

检测空气质量 还是得找有资质的机构

近年来,因甲醛超标而危害人体健康的事情时有发生。不得不说不,新家装修之后,被甲醛污染的几率确实不小。

为了保证新家空气质量,越来越多消费者选择用甲醛检测仪来检测甲醛含量,携带方便、价格便宜的家用甲醛检测仪由此应运而生。不过,这类甲醛检测仪看似方便,实际上未必靠谱。



市民用便携设备检测室内甲醛浓度 本报记者 王心如 摄

木规范。业内人士指出,部分家用甲醛检测仪仅仅是电子元件的简单拼凑,传感元件性能低劣。

家用甲醛检测仪大都采取扩散式采样方式,但一些厂家为了降低成本,没有安装辅助的风扇或其他辅助气流进入装置,空气无法有效进入仪器内,而家用甲醛检测仪测量时,空气的流速、湿度、温度以及环境中其他气体会对数据的准确性产生极大影响。同时,甲醛检测仪需要定期校准和量值溯源,家用甲醛检测仪普遍缺乏自动校准功能,也没有企业的后续跟踪服务,一旦在使用过程中传感器受到粉尘污染,甲醛检测仪可能会失灵。此类家用甲醛检测仪非但没有参考价值,还会造成空气质量合格的假象,给消费者带来误导。

其实,在选购家用甲醛检测仪自行检测时,也需要请专业人士提供建议和鉴别意见,避免因盲目跟风而买到不合格的产品。近日,四川省市场监管局对部分“网红”家用甲醛检测仪开展产品质量安全风险监测并发布消费提示,建议消费者避免购买无品牌型号、无生产厂家、无检测范围、无安全使用方法等标识的产品。同时,要谨慎看待网络销售的甲醛检测仪的检测数据,根据实际需求选择产品,不被虚假宣传忽悠,按需选择。此外,要了解家中的空气质量,尽量选择有资质的第三方检测机构上门服务,第三方检测机构的检测报告上应盖有“CMA”资质认定标识,同时应有检验检测机构公章或检验检测专用章。确需使用家用甲醛检测仪,应按照产品说明中的安全使用方法进行操作,并在室内各处多次检测,确保结果的相对可靠性。

■本报记者 王心如

使用评价褒贬不一

“装修房子时,就在网上搜索买品牌的家用甲醛检测仪监测新家的甲醛含量,“这类产品更新换代快,所以当时购买了顶配版。刚住进新家时,数据有点超标。住了一个夏天后,各项数据有所降低,看着这些数据,住着也放心。”

记者搜索了京东、淘宝、天猫等电商平台,发现家用甲醛检测仪的价格在几十元到几百元不等,价格跨度较大。在天猫的甲醛检测仪热销榜上综合排行第一位的思乐智家用甲醛检测仪,月销量在4000以上,售价为

349元;房屋医生家用甲醛检测仪月销量在1万以上,售价为50.4元;俏代美家用甲醛测试仪月销量在6000以上,售价为89.1元;苏宁极物甲醛检测仪销量在3000以上,售价为79元;kanfur甲醛检测仪月销量在1000以上,根据不同款式,售价分别为398元和499元。

“机器很灵敏,在房间检测出来甲醛在0.05,放到不经常打开的柜子中,数值一下就上升了。”“操作很简单,读数反应也很快。”“比请人上门检测划算太多。”“检测不同位置都有相应数值出现在屏幕上,超标会发出警报。经过处理的地方,甲醛数值明显下降。”在商品评价中,不少消费者给出了肯

定的评价。然而,也有部分消费者并不信任检测仪给出的数值,并提出质疑:“检测出的数值该如何佐证呢?说实话,我也不知道这些忽上忽下的数字准不准。”更有消费者表示,由于不知道检测数值是否准确,最后请人上门检测,发现有些地方甲醛实际浓度与仪器读数相差甚远。

自测数值没有参考价值

家用甲醛检测仪是一种利用半导体或电化学传感芯片,与空气中的甲醛等污染物反应产生电信号,再根据信号大小折算成空气中污染物浓度的仪器。事实上,目前在家用甲醛检测仪生产领域,还没有相关行业标准和技术

