

“五毛零食”质量堪忧 家长呼吁相关部门严查

文·摄影/本报记者 顾爽

5角钱的“巧克力”,1元钱的“大果板”……这些在大多数成人眼里成分不明、味道奇怪的廉价小食品,如今正充斥首府校园周边的商店里,被孩子们当作日常零食。这些含有大量色素、香精等添加剂的“五毛零食”,长期食用会严重危害孩子身体健康。

包装花哨标识不清

在呼和浩特市新城区落凤街小学附近,记者在学校南门东侧一家名为“芸惠超市”的店内看到,在收银台醒目位置摆放着十几种包装各异、色彩鲜艳的小食品。这些包装粗糙的小食品售价基本在0.5~1元不等。小食品的名字五花八门,比如一种条状包装、可以挤出食用的糊状零食叫“炫彩棒”,还有名为“优味嘉牌纯嚼”的小塑料瓶装蓝色糖块,以及写明了“代可可脂”字样的“巧王牌”牛奶巧克力等。

店主告诉记者,这些小食品外表印刷虽然粗糙,但比较受孩子们欢迎。“现在的孩子倒是不图便宜,主要是这些小吃容量小,还挺好看,味道也比较好。很多东西我们都没见过,但每次进货看到了也就批发一些。”

当记者问售卖这些食品是不是有被监管风险时,店主表示说:“既然每次进货的时候都能买到,应该是不禁止吧。”

记者随后又来到了位于东风路小学学苑校区北侧的一家名为“慧灵文具店”的店铺内,这里虽然主要出售文具用品,但在门口的一张桌子上也摆放了不少小食品,有“雷乐士买仔糖”、“绍佳牌汽水糖”以及“天潮果板”软糖、“达利思小舔舔”等。这些食品外包装有一部分尚能看清生产日期、食品生产许可证编号和厂家地址电话,但一部分商品外包装印刷粗糙,本该清楚标明的信息模糊不清,难以辨认。

“我们也觉得这些东西不太好,但是不少小学生就喜欢这个,买文具的时候都会顺便买一些,你



要是不进一点这种食品,时间久了很多孩子就不来了。”该文具店店主有些无奈地对记者说。

在南门外小学西侧一家名为“宝地红冷饮”的食杂店里,记者也见到门口摆放着五花八门的小零食,有“糖朝世家牌太空糖”、“宏泰记冻感地带果汁糖”,以及“集旺嘉给力酸”等等。这家店主表示,这些食品大部分来自于金峰大市场和美通批发市场。

孩子喜欢家长无奈

这些包装劣质、配料复杂的小食品,到底对孩子们有什么样的吸引力呢?正值放学,记者在落凤街小学门口随即询问了一些小学生。

“因为好吃啊,我可以给你一个尝尝,很甜的!”“便宜呗,买一大包吃好几天……”“好吃,而且这么小,一口一个,回到家也不会被发现。”

孩子们的回答并不意外,味道吸引人,价格便宜,包装花哨,这些“优点”让小学生们对“五毛零食”爱不释手。

记者也买了一些小食品尝了一下,虽然味道比较浓烈,但对于孩子们来说,浓郁的甜香、咸香却有着很大的吸引力。

“这些垃圾食品都是用了大量的香精和色素,所以才会有这么浓的味道,我经常在孩子的口袋和书包里发现这些吃完忘

了扔的食品包装,一看配料表吓一跳,这都是些什么乱七八糟的成分!但孩子自制力差,说了很多次,也不管用。”一位学生家长很无奈地说。

记者采访的其他几位学生家长也表示,指望孩子克制自己不去吃这些东西是不现实的,希望相关部门加大监管力度,掐断这些垃圾食品的源头。

批发市场是中间环节

为了进一步找到这些小食品的来源,记者来到几位店主口中所说的小食品进货地——玉泉区金峰大市场。

在一家名为“喜宾儿童食品批发部”的店铺里,记者见到室内的货架上满满地堆放着大包大包的儿童小食品,此前在几家店内所看到的若干种小食品这里均有批发销售。

在学校周边超市内售卖的零售价0.5元的小食品,这里整包批发价为10元,容量为30小包,也就是每小包价格0.3元左右。当记者问及这些食品的货源时,店主只是含糊其辞地说是外地进货,然后便三缄其口,不再搭话。

