



今天你“微”了吗？

带你发现更多一点点的启东！



网上食品谣言你“中”了几招

网购烘焙黄油 质量差维权难

最近,有关食品安全的网上谣言将部分知名企业推向风口浪尖。食品领域网上谣言知多少?除伤及企业,谣言还会对社会造成什么危害?消费者如何理性对待谣言?粉碎打着科技旗号的谣言,我们又该如何做?

■谣言频出 众多食物“躺着中枪”

进入6月份以来《火腿肠还敢吃吗?实在太恐怖了,求扩散》《双汇第二季度出现亏损,股价要跌破25》等谣言在微信、贴吧等平台快速传播。《火腿肠还敢吃吗?实在太恐怖了,求扩散》一文中,有人把国外企业对猪、羊、马等动物尸体搅拌、粉碎等无害化处理的画面移花接木,配上火腿肠生产过程画面制作成两段视频,加上双汇部分产品的图片大肆传播。

关于安利纽崔莱蛋白粉涉及转基因、“安利老板服用纽崔莱保健食品致死”传闻近期也甚嚣尘上。对此,安利(中国)7月16日发表严正声明,称上述传闻均属谣言。“安利原材料供应链实行严格质量管控,蛋白粉原料材料为非转基因大豆获国际权威机构SGS认证。

为谣言所困扰,“躺着中枪”的远不止火腿肠和蛋白粉。当下正值盛夏,作为消暑必备食物,关于西瓜被“打针”谣言再度流传。记者搜索有关“打针西瓜”的网文发现,打针注入西瓜的“说法”还真不少,有的称“不法商贩利用注射器向西瓜内注射色素、甜味剂,让西瓜变得又红又甜”,有的称注射的是添加剂甜蜜素和胭脂红,有的网文则称黑心商贩给未成熟的西瓜注射膨大剂,损害肝肾、影响儿童智力发育。

有的居然还称“有图有真相”,配发了注射器和西瓜的“合影”照片,不过记者发现图片有些模糊不清。

今年6月13日央视《焦点访谈》播出《被“打针”的西瓜》,央视记者通过采访瓜农和专家粉碎了谣言。专家实验发现,西瓜打针10分钟后就变质,不到24小时就已腐烂。本报记者搜索网页发现,类似谣言已经传了好几年,其间不少人通过实验证实“打针西瓜”不靠谱。如注射后色素溶液扩散很慢;留下的针孔易分辨;注射色素和饱和糖溶液的瓜瓤有腐坏变味的味道。

■以讹传讹 谣言造成多重伤害

众多食物“躺着中枪”的景象不仅让身处谣言漩涡中的企业和农户为此付出沉重代价,也让许多产业遭受巨大冲击,食品安全谣言造成的是多重伤害。

香蕉就是典型一例。今年4月起,有关“香蕉艾滋病”传言在网络不胫而走,一些网友据此相信“因为香蕉艾滋病,全球85%香蕉要灭绝,全世界香蕉难逃厄运”;有的甚至认为吃了带病香蕉会染上恶疾,担心“香蕉艾滋病”向人体传播,一时间“香蕉艾滋病”骇人听闻。

“所谓‘香蕉艾滋病’就是植物学界常说的香蕉枯萎病,不是新病害,只是普通的真菌病害,上世纪50年代我国就已发现,且植物性病害根本不会威胁人类健康。”国家香蕉产业技术体系南宁综合试验站专家、广西农科院生物技术研究所专家牟海飞介绍,该病症称为香蕉黄叶病、枯萎病或巴拿马病,是由香蕉镰刀菌枯萎

病4号生理小种引起,不存在从植物向动物传染的可能性,更不会威胁人类健康。

“香蕉枯萎病已翻来覆去闹过好几次,明显是谣言,这种病在我国可防可控。”国家香蕉产业技术体系岗位科学家、华南农业大学资源环境学院院长李华平教授介绍,2006年有人把枯萎病叫做“香蕉蕉癌”,前两年又炮制出“香蕉SARS”“香蕉激素”,如今又摇身变成“香蕉艾滋病”,其实说的都是一回事。2007年我国已建立国家香蕉产业体系,组织10名权威的岗位科学家、11名试验站站长攻克香蕉难题,他本人就是10名岗位科学家中的一员。

