

3·15

消费与安全

主题专刊

上海市工商行政管理局 上海市消费者权益保护委员会 新民晚报社 联合主办

走市场 查商品 群众利益无小事

——上海市消保委做好社会监督为民生

◆ 肖肖

面包花色日益多
指标查验不放松

近年来,面包这个舶来品,成为消费者的主食之一。各家厂商推出了花色繁多的品种,有吐司面包、肉松面包、豆沙面包……由于食用方便、快捷,受到越来越多消费者的青睐。为此,2011年市消保委专门开展了一个比较试验,在本市面包专卖店与超市(比如面包新语、可颂坊、静安面包房、乐购超市等)随机购买了面包产品,委托第三方机构按照国家有关标准进行了检测。

检测的指标是“16+1”,即细菌总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)、色素(仅对有颜色的产品)等16项指标,再加上消费者普遍关注的反式脂肪酸指标。受检的39件样品,涉及27家生产企业,其中有3家企业生产的3件样品不符合国家标准要求。

比如有个别肉松面包大肠菌群指标不符合国家标准要求【≤300(MPN/100g)】,据行业内部人士透露,肉松类面包最容易坏,一是因为肉松吸水性太强,二是为了让肉松不掉,面包上一般还刷上许多沙拉酱,增加了细菌污染的风险。因此,肉松面包一定要买当天制作的,尽快吃完。而据专家分析,这些有问题的样品均是冷加工制作,也就是当面包烘焙好冷却后,再进行裱花、夹心等,在这一过程中如果环境卫生不能满足要求,或者操作器具、人员消毒不彻底,就会导致最终产品的该项指标超标。专家还指出,细菌总数与大肠菌群是微生物指标中用来衡量食品被污染程度以及保存规范程度的常用指标。食品中细菌与大肠菌数量越多,说明食品受到的污染程度越大,部分细菌还能加速食品腐败变质,使食品丧失营养价值,甚至影响消费者的身体健康。

反式脂肪酸是消费者普遍关注的一项指标,它主要存在于氢化植物油,也就是人造奶油中。卫生部2007年发布的《中国居民膳食指南》建议,我国居民要“远离反式脂肪酸,尽可能少吃富含氢化油脂的食物”。世界卫生组织建议:为增进心血管健康,应尽量控制膳食中的反式脂肪酸,最大摄取量不超过总能量的1%。也就是说,如果按一个成年人平均每天摄入能量2000千卡来计算,则每天摄入反式脂肪酸不应超过2.2克。本次受检的39件样品中有3件含量超过0.5%,1件含量高达1.7%。据专家分析,原因可能是加工制作时,使用了含有氢化植物油的原料。因此,消费者在买面包时要多看标签上的成分表,标有“酥油、起酥油、植物起酥油、植物脂肪、人造黄油、麦淇淋、植脂末、奶精”等字眼的统统都是植物奶油。对于反式脂肪酸的影响,有的专家认为很难被人体接受、消化,容易导致生理功能出现多重障碍,是人类健康的“杀手”。但是由于国家目前尚未出台有关反式脂肪酸的标准规范,本次检测仅仅是提供了实测值供消费者比较。

童衫童裙很漂亮
“健康”指标很重要

儿童服装质量直接关系到未来一代的身体健康。为此,市消保委从本市大型商场、超市中随机购买了涉及北京、上海、浙江、江苏、福建、广东等6省市37家企业生产或经销的38件样品,委托第三方机构对纤维含量、pH值、耐干摩擦色牢度、耐汗渍色牢度、耐水色牢度、耐唾液色牢度、缝纫强力(纽扣、衣带)、外观安全规格(绳索拉带安全规格)和甲醛含量等10项指标进行了检验。经检测符合标准的产品30件,不符合标准的产品8件。存在的主要问题有:纤维含量标注不准确,pH值、色牢度不符合标准规定。比较试验结果表明,相当一部分企业对产品质量的监控不到位,质量瑕疵不少,一些样品的质量并不能与其

随着经济社会的发展,民生问题摆上了国家大事的位置,从中央到地方十分关注民生,十分重视民生。为此,上海市消保委贯彻“群众利益无小事”的精神,从消费者立场、消费者需求、消费者利益着眼,统筹兼顾,把与消费者日常生活密切相关的民生问题列作社会监督工作的重点,做到“民有所呼、我有所应”,组织开展比较试验、监督检查、调查研究等,切实发挥社会监督作用。



消费志愿者查访超市食品标识和价格标签情况



中秋节月饼市场消费体察活动现场



农产办农村巡展在崇明举办

品牌知名度或昂贵的价格成正比。

专家指出,pH值是考核服装面料酸碱度的一项指标。纺织品的pH值与人体皮肤相差太大,会对皮肤产生刺激,引起皮肤过敏或诱发感染,使皮肤易受其他病菌的侵害。比如受检的某品牌女童翻领半袖外套和连衣裙2件样品pH实测值超出国家标准要求范围。

专家还指出,消费者还要对色牢度指标多加关注,主要是指耐干摩擦色牢度、耐汗渍色牢度、耐水色牢度、耐唾液色牢度等4项色牢度指标。否则在穿着过程中,染料脱落转移到皮肤上,轻则沾染染色衣服,重则危害人体健康,特别是儿童健康。本次就有两个某品牌的女童长裤不符合国家对色牢度的标准。

