

别再被这些食安谣言忽悠啦

网上疯传“撕不烂的紫菜是塑料薄膜做成的”视频让不少消费者对紫菜食用安全产生担忧，本土多家紫菜生产单位也受到了较大影响。但北京食药监局发布辟谣信息，多个样本在实验室进行检测，均未有谣言所指情况。食品安全关注度高，食安问题传播快，这也给了食品安全谣言传播的机会。不仅是紫菜，近年来，有关食品安全的谣言层出不穷，如“喝牛奶致癌”、“长期食用豆浆会致乳腺癌”、“无籽葡萄致不孕”等，这类谣言往往以惊悚的标题、夸张不实的内容吸引眼球，并借助网络大肆传播。

业内人士指出，食品的加工方式更新速度不断加快，导致消费者与加工者之间出现严重的信息不对称，加之信息传播的渠道越来越多样化，是导致食品谣言愈演愈

烈的主要原因。消费升级的大趋势下，与健康相关的话题关注度越来越高，很可能也是食品安全谣言高发的诱因之一。

据新浪统计数据，2016年上半年微博共处理各类不实信息1290条，其中食品相关谣言245条，占总数的19%。新浪社区管理中心副总监尹雪赓曾表示，微博处理的食品谣言主要包括“猪肉钩虫”、“西瓜打针”等。这些谣言传播速度快、持续时间长，且具有一定的周期性。

治理食品安全谣言，不仅需要法律，还要长效机制。通过监管部门、科研机构、公众传媒、科学家的合作，可以通过现场直播等详细、真实地反馈给消费者。



塑料紫菜

事件：一段质疑“紫菜可能系塑料袋冒充”的视频在网上热传，视频中的“问题紫菜”质地薄、有韧劲、颜色均匀，消费者称之为“塑料紫菜”。

辟谣：根据监督抽检数据库统计，近三年本市共抽检紫菜样品278个，检测了苯甲酸、山梨酸等防腐剂，柠檬黄、日落黄等着色剂，铅、无机砷、甲基汞等重金属，多氯联苯、亚硝酸盐、二氧化硫、致病茵、霉菌等近30个项目，有3个样品不合格，合格率为98.9%，不合格因素是2个样品铅超标、1个样品二氧化硫超标。目前未发现样本中存在塑料薄膜假的现象。北京市食品安全监控中心博士吴燕涛介绍，来自不同渠道的45个紫菜样品，检验后均未发现网传视频所说的用塑料袋造假问题。

提示：大家购买紫菜的时候可以捏一捏、闻一闻，品质好的紫菜一般是深褐色或者紫褐色，有天然的光泽，手感蓬松有弹性、没有异味。



蘑菇含重金属

事件：一位自称曾游学苏黎世大学医院病理所的医生接触到一位研究真菌的博士。据该博士透露，蘑菇不能多吃，每月最多可以吃200克，因为蘑菇富集重金属的能力特别强，几乎所有重金属如铅、汞、镍都会富集在蘑菇中，但人体却没有排出重金属的机制，时间长了，这些重金属就会在肾小管内聚集，严重时甚至会引起肾小管的坏死。

辟谣：中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红表示，蘑菇有富集重金属的能力，但还需要有足够的重金属在培养基或土壤当中供它来富集，才会发生超标的后果。蘑菇本身不会凭空产生重金属元素。

提示：检测结果显示，即使食用菌中的重金属超标，一般人也要每天吃几公斤的干蘑菇才能产生实际危害。所以，正常饮食并不用太担心。但从膳食均衡的角度出发，还是建议健康人平均每天吃水发后的蘑菇不超过50克。



致癌啤酒

事件：网络消息称，《焦点访谈》报道，雪花啤酒、果粒橙、可口可乐等含有日本禁用农药多菌灵，对脑部影响最大，可引致局部麻痹，并会导致癌症。

辟谣：2013年初，央视就对《焦点访谈》播出“果粒橙含多菌灵”进行过辟谣。同时，谣传信息没有权威来源，2013年6月30日至今播出的《焦点访谈》都能在官网上查询到，其中并没有与“啤酒含农药”相关的报道。

提示：大麦、小麦拌种期间可能会用到多菌灵，可以防治黑粉病、锈病等，种子撒在地里，麦子成熟后再经过去皮，麦粒上残留的多菌灵含量极低。但在麦子发芽形成麦芽期间，也可以用多菌灵防病菌侵入，按照国标规定的剂量使用，不会对人体造成伤害。

变绿大蒜

事件：一位南方消费者把大蒜片放进了加了醋的碗里，然后放入了冷藏室。十多天后发现，大蒜变成了绿色，怀疑大蒜过量使用农药。

辟谣：大蒜中天然含有一些含硫化合物，也含有一些氨基酸和有机酸类物质。这些物质本来是无色的，但在低温和酸性条件下，大蒜中的吡咯基氨基酸类物质与丙酮酸反应生成黄色素，与含硫的烯丙基硫代亚磺酸酯反应生成蓝色素。

提醒：泡过醋的大蒜不仅变绿了、变酸了，还格外鲜美可口，而且辣味大大降低，吃起来不那么刺激。

北京商报记者 吴文治 王维祎/文 宋媛媛/制图

