

2017食品药品辟谣分析报告： 中老年人缘何最容易“上当”？

“对于食品药品类谣言，女性比男性更易感，经济发展水平较差的地区人群更易感，低学历人群更易感，中低收入人群对食品药品谣言更易感，51岁以上的老年人是食品药品类谣言的最易感人群。”《2017年度食品药品辟谣分析报告》这样指出。该《报告》基于腾讯、百度、新浪微博大数据，分析了食品药品谣言易感人群画像，对谣言传播特点进行了深入研究，总结出食品药品谣言六大作恶伎俩，发布了2017年食品药品十大辟谣榜单。此外，报告的H5形式同步于线上发布。

大数据分析易感人群画像：女人比男人更易感

《报告》指出，根据腾讯较真平台谣言迷惑性调查问卷对于谣言易感人群进行了分析，“女性在家庭中通常扮演着更为重要的角色，对食品药品类问题更为关注，因而，相对于男性而言，在食品药品类谣言易感人群中，女性占比大。”

“经济水平差的地区，信息相对来说更加闭塞，且人群整体教育水平不高，谣言易感人群相对占比例高。总体而言，易感人群的占比中，中低收入人群相较于高收入人群更高。”另外，受教育程度也是其中一个因素，“数据表明，硕士及以上学历的人只有一成左右是谣言易感群体，而初中及以下学历的人占比超过四成。”

《报告》指出，随着年龄的增长，人们对食品药品谣言的更易感。老年人群体对医疗健康类资讯较为关注，但相对缺乏谣言辨别意识与知识，51岁以上的老年人是食品药品类谣言的最易感人群。

《报告》指出，食品药品谣言作恶的六大套路

《报告》对谣言传播特点进行了深入研究，总结出食品药品谣言作恶六大套路。

套路一、指鹿为马坑害公众认知。有一类谣言是造谣者有意发出自己明知是假的信息，出于某种目的，对谣言进行“修饰”甚至造假，然后广泛传播。比如“塑料紫菜”“塑料粉丝”等谣言，紫菜“颜色深、撕不断、嚼不碎、有腥臭味”原本就是其自身的特点，并不稀奇；而粉丝的成分基本上都是淀粉，这些干燥的有机物一点就着也不奇怪，但造谣者将食品原本的特点说成是质量问题。网友们用视频内容来支持自己已有的偏见，并且以“不法商贩为了利润造假”来合理化自己的猜想。此时，不论视频内容存在多大疏漏也会被忽视，视频中的错误逻辑（不易扯断的紫菜、容易燃烧的粉丝是塑料做的）也会被认可，转发信息时情绪宣泄要远大于理性。

套路二、模仿捏造复制谣言套路。由于视频传播简单、快速、直观，通过社交媒体传播后谣言的可信性也随之大大提升。因此，食品安全谣言也借“小视频”为载体广为传播，比如“塑料紫菜”“塑料粉丝”“肉松棉花”等谣言，均是借助“小视频”吸引人眼球。更值得关注的是，该批谣言全部采用类似试验的手法，简单粗暴地做“打假实验”，但实际毫无科学性之言，得出的结论也非常武断。换句话说，流传视频是在“伪打假真传谣”，却忽悠了很多。



套路三、旧谣翻新扰乱舆论环境。以“市民吃大盘鸡感染H7N9禽流感致死”为底版进行加工的谣言在全国各地出现。除大盘鸡外，泡椒凤爪、鸭脖、麻辣烫甚至樱桃等都被传可传播H7N9病毒。这类谣言生命力强，谣言总是换个“马甲”重新传播。这提醒我们辟谣应该持续向公众介绍食品安全信息和自行辨别谣言的方法。

套路四、时令谣言倍吸公众眼球。“季节谣”是2017年食品安全网络谣言中的“热点”之一，造谣者往往利用食品热销旺季，在食品上市前后制造大量谣言。很多时令性强的水果都中过枪，每到水果成熟时节，相关谣言就会卷土重来，如夏季时候造谣西瓜打针、西瓜和桃子不

能一起吃等。

套路五、“食物相克”夸大民间经验。食物相克来源于民间的经验，造谣者利用公众对食物相克的敏感心理，编造了各种形式的谣言。所谓的“食物相克”引发的不适很可能是机缘巧合，然后被某些谣言无限夸大，结果变成了“搭配禁忌”。

