

“科学”流言榜：春茶有农药残留？

随着网络的普及，人们对信息的获取更加便利，但随之而起的各种谣言也是层出不穷，人们只能凭借自身的知识积累大致甄别，而对于下面的四种谣言，北京市科协首都科学传播工作室给出了科学的解读。

流言1

春茶有农药残留？

流言：春茶上市，一则关于茶的“应景”文章也刷爆朋友圈。文章指出“春茶中含过量农药，一喝就中毒。而夏秋季的茶叶更是可怕，连茶农自己都不喝。”

真相：“我国很多茶区尤其是名优绿茶区，春茶生产期间因气温较低，受病虫害的影响非常小，因此基本不用药。”中国农业科学院茶叶研究所陈宗懋院士说。茶树的主要虫害，如茶小绿叶蝉、茶尺蠖等在6月中下旬到9月发病率较高；而茶树常见病如茶轮斑病、茶云纹叶枯病、茶炭疽病等，则会出现

在潮湿多雨的季节，因这些病对茶叶的产量影响不大，茶农也不会用农药。

即使用药，大多数茶园使用的农药种类和量也是按照国家标准来的。“在茶园中使用农药是正常的农业措施，只要按照规定采摘的茶叶，经加工制成的茶叶产品都是安全的。”陈宗懋说。

流言2

胎盘真的能治病？

流言：食用人类胎盘的做法在民间一直都非常流行，无论国内还是国外，都有不少人将胎盘视为“补品”，甚至是“良药”。

真相：胎盘中的干扰素、免疫球蛋白、生长因子等都是蛋白质大分子，经过水煮或者焙干，原本的生物活性也就消失殆尽了。即使有一些大分子完好地被摄入到肚里，它们在胃肠里也几乎都会被消化水解，变成普通的氨基酸。雌激素、孕激素这样的小分子虽然相对容易幸存，但在健康状况下，机体本身就可以维持激素水平的平衡，也不需要

额外补充它们。

人类胎盘属于医疗过程中产生的废弃物，并不能保证它符合食品的安全卫生要求。如果是通过私人倒卖获得的胎盘，其安全性更加缺乏保障。

流言3

O型血不易得这些病？

流言：最近，一篇文章在网络上广为流传。文章声称，O型血阳痿的几率低、不容易患老年痴呆，发生血栓的可能也比较小。

真相：A、B、O血型是根据红细胞上的抗原命名的。对于某种疾病，如果不同的抗原类型可以导致不同的结局，那么，血型就和这种疾病有关，否则就没有关系。

例如，疟疾是由疟原虫引起的。疟原虫在感染红细胞的过程中，需要通过粘附分子粘附在红细胞表面，这个过程中，A抗原的粘附亲和力最高，B抗原次之。O型血A、B都没有，所以O型血对于疟疾的抵抗力最强。

流言4

鲜艳蘑菇有毒，无毒蘑菇朴素？

流言：民间广泛流传着众多辨识野生蘑菇的小窍门，其中影响力最大的就是一般鲜艳的蘑菇都是有毒的，无毒蘑菇颜色朴素。

真相：白毒伞是世界上毒性最强的大型真菌之一，在欧美国家以“毁灭天使”闻名，也是近年来国内多起毒蘑菇致死事件的元凶。白毒伞具有光滑挺拔的外形和纯洁朴素的颜色，还有微微的清香，符合传说中无毒蘑菇的形象，很容易被误食。

然而，也有一些可食蘑菇种类是美貌与安全并重的。全世界约有14000种大型真菌，辨别它们是否有毒需要专业知识，并非简单方法所能胜任。因此对于不认识的野生菌，唯一安全的办法是绝对不要采食。



朋友圈“定制美食”食品安全需重视

杨阿姨的自制猪蹄、刘师傅的秘制辣酱、马小姐的私人甜点……时下，“互联网+”食品正在改变许多人的消费方式，便利、实惠、多样、分享是网络食品的特色，同时也是网络食品交易的美好一面，然而另一面却是网络食品生产门槛低、监管力度弱、安全风险大、消费维权难。许多网络个体食品经营者，既跑得了“和尚”也跑得了“庙”，美好交易的同时，食品安全成了头顶的“悬剑”。

微店自制美食火

据记者了解，微信美食很受欢迎，卖水果、土鸡蛋之类现成的食品且不说，卖自制食品已经火遍朋友圈。坐在家或是办公室，点开微信朋友圈，无论是中式简餐还是西式甜点，动动手指就可以坐等美食送货上门。

市民乔女士就是一名微信订食物的忠实粉丝，“提前一小时下单，差不多到下班时间，快餐就送到手了，比以前电话订餐方便好多。”记者在乔女士的手机界面看到，她专门有个“订购”文件夹，里面的微店APP达十几种：秘制猪蹄、芝麻鸡、口水鸭、红烧肉、手工月饼、水果蛋糕

等。“这些都是我精选出来的，味道都很赞，好评如潮啊。”

记者在手机客户端搜索微店美食，什么窝窝头、烧麦、肉酱、小咸菜、小龙虾……应有尽有，不仅食客评价味道好，而且这些“私人订制”的美食价格也大多比实体店便宜得多。

自己送餐赚钱多

记者在朋友圈点开一家自制甜品的微店，翻阅店主的相册，记者看到，店主每天都会图文并茂地贴出其加工的美食，并附客户好评聊天记录，这“热腾腾”的小买卖着实吸引人。“刚开始，我只是卖给熟人和朋友，后来朋友们转发、推荐，我这小生意就越来越好了。现在，朋友圈好友已近千名，去年毛利润在20万左右，远胜于我在单位上班赚的那点钱。”店主称，尤其是在过节的时候，订单很多，有的小订单干脆推掉。

“春节前后的两个月，我的‘私家猪蹄’销售额近两万元，利润确实客观。”开微店的杨阿姨笑言，退休了比上班挣得多。确实，别看微信美食兴起不久，这小生意的利润也让不少卖家乐开了花。店主聂女士给记者算



了一笔账：“以做一个杯子蛋糕为例，黄油、牛奶、面粉等原料成本也就两三块钱，卖出一个的利润在七八块左右。如果订单多的话，确实很赚钱。”聂女士坦言，开微店没有房租、人工、水电等成本，挣了全是自己的。

食品安全要重视

自制美食受欢迎，卖自制食品的人越来越多。然而，自制美食却存在着无食品安全监管、无证经营等隐患，一旦消费者权益

被侵犯，维权也很难。市民张女士告诉记者，她曾经通过微信购买了一个蛋糕，吃的时候觉得里面的水果不太新鲜，奶油味道也不太对，后来果真闹肚子了。“卖家是朋友的亲戚，再加上也没多少钱，只能吃哑巴亏，以后是真不敢再买了。”

为了加强网络餐饮服务监督管理，规范网络餐饮服务经营行为，保障公众饮食安全和身体健康，根据《食品安全法》等法律法规，国家食品药品监管总局起草了《网络餐饮服务监督管理办

法(征求意见稿)》。网络食品交易第三方平台的管理职责和义务受到关注，网络食品交易第三方平台提供者应当加强对入场的食品生产加工小作坊、小餐饮和食品摊贩的管理，并记录它们的基本情况、主要生产经营范围、品牌等信息，并建立档案；查验有关资质和证明，定期检查生产经营环境和条件；及时制止违反食品安全法律、法规的行为并报告等义务。未履行规定义务，发生食品安全事故的，应当承担连带责任。(新华网)