

浮山县综合行政执法局

发布关于选购牛羊肉及其制品的消费提示

春节期间，亲朋好友聚餐增多，随着生活水平的不断提高，人们对食品的需求越来越多样化，方便、快捷的“调理牛羊肉”制品应运而生，其以食用方便、包装精美、价格低廉等特点很快占据了食品市场。但还有很多消费者就是想吃纯牛羊肉，那么如何分辨“纯牛羊肉”和“调理牛羊肉”呢？为此，县综合行政执法局（市场监管局）及时发布如何选购牛羊肉及其制品的消费提示，以此提醒广大消费者注意节日期间的饮食安全，度过一个平安、健康、祥和、欢乐的新春佳节。

一、如何区分“纯牛羊肉”与“调理牛羊肉”

“纯牛羊肉”，是将牛、羊屠宰后，经分割、切削等初级加工，不做任何添加，直接供市场销售。在形状上，按照不同需要，简单物理分割成不同的形状，如块、卷、片。在口感上，保留牛羊肉天然口感。在成分上，百分百纯牛肉、纯羊肉，属于初级农产品。“调理牛羊肉”，是以牛肉、羊肉等为主要原料，经分割、修整等初加工后，添加其他辅料、食品添加剂等，经相关工艺加工制作，未经完全熟制的非即食肉制品。在冷藏或冷冻条件下，进行贮存、运输和销售。包括：冷藏“调理牛羊肉”制品（如咖喱牛肉、黑椒牛柳等

菜肴式肉制品)、冷冻“调理牛羊肉”制品(如冷冻牛肉串、速冻牛排、牛肉丸、调理羊肉卷等)。

二、教你辨识“纯牛羊肉”与“调理牛羊肉”制品

“调理牛羊肉”制品中的原料肉含量,当前还没有相关标准进行规定,这就导致不同企业生产的调理肉卷存在较大差异,其中,羊肉卷差异最大,市场上会出现价格远低于鲜羊肉的羊肉卷。因此,消费者在选购时,不要只关注价格,也要注意查看产品的标签标识。

1. 关注产品名称

消费者可通过标签标识上的产品名称,来初步辨别产品的真实属性。《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718)中对食品名称有明确规定,“应在食品标签的醒目位置,清晰地标示反映食品真实属性的专用名称”。该标准也明确,若标示新创名称、奇特名称、音译名称、牌号名称、地区俚语名称或商标名称时,应在所示名称的同一展示版面标示反映食品真实属性的名称。因此,我们可以通过产品标注的名称,来了解所购食品的真实属性。如果在产品的标签标识上,看到标注有“调理”“风味”等相关字样,则属于“调理牛羊肉”制品。

2. 关注配料表

消费者可根据标签标识上的原料、配料、成分、含量等,进一步判断产品的真实属性。《食品安全国家标准 预包装食

品标签通则》(GB 7718) 中规定, “预包装食品标签上应标示配料表”, 产品的各种原、辅料应按制造或加工食品时加入量的递减顺序一一排列在产品配料表中。因此, 我们可以根据配料表中标注的原、辅料, 详细了解肉制品的组成与成分。“纯牛羊肉”的产品配料表中一般只有牛肉或羊肉。如果配料表中还包含其他原料肉、调味料、食品添加剂等辅料, 一般属于“调理牛羊肉”制品。

特别提醒:

各市场开办方及食品销售者要依法依规经营, 认真履行食品安全主体责任, 建立并严格执行进货查验、索证索票、自查、主动报告、信息公示等制度, 严把源头采购关, 不采购、销售来源不明、未经检验检疫和检验检疫不合格的肉及肉制品。

广大消费者购买肉及肉制品要选择农贸市场、商场超市、生鲜超市等正规场所, 妥善保存购物发票和相关凭证。发现违法违规交易野生动物或违法违规生产经营未经检验检疫的肉及肉制品、以及其他违反食品安全的违法线索, 可拨打12315 投诉举报热线, 及时向市场监管部门投诉。

浮山县综合行政执法局

2024年1月25日