

盘点2017年十大食品谣言

2017年已进入倒计时。回望这一年,各种不靠谱的谣言从未停止。本期小编为大家盘点2017年度十大食品安全类谣言,一起来看看是哪些。

谣言:市面上出现废旧塑料袋做的紫菜

真相:北京市食品安全监控和风险评估中心在实验室对紫菜和塑料进行了鉴别,认为塑料薄膜做紫菜不靠谱。目前市面上出售的都是干紫菜,烘烤制作干紫菜要经过 200℃至 300℃的高温,塑料不可能承受这种高温。

谣言:榴莲和牛奶一起吃会咖啡因中毒

真相:河北医科大学第三医院营养科副主任雷敏分析,咖啡因主要存在于咖啡、茶以及其他草本植物中,所以这种说法从营养学角度分析是说不通的。吃榴莲后8小时内不能喝牛奶也不成立。

谣言:有人利用塑料制造假大米

真相:这是一条移花接木的谣言。网上热传的视频呈现的内容是真实的,只不过从机器中产出来的白花花的看起来像大米的小颗粒,不是大米,而是塑料造粒,因为把塑料还原成颗粒状便于再次加工。

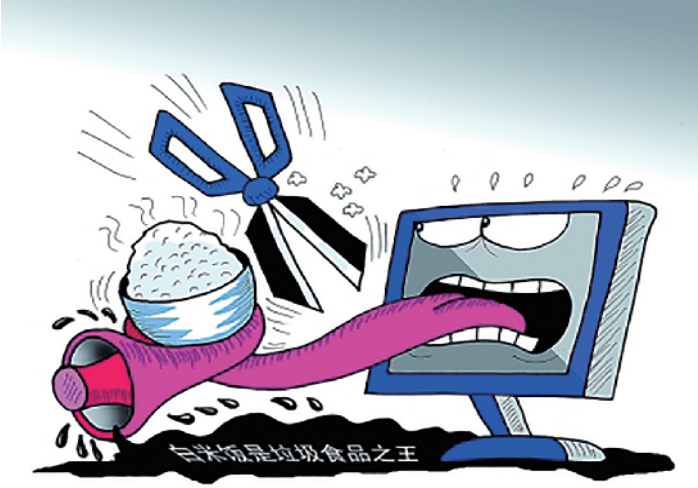
谣言:无酱油代码的酱油致癌

真相:“GB18186”代码是一项酿造酱油的国家标准,进口酱油并不会使用这个标准。除此之外,还有一些酱油会标注商业行业标准或者是企业标准代码,但他们都是符合食品安全要求的。

谣言:肉松饼是棉花做的

真相:肉松的本质是肌肉纤维,主要成分为蛋白质,放入嘴里一咬就会融化,口感松软。而棉花的本质是植物纤维,主要成分为纤维素,是一种不可溶的纤维,虽然看上去也很松软,但嚼不烂。也就是用棉花冒充肉松,一吃就会识破。

谣言:肉、蛋、奶是现代老年



病的根源

真相:肉、蛋、奶是人体必需的铁、锌、钙、维生素B₁₂和蛋白质的重要来源,而素食如果在膳食均衡上安排不好,就有营养素缺乏的危险,易导致营养不良。所以合理膳食才是健康饮食的关键。

谣言:某咖啡连锁店承认糕点含致癌橡胶鞋底原料(偶氮甲酰胺)

真相:偶氮甲酰胺是一种食品添加剂,用于面粉的漂白和氧化,常作为面粉增筋剂使用。从全世界对偶氮甲酰胺的安全评估来看,偶氮甲酰胺

安全性其实很好,并不会使人得癌症。

谣言:空心菜是吸收农药和重金属最厉害的蔬菜

真相:蔬菜是否重金属超标,并不取决于蔬菜本身,而是种植地的土壤和水是否受到污染。对于国外利用空心菜吸收快的特性,来净化土壤的说法,专家表示从未听说,做法本身也不可。

谣言:红心柚子是染色的

真相:红心柚果肉之所以是红色,是因为比普通柚子多了β-胡萝卜素和番茄红素,对人体无害。给柚子打针染色既容易造成柚子难以保存,又很难实际操作,得不偿失。

谣言:桃子西瓜同食有剧毒

真相:根据《中国食物成分表》数据显示,桃子和西瓜在营养成分上没有很大的差别,都富含水分,只不过桃子的含糖量更高一些,而西瓜鲜红的颜色含的胡萝卜素更多一些,二者同食并不会产生食物相克现象。

维权动态

蜂蜜赠杯“傍名牌” 法院判商家构成欺诈

南京市民王先生购买一盒“老山洋槐蜜”礼盒,偶然发现附赠的陶瓷杯标注有“老山®”字样,但该陶瓷杯并未获得商标注册,遂将商家告上了法庭。近日,南京市玄武区人民法院对此案作出判决,认定商家欺诈成立。

案件详情

去年12月27日,王先生在南京中南金润发鼓楼购物中心(以下简称金润发)以79元的价格,购买了一盒由老山营养保健品公司(以下简称老山公司)生产的“老山洋槐蜜”礼盒。打开礼盒包装后,王先生发现内有一个陶瓷杯,底部标注有“生产商:淄博悦丰陶瓷有限公司”“南京贵格工贸有限公司监制”等内容,且底部还有“老山®”字样。这引起了王先生的注意,因为该陶瓷杯并未标贴合格证。

