



新标出台 桶装水“双物料盖”被淘汰出局

食品包装市场潜力巨大,但其安全问题却不可忽视。

据检测报告显示,个别桶装水企业为了增加桶盖的密封性,使用TPE生产不符合国标的“双物料盖”对桶装水进行密封,对消费者健康造成隐患。

市场上带胶圈的桶装水瓶盖

北京公众健康饮用水研究所所长、研究员李复兴表示,市场上桶装水桶盖的密封部分,采用的软胶是一种改性塑料,又称TPE。该物质用在桶装水桶盖时,由于频繁与桶内水接触,其中可能含有的增塑剂会稀入水中,可能对人身体造成致畸、致毒、致癌等危害。

据记者调查,虽然新国标已经实施,但目前全国依然有使用不符合国标“双物料盖”的桶装水生产企业,北京市场也有个别桶装水企业在使用。

标准模糊:个别企业偷梁换柱

当今社会,食品安全已成为消费者、政府和食品生产包装商不可回避的话题。而食品包装行业作为与食品工业相配套的产业,也成为了食品行业发展道路上的不可或缺的一道风景。不少企业看中了这块“蛋糕”,准备分一杯羹。但其市场虽大,安全问题依然不容忽视。

近些年,桶装水“黑水桶”的相关报道屡见报端,引起了消费者和政府部门的足够重视。但与桶装水相配套的盖子,你认为就安全吗?

记者调查发现,一些水厂因使用的水桶质量差、品种多、规格不一,从而导致无法对桶装水进行有效的密封。为了应对这种局面,桶装水市场上便出现了一种瓶盖,这种瓶盖在盖体内通过高温

将一种软体胶二次注塑在瓶盖上,目的是通过软胶的弹性使桶装水瓶盖与瓶口进行密封。

一般来说桶装水的盖子是由食品级聚乙烯(PE)注塑而成,这样才能保证桶装水安全。而市场上采用的软胶是一种改性塑料,又称TPE(即热塑性弹性体),在生产过程中加入芳香烃油、环烷油、石蜡油等合成的,这种材料在《国家食品安全标准 食品接触用塑料树脂》GB 4806.6-2016 标准的第41条规定:改性PBT热塑性弹性体(TPE),用作聚酯弹性体时,仅用于接触干燥固态食品。也就是说TPE这种材料不能直接接触液态食品。

在一份国家食品质量安全监督检验中心出具的“双物料盖”检验报告中,记者看到,使用TPE生产而成的桶盖正己烷蒸发残渣实测值达到了734.8mg/L,比标准指标≤60mg/L高出十几倍。该份检测报告的检验项目是感官、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验共5项,检验依据根据GB 9687-1988《食品包装用聚乙烯成型品卫生标准》规定检测。

而在国家包装产品质量监督检验中心(广州)的两份检验报告中,记者看到某企业送检的桶装水的桶盖则是将PE聪明瓶盖和密封圈分开检测的。PE聪明瓶盖的检验依据是GB 9687-1988《食品包装用聚乙烯成型品卫生标准》,密封圈的检验依据则是GB 4806.1-1994《食品用小胶制品卫生标准》。而GB 4806.1-1994《食品用小胶制品卫生标准》中规定,蒸发残渣正己烷浸泡液≤2000mg/L即为合格。

同样的检测项目,依据不同的检验标准,从而导致截然相反的检验结果。而部分企业,正是看准了这一点,混淆检



验的参考标准,蒙混过关。

记者调查:相关人员知之甚少

近日,记者走访了北京市多家水店。据水店负责人介绍,一桶水从出厂到消费者家中,一般要历经装车、卸货、水店存储、送货上门等过程,中途瓶盖可能会因颠簸和碰撞而漏气,所以对桶盖密封要求较高。且桶装水桶盖会直接接触桶内水体,若桶盖不合格,有可能影响桶装水饮用安全,但具体有何影响,水店负责人却表示不知道。

同时,记者随机采访了几位正在水店内咨询桶装水事宜的消费者。在消费者的心中,影响桶装水安全的只有两种:一是水质,二是水桶。而对桶装水桶盖的安全与否,消费者表示并不知情。

一些桶装水品牌正是看到了水店经营者、消费者对桶装水桶盖知识的匮乏,在原料采购时,不负责任地选择了廉价的“双物料”桶盖。而放眼全国,南方瓶盖厂有近30条双物料盖生产线,北方有十几条线在生产,按每条线年生产1000万个盖计算,每年在市场上流通的双物料盖有近4亿多个。

