

国家质检总局发布32批次107吨饮料不合格

西班牙、台湾地区饮料问题多

近日,国家质检总局公布新一期末予准入食品化妆品信息。名单显示32批次饮料被出入境检验检疫口岸检出,共计107吨。范围涉及西班牙、泰国、马来西亚以及台湾地区等地,超范围使用营养强化剂、标签不合格、菌落总数超标等为其不合格主要原因。

西班牙某饮料超范围使用营养强化剂

名单显示,11批次来原产地为西班牙、进口商为广州市乔帝贸易有限公司的“珍味”系列饮料被广东省出入境检验检疫局检出。“珍味”系列饮料包含愤怒的小鸟系列之苹果、香蕉、葡萄汁饮料;珍味菠萝蜜果汁饮料;“珍味”多元素维他命果汁饮

料等。超范围使用营养强化剂咖啡因、维生素A、B₁、B₅、B₇等为其不合格主要原因。据了解,营养强化剂,是以增强和补充食品的营养为目的而使用的添加剂。其主要有氨基酸类、维生素类及矿物质和微量元素类等。营养强化剂不仅能提高食品的营养质量,而且还可以提高食品的感官质量和改善其保藏性能。食品经强化处理后,食用较少种类和单纯食品即可获得全面营养,从而简化膳食处理。营养强化的理论基础是营养素平衡,滥加强化剂不但不能达到增加营养的目的,反而造成营养失调而有害健康。为保证强化食品的营养水平,避免强化不当而引起的不良影响,使用强化剂时首先要合理确定出各种营养素的使用量。

台湾地区曼宁系列果茶标签不合格

营养美味的果茶成为许多时尚女性的健康首选,但是在选购果茶时也要注意了。10月份未予准入的食品名单显示,3批次原产地为台湾地区的“曼宁果茶”因标签不合格被上海出入境检验检疫口岸做销毁处理。此外,名单还显示1批次原产地为台湾地区的“莉梦娜柠檬酵素”和“健康综合蔬果酵素原液”因菌落总数超标被检出。据了解,菌落总数是指示性微生物指标,并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度,反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业

可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件,或者包装容器清洗消毒不到位;还有可能与产品包装密封不严,储运条件控制不当等有关。名单还显示,4批次原产地为乌克兰的“萨多奇樱桃苹果汁饮料”未按要求提供证书或合格证明材料被做退货处理;2批次来自芬兰的“斯普润天然饮用水”因亚硝酸盐超标被销毁;1批次来自葡萄牙的“冻爽牌天然含气矿泉水”因氟化物超标被销毁。对此,国家质检总局提示,入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的不合格食品,都已依法做退货、销毁或改作他用处理;这些不合格批次的食品未在国内市场销售。(新华网)

2016 食品安全谣言大盘点

又一年快过去了,大家被网络上的哪些食品安全谣言欺骗过感情? 食品安全谣言最容易以讹传讹,我们深受其害,那么,今年到底有什么食品安全谣言蛊惑过我们呢?

谣言:牛奶中的IGF-1 和酪蛋白会导致癌症

真相:人体本身也含有IGF-1,一袋220毫升的牛奶中所含的IGF-1只有约539纳克,一个成年人每天自己产生的IGF-1约1000万纳克,是一袋牛奶含量的约18552.88倍。而且,目前没有任何科学依据表明IGF-1致癌。在关于酪蛋白的“大鼠实验”中,导致大鼠致癌的因素是黄曲霉毒素并非酪蛋白,且实验结果不适用于人。

谣言:亚铁氰化钾是闪电杀手,却被添加在食盐里,这种行为是欧美推行的灭种计划

真相:不是所有带“氰”字的都可怕,亚铁氰化钾的毒性其实跟食盐本身差不多,属于低毒物质。要想中毒,除非在400℃高温下加热食盐,并且一次吃10kg以上。

谣言:中国使用碘酸钾进行食盐碘强化是美国人的阴谋

真相:我们原来使用的是碘化钾,但因其性质不稳定,容易氧化失效,所以改成了碘酸钾。国际上使用碘酸钾的国家很多,比如澳大利亚、德国、印度等。说碘酸钾比碘化钾毒性大10倍,是指它的半致死剂量更小,但这并无需担心,因为被允许的添加量都在安全范围以内的。

