

老年人深陷虚假保健品消费

专家建议整合社会资源参与监督

□李梓琴 本报记者 傅江平

春节将至，是保健品进入大肆宣传、举行形式多样的促销活动的大好时期，但也将是保健品投诉最多的时段。近日，记者从深圳市消委会了解到，2015年市消委会共接到保健品投诉11宗，其中现场投诉5宗，投诉者多为中老年消费者，占比例90.1%。投诉主要集中在虚假广告宣传、产品质量问题、服用后产生副作用几个方面。

老年人对保健品消费情有独钟已不是一朝一夕的事情，由此产生的保健品消费投诉也并非只有个别案件，它存在于城市的各个角落。商家有计谋地把营销策略运用在老年人身上，老年人却又因为保健意识越来越强而深受其害，不仅财物损失，更有甚者，导致健康问题越来越严重。

深圳是一座年轻的城市，但截至2015年12月，深圳60周岁以上户籍老年人口总数已达23万多人(占比户籍总人口约6.9%)，60周岁以上非户籍常住人口总数达95万多人，全市60周岁以上常住人口总数达119万多人，占比全市总人口约6.6%。其中福田、罗湖、南山三个区的常住老年人口占比全市老年人口超过50%。如此庞大的老年人数，使得保健品商家对老年人市场“情有独钟”，纷纷举行各种形式的讲座，声称邀请“名家”演讲，但这些所谓“名家”往往把老年人疾病夸大化，使老年人产生错误想法；继而大打“感情牌”，给予老年人小恩小惠，时常赠送日常用品，降低老年人的警惕性。

往往就在一来一往中，老年人对保健品产生了依赖，甚至不惜以重金来购买，当发现问题想追回损失时，才发现为

时已晚。针对此类问题，深圳市消委会建议老年人如需购买保健品，应前往正规的药品或商场购买，购买时了解产品的价格、用途、生产批号，仔细查看产品的合格证明和说明书，不要轻信花样百出的健康讲座以及一些组织机构举行的团体旅游活动。

业内人士表示，除了老年人本身应该提高消费意识，政府也应发挥其职能作用，整合社会资源参与监督。首先，与媒体合作，发现违规的保健品经营活动及时公布，让老年消费者防患于未然。其次，借助社会志愿者力量，有关部门应招募一些志愿者进行保健品知识的培训，继而开展志愿者进社区的活动，对社区内进行保健品销售的商家进行排查摸底，协助政府部门发现一宗，解决一宗。建立举报有奖制度，鼓励消费者对

类似案件进行投诉。据了解，《深圳市食品安全举报奖励办法》中明确指出，举报各类危害食品安全的违法线索并协助执法部门查处工作的市民群众将获得最高可达50万元的奖励。最后，督促行业协会进行自律，目前深圳市保健协会已形成自律意识：先把保健产品送到深圳市药检所进行检验，检验合格才能被允许出售。在此基础上，业内人士建议行业应多开展健康讲堂，给老年人掌握自己究竟适合哪种保健品，从而培养行业的诚信意识。

除此之外，业内人士建议政府监管相关部门应紧密开展保健品抽查工作，发现问题，一律从严处置。据悉，深圳2015年已进行了保健食品专项整治活动，对非法生产、非法经营、非法添加和非法宣传保健食品违法行为进行了坚决处置。

总体产品优良 4类质量待提高

安徽产食品质量合格率96%以上

本报讯(石跃新 李斐 记者 李 辉)日前，安徽省食品药品监督管理局发布了2015年食品生产环节质量安全成绩单。去年，国检皖产食品4459批次，合格率96.91%；省抽食品3748批次，合格率94.85%；年度抽检合格率95.88%。监测食品风险信息159条，均得到有效处置。

国检合格率高于全国平均值。截至2015年底，安徽省有各类食品生产加工单位16152家，其中7686家食品生产加工企业，8466家食品加工小作坊，以及96家食品添加剂生产企业。去年，国家先后对安徽省生产企业的4459个批次产品监督抽检，合格4321个批次，总体抽检合格率96.91%，高于全国平均值。在去年多次国检中，安徽产的茶叶及其相关制品(含咖啡)、蛋及蛋制品、冷冻饮品、乳制品、食品添加剂、薯类及膨化食品、糖果及可可制品、特殊膳食食品等8种抽检产品，合格率均为100%。从总体上看，近年来安徽省生产加工环节食品监督抽检总体合格率保持平稳。

