

# 广州 镉超标大米 事件引发关注 工商抽检 我市暂未发现 镉大米

见习记者 项乐茹

近日 广州 镉超标大米 事件引发持续关注。据报道 这8个批次的大米及米制品镉超标 其中6个批次镉超标的大米产地均为湖南。我市不少市民担心 我市市场的大米情况怎样？有没有来自湖南的大米呢？

昨日上午 记者走访了农贸市场等粮油市场 并采访了相关部门。目前 工商部门正对市场流通大米进行抽检 我市暂未发现 镉大米 大家不用太担心。



市民正在选购大米

## 我市市场大米大多来自东北和江苏、安徽

自从广州发现大米镉超标后 我市不少市民开始担心 市场里会不会有同品牌的大米在售卖？

在市区某大型超市里 记者看到粮食销售区在售的大米品牌多达20余种 产地分别来自黑龙江等东北三省、江苏以及安徽等地 也有来自本地以及平阳等周边地区。

在粮油区 一位阿婆正在选购大米 他看了一圈 又咨询了现场导购员后 选择了一种散装称斤卖的大米。新闻报道称湖南产的大米有问题 平时我们买米都不怎么看产地和品牌的 也不太懂 按口味买 今

天我特地仔细看看产地。这位阿婆说 她买的米产自湖北 应该能放心吃。

随后 记者走访了十八家农贸市场。一粮油商品经营户告诉记者 她从未售卖过产自湖南的大米。

记者从市粮食局粮食调控科了解到 我市市场上的大米80%都来自东北、江苏、安徽等地 另外本地米也占了一部分。瑞安人嘴还挺挑的 喜欢吃口感好的品牌大米 东北米比较受青睐。该工作人员说 瑞安人吃惯了东北等地的米 再加上从湖南进大米交通运输成本又高 所以市面上基本找不到湖南米的踪影。

## 工商部门排查市场流通大米

5月22日 市工商局食品流通科在常规检查中加强了对大米等粮食的排查 走访了十八家农贸市场等粮油市场 对市场流通的大米进行抽样检查 当天共抽检了一经营户3个品牌的大米。对于抽样的大米样本 我们将交由温州质量技术监督局进行检测 等待详细的检测报告。市工商局食品流通科副科长吴建新说。

据介绍 市工商局将继续对市场上流通的大米进行抽样排查 目前暂未发现 镉大米 流入。每批大米进入市场时 都要持有相应的准入资质 带着监测合格的相关证明。吴建新说 如果发现市场上存在贵金属超标等问题的大米 工商部门将会严肃处理。消费者也可以提供线索 发现问题大米进行投诉举报。

## 种粮大户教你如何买到好大米

为什么会出现 镉大米 ？我市本地产的大米质量又能否值得信赖？

据市种粮大户协会会长陈庆福介绍 种植水稻的土壤或水质遭到了镉污染 水稻过多吸收了镉 就成了 镉大米 。湖南的矿山很多 镉从当地矿产中伴生出来 污染到种植水稻的水土。

瑞安的矿山资源不多 含有镉的金属矿山更少 基本上可以排除 镉大米 的存在。陈庆福说 像他在马屿、飞云的水稻种植地 都处于青山绿水旁 基本杜绝了工业

污染 水稻的质量能够保证。

陈庆福说 虽然目前我市市场上没有发现 镉大米 但也要对可能造成的污染提高警惕 有些水稻种植地靠近工业区 也有可能受到重金属污染。

对此 陈庆福凭借个人经验给市民一些挑大米的建议 挑选大米时 可以选择看起来比较清透的大米 不选颜色较为浑浊的大米 不要购买售价过于低廉的大米 选价格中上的 ；东北大米基本上水源都比较好 相对来讲较有保证。