专家指出,改头换面的香蕉枯萎病带给香蕉农户和产销者的是灭顶之灾,每次谣言风起都是5月前香蕉上市时间,给海南、广西、福建、云南等产地大省香蕉产业和区域经济造成严重打击,也造成消费信心丧失。为何香蕉枯萎病屡屡被冠以风马牛不相及的恶名?业内分析谣言散布者可能为别有用心,国外香蕉产销大户,其目的是引发中国民众对国产香蕉的恐慌。

■终结谣言 还需增强公众科学素养

想要讨还清白的不仅是双汇。2006年“西瓜红药水”谣言让含辛茹苦的北京、海南瓜农丰年遭灾,眼睁睁看着大片西瓜烂在地里,蒙受损失数千万元;2007年“霍乱鱼”谣言让京津淡水鱼市场几近崩溃;2011年海南文昌和四川攀枝花受膨大剂谣言影响致数万亩优质西瓜滞销,瓜农血本无归;2012年“吃香蕉致癌”谣言导致香蕉价格跌至一毛一斤仍无人问津,

广东、海南蕉农损失达7亿元。谣言“杀伤力”如此巨大,我们不禁要问,谣言层出不穷屡禁不止,祸害社会的原因是什么?

“谣言频发凸显了公众对食品安全的关注和担忧,但公众科学素养和社会责任的缺失也让谣言有了可乘之机。面对未知领域的传言,一些网友不负责任转帖成为谣言放大器,应引起反思。”中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授范志红呼吁对谣言要辨真伪、莫轻信。

“谣言止于智者。粉碎科技谣言需科学利器,要通过高效的科普手段和知识普及提高公众科学素养。”《科学世界》前副主编、植物学博士史军举例分析:“‘打针西瓜’图片有不少值得怀疑处。如果瓤中黄色较硬的条带是注射留下的痕迹,那么同一西瓜中的其他条带和白色瓜子为何没被染成红色?其实氮肥施用量、生长期遇低温、品种差异都有可能造成条带现象。”民间网络辟谣组织“辟谣联盟”发起人、中国政法大学副教授吴丹红认为,正是由于许多百姓对科技知识不了解,易受到蛊惑以讹传讹,谣言由此扩散。有效遏制谣言,官方和民间组织要用快速和浅显易懂方法辟谣,应出台有效措施鼓励第三方机构和专家发布权威信息解疑释惑。

“谣言出现与网络时代信息传递简单化、数字化、快速化相关,一些网民为吸引眼球制造噱头吸引更多关注,有意无意为谣言推波助澜。网络行为不仅仅代表个人,更代表一个群体,网络行为有不可预测的‘蝴蝶效应’,每位网民都应从自身做起,规范网络行为。”华东政法大学社会发展学院院长何明升指出。



烘焙受到很多人的喜爱。黄油是制作西点的重要材料,很多人选择在网上购买。最近不少网友称,网购黄油质量差,且很难维权。记者调查发现,要对这类产品进行投诉确实有诸多限制,建议消费者为了保障安全,还应在线下的正规商超购买。

在网上购买到有质量问题的预包装食品时,如果是国产品牌,可以直接投诉,但是投诉需要具备以下条件:1.产品名称;2.食品许可证号;3.销售企业的企业信息;4.发货的准确地址。网购的发货渠道很多,所谓发货准确地址是指发出产品仓库的准确地址,要详细到门牌号,以便热线平台将相关信息转达至仓库地址片区所属的食品药品监督管理局,由执法人员在仓库内提取相关样品进行检测,再针对检测结果进行处理。

目前网上最火的就是进口安佳黄油,但记者通过安佳官方了解到,安佳除了安佳奶粉、安佳纯牛奶和田园牛奶在天猫有自己的旗舰店销售产品,安佳其他产品并未授权任何一家网络平台销售,作为安佳烘焙系列,主要是B2B的销售方式,消费者无法直接购买。超市等渠道一般是由各地经销商供货的,可直接购买,至于网络销售的安佳黄油,技术人员建议,如果是饼房、蛋糕店等客户,建议从正规经销商那里进行购买;而普通消费者建议去正规大型超市进行购买。

另外,黄油的真假从外观不可以用肉眼去区分,但可通过气味等方式鉴别。首先,要闻它的香味,即奶香味是否纯正,是否有其他异常的味道;加热后,融化的油脂是否透亮透明;还有通过做出来的产品口感去区分。不过,这些都无客观的标准,需要消费者有足够的经验来辨别,因此在选购时,技术人员建议,如果是饼房、蛋糕店等客户,建议从正规经销商那里进行购买;而普通消费者建议去正规大型超市进行购买。

