近年来，食品安全问题红灯频亮。毒奶粉、瘦肉精、染色馒头、地沟油等一系列食品安全事件引起了人们的广泛关注。民以食为天，食品安全关系人民生活，关乎百姓健康，是重中之重。那么，怎样才能远离问题食品，怎样才能买的放心，吃的健康？本报从今天起，特别策划推出“健康食品直通车”系列活动，将带领消费者走进商家，走进企业，从源头抓起，让消费者和企业面对面。同时本报将对食品行业存在的问题进行深入报道，帮助消费者选购放心安全的食品。

本报启动“健康食品直通车”活动

安全问题频发，食品行业遭信任危机

近年来，中国食品行业不断出现问题，从“三鹿毒奶粉”到“红心鸡蛋”，从工业酒精兑白酒到“黑心月饼”及今年的“瘦肉精”事件、染色馒头、毒豆芽、台湾地区有毒饮料、地沟油等，这些都让人惶恐不断。此类事件的发生屡屡破坏食品企业在消费者中的形象，食品企业面临前所未有的信任危机。据有关统计显示,每年因企业信任缺失导致的直接和间接经济损失高达6000亿元，信任危机带来的危害也已在食品行业蔓延开来。

业内专家指出，食品行业本身恶性竞争激烈，缺乏良好的行业自身约束力。食品行业若想健康有序发展，企业必须推动良性竞争，重点保证食品安全；同时加强品牌诚信建设，树立消费者对企业信任度，用高质量赢得市场，赢得消费者。

资料图

食品安全问题让消费者“伤不起”

“还有什么食品是安全的？到哪儿才能买到真正放心安全的食品？”当前，如何吃的放心让不少消费者颇感无奈和困惑。专家指出，屡屡出现的食品安全问题让消费者“伤不起”。

对地沟油产生阴影的白小姐这些年尽量避免在外面就餐,就算是聚会,白小姐也尽量争取组织家庭聚餐。但最近接二连三曝光的“毒食品”还是让她不无担忧,“以前觉得在家做饭是最安全的,但没想到肉制品、蔬菜、水果在种植、加工环节也有着不同程度的污染。”白小姐对此颇感失望。记者调查发现，像白小姐这样已经产生“食品安全恐惧症”的消费者已不在少数，这不得不引起人们的关注和思考。

“健康食品直通车”开进企业看真相

百闻不如一见。不少消费者表示希望能走进食品企业生产车间，详细了解生产流程。消费者王先生便是如此：“现在不少企业采用全产业链的生产模式，但我最关心的还是其生产流程，看看自己平时吃的肉制品、食用油、奶制品等到底是怎么制成的。经得起检验的食品企业，才能让人放心。”也有消费者对食品原料的来源表示关心，“要做出好的食品，产品来源很重要，最好能亲自去看看比较放心。”刘女士说。

为满足消费者的要求，让消费者对食品企业更放心，树立品牌食品企业的良好形象，本报特别策划推出“健康食品直通车”系列活动，将定期征集消费者代表走进肉制品、奶制品、食用油等相关食品企业的生产基地和加工车间，面对面了解安全食品的生产过程，零距离感受品牌企业的责任意识。同时本报将对现场活动进行详细报道，向广大消费者推荐值得信赖的安全放心食品。

目前，本报已开通活动热线0531-85196381和电子邮箱jkdk120@163.com，欢迎广大消费者参与讨论食品安全方面的问题，并积极报名参与现场活动。同时，本报也欢迎相关食品企业积极参与活动，共同打造健康安全食品品牌，树立食品行业新形象。

(本报记者)

◓一家之言

拿什么拯救食品安全的道德

食品生产的确是个良心活。无论现代化的流水线，还是传统的小作坊，生产过程都可谓“天知地知良心知”，而消费者只能“眼不见为净”。因此，一个社会如果道德滑坡，食品安全往往是重灾区；反过来讲，提升食品安全指数，道德重建是重要一步。

市场经济既是“诚信经济”，也是“法治经济”。我们可以提倡企业流淌道德血液，却必须正视企业逐利的现实；我们可以提倡企业的道德自律，却并不能把“宝”全部压在良心上面。

“法律是道德的底线”，只有法律站稳了阵脚，道德才不至于在利益面前无限后退。事实上，许多食品安全事件的发生，或是因为制度的不健全不完善，或是因为执法者的失守推诿，或是由于问责的过于温柔。近年来，恶性食品安全事件此起彼伏，但倾家荡产的商家却十分罕见，监管渎职者被严肃问责的也少之又少。既然总是打不疼、打不死，既然笃定的收益远远大于预想的风险，劣币驱逐良币的逆淘汰现象就会发生，不闯红灯就会落后的“红灯效应”就会被放大，避免食品生产企业的“道德风险”也就无从谈起。

其实，发达国家也经历过食品安全危机，如美国的“肮脏食品加工厂”，欧洲的疯牛病，日本的毒大米。推动各国走出危机的最大启示，是用系统的制度呵护良心，用严苛的法律捍卫道德。美国法律规定，无论金额大小，只要有制假或售假的行为就构成犯罪；日本对农产品实施严格的“身份证”制度，建立了可追溯管理模式。

有人说,“一张简单的饭桌上,包含了经济发展的全部道理”。从1993年取消粮票制度至今,中国正在经历一场从“吃饱”向“吃好”、“吃健康”的转变。在这一历史进程中,能否保证公众的食品安全,事关执政水平和社会信心。从这个意义上说，解决食品安全问题，必须上升到“面包政治”的高度。

(据《人民日报》)

火腿肠与“火腿”无关

火腿肠因为风味独特、食用方便而在日常生活中深受人们的喜欢。然而,由于“瘦肉精”的问题，让消费者对火腿肠的质量产生了担忧。实际上，除了安全性，不少消费者也关注火腿肠的成分。那么，火腿肠是“火腿”做的吗?

