

■ 百姓聚焦

老百姓“吃肉”需求 加快升级

据新华社消息 随着生活质量提高,我国民众肉食消费需求向“安全+健康”加快升级,成为养殖屠宰加工物流业发展新动力。

3月30日,生猪屠宰高质量发展座谈会暨中国肉类协会团体标准《富 α -亚麻酸猪产品亚麻籽猪产品》发布仪式上,农业农村部畜牧兽医局副局长孔亮说,在市场拉动和政策激励下,我国生猪生产持续恢复,非洲猪瘟得到有效控制,生猪市场供应持续改善。目前消费者对健康、品质等需求大幅提升,健康肉食理念成为热点。中国肉类协会和中粮家佳康牵头制定的亚麻籽猪团标,有助于满足消费者高品质肉食需求,推动生猪产业高质量发展,构建生猪产业发展长效机制。

据介绍,此次发布的团标亚麻籽猪产品就是为满足这一需求趋势应运而生。6倍以上 α -亚麻酸系反复验证的硬指标,这类产品提供人体需要但无法自

我合成的 α -亚麻酸。按团标要求,产品不仅有数字指标,还有味觉要求——“好吃”。据中国肉类协会负责人介绍,中国肉类协会一直在探索团体标准的落脚点,以补充国标、行标。针对某一特殊营养价值食品,团体标准是最佳实现方式。目前市场上有关产品已经形成一定规模,但缺乏相关标准。本标准出台,有利于规范市场,促进生产、消费环节的衔接。

随着生活质量提高,民众肉食需求从“安全”向“安全+健康”升级。爱尔兰食品局首席执行官塔拉·麦卡锡在接受采访时说,中国肉类消费结构不断升级。2020年肉类市场受疫情影响,中国需求空前提升,爱尔兰对华肉类出口创下新高。中国成为爱尔兰猪肉出口第一大市场,牛肉出口获得巨大成功,羊肉和家禽有望入市。肉食需求升级已从一线发展到二线城市,从零售渠道发展到电商物流。

春菜大量上市 新发地菜价下降

本报讯 孙颖 随着天气变暖,春菜开始大量上市。3月28日,从新发地市场获悉,蔬菜批发价格已经出现明显下降,加权平均价已掉落至1.40元每斤,比冬季时下降了40.17%。

新发地农产品批发市场董事长张玉玺介绍,目前冬储蔬菜开始缓慢退市,南方产区蔬菜已进入上市期,北方产区大棚蔬菜也开始上市,所有这些蔬菜都属于春季蔬菜,有90多个品种。

随着气温回升,蔬菜供应地正在逐步北移。比如韭菜,冬季上市的韭菜一部分来自广东湛江,是露地生产的,一部分来自河北唐山,是暖棚生产的。春季广东韭菜已经退市,北方多地冷棚的韭菜开始上市,目前春韭菜售价基本都在1.75元每斤左右,销量持续走高。

张玉玺介绍,北京地区蔬菜价格季节性波动非常明显,春节过后蔬菜就进入季节性下降区间,新发地市场春节期间蔬菜价格达到2.34元每斤,到现在下降到1.40元每斤,比冬季下降了40.17%,几近“腰斩”。目前蔬

菜价格下降受三方面因素影响:气温回升,蔬菜生长速度加快,产量增加,供应形势好转;供应地北移,运输距离缩短,运输费用、保鲜费用及损耗下降;北方产区四川的蔬菜由暖棚生产向冷棚生产、露地生产转换,生产成本下降。

从去年10月起一路走高的大葱价格也出现明显回落:3月初批发价还是5.2元至5.3元每斤,现在已经降至4元左右每斤。预计4月大葱价格可能下降到3.5元每斤的水平,下半年以后恢复到往年正常水平。

大白菜一直是老百姓的当家菜,也是新发地市场每日交易量排名靠前的蔬菜品种之一。眼下产自山东青州的新白菜开始陆续上市,不但有效补充了市场供应,也让储存大白菜的价格出现了下降。目前市场上的白菜,储备菜批发价格在0.5元每斤左右,新白菜批发价格在0.75元每斤左右。而河北固安产白菜预计再有一个月也能上市,届时白菜价格还将进一步下降,真正地成为“白菜价”。



三项北京市餐饮环节 地方标准本月起施行

在专间从事食品制作人员必须佩戴口罩

本报讯 4月1日开始,《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》三个北京市地方标准将正式实施。

《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》提供了多种类型布局流程的模板,餐饮单位可根据自己拟经营的内容,从中选择使用,能更便捷、准确、顺利地开设新店。同时还对一些布局、设备设施的细节提出明确要求,如规定了库房设置挡鼠板的高度不应低于60厘米,防止老鼠等有害生物入侵;如设置外卖取餐区的,

应与加工制作区分离,并标识明显。

《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》从餐饮用具的进货查验、使用、清洁消毒、贮存到维护与处置,全流程提出了明确要求。

《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》对餐饮行业从业人员基本要求、工作服及配饰、口罩佩戴以及手部卫生等全方位进行规定,如在专间和专区从事食品制作的人员必须佩戴口罩,严防污染。

三个标准从餐饮企业的经营、监管人员的检查等方面做到“标尺统一”,让市民吃得更

放心。

房山区已有8家餐饮门店在市场监督管理部门的培训指导下,按照《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》地方标准的要求,进行升级改造。通过改造,已符合新地方标准的要求,它们作为北京市首批标准化布局示范店向社会作出示范,涉及海底捞、肯德基、必胜客、星巴克、小丽都等品牌。

下一步,市市场监督管理局将继续以三个地方标准为抓手,以实现全市餐饮行业标准化体系建设为目标,推动全市餐饮行业规范化、标准化、精细化管理。(据《北京日报》)

京郊草莓供应期持续至5月

本报讯 本市已迎来草莓采摘旺季,今年京郊自产草莓供应期将持续至5月。从市农业技术推广站获悉,近年来,本市持续开展“北京草莓之星”评选活动,累计有800余家园区参赛,推动了技术交流与品质提升。参赛草莓品种达到20余个,新品种不断涌现。

位于顺义区杨镇的神农天地采摘园是今年“北京草莓之星”最高奖五星奖获得者,主要生产红颜草莓,日均供应量在3000斤以上。市农业技术推广站高级农艺师马欣介绍,自2017年起,本市就将神农天地设置为草莓基质高产示范点,为园区提供草莓种苗、专

用生产基质和肥料等。在草莓生产关键时期,定期对园区进行走访指导,实现了草莓果品品质的持续提升。

为带动更多草莓生产园区提高技术水平,本市已连续七年举办“北京草莓之星”评选活动。北青报记者了解到,截至今年,共评出五星奖34个、四星奖71个、三星奖135个、优秀奖270个。同时,本市邀请天津和河北地区优秀草莓种植户参与评选和展示,推动京津冀三地草莓产业进一步交流融合。

(据《北京青年报》)

