

守护“小汤圆”，保障“大安全”

济宁市市场监管局开展汤圆、元宵食品安全监督抽检

齐鲁晚报·齐鲁壹点通讯员 宋峰 周倩

近日，济宁市市场监督管理局对本市大型商场、超市、批零市场、小食杂店等销售的汤圆、元宵食品开展食品安全监督抽检。

依据《食品安全国家标准 速冻面米制品》(GB 19295)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)等相关标准及

规定，重点检验氧化值、铅、糖精钠、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐等项目。全市共开展汤圆、元宵监督抽检86批次，合格率100%。

济宁市市场监管局提醒，消费者在选购产品时，一要看品牌，尽量选择产品质量和服务质量较好的产品。这样的生产企业技术力量雄厚，对原材料的质量控制较严，生产设备

先进，工艺控制严格，产品质量较有保证。同时，看包装上的食品标签内容是否齐全，应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和(或)经销商的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等项目。

据了解，目前商场超市销售的多为速冻汤圆，速冻食品应在

冷冻条件下销售，但不要购买带冰霜或冰碴的产品，带冰霜或冰碴表明产品储存温度不稳定，产品容易酸败变质，对产品质量影响较大。好的元宵(汤圆)，色泽均匀，外形基本圆正，大小基本一致，皮层薄厚均匀，不露馅，不裂口，无肉眼可见杂质，没有霉斑。不好的产品颜色暗淡不均匀，性状大小不一，或有开裂、露馅。

此外，元宵味虽美，特殊人群需注意。消费者可根据自己的喜好，按照预包装上标示的名称选购元宵。一般来说，甜味元宵的主要配料包括糯米粉、变性淀粉、白砂糖等。由于糖和油的含量相对较高，建议消费者要适量食用，消化系统相对较弱的老年人和儿童更要注意食用量，糖尿病和心脑血管病等特殊疾病患者谨慎食用。