

国家药监局通报洗发水产品及麦乐鸡抽检情况

“霸王”中二恶烷含量对人体无害

国家食品药品监督管理局16日通报对霸王洗发水相关产品的抽检情况。结果显示,抽检样品中二恶烷的含量水平不会对消费者健康产生危害。

近日,有关媒体报道霸王(广州)有限公司洗发水含1,4-二氧杂环己烷(又名“二恶烷”)。国家药监局立即要求广东省食品药品监督管理局依法组织对该公司开展现场检查并

对相关产品进行抽检。

据介绍,国家药监局曾于2009年3月21日在官方网站上发布了对卫浴产品中二恶烷安全风险评估的结果,评估结果与美国、澳大利亚等权威机构的结论一致。即日常消费品中(食品和药品除外),二恶烷的理想限值是30ppm,含量不超过100ppm时,在毒理学上是可以接受的。

新华社电

飘柔、澳雪也被检出二恶烷

南京有超市表示,已购霸王的消费者可去登记

在霸王洗发水被曝出含有二恶烷事件之初,霸王集团就称该物质在原料上出现,全行业大部分洗发水均有二恶烷。这是危言耸听吗?日前,又有香港媒体报道称,经香港通用公证行化验,飘柔及澳雪各一款含中药成分的洗发水中也检出二恶烷。

飘柔、澳雪被曝含二恶烷

面对公众的质疑,目前霸王集团一方面采用微博、博客、声明等各种方式强调其产品是安全健康的,另一方面将产品送交第三方检测机构进行检验以示清白,并且称有竞争对手对其品牌进行破坏,导致两天股市大跌迅速蒸发了近30亿,霸王公司已向警方报案。

就在霸王宣布延迟公布样品检测结果之际,又有香港媒体报道称,有市民将飘柔及澳雪各一款含中药成分的洗发水送检,结果显示飘柔含有二恶烷8.8ppm,

澳雪含有2.9ppm。

不过昨天下午,广东省日化协会针对霸王二恶烷事件召开新闻说明会,日化协会称,目前技术上无法完全避免原材料中含有该物质。各国均未制定限量标准,所有参数均为建议值,协会相关负责人称目前公认的限量是100ppm,此次壹周刊检测值低于该值,对人体不会产生危害。

超市:已购“霸王”可登记

南京市民顾先生因为人到中年,头发油多,而且掉头发也很严重,很羡慕代言霸王防脱洗发水广告的那一头浓密黑发,于是年初买了一瓶在用,但他表示也没见到效果有多好,头发还是越来越稀疏。这几天看到霸王洗发水深陷致癌风波,无论霸王公司如何澄清,顾先生还是很纠结:继续用还是扔掉?不过女儿帮他做出了选择:不准再用了!还帮他吧霸王洗

发水藏了起来。

这两天,顾先生只好用飘柔洗发水,可是昨天看到飘柔也查出来同样含有二恶烷的消息后,他苦笑道:“估计大多数洗发水里都有,不知道用什么洗头了!”与顾先生有同样苦恼的人很多。还有不少市民想知道,这不敢再用的霸王洗发水能不能退?记者昨天从南京市多家超市了解到,由于相关的职能部门还没有出具权威的检测报告,因此超市里的霸王洗发水都在正常销售,因此也不接受消费者的退货。但是按照一些超市正常的退换货条件,只要有超市小票,洗发水又没有拆封,不影响二次销售,还是可以退的,已经用过的就退不了。家乐福超市还表示,在该超市购买了霸王产品,已经使用但有质疑的,可以过来登记,等超市接到霸王公司或是职能部门的有关处理意见就会联系消费者。

快报记者 陈英

麦乐鸡中“特丁基对苯二酚”未超标

国家食品药品监督管理局16日通报麦当劳麦乐鸡检测情况。在4省(区、市)22家麦当劳餐厅中共抽取的35份麦乐鸡样品和33份麦乐鸡煎炸用油样品中,未发现麦乐鸡及其煎炸用油中“特丁基对苯二酚”的含量超过《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760-2007)中规定的最大允许使用量200mg/kg。

据介绍,国家食品药品监督管理局组织北京市、辽宁省、上海市和广西壮族自治区餐饮服务食品安

全监管部门对辖区内麦当劳餐厅售卖的麦乐鸡及其煎炸用油进行了抽样,并委托具有国家法定资质的食品检验机构进行了检测。

对于另一种食品添加剂“聚二甲基硅氧烷”,国家法定检测方法标准尚未颁布。国家有关部门正在抓紧研究建立相关检测方法。近日,麦当劳麦乐鸡中含有“特丁基对苯二酚”和“聚二甲基硅氧烷”事件受到社会广泛关注,并引发关于食品添加剂的争议。

据新华社电

吃碗米线等于吃了6个塑料袋?

