

最担心 3 个问题:病死牲畜肉、食物中毒、蔬菜中农药残留 多数市民认可上海食品安全状况

本报讯（记者 陈杰）对目前上海的食品安全状况,市民感觉如何?食品安全问题量大面广,市民最关心哪些?

国家统计局上海调查总队前段时间发布的《上海市市民食品安全知识知晓程度调查报告》统计数据显示,多数市民认可上海食品安全状况,认为上海食品安全状况“很安全”、“比较安全”和“一般”的市民合

计达到92.3%,同比提高了4.6个百分点。

对食品安全现状的信任程度,很大程度上源自对食品安全情况的认知。调查反映,2013年市民食品安全知晓率得分为80.2分,为2007年以来最高水平。目前,市民最担心的3个食品安全问题依次为“病死牲畜肉”(占21.4%)、“食物中毒”(占17.6%)和“蔬菜中农药

残留”(占12.5%),这些问题同样也是2012年市民最担心的3个食品安全问题。市民最希望了解的3个食品安全知识分别为“食品营养”(占56.6%)、“食品质量鉴别”(占49.9%)和“食品添加剂”(占45.1%)。

认知程度的加深,还增加了市民参与食品安全问题监督的积极性。调查反映,九成市民非常关注食

品安全,市民认为最应该加强重点监管的环节列前三位的分别是“生产、加工环节的监管”(占70%)、“环境污染的整治”(占65.4%)和“种植养殖环节的监管”(占52.6%)。分别有35.5%、33.7%和10.1%的市民认为最有效的监管措施是“加强监督执法”、“严厉查处违法者”和“公布不合格企业和产品”。

不仅积极,更多市民在对食品

安全问题的监督上显得十分专业。市食安办数据显示,2013年,全市各食品安全监管部门共接到食品类投(申)诉、举报和咨询68212件,同比增加57.4%,其中举报案件的查实率高达68%。去年,本市食品安全监管部门共落实有奖举报件784件,同比增加3倍,奖励金额同比增加6.4%,八成市民对投诉举报件的处理结果感到满意。

【回音壁】

问 市民赵霖来电咨询,上了年纪的父母直接到推销保健品的电话。什么是保健品,保健品和药品有何区别,购买要注意什么?

答 市食药监局相关人士表示,保健食品,是指声称具有特定保健功能或者以补充维生素、矿物质为目的的食品;即适宜于特定人群食用,具有调节机体功能,不以治疗疾病为目的,并且对人体不产生任何急性、亚急性或者慢性危害的食品。保健食品必须经国家食品药品监督管理局批准,获得批准文号。

在我国上市销售的保健食品必须经过国家食品药品监督管理局批准(2003年以前的保健食品,须经卫生部批准),取得批准文号。经批准的保健食品的包装、标签必须印有“蓝帽子”标志,批准文号及标志如下:

2003年10月份之前由卫生部批准
国产保健食品:卫食健字(年份)第****号

进口保健食品:卫食健进字(年份)第****号

2003年10月份之后国家食品药品监督管理局批准

国产保健食品:国食健字G年份****

进口保健食品:国食健字J年份****



食药监执法人员 检查保健品市场

昨天下午,记者随市食药监督管理局闸北分局北站分所执法人员到铁路上海站附近的维韩保健品市场进行例行监督检查。

本报记者 陈杰 陈梦泽 摄影报道

“春令热线” 开通首日

共受理食品药品
投诉举报 229 件

本报讯（记者 陈杰）根据上海市食品安全投诉热线 12331 的统计,本报“春令热线”开通首日,热线共受理食品药品投诉举报 229 件。其中投诉 43 件,占 18.8%;举报 49 件,占 21.4%;咨询 137 件,占 59.8%。

根据受理数据分析,如果按类别分,食品 155 件,占 67.7%;药品 21 件,占 9.2%;医疗器械 5 件,占 2.2%;化妆品 2 件,占 0.9%;其他(非食药安全问题)46 件,占 20.0%。热线受理投诉举报后,已经分别转交相关区县食药监部门办理。

