

“笔直的黄瓜都喷了农药，弯的黄瓜才是天然的？”“隔夜饭亚硝酸盐超标会致癌？”这些在网络上和朋友圈内传播的食品谣言看起来有图有“真相”，让不少人胆战心惊。上周，在东城区第一文化馆，为期一周的东城区创建食品安全示范区宣传活动举行。东城区食药监局的工作人员在现场用科学实验PK这些谣言。通过开展“科学辟谣”、“你点我检”等贴近百姓、贴近生活的食品安全宣传，提高百姓的食品安全意识。

# 胶带捆绑的蔬菜 甲醛超标

## 东城区食药监“科学辟谣” 提示市民不信谣、不传谣

□本报实习记者 唐诗 文/摄



### 胶带捆绑蔬菜甲醛超标是谣言

刚买的肉中会不会有瘦肉精？牛奶中是否含有三聚氰胺？每天买菜的市民们或多或少都有对食品安全方面的担忧。为了让老百姓实实在在了解食品安全状况，东城区食药监局工作人员将食品检测实验室搬到活动现场，开设“你点我检”环节，为市民提供免费的食品安全检测服务。工作人员取小部分食品作为样品，只需三五分钟的时间，检测结果即可显现。

前段时间，网络传言称超市售卖的用胶带捆绑过的蔬菜，甲醛超标10倍，这条热搜吓坏了不少买菜的市民，这是真的吗？活

动现场，检测人员从市场上购买了一捆用胶带捆绑的蔬菜，来检测与胶带接触的蔬菜样品的甲醛含量。同时又购买了同一批次无胶带捆绑的蔬菜，将同样部位作为对照组，用来对比甲醛含量。

检测结果显示，两份样品均未产生颜色变化，没有检测出甲醛。“甲醛只有在一定温度下才会发生迁移，而用于捆绑蔬菜的胶带一般都存放在常温下，基本不会发生迁移，所以胶带捆绑过的蔬菜甲醛含量超标这种说法是谣言，市民们没必要恐慌。”东城区食药监局工作人员侯磊告诉记者。

### 黄瓜是弯是直 与农药无关

在活动现场，工作人员还演示了另外几组实验，工作人员拿出提前购买的一根笔直的黄瓜和一根弯的黄瓜，分别取部分样本放入试管中，用洗脱液进行处理，然后持续摇晃了两分钟，再分别取几滴混合液滴在检测板上。

静置十分钟后，记者发现两个样本都呈现蓝色，经过比对后，直黄瓜与弯黄瓜都没有检测出农药残留。“现在网上有传言，自然生长条件下黄瓜都是弯的，直黄瓜是农药喷出来的，甚至有人说弯黄瓜喷上农药后，两分钟就变直，实际上，我们通过今天的实验，发现黄瓜是弯是直，都是生长条件下自然形成的，跟农药没有关系。”工作人员告诉记者。

工作人员还现场检测了隔夜饭中亚硝酸盐的含量。检测结果显示，隔夜饭中亚硝酸盐的含量在检测设备中无法检出。工作人员介绍道，“隔夜饭中亚硝酸盐的含量很低，不足以致癌，而且人体最高亚硝酸盐的耐受量为0.2克，如果要达到亚硝酸盐中毒的量，一顿饭至少要吃上几十公斤

的隔夜菜。”

在现场，工作人员还检测了一袋泡椒凤爪，也未检测出双氧水。据了解，食品级双氧水作为食品加工助剂，使用范围仅限于鲜牛乳和袋装豆腐干，其他食品中不得检出。

“有时候我们自己去买的食品，看着颜色或者品相哪里不正常，就会有些担心”，一位大姐把刚买的肉拿来检测，经检测，这块肉中没有检出瘦肉精。“这样我们老百姓吃起来就更放心了！”