四类安全问题“最突出”。2015年，皖产烘烤食品、豆制品、蜂蜜、肉制品、水果及其制品、饮料、月饼、绿豆糕、糕点(不含绿豆糕、月饼)等品种被检出不合格。不合格食品的原因主要是微生物指标超标；炒货食品大多是通过氧化值超标或酸价超标，生产过程、保存或运输环节达不到卫生、储藏条件造成的。

风险处置很及时。去年，安徽省累计收到各类风险信息159条，涉及食用植物油、白酒、蜂蜜等产品。风险项目主要集中在塑化剂等有有毒有害物质的迁移、食品掺杂掺假、超范围使用添加剂等。对上述风险信息，安徽省食药监局及时要求企业所在监管部门，组织开展核查处置工作，对存在安全隐患的生产企业，采取了排查、召回、整改等措施，食品生产环节风险总体处于可控状态。

从2015年国家及省级食品抽检情况来看，安徽省生产的产品总体优良。出现不合格产品的原因主要有4种，一是生产设施工具设备不符合要求。企业未对采购使用的生产设施、工具、容器等严格把关，如白酒、食用植物油企业使用不符合规定的塑料容器、管道等造成塑化剂超标；二是存在掺杂使假行为。在食用植物油、蜂蜜、酱油中掺杂使假，蜂蜜中掺入其他糖类物质，用配制酱油冒充酿造酱油等；三是原料把关不严。企业未严格执行原料进货查验制度，使用了问题原料。如蜂蜜中氯霉素、茶叶中的稀土等；四是不严格按照工艺生产。企业未严格执行生产技术规范，造成产品品质不达标，如白酒中总酯、己酸乙酯、甜蜜素超标，肉制品中微生物指标超标等。



近日，猴年贺生肖金条陆续上市，生肖猴图案活泼可爱，栩栩如生，意蕴猴年好运连连，深受消费者青睐。图为苏州某金店工作人员在展示猴年贺生肖金条。

王建康 摄

“黄河金”跃龙门

河南郑州黄河鲤鱼地标产品创新发展再上新台阶

□本报记者 孙中杰 宋晓霞

近日，河南郑州市的李先生从网上购买了一条名叫“黄河金”的黄河鲤鱼，按照包装盒内的产品说明，把买来的已经加工过的“方便鱼”放进锅里蒸了几分钟，然后再浇上料包，一道美味可口的黄河鲤鱼就出锅了。李先生一家3口在品尝后都伸起大拇指啧啧称赞，直夸这样的做法能让大饭店的相媲美。

“方便鱼”何以会有如此鲜美的口感？

常年工作在渔业第一线的河南省水产科学研究院高级水产师、河南省渔业协会常务秘书长胡亚东向记者揭开谜底：这得益于“黄河金”鲤鱼优秀的肉质、豫菜大师秘制料包和河南黄河金商贸有限公司完善的冷链物流。

据胡亚东介绍，这种方便黄河金所采用的黄河鲤鱼，全部来自黄河金商贸有限公司的1000公顷生态养殖基地，鲜鱼经过18道先进、安全的生产工艺加工后进行包装，通过冷链物流运送到各大城市和乡村。

黄河鲤鱼同松江鲈鱼、兴凯湖鲈鱼、松花江鲈鱼被誉为我国四大淡水名鱼，且黄河鲤鱼位居四大名鱼之首。诗经中就有“岂其食鱼，必河之鲤”的说法。它肉质细嫩鲜美，金鳞赤尾、体型修长，在河南、山东、山西、陕西等沿黄省份，无论是宴请宾客还是亲朋小聚，黄河鲤鱼成为饭桌上必不可少的佳肴，也是河南

和我国宝贵的鱼类资源。2012年7月，郑州黄河鲤鱼获得地理标志产品保护。

有好的鲤鱼资源，却只能到饭店才能吃到好味道的鱼，这对于喜欢吃鱼的食客来说，无疑是一种遗憾。并且以前黄河鲤鱼一直以生鲜方式进入市场，区域的限制，黄河鲤鱼也只能在本地进行销售，怎样才能使工作在外地的河南人吃到本地正宗的黄河鲤鱼，使外地朋友吃河南的特色产品，使不会做鱼的年轻人随时随地吃到可口的黄河鲤鱼，这也是一直以来制约黄河鲤鱼产业链纵深发展的瓶颈。