谣言:喝酸奶能长寿是诺贝尔奖得主梅契尼科夫为了捞钱而捏造的百年谎言

真相:酸奶不仅能提供优质蛋白,还是有益菌的重要来源。

谣言:西瓜子的生产靠人工吐籽

真相:有专门的籽瓜品种和专门的取籽机,人工吐籽是跟不上食品工业化进程的。

谣言:街边廉价的烤鸭用的是死鸭、病鸭或者激素催生鸭

真相:其实价格便宜是因为品种改良后成本降低了,是优化育种和优良饲料的功劳,打激素不合法,同时也不划算。

谣言:筷子和案板用久了会滋生各种霉菌,轻者可能导致腹泻、呕吐,重者得癌

真相:不是所有霉菌都致病,“黄曲霉”更喜欢大米、小麦、玉米、花生,所以生榨油等食物更容易发现黄曲霉毒素的身影。而案板和筷子只要正常清洗使用,就无须过于担心。

谣言:喝咖啡对身体不好,会导致癌症

真相:在国际癌症研究机构IARC的名单中,咖啡被从2B类致癌挪到了3类致癌,就说明了科学家们并没有找到咖啡致癌的证据。

谣言:面包不仅有违法添加,还用人造奶油,是“五毒俱全”的食物

真相:首先,食品添加剂不是毒药,是经过反复试验的。如果是违法添加,不只是面包,所有食品都不允许这么做,被发现后一定是违法必究,而且举报有奖。其次,人造奶油不等于反式脂肪酸,天然奶油也不一定是零反式脂肪



酸,我们真正应该关心的是配料表上反式脂肪酸的含量。

谣言:木耳泡的时间过多就是毒药,食用后会殒命

真相:中毒和食物本身没有关系,而是存储和处理不当。木耳浸泡以达到柔软有韧性,呈半透明状态为佳。如果在夏季,或是环境潮湿、湿热的地区,担心木耳浸泡过程中会受到细菌污染,应及时更换水,或者选择用温水代替冷水泡发木耳,缩短浸泡时间。

谣言:黄瓜卖相好是因为加了避孕药

真相:黄瓜使用的植物生长调节剂(PGR),是可以合法使用的农药,跟避孕药风马牛不相及。用PGR 蘸花之后,可以保花、保果、降低畸形果发生率、提高产量、改善品质。

谣言:不锈钢电水壶的材料除了304不锈钢,还有商家使用高锰钢,而过量长期摄入金属锰会导致记忆力减退,所以使用不锈钢水壶烧水喝会导致记忆力下降

真相:锰不是有毒重金属,而是人体必需的微量元素,过多过少都不行。水壶中的锰是合金状态,并没那么容易溶出,

水壶煮一升水的锰析出量都不如一两豆腐皮或者一两杏仁中的锰多,无需担忧。

谣言:吃菠菜和用铁锅炒菜都可以帮助补铁

真相:植物性食物在补铁方面都是欠缺的,菠菜也不例外,含量低,吸收差。至于铁锅,含量是够了,可它是无机铁,基本不会被人体吸收。

谣言:肉中残留的兽用抗生素,可能导致儿童肥胖

真相:单个实验研究可以建立关联,但很难确定因果。导致儿童肥胖的因素有很多,谣言所依据的研究缺乏对营养素摄入量等其他因素的考量。其实,兽用抗生素的残留合格率高达99.8%,不必过于担忧,反而是人药的抗生素滥用问题需要提起注意。

谣言:美国人正式宣布转基因有毒

真相:这是老谣言又穿上了新马甲。事实上,2015年11月,美国食品药品监督管理局(FDA)就批准了转基因三文鱼(AquAdvantage)作为人类食物用途。而且,美国目前对转基因食物执行的管理方法之一是不需要标注是否为转基因,而我国则是要求必须标注。(人民网)