

北京市市场监督管理局

关于食品安全监督抽检信息的公告(2020年第51期)

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及本市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,市市场监管局组织抽检了餐饮食品,粮食加工品,调味品,糖果制品,蛋制品,方便食品,乳制品,食品添加剂,豆制品,速冻食品,水果制品,食用油、油脂及其制品,冷冻饮品,可可及焙烤咖啡产品,食糖,食用农产品,肉制品,炒货食品及坚果制品,饮料,蔬菜制品,糕点,淀粉及淀粉制品,薯类和膨化食品,饼干24类食品1270批次样品。根据食品安全国家标准及国家有关规定检验和判定,其中合格样品1254批次,不合格样品16批次。

一、总体情况

餐饮食品88批次,全部合格;粮食加工品42批次,全部合格;调味品25批次,全部合格;糖果制品25批次,全部合格;蛋制品20批次,全部合格;方便食品16批次,全部合格;乳制品14批次,全部合格;食品添加剂11批次,全部合格;豆制品11批次,全部合格;速冻食品8批次,全部合格;水果制品7批次,全部合格;食用油、油脂及其制品9批次,全部合格;冷冻饮品5批

次,全部合格;可可及焙烤咖啡产品3批次,全部合格;食糖1批次,全部合格;食用农产品449批次,其中合格样品443批次,不合格样品6批次;肉制品110批次,其中合格样品108批次,不合格样品2批次;炒货食品及坚果制品98批次,其中合格样品97批次,不合格样品1批次;饮料92批次,其中合格样品90批次,不合格样品2批次;蔬菜制品71批次,其中合格样品70批次,不合格样品1批次;糕点62批次,其中合格样品61批次,不合格样品1批次;淀粉及淀粉制品43批次,其中合格样品42批次,不合格样品1批次;薯类和膨化食品35批次,其中合格样品34批次,不合格样品1批次;饼干25批次,其中合格样品24批次,不合格样品1批次。

二、不合格样品情况

1.标称洛阳市日盛食品有限公司生产,北京高宝才商店经营的绿豆糕,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。检验机构为北京市产品质量监督检验院。
2.北京辛庆怀菜店经营的油菜,毒死蜱不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验

检疫科学研究院综合检测中心。

3.北京太平海发水产品有限公司经营的黑头鱼,氧氟沙星不符合国家相关规定。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

4.北京郭金明蔬菜商店经营的豆芽,4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)不符合国家相关规定。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。

5.北京鑫隆四季商贸有限公司经营,鲤鱼中地西洋不符合食品安全国家标准,河鲈鱼中恩诺沙星、磺胺类(总量)不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。

6.北京达紫商贸中心经营的芹菜,甲拌磷不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。

7.标称北京二商肉类食品集团有限公司生产,北京京顺美廉美超市有限公司仁和超市经营,酱香肘子中菌落总数、大肠菌群不符合食品安全国家标准,香卤猪头肉中菌落总数不

符合食品安全国家标准。检验机构为国家食品质量安全监督检验中心。经属地市场监管部门核实,不合格样品均为流通环节储存不当导致。

8.标称天津什福来食品科技有限公司生产,嘉源五孔桥农副产品市场粮油区肖华荣经营的红薯生粉,菌落总数不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

9.标称山东世纪万得食品有限公司生产,北京京诺福源食品经营部经营的开心果,大肠菌群不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

10.标称山东中融东一食品科技有限公司生产,北京超市发连锁股份有限公司超市发安定门店经营的滚蛋薯片(原味风味),经北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)检验发现酸价(以脂肪计)(KOH)不符合食品安全国家标准,北京超市发连锁股份有限公司超市发安定门店对检测结果提出异议,并申请复检;

经谱尼测试集团股份有限公司复检后,维持初检结论。

11.标称山东初饮生物科技有限公司生产,分别由北京多乐滋商贸有限责任公司经营的初饮原味酸奶饮品,北京御膳天食餐饮管理有限公司经营的初饮草莓味酸奶饮品,经北京市产品质量监督检验院检验发现蛋白质均不符合产品明示标准。山东初饮生物科技有限公司对两次检测结果均提出异议,并申请复检;经中国检验检疫科学研究院综合检测中心复检后,均维持初检结论。

12.北京福杨味轩餐饮管理中心经营的干黄花菜,二氧化硫残留量不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

13.标称莒县和旺食品有限公司生产,北京天缘恒昌销售中心经营的蛋黄小饼,霉菌不符合食品安全国家标准。检验机构为国家副食品质量监督检验中心。

针对在食品安全监督抽检中发现的不合格食品,我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。

冬枣栗子虽好 但不能多食！

不知不觉又入冬啦,大街上过往着穿起薄羽绒服的行人,路边干果炒货店仿佛一下温暖人心了起来,嘎嘣脆的冬枣~糯糯绵的板栗~进嘴里,一颗接着一颗停不下来。其实,冬枣和栗子,都不是热量“善茬”。

