



核心报道

食品安全

超两句

24小时读者热线: 96060 都市圈网www.dsqq.cn E-mail: xdkb@kuaibao.net

责编: 刘方志 美编: 侯婕 组版: 谈雷

现代快报
2013.6.25
星期二

封12

面对各种问题食品, 消费者需要多少双慧眼?

全麦面包看着很“朴素” 竟有19种添加剂

快报记者调查揭猫腻: 警惕“染黑”的面包; 营养师: 馒头包子更健康

聚焦

广东曝出“毒鱼干” 南京市场暂未发现

快报讯 (记者 朱蓓 吴怡) 昨天央视曝光: 广东佛山三水, 有打鱼者使用死鱼和来历不明的粗盐生产鱼干, 为防止苍蝇叮咬、滋生小虫, 还在鱼干上喷洒“敌百虫”等剧毒农药。现代快报记者走访了南京市几家大型超市和菜场, 并未发现问题鱼干。水产专家表示, 南京淡水鱼食用习惯, 是吃鲜鱼, 一般不会做鱼干, 而市场上的风干鱼等产品, 也都是厂家在车间内进行风干, 暂未发现过问题。工商部门表示, 将对“毒鱼干事件”进行关注, 如果市民发现有来自广东的问题鱼干, 可以进行举报。

南京几家大型超市未 发现问题鱼干

昨天下午, 现代快报记者走访了南京几家大型超市, 南京的散装鱼干原料大多是海鱼, 产地大多是浙江舟山和江苏连云港等地, 并未发现产自广东佛山的鱼干。

这些鱼干大多是加工制成品, 有明确的配料表和厂名厂址。这些鱼干有香辣味、孜然味等各种口味, 并且根据口味的不同, 鱼干的颜色也各异, 偏红、偏黄、偏银灰……凑近闻一闻, 并没感觉到有什么异味。在配料表中, 能够看到有新鲜鱼、白砂糖、食用盐、味精、芝麻、辣椒油和山梨酸钾、日落黄、食用香精等食品添加剂。售货员表示, 这些鱼干是从正规厂家进的, 能够保证新鲜。根据包装上的电话, 记者联系上了一家连云港的厂家, 厂方表示, 这些进入超市销售的产品都是经过层层检测, 有相关的合格证书, 肯定不存在工业盐和农药的问题。

在香铺营等几家菜场, 记者并未看到散装鱼干出售, 只有一些鲜鱼和冷冻海鱼躺在箱子上。“只有过年的时候才顺带出售咸鱼等咸货, 而且都是从正规厂家进货, 平时不卖鱼干。”浦口一位渔民告诉记者, 他们捕捞的鱼, 都是淡水鱼, 价格还都不便宜, 做成鱼干, 重量一下子少了, 压根划不来。而且死鱼, 只能自己处理, 根本卖不出去。

工商部门: 将对市场 鱼干加强监管

南京市水产科学研究所水产专家周国平介绍, 南京的高淳、溧水等区也产鱼, 但都是淡水鱼。对淡水鱼的食用习惯一般是吃鲜鱼, 很少会做成鱼干, 江苏在淡水鱼加工方面也一直是“短腿”。南京有几家加工风干鱼的工厂, 都是流水线操作, 在工厂车间内, 食用通风、干燥等方式, 进行机械化“风干”, 所以不存在苍蝇、蚊虫等问题, 更加不需要使用农药。“也有使用自然的微生物进行发酵, 这样更有香味, 腌制过程也都在车间内进行。”南京市场上的海鱼产品, 更是经过层层把关才进入市场, 工商、质监部门都会定期进行抽检。那么用死鱼腌制的鱼干该怎么分辨呢? 工商部门表示, 他们将对市场上流通的鱼干进行关注, 并加强监管, 如果有市民发现市场上有类似的问题鱼干, 可以向工商部门进行举报。

