

守护“舌尖上的安全”

拉萨牦牛肉全程追溯让消费者更放心

在高原地区,牦牛肉一直是重要的食物来源之一。其肉质鲜嫩多汁、营养价值高,为高原居民提供了宝贵的优质蛋白质。随着今年拉萨惠民牦牛肉活动的启动,牦牛肉受到了广泛关注,品质把控牵动着千家万户的心。接下来,跟随记者的脚步,一同踏上探寻牦牛肉的溯源之旅。

记者 张琳 梁兰

实实在在的惠民福利 让消费者买得满意吃得放心

牦牛肉向来是拉萨众多家庭餐桌上的美味佳肴。每年冬季来临,经过草场一年滋养的牦牛膘肥体壮,拉萨便迎来了冬宰月,此时也是牦牛肉的销售旺季,许多家庭会购买大量牦牛肉,制作风干牦牛肉等美食。记者从拉萨市农业农村局获悉,备受瞩目的惠民牦牛肉活动于12月21日至12月27日在拉萨市纳金综合批发市场举行。实惠的价格与良好的品质深受市民欢迎,而牦牛肉的来源与品质控制也成为公众关注的焦点。

12月21日,拉萨惠民牦牛肉活动正式启动。记者在纳金综合批发市场看到,现场设有当雄县、墨竹工卡县、林周县、尼木县、拉萨市净土产业投资开发集团有限公司五个牦牛肉销售区。虽未到售卖时间,但群众早已排起长队,现场热闹非凡。“我打算多买些,牛前腿和牛后腿各买一只。这次活动的价格比市面上便宜很多,而且还有满减优惠,算下来,买两只牦牛腿能省不少钱呢!”市民白玛满脸喜悦地说道。

据悉,今年惠民牦牛肉统一售价为36元/斤,不分前后腿。值得一提的是,在享受优惠价格的基础上,消费者还可参与购肉满减活动,具体补贴标准为:满200元减40元、满400元减80元、满600元减120元、满800元减160元、满1000元减200元。此次活动将持续至

12月27日,每天销售时间为11:00至17:00。

严格把控品质 让消费者安心选购

对牦牛肉进行检测是保障食品安全的重要环节。那么,消费者购买的牦牛肉究竟经历了哪些严格检测呢?为此,记者联系到拉萨市动物卫生及植物检疫监督所。据介绍,在牦牛屠宰上市前,各县(区)会安排专门的检疫人员对每头牦牛执行严格的屠宰检疫工作。检疫人员会严格按照国家制定的检疫规程,重点检查牦牛是否存在疾病,经检疫合格的牛肉由官方兽医出具检疫合格证后才可上市销售。

拉萨市动物卫生及植物检疫监督所助理畜牧师李剑侠表示:“我们会负责对到达销售点的肉品进行查验验物。西藏自治区的检疫合格证具备可以溯源的功能,消费者可以通过查询检疫合格证获取产地、运输、屠宰等信息。”

西藏圣佳食品开发有限公司(牛羊定点屠宰厂)相关负责人魏女士介绍:“我们公司今年承接了5万斤的惠民牦牛肉投放任务,可保证投放市场的牦牛肉均为新鲜现宰。”

为确保牦牛肉品质,屠宰场会对牦牛肉进行药物残留检测和寄生虫检测。“药物残留检测采用快速检测试纸,对四环素类药物、磺胺类药物、氯霉素、瘦肉精这四项进行检测。”魏女士说,“寄生虫检测采用肉样切

片,在显微镜下进行,检测合格后开具动物产品检验合格证明,方可流入市场。活动销售点也会开具动物产品检验合格证明,消费者可现场查看。”

强化市场监管 保障牦牛肉安全优质供应

当然,市面上正常售卖的牦牛肉品质同样可靠。记者从拉萨市市场监督管理局了解到,为确保市民买到合格、优质的牦牛肉,城关区市场监管部门不定期对牦牛肉销售店铺进行抽查,保障消费者餐桌安全。

