

消费日报

A

版 ■ 国务院国有资产监督管理委员会举办 中国轻工业联合会主管主办 ■ 国内统一连续出版物号 CN 11-0057 ■ 代号 81-9 ■ 广告经营许可证:京丰工商广字第0054号

你吃的冰块卫生吗?



□ 本报记者 解 磊

“樱桃已过茶香减，铜镜声声唤卖冰。”虽然已经立秋，但“秋老虎”让很多地区的气温居高不下，奶茶、果茶、咖啡等含冰饮品仍然销售火爆。近日，中国消费者协会和中国商业企业管理协会发出倡议，呼吁餐饮经营者尊重消费者的合法权益，以消费者的知情权、自主选择权和公平交易权为前提，合理控制饮品加冰。

冰块含量影响消费者的饮用体验，而冰块质量则更是涉及食品安全的大事，现在饮品店等消费场景所售的食用冰质量如何？记者进行了走访调查。

食用冰晚上销量更高

记者在外卖平台上以“冰块”“冰杯”“食用冰”为关键词搜索，发现附近

超市和便利店均有售方便用户自制冰块的“冰杯”和直接可使用的“食用冰袋”，价格1元到8元不等，月销量最高的达到了1000单以上。某外卖平台数据显示，近一个月，该平台北京地区冰块销量比去年同期增长171%，其中食用冰块最受欢迎。

记者随机走访了北京市丰台区的多家街头便利店，一家便利店销售人员告诉记者，店内卖得最多的就是食用冰杯，售价3元。消费者方先生说：“加了冰块的可乐喝起来比普通可乐爽多了，在家的时候我就自制冰块放入可乐中，出门就会在便利店买冰杯把可乐倒进去，很方便。一杯冰可乐下肚，整个人都凉爽了。”

值得注意的是，某外卖平台数据显示，晚上8点到凌晨4点，食用冰块销量占全天总销量近一半。平台分析称，或与使用场景高频有关，一线城市有晚上喝一杯的习惯，使用冰块频率更高。

冰块卫生状况需引起重视

8月27日，记者来到安徽省宿州市一家制冰工厂，该工厂副总经理凌子平告诉记者，他们是获得QS认证的专业食用冰生产企业，但目前客户大多只是大型零售和餐饮公司。“我们需要严格执行食用冰行业标准进行生产，成本相较于‘散户’制冰作坊高出数倍，相对来说价格也会更高，因此我们的客户基本都是大型零售和餐饮公司，他们对于食用冰的采购要求更高。”据他介绍，冰块的成本主要体现在人力、仓储、运输上。制作食用冰的水要采用经过3层过滤、2层消杀，冷链运输物流成本也比普

通物流高一倍。

记者走访发现，除了正规“冰工厂”生产的食用冰外，市面上还有一些来历不明的“白袋冰”，通常只存放在包装并不严密的塑料袋中，其包装上也仅有联系电话，没有QS等相关认证标识，卫生状况堪忧。

随后记者走访了几家使用食用冰场景较多的现制饮品店发现，店内食用冰基本都是制冰机自制。记者询问店员得知，制冰所用的大多是瓶装饮用水，但仅有一家店中有净水设备和消毒措施。

中国制冷学会学术工作委员会相关工作人员告诉记者，按照国家有关规定，制冰的水必须经过专业的消毒和渗透，水处理是保证水质的最重要的环节，需要经过粗滤、精滤、超滤、微孔过滤、紫外线杀菌等多道工序，并且冰块也要经过抽样检查才可以上市。

除了水处理环节，记者在多家现制饮品店还发现一系列可能导致卫生问题的状况，如冰桶没有桶盖，店员用手直接接触冰块，舀冰器具不卫生，制冰机长期使用没有定期消毒……

有研究指出，食用冰可能含有大肠杆菌等各类微生物，原因是制冰的水源水质差，或在制作、处理冰块的过程中卫生不达标。“夏天以来，几乎每天都有市民因为喝了加冰饮料引起肠胃不适到医院就诊。”安徽省宿州市第一人民医院消化科医生冯丽丽告诉记者，品质不好的冰块很可能是自来水直接制做而成。自来水中包含的三卤甲烷是净水中用于消毒灭菌的氯与食物的渣滓和浮游生物等有机物相互反应的产

物，长期食用会给人体健康带来影响。此外，超市零售市场习惯用不卫生的冰块为食品进行保鲜，很可能会造成食品污染。

冰块也有保质期

那么正规“冰工厂”所制的食用冰有保质期吗？

记者查阅商务部SB/T 10017—2008《冷冻饮品 食用冰行业标准》得知，食用冰是以饮用水为原料，经灭菌、注模、冻结、脱模、包装等工艺制成的冷冻饮品。因为冰块的保存与环境中的微生物、温度等因素紧密相关，所以该标准中并没有明确规定食用冰的保质期。

