

市场监管总局通告5批次食品不合格情况

本报讯 据国家市场监管总局消息,近期,市场监管总局组织食品安全监督抽检(产品抽检结果可查询 <http://sac.nifdc.org.cn/>),发现蜂产品、食用农产品、水果制品、糕点4类食品5批次样品不合格,检出微生物、农兽药残留、食品添加剂等问题。现将具体情况通告如下:

一、微生物问题

(一)天猫蜜爱蜜旗舰店(经营者为北京蜜爱蜜生物科技有限公司)在天猫(网店)销售的、

标称北京蜜爱蜜生物科技有限公司出品的、北京金陵蜂贸公司生产的荔枝蜜,菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家肉类食品质量监督检验中心。

(二)天猫滇然堂旗舰店(经营者为云南瑶泉食品有限公司)在天猫(网店)销售的、标称云南瑶泉食品有限公司生产的椴树蜜,菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家肉类食品质量监督检验中心。

二、农兽药残留问题

广西北海大润发商业有限公司销售的、来自广西利洋信和水产贸易有限公司的草鱼,孔雀石绿不符合食品安全国家标准规定。检验机构为深圳出入境检验检疫局食品检验检疫技术中心。

三、食品添加剂问题

福建新华都综合百货有限公司销售的、标称福建龙岩晋龙食品有限公司生产的盐津陈

皮,经国家糖业质量监督检验中心检验发现,其中脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)不符合食品安全国家标准规定。福建新华都综合百货有限公司对检验结果提出异议,并申请复检;经厦门出入境检验检疫局检验检疫技术中心复检后,维持初检结论。

四、其他问题

天猫野娇娇旗舰店(经营者为浙江野娇娇农业科技有限公司)在天猫(网店)销售的、标称

浙江野娇娇农业科技有限公司生产的芝麻饼,酸价(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为成都市食品药品检验研究院。

对抽检中发现的不合格食品,市场监管总局已责成相关省级市场监管部门立即组织开展处置工作,查清产品流向,采取下架召回不合格产品等措施控制风险;对违法违规行为,依法从严处理;及时将企业采取的风险防控措施和核查处置情况向社会公开,并向总局报告。

北京:严查“甘茶度”饮品店 已立案四起

本报讯 力勤 记者冯文亮 7月5日,北京市市场监督管理局根据举报,对全市“甘茶度”饮品店开展监督检查。目前已对“甘茶度”旗下4家门店予以立案调查。

据悉,根据举报,丰台区市场监管局对位于大红门银泰百货的甘茶度饮品店进行现场检查。执法人员检查发现,该饮品店没有自制饮品操作规程,食品安全信息公示栏中人员健康证明未及时更新,操作间水果(柠檬、橙子、苹果)未隔离地存放,食品原材料进货台账记录不完整,未能提供榨汁机等消毒记录。针对现场检查情况,执法人员已责令该饮品店停业整顿,并从美团、饿了么等外卖平台下线。丰台区市场监管局对该饮品店立案调查。

根据这一情况,按照“四个最严”要求,北京市市场监管局组织执法力量对全市“甘茶度”门店开展监督检查。截至目前,执法人员已对“甘茶度”旗下在北京实际经营的33家加盟店全部进行了现场检查,并对4家门店予以立案调查,责令这4家门店立即停止线上线下经营活动。

京天红已发现4家山寨门店

网红炸糕品牌——京天红公开了最新的维权进展,目前已经发现4家山寨门店。7月9日,记者从京天红了解到,京天红向商标评审委员会提出对被恶意抢注的商标进行无效宣告及撤销申请,目前30类、35类、32类京天红商标均处于撤销/无效宣告申请审查中。另外,在维权打假的同时,京天红也加快了线下店面扩张计划,并启用新一代店面形象,如今正在筹备4家门店在近期开业。

此前,因一场商标维权案,京天红食府进入了公众视线。京天红食府创始人韩美俊对记者表示,京天红在今年4月密集提交了19个有关“京天红”的商标注册申请,同时组织律师团队向商评委提出对被恶意抢注的商标进行无效宣告及撤销申请,目前,30类、35类、32类京天红商标均处于撤销/无效宣告申请审查中。另外,目前在北京市昌平区、海淀区、丰台区、大兴区发现4家山寨门店。

“由于当时注册商标成本较高,加之知识产权及商标保护意识弱,没有对其他类别进行保护性注册。”韩美俊谈到,实际上,2018年底,京天红就已经发现有人在恶意抢注“京天红”商标。从中国商标网查询可以看到,刘某在2012年7月开始抢注“京天红”商标35类、30类及32类等国际分类,可用于炸糕、蛋糕、甜食、月饼等食品。进一步查询发现,刘某还抢注了“虎坊桥”、“地安门秋栗香”等商标。此外,在今年6月份,刘某将京天红合作伙伴凤起龙游品牌告上法庭,宣称其拥有京天红商标专用权,而凤起龙游在未经京天红授权允许的情况下,擅自在其店面装饰、门头及产品销售中使用京天红字样,已经涉嫌侵权,单方面索赔20万元,目前该案件还在审理当中。