专家点评:随意使用可能致病

为此,记者专访了北京公众健康饮用水研究所所长、研究员李复兴,为公众饮水健康发声。

据李复兴介绍,桶装水密封圈应使用食品接触用塑料树脂,而TPE只能接触干燥固态食品,不能用作桶装水桶盖密封。

桶装水作为安全的饮用水,如果桶盖不合格,也会危害消费者健康。李复兴说,TPE用在桶装水桶盖时,由于频繁与桶内水接触,其中可能含有的增塑剂会稀入水中,对人身体可能会致畸、致毒、致癌。

因此,建议消费者在家中桶装水喝完后,可以将桶盖撬出来检查,如果桶盖内侧有一圈软胶(该胶圈直接与水接触),可以要求水企将该桶盖一起封样送

检,维护自身的合法权益。

新标发布:企业难再蒙混过关

2016年10月19日,《国家食品安全标准 食品接触用塑料树脂》GB 4806.6-2016 正式发布,并已于2017年4月19日正式实施。

该标准代替了GB 4803-1994 食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准中树脂部分、GB 9691-1988 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准中树脂部分、GB 9692-1988 食品包装用聚苯乙烯树脂卫生标准中树脂部分、GB 9693-1988 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准中树脂部分、GB 13114-1991 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂卫生标准中树脂部分、GB 13116-1991 食品容器及包装材料用聚碳酸酯树脂卫生标准中树脂部分、GB 15204-1994 食品容器、包装材料用偏氯乙烯-氯乙烯共聚树脂卫生标准中树脂部分、GB 13115-1991 食品容器及包装材料用不饱和聚酯树脂及其玻璃钢制品卫生标准中树脂部分、GB 16331-1996 食品包装材料用尼龙6树脂卫生标准中塑料树脂的相关内容、关于公布聚己二酰丁二胺等107种可用于食品包装材料的树脂名单的公告》(原卫生部2011年第23号公告)中塑料树脂的相关内容。

这条标准适用于制作食品接触用塑料材料及制品的树脂及树脂共混物,包括未经硫化的热塑性弹性体树脂及其共混物。

为此,记者电话采访了几家生产“双物料”瓶盖的生产厂家,生产厂家负责人对于新出台的《国家食品安全标准 食品接触用塑料树脂》GB 4806.6-2016 有着不同的回复:有的表示不清楚新国标,需要询问生产部门;有的表示已整改,不再生产含有TPE的桶盖;更有甚者当听到“记者”采访后直接挂断电话,不再接听。

而新国标的出台意味着,以后桶装水桶盖的密封圈有标准可循,用TPE作为密封作用的“双物料盖”将被市场淘汰。

(中国食品安全网)



零糖食品减肥或致人体代谢活动减弱

为降低卡路里摄入量,保持好身材,不少消费者会选择号称零卡路里添加的无糖饮料或减肥食品。韩联社8月11日援引英国《每日电讯报》报道称,近日有研究表明,这些食品中添加的人工甜味剂会使大脑认知产生错觉,造成人体代谢活动减弱。

据报道,美国耶鲁大学教授的一项研究结果表明,若食物中

的糖分与卡路里含量不平衡,随着代谢活动逐渐减弱,大脑会释放错误信号,从而中断能量的燃烧。

自然规律表明,糖分是能量的信号,糖分越高,卡路里的含量也会越高。因此人类的大脑也逐渐向这一认知方向进化。

该教授表示,当糖分与卡路里含量不平衡时,会引起大脑认

知混乱,会使大脑误以为需要燃烧的卡路里含量减少,从而发出错误信号,中断人体代谢活动。他还表示,有些人认为,如果卡路里含量高,大脑反应就会趋于活跃,人体代谢活动也会随之增加。然而这一观点是错误的。实际上,大脑中激活代谢活动的信号大部分是由糖分发出的,而不是我们通常认为的卡路里。

为证明其研究结果的准确性,该教授的研究团队对15名研究对象进行了比较实验。通过跟踪拍摄他们的大脑图像,比较他们摄取无糖饮料与普通饮料时大脑活动的差异,观察他们体内能量的燃烧情况。

实验结果表明,当摄入糖分与卡路里含量不平衡时,人体无法正常进行代谢活动。此外,大

脑的补偿回路也无法正常接收卡路里燃烧殆尽的信号。

英国卡地夫大学心理系教授表示,糖分与卡路里的不平衡会阻碍人体正常代谢,从而对人体健康造成危害。在这种情况下,多余的卡路里最终是会被消耗殆尽,还是会被人体储存起来,最终造成体重的增加,这一切还是未知数。(央广网)