

私房月饼吃着放心吗

省食药监局发出警示:慎买“三无”自制月饼

热点

■ 本报记者 侯赛

中秋将至,月饼销售大战打得轰轰烈烈,微信朋友圈里的私房自制月饼成为很多人争相购买的“新宠”。“私房纯手工制作”“纯天然无添加”成为私房自制月饼圈粉的广告词。但是,这些朋友圈销售的自制月饼真的安全吗?

记者近日调查发现,私房自制月饼多出自烘焙爱好者之手,拥有个性化的包装,通过微信朋友圈宣传销售。这些月饼大多没有真空包装,用小盒包装后便交付快递公司进行配送。眼下,海南多地高温不断,常温快递车经常变成“高温车”,无真空包装的月饼送达买家手中时存在食品安全风险。

9月22日,海南省食品药品监督管理局发出食品安全警示称,不少微商、网店售卖的私房自制月饼,包装上无生产厂家、生产日期、保质期、食品生产许可以及食品标签,属于“三无产品”,消费者需谨慎购买。

朋友圈自制月饼热销

9月18日中午12时许,海口烘焙爱好者廖珍在朋友圈晒出了一组海南特色“鸡屎藤月饼”的照片。不到半天时间,已有十几个朋友圈好友跟她预定了这款自称拥有“最炫本土风”的私房自制月饼。

“做月饼的初衷是想将健康美味的月饼送给亲朋好友。没想到他们品尝后觉得味道不错,就鼓励我在朋友圈销售。”廖珍介绍,她做的私房自制月饼具有海南本土特色的鸡屎藤口味,还有五仁、莲蓉蛋黄、豆沙等十多种口味。

像廖珍这样在朋友圈里销售私房自制月饼的人还有很多。“手工DIY”“用料新鲜卫生”“纯天然无添加”“私人订制”成为私房自制月饼最大卖点。有些卖家还将自己制作月饼的全过程拍成照片或视频发到网上,希望以此让顾客放心。

一些“私房月饼”并非自制

和传统工厂生产的月饼相比,朋友圈销售的私房自制月饼在造型和用料上花样更多。但记者调查发现,私房自制月饼也存在不少安全隐患。比如,自制月饼大多没有真空包装。很多月饼用食品袋或者纸盒包装后,就直接交付快递在高温中进行运送。

海南大学食品学院教授白新鹏告诉记者,月饼的制作材料需要特定的储存条件,运输条件也十分严格。海南天气高温高湿,制作月饼的过程更是不容马虎。温度过高,很容易滋生细菌。

“有一些所谓的私房自制月饼其实并非‘自制’。”一位业内人士向记者透露,目前,许多消费者比较青睐私房自制月饼“无添加”的广告宣传。一些月饼厂家大量生产月饼后再批量卖给微商分销,微商再打着私房自制月饼的旗号在微信朋友圈或微店对外售卖。

对于花样百出的私房自制月饼,不少消费者十分青睐。海口一家酒业集团销售经理符玉英告诉记者,她最近从一位私房自制月饼卖家处订购了300盒月饼,准备中秋节前夕送给客户。

“这些私房自制月饼的外包装上,可以印上公司名称和特色祝福语。”符玉英告诉记者,相比月饼的口味,人们现在更注重月饼产品的创意。

除了销售花样多,私房自制月饼价格也相差悬殊,有些自制月饼一个高达58元,有的月饼一个只需3元。售价高的私房自制月饼卖家宣称,月饼用料全部是进口的,馅料全部是纯手工炒制而成。售价低的私房自制月饼卖家则称,月饼主要是做给人家吃,吃不完就以成本价在朋友圈卖掉。

“一些卖家有时会在朋友圈发布月饼制作过程的图片,看上去好像月饼是他们自己做的,其实这些图片只是他们转发的。”曾被厂家邀请做月饼微商分销的美食爱好者罗玉琼说。

“在朋友圈分销月饼和卖面膜的销售方式有点像。”罗玉琼告诉记者,厂家月饼批发价在60元—80元/盒,下家通过微信平台打着“私房自制月饼”的旗号售卖的价格是120元—130元/盒,每盒的利润在50元—70元。

罗玉琼表示,一些卖家制作月饼时,并非自己调制馅料,而是从市场上购买现成馅料,难以真正做到“无添加”。还有一些卖家为了降低成本,采购甜蜜素代替白糖。

据白新鹏介绍,甜蜜素是一种常用的食品甜味剂,其甜度是蔗糖的30倍至40倍,标准添加的情况下,对人体不会有任何危害。但是,如果经常食用甜蜜素超标的食品,会对人体的肝脏和神经系统造成危害。