套路六、“有毒”恐吓挑起大众恐慌。“不明液体”“染色”“防腐剂”“激素”等敏感词汇本身自带“热点效应”，加之造谣者过分利用“有毒”“致命”等刺激语言渲染，一旦与“化学物质”类物质有联系，必然引起消费者的恐慌。这就提醒我们不仅要事后辟谣，也要事前联合专业人士坚持不懈地开展食品安全知识宣传引导工作，为公众普及科学常识。（中经网）

国家食药监管总局通报8批次不合格食品 涉沃尔玛、家乐福、1号店等7家商超和网店

本报讯 据国家食药监管总局通报，近期，总局组织抽检饼干、炒货食品及坚果制品、糕点、水产制品、蔬菜制品和冷冻饮品等6类食品436批次样品，检出不合格样品8批次。这些产品来自沃尔玛、锦江麦德龙、永辉超市、新欧尚超市4家商超和1号店、天猫、家乐福(网站)3家网络销售平台。

通报显示，4批次食品检出霉菌、菌落总数等微生物指标不合格。其中，家乐福自营(经营者为家乐福(上海)电子商务有限公司)在家乐福(网站)销售的标称中林森林科技(深圳)有限公司委托伊春市鑫旺山特产品开发有限公司生产的开心果和扁桃仁检出霉菌均为50CFU/g，比国家标准规定(不超过25CFU/g)均高出1.0倍。

霉菌是自然界中常见的真菌，是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标。霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌

污染。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)中规定，熟制坚果与籽类食品霉菌的最大限量值为25CFU/g。

另外，上海新欧尚超市有限公司人民店销售的标称杭州顶园食品有限公司生产的法式蛋糕(浓情巧克力味)和天猫abd食品旗舰店(经营者为广东巧卖品牌管理有限公司)在天猫(网站)销售的标称广东巧卖品牌管理有限公司委托广东隆盛食品有限公司生产的雪娘冰糖莲检出菌落总数超标。

菌落总数是指示性微生物指标，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。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定，一个糕点样品的菌落总数5次检测结果均不超过100000CFU/g且至少3次检测结果不超过

10000CFU/g。

通报还显示，沃尔玛华东百货有限公司上海宝山一二八纪念路分店销售的标称沃尔玛(中国)投资有限公司经销的巧克力味威化卷饼干(原产国：印度尼西亚)和浙江永辉超市有限公司海宁新苑路分公司销售的标称东莞市西灵子食品贸易有限公司代理台湾可欣食品行制造的河马莉特脆薯条(烧烤味，原产地：台湾)检出过氧化值超标，检出值分别为0.55g/100g、0.33g/100g。

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，严重时会导致肠胃不适、腹泻等状况。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定，糕点中的过氧化值(以脂肪计)应不超过0.25g/100g。《食品安全国家标准 饼干》(GB 7100-2015)中规定，饼干中的过氧化值(以脂肪计)应不超过0.25g/100g。

过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不

当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

通报显示，锦江麦德龙现购自运有限公司上海金山商场销售的标称上海明奋实业有限公司分装的美味鱿鱼条和1号店中道食品专营店(经营者为秦皇岛中道商贸有限公司)在1号店(网站)销售的标称秦皇岛市金海马海产品有限公司生产的黄金鱼片检出N-二甲基亚硝胺超标，检出值分别为6.68μg/kg、68.4μg/kg。其中，黄金鱼片中N-二甲基亚硝胺高出国家标准规定的16.1倍。

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2012)(注：2批次产品的生产日期均在2017年9月17日之前，执行该标准。2017年9月17日之后，该标准

被GB 2762-2017代替。)中规定，水产制品中N-二甲基亚硝胺的最大限量不高于4.0μg/kg。N-二甲基亚硝胺超标可能由于产品原料腐败所致，反映该食品卫生状况不达标。

对抽检中发现的不合格产品，国家食品药品监督管理总局已通报相关省份依法予以查处，并要求河北、黑龙江、上海、浙江、广东等省(市)食品药品监督管理局责令食品经营环节有关单位立即采取下架等措施控制风险；要求上海、浙江等省(市)食品药品监督管理局责令网络食品交易平台对不合格产品立即采取下架等措施控制风险。不合格食品生产经营者、网络食品交易平台所在地省级食品药品监管部门自通告发布之日起7日内向社会公布风险防控措施，3个月内向国家食品药品监督管理总局报告核查处置情况并向社会公布。