专业知识“垫底” 回应百姓关注

本报第七届“冬令热线”铃声上午9时响起

本报讯（首席记者 薛慧卿 记者 陈杰 实习生 任竹青）肠溶胶囊为何不溶解？今年新配的膏方为何颜色变淡黏稠度不如往年……关注冬令食品药品安全，本报第7届“冬令热线”铃声上午9时准时响起，来自上海市食品安全委员会办公室、上海市食品药品监督管理局和本报特聘“冬令热线”专家们共同为消费者释疑解惑，同时受理举报投诉。

作为上海媒体优秀品牌“夏令热线”的延伸和新民晚报“春夏秋冬”四季民生热线的组成部分，新民晚报“冬令热线”自2006年创办以来已走入第7个年头。今天起，“冬令热线”将陪伴市民一起走过冬至、圣诞、元旦等传统进补时节和消费高峰时段。市食安办主任阎祖强、本报总编辑陈启伟、市食安办副主任顾振华、市食药监局副局长谢敏强、本报副总编辑裘正义出席开幕式。开幕式上，本报特别聘请了马志英等6位专家作为新民晚报“冬令热线”专家后援团顾问，以专业的声音为市民释疑解惑。

市民提问 服用胶囊感觉不适是否有质量问题
专家解答 本市所有药品都经过质检

铃声阵阵，折射出上海市民对食品药品卫生安全的强烈关注。“为何吐出来的胶囊完全没有溶解？”市民来电反映，12月10日在上海第一人民医院配了“奥美拉唑胶囊”。11日服用了该胶囊后，过了一晚，全都吐了出来。令人担心的是，吐出来的胶囊完全没有溶解，这样的胶囊是不是存在质量问题呢？

现场接听电话的**市药监局稽查处处长王有志**详细询问后解释说，这是肠溶胶囊，到肠的位置溶解是正常的。患者出现这一情况，可能是因为胃部不舒服，因此呕吐出来的胶囊尚未溶解。王有志进一步解释说，今年4月出现“毒胶囊”事件后，市民对胶囊品质非常关心，目前上海市场所有上市的药品都是经质量检验后再上市的，请市民放心。

市民提问 今年膏方外观和往年不一样，质量会变差吗
专家解答 不能仅凭外观表判断膏方优劣

电话铃声此起彼伏。家住闸北区的张女士来电反映，往年所配的膏方颜色呈深黑色，但今年配到的膏方呈褐色、煮时又觉得有点稀，黏稠度也不如从前，是否膏方质量存在问题？

接电话的**市食药监局副局长谢敏强**表示，膏方并不能仅凭外观来判断优劣。市民应该选择到正规的医疗机构开膏方。结合老人服用以后的整体感觉来作调整，再决定适合的进补方案。另外，膏方的保存条件也比较严格，要及时关注发泡、霉变等情况。

市民提问 餐饮“笑脸、平脸”标志如何评定
专家解答 标志并非一成不变，根据实际情况动态调整

家住五角场的李先生来电，他关心的是现在上海餐饮企业常见的“笑脸、平脸”标志。“感觉上笑脸特别多，政府部门是如何检查评定的？”

对此，**市药监局相关负责人**表示，目前上海的餐饮单位中，张贴“笑脸”标志的占20%多，贴“平脸”标志的占70%多，贴“哭脸”的不到10%。当然，这个标志并不是一成不变的，会根据各方面的实际情况作动态调整。作为一种社会监督的延伸，并欢迎消费者积极监督。

◀▶ 在今天上午举行的『冬令热线』开通仪式上，市食品安全委员会办公室主任阎祖强（左图右一）、副主任顾振华（左图右二），市食品药品监督管理局副局长谢敏强（右图）等接听读者电话

本报记者**楼文彪** 见习记者 **陈梦泽** 摄

黑芝麻洗后为何会褪色

——市食安办主任『冬令热线』现场督办消费投诉

今天上午9时20分，刘先生向本报“冬令热线”打来电话，反映从超市买来的黑芝麻洗后褪色。在相关负责人电话解答之后，市食品安全委员会办公室主任阎祖强仍觉不放心，当场联系宝山区食安办要求迅速督办。

刘先生反映，自己于12月13日在宝山区牡丹江路农工商超市购买了散装黑芝麻一袋。回家后，将芝麻放在水里浸泡后发现清水变成黑色，反复清洗多次后，水仍然呈现黑色。“芝麻是否会被染色呢？”

“黑芝麻含有天然色素，在水里有一定的溶解性。”市食安办副主任顾振华表示，黑芝麻一般清洗二三次不会褪色，但反复清洗后再褪色可能就有问题了。顾振华话音未落，阎祖强马上打电话：“请宝山区食安办负责督办！尽快把处理结果回复消费者！”

中午11时10分，记者从宝山区食安办获悉，相关检查人员已赶赴农工商超市进行检查，初步检测结果没有染色的行为，相关样品将送实验室作进一步检查。检测结果出来后将第一时间反馈投诉人。对此，刘先生表示满意。

