北京:多批次产品抽检不合格

本报讯 据北京市市场监管局消息,北京市市场监管局近日组织抽检了粮食加工品,调味品,冷冻饮品,食糖等11类食品885批次样品,其中合格样品873批次,不合格样品12批次。

不合格样品情况

1.标称芜湖加瑞食品有限公司生产,北京市大兴区星城团结巷菜市场丁广辉豆制品店经营的五香豆干,大肠菌群不符合食品安全国家标准。大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品及餐饮具中检出大肠菌群,提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712)对即食豆制品中的大肠菌群规定同批次5个独立包装产品中大肠菌群检测结果不允许有超过103 CFU/g的,且至少3个包装产品检测结果不超过102 CFU/g。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934)规定消毒餐(饮)具中大肠菌群不得检出。

2.北京瑞达鸿铭商贸有限公司经营的皮皮虾,镉(以Cd计)不符合食品安全国家标准。镉属于重金属污染物指标,联合

国环境规划署(DNFP)和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物,世界卫生组织(WHO)则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)规定,鲜、冻水产品甲壳类中镉(以Cd计)应不超过0.5 mg/kg。

3.北京维广艳龙商贸有限公司经营的芹菜,甲拌磷不符合食品安全国家标准。甲拌磷是一种有机磷类广谱、内吸杀虫剂及杀螨剂,对害虫具有触杀、胃毒、熏蒸作用,属高毒农药。农业部规定蔬菜中禁止使用甲拌磷。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01 mg/kg。

4.北京市昌平区蜀园饭庄经营的青江鱼,五氯酚酸钠(以五氯酚计)不符合国家相关规定。五氯酚酸钠属于有机氯农药,可用作除草剂和杀菌剂,易溶于水,容易进入水和土壤中,经环境累积,进入饲料用植物中,通过食物链进入动物体内。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公告第250号)中规定,食品动物中禁止使用五氯酚酸钠。

5.北京迎宾大鸭梨酒店管理有限公司经营的黄豆芽,6-苄基腺嘌呤(6-BA)不符合国家相关规定。6-苄基腺嘌呤(6-BA)是植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根,并能调节植物体内激素的平衡。但由于其对人体有一定积累毒性,《国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》(2015年第11号)规定豆芽生产经营过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤。

6.北京祥烁盛鑫商贸中心经营的武昌鱼,地西洋不符合食品安全国家标准。地西洋又名安定,为镇静剂类药物,主要用于焦虑、镇静催眠,还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)规定,地西洋是允许作治疗用,但不得在动物性食品中检出的兽药。

7.标称北京樱桃泉矿泉水厂生产经营的一品香山矿泉水,铜绿假单胞菌不符合食品安全国家标准。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌,广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等,易在潮湿

的环境存活,对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力,对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》(GB 8537)规定,同批次5个独立包装的产品中铜绿假单胞菌均不得检出。

8.北京太极上品餐饮管理有限公司使用、消毒的小碗,大肠菌群不符合食品安全国家标准。

9.北京京怀物美商贸有限公司经营的河鲈鱼,恩诺沙星不符合食品安全国家标准。恩诺沙星,又名恩氟奎林羧酸,属于氟喹诺酮类药物,是一种化学合成的广谱抗菌剂,用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等,是动物专属用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)规定,鱼中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)应不超过100 μg/kg。

10.北京美美啊林家常菜馆经营的韭菜,腐霉利不符合食品安全国家标准。腐霉利属于低毒性杀菌剂,主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 mg/kg。

11.标称北京糖业烟酒集团有限公司食糖经营分公司生产,北京甜明旭升商贸有限公司经营的精制绵白糖,经国家副食品质量监督检验中心检验发现,总糖分、还原糖分均不符合产品明示标准。北京糖业烟酒集团有限公司食糖经营分公司对样品真实性提出异议,经属地市场监管部门核实,不合格样品确定不是北京糖业烟酒集团有限公司食糖经营分公司产品。

12.熙山小厨(北京)餐饮有限公司经营的老醋蛰头,铝的残留量(以即食海蜇中Al计)不符合食品安全国家标准。硫酸铝钾(又名钾明矾)、硫酸铝铵(又名铵明矾)是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂,使用后产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定,明矾在腌制水产品(仅限海蜇)中可以按照生产需要适量添加,但铝的残留量应≤500 mg/kg(以即食海蜇中Al计)。

针对在食品安全监督抽检中发现的不合格食品,北京市市场监管局已要求食品生产经营者所在地市场监管部门依法调查处理,涉及外埠的已通报当地市场监管部门。

生活指南

奶粉结块了还能不能喝?

奶粉结块一直以来困扰着很多家长,为保证孩子的“口粮”安全,家长们一旦发现奶粉结块通常都会直接放弃,重新购买。然而奶粉结块实际上有“假性抱团”和“真性结块”之分,看似同样的“结块”并非都不能食用,二者究竟如何分辨?奶粉又该如何妥善保存?