## 瑞城街头,小龙虾生意遇冷

专家:须在高温下蒸煮,最好去头

见习记者 黄国夫 文 王鹏洲 图

夏日来临 小龙虾披着火红的外衣 又开始出现在瑞城的各大夜市。近日 各大媒体爆出今年由于产量减少 导致小龙虾身价涨了1.5至2.5元 公斤。价高了 夜摊亦是爆棚。

我市小龙虾生意是否也热闹非常？昨晚 记者走访了安阳菜市场、后垵社区等夜市场所发现 今年我市的小龙虾市场有点冷。



### 经营户 生意比往年差了1/3

晚上22时左右 安阳菜市场的夜市迎来高峰期 很多市民出来 觅食。在菜市场的一个十字路口处 有一家经营小龙虾的摊位。

虽然今年开春早 小龙虾提前半个月上市 但是生意并没有提前好起来。问起今年的生意如何 摊主皱着眉头摇头说。

该摊主表示 去年安阳菜市场一共有3家小龙虾经营店 今年其他两家都已不知去向。竞争者虽然减少了 小龙虾的生意却没有见好。

一天只能卖出一二十公斤 跟往年相比生意反而差了。在记者采访的10多分钟

里 只有一名顾客前来购买。

在后垵夜市 小龙虾经营者有三四家。也许是下雨天的缘故 来购买小龙虾的顾客也是寥寥。在一家排档店前 摆满了小龙虾 一位顾客询问了一下价格便走了。该摊主说：不知道是不是受禽流感影响 大家都不愿意出来吃了 今年的小龙虾不怎么好卖 比起往年生意至少差了1/3左右。

至于价格是否比往年有所上涨 摊主表示与去年持平 每公斤价格在13元左右。摊主说：现在生意都这么差了 如果价格再上涨 还有谁过来吃呢？

### 市民 小龙虾成不卫生 代名词

在很多市民的印象中 小龙虾已成了不卫生 的代名词。近日 小龙虾肚内长出 珍珠、小龙虾专吃腐尸等新闻爆出 再加上前几年的洗虾粉、横纹肌溶解病等事件 让不少爱好小龙虾的市民望而却步。

听说小龙虾喜欢生长在很脏的水里 身上有很多寄生虫 再好吃也要为健康着想啊。市民李小姐表示 前几年还喜欢吃小龙虾 但是这几年都没有吃了。

如果说小龙虾 不卫生 只是道听途说 那么

那么近日来到市体育中心一池塘边钓过虾的市民则眼见为实了。

据了解 去年有人将一些小龙虾放入该水沟内 今年便疯狂繁衍 引来一些市民垂钓。不过在此钓过小龙虾的市民纷纷表示 以后再不敢吃小龙虾了。

这里的水这么脏 只是小孩子随便钓着玩玩 要吃的话还真不敢。正在钓虾的杨先生告诉记者 前段时间有人在这里一钓就是两三斤 还拿到市场上销售。如此不卫生的小龙虾 还真让人不敢吃。

### 专家:要在高温下蒸煮,吃时最好去头

针对小龙虾不卫生的传言 近日在微搏上流传：小龙虾在蒸煮时 温度一定要保持在100 以上 时间不少于10分钟 方能将幼虫杀灭。

市疾控中心防制科科长洪万胜表示 小龙虾是肺吸虫的中间宿主 用烤、炒等方法并不能将其体内可能携带的肺吸虫幼虫全部杀死。只有在100 的高温下 将

小龙虾烹制几分钟 其体内的寄生虫才可杀死。此外 像虾蟹体内的寄生虫 一般都集中在头部。虽然正常烹制可以杀死寄生虫 但吃的时候 最好还是舍弃头部。

洪万胜同时提醒市民 要采购鲜活的小龙虾 并将小龙虾充分洗净 尽量减少小龙虾体表的微生物与理化污染物。

## 市农林局(林业局)局长张金林 明日接听局长在线

明日上午10时至11时 市农业局(林业局)局长张金林做客《阳光行动·局长在线》。您可以就我市特色农产品基地建设、农业产业化经营、农村土地承包、集体资产管理、农产品质量安全、动植物防疫检疫、农业投入品监管、农业科技推广服务、林业生态建设、森林资源管理等有关政策和审批手续办理 办事态度等日常工作 参与现场讨论。

参与方式：

节目直播热线电话：65834411、65834422；

短信平台：编辑数字129 加短信内容发送到106277779；

网络参与：登录瑞安广电网、瑞安日报云江论坛点击《阳光行动·局长在线》专栏进行留言。也可以通过新浪微博 @瑞安日报·报料王、@清廉瑞安 等方式参与互动。（记者 欧苗苗 通讯员 王晓媛）

## 瑞安日报培训中心招聘教师

因本中心发展需要 现招专职语文教师若干名 主要从事中小学语文作文教学、阅读辅导 要求有一定教育培训经验 责任心强。实习2个月(依据个人表现可适当缩短实习期) 期满后签订劳动合同。周末上课 周一至周五可按自行调整实行双休。

有意者请电话联系：66883918 66887100 或将简历发送至邮箱：375180768@qq.com