首席记者 **薛慧卿**

新民晚报“冬令热线”专家后援团顾问名单

上海市食品协会专家委员会主任
马志英
上海市食品药品监督所所长
李 洁
上海市十佳执业药师
陈黎静
复旦大学公共卫生学院教授
厉曙光
上海海洋大学食品学院教授、博导
王锡昌
上海市交家电行业协会秘书长
韩建华

每日一题 食安知识知多少

从今天开始，新民晚报“冬令热线”推出“食品安全知识每日一题”。见报当天，读者可将题目答案编辑短信，发送至新民晚报“冬令热线”短信平台18918901189。回答正确的前10位读者将获得由市食安办提供的精美奖品。

1. 食物中的天然毒素主要是指某些动植物中所含有的一些有毒的天然成分。这些食物必须经过一定的加工处理后才能食用，否则极易引起食物中毒。下列一定要烧熟煮透后才能食用的食物是（）。

A.山药　B.花生
C.四季豆　D.红薯

吃块“秘制腊肉” 三天上吐下泻

网购“私房菜”该设食品安全关卡

网购各地美食成了不少网民的时尚举动。一些“吃货”们为了寻求地道的口味，到网上找现做的“私房菜”。可是市民侯先生好菜没吃到，药倒吃了不少。在网络上购买的“秘制腊肉”让他闹了三天肚子，上吐下泻，他向本报“冬令热线”提出了这个地处灰色地带的问题。

案 例
嘴馋惹得肚子疼

“我总觉得，现实生活中的食品有主管部门在查、在管，那么网络上呢？出了问题，到底是找食药监局、工商局，还是找消保委、找电商呀？”侯先生是一位公司白领，平时喜欢品尝各种美味佳肴。前些时，从网络上购买了几大包所谓“秘制腊肉”，希望在冬日里大快朵颐一番。

刚开始吃的时候，侯先生觉得口味不错，还为网络给自己提供寻觅美食的新途径而兴奋。可到了第二天，他的肚子就开始不太平，上吐下泻起来。这样一直折腾了三天，他筋疲力尽。在大呼上当之余，他也认为值得总结。“嘴馋让我忽视了对食品安全信息的关注，比如对方的生产条件怎样，证照是否齐全，自己总以为民间作坊做出来的东西比较地道。”

探 访
部分网店无证经营

记者在淘宝网上输入“私房菜”“现做”两个关键词，出来600多个商品，琳琅满目。

点击进入一些网店，网购后的评价也非常多。从评论可以看出，很多“吃货”是冲着寻找口味地道的佳肴而上网购买的，还有的则是追寻“老家的味道”而选择网购。大部分显示的评价还是“美味”、“地道”，但也有“包装都坏了”、“吃起来不怎样”、“不新鲜”等评论。

在网络上，还有不少卖家没有实体店，也没有注册公司，原料都是等顾客下单后再外出采购，菜也是自己一份份做，自然冷却后再用真空包装机进行包装。比如一家小店在卖所谓“独门秘制东坡肘子”，说的是“真空保存20天，开袋即食”，却没有任何企业信息，生产许可证和产品标准号也是空缺。

记者在采访中发现，虽然一些网络购物平台有自己的保障机制，但包括网购私房菜在内的网购食品，往往存在食品来源不明、网上跨区域交易、追溯难、售后维权难等问题。

点 评
美味安全应该兼顾

食品安全专家表示，“食以安为先”，消费者在网上选购时一定要了解店家的情况，挑选信任度高、知名度高的店家。同时，在地域上尽量选择自己所在或离自己较近的城市，一两天就能到达的，相对比较新鲜。虽然食品通过真空包装有一定保质期，但风险仍然存在。在快递的过程中，如果出现漏气、破袋会导致食物变质，或者刚变质但消费者感觉不出来的时候，吃下去可能对身体造成一些影响，因此网购私房菜还是有一定风险的。

本报记者 **陈杰**

购买半成品食物有风险

——热线专家热议冬令食品安全

本报“冬令热线”开通仪式后，受聘本报“冬令热线”专家后援团顾问的专家们打开了话匣子，畅谈自己对冬令食品安全的见解。

马志英是食品行业的“老法师”，他认为冬令进补和节日餐饮是冬令食品安全的两个重头。“传统上，市民认为冬令是进补季节。而个别不良厂商抓住这个机会，干些以次充好、假冒伪劣的勾当。当然，市民也不必太恐慌，看到芝麻浸了浸水，水有点变黑，就害怕中了招。其实，芝麻里有少量色素，不要太紧张。”马志英说，市民往往认为夏季是食物中毒的高峰，实则不然。“比如现在饭店制作很多半成品来迎合市场需求，但这些半成品的保存温度和时间是有条件的，食物中毒的风险是存在的。”

李洁来自市食品药品监督所，更多是从消费渠道入手。她建议市民，无论是冬令进补开膏方，还是节日在外聚餐，都应该选择正规的医院、正规的餐馆，通过正常的渠道。“现在网络非常发达，许多人热衷在网上搞定。我们现在已经将网络列入监测范围，但毕竟网络无极限，消费者自己提高警惕很必要。”

李洁建议，消费者应该选择正规的商家，“也就是尽量选择有“笑脸”标志的饭店进餐。”

本报记者 **陈杰**