江苏抽检洗涤用品

部分产品去污不达标

相比国产品牌,进口洗洁精更好?衣服看上去白白亮亮,就是洗干净了?用洗手液洗手,真的能洗干净?3月29日,江苏省质监局发布一系列洗涤日用品的抽查报告。洗手液、洗衣液、洗衣粉、餐具洗涤剂,现代快报记者了解到,这些日常生活中常常用来清洁的产品,如果买到了劣质品,反而有害。

◆洗手液

用劣质洗手液,还不如用清水

用洗手液洗手,已经成为不少人的习惯。不过,有些洗手液却会越洗越脏。江苏省质监局抽查93批次洗手液,82批次合格。不合格的产品全部来自电商平台,大多是去污能力不达标,也有一批次细菌超标,会造成二次污染。

洗手液之所以能有去污能力,主要依赖于其中的活性物质。而此次抽查,有10批次总有效物含量不合格。也就是说,这些洗手液并没有清洁效果,用了也是白用。

洗不干净是其次,用了洗手液,细菌反而越洗越多,就更糟糕了。此次抽查发现,来自石家庄多美斯日化用品有限公司生产的"悠选艾叶草抑菌呵护洗手液(儿童泡沫型)",这款儿童洗手液被测出菌落总数超标,而且超标300倍。南京市产品质量监督检验院工程师邱皓璞表示,这不仅起不到清洁作用,还会把细菌洗到手上,造成二次污染。

很多人认为,洗手液用了总比不用好,但根据此次检测,邱皓璞表示,洗手液还是要慎重使用。尤其是部分公共场所、小餐馆,他们用的洗衣液不知来源,很多是散装、便宜的洗手液,盛装的容器重复使用,也会产生污染。因此,他建议,这种情况下,不如用清水洗。

抽查发现,低于10元/500g(mL)的产品质量问题比较多。

◆餐具洗涤剂

进口洗洁精更好?抽查一半不合格

洗洁精洗过的饭碗,会直接接触入口的食物,因此,大家对于洗洁精的挑选都格外谨慎,有些人宁愿贵一点,选择进口的产品。不过,质监部门抽检121批次产品,却发现不合格的多数是国外产品。

此次抽查的121批次产品中,也在网上购买了标称原产地分别为美国、意大利、西班牙、韩国、日本、德国、加拿大7个国家的20批次的餐具洗涤剂。初查结果,121批次产品,有106批次合格,15批次不合格。而其中就有10批次是国外产品。不合格的主要原因是总活性物含量不达标。江苏省质量监督检验院日用消费品中心高级工程师曲梅介绍,活性物含量指标是影响餐具洗涤剂性能的最关键指标,总活性物含量越高,去污能力越强,国家标准规定,总活性物含量需要大于等于15%,此次有15批次产品低于标准,其中还有9批次网购的商品,总活性物含量低于10%。

甲醛也是抽查的重要项目之一。曲梅介绍,餐具洗涤剂中的甲醛主要作为防腐剂使用,如果放多了容易引起超标。此次就有1批次来自广州欧博化妆品有限公司生产的"泊泉雅清新绿茶洗洁精"甲醛超标。

曲梅表示,根据本次抽查结果显示,国产餐具洗涤剂的产品质量总体情况比较好。而标称产地为国外的餐具洗涤剂价格明显高于国产同类产品,但是去污效果与国内产品并没有明显差别,有的甚至还低于国内产品。

◆洗衣产品

标称"汰渍"的一款洗衣粉去污不达标

在洗衣液和洗衣粉的抽查中,也发现去污力是主要的不合格项目。洗衣液抽查107批次,合格75批次。洗衣粉抽查68批次,合格47批次。不合格的主要原因在于总活性物含量和规定污布的去污力。"规定污布的去污力,就是模拟平时洗衣服的过程。污布上有平时大家穿衣服时易沾染到的血迹、油污、灰尘等。然后用相对标准的洗衣产品对规定污布进行清理,查看最后清洗的结果。结果发现,有很多产品去污力低于标准规定。"曲梅说。