### 延伸阅读

#### 食品谣言 个个戳破

##### 猪肉里有钩虫，煮不烂，杀不死？

**真相：**所有感染禽畜的寄生虫及微生物均可通过高温处理后被灭活，寄生虫虫体一般在80℃以上即可被杀死。网上所说的钩虫水煮不烂、高温杀不死，是因为它们本身并不是虫子，而是肌腱等致密结缔组织，所以一般的烹饪方法很难煮烂。

##### 黑心商贩竟给西瓜打针？

**真相：**注射器扎进西瓜之后，会令西瓜表皮受损，这样的西瓜很容易腐烂。因为西瓜含的水分和糖分很多，如果表皮被破坏了，在炎热的夏天很容易就变质，一般商家不会这样做。

##### 毒豆芽五毒俱全？

**真相：**2015年5月21日，国家食品药品监管总局、农业部、国家卫计委联合出台了《绿色食品芽苗类蔬菜》标准，为豆芽中无根剂使用划定限量，只要在使用限量范围之内的均是可正常食用的豆芽。

##### 青蟹被注射不明液体？

**真相：**有网传视频显示，一位大妈手持注射器向青蟹注射不明液体，网民纷纷猜测注射物为胡萝卜素、黄粉、蟹黄膏和尿素精等。业内多名专家证实，如此打针青蟹很容易死。注入异物后蟹的口感也会变得不一样，马上就会变味，商家不会这么做。

##### 橘子变红，竟然是用针注射甜蜜素？

**真相：**水果使用甜蜜素的谣言谣传多年。因为柑橘表皮厚实且为油性，外界物质很难附着穿透，甜蜜素浸泡起不到增甜效果。而且，注射甜味剂，虽能让橘子局部变甜，但这种橘子极易腐烂变质，得不偿失，一般不会被商贩所采纳。

##### 化了又冻的雪糕有毒？

**真相：**专家称，最可能影响雪糕卫生状况的情况可能是冷藏环境不符合要求，引发细菌过量繁殖。因此，建议买雪糕时首先要看是否在保质期内，包装有没有破损，通常应选择外形完好的雪糕，避免给细菌繁殖造成可乘之机。

### 健康贴士



夏季来临

## 透析患者慎食西瓜、桃子

□本报记者 陈曦

炎热的夏季到来了，我们享受着冰凉的汽水，五彩缤纷的水果。透析病人却要继续接受透析治疗，控制饮食、饮水。

由于夏季气温高，出汗多，容易饮水过多或摄入过多含水和钾丰富的瓜果蔬菜，导致透析患者容量负荷增加和血钾升高，若控制不佳，很容易出现心衰、高钾血症等血透急症。另外夏季炎热患者胃口不佳，容易造成营养不良。食品不卫生容易出现腹泻等不适。

为此，广外医院血透中心主任、内科主治医师李雄介绍，首先，针对夏季患者饮水多，容量控制不佳，建议患者每天测量体重、血压，根据每天的排水量来决定每天水的摄入。就此提出四点小技巧：用带刻度的杯子饮水；稍微口渴时用湿棉签涂抹嘴唇或漱口来减轻口渴症状；口渴难受时，试试含冰块，让冰块慢慢融化；在饮品中加入柠檬片或薄荷叶等。

其次，夏季水果蔬菜丰富，透析患者往往忍不住诱惑会摄入过多的水果和蔬菜。为了避免患者

出现高钾血症，建议患者限制水果蔬菜的摄入量，尤其是一些含钾高的食物更要格外注意，比如西瓜、桃子等。另外要在家中常备降钾药物，一旦摄入过多含钾高的食物要及时服用降钾药物。

再次，夏季易食欲不振，长期胃口不好，可能导致透析患者营养不良。建议患者选择食物时既要重视营养种类和含量，也要考虑食物的消化和吸收，多选择开胃、清淡、易消化、有营养的食物。在日常饮食搭配上，应注意经常变换品种，以提高食欲。

最后，腹泻是夏季的常见疾病，透析患者尤其需警惕。夏季天气湿热有利于细菌的滋生，致病菌一旦污染食品，在很短的时间内就可以繁殖至致病数量。在平时做饭时，一定注意生熟分开，生的肉、禽和海产品要与熟食分开储存，处理生食和熟食的刀具和砧板以及盛放的器皿也要分开。此外，食物一定要彻底煮熟，熟食在室温下不得存放超过两小时，不食用的食物应及时放入冰箱，即使在冰箱也不要存放过久，再次食用之前要彻底加热。

## 丰台工商分局与高校召开 区域消费评价体系建设专家座谈会

近日，丰台工商分局与首都经济贸易大学城市经济与公共管理学院专家学者就区域消费评价体系建设工作召开专题座谈，北京市工商局消保处、丰台工商分局消保科、12315中心负责人参加了此次座谈会。

在此次座谈会上，市局消保处负责人就区域消费环境评价体系建设工作的背景、意义做了介绍和分析，并与大学城市公共管理学院院长就评价体系的建设和方向及总体工作思路进行了深入探讨和交流。

丰台工商分局相关单位负责人也从自身消费者权益保护工作出发，汇报了近期的工作成果，将分局的工作设想与其他与会代表进行了交流，认真听取了市局和高校的中肯意见。在将来区域消费评价体系建设工作中，丰台工商分局要加强以下几个方面的工作：一是要充分认识区域消费环境评价体系建设对于营造安全放心消费环境的重要意义。认识到消费是经济增长的重要引擎，有力倒逼供给升级，制定消费环境评价体系，将使消费的前

期、中期环节得到系统的管理。二是要充分结合区域特点，从软件、硬件、动态、静态等多个维度搭建评价体系，对区域消费环境开展科学的监测和评估，确保评价结果真实准确、全面客观。三是评价体系既要体现经济环境中的宏观层面，也要体现微观层面，既要体现政府管理，又要体现企业自律。

下一步北京市工商局与丰台工商分局将继续深入与校方的合作，全面推动区域消费环境评价体系建设工作的开展。

李林森