在打假维权的同时,京天红也开始在门店上下功夫。北京商报记者了解到,京天红目前在北京已经开设店面11家,筹备开店的4家将在近期开业。

(北京商报)

樱桃含氰化物,还能放心吃吗

香甜可口的樱桃,深受人们的喜爱,可谓是老少皆宜。有个周末带娃出去玩,我就带了些樱桃给孩子吃。结果有位奶奶跟我们说:“樱桃不能给小孩子吃的,据说它含有一种剧毒的氰化物,吃了会中毒。”其实,网上也一直流传说,曾有一位游客摘了5颗樱桃,吃后出现腹痛、头晕等症状,而原因是吃的时候把樱桃核嚼破了,导致产生氢氰酸中毒。

这让不少爱吃樱桃的人慌了神。氰化物到底是什么?以后还能不能好好吃樱桃了?今天,咱们就好好聊聊樱桃的事儿。

很多蔷薇科果实种子中都含有氰甙

说到氰化物,很多人会联想到电视里的特工和间谍,并且觉得这是一种离我们很远的神秘物质。事实上,氰化物就在我们身边。

氰化物是指带有氰基(CN)的化合物,结构是由一个碳原子和一个氮原子通过三键相连接。真正具有强烈毒性的氰化物有三种:氰化钠(NaCN)、氰化钾(KCN)以及氢氰酸(HCN)。而其他一些物质,如铁氰化钾等,虽然也含有氰基(CN),但因为很难解离出氰基离子(CN⁻),所以毒性较小。氰化物会抑制细胞的呼吸作用,因而对人类和动物有害。

人类氰化物急性中毒的症状包括呕吐、恶心、头痛、头昏眼花、心悸徐缓、抽搐、呼吸衰竭,最终可导致死亡。

那么,氰化物的毒性到底有多强呢?氰化钾的致死剂量在50毫克至250毫克之间,这与砒霜(As₂O₃)的致死量差不多。

植物中的氰化物通常是以氰甙形式存在的。很多蔷薇科植物的种子里都含有氰甙,比如桃、樱桃、杏、李子等,樱桃的核仁也的确含有氰甙。不过,这些水果的果肉里是不含氰甙的。

需要提醒的是,氰甙本身是无毒的,只是当植物细胞结构被破坏时,含氰甙植物内的β-葡萄糖甙酶可水解氰甙生成有毒的氢



氰酸,才可引起人类的急性中毒。

樱桃核使人中毒的情况非常罕见

目前全世界已经发现的氰甙大约是50多种,其中最有名的是苦杏仁甙,《甄嬛传》里安嫔最后吃苦杏仁自杀就是因为氰甙水解出氢氰酸。但是樱桃核仁导致的氰化物中毒的案例却几乎没听说过。

那就拿樱桃核和苦杏仁来比一比吧。苦杏仁中氰甙的含量大约是2%至4%,它是蔷薇科植物里氰甙含量比较高的,折算成氢氰酸的话每克可含有几个毫克。

至于其他蔷薇科果实种子中的氰甙就低得多,比如每克樱桃核仁中的氰甙折算为氢氰酸后大约只有几十个微克,是苦杏仁的几百分之一。加上人们一般不会有意识去吃樱桃核仁,因此樱桃核使人中毒的情况非常罕见。

氢氰酸导致人的中毒剂量大约是每公斤体重2毫克左右,网上说吃了5颗樱桃核仁就中毒其实非常不实际。一个樱桃的核仁只有几克,换算成氢氰酸最多也不到几个毫克。可以看出,樱桃核中即使有氰甙也是很少,而且吃进去的氰甙也不一定能全部变成氢氰酸,导致人中毒的可能性实在太小。

另外,说吃5个樱桃就中毒的患者之前是否吃过什么东西,是否有既往病史(如心脏病),是否有医院的诊断证明,这些信息

都没有作出说明,根本无法证实就是樱桃核导致的氰化物中毒。所以,大家也没必要被网上的说法吓到了。

煮沸可以除去90%以上的氰甙

虽然氰化物有毒,但大家也不要过于惊慌。

首先,氰甙本身是无毒的,只是当植物细胞结构被破坏时,含氰甙植物内的β-葡萄糖甙酶可水解氰甙生成有毒的氢氰酸。氢氰酸才可引起人类的急性中毒。

其次,氰甙也很容易去除。由于氰甙对热不稳定,因此彻底的加热是去除氰甙最有效的方式。研究发现,煮沸可以除去90%以上的氰甙。所以,国际上通常的建议是不要生吃这些含氰甙的食物。

退一步讲,即使你真的吃了,氰甙在体内可以代谢清除掉,不存在蓄积性,该中毒的马上就会中毒,没中毒的也不用担心“长期大量”食用会不会导致将来“毒发身亡”。

对于消费者来说,最简单的方法就是不要吃水果的果核。只要不是刻意去嚼果核里的种子,吃水果导致氰甙中毒的可能性几乎不存在。

对于家长来说,给孩子吃樱桃,最需要担心的是樱桃核太硬而不小心导致的哽噎窒息,所以最好提前将核剔除掉。

(北青报)