

这些陆生野生动物不能再吃,吃了就违法!

2月24日召开的十三届全国人大常委会第十六次会议,表决通过了《全国人大常委会关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》(下称《决定》)。

《决定》明确,全面禁止食用国家保护的“有重要生态、科学、社会价值的陆生野生动物”以及其他陆生野生动物,包括人工繁育、人工饲养的陆生野生动物。

很多人疑问,到底哪些陆生野生动物不能再吃了?其实只要记住一句话,所有陆生野生动物都不能食用,人工养的

也不行,但家畜家禽类除外。

比如,猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等比较常见的家畜家禽,再比如一些动物(如兔、鸽等),其人工养殖利用时间长、技术成熟,从业人员具有一定规模。这些列入畜牧法规定的“畜禽遗传资源目录”的动物,也属于家畜家禽,对其养殖利用包括食用等,适用畜牧法的规定进行管理,并进行严格检疫。

除此之外,都不能吃了。记者从国家有关部门了解到,不能吃而目前又正在进行商业性经营利用的驯养繁殖野生动物大致有54种(最终以有关部门公布的名录为准)。其中有

13种早在2003年就明确规定“仅供观赏”。

这些不能吃的陆生野生动物按“纲”分类:

“兽纲”有14种,包括貉、银狐、北极狐、水貂、果子狸、野猪、梅花鹿、马鹿、花鼠、仓鼠、麝鼠、毛丝鼠、豚鼠、海狸鼠。

“鸟纲”有25种,包括非洲鸵鸟、大美洲鸵、鸮鹗、疣鼻栖鸭、绿头鸭、环颈雉、火鸡、珠鸡、石鸡、蓝孔雀、蓝胸鹑、鹌鹑、鸡尾鸮、虎皮鸮、费氏牡丹鸮、桃脸牡丹鸮、黄领牡丹鸮、白腰文鸟、黑喉草雀、七彩文鸟、橙颊梅花雀、红梅花雀、禾雀、栗耳草雀、金丝雀。

“爬行纲”有6种,包括巴西龟、鳄龟、中华鳖、尼罗鳄、湾鳄、暹罗鳄。

“两栖纲”有4种,包括中国林蛙、黑龙江林蛙、猪蛙、虎纹蛙。

“蛛形纲”有1种,为蝎子,别名“全虫”。

“昆虫纲”有3种,包括双齿多刺蚁、大黑木工蚁、黄猢蚁。

“多足纲”有1种,蜈蚣,别名“天龙”。

有业内人士对记者表示,目前国家层面施行的是2017年公布的第一批《人工繁育国家重点保护陆生野生动物名录》。

根据该名录,梅花鹿、马鹿、鸵鸟、美洲鸵、大东方龟、尼罗

鳄、湾鳄、暹罗鳄、虎纹蛙9种野生动物被纳入人工繁育范围。

相关部门规定,名录实施后,相关单位须凭专用标识开展对上述野生动物的出售、购买和利用活动。

有专家称,禁止食用上述驯养繁殖类野生动物,势必会对相关产业和养殖户产生收益产生影响,但有利于革除滥食野生动物陋习,切实保障人民群众生命健康安全。

《决定》明确,有关地方人民政府应当支持、指导、帮助受影响的农户调整、转变生产经营活动,根据实际情况给予一定补偿。

吃货治蝗?醒醒吧,群居蝗虫有毒!

几个月来,非洲和亚洲部分地区都遭受蝗灾。尽管印度蝗灾已经基本结束,但非洲的蝗虫却似乎有着愈演愈烈的趋势。

面对这样的新闻,有人甩出了“吃货治灾”的老思路,调侃道:“蝗虫要是敢来,我们就起锅烧油,吃绝它。”然而蝗灾真的可以靠吃货解决吗?

并非任何蝗虫都能吃

事实上,吃蝗虫并不是现代人的专利,蝗虫可食可药用,古已有之。《本草纲目》记载,蝗虫单用或配药使用能够治疗多种疾病,如咳嗽、气短、破伤风、急慢惊风、高血压等。

而大量现代关于蝗虫营养价值的研究表明,蝗虫的蛋白含量高达74%以上,绝大多数种类的蝗虫都含有十多种氨基酸,其多不饱和脂肪酸与饱和脂肪酸比值甚至比大多数动物油脂的都高,油脂质量高于菜籽油而与花生油相近。概括来讲,蝗虫营养成分齐全,蛋白质含量丰富,氨基酸组成合理,脂肪含量不高,是一种高蛋白、低脂肪、低能量且富含矿物质的天然保健食品。

“但是,人类食用动物,必须要放在人类生产生活环境这个范畴内考虑和实施,毋庸置疑,我们曾经经历和正在经历的疫情早已证明,如果将这一范畴扩大到自然界,是极度危险的,最新研究表明,蝗虫也不例外。”内蒙古生物技术研究院工程师张志刚告诉科技日报记者。

张志刚表示,我们的日常餐桌,特别是烧烤桌上,很多人吃的炸蝗虫、烤蝗虫基本都是人工养殖或散居的。但是,这并不代表着蝗虫在任何情况下都能吃,更不等于任何蝗虫都可以吃。