自制月饼暗含风险

白新鹏认为,在微信朋友圈中销售自制月饼,最大卖点就是干净卫生,销售对象多为身边的亲朋好友。但是,自制月饼实际上存在很多风险,在很多环节上都存在难以预料食品安全问题。例如,月饼馅料保存不当容易变质,卖家在月饼加工时可能随意添加食品添加剂等。

“很多自制月饼的水平都比不上正规月饼生产企业,而且没有生产监管,很难保证月饼质量。”海南省食品药品监督管理局食品流通处相关负责人史全力告诉记者,微信朋友圈销售的私房自制月饼在包装上没有生产厂家、生产日期、保质期、食品生产许可以及食品标签等等,属于典型的“三无产品”。有些卖家所谓的“纯天然”“无添加”以及“用料新鲜卫生”等宣传广告,多是卖家自说自话,是真是假消费者无从

分辨。

根据国家食药监总局的要求,目前监管部门主要突出对商场、超市等流通领域的食品质量进行抽查检验,家庭自制的食品仍处于无监管状态。目前,绝大多数的私房自制月饼生产者,都没有取得食品生产经营资质,属于无证经营,脱离监管之外。

“最重要的是,很多私房自制月饼售后无保障。私房自制月饼的买卖双方大多是朋友圈里的熟人朋友,如果出现食品安全问题,很多人碍于面子不会说出来。在朋友圈购买月饼,消费者容易花了金钱,伤了身体,坏了友谊。”史全力表示。

业内人士提醒,在朋友圈购买私房自制月饼后,消费者应注意保存与卖家的聊天记录、支付凭证、商品包装等相关资料,出现质量问题后可以进行投诉维权。

资讯

我省七成乡镇卫生院可提供中医药服务

本报讯(记者符王润 通讯员陈贤泽)近日,中医中药中国行——海南省中医药健康文化推进行动启动仪式在海口举行。记者从启动仪式上获悉,目前,我省中医药服务体系基本形成,全省92%的社区卫生服务中心、72%的乡镇卫生院能够提供中医药服务,分别比2011年提升42个和55个百分点,增幅全国领先。

目前,我省二级甲等以上中医院占全省中医医院比例达到70%以上,进入全国前列。海南省中医院、三亚市中医院成功入选全国中医药传承创新工程项目储备库。中医药在重大疾病治疗中的协同作用、在疾病康复中的核心作用、在治未病中的主导作用逐步得到发挥,中医药对海南经济社会发展贡献率持续提升。

启动仪式现场举办了大型义诊咨询宣传服务活动,由全国名中医张永杰、林天东等8位知名中医专家组成的义诊专家组,现场坐诊为慕名前来的群众诊断开方、答疑解惑。现场还展示了中医养生健体功法、演出中医文化节目,免费发放宣传材料和药品等。启动仪式后,全省各地将开展系列中医药健康文化传播活动,活动将持续至2020年。

据了解,“中医中药中国行”活动是由国家中医药管理局联合国家发改委、教育部、科技部等多部门共同主办的大型中医药科普宣传活动,为展示中医药特色优势、传播中医药健康文化知识发挥了积极作用。

从“扎针神器”到“钢铁侠” 先进国产医疗设备亮相

据新华社消息,从能“看见”血管的“扎针神器”到“史上最强PET—CT”以及“钢铁侠”外骨骼机器人,近日在上海举行的2017年“全国双创周”上,诸多未来感十足的新科技竞相争霸,与百姓健康相关的新医疗设备,无疑是其中一颗耀眼的明星。

“让我试试”“我的血管好细啊”“你的长什么样”……在中科院一款投影式红外血管成像仪前,不少观众争先恐后把胳膊伸过去“照一照”。记者在现场了解到,该“神器”的功能是弥补肉眼观察不足,解决患者在扎针穿刺过程中血管难找的难题。近五年来,我国医疗器械产业平均增速为15%左右,仅最近一个月就亮点不断:拥有自主研发磁控胃镜胶囊机器人的安翰医疗技术有限公司获得1亿美元投资,产品走进英国、德国、意大利、匈牙利、西班牙;创领心律管理医疗器械(上海)有限公司研制的心系列植入式心脏起搏器已获得国家食药监总局的批准,有望打破进口依赖局面,且价格便宜20%—30%……