为完善黄河鲤鱼产业链条的发展，黄河金商贸在利用河南省水产科学研究院的黄河鲤鱼良种进行养殖和开发的基础上，与河南省水产科学研究院共同筹建黄河鲤鱼育种中心，此外，养殖、饲料、疫苗等环节，黄河金商贸也玩起了“高科技”，并且逐步完善了整个产业链。首先，在自有的1000公顷养殖基地，黄河金商贸奉行生态养殖的理念，采取了“多营养层次复合养殖模式”进行生产，把饵料和水体里的营养物充分利用，达到零污染，并科学放置和分配鱼苗。在饲料环节，黄河金商贸还专门成立了一个生物饲料公司，在原料中添加益生菌，发酵后再加工成鱼饲料。饲料经过发酵后，既降解了毒素，又提高了饲料的消化吸收率，同时还产生了很多菌体蛋白和活性酶，使黄河鲤鱼的体质增强、肉

质更好。在养殖过程中，还全程使用“护料”。所谓的“护料”，就是在本地的池塘底泥里提取有益菌进行扩培，进而生产的一种微生态制剂，同时将黄河鲤鱼经过加工后供给市场，黄河金商贸就这样依靠科技完善了整个产业链。

崔菊芳对黄河鲤鱼产业是我们主打的三大口味。如今在城市里打拼的年轻人生活节奏很快，同时很多人的厨艺也有欠缺，开发这样的产品，就是为尽可能地给他们提供方便。”黄河金商贸总经理崔菊芳告诉记者。

产品面市后，有消费者反映不知道说明书中的350毫升水到底有多少，于是黄河金商贸公司又在产品包装里加入一个量杯。从这个细节便可看出，“为消费者提供方便”绝不是一句空话。

鲜鱼急冻产品供给全国餐饮企业，加工品供给各地的城市和乡村，初加工留下的鱼鳞、鱼籽、鱼油又被开发成了“鱼之酱”，鱼鳞做成了鱼鳞冻，就连本该丢弃的鱼鳃、内脏也经过发酵制成了饲料，供给畜禽养殖行业。一条黄河鲤鱼，被黄河金商贸“吃”得干干净净。崔菊芳对黄河鲤鱼产业的发展信心满满，她表示，要通过他们的努力，让一条条优质黄河鲤鱼从鱼塘走向餐桌，让更多的人喜欢上黄河鲤鱼；同时也会肩负起传承、弘扬黄河鲤鱼文化，发扬、光大黄河鲤鱼产业的历史责任，将黄河鲤鱼打造成河南名片，让黄河鲤鱼走出中原、走向全国，勇跃龙门。

洪湖藕带 丽质天生

□刘富春 本报记者 张华

“洪湖水浪打浪，洪湖岸边是家乡，清早船儿去打网，晚上回来鱼满舱，四处野鸭和莲藕，秋收满畝稻谷香，人人都说天堂美，怎比我洪湖鱼米乡……”

一直以来，只要提起洪湖，人们自然会联想到电影《洪湖赤卫队》中这首脍炙人口的红色经典歌曲。而今天，洪湖藕带“天生丽质”的美名，也伴随着这首歌的优美旋律传遍大江南北。

洪湖，仿佛一颗镶嵌在江汉平原上的璀璨明珠，面积约为355平方公里，是湖北第一、全国第七大淡水湖泊，素有“鱼米之乡”的美誉。

2007年，洪湖被列为国家级湿地保护区，并成为中国农业产业化示范基地。2012年，洪湖成为湖北省第一个水产标准化示范区。

洪湖是一个通江型的淡水湖泊，水源充沛，湖区雨量充足，年平均降雨量1396.1mm，且雨热同季，历来无干旱缺水之忧，为藕带的生长提供了丰富的水资源。

相关专家对湖水的有机氯、砷、酚、汞、氯化物、硫化物等6类物质分析测定，均未超过渔业用水标准，证明湖水尚未受到污染。

2006年11月2日，在江西南昌召开的第一届世界生命湖泊大会上，洪湖荣获“生命湖泊最佳保护实践奖”洪湖水生植物资源也十分丰富。

得天独厚的自然环境孕育了洪湖藕带的天然品质，当地渔民将它形象地总结为五个字“白、粗、脆、香、甜”。即形态较粗、肉质厚实；色泽呈白色；口感清脆、清香、清甜无异味，且营养成分丰富，富含维生索、矿物质。