果冰奶茶到处有
“香艳”饮料要当心

目前,本市现制饮料市场十分火爆,街边的奶茶铺、果汁摊随处可见。据不完全统计,当前市场上拥有正规营业执照和卫生许可证的现制现售奶茶店的数量在1万家,一年的现场制售饮料的市场容量保守估计有数十亿元。据业内人士透露,只要有10平方米左右

的空间,6万至10万元的成本就可以在上海加盟或者自开一家现制饮料店。由于饮料成本低利润高,容易快速收回成本。如此低门槛的行业,再加上该类产品至今也没有相应的产品标准,产品质量难以控制及保证。为此,市消保委于2011年7月对本市的现制饮料市场开展了一次调查。

调查选择了本市的吴江路步行街、中环百联、大宁等3个商业区,购买了23家销售企业的40件现制饮料样品,其中奶茶类19件,鲜榨果汁5件,其他风味饮料16件。这23家企业均属于较大规模的餐饮或饮料连锁企业,如85度C、快乐柠檬、COCO奶茶、街客、wagas咖啡、肯德基、麦当劳等,具有一定的代表性。由第三方机构根据现制饮料的制作工序特点,主要针对添加剂、微生物以及奶茶的反式脂肪酸进行了检测。

在调查中发现,一些企业为迎合消费者需求,宣称其产品中未添加任何食品添加剂,但在检测中发现其产品仍含有微量添加剂。虽然专家分析认为是由其产品配料带入的可能性较大,但是此类广告宣传仍存在误导消费者嫌疑,应当引起相关部门的重视。

检测还发现部分样品(如水蜜桃汁、西瓜汁、蜜果奶茶等)细菌总数与大肠菌群检测数据较高。奶茶和鲜榨果汁,其产品原料本身含有较多的细菌。部分食品原料富含营养物质(例如乳制品),特别容易造成微生物的生长。而新鲜水果在使用中如果没有经过严格的清洁与消毒,就会携带大量的微生物,最终导致产品细菌超标。

检测所涉及的店铺大都是敞开式的,地点又大多位于繁华路段的街边,使得环境中的细菌能够轻易进入到产品中。此外,加工器具污染与操作过程不规范,都是引起细菌总数与大肠菌群数据较高的主要原因。

目前,国家和上海市尚无有关现制饮料产品标准,对于如何有效进行监管,消除食品安全隐患还留有空白,亟待早日出台规定。

消费维权“啄木鸟”
超市卖场常暗访

食品安全和商品价格是政府关注、消费者关心、社会关切的热点问题。2011年初,市消保委集中接到消费者投诉,反映有部分超市卖场食品标识不清,甚至于出售过期食品;不明码标价,甚至虚假打折。为此,市消保委于2011年2月和4月两次组织消费维权志愿者350余人次,暗访超市卖场330家。

模拟消费活动发现,大型卖场、普通超市、便利超市在食品安全和价格标签方面存在不少问题。在食品安全方面:一是销售过期食品;二是未按要求标示生产日期和保质期,比如超市自制的熟食制品;三是更改或多次加贴生产日期标签;四是散装食品无标识或标识不全,比如散装的糖果和蜜饯没有按规定在产品的标签处标明生产日期和保质期;五是熟食销售区卫生状况较差,有的销售人员不戴口罩和帽子,或只是装装样子,有的销售人员甚至直接用手抓取熟食。在价格标签方面:一是遗漏价格标签;二是标签名称与实物不符;三是一个商品多个价签;四是价格变动未及时更换标签;五是商品价格高于广告宣传价。

价格虚高少很多
过度包装还是有

针对市场上在售月饼、茶叶是否存在价格“虚高”、外包装“虚胖”以及捆绑销售等情况,市消保委在2011年组织了对月饼、茶叶消费市场的调查,推动月饼、茶叶消费市场更加规范完善、低碳绿色。调查共出动消费维权志愿者近100人次,暗访了34家超市卖场、46家食品商店、近20家酒楼饭店和宾馆酒店、45家月饼品牌专卖店、16家社会茶叶专卖店和3家茶叶市场,还检案了近10个销售月饼的互联网网站。暗访涉及的月饼品牌有15个,品种有十大类近50个。涉及的茶叶品种有近10个。

从暗访情况来看,月饼、茶叶的零售市场总体平稳,零售价格比较适中,如鲜肉月饼大致在3元至4元之间,豆沙月饼在5元至8元之间。与2010年相比,高价月饼少了很多,调查中没有发现。过度包装和搭售现象还是存在,如在某购物网上,有卖家销售“迪士尼快乐礼箱”月饼套餐,由迪士尼快乐尊享礼盒1盒(690克)、迪士尼快乐团聚礼盒1盒(540克)、迪士尼快乐佳品礼盒1盒(480克)和一对米老鼠玩偶组成,售价为人民币1366元。还有一款“迪士尼快乐篮”月饼套餐,由快乐真情礼盒1盒(600克)、快乐佳品礼盒1盒(360克)和一对米老鼠玩偶组成,售价为人民币686元。另有一些商家把月饼与红酒、西点等捆绑销售。如有一款“经典至尊”,其套餐中有4只月饼(180克/只),另加1盒大桶年轮蛋糕(210克)、2盒胚芽饼干(128克/盒)、1瓶斯特罗城堡干红葡萄酒(750毫升)、1袋咖啡(6杯装)和1盒拉丝酷饼干(336克)等,零售价人民币888元。