

明年起正式实施 食用菌领域六项国标

本报讯 韩佳诺 近日,由中华全国供销合作总社归口管理的食用菌领域六项国家标准正式获国家市场监督管理总局(国家标准化管理委员会)批准发布,将于2026年1月1日起正式实施。

六项国家标准分别系统规定了杏鲍菇、猴头菇、平菇、双孢蘑菇以及羊肚菌菌种、草菇菌种的质量要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求等内容,描述了相应的试验方法,分别适用于杏鲍菇、猴头菇、平菇、双孢蘑菇的鲜品和干品以及猴头菇粉的生产、检验和销售,适用于羊肚菌菌种和草菇菌种的生产、流通和使用。

从中国食用菌协会了解到,食用菌已成为我国农业领域仅次于粮、油、果、菜的第五大作物,是我国农业产业结构中的重要组成部分。杏鲍菇、猴头菇、平菇、双孢蘑菇等作为我国工厂化栽培的重点品种,广受消费者青睐,系列国家标准的发布实施,将有效提升我国相关食用菌产品的质量,进一步规范市场秩序,为产业健康发展提供清晰指引。

网红店不是 食品安全“免检标”

□ 赵志疆

又一家网红店翻车了!近日,南京一家网红店,因用俗称“洗虾粉”的草酸清洗小龙虾,引发舆论广泛关注。在属地多部门联合检查中,执法人员认定后厨卫生问题严重,责令停业整改,店家自行销毁了100多斤问题龙虾。目前,市场监管部门还在对此案做进一步调查,并通报外卖平台要求对该店进行下架处理。

炎炎夏日,小龙虾是夜宵餐桌上的常客,也是无数人的心头好。然而,这家店铺的后厨却令人大倒胃口。肮脏的地面,污浊的水槽,浸泡的龙虾以及溶液散发出浓烈的酸臭味……谁能想象,那些看起来很美的小龙虾,竟然出自这样的加工场所?

根据《食品用消毒剂原料(成分)名单(2009版)》,草酸是我国允许使用的食品用消毒剂辅助成分,但在无主要有效成分的情况,辅助成分不能单独作为消毒剂使用。从小龙虾的加工过程看,使用草酸作为消毒剂缺乏工艺必要性。从消费者健康的角度看,以草酸清洗小龙虾后患无穷:食用含有草酸的食物会腐蚀胃肠和食道黏膜,一旦摄入量过多,还会引起中毒。此外,草酸会结合钙形成沉淀,增加肾脏负担甚至导致肾结石,存在巨大的健康隐患。

网红店本来代表着关注和信任,然而,有些网红店显然对不起网友的信任,以至于频频出现翻车现象。人气不等于质量,网红店不是“免检标”,在职能部门加强监管的同时,外卖平台也有必要积极履行职责,一方面严把商家资质审核关,另一方面完善内部监督与管理。在此基础上,不妨打通监管信息流通障碍,建立起从加工到配送、从线上到线下的全链条管理机制。

线上线下联动,确立更加行之有效的监管机制、预警机制、问责机制,才能及时剔除害群之马,全力维护消费者权益与行业健康发展。



本报讯 尹训银 小龙虾是深夜大排档的C位主角,也是夏日宵夜的灵魂担当,但总被贴上“脏”“有毒”“有寄生虫”等标签。有人说它只能活在污水里,吃垃圾长大;有人坚信虾头藏重金属,一口下去等于“服毒”;更有人谈虾线“色变”,将其视为万病之源;还有的说外国人吃小龙虾……山东省消费者协会联合山东农业大学为广大消费者答疑解惑。

小龙虾更喜欢清洁水源

海关有关统计数据显示,2023年,我国小龙虾出口量达8140.12吨,出口额10267.17万美元。小龙虾在美国已有上百年的食用历史,目前全球每年的贸易量超过30万吨。由此可见,小龙虾在国际市场上不仅有人吃,而且颇受欢迎。

小龙虾是杂食性动物,水底的有机质、水草、藻类、水生昆虫、有机碎屑等都是它的食物。正是这种杂食性,它生命力强大,使其能在水质较差的水体中生存。不过,现在我们吃到的小龙虾基本都是人工养殖的。

在养殖环境中,会根据小龙虾的生长需求,投喂动物性和植物性饲料,如颗粒饲料、豆饼、水生昆虫幼体等,这些食物都是安全可靠的。虽然小龙虾能忍受较差的水质,但它们并不喜欢那样的环境。有学者通过实验发现,小龙虾更倾向于选择新鲜的食物,对清洁的水源也更为青睐。而且,小龙虾对环境的忍耐是有限度的。如果水质差,小龙虾不仅繁殖困难,脱壳也会变慢,大大影响产量。养殖户会密切关注水质变化,确保养殖环境的良好。