《“十三五”医疗器械科技创新专项规划》发展目标提到,研发10—20项前沿创新产品,重点培育8—10家在国内、国际市场具备较强竞争力的大型医疗器械企业集团等。市场预计,到2020年我国医疗器械市场规模将达8000亿元。

多数先心病“不开刀”可治愈

据新华社消息,每年9月的最后一个星期天是世界心脏病日,近几年针对先天性心脏病患者的治疗尤其受到关注。先天性心脏病是危害婴幼儿健康与生命的残酷“杀手”。有数据显示,每1000个新生儿中约有7—8个宝宝患有先天性心脏病。

“很多家长并不知道,多数患有先天性心脏病的孩子是可以通过‘不开刀’的心脏介入治疗实现治愈的。”重庆医科大学附属儿童医院心血管内科教授吕铁伟说,心脏介入治疗是一种新型诊断与治疗心血管疾病技术,在影像学方法的引导下,通过穿刺体表血管,送入特定的介入材料,采用精细的心导管操作技术,对心脏病进行诊断和治疗,是目前较为先进的心脏病诊治方法。

据介绍,包括室间隔缺损、房间隔缺损、动脉导管未闭等先天性心脏病,采用介入治疗,具有创伤小、无需开胸、无需体外循环、不留疤痕,住院时间短,成功率高、术后并发症少等优点。

“虽然心脏介入治疗优点不少,但也并非可以治疗所有类型的先天性心脏病,其适用范围还与检查结果显示的心脏缺损位置、大小有关。”医生提醒,如果有孩子在医生听诊时发现有心脏杂音,应到正规的专科医院进一步检查,早发现、早诊断、早治疗。



给我关注 还你健康

健康周刊广告联系:18976640822
投稿邮箱:hnrjbkzk@qq.com

中秋将至 医生教你健康吃月饼

■ 本报记者 侯赛 通讯员 全锦子

中秋将至,月饼成为很多家庭必备的节日食品。面对琳琅满目的月饼,你知道如何选择吗?近日,记者采访了海口市人民医院临床营养科医生徐超,教你如何健康吃月饼。

目前,网上流传着这样的说法:传统双黄莲蓉月饼,高油高脂;五仁月饼,肥肉油腻;无糖月饼,未必无糖;冰皮月饼,易伤脾胃……针对以上说法,徐超提醒,中秋佳节只要不贪吃,应景吃个月饼不会吃出太大的

健康问题。要健康吃月饼,一要选择适合自己食用的月饼,二要控制好进食量。

众多月饼中,蛋黄月饼备受广大消费者欢迎。但是,咸蛋黄胆固醇含量高,心血管、高血压、高血脂、冠心病、胆结石、胆囊炎、胰腺炎患者要慎食。

和蛋黄月饼相比,纯豆沙、莲蓉和水果馅料的月饼脂肪含量较低,但含糖量却不可小觑。医生建议,糖尿病人群应该避免吃此类含糖量较高的月饼。另外,有胃肠道疾病的人也要少吃,过甜食物会增加胃酸分泌,易损伤胃黏膜。

目前,不少商家推出了“无糖月饼”,消费者可在包装上看到“无糖”字样。但是,所谓的“无糖”大多是“无蔗糖”,不是一点糖分都没有。用于替代蔗糖的木糖醇本身也有一定热量。医生指出,目前,所谓的无糖月饼、低脂月饼没有统一标准。因此此类月饼不能多吃,糖尿病患者食用前应咨询一下医生。

冰皮月饼大多是用糯米、白砂糖、炼乳、各种馅料等材料制成,烹制方式主要是蒸煮和冷藏。冰皮月饼属于冷食,吃多了易伤脾胃,引发消化不良、胃胀等一系列胃肠道问题。因此,肠胃不好的人群要慎食冰皮月饼。此外,由于常温保存易变质,冰皮月饼从冰箱取出后,应在1小时内吃完。

徐超表示,月饼是高油高糖食物,偶尔吃一块没什么,但是不宜替代早餐或晚餐。人们吃月饼后,应适当减少下一餐的主食量,增加蔬菜和水果的食用量。吃月饼时,喝一杯绿茶或山楂茶等,可促消化解油腻。