面包新语被曝涉嫌添加剂标注不正确, 达利园一块25g小蛋糕含17种添加剂……在继雪糕被曝出含有大量添加剂以后, 面包也成为了重点关注对象, 不少市民在购买面包前, 都会主动查看一下配料表。

昨天, 现代快报记者走访了新街口的多家面包制作工坊, 发现哪怕是看似朴素的全麦面包内, 都含有大量添加剂, 令人咋舌。

现代快报记者 吴怡 朱蓓



白吐司面包内添加剂含量惊人
现代快报记者 吴怡 摄

现场制作的松软好吃? 大多含有“面包改良剂”

据了解, 目前南京面包房内的面包, 一类是当天在店内批量生产的, 花样繁多, 未包装, 等顾客需要的时候, 再拿出来装袋; 另一种是预包装面包, 由厂家制作好, 能够存放较长时间, 多数以切片面包的形式存在, 看上去大同小异。

在新街口一家超市内的面包房, 现代快报记者看到, 每一种当

天生产的面包, 都配有相应的配料表、生产日期和生产厂家, 但没有QS认证标志。在一家名为“菠萝红豆”的面包配料表上, 除了“面粉、糖、盐、酵母、鸡蛋、黄油”, 还包含了食品添加剂“改良剂”。在另一家超市的现制面包配料表上, 都写了含有“面包改良剂”。一位制作面包的师傅表示, 几乎所有的现制面包

都会用到改良剂。

所谓“面包改良剂”, 一般是由乳化剂、氧化剂、酶制剂等组成的复配型食品添加剂, 用于面包制作可促进面包柔软和增加面包烘烤弹性。除了改良剂, 有些面包中还含有添加剂“双乙酰酒石酸单双甘油酯”、“维生素C”等, 都能让面包更“发”, 更加松软好吃。

颜色灰暗的是“全麦”? 可能是焦糖染出来的

在一家面包房内, 一款著名面包品牌的预包装切片面包, 名称为“全麦营养面包”, 看上去也比一般的面包片黑一点, 显得很健康, 然而一看配料表, 则让人大吃一惊: 在这款看似“朴素”的面包中, 添加剂的名称密密麻麻好几排, 粗略一数, 有19种之多。谷胱甘、硫酸钙、木聚糖酶、 α -淀粉酶、烟酸

胺、麦芽糊精……而另一款白土司面包中, 也含有磷酸氢二钠、单硬脂酸甘油酯、半纤维素酶等12种添加剂, 令人咋舌。

江苏省营养学会公共营养师培训办公室主任颜晓东说, 大家现在很推崇的“全麦面包”, 实际上猫腻很多。一般所说的全麦面包, 指的是以全麦粉为原料或主要原

料制作的面包。由于全麦粉保留了麸皮, 颜色会比较灰暗, 口感比较粗糙, 健康但不好吃。一些厂家通过精白面+少量麸皮的方式制作有“全麦面包”概念或噱头的面包。实际上原料并不是全麦粉, 营养价值较低。“有些商家甚至为了追求全麦面包的灰暗色泽, 而人为用焦糖染色, 把面包“染黑”。

面包制作标准有待统一, 馒头包子反而更健康

在走访中, 现代快报记者注意到, 现场制作的面包, 虽然有的给出了配料表, 但都非常简单, 所含添加剂的量未知, 而添加剂的质量是否达标, 则更是无人知晓。

现代快报记者昨天从南京市质监部门了解到, 由厂家运输到门店出售的面包、糕点则一定要有QS标志。这种面包包装上的标注

内容, 标明其中含有的食品添加剂。质监局定期会对面包进行抽检, 而在质监局给出的检测项目列表中, 溴酸钾也是要求强制检测的标准之一。“目前南京的面包改良剂中, 暂时没有发现溴酸钾的存在。”然而对于“全麦面包”中全麦粉的比例占到多少以上才算“全麦面包”, 并没统一标准, 让不少商