针对网上传闻,记者走访南京多家米线店,店家否认,食品专家也不认同

这段时间,“食用一碗米线等于吃6个塑料袋”的传闻在网上流传,传言称米线里有工业原料硼酸和吊白块,而这二者的成分与合成塑料的成分类似等。此言一出,引得一些食客闻米线色变。记者昨日走访了南京多家米线店,米线店老板都坚称自家米线是大米制造,汤料也是骨头汤,有关食品专家也表示,这个传闻有些危言耸听;而高分子材料方面的专家表示,硼酸等工业原料成分与合成塑料的成分不相干。不过,记者发现,因为米线的成分、汤料都不透明,消费者想要知道一碗米线到底用什么做的其实很难。

店主都说米线成分是大米

“米线里怎么会有工业原料?”估衣廊一家米线店店主对这个传闻一口否认。“我们的米线都是自己生产的,百分之百用大米做的!”店主给记者看了这种米线,米线呈白色,摸上去光滑、细软,有些潮湿,店主说,因为是纯面粉制作,所以手感比较软,口感并不是特别有筋道。不过该店主拒绝透露米线的出厂价格,只说比大米略贵一些。店主称他们的厂家就在迈皋桥,南京十多家这一品牌的米线都是那家工厂生

产。“一般厂里是晚上做米线,白天送过来,当天送当天的货,每天一两百斤不定。”

在北门桥一家米线店,记者见到了另一种干米线。店主介绍,她家的米线有两种,一种是湿米线,与估衣廊那家店类似,一种是干米线,干米线看上去与粉丝非常相似,只是颜色要更深一些,这两种米线都是由批发市场的人直接送货上门的。

该店店主说,湿米线1.1元一斤,干米线每袋60斤,一袋160元,划起来要贵一些,“干米线是备用,在湿米线周转不过来的时候

才会用。”店主说,她一般都是买湿米线多,不过两种米线口感上差异不大,干米线泡20分钟就变成了湿米线。当记者问起米线的成分时,这位店主坦言,她猜测大米以外可能有其他原料,她拿起一捆干米线,“你看看,纯大米是做不出来颜色这么深的米线的,可能掺了土豆淀粉,而且吃起来还筋道。”但是,她不相信米线里有化学添加剂。

记者随后又走访了丹凤街上的两家米线店,米线店均表示没有听过“食用一碗米线等于吃6个塑料袋”的传闻,坚称自家米线是用大米制造,而且销量完全没有受到传闻影响。

有人向店家推销鸡骨汤粉

网上关于米线的传闻中还称很多米线汤并不是用架骨或者排骨熬制,而是用一种叫“鸡骨汤粉”添加剂兑水配制的,记者昨天也在南京市多家米线店展开了调查。

昨天下午,记者走进了珠江路附近的一家米线店,女店主称她家的米线汤全是用大骨头熬制的,“我们每天熬汤大概需要二三十

斤骨头,不过这些骨头不是从菜市场买的新鲜骨头,而是从超市买的冷冻骨头。”这位女店主向记者透露,她知道那种添加剂,因为之前有人到店来推销过,是那种罐装的骨头粉,推销者说只要用这种粉兑白开水就可以调制出香喷喷的骨头汤。女店主表示她不想赚黑心钱,所以还是坚持自己熬汤。

估衣廊、丹凤街几家米线的老板也告诉记者,他家的米线汤是自己用骨头熬制的。但记者发现,因为汤的熬制都是在厨房进行的,对消费者来说,米线的成分和汤料都不透明。

专家:米线加硼酸可能性小

针对网上传闻,南京工业大学食品与轻工学院党委书记、教授熊晓辉表示,“这有点危言耸听。”

有媒体报道说,像米线、冷面这种要求筋道的食品在加工的过程中放添加剂是行业内的普遍做法,添加剂的主要成分是硼酸,有的企业为了米线颜色更鲜亮甚至还添加“吊白块”。“放吊白块漂白有可能,加硼酸的可能性较小。”熊晓辉教授说,硼酸是一种

非食品添加剂,可用于物体表面消毒,加硼酸延长保质期能说得通,但增筋效果基本没有。

熊晓辉表示,如果想使面条筋道,可添加明胶或其它的一些增强韧性的食品添加剂。按相关规定,明胶是可以适量添加的,但由于明胶的成本比较高,生产者一般很少用。“一般来讲,吊白块主要是用于工业漂白,米线根本没必要漂白。”

网上流传说,吊白块和硼酸均属于工业原料,其成分与“合成塑料”的成分类似,因此得出了“一碗米线等于六个塑料袋”的结论。对此,南京工业大学材料科学与工程学院高分子系教授王庭慰表示,“合成塑料的成分是聚乙烯、聚丙烯等,与硼酸、吊白块的成分完全不一样。”熊晓辉也认为,“硼酸与塑料从成分上来说是一回事,我也不知他们怎么会有这种说法。”熊晓辉举例说,一次性的塑料盒可能在加工的过程中存在没有聚合的单体,一旦放置含油量高的食品,这些单体就容易溶出,这种情况下,说吃到塑料倒是有可能。

快报记者 晁静 王凡 鹿伟

饕餮盛会

7月21日—7月22日

票务热线: 025-83312495

2010广告前沿问题国际学术研讨会

国际名流、巨擘大腕,云集金陵

- 第一个中国高等教育界国际广告盛会
- 教育界和业界精英零距离头脑风暴
- 100多位中外国际广告精英云集金陵,美国营销大师科特勒、美国广告大师泰勒将献策中国广告,探讨中国广告高等教育与跨文化的发展、消费行为的演变与品牌拓展
- 美国奥美、日本电通、上海梅高、英国知世-安索帕媒介集团、英国安吉斯媒介集团高官精英畅谈网络化与数字化技术发展下的广告创意

主办 中国高等教育学会
广告教育专业委员会

承办 南京大学新闻传播学院
南京财经大学营销与物流管理学院

协办 江苏省广播电视总台(集团)
江苏省广告协会