

# 夏季汛期已至 饮食安全消费需注意

近期,我国多地遭遇持续强降雨天气,甚至部分地区遭受洪涝灾害;尤其是入夏之后,高温、高湿条件下消费者的饮食安全值得特别关注,现做以下消费提示。

## 保证食品原料安全和加工用水卫生

洪涝灾害可能导致食品供应链各个环节受到不同程度影响。如,农作物霉变、牲畜疫病或死亡等,水和食物可能被致病生物(细菌、病毒、寄生虫等)、各种

有毒有害化学物(农药、兽药、鼠药、化工废物、重金属等)污染,食用这些食物后将影响人体健康,可能引发腹泻、痢疾等,甚至传染性疾病流行。

为此,食品生产加工经营者和消费者务必注意:不要用被洪水淹没、浸泡或已经发霉变质的谷物或其他食物原料加工、生产、制作食品。不出售、不购买、不食用被洪水或雨水浸泡的预包装加工食品。不直接饮用未经任何处理的地表水、雨水、洪水。如供水系统受到洪水影响,在重新使用前应确保使用的水源安全无污染,必要时进行水质检测。不用洪水洗餐具和冲洗食物。不随意捡拾洪灾水域漂浮物,或洪水冲刷地面后留下的动物尸体或野生植物,包括野菜和野果等。

## 保持良好卫生习惯 注意环境和个人卫生

饭前便后、接触过洪水后要洗手。切配的刀、板和盛装熟食的容器,在使用前要清洗干净,并用滚开的水或蒸煮等方式消毒杀菌。洪涝灾害过后,要及时清除室内外淤泥、

垃圾、积水,防止蚊蝇孳生,保证环境清洁卫生;要及时对食品生产加工的设备、设施、用具和内外环境进行彻底清洁、消毒,避免二次污染。提倡文明用餐,使用公勺公筷。减少食品浪费。

## 食物要烧熟煮透并合理储存

合理储存:汛期高温、高湿,尽量不要一次采购和储存大量食材,避免长时间储存造成食物腐烂变质。短期存放食物应注意低温、防尘、防蝇虫、防鼠和隔水防潮。如发现食材变味、发黏、发霉等,应及时处理,不要食用。

烧熟煮透:食物要烧熟煮透,生熟分开存放,少吃冷荤类菜肴,不吃生的动物性食品。洪涝期间,食物不易保存,特别是受灾群众聚集地或参与救灾人员的食堂,要按需加工食物。尽量不要食用剩饭剩菜。如不可避免剩饭剩菜,应及时分类冷藏保存,再次食用时务必彻底加热。

均衡饮食:伏天人体大量出汗,胃肠道蠕动减弱,消化功能减退,易出现食欲不振、厌食等。要注意科学饮食,荤素搭配、蔬果兼顾,特别要保证孕妇、少年儿童及老年人的营养摄入。此外,要关注身体健康状况,如有不适须及时就医。



### 专家执笔人:

刘秀梅 中国食品科学技术学会名誉副理事长、中国疾病预防控制中心原食品安全首席专家、研究员

史贤明 中国食品科学技术学会食品安全与标准技术分会副主任委员、上海交通大学教授

马冠生 北京大学公共卫生学院教授



## 盲盒不能成食品安全盲点

□赖奇春

临期食品盲盒正成为不少年轻消费者的“新宠”。在社交平台上,许多网友分享自己低价开出高端食品的拆盒体验,商家也乐于借此减少库存浪费、完成品牌营销。热度之下,食品安全与规范监管不可忽视。如何在鼓励消费创新的同时守住食品安全底线?

临期食品盲盒兼具经济与社会效益。对商家而言,它是降低库存损耗、优化成本结构的工具;对消费者来说,是用更低成本获得消费满足的途径;对社会整体而言,更是推动绿色消费、减少浪费的有益尝试。越来越多消费者愿意为“减少浪费、合理利用”买单,这一现象折射出消费观念的悄然变化。

临期盲盒的魅力在于“未知”与“划算”的双重吸引——低价加上随机组合,让消费者在拆盒过程中极易“上头”。然而,不同于玩具或饰品,食品的特殊性决定了它不能只看“玩法”,更要坚守“底线”。食物直接关系到健康和生命安全,任何环节的疏忽都可能引发严重后果。