现代快报记者注意到,不合格产品中,不乏大家平时常常购买的知名品牌。比如,购买自网站,标称生产单位为广州宝洁有限公司生产的"汰渍洁净熏香洗衣粉",1.65千克/袋型号的洗衣粉去污力就不达标。

看着白不一定干净,可能有荧光增白剂

除了质量抽查,质监部门还对洗衣液和洗衣粉进行了风险监测。风险监测发现,洗衣液有28批次、洗衣粉有62批次检出荧光增白剂。曲梅表示,荧光增白剂是一种荧光染料,本身无色,在日光照射下能提高衣物的白度和光泽。目前我国规定食品包装纸、餐巾纸、餐具洗涤剂等产品均不得检出荧光增白剂,对洗衣粉、洗衣液暂时没有要求。

"但是有些商家会利用荧光增白剂提升亮度。因为这样洗完衣服后,增加了衣服的白度,掩盖了去污能力差的问题。看着白净,但其实没有洗干净。"曲梅表示,此次检测就有20批次去污力不合格的洗衣粉,被检出含有荧光增白剂。

她表示,很多洗衣产品会在产品上标注"不含荧光增白剂",消费者如果想避免买到含荧光增白剂的产品,可以注意标签。此外,相比洗衣粉,洗衣液添加荧光增白剂的较少,可以选购洗衣液。"如果实在不放心,可以自己带一个验钞的紫外灯,照一下,看看有没有荧光反应。"

第三代肺癌靶向药物泰瑞沙在中国获批

近日,国家食品药品监督管理总局正式批准第三代肺癌靶向药物泰瑞沙(甲磺酸奥希替尼片)用于既往经表皮生长因子受体(EGFR)酪氨酸激酶抑制剂(TKI)治疗时或治疗后出现疾病进展,并且经检测确认存在EGFR T790M突变阳性的局部晚期或转移性非小细胞性肺癌(NSCLC)成人患者的治疗。

据了解,我国每年新发病的肺癌患者超过73万人,是发病率和死亡率非常高的一种恶性肿瘤。在我国非小细胞肺癌患者中,约有30%~40%发生EGFR突变,而接受过EGFR-TKI药物(如吉非替尼、厄洛替尼、埃克替尼)治疗的EGFR突变患者中,约三分之二患者会由于T790M突变而产生耐药,导致疾病再次进展,患者亟需得到新的治疗方案。

据悉,奥希替尼是阿斯利康公司研发的第三代口服、不可逆的选择性EGFR突变抑制剂,是中国首个获批的用于EGFR T790M突变阳性的局部晚期或转移性非小细胞肺癌的肿瘤药物。2015年11月,奥希替尼获FDA批准在美国首先上市,从临床试验到上市许可仅历时两年半,是阿斯利康史上研发速度最快的新药项目。去年9月,国家食品药品监督管理总局将其列入优先审评名单,并予以加速批准。

阿斯利康全球新药研发高级副总裁及中国新药开发部总裁陈之键表示:"奥希替尼的获批为EGFR突变高发的中国肺癌患者带来了新的希望,它打破了中国肺癌患者在经过EGFR-TKI治疗耐药的瓶颈,是肺癌靶向治疗的重大进展。奥希替尼可以为更多肺癌患者带来创新的治疗方案。"

阿斯利康全球执行副总裁、亚太区及中国总裁王磊表示,"泰瑞沙的获批,将进一步延续和提升肺癌患者的靶向治疗方案,让更多肺癌患者继续获得高质量的生存。未来,阿斯利康还将继续加大新药研发的投入,加快将创新药物带入中国的步伐,推进提高创新药物在中国的可及性及可负担性,让更多的中国患者尽早受益。"

目前,奥希替尼已在美国、欧洲、日本、韩国、中国等47个国家及地区上市。

坚果好吃却不能贪

前段时间,电视节目中有专家指出,一盘素菜松仁玉米的热量是640千卡,肉菜红烧鸡翅却只有458千卡。为啥一盘素菜的热量比肉菜还高?其实,里边的松仁起了关键作用。生活中还有不少素菜,如腰果西芹、水煮花生米等,热量也不低,都是因为其中的坚果热量高。