经查询,王先生知晓“老山®”商标并没有在饮水瓷杯类别中注册。随后,王先生向南京市浦口区市场监督管理局投诉,并将金润发告到了南京玄武区法院。

经查,“老山”注册商标的所有人是南京老山药业股份有限公司,核定使用商品第30类:食用王浆(非医用)、蜂蜜、食用蜂胶、非医用蜂浆,没有注册饮水瓷杯类别。另外,在饮水瓷杯类别中也没有“老山”注册商标。老山公司生产经营的两款老山洋槐蜂蜜礼盒中附赠的瓷杯,均是老山公司委托其他经营者按照其要求生产、印制“老

山®”的。据调查,该瓷杯有蓝色6.87万只,白色3.3万只,共计10.17万只。

今年2月16日,南京市浦口区市场监督管理局作出行政处罚决定,责令南京老山公司立即改正违法行为,并罚款27018元。

法院审理

8月30日,南京玄武区法院就老山蜂蜜赠品使用未注册商标的产品责任纠纷进行立案,后以小额程序公开开庭审理。

在庭上,金润发辩称,涉案水杯属于赠品,其出售的是蜂蜜而不是水杯。在水杯上标印商标是广告行为,是为了让消费者在饮用完蜂蜜后能看到饮水杯,起到广告作用。而且杯子上标注的“老山®”是南京老山公司自己的商标,并没有侵犯他人的商标权。

经审理,南京玄武区法院认为,金润发所销售礼盒内的水杯虽然是赠品,但是也应该符合《产品质量法》中“产品或包装上的标识必须真实且有产品质量检验合格证明”,所以该水杯是无合格证明产品。同时,赠品水杯还存在“将未注册商标冒充注册商标使用”的行为,金润发没有尽到进货查验义务,因此认定其向王先生出售礼盒的行为构成欺诈。

据此,南京玄武区法院判决金润发退还王先生79元货款,并依照《消费者权益保护法》的规定赔偿其500元。

目前,该判决已生效。

(中国消费网)

关于油条的消费提示

油条以小麦粉和水为主要原料,以膨松剂为主要辅料,经面团调制、醒发、成型、油炸而成,外皮酥脆且内里松软多孔,色泽金黄、咸香适口,是我国传统的早餐食品和大众化小吃,但食用也有讲究。

食用油条要适量

油条属于脂肪含量相对较高的油炸食品。相关科研文献报道,市售油条的含油率在10%~37%不等。《中国居民膳食指南(2016)》中推荐我国成年居民每日摄入油脂的量为25~30g克,一根市售普通油条的重量约为85克左右,粗略估算,食用一根油条约摄入9~31克的油脂。建议消费者对油条的食用要适量,保持膳食平衡。

“非矾”油条更健康

膨松剂在油条加工过程中起着至关重要的作用,它决定着油条的质构和品质的好坏。传统的油条加工通常会使用明矾,导致铝的残留。科研结果表明,长期食用铝含量过高的食品会对人体健康产生不利的



影响。世界卫生组织在2010年的一项健康指导中指出,铝的最高摄入量为每人每周每千克体重不超过2毫克,这相当于1名60千克重的成年人每周摄入的铝如果不超过120毫克,就不会导致铝的蓄积并引起健康损害。2014年,国家卫生计生委发布了国家标准《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014),对油条中含铝膨松剂的使用做出明确规定,铝的最高限量为100毫克/千克(干样品以Al计)。但随着科学技术的不断进步,无矾膨松剂、无铝复合膨松剂和发酵型无铝复合膨松剂等新型添加剂取代了明矾,广泛应用到油条的加工过程中,不仅

避免了铝对人体的潜在危害,还能优化油条的质量和食用品质。因此,日常消费中建议选择使用“无矾”“无铝”膨松剂的油条。

煎炸时间不宜过长

在高温油炸时,富含淀粉和蛋白质的食物可能生成具有神经毒性作用物质——丙烯酰胺。油炸时温度的升高、时间的延长均可增加丙烯酰胺的含量。因此,在日常加工过程中应注意控制油温不可过高,油炸时间不应太长,待油条金黄色时即可出锅,避免颜色过深或焦糊现象。

(国家食品药品监管总局网)

典型案例

某食品销售有限公司非法制售食品案

去年,根据举报邢台县公安局食药大队、邢台市食品药品监督管理局,先后奔赴黑龙江、山东、江苏及河北省部分县市等地,调查证实某食品销售有限公司自2015年8月份开始,为谋取利益,私刻北大荒豆制品有限公司的公章,以及法

人的手章,冒用该公司的名义,委托山东省青州市金保罗食品饮料有限公司生产“北大荒”桂圆莲子八宝粥和“北大荒”红枣养生八宝粥达80余万罐(合计约7万多箱,案值约200余万元),销往全国二十余个省市。同时,查获该公司私

自委托包材公司生产的纸箱、马口铁罐数量达100万个(合计约20万个纸箱,80万个空罐,案值约200余万元)。该案件涉及七家公司、涉案人员达十余名,涉案总值约500万元。此案经公安机关侦办,起诉至法院审理。