近日,城关区市场监督管理局娘热街道市监所所长范钦敏带队,对城北丘吉牦牛肉销售慈松塘路店、北噶尔巴牛肉批发店等辖区几家专门销售牦牛肉的店铺进行抽查。

“您好,我们是市场监管局的,请出示一下您的营业执照和健康证。”范钦敏向商铺老板说道。从牦牛肉进入市场开始,城关区市场监管部门便加强对供应商资质的审查,确保每一批牦牛肉来源合法、可追溯。

检查现场,工作人员认真细致地对牦牛肉的来源是否正规,是否从定点屠宰厂采购,以及相应的检验检疫合格证明等进行查验。同时,仔细检查牦牛肉的色泽、气味、弹性等指标,以判断其新鲜程度。此外,还对牦牛肉储存、销售场所的环境卫生进行检查。

通过此次抽查,各牦牛肉销售店铺资质齐全、来源明确,但个别店铺存在卫生脏、乱、

差的现象,市场监管部门要求其现场整改,并严格做好环境卫生管理。

范钦敏告诉记者,冬季牦牛肉迎来销售旺季,城关区市场监督管理局也会加大加密牦牛肉市场检查力度。除对牦牛肉销售店铺进行资质审查、来源检查及环境卫生检查外,还会委托第三方机构对牦牛肉进行食品安全抽样检测,确保产品质量合格。并向经营者宣传《食品安全法》等法律法规,督促经营者牢固树立食品安全主体责任意识。

范钦敏强调,城关区市场监督管理局将持续加强监管力度,严格把关牦牛肉质量。对不合格产品将依法处理,以保障消费者合法权益。“在检查中,如果发现不新鲜、有问题的牦牛肉,我们会对销售未经检验检疫或检疫不合格的牛羊肉的经营主体联合农业农村等部门进行行政处理,如没收不合格产品。”范钦敏介绍,同时,对发现销售有问题牦牛肉的经营单位,城关区市场监督管理局会进行立案调查,依法依规处理。并通过约谈培训等方式,提醒经营单位依法规范经营、诚信经营。

在检查过程中,消费者次央表示:“冬季吃牦牛肉是我们家的习惯,但新鲜度和质量是我们最关心的。看到市场监管部门这么认真检查,我们买得更放心了。”

经过市场监管部门的不懈努力,从市场到餐桌的整个流程得到有效监管,保障了消费者权益。

■新闻+ 购买新鲜牦牛肉小贴士

拉萨市相关部门将继续致力于保障牦牛肉市场的安全与稳定,为消费者提供放心、优质的肉类产品。同时,消费者也应提高警惕,学会辨别牦牛肉的新鲜度和质量,选择可靠的购买渠道。城关区市场监管局在此提醒广大市民,在购买牛羊肉过程中,如遇销售不合格的牛羊肉,请及时拨打12315

或12345热线。

(一)观察颜色:优质新鲜牦牛肉颜色应呈鲜红色或粉红色,且整块肉色差别不大,富有光泽。

(二)触摸质感:肉质紧实有弹性,轻轻按压后能迅速恢复原状。表面应略干,不粘手。

(三)嗅闻气味:新鲜的牦牛肉只有淡淡的自然膻味,无刺鼻异味或腥臭味。

(四)查看切口:若牦牛肉已切割好,切口应呈现红色,且无异味。

(五)注意购买渠道:选择正规超市、农贸市场或信誉良好的专卖店购买,避免购买来源不明或价格异常低廉的产品。

货源充足 拉萨惠民牦牛肉等你来选购

自12月21日起,拉萨惠民牦牛肉正式上市销售。为深入了解惠民牦牛肉的销售情况,12月23日,记者前往纳金综合批发市场进行了实地探访。在拉萨市净土牦牛肉销售区、林周县牦牛肉销售区的惠民牦牛肉摊位前,购买牦牛肉的市民络绎不绝。拉萨市净土产业投资开发集团有限公司下属子公司西藏圣佳食品开发有限公司(以下简称:拉萨净土)副总经理马瑞德介绍,今年拉萨净土准备了5万斤惠民牦牛肉,每斤售价36元,不分前后腿。目前,牦牛肉供应充足,欢迎广大市民前来选购。

