

# 新民晚报

创刊于1929年 / 飞入寻常百姓家

天气:晴到多云,最高8℃,最低4℃



明天:晴到多云,最高11℃,最低2℃

2017年12月5日 星期二 农历丁酉年十月十八 今日40版

国内统一连续出版物号 CN 31-0003 第 20379 期 上海报业集团主管主办·新民晚报社出版

以习近平同志为核心的党中央  
率先垂范身体力行  
五年来,八项规定改变中国

全文见新民网 www.xinmin.cn

## 领航,思想的力量开辟新时代

人民日报今发表任仲平文章《学习党的十九大精神的思考(上)》

兴业路76号点点红光燃遍华夏山河大地

# 初心之地见证开天辟地伟业

传承 红色基因

核心提示

中共一大会址纪念馆位于兴业路76号,原为老上海法租界“西门区”望志路106号。96年前的一个夏夜,这里闪耀着点点灯光。出席中共一大的代表正在为中国革命的前途热烈激辩。当时谁也不曾想到,这栋平凡无奇的石库门房子,见证了一场开天辟地的建党伟业,成为中国从积贫积弱走向繁荣富强的起点。

>>>3版

## 带上新民晚报 巡访红色基因

本报专栏带动市民关注申城革命旧址

>>>详见第2版·要闻



参观者来到一大会址纪念馆寻找中国共产党人的初心

本报记者 张龙摄

弘扬“红船精神”座谈会在嘉兴召开,王沪宁出席并讲话

## 用伟大精神推动伟大实践

>>>详见第2版·要闻

新时代  
新气象  
新作为

## 大国创新路 浦江谋新策

——定位世界科创版图的上海坐标

>>>详见第5版·上海新闻

今日导读

从“深度学习”到“精准扶贫”

互联网大会的“中国远见”

>>>详见第4版·要闻

文创产品收入十亿元 网店联名款口红爆红 故宫卖“正经萌” 传统文化时尚化

>>>详见第16版·文体新闻

语言变成武器 细节树起英雄

《至暗时刻》何以成“高光时刻”

>>>详见第17版·文体新闻

## 换油不勤 无证经营 铝超标8倍多 卖油条的竟成“老油条”

传统早点“四大金刚”之一的油条,受到很多市民的青睐。昨天,市消保委发布25个品牌油条样品消费体察(注:以消费者身份体验评测)报告,新亚大包油疑似不勤换、麦当劳油条塑化剂逼近限值、成山路“四大金刚”油条铝含量超标8倍多、“网红”霍山路阿文夜市油条无证经营,诸多问题成关注焦点。5家涉嫌无证餐饮店也遭取缔。

今晨麦当劳反馈称,售卖的油条及包装在生产过程中未添加任何塑化剂,正进一步排查油条被测出塑化剂的原因。

煎油条的油,若反复使用,对人体有害的成分上升。体察发现,新亚大包(长阳路店和兴国路店)、夜市大饼油条、沪四爷夜市豆浆油条等9家店油条油脂极性组分较高,超过27%的标准。新亚大包两家店铺油脂极性组分分别达43%和39.6%。上海市营养食品质检站曹琥靓表示:“高到40%以上从未见过。”而新亚大包则辩称,油品一天一换。

此外,夜市大饼油条、麦当劳(控江路店和长阳路欧尚店)3家样品检出邻苯二甲酸酯类增塑剂(塑

化剂),夜市大饼油条塑化剂已超标,麦当劳(控江路店)油条塑化剂也已逼近卫生部1.5mg/kg的临界限量值。

体察还发现,成山路“四大金刚”店的油条样品铝含量达980mg/kg,已达标准值(≤100mg/kg)9倍有余。宣称无矾的油条样品,与未宣称无矾的样品,铝含量平均值分别为6.1mg/kg和6.36mg/kg,两者差距不大。

还有一项数值与膳食营养有关,所有油条的饱和脂肪酸平均达3.551g/100g,肯德基(控江路店)、永

和豆浆、永和大王等9家的饱和脂肪酸在均值以上。专家表示,100g油条与21g肥肉所含饱和脂肪酸相等,若早餐吃了一根油条,中晚餐就得控制热量摄入。肯德基则称,食物中饱和脂肪酸含量高低不属于食品安全问题,一根油条饱和脂肪酸含量约3g,远未超25g的单日限量。

市食药监局食品餐饮监管处张磊表示,已要求相关区市场监管局开展监督检查,发现问题将依法从严处理。目前,成山路351弄8号四大金刚(大饼油条菜饭豆腐浆)、成山路351弄8号李师傅早点(油条糍粑米饭饼)、霍山路203号阿文夜市豆浆油条、仙霞路736号张记油条、莘庄镇水清路609-611号沪四爷夜市豆浆油条等5家店涉无证经营,市场监管部门已予以取缔。

本报记者 金旻矣