

金浩茶油事件时间表

2010年3月

国家质检总局在江苏进行风险监测时发现,金浩茶油等一批公司生产的茶油中含有超国家标准6倍的苯并(a)芘,部分茶油更出现严重超标的。

7月2日

湖南省质检局在长沙市东塘新东方大酒店组织获证生产加工企业技术负责人、检验人员,各市州局食品科科长及检测人员、相关专家等召开紧急会议,研究讨论解决植物油产品苯并(a)芘超标问题。

8月20日

金浩公司在对消费者的声明中称,“被查出致癌物超标6倍”是谣传,称“我公司郑重承诺,旗下主打产品‘金浩茶油’系列高档食用植物油质量安全可靠”,并且在主动与监管部门沟通,适时发布权威信息。



苯并(a)芘

是多环芳烃家族中的一员。在动物实验中发现,苯并(a)芘可诱发食管癌、胃癌、乳腺癌、皮肤癌、肺癌和白血病,并可通过母体使胎儿致畸。

世界卫生组织有一份资料称,吃一只烤鸡摄入了相当于抽60根香烟中的苯并(a)芘量。为了你的健康,食品营养专家们建议:少吃熏烤食品,以减少食品中苯并(a)芘摄入。

国外流行病学调查分析,冰岛农民胃癌死亡率最高,其原因是农民吃的自制熏制食品中所含的苯并(a)芘高于市售熏制品;匈牙利西部某地区人群胃癌高发,与此地区居民经常吃家庭自制含苯并(a)芘较高的熏肉有关;拉脱维亚一个沿海地区人群胃癌发病率很高,也是因吃很多熏鱼所致。

8月21日

作为监管部门的湖南省质检局在当地媒体公告了“茶籽油生产加工企业专项监督检查结果”,所附的23家企业抽检结果均显示合格,其中包括金浩公司。

8月30日

媒体曝光了金浩茶油致癌物超标的事实。湖南省质监局一位高层表示,粮油问题关系国计民生,不公开问题是为了“维护社会稳定”。

9月1日

当日下午,湖南金浩茶油股份有限公司承认该公司9个批次纯茶油产品存在苯并(a)芘超标问题,并于2010年3月20日进行过第一次全面召回。

# 致癌物超标被查出6个月后 金浩茶油发表道歉信 召回9个批次不合格产品

昨日,湖南金浩茶油股份有限公司在其官方网站发表《致广大消费者致歉信》,承认公司9个批次茶油产品存在苯并(a)芘超标问题,并进行过两次召回。

不合格产品限于9个批次

昨日下午,湖南金浩官方网站挂出《致广大消费者致歉信》,透露公司有9个批次茶油产品存在苯并(a)芘超标问题,不合格产品仅限于2009年12月3日至2010年3月17日生产的9个批次。

9批次产品总生产量42.458吨,其中湖南省质监局稽查总队在仓库当场封存22.361吨,公司在3月20日进行过第一次召回,召回11.152吨。也就是说,目前可能仍有近10吨“问题茶油”在外或者已被食用。4月22日起,公司进行第二次召回,对同时段生产的其他批次纯茶油产品进行召回、排查。

记者从问题批次产品的表格上看到,检出苯并(a)芘含量最高为40ug/kg,是国家标准的4倍,不过并没有超标6倍的问题批次。据悉,苯并(a)芘虽不导致急性中毒,但具有公认的强致癌性和致畸性,是世界三大强致癌物之一。根据《食用植物油卫生标准》要求,苯并(a)芘的安全限量为10ug/kg。

“几乎是完全召回”,昨日,湖南金浩副总裁周逸平表示,经过两次召回,问题产品可以说是全部召回,但难保有疏漏,如果消费者还有涉及批次产品,可以跟公司联系,公司将退货或换货。

超标属于生产技术问题

金浩公司表示,这次苯并(a)芘超标问题,并非主观人为因素导致,是属于生产工艺技术问题。公司解释,茶籽在烘烤、翻炒过程中,因温度过高、受热不均导致烧焦产生苯并(a)芘,另外,进入公司浸出环节也出现工艺缺陷而导致超标。而公司经过工艺改进,“彻底解决了问题,产品在4月份以来质量技术监督部门的抽查中均为合格”。公司还称,采用浸出工艺生产的纯茶油仅占总产量的1.08%。 据《广州日报》