据史书记载，距今2500年前的春秋战国时期，在云梦泽地东南形成了一个河间洼地壅塞湖，就是现在的洪湖。

在洪湖形成初期，就出现了莲藕这种野生的挺水植物。无论自然环境怎样恶劣，它们都在这里顽强地生长，而且越来越繁茂，越来越娇艳美丽。洪湖莲藕的生长史也是勤劳勇敢的洪湖人民同自然界搏斗，改造自然的历史。

第二次国内革命时期，洪湖一度成为湘鄂西革命根据地中心，贺龙、周逸

群、段德昌等一批卓越的政治家、军事家以百里洪湖为舞台，以莲藕加步枪，建立了感憾全国、流韵万代的功勋，在长期的革命战争中，数以万计的先烈们献出了宝贵生命，形成了为国际友人路易·艾黎赞扬的“洪湖精神”。

“洪湖藕带”这种在恶劣的自然环境中顽强生长的品质，就是洪湖人不屈不挠奋斗精神的最好诠释。另据《洪湖地方志》记载，藕带种植已有400多年历史，到洪湖地名出现后，“洪湖藕带”逐渐为人所知。

1961年，随着《洪湖赤卫队》的上映，伴随着《洪湖水，浪打浪》旋律流行，洪湖莲藕一时间也家喻户晓。

洪湖是一个水产大市，全市各类水域面积4.6余万公顷，其中可种植水域已达到2.6万公顷。

由于洪湖是一个通江、通河的淡水湖泊，与洪湖相邻的乡镇，利用洪湖及与洪湖相通的四湖总干渠、螺山河、排河、内荆河优良的水资源从事人工栽培藕带。螺山、汉河、沙口、瞿家湾、小港农场等乡镇和国营红旗湖渔场也纷纷利用毗邻洪湖、水质优良、水草、螺类和

小杂鱼资源丰富的优势，大力发展藕带的种植。

他们通过人工营造与洪湖相似的养殖生态环境，使用无公害藕带子栽培技术，生产出来的藕带完全具备了大湖产出的藕带的可口、清甜、营养丰富等优质特性，销售市场一直看好。

据悉，目前，洪湖市生产藕带的企业主要有：湖北华贵水产有限公司、洪湖井力水产开发有限公司和洪湖市老曹家水产食品有限公司等省市龙头企业。藕带总产量已突破4万吨，产值4.8亿元，相关产业产值近12亿元，远销江、浙、闽、沪等省市和港、澳、台地区。先后荣获第九届中国武汉农产品博览会金奖，第十届中国国际农产品交易会金奖等荣誉称号。

新闻快讯

泰山酒业国家级白酒评委增至4人

本报讯(记者王娅莉)近日，第三届全国白酒职业技能竞赛决赛暨中国酒业协会2015届国家级白酒评委换届考评在广东举行，几百名来自全国各地的顶尖白酒评专业人经过17轮理论与品评技能考评的激烈角逐，最终泰山酒业武金华、马琳、郝传发3位品酒师顺利取得国家级白酒评委资格。这是继在第二届中国白酒科技大会上，该公司一人当选中国白酒工艺大师，两项课题获十大科技成果奖之后，在白酒技术领域取得的又一殊荣。

国家级白酒评委是中国白酒行业从事白酒品评工作的最高级别。目前，泰山酒业已拥有中国白酒工艺大师1人、国家级白酒评委4人、省级白酒评委9人、山东省酿酒大师两人，技术实力名列鲁酒乃至全国前列。

技术力量是一个企业的核心竞争力，也是企业综合实力的突出表现。泰山酒业始终致力于技术创新、工艺创新、人才培养等工作，相继建立了山东白酒第一家省级技术中心、山东省技师工作站、泰安市白酒酿造工程实验室等，成为企业科技创新与发展的重要平台和孵化基地，为泰山酒业的持续健康发展提供了不竭动力。

