

要闻深报

添加剂“贡献”75%铝含量,个别食品铝超标300多倍

“禁铝令”留口子 市场“铝”见不鲜

“铝毒典型”海蜇油条油饼麻花粉条却未被禁

食安联盟QQ群:209588708
食药监局举报电话:12331

食安山东 品牌引领在行动
主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报
征集:打假线索 诚信联盟企业 消费观察团

根据国家卫计委等五部门规定,从7月1日起,馒头、发糕等面制品(油炸面制品、挂浆用的面糊、裹粉、煎炸粉除外)不得添加硫酸铝钾和硫酸铝铵,也就是俗称的“含铝泡打粉”或“明矾”,而膨化食品要绝对禁铝。

新规实施半月来,山东市场反映如何?近日,本报记者走访了部分生产企业、小作坊,以及超市后发现,虽然不少面食店声称不再使用含铝的添加剂,但明矾、含铝的泡打粉仍可随意买到,销量无明显减少。相关数据表明,当下,含铝食品添加剂“贡献”了食物中75%的铝含量。如监管上没有一系列硬措施,“禁铝令”落地或有“硬伤”。

是真的吗?
舌尖上的感与证

本报记者 李钢 实习生 高金

>>探访:
是否用“明矾”,
企业较清楚小店多迷糊

当被记者问到是否仍在用“明矾”等含铝添加剂时,一位馒头房老板表示,“明矾价格低,效果好,老一辈人用了这么多年也没啥事,现在怎么会禁用呢?我们家里自己也用啊!”也有一些摊主开始迎合“禁铝令”的要求。民生大街上,一家馒头房打出了“老面馒头”的招牌

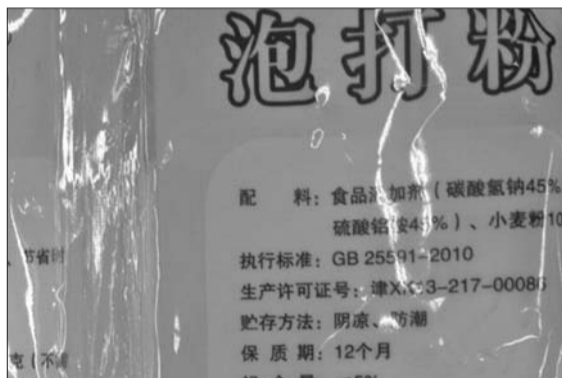
相对来讲,一些规模大些的面食企业大都态度明确。“我们的产品从来没有用过明矾之类的,是纯淀粉制品。”山东省郓城县龙泉淀粉制品有限公司相关负责人李宏斌说,公司采用的是冷冻技术,产品中不加明胶等添加剂。

本记者在济南各大超市食品区看到,像湾仔码头、三全食品等不少速冻食品的配料成分表上,未见含铝添加剂。

>>市场:
“禁铝令”堵铝有口子,
销售市场“铝”见不鲜

“禁铝令”施行已半月有余,近日本报记者走访了多家市场和超市的食品调料区发现,含铝添加剂仍是“铝”见不鲜。

“有明矾或者泡打粉吗?”本记者在洪楼附近两家大型超市的食品调料区看到了各种酵母、泡打粉等,不



超市里销售的部分品牌的泡打粉仍“含”铝。记者 李钢 摄

少品牌的泡打粉包装上打上了“无铝害”或者“未添加明矾”的大字体说明,但部分品牌的泡打粉配料表上仍赫然印着“硫酸铝铵”字样。在七里堡批发市场调料批发区中,多家店铺明确表示有明矾和泡打粉,且泡打粉都含硫酸铝铵,明矾大多是五十斤包装,销量一直不错。

已经禁铝了,怎么还在卖?一位业内人士解释,虽然国家出台了“禁铝令”,但并未禁卖这些含铝添加剂,只是不让在某些产品中使用了。据国家食品安全风险评估中心最新发布的《中国居民膳食铝暴露风险评估》,含铝食品添加剂“贡献”了食物中75%的铝含量。铝超标风险居前五位的食品分别为海蜇、油条、油饼、麻花、粉条,而这些不在“禁铝令”之列,这样的“禁铝令”犹如开了个大口子,导致监管难度加大。