金浩茶油公布的不合格产品批次

产品名称	生产日期	规格	苯并(a)芘(国家标准≤10μg/kg)
纯茶籽油	2010.1.30	2.5L*4	15
油茶籽油	2010.1.24	5L*4	15
精品茶油	2009.12.3	5L*4	40
油茶籽油	2010.2.26	3L*4	14
油茶籽油	2010.2.26	1.6L*6	16
纯茶籽油	2010.3.17	5L*4	13.6
纯茶籽油	2010.1.16	2.5L*4	25
纯茶籽油	2009.12.8	1.7L*6	29
精品茶油	2010.1.6	2.5L*4	18

两个疑问

**食用油中怎么会有苯并(a)芘的?**  
多环芳烃类是人们最早认识的一类化学致癌物,其中污染最广、含量最多、致癌性最强的就是苯并(a)芘。

苯并(a)芘在自然界中分布极广,但主要存在于煤、石油、页岩油、焦油和沥青中,也可由一切含碳氢化物的燃料中产生。

那么食用油中怎么会有苯并(a)芘的呢?据了解,其污染来源大致有以下三个方面:1.油料种子被污染。如在椰子油的生产中使用晒干的及烟熏的原料,致使毛油中含有苯并(a)芘。2.采用浸出法制油时,如果溶剂质量不符合要求,轻汽油(作为溶剂)中含有较高的多环芳烃类,也可造成对油脂的污染。3.油脂在使用的过程中因油温过高,而且反复使用,致使油脂在高温下发生热聚,也可形成多环芳烃类物质。油脂中的苯并(a)芘可用碱炼法或高温脱除以及活性炭吸附去除。

苯并(a)芘是怎样污染食品的?

苯并(a)芘是一类含有多个苯环的有机化合物,也是一类对实验动物有致癌作用的化合物。

食物中的苯并(a)芘主要来自有机物的燃烧,如煤、汽油、木材等燃烧后可产生大量的苯并(a)芘,经大气污染地面和食品;其次高温烧烤、熏制食品也能产生苯并(a)芘并污染食品;另外包装材料用的石蜡,涂料用的沥青中也含有苯并(a)芘,在接触食品时污染食品;在食品加工行业中,加工机械用的润滑油中也含有苯并(a)芘,可滴入食品中而污染食品。

四个看点

挑选食用油有不少诀窍

七看、一闻、一听、一尝

“七看”看标志 外包装上必须标明商品名称、生产日期、保质期、生产工艺、是否使用转基因原料等,必须有QS标志

看包装 看其条码是否印制规范,是否有改动迹象

看色泽 正常颜色呈微黄色、淡黄色、黄色和棕黄色

看透明度 透明度反映油脂纯度,透明度好的油纯净

看有无沉淀物 高品质食用油无沉淀和悬浮物,黏度较小

看有无分层 若有分层现象则很可能是掺假的混杂油

看油状 取个干燥洁净细小的玻璃管,插入油中堵好上口慢慢抽起,看油状,若呈乳白状,表明内中有水

“一闻” 即闻气味:不同品种的食用油虽然各有其独特气味,但都无酸臭味

“一听” 即听声音:听食用油燃烧时的声音,燃烧正常无响声者,是合格产品

“一尝” 即尝味道:口感带酸味的油是不合格产品

资料来源:中国消费者协会 孟丽静 编制 新华社发

食用油都有哪些种类

耐热性高:玉米油 米胚芽油 棕榈油 花生油 苦茶油  
稳定性佳:花生油 玉米油 米胚芽油 棕榈油 胡麻油 苦茶油  
不饱和脂肪酸高:黄豆油 玉米油 葵花油 红花籽油 橄榄油 米胚芽油 胡麻油 苦茶油  
维生素E含量高:玉米油 米胚芽油 小麦胚芽油

吃油都有哪些注意事项

1. 不加热至冒烟,因开始发烟即开始劣化。
2. 勿重复使用,一冷一热容易变质。
3. 油炸次数不超过3次,并用较耐高温的油来油炸。
4. 不要烧焦,烧焦容易产生过氧化物,致使肝脏及皮肤病变。
5. 使用后应拧紧盖子,避免空气接触,与空气接触易产生氧化。
6. 避免放置于阳光直射或炉边过热处,应置于阴凉处,并避免水分渗透致劣化。
7. 使用过的油千万不要再倒入原油品中。

大量接触苯并(a)芘怎么处理

皮肤接触:脱去污染的衣着,用肥皂水及清水彻底冲洗。  
眼睛接触:立即翻开上下眼睑,用流动清水冲洗15分钟。就医。  
吸入:脱离污染环境,用水漱洗鼻咽部的粉尘。就医。  
食入:误服者充分漱口、饮水,催吐。就医。