在另一家名为“三达儿童食品批发部”的店铺内,记者也看到了同样摆放得满满当当的儿童食品,当记者问这些食品会不会被监管部门清查的时候,店主含蓄地表示:“反正这家店开了20多年了,也没啥事儿。”



添加剂多达十几种

记者查看这些食品的成分表发现,大部分甜味食品的配料都是白砂糖、葡萄糖浆、麦芽糖等几种糖类,然而诸如安赛蜜、食用明胶、食用香精色素,阿斯巴甜以及可乐香精、三氯蔗糖等食品添加剂,达到了七八种乃至十几种之多。

记者通过在百度百科上查询得知,这些小食品里面普遍含有的“安赛蜜”是一种食品添加剂,属于化学品,“没有营养,口感好,无热量,具有在人体内不代谢、不吸收等特点……具有强烈甜味,甜度约为蔗糖的130倍……为人工合成甜味剂,经常食用合成甜味剂超标的食品会对人体的肝脏和神经系统造成危害,特别是对老人、孕妇、小孩危害更为严重。如果短时间内大量食用,会引起血小板减少导致急性大出血。”

“阿斯巴甜在人体内被分解为甲醇、天(门)冬氨酸及苯丙氨酸,其中“甲醇是一种神经毒素,天(门)冬氨酸是一种刺激性毒素,苯丙氨酸会在高达15%对它过敏的人士中,引发痉挛及抽搐,可以导致脑部永久的伤害,甚至死亡。”

安赛蜜、阿斯巴甜、胭脂红等香精和色素,虽然被允许使用,但这些都有一定的毒性存在,而且有严格的用量标准,如果过量添加,都会对人体造成

不同程度的伤害。

生产成本低危害大

在这些小食品中,有不少貌似巧克力的小吃,包装上写明为“代可可脂”,记者网上查询到,代可可脂是一类能迅速融化的人造硬脂,可能会对身体产生不良影响。“其中含有极为丰富的、人体消化不了的蛋白质和人工合成脂肪,可引起消化不良,加重肾脏负担促使肾功能衰退。代可可脂的原料含有一种叫皂角苷的物质,它不仅能促进动脉粥样硬化,而且还能促进人体内碘的排泄。长期过量食用代可可脂很容易引起碘缺乏病……促使痛风发作”。

一位不愿意透露姓名的食品生产行业人士表示,在加工过程中,过低的成本对产品质量是硬伤,生产此类小食品的厂家多为小食品厂或小作坊,普遍采用普通包装而不是真空包装,这样的话一些含有油脂的食品可能会发生氧化,导致口感发生变化和营养成分丧失。一些生产企业为防止油脂氧化,会在食品里加入抗氧化剂。而且,一些食品加工厂为降低成本,用的油都是老油,经常食用老油可能致癌、致畸、致突变,也会造成肥胖发病率提高。

还有一些小食品厂为了提高视觉和味觉刺激,会在食品中加入大量的香精、色素等添加剂和调味品,长期食用对于肝肾系

统尚未发育完全的儿童容易造成危害。

食药监局: 可拨打12331投诉

记者带着从学校周边几家商店购买的小食品,来到呼和浩特市食品药品监督管理局食品流通监管科。工作人员告诉记者:“我们执法的主要依据一是看校内及周边批发零售单位的食品流通许可证、工商营业执照是否符合规定;二是检查食品经营单位进货检查验收、索证索票等制度是否落实到位;三是查有无拆包零售等行为,再就是查有无销售“三无”过期、腐败变质、超范围、超限量使用食品添加剂或非法添加禁用化合物等质量不合格食品行为,有无假食品生产许可证编号、厂名、厂址等违法经营行为,最后是查标签标识,检查食品标签标识是否符合国家标准。目前这几样食品从外包装上看虽然粗劣,标识都还算完整,生产批号以及厂家地址电话都有,不过至于这些标识信息是否属实,还有待进一步识别。另外,我们不建议购买无合法资质小店的食物和不符合食品安全标准的假冒伪劣食品。”

这位工作人员表示,如果发现此类包装简陋,标识不清、不全,或者信息虚假的食品在市场上流通,可以拨打12331食品药品监督管理局举报投诉热线进行举报。