



昨日,家乐福双井店内,苏泊尔炊具正在出售。时隔三个多月,苏泊尔不锈钢炊具再次被曝“锰超标”。

本报记者 尹亚飞 摄

## 北京消协: 停办存折 太过霸道

建议政府金融监管部门予以制止

本报讯 (记者廖爱玲) 针对个别银行对储户停止办理存折服务的做法,北京市消协昨日指出,个别银行未能充分尊重消费者的选择权,做法霸道。市消协为此建议政府金融监管部门对个别银行的做法予以制止。

据媒体报道,个别银行对储户停止办理存折的服务,造成许多储户不满。银行解释称此举为推进绿色环保,节约储户柜台排队时间。

市消协指出,经常使用存折的用户以中老年人居多,取消存折将极为不便,而让中老年人较熟练地使用各种类型的终端机也不现实。

“不考虑现实情况,采取一刀切的方式取消存折极为不妥。个别银行在推出新服务政策时,未能充分尊重消费者的选择权。”市消协副秘书长屈建辉称,银行在推出新的服务经营策略时,既要考虑自身的发展和效益,也要兼顾广大用户的长期利益,采取多种方式改善服务设施,照顾特殊群体。

## 流动儿童 下月开始 补种疫苗

便民政策

本报讯 (记者温蕾) 今年3月起,在京的非京籍学龄前儿童将开始查漏补种疫苗,补种采取免费政策。另外,春季还将集中开展针对外来务工人员的麻疹疫苗接种。

北京市卫生局昨日介绍,此次接种对象为在北京市行政区域内无北京市户籍的学龄前中国籍儿童。据悉,查验包括麻疹疫苗、麻风腮疫苗、百白破疫苗等多种免疫规划疫苗,按程序未完成接种的儿童,将给予补种。

近期,各区县将挨门逐户地对辖区内所有适龄流动儿童进行前期摸底登记,现场发放“预防接种通知单”,通知家长携带儿童的预防接种证,按指定日期带儿童到指定地点查验接种情况。

此外,针对18-40岁的外来务工人员麻疹疫苗接种将于春季集中开展。市卫生局介绍,截至2011年11月底,北京市共报告麻疹105例,报告发病率为5.98/100万,比2010年下降95.76%。但和2005年中国向世界卫生组织承诺的今年消除麻疹目标相比,还存在较大差距。

# 苏泊尔炊具再曝“锰超标”

去年曾因锰超标、镍不达标被下架;近日被曝钢锅锰含量高出国标近4倍

食品安全

本报讯 (记者林其玲) 时隔三个多月,苏泊尔不锈钢炊具再曝“锰超标”。前天央视《焦点访谈》报道称,苏泊尔81个规格的不锈钢炊具仍不合格,钢锅锰含量高出国标近4倍,可致帕金森病。对此苏泊尔昨天回应称,其产品经过相关部门的检测是合格的。

2011年10月,苏泊尔81个型号1000余件不锈钢炊具被哈尔滨市工商局道外分局检测出不合格并全部查封,原因是产品存在锰含量超标、镍含量不达标的问题。随后苏泊尔“问题产品”在市场上下架。

但苏泊尔称其旗下产品均合格,抽检不合格主要是因为双方在不锈钢材质方面所参照的标准不同。哈尔滨工商局所依据的是

GB9684—1988《不锈钢食具容器卫生标准》,而苏泊尔是按照1992年颁布的QB/T1622.5—92不锈钢器皿标准,在卫生安全指标上与卫生部标准完全相同。

去年12月21日,新的《食品安全国家标准不锈钢制品》发布实施,新标准取消了对不锈钢具体型号的限制,随后苏泊尔重新上架。前日,中国特钢企业协会不锈钢分会信息主管宋锦华在《焦点访谈》里称,“尽管新标准放宽了钢材使用范围,但不论哪一种用来制作食品容器的钢材,所有指标是有严格规定的,比如锰含量一般都是小于等于2。”