火腿肠、火腿、香肠各不相同

既然能叫做“火腿肠”，这必然同火腿有很大关系，或者可理解为用火腿做成的香肠。是否如此呢?

专家称，除了同样要使用猪肉和盐之外，这三者几乎再找不到相似的地方。火腿是腌制或熏制的猪腿，香肠则是将肉类切块腌制、调味后直接灌装，然后经风干或熏干而成，必须经煮熟后食用。而火腿肠是以畜禽肉为主要原料，按一定肥瘦比例，辅以填充剂(淀粉、植物蛋白粉等)，然后再加入调味品、香辛料、品质改良剂、护色剂、保水剂、防腐剂等物质，采用腌制、斩拌(或乳化)、高温蒸煮等加工工艺制成。

虽然火腿肠、火腿和香肠都是猪肉产品，由于加工方式的不同，其营养成分与猪肉有所不同。如火腿肠中会增加一定比例的肥肉，也会添加淀粉等，所以其蛋白质含量比瘦肉低一些，脂肪和碳水化合物要高一些。而香肠使用猪肉也是肥瘦搭配，并且需要风干，因此其营养密度有所增加，蛋白质、脂肪和碳水化合物都比新鲜的瘦肉高出很多。

选购火腿肠细看说明

由于制作的工艺，好的火腿肠不能肥肉比例太多，否则吃起来缺乏质感，显得软而腻。另外大豆蛋白和淀粉的添加虽有助降低成本，但也不能过多，因为同样会影响质感。火腿肠的保质期通常可以到6个月到1年，而肉类保质是很不容易的，因此通常依靠高温加热杀菌、高盐和防腐剂来完成。

如此说来，我们选购火腿肠应十分注意产品说明，营养成分中蛋白质应达标，而碳水化合物不要过量，否则添加淀粉就太多了。而火腿肠由于含有的盐分较高，对于老年人特别是高血压、肾功能不好者应慎用。而食物添加剂的使用问题，婴幼儿最好不用。

另外，消费者购买火腿肠产品时应注意：在产品的标签上会标出产品的等级，产品级别高，含肉比例高，蛋白质含量高，淀粉含量低；产品级别低，说明含肉比例稍低，蛋白质含量低，淀粉含量高；火腿肠标签上应标注生产日期、保质期、保存条件、原辅料等；选购在保质期以内的产品，最好是近期生产的产品，越新鲜的产品口味越好；弹性好的产品肉的比例高，蛋白质含量多，口味好；肠衣上如果有破损不要购买。特别需要注意的是，火腿肠接近金属丝封口的地方可能有肉馅残留，如果贮藏不当，最易腐败，购买时要观察其是否发黑、发黏、变味等。

据《信息时报》

◓他山之石

国外如何应对食品安全问题

美国：鸡蛋召回将致新法出台

2010年8月美国发生因沙门氏菌污染而召回5.5亿枚鸡蛋的事件，国会法律委员会因此一致同意，必须加大处罚力度，特别是对明知故犯者的惩罚。

对犯罪者的指控将包括对生产者、上一级母公司和销售商的全面执法，无论哪一个环节导致食品、宠物食品和添加剂的污染、掺假和恶意误用，都将在惩罚之列。新法的具体细则目前正在美国国会研讨，经过国会通过后，将在全美实施。

德国：刑事诉讼外加巨额赔偿

2010年底，德国西部北威州的养鸡场首次发现饲料遭致癌物质二恶英污染，其他州相继发现受污染饲料。今年1月7日，德国农业部宣布临时关闭4700多家农场，禁止受污染农场生产的肉类和蛋类产品出售。对于这次二恶英事件中的肇事者，德国检察部门提起刑事诉讼，同时受损农场则拟提出民事赔偿，数额可能高达每周4000万至6000万欧元，完全可能让肇事者破产。

韩国：造毒食品10年内禁营业

2004年6月，韩国曝出了“垃圾饺子”风波。几家不法食品原料企业将本应作为垃圾丢弃的萝卜下脚料制成“垃圾馅”，交由11家知名食品企业大量生产和销售速冻饺子和包子。

事件曝光后，韩国《食品卫生法》随之修改，规定故意制造、销售劣质食品的人员将被处以一年以上有期徒刑；对国民健康产生严重影响的，有关责任人将被处以三年以上有期徒刑。而一旦因制造或销售有害食品被判刑者，10年内将被禁止在《食品卫生法》所管辖的领域从事经营活动。另外，还附以高额罚款。