2023年,我国小龙虾养殖面积达2950万亩、产量316.1万吨,养殖产量占全国淡水养殖总产量的9.26%,位居第四,远超其他虾蟹类物种。小龙虾养殖主要以稻虾种养和池塘养殖为主。截至2023年,全国稻虾种养面积2530万亩,同比增长7.66%,占小龙虾养殖总面积的85.76%;稻虾种养小龙虾产量275万吨,同比增长14.58%,占小龙虾养殖总产量的87%。

小龙虾的环境适应能力很强,

能在水环境较差的地方存活。有研究数据表明,即便水体中重金属超标,小龙虾体内的重金属大多集中在鳃和内脏中,而鳃和内脏主要集中在头部,通常不会食用这部分。小龙虾主要来自养殖场,监测结果显示,小龙虾可食用肉质部分中铅、镉含量均低于国家标准中对于甲壳类水产动物及制品中铅、镉的最大限量值0.5mg/kg。

除重金属,农残也是大家关注的重点。有研究团队使用液相色谱、气相色谱以及杆菌肽、粘杆菌素的微生物法等15种方法,通过盲检并未发现农残超标。农业农村部对多个小龙虾产地连续多年进行抽检,也没有发现农残超标。

小龙虾头部扯出的白色线状物并非寄生虫,而是雄虾的生殖腺(俗称精巢),未成熟的精巢无色透明,成熟后会呈乳白色,富含蛋白质且可安全食用。实际上,寄生虫通常肉眼难见且无法成对规律分布,而养殖环境的水质管控和病害防控已大幅降低寄生虫风险。若仍担心安全问题,只需去除虾头内的鳃和胃囊,并通过彻底高温烹饪(如沸水煮10分钟以上)即可完全杀灭潜在病菌或寄生虫。掌握科学处理方法后,这口鲜嫩虾肉大可以放心享用。

虾线到底能不能吃

大家看到的“虾黄”呈浅黄至黄褐色,质地松散易碎,类似细腻的“酱状物”,是小龙虾的肝脏和胰腺合称为肝胰腺,负责消化和解毒,并不是小龙虾真正的虾黄。若环境中有污染物(如重金属、农药残留),可能聚集于此,不建议大量食用。小龙虾真正的虾黄,是小龙虾的卵巢,位于头胸部中后部背侧,与肝胰腺相邻但易于区分。不同发育程度的卵巢呈现不同的颜色,包括苍白、黄色、橙色、棕色和深棕色等阶段。

我们常说的虾线是指虾背上的那一条黑线,那是虾的肠道,属于消化系统的食物残渣和没有来得及排出去的排泄物。虾线需要去掉吗?建议去掉!去虾线,既是因为虾的消化道里有脏东西,还因为虾线中含有苦味物质。如何快速去除虾线呢?戴

上手套,避免夹伤,用拇指和食指捏住虾头与虾身连接处,将虾腹朝下。观察虾尾部,可见3片尾鳍,找到中间较小一片,轻轻捏住中间尾鳍后旋转,缓慢向外拉动,虾线会随之带出。

“三步”选出健康小龙虾

看:活跃、反应灵敏的小龙虾,轻触虾身或虾须会快速缩回、弹跳。优质虾外壳呈青褐色或红褐色,色泽鲜亮有光泽,无发黑或暗斑。

翻:翻开腹部观察,应洁白或淡黄色,无发黑、污泥或寄生虫。剥开头部两侧甲壳,鳃应为白色或灰白色,若发黑需丢弃。

闻:正常虾仅有淡淡的水腥味,无腐臭、酸败或刺鼻化学药剂味。若有腥臭味、漂白粉味需避免购买。

如何“三步”洗净小龙虾?第一步:初步清洗。清水冲洗:流动清水冲洗2~3遍,冲掉表面泥沙。盐水浸泡:小龙虾放入淡盐水(盐浓度约3%)中浸泡30分钟,可加入少量白醋。

第二步:深度处理。刷洗腹部。用硬毛牙刷或专用刷子重点刷洗一腹部、虾钳根部、头部与身体连接处,刷至腹甲发白、无明显污渍。去除虾线。捏住尾部中间尾翼,左右扭转后向外拉出虾线。若需保留完整虾身,可烹饪后再抽线,避免肉质松散。去除胃囊。用剪刀从头部前端(眼睛后方)斜向剪开,露出黑色胃囊,用镊子或剪刀尖挑出黑色囊状物,胃囊后方的黄色虾黄可保留。去除鳃部。剥开头部两侧甲壳,露出絮状鳃,用手或镊子拽除。

第三步:最终清洁。再次用流水冲洗,重点冲洗头部和剪开的背部。沥干水分后立即烹饪,避免久置滋生细菌。

专家提醒消费者,小龙虾虾黄有多器官混合,能吃的营养物质,和不干净的脏器颜色差不多,难分辨且不易区分,建议消费者最好不要吃。烹饪小龙虾时需彻底加热,保持100℃以上至少10分钟。处理生虾的刀具、砧板需与熟食分开,避免交叉污染。小龙虾处理后2小时内烹饪最佳,冷藏不超过24小时。