中国制冷学会学术工作委员会相关工作人员表示，如果企业能够严格按照生产标准进行生产和储存，那么食用冰可以保存6—10个月。运输过程中，要确保冰没有发生反反复冻现象。到了下游商家，要尽量立刻使用，如果一次性用不完，应贮存在≤-12℃的专用冷库内，并且冷库应定期清扫、消毒，以免冰块被污染。如果在家自制冰块，最好用烧开的水，密封放凉后放入冰箱冷冻层，这样的水不含有致病菌，在合适的条件下，可以长期存放。储存时要注意远离其他食物，避免交叉污染，并且不要反反复冻、尽快用完。

上述工作人员认为，要想解决食用冰安全卫生问题，应该加强信息追溯，特别要对制冰厂生产的袋装食用冰进行信息追溯，还要对生产冰块的水源、环境进行监管。同时要对不合格的制冰机进行淘汰清理，规定不允许商家直接用自来水制冰。

适度加工 绿色生产

全方位守护好消费者的“油瓶子”



存在一些质量安全隐患，急需加强相关产品的生产安全和质量安全保障。

“当前，食用油脂还面临着可持续性和质量安全方面的发展问题。”江南大学教授徐勇将表示，食用油脂生产对土地、水资源和生态环境会产生影响，为实现可持续发展，需要采取措施确保食用油脂生产与环境保护和社会责任

相协调。此外，尽管目前我国通过一系列法律法规并且重拳出击打击各种假冒伪劣产品，但食用油市场上仍然存在部分质量控制不达标和假冒伪劣的产品，一些不合格的食用油脂可能含有重金属、农药残留、有害物质或致病菌，对消费者健康构成潜在威胁，需要加强质量监管和市场监管，提高消费者对食用油脂质量和安全的认知和辨识能力。

在保障消费者使用食用油产品安全的过程中，各地都在纷纷部署相关工作加强管控。记者注意到，日前，广西粮食行业协会公布了第十一批广西放

心粮油生产企业名单，这些企业在为消费者提供优质的服务的同时，也在实施放心粮油工程中切实发挥带头作用。上海市市场监督管理局发布了《上海市食用油、油脂及其制品生产企业食品安全风险及防控措施清单》，《清单》从食品生产者资质、生产环境、生产过程控制等10个方面，确定37个风险点，明确每个风险点产生原因及具有针对性和可操作性的防控措施，进一步督促食用油、油脂及其制品企业落实食品安全主体责任，提升食用油质量安全水平。安徽省无为市城南市场监管所对辖区内食用植物油生产加工小作坊开展一次深度“体检”，严查食品安全风险隐患，全方位守护好群众的“油瓶子”。

在谈到食用油脂发展需求时，徐勇将表示，食用油脂的质量控制是确保其安全性的关键，在食用油脂发展过程中，加强质量控制和监管体系建设必不可少。未来油脂的发展方向是生产绿色化、处理加工适度化、安全控制智能化、营养供给精准化。其中，适度化就

多项个人所得税优惠政策延续至2027年底

财政部和国家税务总局近日发布延续一批个人所得税优惠政策，相关政策执行至2027年底。

两部门此次发布的《关于延续实施全年一次性奖金个人所得税政策的公告》称，居民个人取得全年一次性奖金，符合《国家税务总局关于调整个人取得全年一次性奖金等计算征收个人所得税方法问题的通知》规定的，不并入当年综合所得，以全年一次性奖金收入除以12个月得到的数额单独计算纳税。居民个人取得全年一次性奖金，也可以选择并入当年综合所得计算。

上述政策执行至2027年12月31日，这意味着，年终奖个税优惠政策将再延长4年，进一步减轻纳税人负担。

2019年起，我国实施新一轮个税改

革，引入综合所得税制。2021年底，国务院常务会议决定将单独计税优惠再延续两年，至2023年底。

其中提到，为进一步减轻纳税人负担，2024年1月1日至2027年12月31日居民个人取得的综合所得，年度综合所得收入不超过12万元且需要汇算清缴补税的，或者年度汇算清缴补税金额不超过400元的，居民个人可免于办理个人所得税综合所得汇算清缴。

外籍个人符合居民个人条件的，可以选择享受个人所得税专项附加扣除。

也可以选择按照《财政部 国家税务总局关于个人所得税若干政策问题的通知》《国家税务总局关于外籍个人取得境内所得有关个人所得税执行问题的通知》和《财政部 国家税务总局关于外籍个人取得港澳地区住房等补贴免个人所得税的通知》规定，享受住房补贴、语言训练费、子女教育费等津补贴免税优惠政策，但不得同时享受。外籍个人一经选择，在一个纳税年度内不得变更。公告执行至2027年12月31日。此外，按照《关于延续实施远洋船员个人所得税政策的公告》，一个纳税年度内远洋船员在船上航行时间累计满183天的远洋船员，其取得的工资薪金收入减按50%计入应纳税所得额，依法缴纳个人所得税。