盲盒不应成为食品安全的“盲点”。一些商家以“盲盒”之名规避标识义务,导致包装信息缺失、食用建议不明,甚至将过期食品“改头换面”纳入盲盒,既损害了消费者权益,也扰乱了市场秩序。推动临期盲盒健康有序发展,亟须多方协同、规范共治。

商家应强化采购、运输和保鲜等环节的管理,清晰标注生产日期、保质期、储存条件和食用提示,方便消费者识别和合理选择。同时,建立销售数据追踪和回溯机制,及时发现和处理潜在风险,切实承担起食品安全主体责任。

监管部门应及时完善配套政策,加大现场检查 and 抽检频次,针对高风险商品开展专项执法行动,为新消费业态健康发展护航。

只有守住食品安全底线、完善制度保障机制,这一新业态才能真正实现从“流量产品”向“责任产品”转变,成为助力绿色消费、提升资源利用效率的有益实践。

## 22.8元2公斤的冰块贵不贵?

本报讯 徐悦 近日,山姆会员商店上架的农夫山泉“纯透食用冰”引发了消费者的广泛关注和讨论。这款2公斤装的冰块售价22.8元,折合每公斤11.4元,价格与普通冰块相比稍高一些,有部分消费者觉得定价不合理,但是也有消费者认为其工艺特殊,具有一定的价值。

据山姆商品页面介绍,这款冰块源自千岛湖天然水源,采用了24~32小时超低速缓冻凝结工艺,不易融化、持久清凉。山姆方面表

示,该产品为农夫山泉专供山姆渠道的定制商品,定价由采购部门与供应商协商确定。

对于这款冰块的价格,消费者看法不一。一些消费者认为,22.8元的价格过高,性价比低。通过计算得出,2公斤冰块大约需要4瓶500毫升的农夫山泉瓶装水,按此计算,每瓶水的成本约5.7元,远高于瓶装水本身的售价。而且,市场上同类产品价格更低,如盒马现在售卖的食用冰6.5元/750g,换算下来

每500g仅需4.3元,且商品页面也标注透明清澈、坚硬如石、不易融化。

随着气温升高,冰块市场需求大增。不仅是各大商超,便利店也纷纷加入竞争。根据外卖平台搜索发现,基本160g左右的冰杯售价均在3元以上。这些便利店的冰杯凭借便捷的购买渠道,吸引了不少即时需要冰块的消费者。除了商超和便利店,一些茶饮品牌也在冰块市场分得一杯羹。早前蜜雪冰城、古茗等都曾单独推出过冰杯。

## 牛肉呈现绿色是重金属超标所致?

本报讯 豆包 不少人认为:“牛肉呈现绿色,是重金属超标所致。”那么,事实真的是这样吗?

先说答案:这种说法比较片面。牛肉在某些情况下出现绿色往往是由一种“光栅效应”的光学现象所致,而非食品安全问题。

光栅效应是光的一种衍射现象,当牛肉被垂直纹理切割时,肌纤维被切断,在断面上形成了很多规则排列的凹凸状结构。这些结构在光线照射下,由于光的衍射现象,可能会出现牛肉表面发绿的现象。这种绿光通常具有金属样光泽,且换个角度观察时,色泽会发生变化甚至消失。

此外,这种光栅效应不仅出现在牛肉上,猪肉、羊肉等其他肉类也可能出现类似现象。

如果牛肉发绿并伴有腐败的气

味、黏液等异常现象,那么很可能是牛肉变质所致。在这种情况下,牛肉中的蛋白质被细菌降解,释放出铁、硫、铜等离子,导致牛肉变色。变质的牛肉不仅口感和营养价值大打折扣,还可能对人体健康造成危害,因此不建议食用。

虽然重金属污染也可能导致食品变色,但并非牛肉发绿的唯一原因。而且,重金属污染通常需要通过专业的检测手段才能确定。因此,不能仅凭牛肉发绿就断定是重金属超标所致。

总之,在购买和食用牛肉时,发现牛肉发绿,可以采取以下方法来简单鉴别:

一是观察色泽变化。如果是光栅衍射导致的绿光,换个角

度观察时,色泽会发生变化甚至消失。

二是检查肉质和气味:如果牛肉发绿并伴有腐败的气味、黏液等异常现象,则很可能是变质所致,应立即停止食用并妥善处理。

