

济阳公布第四期食品监督抽检结果

又见铝面食再现苏丹红火锅料

30日,济阳县食药局公布了2015年第四期食品监督抽检结果。抽检的482批次样品中,检出了56批次不合格样品。此次抽检中,又出现了铝不合格或铝超标的面食。此外,还检出了非法添加苏丹红的火锅底料。

本报记者 王皇



▲许多面食作坊为了产品松软好吃好看,违规超量使用含铝的添加剂。(资料片)

▶因“漂亮咸鸭蛋”而臭名昭著的“苏丹红”又出现在火锅底料中。(资料片)



“铝花卷”“铝蛋糕”频现食品作坊

继今年第一期至第三期均出现铝不合格样品后,第四期又出现了3批次铝不合格样品。济阳县满香馒头房生产的大花卷检出了不得检出的铝残留,检出值为228mg/kg。济阳县宏图羊汤馆2015年11月16日加工的发面饼,铝含量超出了限值,超标8.7倍。济阳味香美食品厂2015年11月17日生产的枣沙糕、济阳

县娅致蛋糕房2015年11月16日生产的原味蛋糕也检出铝含量超标,后者超标4.3倍。

馒头、包子等小麦粉制品的铝残留多来自加工过程中使用了含铝食品添加剂。今年7月15日,山东省食药局已发布通告,要求食品经营单位销售的2014年7月1日后生产的膨化食品、小麦粉及其制品不得含有含铝食品

添加剂。餐饮服务单位自制的小麦粉制品(馒头、花卷、包子、发糕等)、烘焙食品(饼干、面包、蛋糕等)以及现制现售的馒头铺、包子铺、糕点铺不得添加含铝食品添加剂;油炸小麦粉制品(油条、油饼、炸糕、麻花等)、面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉中铝含量不得超过标准限量(100mg/kg)。

苏丹红火锅底料“重出江湖”

此前济南市范围内抽检结果多为未检出不合格的火锅底料此次则出现了一批不合格。济阳县峰鑫食品商店所售,山东鸿兴源食品有限公司2015年8月24日生产的和谐草本火锅清汤味底料检出了不得检出的苏丹红。

苏丹红是一种化学染料。用苏丹红染色后的食品颜色非常

鲜艳且不易褪色,能引起人们强烈的食欲,一些不法食品企业把苏丹红添加到食品中。济阳县食药局发布风险及消费提示介绍,研究发现,苏丹红具有致突变性、致癌性、致敏性和遗传毒性;国家明确规定,含辣椒类的食品(辣椒酱、辣味调味品等)中严禁添加苏丹红。但由于其具有价格

低廉、着色稳定、色泽鲜艳等特点,一些不法商家为了降低成本提高利润,常用作调味品染色剂在食品中添加,危害人们的饮食安全。

食药部门提醒消费者在面对五颜六色的食品时,一定要谨慎选择,不要购买颜色太过鲜艳、味道太过香浓的加工食品。

“稀土茶”让人喝得心里不踏实

此外,济阳县富群商贸有限公司的一批次铁观音茶叶检出稀土(以稀土氧化物总量计)超标2倍多。济阳县食药局解释,稀土超标往往是源于土壤环境。茶叶中的稀土来自于茶叶生长的土壤中,其含量与茶叶土壤环境密切相关。茶叶种植环节所使用的叶面肥通常含有稀土元素。茶农为了茶叶的外形和收获时间有保证,会在茶叶的不同生长期添加不同的叶面肥。很多叶面肥

中的确含有稀土元素,这些稀土元素可以保证茶叶生长过程中抗旱抗涝,但添加中也会导致茶叶中的稀土含量超标。但目前对茶叶的稀土含量的国家标准,行业内仍有标准过严的争议。

新鲜蔬菜又出现了农残超标的情况。济阳县职业中等专业学校1号餐厅、2号餐厅各检出一批次甲拌磷超标芹菜。济阳县职业中等专业学校1号餐厅还有一批次韭菜检出杀菌利超标。

济阳食药局消费警示介绍,甲拌磷为高毒杀虫剂,禁止在蔬菜上使用。因其能在环境中长期稳定存在,可能造成农作物污染。杀菌利/腐霉利属于内吸性杀菌剂,对蔬菜兼有保护和杀虫作用,在蔬菜的种植过程中使用较多。种植者为提高蔬菜的产量和质量,寻求利益,违法或超量使用农药;也可能由于对各种农药的休药期不了解,使用农药过于频繁,导致农药残留超标。

许新年一个院

THIS DOUBLE ENTRY HOUSE SEND TERRACE GARDEN

6280元/m²

建面 110-420m²院落复式花房

《《 每平直惠1000元 》》

奥体东·复式花园洋房,全现房发售,生活即刻如“院”

- 许新年一个“院”,装载生活的幸福美满
- 超大面积私家露台花园,户户赠送
- 3.3米层高+7.5米开间+6.6米客厅挑高,墅质享受

东岸 EAST BANK

奥体东综保区·墅级复式华宅

VIP LINE

6232 7575

营销中心:高新区经十路与港西路交汇处南行777米 开发商:东拓置业