TCL获3项iF大奖 刷新国产品牌纪录

本报讯(记者丁莹)近日，2016年德国iF设计大奖揭晓，TCL风健康冰箱、大眼睛洗衣机和蓝弧全自动洗衣机3种产品荣获3项大奖，成为国内冰洗行业首家同时斩获3个品类奖项的品牌，刷新国内冰洗行业新纪录。

“如今中国品牌在工业设计领域进步迅猛，整体水平均有大幅提升”，TCL集团家电集团CEO陈卫东接受记者采访时说，“TCL冰洗多年来一直‘专注健康生活’的产品理念，把以用户为中心的设计、务实的解决方案和设计美感智能地结合起来，以创新的先进生产工艺，打造简洁、独特的产品设计。”

记者了解到，TCL冰洗产品的设计均是与世界一流的德国designaffairs团队进行长期合作，并共同成立领先的研发设计中心，从产品前期调研、市场策略、产品线策略、工业设计、交互设计等多个方面进行全方位的深度合作，从而在保证“好设计”和“德国精工”这一高标准的同时，凭借产品精准的策略定位和严格的质量监控，使TCL冰洗产品获得此殊荣。

据悉，始于1953年的iF国际设计奖，是全球最具专业性且信誉卓越的工业设计奖项之一，被誉为“设计界奥斯卡”，由德国历史最悠久的汉诺威工业设计论坛每年评选，以“独立、严谨、可靠”的评奖理念闻名于世，旨在为大众挑选优秀的设计，体现人们对生活品质的要求。作为工业设计类奖项中最为专业权威的大奖，历来被欧美及日本产品所把持，TCL压力5000多项参赛作品，一举斩获iF设计金奖，这一也代表了我国工业设计整体水平的提高，并逐步得到国际认可。

江西推动绿色供给 满足“舌尖上的需求”

□刘菁 陈春园

一边是部分农产品丰收却价格低迷，一边是市民高购买“私人订制”农产品寻求食品安全，供需不匹配在农业领域如何破题？在日前召开的江西农村工作会议上，江西确定将以消费需求为导向，大力推动绿色农业供给体系建设，把为市场提供高标准绿色生态农产品作为农业供给侧改革的重要着力点。

江西是我国重要的绿色农产品生产基地和供应基地，每年外调粮食约50亿公斤、水果100万吨、生猪1200万头，供沪生猪全国第一、供港生猪和供沪叶类蔬菜全国第二。然而，供给结构不优仍是江西农业发展存在的突出矛盾，有效供给没有很好地适应绿色生态消费需求的变化，精深加工不足。

江西提出，要创新农业供给体系，实现农产品由低水平的供需平衡向高水平供需平衡提升，打响绿色生态农产品品牌，契合消费者“舌尖上的需求”。江西要求各地进一步加快推进高标准绿色生态农田建设，今年内所有产粮大县都要建设集中连片、规模较大的高标准绿色生态农田，到2020年全省完成180多万公顷的建设目标，为产出更多生态大米打下基础。江西同时部署以草地畜牧、特色果蔬、有机茶叶等为发展重点，加大农业结构调整力度。

为切实保障“舌尖上的安全”，今年江西将继续开展农业标准化建设、农药减量、化肥零增长、耕地重金属污染修复等十大行动，健全从农田到餐桌的农产品质量安全全过程监管体系，建立全程可追溯、互联互通的信息平台。

2015年，江西全省各类休闲农业规模企业达3550家，规模经营的农家乐超过1.83万家。面对巨大的农业消费市场，江西倡导大力发展“四型农业”：绿色生态农业、设施农业、智慧农业和休闲农业，以市场为引领，进一步拓宽现代农业发展空间。与此同时，加快推进农业物联网和农产品互联网建设，畅通农产品进城渠道。

如何让绿色农产品既“产得出”，更“叫得响”“卖得动”，是江西下一步推动农业供给侧改革的重点。目前，江西正大力实施“生态鄱阳湖、绿色农产品”品牌发展战略，在去年启动“四绿一红”茶叶品牌、鄱阳湖水产品品牌整合基础上，今年将启动泰和乌鸡、宁都黄鸡、崇仁麻鸡、三头鸡”品牌建设和油茶品牌整合，解决品牌农产品的标准化生产、现代营销和安全优质保障问题。