要少吃,过甜食物会增加胃酸分泌,易损伤胃黏膜。

目前,不少商家推出了“无糖月饼”,消费者可在包装上看到“无糖”字样。但是,所谓的“无糖”大多是“无蔗糖”,不是一点糖分都没有。用于替代蔗糖的木糖醇本身也有一定热量。医生指出,目前,所谓的无糖月饼、低脂月饼没有统一标准。因此此类月饼不能多吃,糖尿病患者食用前应咨询一下医生。

冰皮月饼大多是用糯米、白砂糖、炼乳、各种馅料等材料制成,烹

制方式主要是蒸煮和冷藏。冰皮月饼属于冷食,吃多了易伤脾胃,引发消化不良、胃胀等一系列胃肠道问题。因此,肠胃不好的人群要慎食冰皮月饼。此外,由于常温保存易变质,冰皮月饼从冰箱取出后,应在1小时内吃完。

徐超表示,月饼是高油高糖食物,偶尔吃一块没什么,但是不宜替代早餐或晚餐。人们吃月饼后,应适当减少下一餐的主食量,增加蔬菜和水果的食用量。吃月饼时,喝一杯绿茶或山楂茶等,可促消化解油腻。

徐超表示,月饼是高油高糖食物,偶尔吃一块没什么,但是不宜替代早餐或晚餐。人们吃月饼后,应适当减少下一餐的主食量,增加蔬菜和水果的食用量。吃月饼时,喝一杯绿茶或山楂茶等,可促消化解油腻。

示,目前还没有根治肌筋膜炎的特效方法,患者需要保持良好的心态,积极配合医生治疗,日常生活中要培养良好的作息和生活习惯。

袁勇介绍,为患者治疗肌筋膜炎时,中医多采用热敷、熏蒸等温经通络、活血止痛的方法,以及舒筋通络的推拿手法,配以中药汤剂外服,帮助患者驱寒除湿,达到调理缓解的效果。

医生提醒,人们平时应当减少吹空调的时间,多打开窗户通风透气。同时,每日进行适当运动,在运动中排汗促进气血畅通。此外,还应注意调整和纠正不良走姿、站姿等体态,有条件者可戴颈围,起到保护颈椎的作用。



空调吹得腰酸背痛? 当心冻出肌筋膜炎

■ 见习记者 唐咪咪 本报记者 邓钰

近期,一则“女白领整天待空调房冻出肌筋膜炎”的新闻引发关注。报道称,汪女士突发腰背疼,采取按摩治疗后没想到疼痛加剧,甚至连床都下不了,到医院检查才得知是吹空调冻出来的肌筋膜炎。

“当人体受寒、疲劳和外伤等外界不良因素刺激时,容易造成汗孔闭塞、肌肉收缩和筋膜供血不足,出现颈肩等部位的酸痛僵硬,诱发肌筋膜炎。”海南医学院第一附属医院中医科主任中医师袁勇表示,假如患者出现上述情况,应及时就医,避免因肌筋膜炎治疗不当而诱发腰间盘突出、腰椎管

狭窄疾病。

据介绍,肌筋膜炎多发于颈肩部位,患者在发病时会感到局部肌肉疼痛僵硬、颈部活动不灵和肩臂酸困麻木等问题,而环境潮湿、风寒侵袭和过度劳累等因素都会加重病情。

“肌筋膜炎在发作早期没有典型的临床症状,很多患者容易将其误认为寻常的肌肉酸痛。”袁勇提醒,许多病人在患病初期没有多加关注,反而到美容院接受按摩、推拿等不当治疗措施,不仅耽误了最佳治疗时间,还可能加剧对病痛部位的刺激,诱发慢性肌筋膜炎,增添患者痛苦,提高治疗难度。

据了解,近年来,肌筋膜炎患病率呈逐年上升趋势。“有一天,我接诊的

28名患者中,有10人患有肌筋膜炎。”袁勇介绍,过去,肌筋膜炎多发于上班族群体,这类人群由于久坐办公室,工作强度大,容易因睡眠不足和精神压力过大,出现颈、肩和背部疼痛僵硬等问题,患病人群带有显著的职业性特征。

随着经济水平的提高,很多家庭、办公室和休闲娱乐场所都购置了空调,很多人大部分时间都处于空调开放的环境中,加上缺乏运动锻炼,极大提高了肌筋膜炎的患病几率。近年来,肌筋膜炎患者数量不断增加,不再局限于职业人群,而是覆盖了各个年龄段。

“不健康的生活习惯是导致肌筋膜炎高发的一个重要因素。”袁勇表