漳州率先配齐 食品安全总监 食品安全员

本报讯(记者 林露)为全面贯彻国务院食品安全委员会关于落实食品安全“两个责任”的部署要求,漳州市市场监管局第一时间启动食品生产企业安全包保责任制工作,从“三个全面”入手,加快建立健全“分层分级、精准防控、末端发力、终端见效”工作机制,率先在全市食品生产企业配齐配全食品安全总监和食品安全员。

全面宣贯,落实培训。结合食品安全属地管理责任和企业主体责任“两个责任”落实情况,市场监管局先后两次召开包保制专项工作动员部署会议,成立工作领导小组,抽调业务骨干组建工作专班,对全市食品安全板块业务人员就“两个责任”相关规定及文件细则开展培训宣贯,将食品安全责任分解细化,分层级落实到人,全面落实“责任、任务、督查”清单制管理。

全面排查,摸清底数。市、县(区)、所三级迅速联动,按照分层分级要求,开展辖区内食品生产经营主体的分布、规模、业态等全覆盖摸底调查,核实建立食品安全包保经营主体台账、包保干部台账,保证数据精准完整。全市2123家食品生产主体和309家小作坊已全部排查完成,建立A、B、C三级分类台账。

全面配齐,定岗到位。根据11月1日实施的《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求,食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度,落实食品安全责任制,大中型食品生产企业和特殊食品生产企业应当依法配备食品安全总监和食品安全员。截至目前,全市543家大中型食品生产企业食品安全总监和2123家食品生产企业食品安全员已明确岗位职责,到岗到位,并于11月正式签订承诺书。



采价日期:11月1日9:00-11:00 计量单位:元/500克

品名	新华都	大润发	沃尔玛	延通市场	北桥市场	东岳市场
绿豆	4.58	7.80	5.98	6.00	8.00	7.50
猪精瘦肉	22.8	24.90	32.80	27.00	25.00	25.00
带皮后腿肉	16.98	25.80	19.80	20.00	16.00	17.00
排骨	35.8	48.80	45.80	40.00	40.00	37.00
牛腱子肉	49.98	65.80	/	55.00	50.00	53.00
牛腩	43.8	52.80	/	50.00	45.00	50.00
白条鸡	12.98	12.60	/	14.00	13.00	14.00
鸡场蛋	6.98	6.98	7.50	7.50	8.00	6.80
鸭蛋	7.98	7.60	8.90	8.00	8.00	8.00
冻带鱼	23.98	23.80	/	19.00	23.00	20.00
草鱼	10.98	12.80	11.90	10.00	10.00	10.00
白鲫鱼	19.98	19.80	22.90	15.00	15.00	14.00
芹菜	8.98	4.98	8.98	6.00	6.00	6.00
黄瓜	2.58	3.68	3.58	3.00	3.00	3.00
萝卜	1.38	2.28	1.98	3.00	2.50	2.50
茄子	1.98	3.98	3.58	5.00	4.50	4.50
大白菜	1.58	2.98	2.48	3.00	3.00	2.50
上海青	2.98	2.98	4.98	5.00	3.50	4.00
空心菜	3.98	5.78	5.98	5.00	5.00	5.00
西红柿	4.98	6.98	6.58	5.00	5.00	5.00
胡萝卜	1.98	0.98	2.98	3.00	3.00	3.00
花菜	2.58	4.58	4.98	5.00	4.50	5.00
油菜	4.58	3.98	4.98	5.00	4.50	5.00
富士苹果	7.98	6.98	6.98	8.00	7.00	7.00
鸭梨	3.98	5.98	3.99	6.00	6.00	5.00

(漳州市发改委提供)

备注:以上信息仅供参考。更多市场行情请登录“漳州菜篮子” <http://www.zzclz.com>

市区出现多家古着店 去打卡的还不少



古着店展示的旗袍 王怡婧 供图

价格跨度大 选择空间广

记者探访了市区5家古着商店,它们的装潢复古气息满满,但主营的古着类别不尽相同。如开在漳州古城内的红宝石商店、璃川古着和璃月古着主要销售日式、泰式古着,而大同路的村口大树则以美式古着为主。

