

普通的、排酸的、无公害的、绿色的、有机的……

猪肉咋分类，市民有点蒙

本报9月12日讯(记者 马云云 实习生 于文冲)中秋假期，市民对猪肉的需求增加，国内某大型超市近期爆出普通冷鲜肉假冒绿色猪肉欺骗消费者一事。12日，记者走访省城几家大型超市发现，省城并未发现“冒牌”绿色猪肉，但不少市民困惑：猪肉品质这么多等级，猪肉品质咋分类，不少市民有点蒙。

中秋当天，市区几家大型超市肉品区，不少市民正在挑选猪肉。市民张女士说，尽管今年猪肉价格有点高，但过节了，还是要买些排骨回家炖着吃。

听说冒牌绿色猪肉的事情后，一些选购猪肉的市民表示了担忧，“其他城市猪肉出现了乱贴标签的情况，咱济南咋样？”记者调查发现，省城大部分超市并无绿色猪肉销售，“我们不卖绿色猪肉和有机猪肉。”在历山路一家超市，销售人员向记者介绍，柜台只销售持有动物检疫合格证和肉品品质检验合格证“两证”的普通猪肉。

对于猪肉的分类，大部分市民都很迷茫：“猪肉还有绿色的？”“绿色猪肉肯定好，我觉得就是排酸肉吧……”济南市畜牧和农业部门相关人士介绍，按品质和价格从低到高，猪肉依次分为普通猪肉、无公害猪肉、绿色猪肉和有机猪肉四

类。后三类要经专业机构认证，获得认证证书并使用相关标志。有机猪肉的价格一般为普通猪肉的两倍甚至更多。据介绍，消费者选购时，最直观的辨别方式就是在产品及包装上查看认证标志，而出售冒牌绿色猪肉的超市正是为了迎合消费者心理，给普通猪肉“偷用”了绿色猪肉的标签。

“认证后的标签咋能乱贴？如果超市不被查，消费者岂不当了冤大头？”市民张先生对认证标志的使用情况表示担忧，“希望有关部门能够多宣传食品的常识，也能够加大检查力度，不要让包括猪肉在内的农产品伤了消费者的心。”



9月12日中秋节，市民在济南文化西路一大超市内挑选猪肉产品。由于猪肉产品价格和节前相比变化并不大，销量增加了不少。

本报记者 左庆 摄

绿色猪肉？济南还没有呢

省城现在只有三家企业产品通过“无公害”或“有机”认证

本报9月12日讯(记者 马云云 实习生 于文冲)近日，重庆沃尔玛出现冒牌绿色猪肉的事情被工商部门查处后，济南有没有绿色猪肉引起市民关注。记者从畜牧和农业部门获悉，目前省城还没有企业生产的猪肉进行绿色认证，济南有一家企业生产的猪肉通过了无公害认证，另外有两家企业猪肉通过了有机认证，绿色猪肉在省城暂时还是空白。

从普通猪肉、无公害猪肉、绿色猪肉到有机猪肉，四

类猪肉的标准一个比一个高。济南市畜牧兽医局有关部门负责人介绍，无公害猪肉在生产养殖中允许使用无残留或残留量低且对人体无害的生物制剂、饲料药物添加剂等，但必须符合国家标准，获得有关部门认证并使用无公害农产品标志。有机猪肉产品在生产中绝对禁止使用兽药、激素等人工合成物质，并且不允许使用基因工程技术，其数量要受到严格控制。而绿色猪肉则是在无公害、有机二者之间

的产品。

据畜牧兽医部门统计，2010年济南市生猪存栏量248.23万头，目前只有两家企业生产的猪肉通过了有机认证，分别是位于商河的济南绿源种猪繁育有限公司生产的猪肉和位于济阳的山东绿源新食品有限公司生产的徒河黑猪肉，一家企业生产的猪肉通过了无公害认证，是位于平阴的济南绿安食品有限责任公司生产的产品。目前济南市场上暂时还没有企业生

商家争打“排酸”牌

专家表示排酸肉与普通鲜肉营养差别不大

本报9月12日讯(记者 马云云 实习生 于文冲)“我们这是排酸肉，好吃！”记者采访时，不少超市销售人员纷纷介绍。究竟啥是排酸肉？不排酸的肉就不好？

中秋期间，市区多家大型超市，生鲜肉区都挂着“冷却排酸肉与热鲜肉的区别”“什么是冷却排酸肉”的提示牌，一超市还打出了“排酸脊骨”“排酸五花肉”等招牌。销售人员热情地提示市民，超市销售的猪肉均为排酸肉，比普通鲜肉好。

济南畜禽屠宰稽查大队大队长李金珩表示，大约十年前起，一些屠宰场开始对猪肉进行排酸处理，现在大的屠宰场都会这样做。排酸就是对屠宰后的白条进行一段时间的冷却，这样能够将猪肉内所含的酸缓慢排出，并能抑制肉内有害物质生长繁殖，“市场上销售的冷鲜肉就是这样，没有经过排酸的肉就是普通鲜肉。”“目前并没有硬性规定，要求所有猪肉都必须排酸。”李金珩表示。

排酸肉是否就比普通鲜肉好？千佛山医院营养科主任杜慧真介绍，总体来说，这两种肉的营养价值基本没什么差别，只是排酸肉口感较好，肉质鲜嫩。

●小提醒

买猪肉先看“两章”

