

奶茶 果切 淀粉肠 听花酒 被3·15晚会曝光

3·15晚会举行如期而至。3·15晚会点名劣质淋巴肉制成的梅菜扣肉、5万多元一瓶的听花酒……让不少网友惊呼:胆战心惊!

01 预制菜“糟心肉”

近年来,预制菜销售火爆,“梅菜扣肉”成“顶流”。安徽省阜阳市是梅菜扣肉预制菜的主要产区之一。

记者接到举报,当地有个别企业用未经严格处理的槽头肉制作梅菜扣肉预制菜。槽头肉,是指猪头与躯干连接部位的肉,由于槽头肉上淋巴较多,在日常生活中也被称为淋巴肉。因为含有大量淋巴结、脂肪瘤和甲状腺,属于猪肉中必须进行严格“整修”的部分,是猪肉中公认品质差、价格低的部位。正常五花肉批发价格在一斤12元左右,而未经严格处理的劣质槽头肉批发价一斤仅3元左右。

根据中华人民共和国国家标准,GB/T17236-2019 畜禽屠宰操作规程,对屠宰后的猪必须进行“整修、复检”。槽头肉属于猪肉中必须进行严格整修的部分。

令人吃惊的是,车间工人虽然对槽头肉原材料进行整修,但槽头肉熟肉上的腺体依然清晰可见。

为什么不剔除干净?工作人员表示:“上面的腺体剔得太干净,肉的厚度不够。”



02 淀粉肠里加了鸡骨泥

最近几年,追求干净配料表的年轻人,扭头就扎在大街小巷的烤肠摊子旁边,把两三块钱一根的烤淀粉肠吃成了“网红零食”。

据央广网3月15日报道,记者购买了目前市场上销售量较高的五种品牌淀粉肠,综合观察配料表发现,淀粉肠的配料表差别不大,基本上都是由肉,水,淀粉,白砂糖、味精、香辛料等调味料以及三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠、诱惑红等添加剂共计十五六种成分组成。

按照预包装食品标签通则的规定,各种配料应按制造或加工食品时加入量的递减顺序一排列。虽然名叫“淀粉肠”,但排在配料表第一位的是肉。

“有肉,肉很少。”河南一淀粉肠生产厂家工作人员向记者透露,“都是用的鸡肉和鸡骨泥,用鸭肉更便宜,大部分都是淀粉”。记者从电商平台查询发现,目前出售鸡骨泥的多是经营宠物食品的商家,商家表示:“骨泥不建议人吃,烧烤也不行。”从价格来看,鸡骨泥的售价远远低于鸡肉,基本在3~5元/斤。

03 多家奶茶店过期食材继续使用

湖北经视《315我们在行动》节目中,曝光了多家奶茶门店,其中不少都是我们经常喝到的大牌奶茶店:书亦烧仙草、茶



百道、古茗等。

这些奶茶店,为了降低运营成本,随意修改更换食材效期标签,不仅继续使用过期的食材,还将过期食材与未过期食材混合使用,甚至为了辨别口感的差异,得靠店员用嘴品尝食材是否“坏了”,也算是真的够“负责”了,反正只要是不酸、不变味、不发霉绝舍不得扔掉,保质期的问题人工修改就行了。

04 百果园门店把烂水果做成拼盘

据湖北经视报道,记者亲眼目睹了店员将腐烂的苹果、橙子等水果制作成高价果切的过程。这些原本应该被丢弃的不新鲜、腐烂的水果,在店员的“化腐朽为神奇”下,摇身一变成为诱人的果切产品,并以高价销售给消费者。

更令人震惊的是,这种使用腐烂水果制作果切的行为并非个例。在百果园的其他门店中,类似的情况也屡见不鲜。一些门店甚至将隔夜开切的水果当作现剥的新鲜水果销售给顾客,严重损害了消费者的知情权和选择权。

05 神乎其神的听花酒被曝光

根据央视报道,记者探访了一家听花酒体验店,店内的广告展示:这款酒具有提升免疫力、改善睡眠、保障男性勃起功能、调节生理紊乱、抗衰老等功效。《中华人民共和国广告法》明确规定,酒类广告不得含有明示或暗示饮酒有消除紧张和焦虑、增加体力等功效,听花酒的宣传违反了这些法规。

一位工作人员告诉记者,听花酒的健康性是有国际专利的。记者在世界知识产权组织国际局官网查询,听花酒提交的《酒精和凉味剂的组合物在调节性功能、保护心脑血管系统、促进肝细胞再生、抗肿瘤、提高免疫及睡眠质量上的用途》在国家处理状态一栏显示空白,负责这份专利的代理人解释:谁都可以申请公布自己的所谓发明专利,但能不能被认定为专利,则是另一回事。



此外,他告诉记者,听花酒的专利里,提到的凉味剂,并不是什么高科技物质,就是我们常见的薄荷提取物。

在被央视曝光后,听花酒的微信公众号已经被停止使用,原因是“存在过度营销、骚扰用户行为”。此外,在多个电商平台上,已经搜不到任何听花酒相关产品。

(中国新闻网、澎湃新闻、广州日报、湖北日报、中国新闻周刊、央视财经、湖北经视)

(上接16版)

03 全科专科“连”起来

群众患病,最渴望找名院、寻名医。让家庭医生真正起到分级诊疗的纽带作用很关键。

“实在没想到!不但能在家‘住院’,连三甲医院的名医都到家帮我看病。”88岁的许阿婆患有类风湿性关节炎及多种慢性病,需要定期监测身体状况。

“类似许阿婆这样复杂的情况,由家庭医生反馈给中心,中心认为处理不来,汇总给市医院康复科专家,一同上门评估治疗方案。”东铺头社区卫生服务中心慢病组

组长杨小青说,早在2015年,中心就与漳州市医院签订对口帮扶协议,派驻多名专家定期到中心坐诊。此后,为壮大家庭医生团队,东铺头卫生服务中心将全科医生纳入家庭医生服务团队,再增加一名三甲医院专科医生,目前有8名市医院专家作为家庭医生团队“技术顾问”。签约群众有需要时,一同进入村居开展家庭医生服务工作。

漳州市建立“1+N”模式(1个专家团队+N个家庭医生服务

团队),形成全专结合的健康管理服务团队,为辖区居民提供连续的基本公共卫生、基本医疗、健康管理、双向转诊服务,形成防、治、管紧密结合的健康服务链条。

基于庞大的人口数量,漳州市继续扩大家庭医生队伍来源渠道,引导符合条件的二、三级医院医师加入家庭医生队伍,以基层医疗卫生机构为平台开展签约服务。同时,鼓励省内高等(高职)医学院校临床医学大专以上毕业生加入基层健康管理团队,并加强全科专业住院医师规范化培训、助理全科医

生培训、转岗培训、订单定向免费医学生培养,推进乡村全科执业助理医师考试。

“坚持预防为主,防治结合,加快建立以家庭医生为健康守门人的家庭医生制度是我们努力的方向。”黄镇平说,漳州市正全面铺开的全生命周期健康管理,已然进入深化推进阶段。预计到2025年,推进健康优先的制度设计和政策体系更完善,防、治、管紧密结合的健康服务链条基本形成,全生命周期的健康管理网络进一步健全,助力“健康中国2030”的建设。