

市质监计量专家上午成功破解密码

“美林阁”秤有三档作弊功能

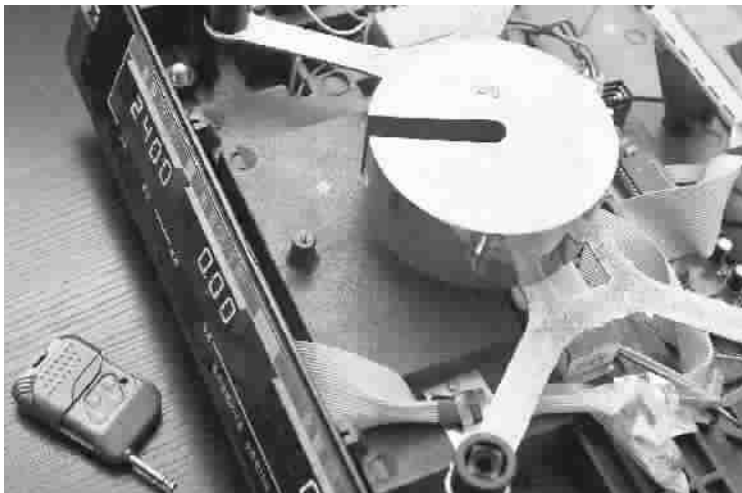
本报讯 (首席记者 薛慧卿)3月19日,“夏令热线”在计量专项检查中发现“美林阁”四平路店使用的电子秤有遥控信号接收装置存在遥控作弊嫌疑,受到社会广泛关注。案件调查中,店方拒不交出遥控器,给办案人员的执法查处带来了困难。市质量技监局、虹口区质监局组织市计量测试技术研究院计量技术专家经过3天奋战,今天上午终于成功破解密码,确认该电子秤有3档作弊功能,分别可以递增10%、20%和30%。

经专家确认,该作弊秤除了安装了遥控信号接收装置外,同时还存在芯片作弊程序。无线遥控作弊是前几年常用的手段,由于容易被

发现已很少使用,近年来多采用芯片程序密码作弊的方式。区别于以上2种作弊手段,“美林阁”的这台电子秤采用的是“无线遥控+程序作弊”的方式。质监人员分析,这可能是目前本市餐饮行业海鲜柜台承包出租经营方式的产物。在当天的案件调查中,店方拒不交出遥控器。

然而,再隐蔽的作弊手法也逃不过质监部门计量专家的法眼。技术专家经努力运用科技手段,成功破解了该电子秤的作弊方式,确认该电子秤有3档作弊功能,分别可以递增10%、20%和30%,为下一步的行政处罚提供了依据。

右图:电子秤通过遥控器增加称重分量 见习记者 陈梦泽 摄



八天接听来电近两千个 查获问题家电四千多件

「夏令热线」今天收线

本报讯 (首席记者 薛慧卿)架起一条“夏令热线”,严打假冒伪劣,由本报和市质量技术监督局主办的第七届“夏令热线”自3月15日开通至今天收线。8天接听市民来电1939个,“夏令热线”以真诚倾听民声,以迅速回应投诉,以严厉震慑违法,成为市民维权的好帮手。

据统计,夏令热线期间共受理咨询1939个,轿车、手机、服装及家具类产品成为咨询热点;受理申诉71件,主要涉及汽车质量、手机质量以及笔记本电脑质量等方面;受理举报48件,主要涉及食品安全、特种设备安全及计量等问题。今年“夏令热线”现场举办各类专场活动共受理申诉23件,接到举报3件。