（上海证券报）

规上工业企业利润稳步回升

本报讯 8月27日，国家统计局发布的最新数据显示，工业企业利润持续好转，1至7月份，全国规模以上工业企业利润同比下降15.5%，降幅较1至6月份收窄1.3个百分点，累计利润降幅自年初以来逐月收窄，呈现稳步回升态势。其中，7月份规上工业企业利润同比下降6.7%，降幅较6月份收窄1.6个百分点。

（新文）

声音

□ 何 夕

日前，上海一料店在团购平台上架“防辐射”套餐引发热议，该话题在发布初期阅读量就达到9000多万次，一度冲上同城榜热搜第一。在该话题下网友纷纷表示“没有科学依据，就是虚假宣传”“这种店吃相很难看”，但同样也有网友认为“可以在家里做这些菜吃”。

笔者了解到，随着日本启动核污染水排放，在公众的关注和担忧下，以“防辐射”为噱头的商品和言论层出不穷，“碘盐可以防辐射，建议按箱购”“核辐射检测仪可测日本商品所含的辐射量”“家中常备碘钾复合片，可以有效预防核污染水中的碘-129”，甚至日常可见的番茄、毛豆、菠菜、豆腐等菜品都立上了“防辐射”人设，堂而皇之高价出售。

然，在某些重大事件发生后，生产企业会根据事件发展生产出更具科技含量的产品，但往往在事件发展初期，市场上会出现大量“忽悠和噱头”，部分商家利用这些言论以低成本、高利润获得暴利，而在他们“玩噱头炒概念”的过程中，不仅会给消费者造成经济损失，甚至还会对身体造成损害。在碘盐、碘钾片热销时，就有不少医学专家出来辟谣，表示碘盐中碘含量不足以防辐射，还指出擅自服用碘钾片或将影响甲状腺功能。

对此，笔者建议，首先应对此类利用“防辐射”噱头炒作的商家及时做出处罚，并加大处罚宣传。以上述料店为例，其“防辐射”套餐中宣称凉拌番茄能“有效减少皮肤受到的辐射损伤”，冷豆腐中的“微量元素防辐射加速代谢”，已经构成事实上的虚假广告，相关责任主体要承担法律责任，包括赔偿消费者损失和支付罚款等。据笔者所知，目前虽然该料店已经下架了“防辐射”套餐，但并未出现被处罚的报道，相关话题每日仍有几十万阅读量，热度依然不减。

其次，权威机构应把好监管大门，让老百姓吃得放心、用得放心。笔者了解到，在8月24日当天，海关总署就发布公告称，将全面暂停进口原产地为日本的水产品（含食用水生生物）。也就是说那些可能受到核污染的食品不会走到百姓的餐桌上。此外，对于引发不良抢购热潮的言论，专业人士应站出来及时辟谣，将科学原理讲清楚，同时，针对不同人群知识水平，进行有区别关于防辐射的科普宣传，给予消费者科学引导。

最后，核污染水中含有多种放射性核素，一旦排入海中，不仅会对海洋生态和环境造成危害，更可能带来食品安全隐患。日本将核污染水排海，理应受到谴责，但消费者在强烈谴责这种行为的同时，一定要保持理性与冷静，莫被“防辐射”噱头牵着鼻子走。

警惕噱头营销 消费者莫被牵着走

是说在系统评价油脂加工过程中能耗、危害物和营养伴随物的变化后，可以精准地选用加工工艺的条件，改进生产设备，实现油脂加工的适度化。安全控制智能化将通过新型包装材料、智能加工设备、区块链安全防控、纳米材料检测等，推动油脂生产、管理、运输以及消费过程的透明化和可控化。

“从产品本身来讲，绿色发展标准能够助力我国粮油高质量发展，我国相关标准正不断完善。”谢刚表示，粮油食品的数量安全、质量安全总体上得到了一定保障，面对存在的一些问题，通过绿色发展来保障粮油质量安全是一个重要的方向。他建议，要加强法治建设，强化标准化和监管，推进服务绿色化；推动部门合作，形成质量安全全产业链的绿色发展，包括绿色生产、绿色储藏、绿色检测、绿色加工和运输等，减少风险因子；推动绿色生态教育宣传，健全绿色生态市场化机制和补偿机制。

本报新闻职业道德监督岗

电话：(010)67605353 67606237
邮箱：xfrbjw@163.com



搜狐新闻客户端

消费日报微信公众平台

《消费日报》搜狐新闻客户端订阅流程：
步骤一：扫码下载搜狐新闻客户端
步骤二：打开应用点击上方“订阅”
步骤三：选择“添加订阅”后搜索“消费日报”
步骤四：点击右上角“+关注”即可