

近日,北京、广州、上海等地接连被曝出电影院里的爆米花桶含超量荧光增白剂,可能危害健康甚至会致癌。那南京市场上的爆米花桶安全吗?快报96060热线近期多次接到读者来电,称因为本地相关部门未作回应,他们想知道市场上的爆米花桶是否也含超量的荧光增白剂。为此,快报记者昨天走访了南京三家知名影院、一家大型超市及一个商场,共买了5桶爆米花,随即将爆米花桶送至江苏省产品质量监督检验研究院,今天将拿到检测结果。

□实习生 金凤 刘伟伟 快报记者 鹿伟

## 快报昨送检5只爆米花桶 有无“荧光剂”今天出结果

探访:南京的爆米花桶多产自外地,多是“无证桶”



5月3日,南京市面上见到的爆米花桶色泽鲜艳 快报记者 路军 摄

### »探访

### 随机买5桶,3桶无QS标识

记者昨天在南京一些影院及商家随机购买了5桶爆米花。从外观上看,除了两家爆米花桶上有生产许可外,其他三家均没有QS标识。其中一家影院的爆米花桶最为新颖,上面印着“最强喜事”的宣传海报,仔细观察,最下方印有生产许可,以及销售公司的地址、电话等信息。记者随后致电这家销售公司,即北京中钜国际商贸有限公司,了解到这种爆米花桶是与专门的厂家合作生产的,“可以订做各种样式,有统一的QS标识”。提及市民颇为关心的荧光剂问题,这家公司的工作人员表示,“不存在荧光剂问题,可以接受相关部门的检验”。据悉,这家公司批发的小桶爆米花桶,一般是260元500个,平

均一个0.52元。

某商场一楼售卖的爆米花桶没有QS标识,纸质也一般,尽管如此,销售人员表示,生意好时一天能卖几百桶。据悉,这种桶是从苏州那边订做的。同样,在一家影院购买的爆米花桶也没QS标识,仔细观察,会发现纸桶内壁有颜色渗透的痕迹,纸桶外侧表层的黄、蓝色颜料在长方形纸桶的内部折脊处和开口处清晰可见。

随后,记者将爆米花桶及其爆米花一起送到了江苏省质检院。尽管纸桶是随机购买的,且每样只提供了一个,检测结果的普适性有限,不足以代表所有的爆米花桶,但在一定程度上,今天的检测结果会说明问题。

### »调查

### 爆米花桶多产自外地

上月,快报记者曾调查发现南京市场上大部分爆米花桶没有规定标识,引起市民关注,南京是否有企业生产爆米花桶?

昨天,记者致电询问了南京14家纸业公司,结果发现没有一家企业生产爆米花桶。南京天府纸业公司一位工作人员称,目前该公司已不再生产爆米花桶,“以前加工的爆米花桶用的是美国进口的专用纸,有美国食品药品监督管理局的认证,不需要QS再认证。”

南京华天纸业公司一位工作人员告诉记者,南京地区很少有企业生产爆米花桶。“以前

我们曾经想生产爆米花桶和纸杯,但没有在南京找到生产爆米花桶纸和纸杯纸的厂家。”

福州森成纸杯有限公司工作人员在电话中称:“因为爆米花桶的表面和内壁都需要保护膜,很难用其他纸替代,所以公司现在已经很少做爆米花桶。”至于爆米花桶的纸张来源,他表示,“产地不清楚”。

记者昨天从南京市质监局获悉,目前南京市取得纸包装容器生产许可证的企业中,没有生产爆米花桶的。记者了解到,南京市面上的爆米花桶大多批销自北京、苏州、武汉等地。

### 爆米花桶参照纸杯标准

据悉,爆米花桶属于纸包装容器,而目前纸桶并没有国家标准,只有企业标准。尽管如此,如果企业想生产这种纸桶,必须通过相关检验,拿到纸包装容器生产许可证后才能生产。而这个检验主要依照的是纸杯的国家标准。