>>监管:
复配食品添加剂
含铝也将严查

据省食药监局相关工作人员介绍,我省2014年第一季度餐饮服务食品安全监督抽检,共对全省17市餐饮服务单位的10个品种1515批食品及食品相关产品进行了监督抽检,“铝中毒”产品占不合格产品近半数。7月8日省食药监局又下发《关于做好含铝食品添加剂使用监管的通知》,要求各地加大对含铝添加剂的检查力度,尤其是对于生产膨化食品和小麦粉及制品(除油面制品、面糊<如用于鱼和禽肉的托面糊>、裹粉、煎炸粉外)的企业,如使用复配食品添加剂,要关注复配食品添加剂的配方是否符合公告要求。执法机关表示,鼓励消费者拨打12331热线举报,对经查证属实者,举报者可获得现金奖励。

>>专家:
少吃薯片,馒头油条
不要太“松软”

《中国居民膳食铝暴露风险评估》显示,我国近1/3居民铝摄入量超过安全值。而在以面食为主的北方,超过60%的人铝摄入量超标。

调查显示,除面食外,海蜇在加工中也会用到明矾,最严重的超标达三百多倍。

北方人喜爱的粉条(丝)同样也是“铝”超标的重灾区,“那些久煮不烂、口感特别筋道的,就有可能添加了明矾。”山东省郓城县龙泉淀粉制品有限公司相关负责人李宏斌解释。

研究表明,过量摄入铝会对健康造成很大影响,与老年性痴呆的发生存在一定关系,还会造成孩子神经发育受损,导致智力发育障碍。

鉴于此,早在2011年,联合国粮农组织、世界卫生组织调整了铝的每周耐受摄入量,由最初的每周每公斤体重7mg降至每周每公斤体重2mg。

专家提醒,消费者在购买面食等相关产品时,要留心配料表里的“铝”字,而在购买馒头、油条等时,也不要过分追求“松软”。

含铝食品添加剂生产的馒头、油炸面制品等通常看起来较大,掰开后内部气孔均匀且较小,掂在手上感觉十分蓬松。使用了明矾发酵的馒头口感上更松软。

此外,专家提醒,少年儿童常吃的薯片等膨化食品也是铝超标的重灾区。除了用含铝膨松剂,一些小品牌薯片还会使用含铝的合成着色剂等。

“长个儿西葫芦”
真有病

病毒病有潜育期,
可能放几天后长瘤

本报记者 王赞

对于济南市民赵先生“菜市场上的新鲜西葫芦放几天长瘤”的问题(内容详见本报7月14日A12版),蔬菜种植专家、中国农业大学蔬菜学系任华中教授表示,“长瘤”的西葫芦大都是感染了病毒病(花叶病),这种病毒的发病症状之一就是长“瘤子”。如果西葫芦在采摘时感染病毒却未发病,在夏季高温天气下很可能繁殖病毒,出现放置几天后长瘤的情况。

山东昌润致中和有机农场场长柴庆杰在接受记者采访时也表示,“我们农场在种植西葫芦过程中也遇到过这样的问题,一出现这样的问题,就会把植株和果子一起处理掉。但因为西葫芦感染病毒后,在温度18摄氏度和25.5摄氏度时,潜育期分别为11天和7天,有些个体种植户怕损失就提前摘到了市场上销售了。”

任华中和柴庆杰都表示,目前没有研究证明食用这种病毒对人体有害,不过会影响观感和口感,建议若出现这种情况不要再食用。柴庆杰还特别提出,出现这样问题的西葫芦果实较小,“所以因为食品安全问题,现在消费者崇尚不买个头儿标准的,不买大个儿的,一味地挑拣个小的买,并不科学。”他还举例说,“消费者买菜的时候认为青菜上面有很多洞,虫子咬过的,就认为这种青菜是不打农药的。现在,一些菜农一边用叉子在青菜上戳洞,一边把农药打上去。”

