

捍卫食品安全

需要你 我 他

夏秋交替时节,胃肠道疾病多发,加上食物容易腐烂变质,易发生食物中毒。特别是节假日亲朋好友聚会频繁,饮食安全问题更是需要重视。警方提醒广大群众注意食品卫生和安全,遇到涉及食品安全犯罪的线索请及时报警。

以案说法 跟风吃野味 网购国家Ⅱ级保护动物

近日,李先生举报有人非法收购珍贵、濒危野生动物。原来李先生在某快递点工作,他在分拣、验视快递的时候,发现有个包裹里面传出“滋滋啦啦”的声音,仿佛里面有活物。李先生按照规定对该包裹进行开箱验视,找到一只成年男子巴掌大的乌龟。这只乌龟长相奇特,背上的花纹像豹纹。快递点工作人员根据这只乌龟的形态特征在网上搜索了一下,发现这只乌龟可能是保护动物,于是就报了警。

民警将乌龟送到相关部门进行鉴定,鉴定结果显示:该乌龟是一只

豹纹陆龟,是列入濒危野生动植物种国际贸易公约(CITES)附录的保护动物。我国早已加入该公约,豹纹陆龟按照国家Ⅱ级重点保护野生动物进行管理。很明显,快递收货人韩某已经涉嫌非法收购、运输、出售国家重点保护的珍贵、濒危野生动物及其制品。

“警察同志,我买乌龟就是想吃了补补身子的。我不知道这个乌龟是国家保护动物,早知打死我也不会买的。”韩某连连叹气,懊悔不已。

讯问中,韩某对于购买豹纹陆龟

的事实供认不讳。近年来“吃野味”越来越风行,很多人都认为家养的不如野生的,越野越有营养。有需求自然就有市场,各类餐馆、农家乐也都热衷于将“野味绿色有机、美味滋补”当作卖点、噱头。不少市民对于吃野味的认知还停留在道德范畴,还没有升至法律高度。只知道做这件事情不好,但并不知道是违法犯罪。野生动物保护法明确规定,禁止食用非法购买国家重点保护的野生动物及其制品,这意味着“吃野味”可能面临法律追责。

警方提示 向食用野生动物说“NO”

市民日常食用的家禽、家畜都是经过卫生防疫部门严格检疫后才投放到市场的,而野味往往来源不明,很多非法出售野味的餐馆在加工食材时,一味追求“口感鲜美、原汁原味”,往往不能够保证煮熟烧透,因此

也无法确保在烹饪时杀死野生动物携带的病毒和寄生虫。同时,毒杀是捕杀野生动物的众多手段之一,食用了这种被毒杀的野生动物后,很有可能引起急性或者慢性中毒。

保护野生动物就是保护人类自

己,野生动物对于维持生态平衡、保护地球环境和谐稳定有着重要的生态价值。作为地球的一员,我们应当拒食野生动物,对于发现的关于非法销售、购买野生动物的线索要积极举报,公安机关和有关部门将会依法处理。

以案说法 卖相好看的土豆竟然有毒

项某、周某、陈某、彭某、丁某5人合伙某菜场租了个摊位销售土豆、芋艿等。由于脱皮的土豆、芋艿在空气中放置一两个小时就会变红,卖相不好,这几个人便动起了心思。他们雇佣小工对土豆、芋艿进行二次加工,在浸泡去皮土豆、芋艿的水里加入了一小撮白色粉末,而且

没有比例讲究,使用量多量少全凭小工操作经验。这种白色粉末就是一种化工用品,具有防腐、保鲜作用,但不按标准使用具有危害。添加了粉末的土豆、芋艿,从加工到销售一直都保持鲜亮的色泽。2015年11月,项某等人被市场监督管理部门处罚,责令改正。

2016年初,周某、项某等人又开始在菜场销售去皮的土豆、芋艿。经营一段时间后,由于卖相不好生意惨淡,周某、项某等人重施故伎,再次往浸泡去皮土豆、芋艿的水中添加白色粉末被抓,涉嫌生产、销售伪劣产品罪。目前,周某等5人已被提起公诉。

警方提示 不要被外观过于鲜艳好看的食物所迷惑

周某等人使用的白色粉末是一种食品添加剂,法律法规虽未全面禁止使用,只是在使用的产品和数量上进行了限制,但是其残留物质为二氧化硫(SO₂),如果超量使用,会对人体健康造成危害。上述案件则是超范围使用添加剂,且检测的土豆和芋艿中含有二氧化硫残留,不符合食品安全国家标准和食品添加剂使用标准的规定,属于不合格

产品。很多市民采购时首先会检查食品的颜色,特别是外观过于鲜艳、好看的,而不少经营者就是拿捏到这一点,“做”出好看的食物欺骗消费者。在此,警方在加大对经营主体宣传相关法律法规的同时,提醒广大经营主体,要自觉遵守法律法规,通过正当经营,切不可为了贪图蝇头小利,而去冒违法犯罪的风险。市民在购买食物时,也不要单单看色泽以及外观过

于鲜艳好看的食物,要注意多看食品的生产日期和保质期,蔬菜要多清洗、多浸泡,少吃腌制食品。



食物中毒提前预防十分必要。

以案说法 散装酒穿上“马甲”变“名酒”

貌不惊人的农家小院里,各种“名酒”被随意堆放着,其中不乏“茅台”“五粮液”“国窖1573”等名酒。在这里,这些“名酒”其实就是十几元、几十元价格不等的散装酒,被灌入回收或购买来的酒瓶里,再配上精美的包装、防伪标识,就“麻雀变凤凰”成了“名酒”。