如何检验?“简单来说,就是将样品置于不同波长的紫外线灯下检查,最大荧光面积均不大于5平方厘米。”记者了解到,荧光剂项目是发证检验和监

督抽查必检项目。目前省内包装材料产品的检测,只有江苏省质检院可以做。据悉,纸包装容器企业2010年底起由省质监局发证。

据了解,荧光增白剂是一大类有机物的统称,包括许多具有毒性的苯环物质。多数专家都赞同限制荧光增白剂的使用,尤其应当避免荧光增白剂与食品的接触。此外,我国食品卫生法第六条明确规定:食品、食品包装纸、餐巾纸禁止使用荧光增白剂。

### »疑问

### 爆米花桶究竟归谁来管?

不少市民询问,爆米花桶究竟哪个部门管?据了解,自2009年开始,我国对食品用纸包装、容器、工具等制品实施市场准入制度,但目前的情况是,各大影院的食品用纸包装仍然是“无证桶”。

为何出现这样的情况?据悉,市场上的爆米花桶理应由工商部门来负责抽检监管,但

现实情况不太乐观。记者昨天询问了工商部门,对此,南京工商回复说,目前正在关注此事。如果质监部门检测出了问题产品,检测报告经由食品安全委员会通报给工商,工商将会进行相关查处。而由于南京企业基本没有生产爆米花桶的,因此市质监部门平时也不会抽检。

### »相关新闻

### 南京也有红鸭肠 店员称红米染的



染色的鸭肠

快报讯(记者 马薇薇 实习生 盛海玲)4月28日,重庆涪陵对41家火锅店进行突击检查,发现有商家存在违法添加非食用物质和滥用食品添加剂的现象。其中一家火锅店采用不明来源色素为鸭肠染色遭到调查。该店负责人称:“这是行业内的普遍现象。”

昨天,记者在南京市场上探访发现,根据口味的不同,熟食类的鸭肠颜色不同,其中有一家鸭脖店的明星产品,就是颜色红艳的鸭肠,店员称,是使用了一种叫红米的天然着色剂染色。

昨天,记者来到科巷菜场看到,在宰杀家禽地点有生鸭肠售卖,伙计称全是新鲜的,“瞧瞧这颜色。”只见浸泡在清水中的鸭肠有些发白,有隐隐的红色,据了解,这种生鸭肠7元钱一斤。在附近转了一圈发现,几家卤菜店内的熟食类鸭肠,颜色都发白,价格多在十几元。而在几家鸭血粉丝店,采用的鸭肠均呈现这种颜色。

不过,在几家经营鸭脖子的熟食店,记者发现各家出售的鸭肠颜色均不相同,其中一家的鸭肠表面有些发黑,店员称是因为鸭肠用酱卤制过的缘故。而另两家的鸭肠相对正常,呈淡黄色,即鸭肠煮熟后的颜色。店员称,这种鸭肠很好卖。当听说染色鸭肠的事件后,他们均笑称“没必要”,他们认为,多数市民对于鸭肠的颜色并不多关注。

据了解,这些店的鸭肠价格普遍在28元左右一斤,不过在地铁站内一家鸭脖子店内的鸭肠价格却偏高,37元多一斤。这种鸭肠呈鲜红色,卖相十分好看,店员介绍,这算是店里的明星产品之一。“这是用一种来自台湾的红米染的,所以价格比较高。”店员称。至于染色的过程,却并不对外。在其网站上也宣传称,鸭肠呈现红色正是用了红米着色。什么是红米?记者查阅资料发现,是以籼米为原料,采用现代生物工程技术分离出优质的红曲霉菌经液体深层发酵精制而成,纯天然、安全性高,是天然绿色食品的着色剂。它应用范围广泛,可以用于食品类(肉制品、果汁、色酒、果酱、饮料、糖果、糕点、酱油、保健醋等)的染色。

不过,记者询问一圈发现,消费者还是对“本色”的鸭肠比较热衷,对于染成红色的鸭肠,则持怀疑的态度,“谁知道到底是什么染的呢?”一些人表示尚不清楚染色的具体的成分,所以不敢吃。

还在为你家的装修烦神吗?  
打开快报《居家》  
南京人装修第一参谋

家装诚信卡 火热预定中

现代快报《居家》周刊联合“南京家居行业诚信品牌联盟”共同发放家装诚信卡,持卡业主不仅能在工程质量上得到保障,持卡消费还可在最低价基础上享受更多价格优惠。

诚信卡预定热线: 4005686818

居家周刊 每周二、五出版

现代快报

96060