而对于西葫芦长个儿是否使用植物生长调节剂的问题,任华中表示,“西葫芦不像黄瓜属于常备菜,使用植物生长调节剂的情况较少,而黄瓜使用植物生长调节剂的情况就得多些,只要适量使用国家允许使用的生长素,可以起到促进瓜体膨大的作用,拉长瓜体让黄瓜生长笔直,提高产量。但是一些瓜农在涂抹或喷洒过程中,无法严格控制用量,用多了就会出现头部顶花处有个小‘圆瘤’的情形。”

“是真的吗?舌尖上的感与证”栏目长期诚征新闻线索,如果您的身边有让您疑惑不解的食品安全问题,请告诉我们,本报记者将带着您的疑虑不解向质监局所、业内专家进行调查落实,甚至深入事件现场、生产基地明察暗访,实地求证。这可能是对我们所不了解的现代食品知识的破解,也可能是对一种食品安全隐患的揭露和预警。

齐鲁晚报李岩侠
品牌工作室策划

微博: <http://weibo.com/u/3870363721>
品牌企业QQ群:260469383
主持人:李岩侠 邮箱:daxia365@sina.com
电话:18678859550 0531-85193055

食安山东·走进企业透明看

“食安山东观察团”走进汇源看细节—— “为控质量风险,不要一个烟民”

本报莱芜7月20日讯(记者 李钢)“现在我们招聘员工,吸烟的人坚决不招,原来吸烟的员工也力促他们戒了烟。”19日,“食安山东·走进企业透明看”活动正式启动,首站走进汇源果汁莱芜生产基地,汇源的质量管控措施让由消费者、监管部门、行业协会、媒体组成的50多人的“食安山东观察团”赞不绝口。

食品安全和质量到底搞得怎么样,食品业同行最有发言权。作为山东食企业诚信联盟企业代表,东阿阿胶股份有限公司、山东金龙洙农业科技、山东亚特乳业有限公司的代表们应邀参加了考察,省奶业协会、渔业协会、食品工业协会、省消协的领导和专家们也特地赶来。

走进生产车间参观走廊,看到数千平方米只见机器、管道,不见人的自动化生产车间,一小时就能灌8000瓶果汁



食安山东观察团参观汇源果汁冷灌装生产线。本报记者 张中 摄

的德国生产线让大家吃惊,鲁中汇源食品饮料有限公司副总经理潘玉良揭开了无防腐剂却保质一年的秘密:生产线采用的是当下最先进的无菌冷灌装技术,采用超高温瞬时杀菌技术,对物料的热处理时间不超过30秒,“从105℃左右

的高温,很快降到25℃左右的常温”,最大程度地保证了产品的口感和色泽,并最大限度地保存原料中维生素的含量。由于整个灌装操作均在无菌、常温环境下进行,实现了产品中不添加防腐剂也能保证产品不变质,“如果你买的是成

箱的瓶装汇源果汁,在打开箱子取果汁瓶时,你将是第一个在这箱果汁上留下指纹的人。”

“食品安全风险点很多,你必须设法控制任何一个细节。比如抽烟这件事,虽然戴上口罩,穿上防护服足可以控制残留烟气的污染,但是还不够。现在,我们招聘员工时,抽烟的一个不要,而早期入职的吸烟职工,公司也采取各种方式让他们戒了。以前厂区还没有专门的吸烟区,现在全厂区绝对禁烟。”潘玉良表示。

山东省奶业协会会长张志民在参观后表示,当前我国居民膳食结构中,并不缺蛋白质、脂肪等,但维生素、纤维素等相对缺乏,而牛奶、果汁等正是最好的选择。之前人们饮用较少,跟不了解现代果汁、牛奶生产和质量控制有关,在国外,果汁饮品的货架是牛奶饮品的8倍,而国内是1/8。