中国疾病预防控制中心营养与健康所副研究员张双庆告诉《生命时报》记者,坚果营养高,但脂肪含量也都很高,用"一口坚果半口油"来形容毫不夸张,因此要限量吃。《中国居民膳食指南2016》建议,每周吃坚果50~70克,即每天10克左右。

热量最高的10种坚果

记者查阅《中国食物成分表》发现,热量较高的前10种坚果,10克分别对应:2个碧根果,热量67.6千卡;1个核桃,热量64.6千卡;40粒炒松子,热量67.4千卡;105粒葵花籽,热量62.5千卡;8个炒榛籽,热量61.1千卡;7粒炒花生,热量58.9千卡;83粒炒西瓜籽,热量58.2千卡;100粒炒南瓜籽,热量58.2千卡;7个腰果,热量55.9千卡;8个巴旦木,热量54千卡。

坚果的热量到底有多高?记者用热量最低的巴旦木与圣女果对比发现,10克巴旦木(8粒)的热量与360克圣女果(约40粒,一盘)的热量相当。也就是说,吃8粒巴旦木摄入的热量就可赶上吃一盘圣女果。

5种情况不吃坚果

睡前不要吃。坚果中含有的不饱和脂肪酸虽然有益健康,但却容易导致胃酸反流。

腹泻时别吃。坚果中丰富的膳食纤维和脂肪能润肠通便,但腹泻的人应暂时别吃,否则会加重症状。

大鱼大肉后不宜吃。如果一天三餐中已经吃了大量肉类,就不应再吃坚果,否则会使脂肪摄入超标,引发肥胖。

咽喉发炎者或过敏者不能吃。坚果一般都很干,吃了会加重干燥、充血等上火症状。另外,吃坚果类容易过敏的人更要注意,最好别吃。

婴幼儿不要吃。3岁以下的婴幼儿吃颗粒较大的坚果,窒息风险高,严重时甚至危及生命。可将坚果捣碎或磨粉拌入辅食中食用。

吃坚果两大原则

挑坚果要注意两点:一是选择原味的,避免盐炒的、糖焗的,甚至过油的,这样能减少油、盐和糖的摄入;二是尽量不选开口或剥好皮的,因为坚果中的不饱和脂肪酸很容易氧化,氧化后的坚果有哈喇味,产生的自由基会加速人体衰老,并增加癌症风险。

各种坚果营养各有所长:开心果、碧根果及夏威夷果维生素B1含量比较丰富,分别是核桃的4倍、6倍、12倍;巴旦木在维生素B2方面优势明显;开心果、松子及巴旦木含维生素E特别多。因此,建议互相搭配或轮换着吃坚果,让营养更丰富全面。

素食主义少儿不宜

素食主义在当下已经成为一种潮流和风尚,它的信徒们以素食为信仰,拒绝所有由动物加工制成的食品。在饮食习惯也可以成为文化符号和时尚标志的今天,素食主义者的队伍也在日益壮大。然而,素食主义的饮食方式与人类这个物种的生理机能是否真的契合呢?有专家认为,素食主义在很大程度上增加了人体缺乏营养的危险,而当这种饮食方式被施加于婴幼儿身上时,营养失调的现象就会更加严重。

儿科医生发现,由于不喝牛奶,改喝用杏仁、榛果、大豆等制成的饮品,越来越多的婴幼儿会患上严重的营养不良。由于饮食习惯而导致的营养缺乏会造成许多不可逆的后果,尤其可能影响到婴幼儿大脑的发育,而由此产生的并发症甚至能够导致死亡。

很多家长依据替代医学的建议,或者相信社交媒体上的信息,用植物蛋白饮品来喂养哺乳期的婴儿。这类家长大多固执地不信任市场上的奶粉及其他奶制品,喜爱素食,对来自生态农业的绿色食品怀有偏爱,并且抗拒疫苗接种。

在一些婴儿食品中,牛奶蛋白被替换成了大米或大豆蛋白,与其他植物饮品不同,这些婴儿食品中额外添加了适合婴儿的营养成分。这类食品对婴儿来说则是安全的,不会造成营养缺乏。