今年“夏令热线”中,汽车的咨询申诉量位列第一。然而目前汽车三包尚未正式施行,客观上也给汽车质量纠纷的解决带来了诸多困难。

热线期间,“12365”中心相继开展了“局长接待日”暨现场咨询服务活动、汽车申诉现场调解及汽车质量会诊等活动,解决了不少消费者遇到的烦事和难题。

“夏令热线”期间,市质量技术监督稽查总队和市食品生产监督所,相继开展家电能效标识、过度包装产品、空气净化器产品等专项执法及飞行检查9次,检查商店、超市等经销企业14家、生产企业19家。统计显示,“夏令热线”共查获存在质量问题的吸油烟机、电热水器、电磁炉、电热锅和家用燃气灶具等家电产品4235件,查获假冒手机配件产品100余件,捣毁制假售假窝点1个,假冒伪劣产品货值总计约18万元;查获无证销售汽车配件产品1000余件,货值金额约15万元。

“夏令热线”权威发布近期专项监督抽查结果

文武腊鸡猪状元咸肉都有点问题

近期,上海市质量技术监督局组织相关质检机构对本市生产的罐头产品、腌腊肉制品、茶叶、速冻面米制品、食用油、黄酒等进行了专项监督抽查。抽查结果通过本报“夏令热线”权威发布。

【抽查对象】腌腊肉制品

【抽查结果】抽查的41批次产品,实物质量合格39批次,实物质量不合格2批次。上海文武腌腊制品有限公司分公司的文武腊鸡(生产日期为2012年11月5日),被检出过氧化值不合格。上海猪状元食品销售有限公司猪状元肉制品厂的咸肉(生产日期为2012年11月10日),被检出酸价不合格。

【消费提醒】在购买腌腊肉制品食品时要“五看一闻”。一看产品认证标志,生产企业是否获得食品生产许可

证,有无“QS”标志;二看生产日期,存放时间越长,越容易出现氧化现象;三看产品表面,要选择表面无盐霜、肉身干爽、肉质光洁结实的产品,表面不干爽的肉制品容易有细菌繁殖,腐败变质;四看产品外观色泽,肌肉呈鲜红色或暗红色,脂肪透明或呈现乳白色。颜色过于鲜艳的肉制品有可能添加过量色素,不要购买;五看产品弹性,弹性好的肉禽制品内在质量好。肉质松软,无弹性,指压后凹陷不易恢复的则不要购买;六闻气味,对于散装肉制品可闻气味是否正常,有无酸败腐臭异味。另外,购买冷冻其他肉类产品时最好选择包装袋无破损,产品个体间无粘连,表面或包装内无霜或少霜的产品。

【抽查对象】茶叶

【抽查结果】抽查25批次产品,

实物质量合格24批次,实物质量不合格1批次。上海东镇生物科技有限公司的东镇乌龙老茶(生产日期为2012年8月10日,6g×12包/盒)被检出稀土指标不合格。

【消费提醒】尽量选购包装的茶叶。看茶叶的外形时一般从嫩度、条索、色泽、整碎和净度五个方面观察。茶叶在选购时还可以要求冲泡后观察。闻是否有异味来确定茶叶的正常品质特征。

【抽查对象】速冻面米制品

【抽查结果】抽查37批次产品,实物质量合格37批次。

【消费提醒】首先要注重产品包装。选择包装密封完好,包装袋内产品无粘结,无破损和变形。包装袋内应无或仅少量冰屑。其次是看产品标

签应标明保存条件,生(熟)制、标明“速冻”字样。第三,在商店选购时,请在最后才取速冻食品。如不马上食用,回家后,则尽快放入冰箱的冷冻室。

【抽查对象】食用油

【抽查结果】抽查38批次产品,实物质量合格38批次。

【消费提醒】首先,尽可能购买定量包装的产品。散装产品由于长期接触空气,易引起氧化、酸败造成品质下降。

另外,从气味和滋味看,一、二级油无气味,口感好,三、四级油气味、口感稍差。从透明度看:一、二级油澄清透明,三、四级油透明。而劣质油打开后,有的有较重的有机溶剂气味,有的色泽异常,有的则有严重的哈喇味。 本报记者 陈杰

青团之“青”哪里来?

