

## 保健品、化妆品、滋补类中药材 专项检查查出问题不少



### 春节食品药品保安全 特别报道

近日,宁波市鄞州钟公庙冬玲化妆品店被查出该店销售的班特宁等6批次化妆品属于未经批准的特殊用途化妆品,我市市场监管局检查人员当场予以扣押。随后,检查人员顺藤摸瓜查到

了这些化妆品的进货来源——望湖市场方妹化妆品经营部,并当场查获并扣押正在销售的23批次化妆品,共计152盒(瓶)。

自1月16日起,我市市场监管部门针对保健食品

化妆品滋补类中药材开展了安全专项检查。截至2月5日,共检查慈溪、北仑、海曙、鄞州、江北、江东区域内的保健食品、化妆品生产企业、大中型商超、连锁药店、保健食品化妆品专卖店、参茸市场等各类单位共计32家,重点检查了易非法添加药物的减肥、辅助降血糖等类别的保健食品,风险度较高的祛斑(美白)、祛痘等化妆品和节日期间销量较大的滋补类中药材,并进行了有针对性的监督抽样,共抽

取样品8批次。

从检查情况来看,大部分生产经营单位较规范,均能持证生产经营,大中型超市均能设柜经营化妆品、保健食品,且大多为大企业、大品牌及百姓比较熟悉的产品,参茸市场总体状况良好,但同时存在不少问题。如部分生产企业法律意识淡薄、内部管理混乱。检查人员在慈溪一家日化有限公司发现该公司仓库内存放着75公斤化妆品原料K12已超过有效期,当询问该企业负责

人时,对方却不以为然称:“过期几个月很正常”。在宁波大榭的一家保健食品生产企业,发现其自2015年1月6日生产过后至1月19日检查当日一直未清场,现场环境差。索证索票不全问题也不少,有不少生产单位使用无标签的保健品、化妆品原料,且无法提供相关的购货凭证、检验报告,甚至还发现有个别经营单位销售无批准文号的特殊用途化妆品。

另外,保健食品与普通食

品混放销售问题较普遍,我市各大超市均存在这个问题。“同一生产厂家生产的保健食品和没有保健食品批件的普通食品摆放在一起销售,很容易误导消费者把普通食品当成保健食品。”宁波市市场监管局稽查支队相关负责人表示,以上情况,市场监管部门均已根据事实分别作出立案查处或警告、责令改正处理。“对具体处理及整改情况我们将重点关注,务求全面规范到位。”

通讯员 宣文

市场监管局为您支招:

## 年底选购年货到底应注意些啥?

春节临近,许多市民纷纷选购年货。那么,市民在选购禽肉、海产品和干货等年货时应注意哪些问题呢?以下是市场监管局为您收集整理的关于一些年货的辨别及选购技巧。

通讯员 朱素文/文 记者 王增芳/摄

### 鲜海产品



**蟹类:**挑选活蟹应该先将其拎起掂一掂,舞爪有力的则好。挑海蟹时,凡壳背呈黑绿色、带有亮光的蟹,蟹壳有力,脐部饱满,腹部雪白,纹路深而厚实的,都是肉厚扎实的;但壳背呈黄色或青灰色的蟹,腹面为灰色或发黄,纹路浅而薄,重量轻飘的蟹,则代表其不够结实。

背面发白或微黄,腹面变黑,头胸甲两侧空而无物,蟹腿、蟹均易自行脱落,则是质量严重不佳的蟹。

**鱼类:**质量好的鲜鱼眼睛光亮透明,眼球突起,鳃盖紧闭,鳃片呈粉红色或红色,无黏液和污物,无异味,鱼鳞光亮、整洁,鱼体挺而直,鱼肚

充实、不膨胀,肉质坚实有弹性,指压后凹陷立即恢复;肛门凹陷。鱼眼混浊且眼球下陷,掉鳞或鳃灰暗污秽,鱼体松软,肉骨分离,鱼刺外露,有异味,鱼肉松软且弹性差或没有弹性,腹部膨胀,肛门突出等均是新鲜的鱼。

**虾类:**质量好的对虾头、体紧密相连,外壳与虾肉紧贴成一体,用手按虾体时感到硬而有弹性,虾体两侧和腹面为白色,背面为青色(雄虾全身淡黄色),有光泽。次品虾:头、体连接松懈,壳、肉分离,虾体软而失去弹性,体色变黄(雄虾变深黄色)并失去光泽,虾身节间出现黑箍,但仍可以食用。掉头、体软如泥、外壳脱落、体色黑紫,这类虾的营养价值下降较多,如果是在不洁环境下长时间存放的,有可能感染致病菌,不宜再食用。

易滋生细菌,甚至可能已经变质;颜色过于鲜艳、或者已出现褐变、出油现象的腌制品,则不要购买。腊肉类制品选购真空包装的为宜,并注意生产日期、保质期等标示完整,没有真空包装的,要注意存放环境的温度和湿度。比如打算三周内吃掉的,室内气温低于摄氏20度,湿度低于60%,则可不放进冰箱,只要放在通风、不被太阳直接照射的地方便可。否则就必须放在冰箱的保温层(4摄氏度),这样大约可贮藏3、4个月;如果放冷冻室则可存半年之久。

