

方便顾客使用率较高,消毒不当易传播细菌

面包店的托盘真的干净吗

本报记者 高晓彬

在门口的货柜中拿一只托盘,铺上垫纸,再随手拿起夹子,将想吃的面包从柜中夹出,放在托盘上,一并到收银台结账,这是很多去面包坊或甜品店的顾客的习惯。然而,很少有市民会特别关注托盘的卫生程度。那么,面包店里的托盘等餐具都是怎么清洁和消毒的?

商家:会及时消毒确保卫生

昨日上午,记者分别走访了位于红星路和古槐路上多家面包店。在古槐路上的一家品牌面包店内,托盘、垫纸和夹子也被分别摆放在不同位置,货架上贴有“此处有托盘和垫纸,均已消毒,请放心使用”此类提示。

店员告诉记者,由于店内托盘数量不多,为了保证进店顾客都能用上,结账后回收的托盘,会立即用消毒液消毒并擦拭干净后放回原处供顾客使用,“每天上午开门后半小时内,晚上打烊前半小时内,都会开启紫外线消毒灯进行消毒。”

随后,记者在海关路上的一家私房烘焙面

包店里,记者看到面包操作台上放着一只“消毒桶”,紧临的水槽边堆着几块抹布,一旁则是一摞用过的托盘。记者注意到,一名顾客并未使用垫纸,将面包直接放在了托盘上,而清洗完待用的夹子中,有一只还残留着面包屑。而在太白中路上的一家面包店内,待用的托盘表面还留着水渍,可以明显看出刚用布擦过,但托盘的边缘却仍有些污渍。同一条路上的门店,虽然也有托盘,但所有在售的面包糕点已经被独立包装好,即使在选购时使用托盘,食物也不会直接与之接触。

市民:有人放心有人挺担忧

当记者询问赵女士考虑过使用的托盘是否卫生时,赵女士称,之前确实没有考虑过,“托盘看着都挺干净的,除非上面有明显的脏污,否则我觉得应该没问题。”

和赵女士的不在乎相反,市民梁先生表示,自己到店里买面包,只要用托盘,肯定会先看盘子是不是干净。虽然很多面包店都声称托盘已消毒,但他并不完全相信,“所谓的消毒大概就是用水冲冲,要么是用抹布擦擦。如果抹布不干净,岂不是越擦越脏。”

相比梁先生的谨慎,唐女士则看好很多面包店的做法。她告诉记者,最初很多店只用托盘确实可能有卫生问题,但后来很多店开始提供垫在托盘里的吸油纸,“纸是一次性的,用完了直接扔掉换新的。盘子未必洗得干净,只要不直接放在上面就好了。”虽然很多市民持不同的观点,但是部分市民都坦言,曾看到过面包店员工将托盘用抹布擦拭,或是根本不擦,直接将用过的托盘放到取用的柜子里。



医生:应铺用食品级的垫纸

市第一人民医院消化科杨医生告诉记者,空气中和人体本就携带一定量细菌,托盘等餐具与此二者长时间接触,如果消毒不当,极易传播细菌。而由于在挑选未经预包装的糕点时,垫纸、夹子甚至托盘都会直接接触糕点,食用时也无法再次清洗食物,因此,如果卫生状况不达标,残留在餐具上的细菌就极易传播到食物上,进而进入人体消化系统。

杨医生补充道,仅仅使用简单的水洗,是无法彻底清除残留在餐具表面的细菌的,必须经过专门的消毒处理,除此之外,铺在托盘上的垫纸也有讲究,应当使用食品级的专用用纸,才能尽量避免细菌滋生。“在糕点制作完成后,都依次套上食品袋,再放到货柜中保存,或者直接将托盘换成纸质包装盒,由消费者将要购买的糕点直接装入包装盒,结账时也省去了袋装环节,既省时又卫生。”

用了人造奶油,反式脂肪酸却为0

专家称摄入过多会伤害健康

本报记者 高晓彬

当你在购买面包、零食、油炸类食品时,是否留意过配料表?市民聂女士近日打电话向记者反映,她在买面包时发现了一个细节:配料表上标有人造奶油,但是营养成分表里却标注着“反式脂肪酸含量为0”这类字样,这是怎么回事?

反式脂肪又名反式脂肪酸,在牛羊肉、牛奶及其制品中存在少量的天然反式脂肪。人造反式脂肪的主要来源是部分氢化处理的植物油,即人造奶油。由于能让食物的保质期更长,反式脂肪在一些零食、烘焙及煎炸食品中很常见。据媒体报道,研究表明,反式脂肪酸摄入量多时,可使低密度脂蛋白胆固醇,它们囤积在人体细胞或血管壁上,形成血栓,会增加患动脉粥样硬化和冠心病的风险。为此,5月14日,世卫组织推出相关指导意见,计划逐步在全球食品供应中“及时、全面和永久停用工业生产的反式脂肪”。

记者来到一家超市内的食品区,看到有一款知名品牌的软面包,配料表显示有人造奶油,营养成分表标注的反式脂肪酸也是0克;但是同一

品牌的一款小卷包的配料表上并没有人造奶油,营养成分表标注的反式脂肪酸却是0.6克。而在该面包相邻的另一个牌子的肉松小面包、标识为“××女孩”牌子的一款焦糖爆米花、标识为“×娃”牌子的法式小面包,其配料表上均显示有人造奶油,不过其营养成分表中均列明反式脂肪酸含量为0。记者还发现,像是一些曲奇饼干,咖啡伴侣,里面均含有反式脂肪酸。

市第一人民医院营养科专家耿医生表示,营养成分表中的反式脂肪为“0”,并不是真的为0,而是含量很低。“根据我国《预包装食品营养标签通则》中的规定,100克食品中的反式脂肪含量低于0.3克时,一般食品企业可将反式脂肪含量标注为0,配料表和营养标签并不矛盾。”反式脂肪酸摄入过多会对婴儿的发育和成人的健康产生危害,增加患糖尿病的风险,易患老年痴呆症,引起肥胖综合征等。不论是动物奶油还是植物奶油,都存在弊端,热量都很高。日常食用还是应该有所节制,不宜过量。



记者在洮河路某超市售卖的糕点外包装上看到,营养成分表里的反式脂肪酸含量标着0。(本报记者 宋延坤 摄)