儿科专家、巴黎图索医院儿童营养及肠胃病科主任帕特里克·图尔年教授认为,造成儿童致命性营养缺乏的根源并不是家长,而是唆使家长陷入圈套的人。一些自然疗法、顺势疗法的医师,以及正骨医生极力推崇植物饮品,他们利用自己治疗师的身份提出这些理念,说服了那些容易轻信或者有相同思维方式的父母,尽管这些理论没有科学依据。销售儿童奶替代品的公司也是这种衍生物的同谋,他们一再试图刺激身为家长的消费者给自己的孩子食用这些产品。

帕特里克·图尔年教授发现,越来越多的青少年也掉进了素食主义"时髦"的陷阱。所幸的是,在这些人身上出现营养缺乏的现象相对较少。不过,缺乏钙、铁和维他命B12在青少年中却并不罕见,而这些成分的缺乏有时也会引起不可逆转的严重后果。

那么,人们为什么会如此迷恋素食呢?帕特里克·图尔年教授指出,保护动物大概是最主要的动机。没有人会否认人类为了养活自己而屠宰动物是件残暴的事,尽管我们都知道这些动物也不明白自己是否应该注定要被人类吃掉,不过它们因此而死亡可能比较让人难以接受。

然而,大多数科学家都认为不吃肉类、鱼类或奶制品会严重增加营养缺乏的危险。不要忘记,正是在以素食为主的饮食机制中有规律地添加了肉类,才推进了人类的进化,特别是人类大脑的进化,人类也因此才成为地球的统治者。

大概为了反对科学家们的论据,那些提倡素食主义的网站上充满了试图让人们放心的伪科学的阐述。帕特里克·图尔年教授对此表示非常苦恼:"读着这些文字,我非常惊讶于他们发明营养学概念的能力,这些杜撰出来的营养学词语,没有任何一个真正的营养学专家曾经想到过。我同时也感到非常苦恼,因为一些医生认知水平有限,及其对素食主义的赞同,成了素食主义信徒们的参照系。"

"可能是因为意识到了自己科学论证的贫乏,他们只好经常指责专家们被农产品加工企业收买,以此来反对那些科学的观点。"而事实上,一大批医生和研究人员与牛肉加工业有着利益关系,帕特里克·图尔年教授坦言自己也是其中一员。"但是,要澄清的一点是,这些工厂来购买科学家的服务,而不是相反。不过,在任何情况下,一名有信誉的医生都不该拿自己的前程和名誉冒险,去宣扬那些与科学伦理相悖的理念。"帕特里克·图尔年教授说。

由此,帕特里克·图尔年教授呼吁,就让那些喜欢素食的成年人继续食用那些他们认为对自己健康更有利的东西吧!但是,不要让儿童也成为这类食品的牺牲品,让他们遭受营养缺乏的伤害,因为其后果将会影响到他们的一生。

回收奶粉罐装假奶粉出售

记者从佛山市食药监局获悉,日前,狮山多部门联合出动约50名执法人员,对松岗石碣孙岗工业区开展联合执法行动。行动中,在一厂房内发现数百箱假冒奶粉。该厂房负责人涉嫌未经许可从事食品生产经营活动,狮山食药监分局对上述发现的物品进行扣押并作进一步调查处理。

执法过程中,执法人员在松岗石碣孙岗工业区一厂房内,发现数百罐假冒奶粉成品和几吨散装奶粉,以及一批假冒大米。经初步清点,现场共有成品奶粉446箱,白色袋装粉末约10吨,未标注生产日期的大米约1.4吨,无标签的粉条约1.2吨。

厂家涉嫌将这些来路不明的散装奶粉装进回收回来的奶粉罐里,对外销售;将过期大米装进塑料袋里,"改头换面"之后销售。

该厂房负责人称,收集回来的奶粉等物品都是销往养猪场,并向执法人员提供销售到养猪场的票据。

据介绍,该厂房负责人涉嫌未经许可从事食品生产经营活动,狮山食药监分局对上述发现的物品进行扣押并作进一步调查处理。

青团虽美味却不宜多吃

据资料显示,清明最早只是一种节气的名称,其变成纪念祖先的节日与寒食节有很大关系,北京民俗协会秘书长高巍说:"所谓寒食,就是不用加热的食物,像子推饼等面食,都是遵照了这一习俗衍生而来的清明节特色小食。"

