

储备肉大可以放心食用！

“猪粮安天下”，我国是生猪生产和消费大国，生猪的饲养量约占全球一半，猪肉在居民肉类消费结构中的占比高达62.7%。稳定生猪生产发展，对保障人民群众的生活、稳定物价、保持经济平稳运行和社会大局稳定都具有重要意义。

我国是生猪生产和消费大国，然而，近期生猪供应出现紧张，猪肉价格明显上涨。

国家储备肉的进入会给市场带来哪些变化？非洲猪瘟疫苗的进展如何？针对这些问题，记者采访了有关专家。

储备肉保证市场供应

近日，杭州不少消费者发现身边的超市中多了这样一个展台——储备肉销售点。记者了解到，近期，浙江省一批政府储备的平价猪肉开始在杭州多家超市投放，其价格比菜场的猪肉至少便宜了三成。此外，山东济南、青岛等地均有储备肉的销售网点。

可能有人要问，何为储备肉？与冷鲜猪肉相比，有何不一样？

实际上，国家储备肉是指国家用于应对重大自然灾害、公共卫生事件、动物疫情或者其他突发事件引发市场异常波动和市场调控而储备的肉类产品。储备肉包括两部分，一是储备的活

畜(含活猪、活牛、活羊)，二是储备的冻肉(含冻猪肉、冻牛肉、冻羊肉)。

“虽然名叫储备肉，但不代表储藏了很久。”中国农科院北京畜牧兽医研究所研究员、动物营养学国家重点实验室常务副主任张宏福介绍，储备肉与人们日常在超市所买的冷鲜肉并无二样。

通常情况下，中央储备肉冷库处在常年-18℃的环境下，存放的猪肉保质期是6个月。不过，储备冻肉并不是冻了6个月的肉，而是在进货和销售过程中不停更换的流动冻鲜肉。

“经国务院同意，今年3月，国家发展改革委大力推动开展中央冻猪肉储备收储工作，同时还印发通知指导地方开展冻猪肉收储工作，督促各地将储备任务落实到位。目前，中央和地方层面冻猪肉收储量已经达到了一定规模。”国家发展改革委价格司负责人彭绍宗介绍。

有人说，冷冻肉没有新鲜肉好吃。对此，张宏福回答：“随着工业化、城镇化推进，人们日常所吃的大多数肉都是经过屠宰、冷链后才到达餐桌上的。虽然在口感上会存在一些差别，但经过冷冻的肉不会因为储藏条件不佳等因素发生腐败，危害消费者身体健康。因此，冷冻肉的安全性更高一些。欧美等发达国家人们所食

用的肉类都经过冷冻。”

由此看来，所谓的储备肉其实只是换了一个说法而已。这些肉经过国家相关部门层层把关，安全可靠，大家大可以放心食用。

当前，随着人们生活水平提升，对肉类的需求也更加多样化。牛羊肉、鸡鸭鱼肉等给人们提供了丰富的选择空间。“我特别推荐鸭肉和兔肉。”张宏福说，鸭肉的营养含量很高，肉感介于鸡肉和猪肉之间。兔子繁殖能力强，易于饲养，在我国有很大发展空间。

此外，张宏福建议，要多食用大豆蛋白，比如豆浆、豆腐、植物性人造肉等，这些可以为人类提供丰富的蛋白质。“动物吃豆粕饲料，由植物蛋白转化为动物蛋白，其转化率只有百分之二十多。中国有近14亿人口，如果都像欧美人那样吃肉，得需要多少动物？多少饲料？这是不太现实的。中国传统的素食结构理念，还是要提倡的。”

疫苗研制取得突破

今年以来，虽然非洲猪瘟疫情的数量比去年同期明显减少，但疫情发生的隐患、风险仍非常高，疫情形势依然严峻。

中国农业科学院哈尔滨兽医研究所研究员仇华吉表示，非洲猪瘟是一个高度接触性的传

染病，致死性很高。但这并不代表非洲猪瘟无法预防。首先，在没有人为干预的情况下，非洲猪瘟的传播速度很慢，是一个“坐在轮椅上的杀手”。其次，病毒并不导致生猪百分之百死亡，如果防控得当，存活率可达到20%到30%。

“非洲猪瘟是可防可控的。虽然很难根除，但在一个猪场净化它并不困难。”仇华吉说，病毒也有强项和短板。非洲猪瘟耐低温、耐有机物、耐高盐的环境，但怕高热、怕干燥、怕强酸强碱。

记者了解到，为积极应对疫情对我国生猪产业的冲击，中国农科院哈尔滨兽医研究所联合大北农集团，基于对非洲猪瘟的科学认知，结合实践经验共同研究建立全流程复养技术体系并推广应用，形成了规模化猪场生物安全防控技术体系，制定了《猪场复养技术要点》，指导猪场开展复养工作。

该技术已在黑龙江大北农所有猪场推广，在大北农辽宁北镇二场成功复产，极大提高了企业信心，10月中旬将实现满负荷运转。

猪场复养是指猪场发生疫情后，通过清洗消毒等方法清除场内已有病毒，并采取综合措施有效阻止病毒再次入场，重新引进生猪开始生产的过程。复养是一项基于生物安全措施的系统工程，涉及条件保障、饲养管

