

省质监部门公布上半年产品“黑榜”

# 纯净水只有八成半合格 放置久了,亚硝酸盐会超标



夏天到了,夏季食品和夏令用品的质量,市民们格外关心。吃的冷饮、喝的纯净水是否合格?使用的电扇、购买的裙子是否达标?昨天,江苏省质监局对上半年产品质量监督抽查情况进行了公布,其中夏季食品和夏令用品中,纯净水的合格率只有86.4%,抽检的543个批次中,有74个批次不合格。

现代快报记者 朱蓓

## 纯净水合格率只有86.4%

夏天常用的花露水、气雾杀虫剂、蚊香、浴衣、啤酒、冷冻饮品,抽检中都没有查出问题。而纯净水的合格率则不容乐观,只有86.4%。“存在的问题较多,主要是菌落总数超标,检出霉菌和酵母、电导率超标、游离氯超标和亚硝酸盐含量超标。”江苏省质监局副局长黄云海介绍。

纯净水共抽检了543个批次,469个批次合格,不合格批次有74个,其中31种批次菌落总数超标。抽查的盐城经济技术开发区紫荆花纯净水厂生产的饮用纯净水,菌落总数超过标准规定的150倍之多。还有28种产品检出了霉菌和酵母。

## 微生物超标与装水容器有关

这些都属于微生物超标,南京市质检院副院长杨军表示,纯净水微生物超标,可能和装水的桶二次使用有关。“装水的桶回收二次使用,可能没有清洗干净。微生物超标倍数不多的话对人体影响不大,但如果超标较多数倍,对人的肠道会有影响。”

抽检的所有纯净水中,还有7种纯净水电导率超标。抽查结果显示,宝应县冰泉纯

净水厂生产的冰泉饮用纯净水,电导率超过标准规定的4倍。电导率和水的质量有什么关联呢?“电导率超标,和水中含有的杂质有关,电导率高,说明杂质含量高。”

除此之外,还有8种纯净水产品被查出游离氯含量超标,4种存在亚硝酸盐含量超标问题。杨军说,“纯净水企业在清洗设备时,会用到二氧化氯,可能因为清洗不干净等原因,导致残留,引起游离氯超标。”

## 时间长,水中亚硝酸盐会超标

至于亚硝酸盐,超标主要原因是放置时间过长。“时间长了之后,水中的硝酸盐通过细菌转化为了亚硝酸盐。”杨军提醒,大家在饮用纯净水时要注意,尽量喝新鲜的水,不要放置时间过长,时间越长,亚硝酸盐含量可能越高。一般来说,尽量在三四天把水喝掉。“就算是自己烧的白开水,也建议当天喝完。”除纯净水外,上半年抽查的产品中,还检出3种白酒禁止添加的添加剂糖精钠;兴化市富绿食品有限公司生产的脱水菜苔,重金属铅、镉超标。江苏省质监局表示,抽查中发现的不合格情况,已经要求相关质监部门,对不合格产品进行处理,并要求企业在规定期限内进行整改。

## 2013年夏令食品及用品 监督抽查质量较差企业(部分)

产品详细名称	商标	规格型号	生产日期	生产企业名称	不合格项目
衬衫	GAOGAO	175/92A	2013-02	江苏高制制衣有限公司	纤维含量
连衣裙	艾美罗	160/84A M	2013-05	南京美罗工贸实业有限公司	纤维含量
连衣裙	星·依凡	165/88A L	2013-05	南京天娇制衣有限公司	纤维含量
中短裙	吉贝	155/62A	2013-05	南京帕兰朵时装有限公司	纤维含量
半裙	F'ANOTHER	155/64A (S)	ACDNIH10031	南京至域时装有限公司	耐干洗色牢度、纤维含量
蕾丝吊带	荆棘鸟	160/84A	---	南通市荆棘鸟时装有限公司	纤维含量(花边)
饮用纯净水	---	15升/桶	2013-03-24	如东光源源饮用水厂	菌落总数
饮用纯净水	---	15.8L/桶	2013年4月9日	海门市三星镇天露纯净水厂	三氯甲烷
乾菜纯净水	---	17L/桶	2013年4月7日	启东市乾菜纯净水有限公司	菌落总数
丁所纯净水(饮用纯净水)	---	15L/桶	2013-03-24	海安县丁所天然泉纯净水厂	电导率
天泉饮用纯净水	---	18.9L/桶	2013-04-17	灌南县田楼乡天泉纯净水厂	霉菌和酵母
浅园饮用纯净水	---	18L/桶	2013-04-16	连云港市海州区锦屏镇浅园饮用纯净水厂	亚硝酸盐
岭上泉饮用纯净水	---	17L/桶	2013-04-12	灌云县陡沟乡岭上泉纯净水厂	游离氯
龙井饮用纯净水	---	16.5升/桶	2013-04-08	东海县驼峰南榴开发区龙井纯净水厂	亚硝酸盐
水之源纯净水(桶装饮用纯净水)	---	16升/桶	2013-04-24	响水县水之源纯净水有限公司	菌落总数
饮用纯净水	---	18.3L/桶	2013.3.29	昆山市市中宝饮用纯净水有限公司	菌落总数
桶装饮用纯净水	---	18.5L/桶	2013-03-23	苏州市明康饮用水厂	电导率
清清纯净水(饮料)	---	18.9L/桶	2013-03-25	兴化市清清纯净饮用水厂	亚硝酸盐
鸿翔纯净水(饮料)	---	16.8L/桶	2013年4月10日	泰兴市鸿翔纯净水厂	亚硝酸盐