青团也是清明节的传统特色小吃之一。首都医科大学宣武医院营养科主任李缨告诉记者,这种用雀麦草的汁拌进糯米粉里,再包裹进豆沙馅儿或者莲蓉的食品,不仅味道清香、清新败火,而且具有健脾胃的功效。

"青团之所以做成绿色,是因为春天的特点是阴气下降、阳气上升,而且这是一个充满生机和活力的季节,就像是朝气蓬勃的青年,而绿色是最能表达这个季节特点的颜色。"高巍说,中国古人讲究应时当令,吃当季食品,追求人与自然的融合,而这种以当季天然植物汁液做成的食品,无疑最为恰当。但李缨提示称,青团虽然美味,但是却不宜多吃,血糖高、血脂高的人群更应尽量少吃。

浙江13项医疗康复进医保

浙江省人社厅近日印发《关于进一步调整完成基本医疗保险部分医疗康复项目的通知》,从4月1日起,徒手平衡功能检查等13项医疗康复项目将纳入医保支付范围。

据悉,除徒手平衡功能检查外,还包括仪器平衡功能评定、手功能评定、手功能训练、轮椅功能训练、有氧训练、儿童听力障碍语言训练、职业功能训练、平衡功能训练、助听器选配试验、真耳分析、定向条件反射测定、失认失用评定等康复项目。

这些医保支付新增医疗康复项目不仅兼顾了儿童和成人等不同人群的康复需求,涉及医疗康复的肢体、听力、语言等不同残疾类别,还将到了法定就业年龄段且有就业意愿残疾人的职业功能训练也纳入基本医疗保险支付范围。

服用钙片过量小心便秘

肠胃不好的人服用钙片容易引起便秘,这种现象在老年人身上尤为多见。补钙时,应该怎样防止便秘且让钙更好地被吸收呢?

专家表示,钙剂中碳酸钙的吸收率最高,成人用得比较多。但人体吸收钙有个过程,在胃酸的作用下,一部分碳酸钙会变成氯化钙,进入肠道后会形成磷酸钙,这些钙盐很难被吸收,并会抑制肠道蠕动,引起便秘。

关于防止补钙出现便秘的问题上,专家给出几条建议,可以使老人在补钙的同时,尽量不引起便秘,又能更好地吸收钙质。

1.补钙时喝点酸奶,它含有的乳酸和钙结合,能促进钙质吸收。酸奶还含有大量活性乳酸菌,可促进胃肠蠕动,缓解便秘。

2.增加粗纤维的摄入,含粗纤维比较多的蔬菜有笋干、菜花、白菜、油菜等,坚果类含粗纤维较多的有黑芝麻、松子、杏仁等,水果类包括苹果、鸭梨、樱桃、红枣、石榴等。

3.老年人在生活中应该多喝水、多走路、多运动,这些对预防便秘都有好处。

要注意的是,钙片补充量太大也会引起便秘,一般每次服用不宜超过500毫克。

胡萝卜腐竹鲫鱼汤解春困

俗话说春困秋乏,进入春天,不少人觉得精神欠佳,周身乏力,胃口不开,学习、工作效率低,广州市中医医院杂病门诊副主任中医师高三德推荐,不妨简简单单煲个胡萝卜腐竹鲫鱼汤,具有醒脑明目、健脾开胃、增进食欲之功效。

材料:鲫鱼1条,胡萝卜300克,腐竹50克,老姜2片,食盐适量。

制作步骤:胡萝卜去皮,洗净,切成块状;腐竹洗净。鲫鱼清洗干净,烧锅下花生油、姜片,将鲫鱼两面煎至金黄色。把适量清水煮沸,放入所有材料煮沸后改慢火煲1小时,加盐调味即可。

功效:此款汤水具有醒脑明目、健脾开胃、增进食欲之功效;适用于消化不良及学习、工作紧张疲劳等引起的胃口欠佳、视力疲劳、夜盲症者饮用。