

宁愿卖相不好,不能安全不保

卫生部拟撤销38种食品添加剂,其中17种为着色剂,冰激凌、糕点等食品颜色可能变单调

□据《潇湘晨报》

近日,卫生部在其官方网站发函,拟撤销2,4-二氯苯氧乙酸等38种食品添加剂,茶黄色素、茶绿色素、柑橘黄、黑加仑红等不少着色剂位列其中。

据了解,卫生部曾于今年1月公开征求55种食品添加剂安全性和工艺必要性意见。根据征求意见情况并经组织专家审核,2,4-二氯苯氧乙酸等38种食品添加剂已

不具备技术必要性,拟根据有关规定予以撤销,征求意见截止时间为今年4月20日。

权威食品安全专家、湖南省疾控中心教授吴传业说,撤销的38种食品添加剂中,茶黄色素、茶绿色素、柑橘黄、黑加仑红等17种食品添加剂均为着色剂。着色剂包括合成色素和天然色素两类,目前市场上鲜艳食品的色彩都是着色剂所致。

吴传业说,在一些食品(如冰激凌)的生产工艺中,着色剂加与

不加并不影响生产、储存及营养价值等,但市民长期低量吃含有着色剂的食品对健康有一定影响。

“38种食品添加剂已不具备技术必要性,是指这些食品添加剂不是非加不可的。”吴传业介绍,如果在食品生产中不加入食品添加剂,那么大部分食品都可能是外观很难看、感觉很难吃、难以长期保存。以面包为例,如果没有面粉改良剂,其不到一天就会变得干硬;没有防腐剂,其不到两天就会发霉。

菜肴是否地道 一查便可知道

洛阳莱普生公司推出餐饮业溯源管理系统,顾客可查询菜品原料产地等信息



统
终
端
查
询
信
息
的
条
码。
图
为
酒
店
设
备
及
包
含
菜
品
相
关
系

□记者 谢磊 见习记者 程芳菲 文/图

本报讯 一份鲜香麻辣的水煮鱼端上桌来,有食客或许会心里嘀咕:这鱼是在哪儿打的?辣椒是否

是地道的四川麻椒?昨日上午,洛阳莱普生信息科技有限公司在洛阳大酒店举办新闻发布会,介绍了该企业采用物联网技术的酒店餐饮业溯源管理系统。上述疑问,即可在这套系统的帮助下获得解答。

据介绍,该技术系统可在酒店建立网络系统,在原材料产地评估、原材料采购、烹饪加工等业务环节实行信息化管理,将食品原料生产、供应商、采购和烹饪加工人员,最新价格、适宜人群、菜品特点等信息,一起存储于企业数据库中。菜品原料产地信息、供应商、采购流程、烹饪加工流程信息对外公开,消费者如果想要查询一道菜品的详细信息,可先在一台手机大小的终端查询设备上选择自己所在的包间,将设备前端的摄像头对准条码,然后将设备左右两边的按钮一起按下,屏幕上就会显示菜品的原材料产地、供应商、采购流程、烹饪加工流程等一系列信息。

该技术系统已在洛阳大酒店投入使用,并将在我市其他餐饮企业中推广。

中国互联网协会发出倡议,呼吁抵制网络谣言
**上网时,咱们要
不造谣、不传谣、不信谣**

□据 新华社

4月8日,中国互联网协会发出倡议,呼吁互联网行业履行社会责任,加强行业自律,自觉抵制网络谣言传播。倡议书说,网络谣言的传播成为一大社会公害,严重侵犯公民权益,损害公共利益,也危害国家安全和社会稳定,希望互联网业界采取有力措施抵制网络谣言,营造健康文明的网络环境,推动互联网行业健康可持续发展。

倡议书呼吁互联网业界严格遵守国家法律法规和行业自律公约,不为网络谣言提供传播渠道,配合政府有关部门依法打击利用网络传播谣言的行为;希望互联网企业增强社会责任感,承担社会责任,加强对论坛、微博等互动栏目的管理,坚决斩断网络传播链条;希望广大网民积极支持互联网企业抵制网络谣言的行动,自觉做到不造谣、不传谣、不信谣,发现网络谣言积极举报。

我市开通公务员网络培训学院 系全省首家,公务员未完成规定学分不能评先晋升

□见习记者 任娜 记者 武逸民
特约记者 李帆

训学院”(<http://ly.hngwypx.gov.cn>),点击相关课程进行学习,并通过“在线考试”获得学分。

本报讯 昨日,记者从市人力资源和社会保障局了解到,由我市公务员局组建的洛阳市公务员网络培训学院于6日正式开通,这在我省地级市中还是首家。

市公务员局相关负责人介绍,洛阳市公务员网络培训学院培训内容十分丰富,目前该网络培训学院拥有省情市情、政治理论、政策法规、业务知识、文化素养、技能训练等类别的370余门课件资源。学习者可进入“洛阳市公务员网络培

协和整形美容杯 2012洛阳首届

主办单位:洛阳网 www.lyd.com.cn

协办单位:协和医疗(整形)美容
中韩生物·中韩丽姿美丽健康管理机构

媒体支持:洛阳晚报、洛阳商报、洛阳网《洛阳手机报》洛阳电视台、洛阳交通广播



浪漫4月牡丹花都
寻找最美的胸
3万元奖品属于你!

◆报名时间:3月12日—5月5日

◆大赛参赛资格:年满18周岁,健康、美丽、自信的女性