## 《吃了顿龙虾,四人被查出“吸毒”》后续

# 无良老板用罂粟给龙虾提味 获刑8个月 罚金3000元

昨天下午,在无锡北塘法院,备受社会各界关注的“毒龙虾”案一审宣判。被告人郭某犯生产、销售有毒、有害食品罪,被判处有期徒刑八个月,并处罚金三千元。

经无锡北塘法院审理查明,今年3月下旬,郭某在其经营的龙虾店内,将罂粟壳及籽捣碎后与其他调味料一起放入烹饪油中熬制。3月28日至4月17日期间,郭某让厨师在烹制龙虾、螺蛳的过程中加入上述熬制好的烹饪油,提供给顾客食用,致使多人在该店就餐后体内含有吗啡类毒品成分。4月17日,无锡警方在郭某所经营的龙虾店内查获含有吗啡成分的烹饪油3桶、龙虾3盘、螺蛳1盘,在郭某的住处查获罂粟壳5个。案发后,郭某如实供述了自己的罪行。

经法院审理认为,被告人郭某明知罂粟果实为有毒、有害的非食品原料,仍在制作食品过程中进行添加,公然予以销售,其行为已构成生产、销售有毒、有害食品罪。同时认为,根据郭某的犯罪情节等,不符合适用缓刑的条件。因此,依法判处郭某有期徒刑八个月,并处罚金三千元。

另据了解,郭某开始经营“涉毒”龙虾店,一直到20多天后被警方查获,其一直处于无证经营状态。对此,法院已经把这一情况通报给相关部门,以期能加强管理。 现代快报记者 薛晨



快报6月28日的报道

## 【法律链接】

《中华人民共和国刑法》第一百四十四条:在生产、销售的食品中掺入有毒、有害的非食品原料的,或者销售明知掺有有毒、有害的非食品原料的食品的,处五年以下有期徒刑或者拘役,并处罚金;对人体健康造成严重危害或者有其他严重情节的,处五年以上十年以下有期徒刑,并处罚金;致人死亡或者有其他特别严重情节的,依照本法第一百五十一条的规定处罚。

# 天之蓝折服 154名国家评委

## 中国酒协称好喝才是硬道理

6月底,一支由154名国家白酒评委组成的专家评审团,出现在中国酒业协会组织的国家白酒评委年会上。根据年会安排,他们对全国137个白酒样品现场进行产品感官和理化品评、测定,以向消费者推荐真正好品质的酒类产品。最终,“天之蓝”品质折服了154名国家白酒评委,以总分第一的成绩进入“中国名酒典型酒感官品评入选产品”。此外,茅台、五粮液以及洋河选送的生态苏酒等产品也齐齐上榜。

## 贴近消费者,以“感官”为评酒新标准

据了解,这是中国酒业协会首次采用计算机感官品评技术,并由154名国家评委现场进行“感官品评”。因而,此次以天之蓝为代表的部分获评产品,被认为是最贴近消费者的“真正好品质的白酒”。

中国酒业协会市场专业委员会秘书长宋书玉表示,中国白酒有理化类的国家标准,使用仪器测定数据,可以描述产品质量。但从大量分析来看,这个指标对内在品质的反应,作用力很小。而且,理化指标无法检验口感,所以白酒品质不能完全以理化指标来衡量。

据了解,早在2007年的国家评委年会上,中国酒协就开始研究和学习了日本、韩国、俄罗斯以及中国台湾蒸馏酒的产品和技术,练习了新的感官品评方法。到了2009年的年会上,评委们又进行了13轮次的练习,第一次广泛和精确地掌握了感官品评的品控能力和性价比的评判标准。

“以目前的技术水平,只有感官品评最能表述清楚产品的质量等级”,宋书玉表示。所以,“今年协会将推行产品感官质量等级认证,向消费者推荐真正好品质的酒类产品”。在他看来,感官质量等级认证实施后,将可以有效打击“低质高价”的行为。

## 要让消费者知道,否则就没意义

对于这次参评的几乎囊括了所有名酒和名优酒的137个白酒样品,宋书玉解释说,“品评样本不是由企业交送,而是在市场上购买,并保留发票,做好取证。”

而且,为了保持公平、公正,品评中采用了暗品方法,天之蓝等所有产品均进行密码编号,并坚持多人评多样的原则。这种密码品评方法,最早出现在1979年的八大名酒评选上,首次排除了人为干扰因素完全以品质为标准。通过密码品评,1979年确立了茅台、五粮液、洋河等八大名酒,成为被认为是最有公信力的一次名酒评选。显然,中国酒协也希望以“密码品评”来塑造此次评选的权威性和公信力。

“感官质量等级分为三级,等级评出来后,我们主张印在酒瓶上,但没有强制性。”宋书玉说,“不过,等级评选结果一定要传达出去,让广大消费者知道,否则就没有意义了。”

对于消费者来说,这种“感官品评”又意味着什么?参与评酒的一位国家评委指出,目前白酒行业的许多产品,从理化指标来看都差不多,但好喝不好喝还是要靠人去品尝,这就是“感官品评”成为白酒质量衡量指标的内在原因,而此方法也能帮助普通消费者对酒质有更多了解。

“白酒企业应多在感官质量方面下功夫,多做一些市场欢迎的好喝的产品”。这位国家评委还举例说,天之蓝全国销量那么大,能有那么多人喜欢喝,这次质量评选结果也正好回答了这一现象。因为它绵柔的品质贴近消费者,“感官”优势十分突出,用老百姓的话说就是“好喝才是硬道理”。 马晶晶