家钻了空子。颜晓东表示, 不要盲目迷信“全麦”、“纤维面包”。同样是面制品, 馒头包子反而更健康。“一是不需要这么多添加剂, 二是加工温度低, 更健康。因为烤面包一般温度要达到200℃左右, 会造成一些氨基酸维生素的破坏, 就算像烤鸭外皮那样的, 还不如包子、玉米棒来得健康。”

国家九部委: 婴幼儿乳粉将试行药店专柜销售 新政未实施, 南京就有药店卖奶粉 部门回应: 有食品流通许可证就能卖

国家九部委近日联合发布了《关于进一步加强婴幼儿配方乳粉质量安全工作的意见》, 这部“婴幼儿配方奶粉新规”除了表示将禁止婴幼儿奶粉以贴牌、委托生产、分装等方式生产外, 还特别提到了“婴幼儿乳粉将试行药店专柜销售”。虽然新政刚刚发布, 但昨天现代快报记者发现, 南京在新政发布之前, 就已经有药店“试水”销售婴幼儿配方奶粉。

现代快报记者 安莹 朱蓓

南京一家药店上架的奶粉
现代快报记者 施向辉 摄



最新解读

今后婴幼儿奶粉不只 在药店开卖

国家食品药品监管总局6月21日对“试行药店专柜销售婴幼儿配方乳粉”的有关问题进行了解读, 表示下一步, 我国将试行药店专柜销售婴幼儿配方乳粉的监管模式。药店在取得食品药品监管部门婴幼儿配方乳粉流通许可后, 即可设专柜销售婴幼儿配方乳粉。目前已经取得婴幼儿配方乳粉流通许可的商场、超市、食品店等仍可继续销售。

昨天, 现代快报记者采访了江苏省和南京市两级食品药品监督管理局, 两级部门的负责人都表示,

目前食药局还在机构改革中, 职能划分还没有完全到位, 目前还没有监管职能, 要等到今年年底之前机构改革结束后, “理顺头绪”, 这项工作才能够真正开展。江苏省食药局的负责人也表示, 接下来国家也将进行试点。目前“试行药店专柜销售婴幼儿配方乳粉”还停留在政策层面, 真正实施还有一段时间。

探访 南京已有药店开卖

虽然新政尚未实施, 但记者发现, 南京已经有药店在销售婴幼儿配方奶粉。金陵大药房的负责人告诉记者, 他们连锁药店在取得工商销售许可之后, 已经有部分门店开始尝试销售婴幼儿奶粉, 合作的是一

个澳大利亚的品牌。在张府园一家药店内, 各年龄段的合生元婴幼儿奶粉都摆在货架上。记者从其他几家连锁药店获悉, 基本上每家连锁药店都有一到两家店有奶粉销售。

一家药店的负责人告诉记者, 相关政策对药店是一个利好。

疑问 新政未实施就卖奶粉 是否违规?

新政还未实施, 就有药店销售奶粉了, 算不算超范围经营? 南京市工商局食品流通监督管理处处长钱军表示, 如果超市、婴幼儿商店, 销售奶粉的实体店要想卖奶粉, 只需要取得标注有乳制品项目

的《食品流通许可证》和工商营业执照。只要不是现场制作、冲泡, 出售奶粉只需要这两个证, 但获得标注有乳制品项目的《食品流通许可证》, 才可以销售乳制品。日常监管中, 工商部门会定期对奶粉进行抽检。

记者从药监部门了解到, 药店若想经营食品, 需向工商部门申请食品流通许可证和营业执照。由于此前奶粉属于食品范围, 所以只要药店拿到食品流通许可证即可。药店的食品销售, 只要不妨碍药品质量管理就行。南京市药监局的相关负责人表示, 一旦政策实施后, 奶粉按照药品管理进行销售, 药店要想销售奶粉, 手续将更为严格, 审查的资质也会提高。