

鸡肉上有针头 是不是被注水了?

网友爆料:在农贸市场上买到了疑似“注水鸡”

近日无锡某知名论坛上,有网友爆料称他在农贸市场上买了一只鸡准备招待朋友,可谁想回家清洗时竟发现鸡肝和鸡肉上都插着半截明晃晃的针头,他怀疑自己买到了传说中的“注水鸡”。如果网友爆料属实,那无锡市场上现在会不会存在“注水鸡”呢?市民又如何进行区别呢?对此,记者进行了调查。



漫画 张冰洁

“光鸡”最易做手脚

昨日,记者以饭店老板的身份先后前往了无锡朝阳菜市场、广瑞路菜市场等多家菜市场。在广瑞路菜场的一家草鸡专卖点,当记者称自己是饭店进货的,想买点便宜的“注水鸡”时,老板为难地摇了摇头,称没有注水鸡卖。他建议记者买了活鸡回去后自己注水,一般情况下少注点水看不出来。在槐古支路另一家鸡摊上,一位摊主同样表示他这里没有“注水鸡”,他建议记者可以到卖光鸡的摊头买,那里杀好的鸡价格只有活鸡的一半,很可能就是注了水的。

随后,记者来到了朝阳菜市场二楼卖光鸡的摊点,一位女士

正好购买了一只光鸡。记者看到这只鸡在切开的时候的确有水流出来。对此,摊主解释说,自己的鸡绝对没有注过水,之所以有水流出来是因为鸡在水里清洗了后直接放进冰箱冷藏的缘故。

如何辨别“注水鸡”?

那如何区分鸡有没有被注水呢?记者咨询了无锡养鸡场的专家戚先生,戚先生表示,商贩不太可能给活鸡注水,因为注过水的活鸡非常明显,一般来说外观饱满,鸡腿部粗大,看上去和正常的鸡不一样。但他透露,为了增加鸡的重量,个别不法商贩会选择在出栏时给活鸡喂一些石子,甚至在饲料里加一些黄沙,增加鸡的重量。

唐奕

对于“光鸡”容易做手脚的说法,记者咨询了无锡天鹏食品城的叶经理,叶经理表示,个别黑心商贩的确可能将水注入“光鸡”,一般是将水注入鸡的腹腔或大腿靠腹部的部位。他提醒消费者在选购“光鸡”时一定要仔细观察鸡身上有没有红针点,此外要观察鸡的腹腔和大腿有没有异常。针对记者反映的有的冻鸡在化冻时会渗出大量水的情况,叶经理称,冻鸡的自然渗出水不会超出3%到5%,一公斤的肉也就渗出一两水左右。但事实上是,冻鸡渗水偏多不一定意味着就注了水,也有可能是商贩直接将鸡从水里捞出,没有弄干就冰冻导致。

工商部门警告说,在专项检查中凡是发现食品批发商、超市等经营企业不履行进货查验和检验记录制度的,将责令限期改正,逾期不改的,一律按照《食品安全法》从重查处;对有销售过期失效、假冒伪劣食品以及食品虚假宣传等违法行为的,一律从严处罚;对经法定检测发现因非法添加或滥用食品添加剂而不合格食品的,一律按照最高幅度实施处罚;对因流通环节非法添加或滥用食品添加剂引起食品不合格的,其经营单位负责人和直接责任人一律移送司法机关追究刑事责任。工商部门还建议消费者在日常消费中遇到难题可以拨打12315投诉。陈超

电梯故障频发 多因使用不当造成

质监工作人员提醒,
乘电梯时要注意四点

近几年,电梯事故频发,引起了社会各界的高度关注。昨日,无锡新区质监部门发布消息称,据分析,电梯故障超过一半都是人为使用不当造成。

新区质监部门的工作人员告诉记者,大部分将事故原因归结于电梯本身的不安全因素,其实电梯是安全性很高的电器,设置有严密的安全保护装置,在欧美国家一些使用得当并维护得好的电梯,可以用上百年。而新区质监部门在与维保工人交流中了解到,电梯故障超过一半是使用不当造成的。比如,有的市民经常碰到的电梯门无法正常开启闭合,大部分是因为被猛烈撞击等造成的。

而一些高层客运电梯经常被当作货梯使用,搬运一些过大过重物品时撞击到电梯门、搬运过程中长时间让电梯处于硬开放状态、超载运行等非正常操作,这些都为电梯安全埋下了隐患。

乘坐电梯时要注意什么呢?