日前,警方捣毁7处隐藏在农家小院里的制售假酒窝点,抓获制售假酒犯罪嫌疑人14名,缴获假冒名优白酒2000多箱,假商标、包装材料数万件。经查,这些窝点隐藏在7处农家小院内,有完整的制假、仓储、发货链条。多处窝点内部都存放着大量已灌装、包装好的“名酒”,如1983年的“茅台”,1985年的“五粮液”、1995年的“郎酒”等,还

有不少已勾兑好的散装白酒等待灌装,各种名优白酒的老式商标、酒瓶、包装盒等堆放在院子、屋内。

据犯罪嫌疑人交代,他们之所以选择制售假冒上世纪八九十年代的“名优老酒”,是因为早期的白酒产品包装较为简单、防伪技术较落后,模仿起来相对容易。而且,许多消费者对三四十一年前的白酒产品没有太多印象,不容易看出破绽。伪造成本低,真伪不易识别。同时,为了让假酒更像已经存放数年的老酒,犯罪嫌疑人还特意使用了一种名为“焦糖色”的食品添加剂,将酒瓶、商标、包装盒等浸泡后晾干,进行做旧处理,以达到微微泛黄的“年代感”。

警方提示 泛黄老酒未必是真酒

随着近年来公安机关加大假酒打击力度,过去用工业酒精勾兑假酒的制假案件已大幅减少,现在的假酒大多以次充好、假冒商标。消费者在购买酒类产品时,可从酒的外观包装上鉴别。一看包装纸盒材质是否良好,印刷是否规范工整。假品包装纸盒材料粗糙,表面不光滑,有的分层或起皱。二看标签印刷质量是否色彩均匀饱满,字体清晰。假品标签印刷质量低劣,色泽不匀,字体边缘模糊,油墨无光泽,套色不齐。三看瓶盖光洁度以及瓶盖与瓶口是否咬合紧密。假品瓶盖

粗糙,瓶盖与瓶口咬合不紧,有的可以随意旋转,倒置后会漏酒。四看全息激光防伪标,可通过防伪查询电话,查询所购产品的真伪。消费者在购买时,最好选择资质良好、经营规范的正规渠道,切莫贪图一时便宜导致自己的利益受损。如果购买存放年代长久的白酒,要详细了解商家的购货渠道和购货手续,向生产企业咨询识别真伪的方法,防止上当受骗。



以案说法 野生蘑菇可能有剧毒

近日,一家三口因为食用了山蘑,不同程度出现中毒反应。在民警的紧急送医下,才避免事态的恶化。

周某平时和妻子以及60多岁的老母亲在一起生活。8月中旬的一天,周母拎着好几串干蘑回到家中,声称是从山民手上买到的纯野生蘑菇。中午,周母炖了一大锅土鸡蘑菇汤。一家三

口在食用时发现,蘑菇虽然经过高压锅烹煮,却有股说不出的怪味,苦中带涩。因为口感不佳,周某等三人只是草草喝了点汤。

一小时后,周某的妻子首先感觉到胸口烦闷、恶心欲呕。随后,周某和母亲也出现了类似的症状。而且,三人同时出现了冒虚汗、腹痛、呼吸急促等状况。意识到可能是食物中毒,周某立即出门向邻居求助。正好派出所的一辆巡逻车途经这里,立即将三人扶上车,火速送往医院。经过医生紧急救治,三人均脱离了危险。事后,经医生鉴定,周母买回的蘑菇,系当地一种有毒蘑菇,过量服用有致命危险。

警方提示

食物中毒的典型症状以恶心、呕吐、腹痛、腹泻为主,往往伴有发烧。吐泻严重的患者还可能出现脱水、酸中毒,甚至休克、昏迷等症状。提前预防十分必要。

首先,外出就餐时,要选择证件齐全、环境整洁、餐饮服务单位量化级别较高的餐饮服务单位就餐,尽量不在路边摊、烧烤摊、夜宵摊就餐。

其次,选择食物要慎重。不食用有毒有害食物、不认识的野生动植物、发芽或黑色青皮土豆制作的菜肴。慎重选择生食冷食、四季豆、野生菌等高风险食品。就餐前注意观察食物是否新鲜,是否烧熟煮透,色泽、气味等是否正常,餐具是否洁净、光洁。

第三,高危食品要慎食。发芽的马铃薯、未煮熟四季豆、动物甲状腺、含高组胺鱼类等属高危食品,应拒绝食用。烧烤食品原料储存条件不当易腐败且加工中可形成有害物质,应慎食。不吃腐烂变质食品,不吃或少吃生食海产品。

第四,网络订餐需小心。网上订餐时,要注意查看卖家的食品经营许可证,选择近距离的餐饮单位订购,尽量缩短食品运送时间;收到食品后要检查包装及食材质量,勿长时间存放;尽量不网购生食、冷食类高风险食品。

第五,农村聚餐讲安全。集体聚餐应选择清洁卫生的加工、聚餐场所,有防鼠、防虫、防尘措施,使用符合食品安全的水源。规范加工操作、贮存行为,做到食品烧熟煮透,餐饮具严格清洗消毒,生、熟用具分开,植物性和动物性食品贮存分开,坚决杜绝交叉污染。从业人员应持有健康证,接触食物前应洗手消毒。非食用原料及危险化学品与食品要隔离保存,避免误食误用,农药、兽药等不能存放在加工及就餐场所内。

第六,科学饮食最重要。就餐应注意荤素搭配、平衡膳食,多食富含纤维素、维生素的新鲜时令蔬菜、水果等清淡健康食品,夏秋季节交替不宜贪凉,不要大量饮用冷饮,不饮用生水。