古着价格普遍跨度大,以红宝石商店为例,店内的古着服饰价格从一百多元到上千元不等,有泰式花衬衫、碎花连衣裙、日式垫肩套装、美式小洋装等等,选择空间大。璃月古着价差不大,大多在两三百元左右。不少古着店在主营古着服饰的同时,也销售古着包、项链、耳环、胸针、戒指、领带、眼镜等,价格在几十元至上百元不等,少数标明品牌或年份的高至上千元。

绝大多数古着属于孤品,不再生产,这对消费者的身高、体重等有很高的要求。一些古着店推出了古着尺寸修改服务。“买上古着只为收藏的客人毕竟是少数,大部分人是喜欢复古风穿搭才进店消费,当然要尺寸合适、穿着合身才行。”红宝石商店老板林女士解释称,“如果衣服面料特殊实在改不了,我们还可以为客人量身定制,根据古着款式复刻一件。”

接受度在提升 爱好者乐在其中

林女士表示,2015年她曾想在漳州开一家古着店,但发现当时许多人对古着不了解,或认为是二手货无法接受。“今年古着店开业以后,我感觉

大家对古着的接受度明显提高了,不仅有许多人前来消费打卡,还多了不少古着爱好者。”

“我本身就喜欢复古式穿搭,古着更是让我有了一种把历史穿在身上的感觉。”市民苏女士说道。除了能满足消费者对复古潮流的追捧,每件古着独一无二的特质也符合当代年轻人追求个性化的消费心理。正在古着店挑选衣服的张先生就表示:“在这里买衣服,绝对不用担心撞衫。”

走进古着店,不少人开始了一场“复古时装秀”。不同风格的古着搭配

各式复古背包、项链、耳环,还有帽子、领带、眼镜等配饰,这里绝对是复古穿搭爱好者的天堂,花衬衫配上喇叭裤、小洋装搭配欧式遮阳帽、格子西装搭配复古墨镜……风格百变在这里就能实现,且出片率极高。市民王女士是璃川古着的常客,她说:“在店里挑挑选选,为自己搭衣服、选配配饰是很好的消遣方式,要是有时间我可以逛上小半天。”

需要提醒的是,消费者购买古着的时候,一定要弄清楚其来源,以免买到来历不明的问题服装。

■本报记者 王怡婧



古着配古居,颇有年代感。 王怡婧 摄

仿瓷餐具好用 但要选对用对

现如今,餐具的材质愈加丰富,陶瓷、不锈钢、木、玻璃等材质已为人们所熟悉,仿瓷餐具也受到部分市民的青睐。不过,部分仿瓷餐具被检出三聚氰胺迁移量不合格,引发市民的担心。那么,仿瓷餐具到底能不能用?怎样才能买到安全的仿瓷餐具呢?

优点多使用条件严格

仿瓷餐具,又叫密胺餐具,是指由三聚氰胺和甲醛聚合加工,经模压成型制成的餐具。据统计,中国每年出口仿瓷餐具价值超过10亿美元,占世界80%的市场份额。

在市区大润发、永辉等商超以及淘宝、京东等线上平台,仿瓷餐具琳琅满目,从勺子、筷子到餐盘饭碗,涉及到厨房用品的方方面面。线下

商超销售的仿瓷餐具品牌主要为五和、扬格等,更多面向家庭,以印有小猪、独角兽、小熊猫等卡通图案的儿童餐具为主。线上销售的品牌的更多,有苏宁宜品、祥源美、源山创等,风格也更多样,有北欧、日式、地中海等,满足酒店、餐厅、家庭等不同场所需求。

“仿瓷餐具的质感与陶瓷相近,且具有性价比高、坚固不易碎、轻便好看、容易清洗等优点,很多家长将其作为儿童餐具。”永辉超市(万达店)工作人员陈女士介绍。不过,仿瓷餐具的使用条件较为严格,不能放入微波炉、烤箱使用,也不建议长时间蒸煮。此外,仿瓷餐具也会过期,有些产品会注明贮存期、储存年限等,未注明的产品使用寿命一般是三年。使用过程中餐具一旦出现开裂