蝗灾来袭,应少些调侃和臆想

郝建光是一位观鸟者,20年来在内蒙古草原观鸟数十次。他回忆说:“多年前我在观察百灵鸟的时候赶上过几次草原蝗灾,百灵鸟是蝗虫的天敌,但是每到蝗灾,百灵鸟往往不怎么吃蝗虫,这个现象困扰了我多年。”

直到中国科学院康乐院士、魏佳宁副研究员团队对“蝗虫群体防御机制”的研究取得重大进展后,这一问题才有了答案。

蝗虫能够在独居与群居这两种生活方式间来回“切换”。团队研究发现,群居型蝗虫会大量释放挥发性化合物苯乙腈,而散居型蝗虫几乎不合成苯乙腈,并且群居蝗虫在遭到攻击时会立即将苯乙腈转化为剧毒化合物氢氰酸。当蝗虫大量聚集时,其天敌不喜欢吃蝗虫,原因便在于此。这时的蝗虫,不仅动物不能吃,人也无法食用。

张志刚表示:“动物聚集是一种普遍的自然现象,有些动物聚集后,其个体形态和群体颜色会发生变化,这种变化显然是为抵御天敌而生。换句话说,群体动物可能具备了个体和散居动物所不具备的防御天敌的本领,而中国科学院的这项重要研究进展,科学地解释了蝗虫具备的这种能力。”

“几滴甘霖,人们可以受用,但是洪水来袭,人们却无福消受,从逻辑上讲,蝗虫和蝗灾的道理也在于此。”张志刚说,“任何一项对自然界研究的重大突破,归根结底都是要提示人类如何与自然更好地和谐相处;当蝗灾来袭时,我们应该少一些调侃和臆想,多一些科普,始终保持着对自然的敬畏之心。”

(科技日报)

土榨花生油“纯天然无公害”?未必!

近年来,在粤北一些乡村,各类“土榨”“现榨”的花生油备受城里人及游客追捧。自驾进山游玩,然后满载一后备箱的当地“原生态”蔬菜、花生油回城。但一些由小作坊所生产的“土榨纯正花生油”,是否就真的“原生态无公害”?记者从法院了解到,近日宣判的一起案件为人们敲响警钟。当地一家榨油坊出产的食用花生油在抽检中测出黄曲霉毒素B1超标达13倍!法庭依法以生产、销售不符合安全标准的食品罪判处被告人成某有期徒刑1年,并处罚金10000元;判处成某交纳惩罚性赔偿金24520元。



生产不符合食品安全标准花生油275.5斤

据法院审理查明,早在2017年7月6日,成某就任在其经营的榨油坊内压榨出200斤食用花生油,并以每斤12元的价格对外销售。曲江区食品药品监督管理局在对成某榨油坊所生产的200斤食用花生油进行抽检时,发现其中的黄曲霉毒素B1含量为262μg/kg、邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)含量达0.66mg/kg,分别超出国家标准限量指标13倍、2倍以上,遂向成某发出责令改正通知书。食药监部门要求成某立即停止经营并对已销售的食用花生油进行召回,但成某并未理会,依旧进行花生油加工作业。

2018年1月26日,成某的榨油坊再次生产了80斤花生油,并以每斤10元的价格对外销售。当年2月1日,曲江区食品药品监督管理局再次检查时,剩余花生油仅有10

斤。经检测,剩余花生油黄曲霉毒素B1含量为192μg/kg,依旧超标。

曲江区食品药品监督管理局再次发出责令改正通知书,要求成某立即停止生产加工、经营并立即召回2018年1月26日所生产的花生油,但其仍未理会。成某销售两批次不符合食品安全标准的花生油共275.5斤,销售价款共3152元。

韶关市食品药品监督管理局认定,成某榨油坊生产的食品花生油含有严重超出标准限量的危害人体健康的物质,足以造成严重食源性疾病。曲江区检察院以此分别向曲江法院提起公诉和刑事附带民事诉讼。

曲江法院审理认为,根据《中华人民共和国刑法》第一百四十三条规定,生产、销售不符合食品安全标准的食品,足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病的,处三年以下有期徒刑或者拘役,并处罚金。

“土榨油”容易超标需警惕

广东省食品药品监督管理局2016年曾经组织过一次对粤东、粤西、粤北等地的食用植物油生产加工小作坊进行的监督抽检。行动中执法人员共抽检283批次,不合格104批次,不合格率达36.7%。在该局公布的此次食用植物油小作坊抽检不合格食品名单中,共公布了104家产品不合格的小作坊名单。记者从名单中发现,大部分小作坊生产的不合格花生油的不合格项目都为黄曲霉毒素B1超标。

为何“土榨花生油”容易超标?今年7月,在广东省食品检验所举办的食品检测机构开放日活动上,食品专家介绍,“土榨花生油”有一定的安全隐患是因为生产设备简陋、生产工艺粗糙简单以及原材料把控的问题,所以“土榨花生油”很有可能会造成黄曲霉毒素B1的超标。(广州日报)