宋锦华称,从理论上讲,金属里面的各种元素的析出量,应该和它的含量是成正比的。据央视报道,从检测报告来看,一些不合格的苏泊尔产品锰含量比国家标准高出近4倍。

记者探访

## 超市暂未下架苏泊尔炊具

昨日,记者从家乐福、物美等超市方面了解到,由于没有接到权威部门的通知,目前北京超市还暂未对苏泊尔的系列锅产品采取下架措施。

家乐福超市里的苏泊尔产品中,不锈钢材质的有汤锅、奶锅、炒锅、蒸锅等二三十种,最便宜的几十元,贵的高达700多元。销售人员说,几十块钱价位的奶锅卖得最多,其他一些低价位的不锈钢锅也卖得很好。

对于苏泊尔被曝出的问题,相关人员称,去年苏泊尔就曝出类似质量问题后,后来又说没问题,多数超市都没有做下架处理,而这次又出现同样的问题,目前还没有收到总部要求下架的通知。

沃尔玛超市内,苏泊尔产品仍在销售。物美超市负责人也称,目前超市正在联系厂家,“暂时没有接到工商或质监部门的下架通知。”

本报记者 廖爱玲

## “部分老产品确存‘锰超标’”

苏泊尔称,需要过渡期来适应新标准,锰含量不等于摄入量

企业回应

对“锰超标”一说,苏泊尔回应称,经历次国家权威机构检测,公司各项金属析出量均符合国家标准中卫生理化指标要求,产品卫生安全。

“我国目前尚未制定锰析出量的相关标准,目前发达国家仅意大利有锰析出量的限定标准。”苏泊尔称,去年曾委托德国检测机构上海实验室监测,结果显示符合意大利标准。

昨日,苏泊尔公关负

责人表示,钢材锰含量不等于析出量,析出量也不等于人体摄入量。“我们平时吃的保健品,锰含量更高。”

该负责人表示,根据1988年的标准,苏泊尔部分型号的产品确实不合格,但如果以1992年标准苏泊尔的产品就合格,而新出来的标准,也取消了对不锈钢型号的限制。该负责人表示,根据去年新出台的标准,苏泊尔部分老型号产品的确存在

锰超标问题。“但新标准出台后,总要给企业一个消化过渡期,就像节能标准一样,不然企业的库存岂不是全部都要作废了?”

不过业内人士表示,1988年的标准为国家强制执行的标准,对炊具可选用的钢材型号有严格要求。此后的两个标准虽然放宽要求,但这两个标准均为行业协会制定,不具备强制执行力。

本报记者 林其玲

## 卫生部:合格产品应首选合格材质

国家没有规定锰析出量标准,是不是代表苏泊尔产品即合格?

昨日,卫生部有关人士介绍,去年12月,新的《食品安全国家标准不锈钢制品》发布实施,新标准中规定不锈钢制品的主体材料,应选用符合相

关国家标准材料,即符合GB/T3280的材料及牌号。“如果使用了符合标准的不锈钢材质,锰析出量就不会超标,所以也就没有再规定不锈钢锅具中的锰析出量值。”

记者也看到,央视焦点访谈报道中明确:“(质控

部门)检测结果显示的材质不合格,就是指苏泊尔所使用的钢材不合格。”有食品安全专家认为,无论苏泊尔不锈钢锅的卫生指标是不是符合我国的卫生标准,只要它材质不合格,就应该被定为不合格产品。

本报记者 吴鹏

## 锰过量严重可致帕金森病

昨晚,国际食品包装协会秘书长董金狮介绍,在不锈钢炊具中,镍是为了防腐蚀,铬是为了防锈,这两种材料都比锰的价格要贵,比如镍是每吨10多万元,而锰每吨只有1万元。

锰主要是起消磁作

用,由于锰价格相对便宜,很多不锈钢锅都会多加入锰来替代镍、铬等材料,“这是个很普遍的现象,可以说市场上的不锈钢餐具一半以上都含有过量的锰”,董金狮指出,这可能是国内整个不锈钢炊具普遍存在的一个

问题——偷工减料,为降低成本。而摄入过多的锰,会造成人体食欲不振、呕吐腹泻、肠道紊乱等疾病,更主要的是造成神经系统的问题,出现精神病的症状,可能出现类似于帕金森综合征。

本报记者 廖爱玲