千姿尚型

QIANZISHANGTYPE

地址:花园中路803号 电话:83213151

秀发的保湿护理 六个步骤

维生素不会防止头发变白:头发的颜色是由发囊中的一些色素细胞决定的。随着人年龄的不断增长,这些细胞就会失去生命,此时,新长出的头发就是白色的,而不是起初的那种颜色了。头发的生长周期是4年,在失去色素细胞后,每一个发囊仍按自身的时间表长出新发,这就是为什么我们的头发不断出现白发的原因。这个过程是由每个人的遗传基因决定的,所以补充维生素不会起防止头发变白的作用。

适度梳发对头发有益:每天适度梳发对头发确实有益,使之能够定型并且梳掉表面的灰尘和脱落的头皮屑,但过多用力地梳头是不必要的,相反还易使头发脱落。

只要条件允许,最好在梳发前先用手指把缠绕的头发拉开。梳理时不要直接由发根梳到发梢,应先从距离发梢约两厘米的地方梳起。在所有的缠结梳通以后,再梳头发。

防止头发泛黄要避免日晒和烫发:不少人认为,头发泛黄是天生的,不可改变。其实,只要摄取适当营养,避免过度日晒及烫发,染发,头发色泽仍可改善。阳光中的紫外线会破坏存在于头发中的黑色素,而使头发褪色,变得枯黄、无光泽,强碱性的烫发剂也会破坏头发的组织链,致使头发变色。所以,防止头发泛黄的关键在于避免过多日晒和烫发。

秀发的保湿护理步骤:

步骤一:洗发前先以宽齿梳子将头发梳顺,由发尾开始,先将尾端易纠结的部分梳开后,再一次从发根往发尾方向梳顺。

步骤二:然后把头发充分打湿,记得水温调节在微热的温水,因为热水会让头发变得更加干燥。

步骤三:将洗发精挤在手中搓揉起泡,并均匀地涂抹在头发上,用指腹轻轻按摩头皮与头发,以温水将泡沫洗去。再重复用一次洗发精的步骤,这次按摩的时间可以拉长(约2到3分钟)将头发冲干净。

步骤四:取适量润发乳以双手手掌按压涂抹均匀,从发尾开始涂抹至发根,并轻轻按摩发丝及头皮,让护发产品停留在发丝上一段时间,可以让养分有效地渗入发丝进行修护。如果想要吸收效果更佳,可以包上热毛巾热敷,让热蒸汽帮助产品的渗透。

步骤五:5至10分钟之后用温水冲干净就可以了。冲洗润发乳的目的是在关闭毛鳞片,这是因为在洗发过程中,毛鳞片会被打开,因此洗去润发乳时的水温,不妨比洗发时稍微低一些,运用热敷冷缩的原理,顺利关闭毛鳞片,发丝才不会受伤。

步骤六:将洗后擦干了的头发均匀地分成3束,将秀发护理乳液涂于手上,将手指张开伸入头发,均匀地将乳液涂抹于发丝,从最下面的一束头发开始。将发束置于两手之间,轻柔按摩发束以使头发充分吸收产品。另外两束头发也同样操作。最后用梳子梳理全部头发,进行顺滑吹风。

“问题肉”下架了 严厉问责也需跟上

产品则要求不严、质量不高。在这种情形下,上海福喜食品有限公司将过期鸡肉原料“优先安排在中国使用”,也就并不令人感到奇怪。只是,出现如此问题,笔者觉得相关企业应当受到严惩,同时,相关监管部门也同样应当受到问责。

事实上近些年来,很多商家早已被经济利益冲昏了头脑,他们在追逐经济利益的过程中可谓是不择手段,不仅丧失了经商的诚信,甚至忘却了做人的良心,以致于将消费者的身体健康与生命安全都置之不顾。只是,我们在指责唾弃这些无良商家的同时,更要对监管体系的不作为乃至乱作为表示强烈的谴责和问责。上面提到的这些刚性规则本是食品市场秩序的兜底门槛,然而,现实之中却被轻易跨过去:对问题企业的处罚,除了下架、停产、罚款,鲜有接受更多处理,而对有关部门政绩问责,却是难得一见。制度成废纸,责任被稀释,食品安全底线屡被突破。