理、饲料营养、环境控制、疫病防控等。该技术体系以多重阻断与杀灭、建立标准操作规程为生物防控核心，涵盖清场消毒、人物猪车流动等环节。

实际上，非洲猪瘟出现至今，已经近百年。但是，由于其感染机制复杂，世界范围内迄今尚无有效预防用疫苗。中国农科院哈尔滨兽医研究所所长步志高长期从事我国动物疫病防治工作，他认为，非洲猪瘟疫苗至今仍未研制成功，主要因为其病毒宿主“非常狭窄”，只感染野猪和家猪。细胞宿主“也非常窄”，主要是猪的原代巨噬细胞；非洲猪瘟病毒是个“孤家寡人”，没有其他近亲病毒可供借鉴使用。

令人振奋的是，步志高及团队经过多年探索，研制出国际上没人尝试过的“双基因缺失技术方案”，目前已完成有效性、安全性的实验室研究，并突破了一直制约疫苗规模化生产的最大瓶颈——以原代巨噬细胞实现工业化生产。

“近几年，随着生物技术的突破，对非洲猪瘟感染的机制、独立的分支机制和免疫保护机制也在不断认识深入。加上我们具备高素质的人才队伍，还有标准化的生物材料材料和科研投入，非洲猪瘟疫苗取得重大突破，应该说具备一定条件了。”步志高说。（中经网）

法院在线

“周黑鸭”打假 侵权方被判赔偿4万余元

记者从北京市石景山法院了解到，该院审结的湖北周黑鸭诉北京市某酒家侵害商标权纠纷一案，一审认定某酒家擅自使用与涉案商标相同或近似的标识，侵害了周黑鸭公司的注册商标专用权，判令赔偿各项损失共4万余元。

周黑鸭公司诉称：该公司是一家专门从事卤制品深加工的企业，在国内开设“周黑鸭”系列休闲食品直营门店已超过1000家。在第29类“死家禽、豆腐制品”等商品上取得“周黑鸭”注册商标，且经过长期使用和大力宣传，该商标已具有极高知名度。被告未经许可，在其开设的熟食卤制品店铺的招牌、支付方式上使用与原告相同或近似的标识，侵害了原告的注册商标专用权，请求判令被告赔偿原告经济损失及合理支出共10万元。

某酒家经本院合法传唤，未到庭参加诉讼亦未提交书面答辩意见。

法院经审理后认为，本案涉



案商标为依法注册且处于注册有效期内，周黑鸭公司依法受让取得该商标，其作为商标权利人有权针对侵犯其注册商标专用权的侵权行为提起诉讼。根据在案证据证实，某酒家的涉案店铺招牌、柜台围挡、收款凭证中的商品描述使用了“周黑鸭”标识，能够起到识别商品来源的作用，构成商标性使用。涉案店铺销售的商品为涉案商标核准使用的商品类别，涉案店铺上述使用方式容易导致相关公众以为其所销售商品来源于周黑鸭公司或者涉案店铺与周黑鸭公司之间存在特定联系，故认定涉案

店铺经营者在上述商标使用行为侵害了周黑鸭对涉案商标享有的商标专用权，依法应当承担相应的法律责任。

关于赔偿损失的具体数额，鉴于周黑鸭公司未举证证明因侵权行为所遭受的实际损失或者行为人的侵权获利，法院综合考虑涉案商标知名度、本案具体侵权情节、被告主观过错、涉案店铺的经营规模等因素酌情确定。最终，法院一审判令某酒家赔偿原告经济损失及维权合理支出共计4万余元。

目前，双方当事人均未提起上诉。（北青报）

生活指南

出游少吃“重口味” 营养均衡肠胃少遭罪

外出旅游，很多人都会放开肠胃，尽情享受当地美食，但医生提醒大家，要多留意饮食卫生和肠胃健康。那么，我们出门在外该如何保护肠胃呢？

对于“吃货”而言，旅行的意义在于品尝当地的特色美食，在一些热门旅游目的地，辛辣或是“重口味”的美食甚至已经成为打卡标志，总能让人欲罢不能。不过，饮食结构的突然改变对肠胃可是不小的负担，一旦在旅途中出现了消化不良、急性胃肠炎等症状，身体和心情都难免受到影响。

江苏省中西医结合医院ICU主治中医师张爱萍介绍：“在出游的时候尽量做到营养的均衡，不要吃一些过分油腻的实物，荤素搭配，饮食尽量清淡一些。由于出去游玩要长时间坐车，所以我们不建议吃得过分

饱，基本上吃个七八分饱就可以了，因为长时间坐车的话，胃肠道功能、消化功能不是很好。”

市民们外出旅游时，由于行程制约，可能无法正常吃饭，造成营养摄入不足。所以在外就餐时尽量以粗粮、蔬果等食物为主，及时补充水分。另外，长时间乘坐交通工具也会导致食物的消化时间变长，也建议大家适当减少每餐食物的摄入量。

张爱萍建议，可以自己带一些干粮、新鲜的蔬果，或者是带一些饱腹感比较强一点的食物，比如酸奶、小面包、还有真空包装的豆制品。自己携带的食物要注意避免长时间存放，以免变质，平日里消化功能不好的游客，还可以准备一些乳酸菌素片、健胃消食片，以及应对腹泻的药物。