



无线瑞安



市民若有咨询、建议或投诉，
可登录瑞安网，进入瑞网议事厅，
可@瑞网议事厅新浪微博，也可
扫一扫二维码，登录掌上议事厅。



瑞安网

在菜场买来的食品是否安全？

不放心就来快检室免费检测吧

记者整理出使用指南

■见习记者 陈璇

食品安全一直深受市民的关注，很多人都担心买来的菜里是否添加了危害健康的化学添加剂或是有农药残留。自10月15日本报刊发《我市18家农贸市场食品安全快检室免费开放》一文后，很多网友向《瑞网议事厅》咨询具体操作流程，并询问我市菜场开放的食品安全快检室主要检测些什么，买了菜拿去哪检测，是否麻烦等问题（问题编号：21681）。为此，记者来到我市望江菜场的快检室探访，为网友一一解答。

20分钟可知检测结果

前日上午9时，记者来到望江菜场，陪同孙先生在D区买了一袋鲜新的鸭舌。根据D区旁通道墙上的提示，孙先生找到了同位于D区的食品安全快检室。

工作人员了解来意后，便让孙先生在《食品安全快速免费检测记录单》上填写送检人、联系电话、食品名称、送检日期、食品来源五项内容。

随后，工作人员拿起一只鸭舌，用剪刀剪取一部分鸭舌至空杯中后，又往杯中倒入一些纯净水。“先等待10分钟，一会我会往水里滴检测液，然后我们再等10分钟，杯中的水就会显色。”工作人员说。

等待了20分钟后，杯中的水变成了淡紫色。工作人员拿出亚硝酸盐的比色卡，向记者介绍道：“这杯水的颜色大约位于指数10以下，若颜色超出指数30，即表示这份鸭舌中亚硝酸盐含量超标。”

记者了解到，市民将样品留下后，即可离开。若检测结果显示样品不合格，工作人员会根据市民在《食品安全快速免费检测记录单》上所留的电话号码，联系市民并告知其检测结果。随后，工作人员会陪同市民去摊主那要求原价赔偿，并责令摊主马上下架和销毁不合格产品。

摊主常主动上门求抽检

工作人员温秀梅告诉记者，她每天上午7时到望江菜场后，会先去各摊位转一圈，随机抽取18个批次的样品，再带到办公室来检测。遇到不合格的产品，除了要求摊主将产品退市外，情节严重的，她还会反映给市场监管部门，对案件进行立案查处。

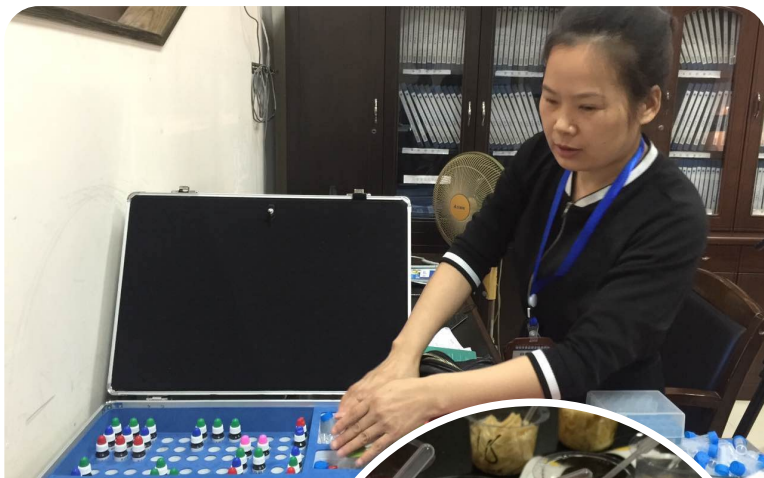
“目前，摊主主动来检测与市民来检测相比，前者的数量更大。”温秀梅说，有些摊主在进货前，会先带一部分样品来快检室检测，结果合格，他们才大批进货。这样不仅能

保障市民的食品安

全，也能保障摊主的利益。

温秀梅说，望江菜场的快检室是去年8月开放的，一开始检出的不合格产品较多。经过一年多的持续抽查，现在产品的不合格率已大幅下降。

记者在市质量监督局了解到，今年以来快检室已完成检测32396批次，不合格1915批次，发现问题率6%，销毁不合格食品613批次，快速检测成效居全省第一，大幅度提升了市民的“菜篮子”安全。