文/图 记者 张雪芳

市民选择面广 惠民牦牛肉市场热闹非凡

在熙熙攘攘、人声鼎沸的市场里,市民们穿梭于各个摊位之间,讨价还价之声此起彼伏。市民顿珠说,当前正值制作风干牦牛肉的好季节,他和老伴特意赶来,想买两条牦牛腿,回家做风干牦牛肉。然而,面对众多惠民牦牛肉摊位,他们尚未决定究竟选择哪一家购买。

“拉萨净土的惠民牦牛肉看上去比较新鲜,而且价格优惠,我刚买了一条腿。”顾客郭先生说,他今年过年不回家,买些牦牛肉准备过年吃。

然而,并非所有人都对惠民牦牛肉持完全肯定的态度。市民拉姆提到,她家12月初曾在市场上购买了一头牛,每斤价格仅为35元,并已制作成风干牦牛肉,比惠民牦牛肉还

便宜。她认为,今年惠民牦牛肉价格与往年相比,稍微要高一些。尽管有满减活动,但是很多人对此并不买账。

另外,市民加措对满减活动也持保留意见,他认为,这些活动看似诱人,但实际上优惠力度并不大。相比之下,他更愿意购买当雄、林周等个体户的牦牛肉。

除了惠民牦牛肉摊位外,市场上还有来自当雄县的个体户,这些摊位前同样聚集了不少市民。一位销售牦牛肉的个体户表示:“我们来市场卖牦牛肉好多天了,很多市民愿意从我们这里购买。首先,我们保证所有牦牛肉来自当雄县,肉质绝对好。其次,如果市民买得多,价格比惠民点的要优惠些。”

市场竞争激烈 惠民牦牛肉销售不及预期

在拉萨净土的惠民牦牛肉摊位前,一块

大大的蓝色牌子格外醒目,上面详细列出了惠民牦牛肉的满减活动标准。

“两天过去了,拉萨净土惠民摊位大概卖了1000多斤牦牛肉,今年购买惠民牦牛肉的人少了很多。”马瑞德表示,在活动开始前,他们从拉萨周边县(区)的合作社或者家庭牧场收购了牦牛。牦牛宰杀后,他们立即拉到市场上售卖,确保了牦牛肉的新鲜度。尽管如此,购买的顾客远不及往年。

除了拉萨市纳金综合批发市场设有惠民牦牛肉销售点外,当雄县也设立了一个惠民牦牛肉销售点位。据当雄县净土产业投资开发有限公司副总经理陈绘如介绍,自惠民牦牛肉活动启动以来,他们两天便卖了约6000斤惠民牦牛肉。市民的需求量还是可以的,但与往年相比,销售量还是差一些。

“我们准备了10万斤惠民牦牛肉,从目前的情况来看,销售量比预期要差一些。”陈绘如说,当雄县有100多户牦牛肉销售散户,市场竞争相当激烈。再加上当地人习惯在12月初或中旬制作风干牦牛肉,而惠民牦牛肉活动时间稍微晚了一些,这些因素都导致了今年惠民牦牛肉销售情况不佳。

为了拓宽销路,马瑞德表示,市民选择拉萨净土的惠民牦牛肉,除了享受价格优惠、满减活动外,销售摊位的工作人员还会现场提供分割牦牛肉的贴心服务。

据悉,今年惠民牦牛肉的销售时间将持续至12月27日,拉萨市区的销售地点设在纳金综合批发市场,销售统一价格为36元/斤,不区分前后腿。市民群众购买时,只需要携带本人身份证,登记后即可购买。截至目前,惠民牦牛肉的数量充足,大家可前去购买。



纳金综合批发市场的惠民牦牛肉销售摊位。