市质监部门上午检查生产企业未发现滥用添加剂

本报讯 (首席记者 薛慧卿)清明将至,青团成为热销食品。青团的“青”来自何方?今天上午,市食品生产监督所会同松江质监部门对上海沈大成食品有限公司进行现场检查。

“早期做青团用的是艾草叶,用

艾叶剁碎取汁和进糯米粉中做成青团”,市食品生产监督所执法人员介绍说,但野生艾草量很少,这几年上海市场上80%的青团是用麦青水做成的,10%~20%是用艾草粉做的。不过,由于今年上海唯一的一家麦青水原料提供商目前停产中,青团生产企

业使用的原料成为今天检查人员关注的重点。对此,沈大成方面回应说,他们目前采用的是专业厂家生产的麦苗粉(蔬菜干制品),并提供了相关许可证明和检测报告。

“自馒头事件以后,本市对糯米制品生产的要求越来越严格,添加剂的滥用更是一条高压线不能碰,”沈大成工作人员表示。

检查人员当场检查了企业原辅料进货查验情况、食品添加剂使用、包装标识标注等情况。

怎么看舌尖上的标签

“看营养标签上,色拉酱每100克里就有脂肪76克,NRV(营养素参考值)都到127%了,是不是意味着当饭吃,不但不减肥反而会长胖?”“看营养标签上,方便面每100克里就含钠1990毫克,是不是意思说太咸了,并不适合高血压病人?”本届夏令热线期间,有不少细心的消费者来电咨询,开年以来发现有不少食品外包装上多出了营养成分表,可这标签到底怎么看呢?

预包装食品元旦起需标营养标签

今年1月1日起,我国首个《预包装食品营养标签通则》正式实施,规定预包装食品在外包装标签上需强制标示(“1+4”),包括:食品的能量,以及蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠等四种营养成分的含量和各自占营养素参考值。这旨在让消费者能了解到吃的背后的营养信息。

记者昨天在家乐福、世纪联华、卜蜂莲花等多家大型超市调查发现,目前沪市在售的饼干、饮料、糖果、方便面、牛奶甚至速冻食品,其包装上大都标上了营养标签。而且除了上述需强制标示

的(“1+4”)必备项外,有的营养成分表里还标出了消费者普遍关心的“饱和脂肪”“反式脂肪酸”更多内容。

食品营养标签好比“营养参考尺”

营养标签怎么看?尽管目前多数预包装食品已明示营养成分,但不少市民对此还比较懵懂。记者现场随机采访了20名消费者,只有2名表示“注意过外包装上的营养标签,但太不懂怎么看”;还有18名“没注意到”,“买吃的只知道要看品牌、口味、价格和保质期”。

“食品营养标签好比一把‘营养参考尺’,它强制生产企业明白标注,难以作假;也让消费者了解食品中主要营养成分的含量,以便因人而异选购。”市疾控中心的专家告诉记者,一方面新规让食品生产企业不得标虚假信息,像打出“低钠”“低糖”“低脂肪”招牌的食品,到底是真“低”还是假“低”可一目了然;另一方面,消费者看了营养标签后也能按自己身体所需对照购买,尤其对有肥胖、高血压、心血管、糖尿病等疾病的人群有明确指导意义。

本报记者 胡晓晶

【相关链接】

今年流行咸青团

清明节即将到来,作为标志性的节日食品青团开始集中亮相,不过记者发现,今年甜味青团一统天下的局面已被打破,咸味青团受到市民欢迎。

据了解,今年不少供应食品的商家根据市民口味的变化分别推出各种款式的咸味青团,其中的馅料有荠菜青菜肉末、冬笋豆干肉丁、香菇木耳蔬菜等。这些馅料都是由商家自己采购加工,新鲜味美。

特约通讯员 史美龙 本报记者 朱全弟



执法人员正在检查青团原料

见习记者 陈梦泽 摄