工作人员从箱子中拿出检测药水



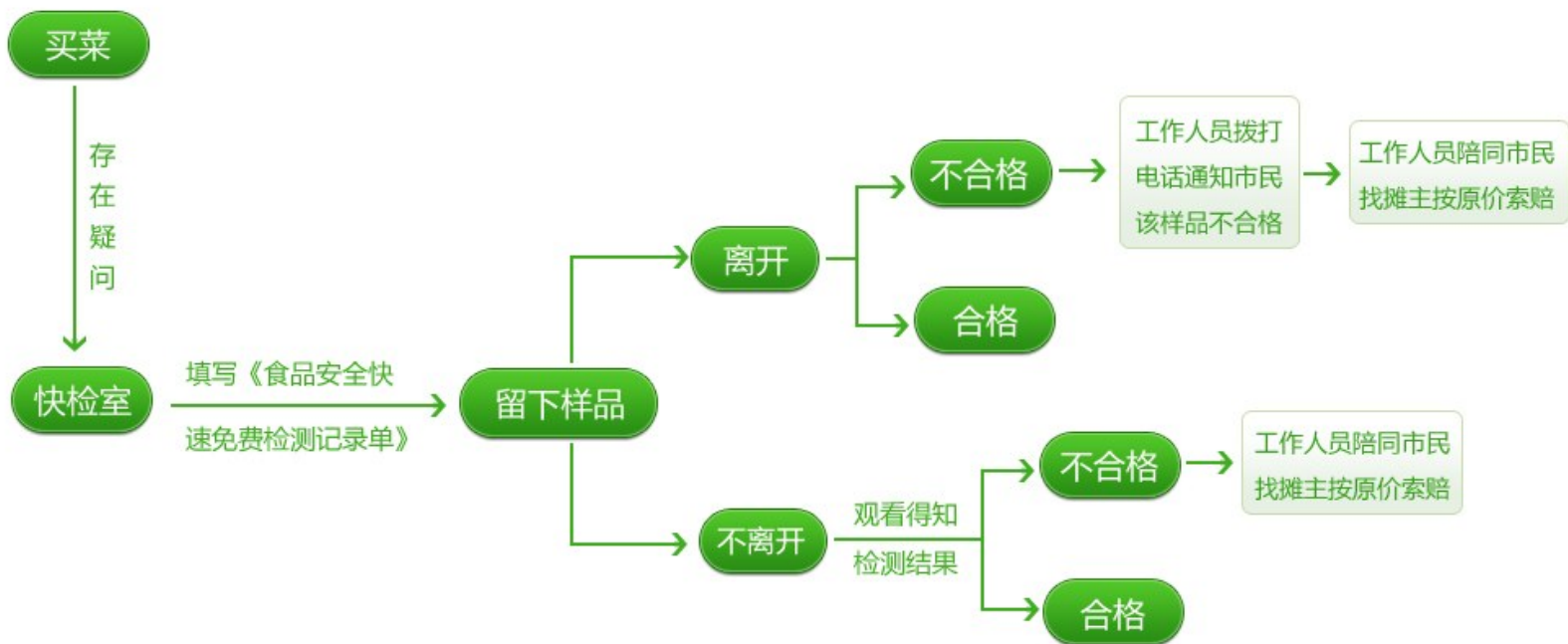
多类化学、 农药成分可检测

温秀梅介绍，快检室目前能检测的化学添加剂有硼砂、二氧化硫、亚硝酸盐、甲醛、双氧水、工业碱、极限性组合、食用酸价、过氧化值、硫酸铝钾、吊白块、荧光。此外，农药残留也能检测。下一步，快检室将引进新的检测机器，届时可检测的化学成分种类会更多，检测工作也会变得更快速、精准。

据介绍，截至今年9月，全市共有18家菜市场配备了食品安全快速检测室。这些快检室分别位于市水产城、望江菜市场、市农贸市场、安阳菜市场、红光菜市场、周松菜市场、城北菜

市场、横街菜市场、薛后菜市场、仙降菜市场、北堡菜市场、前池菜市场、东门菜市场、碧山综合农贸市场、塘下五林菜市场、仙降菜市场、塘口菜市场、鲍田综合农贸市场。

据市市场监管局工作人员温振东介绍，建设农贸市场食品安全快速检测室并免费向公众开放由他们牵头，各农贸市场自愿认领的项目。因此，其他菜场若有场地，检验员，也可向他们申请，他们会提供检测器材，帮助各菜场将这项民生项目规范起来。”



(徐凯声制图)