新区质检部门的工作人员提醒市民,乘坐电梯时注意以下四点:

- 一、乘坐电梯前首先要查看轿厢内是否有质监部门核发的有效期内的安全检验合格标志;
- 二、紧急状况下市民可以按下上下端的急停按钮;
- 三、一旦电梯发生故障不要惊慌,市民可以拨打轿厢内张贴的报警电话或者110,等待救援,不要试图用非正常手段开启电梯层门;
- 四、在发生火灾、故障时千万不要乘坐电梯。

唐奕



助残日送布鞋

昨日上午,无锡上马墩街道简新社区开展第21个助残日活动,图为全国老干部先进个人、离休老党员伏敏同志为社区残疾人捐助老北京布鞋。陈超 摄

宜兴民警一天内助3人回家

除了保障社会治安,公安部门在日常工作中也承担了许多具体而细微的工作,这不,宜兴警方在5月10日一天就为3位市民找到了家。

帮晕倒老人联系到家人

5月10日下午1时许,徐舍派出所接到群众报警称:徐舍大桥往南1公里处有一老人躺在路边。接警后,110接处警民警迅速赶到现场,发现一名年近九旬的老人,昏倒在路边,处警民警迅速将其送至医院治疗。因救助及时,老人很快化险为夷。经了解,老人姓丁,徐舍镇人,今年88岁,当日出门,因高温中暑,突然摔倒在路边。随后,民警及时与老人的家属取得联系,闻讯赶来的丁大爷的家属,对民警的及时救助表示十分感谢。

为出走老人找到回家的路

5月10日晚,徐舍交巡警中队民警巡逻时发现一名浑身被雨淋湿的老太太走在国道上,见此情景,民警停车将老太太带到路边安全地带,向老人了解其家庭人员情况。老人由于年事已高,语言表达不清,只知道自己的名字叫阿奇,归径村人,因家庭琐事独自一人离家出走,没想到迷了路,又碰上下雨,老太太在雨里乱走了一通摸不着方向了。民警将老太太先带回中队,给老太太买来了面包和纯净水,并最终查明老太太的真实身份,她今年已经81岁了。随后,民警又联系上了老太太家住归径的女儿,在她女儿陪同下,将老人安全送回家。卢勤 金辰 陈超

受去年“龙虾门”影响 锡城龙虾业 可能将重新洗牌

“你吃龙虾了吗?”又到吃龙虾的季节,然而今年的食客们却很谨慎。记者昨天了解到,受去年“龙虾门”事件影响,今年锡城龙虾市场大幅萎缩,不少小饭店将面临重新洗牌。

“受天气影响,今年龙虾生长缓慢,上市比去年晚20多天。今年三四月间,无锡市场上的龙虾销量同比下降至少30%。”业内人士称,除了供应商拿不出货,食客们也比以往谨慎许多,除了几家以龙虾知名的饭店外,小饭店、大排档的龙虾都少人问津。

“吃龙虾最重要的是看来源,有的龙虾来自于臭水沟或稻田,这些龙虾生长在施有农药的水里长大,毒素长期聚集在体内,人食用后有可能会出现中毒。”省餐饮行业协会副秘书长、盱眙县烹饪协会副会长金建国告诉记者,为了保质保量,一些有实力的饭店向盱眙养殖场直接订货,像时鲜大酒店的龙虾就是由国内最大的养殖基地——满江红龙虾养殖场直供。

“除了来源,龙虾安全的另一大忌就是使用洗虾粉。”金建国说,“使用洗虾粉洗出来的龙虾看起来干净,外观鲜红,非常漂亮,但安全隐患十足。龙虾送到店内,应当由专人用净水养殖,由龙虾自我清洁,每只龙虾必须从外观上查验合格才能上桌。”

“今年龙虾的进价涨了20%—30%!”业内人士透露,3月份,每只1两以上龙虾进价50元/500克;4月份,每只1.2两以上龙虾进价55元/500克;到了这个月,1.3两重的龙虾进价要58元/500克。涨价因素包括工人工资、饲料、土地承包费用等全线上调。但考虑到今年的市场特殊性,不少店家却不敢轻易喊涨。据了解,像时鲜、喜洋洋等饭店,龙虾价格都维持在去年的水平,每只价格在10—13元左右。也有一些饭店为吸引人气,以团购的方式优惠促销,原价108元、分量为900克一盆的盱眙三十香龙虾只卖68元。

业内人士称,今年对龙虾市场是个转折点,一批进货渠道不明、质量不稳定的小饭店有可能被淘汰,龙虾业将重新洗牌。

金辰 陆媛

两名工人 水泵房里缺氧晕倒

昨日下午1点50分左右,两名男子在无锡太湖国际社区的一处地下室晕倒,下午2点多,记者在人民医院见到了正在给老板打电话的老肖。老肖告诉记者是他拨打的120,晕倒的是他的两名工友,他们是在水泵房里抽水的时候晕倒的,记者赶到时他的两名工友已经清醒了过来。

老肖告诉记者,他们是房产公司做绿化的,他的工友昏倒的地方是小区人工河控制水循环的机房,但是机房里的泵坏了,需要维修,因此他们三个工人下到机房去抽水,想把修好的水泵装上去。“他们两个都是五十多岁了,我们就在下面几分钟,也没想到他们会晕倒,”老肖说,他们之前也下过去几次,但是都没有出过事情。

据老肖描述,地下机房是一个大约十几平方米的密闭空间,空气不流通,他们以前下去也有胸闷气喘的现象,但是每次抽水只要几分钟,因此都没有把这件事情放在心上。急救中心的医生告诉记者,这两名男子目前没什么大碍,据他们所称当时应该是在全密闭的环境下缺氧晕倒的,记者在急救室看到已经醒过来的一名男子,他戴着氧气罩躺在病床上休息。

胡婧婧