《本草纲目》记载:“大枣味甘,无毒,安中养脾,平胃气,通九窍。”因此,大枣因集药用、保健、食用等于一体,而成为果中珍品。在日常生活中,也可处处看到枣们的身影(补血、补铁、补气),冬枣是维生素C的“无冕之王”。100g鲜冬枣的维生素C含量在300mg左右,约为柑橘的10倍,梨的50倍,苹果的70多倍。一颗鲜冬枣的重量约为15g左右,可食部为87%,那三颗鲜冬枣就可以提供约100mg的维生素C,而正常成年人VC推荐摄入量为100 mg/天。当然,除了维生素C,冬枣还有其他的“营养武器”,比如枣黄酮、环磷酸腺苷、三萜类化合物等植物化合物,这些活性成分可以在抗氧化、延缓衰老、提高免疫力、抗癌、抗疲劳方面发挥重要作用。

但冬枣也并不是那么的“天使”,首先,冬枣的热量不低,如果把冬枣当水果来加餐,最好每天别超过100g,大概也就是正常大

小6~7颗左右,同时应关注血糖的变化;其次,冬枣膳食纤维含量高于其他常见的水果(葡萄、苹果等),容易引起腹胀等消化道不适;最后,冬枣果皮又脆又薄,咀嚼的时候很难充分嚼碎,往往把处于边缘锋利的果皮(或果核)吞入消化道中,容易引起胃部病变的疼痛或不适,甚至生命危险。

对于栗子来说,1把栗子(偏大点约为10个左右,可食部110g左右)的热量和碳水约为1碗200g的熟米饭相当,不及食堂里打的“二两饭”多。由于栗子中的蛋白质、脂肪含量略高于米饭,且有较多不被小肠吸收的低聚糖和抗性淀粉,所以GI指数(升糖指数)要低于米饭,对需要控制血糖的人会友好一些。但另一方面,这些不被吸收的膳食纤维会容易使人感到腹胀,所以消化功能不好的人群要注意少吃,尤其注意避免吃生板栗,同时,尽量选择吃热乎的熟板栗,用板栗来炖肉也是不错的选择。

说了这么多,其实就是想告诉大家,冬天到了,身上那些无法无理由7天退货的“冬膘”,或许,能在这一口口的嘎嘣脆和傻糯甜中,找到些许答案。

(北青报)

以科普抵御“科学流言”

发现结节不立即切除就会癌变?复方板蓝根能有效抵抗新冠病毒?得了类风湿性关节炎就绝对不能运动?不久前,北京市科协等机构发布的“科学流言”榜,回应了相关谣言。近年来,类似榜单每次发布都会引发社会关注,既说明公众渴望得到权威的科普知识,也折射出一些“科学流言”传播较广的现实。

移动互联时代,信息触手可及,传播速度加快。在这种背景下,一些专业人士认为不靠谱、难以产生影响的“科学流言”,如果不及予以澄清,很可能引发难以预料的后果。例如,网络曾经谣传的“蛆橘事件”“打针西瓜”,导致一些地方的优质农产品滞销;有的“致癌提醒”“民间偏方”,让一些老年人误入养生歧途。面对层出不穷、不断变换花样的流言,及时精准的辟谣十分必要。与此同时,如何主动出击、更有效抵御“科学流言”,也成为当代科普工作亟待破解的课题。

假借科学之名的流言时

常出现,一定程度上是因为权威声音缺位。的确,公众对与自身相关的卫生健康、食品安全、气候环境等信息比较敏感,一旦遇到困惑,如果没有及时、权威的信息,不少人会“宁可信其有”。有的人出于关心把不实信息转发给亲朋好友,无形中助推了流言的传播。在一些领域,科普供给与人们需求之间存在着差距。其中一个原因也在于,传统科普在内容选择、表达方式等方面还存在改进空间。就此而言,转变科普理念,多从公众需求出发,让及时权威的声音抵达更多人,才能让科学跑在流言前面。例如,气象部门在预告天气信息之外,还时常解答老百姓冷暖关切,赢得了好评与认可。

提高对“科学流言”的免疫力,培养科学素养是关键。许多披着科学外衣的流言,虽然不时夹杂着专业术语,甚至煞有介事地引用科学期刊,但只要稍加思考判断,并不难发现其破绽。比如,一些网文喜欢用“绝对”“最”“百分百”等字眼,论证

也往往似是而非;搞移花接木之术,把一些尚无定论的意见作为“知识”传播。这些,都违背了基本的科学逻辑、表达规范。据调查,近年来,我国公民具备科学素养比例保持较好的增长态势,但科学精神培育相对缓慢。提高科普质量,既介绍具体知识,又传播科学思维,努力提升全民科学素养,全社会抵御“科学流言”的根基才会更稳固。

“科学流言”的传播,有着复杂的社会心理因素,难以完全禁绝。面向未来,科普工作任重道远,仍须久久为功。大力发展科普产业,健全完善引导全社会参与科普的机制,有助于凝聚合力、弥补传统机构力量的不足,快速响应公众科普期待,更好满足不同层次、不同年龄段人群的科普需求。新冠肺炎疫情防控期间,不少专业人士在自媒体平台及时答疑解惑,帮助大家理性认识病毒、科学防疫。当科普渠道日益多元、科普产品更趋丰富,我们定能筑起更为立体的抵御“科学流言”的屏障。