“真结块”与“假抱团”

北京市昌平区妇幼保健院儿科主任周霞表示,很多家长购买的奶粉,刚开袋就发现出现了疑似结块的现象,通常会联想到受潮变质,认为不能继续食用。但实际上,新开袋的奶粉可能只是出现了“假性抱团”的现象。

知名奶粉企业工程师介绍,不同厂家奶粉组织状态会有轻微差异,如:奶粉颗粒细,粉质细腻,感官看似发黏颗粒聚集,另外奶粉在运输、储存环节,粉颗粒受静电吸附力影响聚集,这些因素造成奶粉结块的假象,用勺子轻碰,如果结块自然散开,恢复奶粉正常的蓬松质感,即是“假性抱团”,通常这样的奶粉并不影响正常食用。

若是受潮或是受到微生物污

染则会造成本真的结块现象,通常结块较大、较多且坚硬,这类结块用勺子触碰不容易散开,而且奶粉会发粘发硬,丧失奶香粉,闻起来发酸,冲调时溶解性较差,易分层,尝起来有苦涩味。如果发现奶粉真的发生了结块,应当果断放弃食用,发生了结块变质的奶粉不仅营养成分大打折扣,而且会导致消化系统疾病。

另外值得注意的是,没有开封的奶粉通常不会发生真正的结块,只有包装破损等极少数的情况下才会导致空气进入,从而发生氧化或被微生物污染造成结块,但通常这样的产品会发生漏粉,消费者很容易提前发现。

如何正确储存奶粉?

周霞主任提示,为了更好地储存奶粉,尤其避免在夏季高温潮湿气候下发生结块,建议选择小包装的奶粉产品,尽量做到随吃随买,开封后长时间未食用完毕的奶粉应当果断放弃。

对于储存奶粉,周霞主任有以下几点建议:

首先,奶粉开封后对于罐装的

要将盖子盖紧,对于袋装的要将对口封严避免透气,密封不严还可能导致蚊虫或者虫卵趁虚而入。另外使用完毕的奶粉勺要清理干净防止带入异物,切记不能使用湿的勺子取奶粉或是将清洗后未擦干的勺子直接放入奶粉罐(袋)中。

其次,妥善密封的奶粉应放置在干燥、通风的环境中,建议放置奶粉的位置距离地面1米左右,谨防受潮,尤其值得注意的是,要选择避光的储存环境,例如远离窗口或门口等易受到阳光照射的位置,同时也要注意温度适宜,尤其要避免储存在厨房灶台附近等位置,以免受热影响奶粉质量。不过周霞主任同时强调,即使遇到夏季高温天气也不要将奶粉放入冰箱保存,冰箱内密闭潮湿的环境反而会加快奶粉结块甚至霉变。

另外资深奶粉行业专家提示,尽管奶粉罐或奶粉袋上印有明确的保质期,但是该保质期是指开封前建议储存的期限,而开封后大多数奶粉的有效期都是1个月,超过1个月就很有可能发生潮解、真性结块、变质等,不能再继续食用。

本报讯 据消费者网消息,近一段时间,一些明星、网红直播带货“翻车”引发舆论热议,由货不对板、假冒伪劣等引发的消费纠纷频频曝光。近日,浙江省杭州市高新区(滨江)市场监管局召开行政约谈会,杭州谦寻电子商务有限公司、杭州宸帆电子商务有限公司、阿里巴巴(1688)、无忧传媒等11家网络直播带货企业负责人参加此次会议,就进一步规范网络直播带货,维护消费者合法权益,构建良好的网络直播带货生态进行探讨。

会议首先传达了《国家市场监督管理总局广告司关于做好网络直播行业专项整治和规范管理工作有关事项的通知》,对整治重点内容、整治工作步骤、时间节点和工作要求做了重点说明,并对网络直播带货存在问题进行分析。

会议指出,直播带货快速发展的同时,已出现不少侵害消费者合法权益的违法行为,相关企业应切实落实主体责任,更好地应对网络直播对商业广告监管带来的挑战。

会议要求企业切实承担主体责任和社会责任,建立并完善管理制度,健全信息公开、主播管理、售后服务保障等规章制度;夯实主体法律责任,强化对相关法规的学习,在遵守各类法律法规的前提下运营直播;对照整治内容开展自查自纠,对约谈指出的问题进行整改。同时,监管部门也将加强与网络直播行业相关企业的沟通,共同净化网络直播行业。

经过交流讨论,市场监管部门对网络直播带货新业态发展情况有了进一步了解,相关工作人员表示,后续市场监管部门将加快实施对网络直播带货的共管共治,进一步做好网络直播行业专项整治和规范管理工作。

规范直播带货行为 相关企业被约谈