等明显破损、变色、变形等现象,要立即停止使用。

三招选出合格仿瓷餐具

近年来,不时有仿瓷餐具被检出三聚氰胺迁移量不合格的消息传出,仿瓷餐具的安全性到底如何呢?从近一年多多个监管部门的抽检结果来看,目前市场上正规渠道销售的仿瓷餐具(密胺产品)总体质量较好,引发担忧和质疑的均为不合格产品。因此,市场监管总局质量监督司提醒消费者,购买仿瓷餐具时应从购买渠道、质感、外观方面进行挑选。

购买渠道方面,消费者应前往正规商场、超市,建议优先选择知名品牌的仿瓷餐具,避免购买没有清晰标注产品名称、商标、执行标准编号等标签标识的“三无”产品。

质感方面,越接近瓷的越好,越接近塑料的越差。好的质感应像陶瓷般光滑反光,手感也偏沉;劣质的产品有少量小泡、泛白、浅度裂纹等。

外观方面,要尽量选择表面光洁、白色或浅色,且内部无图案的餐具,特别是供婴幼儿使用的餐具,不要选用餐具内部印有颜色鲜艳图案的产品。业内人士解释,有花色的产品往往生产工艺更加复杂,产品也有更多的不确定性,可能对使用者的健康产生影响。

密胺制品属于国家生产许可证发证产品,选购时除了认准“QS”标识,还应正确区分MF(密胺树脂)和UF(脲醛树脂)标识。带有MF标识的产品,可作为餐具使用。带有UF标识的产品,不能盛放直接入口的食品。

■本报记者 林露

秋天是什么味道的? 我们为您“举个栗子”

入秋,百果成熟,田头林间甜香萦绕。走在大街小巷,糖炒栗子给秋日增添了几分热腾腾的香气和甜蜜。秋风渐起,谁不想在夕阳落山时,手捧一份现炒的糖炒栗子边走边吃呢?

市区瑞京路、新华东路、沃尔玛、古城、万达周边的街头炒货店都有糖炒栗子上市,今年的糖炒栗子一斤大多为22-30元。下午5点左右,各大糖炒栗子店迎来了这一天最繁忙的时刻。在钟法路老庄水果板栗店,消费者排队成长队。“新鲜栗子上市后,买糖炒栗子的市民就多了起来,一斤28元。”店老板说。“这一锅能炒10斤栗子,一天可以卖100多斤。”

在新华东路陈记糖炒板栗,刚出锅的糖炒栗子,油润润的外壳直往外冒着气,香味十分吸引人,轻轻一晃,栗子碰撞碰撞的声音十分清晰,不少路过的市民驻足购买糖炒栗子。

一锅好的糖炒栗子,栗子本身的品质是关键。“糖炒栗子从现在一直能卖到春节后,我们会把新鲜栗子储藏一段时间,这个过程叫做“糖化”,这样炒制后的栗子会更加香甜。目前市面上的栗子原材料部分来自河北迁西,这是板栗最佳的产地,果仁米黄

色,内皮易剥,软糯甘甜。而且,栗子有“山中药”“树上饭”之美名,是碳水化合物含量较高的干果品种,能供给人体较多的热能,并能帮助脂肪代谢,具有益气健脾、厚补胃肠的作用。“九零板栗的老板告诉记者。而在瑞京路的阿德糖炒板栗店,招牌上也清晰标注“精选迁西板栗”。不过,糖尿病患者应少吃糖炒栗子,幼儿、脾胃虚弱、消化不良者,患有风湿病的人也不宜多食,以免造成胃肠道消化不良。

实际上,栗子的美味,从来不拘于定式。“嗜糖人”对栗子甜品更是情有独钟。记者在外卖平台搜索关键词“栗子”,发现栗子甜品的种类有很多。焦糖栗子蛋糕、栗子糯米蛋糕、栗子南瓜蛋糕、栗子蒙布朗、板栗南瓜巴斯克、红茶栗子迷你杯……处理好后的栗子,可甜可咸,可温可热,各种食材与栗子搭配,碰撞出不一样的火花,归于惊艳美味,赋予味蕾极致的柔软与香甜。不少甜品店主表示,香甜可口的栗子吸引了各个年龄段的“吃货”们,最近下单栗子系列甜品的客人特别多。

秋吃栗子正当时。天冷了,您的手里怎么能少了栗子呢?

■本报记者 王心如