**山产干货** 香菇要选肉厚、菇伞绿朝内卷且表皮较亮、香

味较重的;金针宜选择外观针体较粗,颜色不过于鲜艳的;黑木耳购买时应注意是否有霉味,直径在3.5厘米的黑木耳最好。太大木耳口感偏“老”,太小的还没长熟。好木耳呈黑色色泽均匀,摸假木耳为黑灰色,伴有白色附着物,望去白花花一片,这是用米浆浸泡所致;好木耳质地坚硬,且有韧劲,手指不宜捏碎,摸假木耳轻轻一掰即碎脱落,含在嘴里也马上变软。好木耳卷曲紧缩,叶薄且无完整轮廓,摸假木耳含有大量米汤和糖,其体态膨胀,边缘也较为完整,很少卷曲。还可采取浸泡法判别:捏一小撮放入碗中,用开水浸泡后,若膨胀盛满一碗,即为好木耳,若比原先没有膨胀多少即为摸假木耳。

### 禽肉产品

**一观色泽:**新鲜禽肉皮肤有光泽,肌肉切面有光亮;次鲜的皮肤色泽较暗,肌肉切面稍有光泽;变质的体表无光泽。

**二试弹性:**新鲜的指压后凹陷立即恢复,次鲜的则恢复较慢,变质的不能恢复并留有痕迹。

**三查眼球:**新鲜的禽肉眼球饱满,角膜有光泽。次鲜的禽肉眼球皱缩凹

陷,晶体稍混浊;变质的眼球干缩凹陷,晶体混浊。

**四闻气味:**新鲜的气味正常,次鲜的无异味,变质的体表和腹部均有异味或臭味。

**五探粘度:**新鲜的外表微干或微湿润,不粘手;次鲜外表干燥或粘手,新切面湿润;变质的外表干燥或者粘手,新切面发粘。



### 干货产品

购买干货要先闻味再辨色,如含过量二氧化硫的干货,都有一股酸涩的硫磺味,含量越多硫磺味越重;经硫磺熏熏的干货颜色异于常色,如烟熏过的银耳外观色泽雪白(银

耳的本色应该是白偏黄),烟熏的金针颜色淡黄(本色为金黄或棕黄)且黄白两色分布不均。另外还要注意看是否完全干燥,有无发霉或腐烂。如买干辣椒时则可以掰开来看看里面

的辣椒籽,如果呈现出过白的颜色,消费者就要谨慎了。

**腊肉干货** 优质的腌腊制品呈暗红色,脂肪透明,肉质干爽,坚韧而有弹性,指压后无明显凹痕;表面潮湿或过于油腻甚至发黏发滑,



**干果** 到证照齐全的商家购买,并尽量选择知名品牌;要注意查看外包装上的厂名、厂址、生产日期、保质期等标识是否完备且符合规定。如果选购散装干果,对于那些表面特别光亮,好像上了一层蜡的应谨慎。如核桃仁的颜色应该是呈淡黄

色或浅蓝琥珀色,如果颜色过深,说明核桃越陈。再如瓜子,以西瓜子为例,优质的西瓜子中间颜色是黄色的,四周是黑色的,两个颜色界限分明;劣质的西瓜子往往表面颜色模糊不清,有些加了滑石粉、石蜡的瓜子表面还有白色的结晶,会有比较滑的感觉。

### 家电维修谨防山寨网站

空调、冰箱、洗衣机等大件家用电器出现故障时,消费者大多会上网搜索该品牌家电维修网站,拨打网站提供的400免费服务电话。但是,有时候一些山寨的维修网站和400服务电话会给消费者添堵。这不,消费者张女士就不小心中了招。

快过节了,有很多年货要放冰箱,张女士家里的冰箱却罢工了。张女士在网上随便挑了一个该品牌维修网站进入,然后看到网站醒目位置显示的400开头的免费服务电话,就毫不怀疑地拨打了。不久,维修服务人员上门简单查看了一下就断定是压缩机坏了,于是张女士花了600元更换了一台压缩机。可是没过几天冰箱又罢工了,再打这个400开头的服务电话时,服务员总是推脱说很忙,让张女士耐心等待。

几次无果后,张女士忍无可忍拨打12315电话投诉。结果,工作人员经调查发现,张女士提供的这个400开头的电话根本不是该品牌冰箱的官方售后服务电话,原来张女士通过网上搜索找来的这家维修网站竟是“山寨版”的。由于该网站和该电话都是注册在外省,而流动的维修人员又不接电话,调解人员也无法帮助张女士进行维权。

市场监管局举报中心在此提醒广大消费者,查询家电维修网站和电话时,要小心谨慎。首先,尽量根据产品说明书或产品服务手册上提供的全国统一服务电话或本地特约维修服务电话联系售后维修;其次,如在网查,一定要登录品牌企业的正规官方网站,同时切记勿轻信其他网站提供的400开头的免费电话;再次,维修时要查看维修人员的工单和维修单据,保存好维修记录,主动索取收费凭证;最后,发生纠纷时及时拨打12315热线电话投诉维权。

通讯员 卢晓峰

### 透明消费体验活动开始报名啦

为积极倡导公平、公正、透明的消费理念,努力营造公开透明的消费环境,宁波市市场监管局拟于3月11日、12日下午分别开展“透明消费——走进电信”和“透明消费——走进移动”消费体验活动,届时将邀请市民代表前往中国电信宁波分公司、中国移动宁波分公司,现场体验电信、移动的运营情况和消费纠纷处理的机制和流程。

有意的市民朋友可于3月5日前致电12315,或者通过邮件、信件方式报名。通过邮件、信件报名的市民朋友请在邮件、信件中注明参加者姓名、联系电话及意向前往的运营商名称。我们将在报名者中随机抽取20位市民分别参加体验活动。

(邮箱:nb12315@yeah.net;来信地址:江东区和济街69号宁波市市场监管局举报中心,邮编315042)

宁波市市场监管局