现如今,在媒体曝光上海福喜食品有限公司大量采用过期变质肉类原料行为之后,当地相关职能部门开始采取查封违法企业等执法行动。兰州市也以最快的速度,对检查出的“福喜”肉制品,封存下架。但是,消费者的身体健康安全要能确保保障,重要的还是要变事后执法为事前监管。而事后执法要能变成事前监管,就离不开对相关监管不作为的失职人员实行严厉问责,使其付出沉重代价。

近日,媒体曝光了上海福喜食品有限公司将过期肉类原料重新加工,更改保质期后,供应给麦当劳、肯德基餐厅等客户。笔者查了一下,近年来我国围绕食品安全构架的机构与制度其实并不少,两年前,国务院印发了关于加强食品安全工作的决定,其中明确将食品安全纳入到地方政府年度绩效考核内容;去年,最高人民法院、最高人民检察院共同发布《关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》,明确了有关定罪量刑标准;今年5月14日国务院通过的《中华人民共和国食品安全法(修订草案)》,更是提出:对食品违法行为

加大处罚力度,构成犯罪的,依法追究刑事责任;此外,还加重对地方政府负责人和监管人员的问责。同时,这几年来,无论是在人力的投入,还是技防的完善等方面,各级政府都大幅度向食药监管部门倾斜,而且,不少地区还大力畅通百姓投诉举报渠道,甚至投入重金奖励开展“有奖举报”活动,所有这些,都应当是遏制食品安全事件发生的得力举措。但是,即便如此我国食品安全监管力度与国外相比,还是存在不小的差距。也正因此,不在少数的企业对内、外销产品实行双重标准,对出口产品质量高标准严要求,对国内销售

鱼油市场鱼龙混杂 关键看EPA和DHA含量

业内人士透露,我国深海鱼油造假现象相当严重,有些企业将化工生产的鱼油说成是纯天然的保健食品,将使用杂鱼生产的鱼油说成是三文鱼、鳕鱼等冷水海域鱼类产品,甚至很多自称深海鱼油的原料可能连鱼都没有。“鱼油原料分为食用级、饲料级、工业级3个级别,价格差距显著,一些不法商家在原料上玩猫腻,产品价格自然差距很大。”

深海鱼油中富含EPA(二十碳五烯酸)和DHA(二十二碳六烯酸)等不饱和脂肪酸成分,具有明显的降低胆固醇、软化血管等保健作用。专家表示,EPA、DHA是

鱼油中对人体起到保健作用的主要成分,来源于鱼类的脂肪,鱼油质量好坏的标志是EPA和DHA含量的高低。一般而言,三文鱼、鳕鱼等冷水海域鱼类脂肪比例高,EPA和DHA含量也比较高。

但专家表示,虽然深海鱼油含有的不饱和脂肪酸成分对人体很重要,但我们也并非非它不可。“鱼油只能提供单一的脂肪酸,虽然常吃鱼油可以补充DHA和EPA,但如果其他营养元素不够,DHA和EPA也容易转换成能量被快速消耗掉。这样一来,单吃鱼油对人体健康的帮助也并不大。”

对于一些商家热炒的深海鱼油概念,专家表示,商家突出深海概念主要为了显示无重金属污染,但是消费者很难知晓是否真的是深海鱼。同时在美国特别是常被称作深海鱼油产区的阿拉斯加,当地的鱼油市场也并没有“深海鱼油”这一概念,且知名品牌一般都标明是何种鱼油,如三文鱼鱼油等。

如何分辨鱼油质量优劣

鱼油市场假冒伪劣产品泛滥,消费者如何分辨呢?专家表示,鱼油胶囊属于保

健食品,外包装须有保健食品蓝帽子标志。鱼油胶囊必须标注EPA和DHA含量和保质期等相关信息。

内容物刺破后为浅黄色至红棕色的透明油状液体,色泽清透,不含杂质;胶皮为浅黄色或红棕色,有明亮光泽,70至80℃的温开水就能溶解胶囊皮。优质的鱼油软胶囊入口咬破后应有淡淡的鱼腥味,如无鱼腥味则为假冒伪劣产品。若将高品质鱼油和普通鱼油同时放入冰箱30分钟以上,普通鱼油在零摄氏度以下将凝固结冰,而高品质鱼油具有良好的流动性。