另外,2 月 19 日 12331 热线接获的一件举报已有调查结果。当时,有市民举报称,青浦区白鹤镇青龙村吴家队 100 号对面的蔬菜大棚内,存在使用工业用盐腌渍食用菌菇的行为。所谓腌渍是食品保藏的一种方法,其目的是为了防止食品腐败变质,延长食品的食用期。

经查,举报情况属实。青浦区白鹤镇食安办组织相关部门对该处进行联合执法,发现当事人在蔬菜大棚内种植菌菇,并于该场地东南角搭建一幢简易大棚用于腌渍菌菇,现场查获装满腌渍菌菇的塑料桶 30 个,并查获用剩的腌渍用盐 9 袋(每袋 50KG)。该批腌渍用盐产品标准号:GB/T5462-2003,GB/T5462-2003 为工业用盐产品标准。执法单位当场查封扣押腌渍用盐,取缔腌渍菌菇的场地及设施设备,异地销毁查获的腌渍菌菇。

经调查,当事人于年初从真北路农贸市场批发了 20 袋上述工业用盐用于腌渍自行种植的销售剩余的菌菇,至案发已使用 11 袋。当事人原准备将该批腌渍菌菇销往军工路农贸市场出售,至案发时,其生产的腌渍菌菇尚未流入市场。食药监部门已对此违法行为立案。

案发后,青浦区白鹤镇组织力量对全镇区域种植菌菇的农户开展大排查,到目前为止,未发现用工业用盐腌渍菌菇情况。

越吃越瘦的“负能量食物”真的存在吗?

营养专家:经不起推敲

新民求证

您听说过“负能量食物”(Negative Calorie Foods)吗?这个词最近挺时髦的。在某些人的嘴里,这种食物可神了,吃了以后不仅不会给人体增加能量储备,反而会消耗能量,越吃越减肥。在负能量食物的名单上,包括了苹果、芹菜、羽衣甘蓝、番木瓜和生菜等25种食物。

而营养专家一语中的:所谓“负能量食物”并不存在,网络上推荐的大多是一些能量较低、富含膳食纤维的植物性食物,如果还打着“负能量”的旗号大肆宣传减肥就更不靠谱了。

找不到相关学术文章

记者了解到,其实“负能量食物”的概念大约在十几年前就已出现,它并不是指所含能量小于零的食物,而是指消化时所需能量大于其本身能提供能量的食物。

食物的基本功能之一就是为人们提供日常活动所需的能量。但人们在进食过程中也要消耗一些能量,如咀嚼、吞咽、消化吸收等。如果消化某种食物所消耗的能量大于食物所提供的能量,比如100克某种食物提供80千卡能量,消化这种食物却需要100千卡能量,那么,该食物所产生的能量效应就是-20千卡,这就是“负能量食物”的理论基础。这个理论看上去无懈

可击,边吃边减肥的确是吸引人。不过,真的存在“负能量食物”吗?

记者通过文献检索后发现,几乎没有任何关于“负能量食物”的学术文章。“负能量食物”的说法更多的只是出现在网络论坛、商业网站或者博客上。

营养学上讲不通

“用通俗易懂的语言,和看似科学的论证,说起来头头是道,流传速度也很快,却经不起推敲。”复旦大学公共卫生学院教授、营养学专家厉曙光分析说,不同食物的能量值是有差异的。相对而言,蔬菜和水果的能量值是比较低的,如100克冬瓜提供9千卡能量,100克芹菜提供12千卡能量,100克洋葱提供45千卡能

量,而不少水果含有果糖,所以能量值略高,比如100克苹果提供50千卡能量。一名成年男子一天生活,需要摄入2400千卡能量。

那么,这些能量是怎么派用场的呢?厉曙光介绍说,其中60%至65%的能量用于人体的基础代谢,像心跳、呼吸、思维、胃肠蠕动、肾脏过滤等,20%左右的能量用于维持人体的正常学习、活动和娱乐,余下的约10%能量则满足食物的特殊动力作用,诸如消化、分解等。所以,不可能出现消化食物的能量超过食物本身提供能量的情况。“负能量食物”在营养学上是讲不通的。

“想减肥,还是两条路,要么减少能量的摄入,要么通过运动消耗掉能量。” 本报记者 陈杰