不放心市民还可以索要查看“两证”

本报9月12日讯(记者 马云云 实习生 于文冲)通过认证的猪肉数量有限，但并不意味着没通过“三品”认证的产品质量就有问题。消费者在选购猪肉时，首先要看清猪身上的“两章”。

目前济南有53家定点屠宰场，其中4家主要为市区提供猪肉，周边的小型屠宰场屠宰的猪肉多在当地销售。在这些屠宰点，每天都有大批生猪要接受检验检疫。济南畜禽屠宰稽查大队大队长李金珩介绍，按规定，省城所有生猪都要在定点屠宰点屠宰。

生猪进入屠宰场后，要形成两套检验体系，一套是由动物检疫部门对生猪进行跟检，一套是肉品品质检验，这两套检验体系完成后，将在猪胴体的后肘部位分别加盖印章。也就是说，检验合格的猪肉都要具备“两证和两章”。

济南畜禽屠宰稽查大队相关人士介绍，济南市在生猪屠宰中检验出的“问题猪”大约在千分之三，属于正常比例。“一旦发现问题，会进行无害化处理，有的是整头猪，有的是某些部位，如内脏。”

消费者在选购时，可以查看盖在猪肉上的两个合格证印章。如果还不放心，可以索要查看检疫合格证和肉品品质检验合格证。

本想中秋赚一笔，没想到被雨搅了一场秋雨浇凉菜市

本报9月12日讯(记者 马云云) 本以为中秋节蔬菜销售能赚一笔，没想到被一场雨搅黄了。12日，中秋节当天，省城下起了秋雨，这让蔬菜销售“遇冷”，一些菜贩子不得不赔本赚吆喝。中秋期间省城蔬菜供应充足，零售价没有出现明显涨幅。

12日下午，降雨仍在继续，七里堡蔬菜批发市场，大部分蔬菜摊位已空空荡荡。批发商宋女士的韭菜和茴香苗还剩下五六百斤，“今早看到下雨，没敢要太多货。”宋女士说，平时她早晨会要2500多斤韭菜，12日只要了

两千斤左右，即便如此还剩了几百斤。

不远处的菜贩老杨也在为卖不动菜而犯愁。老杨说，中秋假前两天生意很好，尤其是11日，蔬菜卖得非常快，“以为中秋当天能赚一

笔，没想到下雨了。”12日下午3点，两百斤的茴香苗只卖了百十斤，“昨天这时候早就卖完了”。老杨说，下雨蔬菜卖不动，批发商是赔本把茴香苗给他的，老杨一脸无奈，“今天是赔定了。”

链接：中秋节蔬菜上市量创新高

12日，记者从匡山农产品综合批发市场了解到，中秋节当天的蔬菜上市量为230万公斤，较上周同期增长近10万公斤，涨幅4.42%。市场信息中心重点监测的30种家常蔬菜，价格较上周同期每公斤平均批发价微涨

1.29%。

市场报价员张红介绍，除莲藕、山药等极少数本地蔬菜上市量增加，本地其余蔬菜上市量有所减少，“随着张北蔬菜大量入济，菜价会相对稳定，市民节日菜篮子不会受影响。”(陈伟 张俊峰 李雷)

济南医疗中心
专业植发机构

治疗费
最高优惠
50%

横扫秃顶、脱发

“FD四维植发”给力出击！

三甲医院 | 权威机构 | 一次解决 | 终身受益

9月1日至9月30日特邀北京毛发专家来我院会诊，
会诊期间专家诊疗费、手术费、治疗费最高免50%。

1.实施“就医援助活动”最高可申请3000元；
2.FD-FUE：原价16元，现价9元；
3.FD-FUT：原价10元，现价4元；

据统计，目前中国脱发患者有将近一亿人，生活环境污染、生活压力大、作息时间紊乱等各种因素往往很容易造成脱发，而且如今脱发呈年轻化，学生、白领脱发也已经很常见，脱发往往会导致让患者的形象魅力大打折扣。

如今，植发是目前有效的治疗方式，能等真正做到彻底根除脱发。如今很多脱发患者会选择通过植发手段来改善自身的形象，但是植发的费用一直居高不下，手术费动辄几万元，高昂的植发价格对于普通上班族来说，只能望而却步。

济南植发中心是世界瞩目的前沿植发科研基地，拥有最前沿的植发领先技术和科学的脱发治疗方法。

多年来，因其精湛的技术和高尚的医德，在业内享有崇高声誉，“FD-FUE”四维无痕植发“已经成为业内“国际领先植发技术”，迄今为止已成功治愈脱发患者达9688例！为了解除广大患者的后顾之忧，七月份特地联合中华医学学会及中国植发协会，开展“植发夏季美丽一生”大型植发优惠活动，事无一切让患者们解决后顾之忧，目的在于推动大规模植发，将植发技术平民化、大众化，告别植发治疗遥不可及的历史，尤其是给中低收入脱发人群带来了福音，以最长的价格获得最完美的头发种植效果。

地址：济南市天桥区无影山路25号 电话：0531-85999120

乘车路线：市内乘15、46、127路公交车到附属医院下车，或从长途汽车站乘9911路西行到无影山路站牌。