

协办单位:双汇集团 四川蓝伯特生物科技 宜宾金喜来酒业有限公司

2017年10月26日 星期四 编辑:张宇 版式:张彤

企业家日报

9



●9月20日,何中虎在国家小麦改良中心实验室做小麦分子标记检测。殷刚 摄

食品安全:老百姓餐桌上的国家标准

■ 党鹏

每天早晨,作为成都一家餐饮管理公司创始人的熊彪,第一件工作就是抽检采购员采购回来的蔬菜和肉类是否达到了餐饮原料供应标准。

“其实我已经是第三道检测了。”熊彪告诉《中国经营报》记者,现在公司采购的不管是鲜肉还是冻肉,都已经实现了可追溯;蔬菜采购来自正规的农贸市场,市场管理方要进行第一道检测,采购员采购回来后还要用试纸和机器检测农药残留。熊彪的公司业务主要是成都多家大型工厂和企业的员工食堂,因此食品安全不能有任何马虎。“后期的粗细加工、储存也要符合国家标准。”熊彪说。

根据国家卫生和计划生育委员会统计,我国历时7年建立起现行的食品安全标准体系,已完成对5000项食品标准的清理整合,共审查修改1293项标准,发布了1224项食品安全国家标准。

在党的十九大报告中,习近平同志深入论述了“提高保障和改善民生水平,加强和创新社会治理”,明确提出将实施“健康中国战略”。其中,“实施食品安全战略,让人民吃得放心”,则成为健康中国战略的重要组成部分。

因此,“国家标准和食品安全法律法规是食品安全战略的‘绿色屏障’。”西南民族大学生命科学与技术学院教授、国家食品安全风险评估中心专家库成员唐俊妮教授认为,加上我们日趋严格的检测监管体系,食品安全已然得到全面提升。

安全“防火墙”倒逼企业变革

“鲜肉的追溯系统已经非常完善了。”熊彪说,因为现在市场监管已经有了一整套完善的管理体系和流程控制,因此他们的采购只要是来自正规的、品牌供应商就没有问题。四川省是全国生猪生产、屠宰大省,年屠宰量4000万头左右。为改变屠宰行业“多、小、散、乱、差”现状,四川省引导业主合并、迁建;运用市场手段淘汰落后企业;运用执法手段关停不达标企业;出台优惠政策,鼓励业主主动升级改造或关闭企业。据四川相关部门统计,



截至2017年8月,全省还保留生猪屠宰场(点)1629家,全省平均压减率达45%,南充、绵阳、达州等地压减率达50%以上,有力推动了屠宰行业的“压点升级、提档转型”。

“每个涉及食品行业的人都应当怀有一种社会责任,特别是食品生产者企业主体,首先应当把食品安全作为基本的生产经营要求。”涉足水产、畜禽两大食品领域的通威食品企业负责人表示,有了这样的理念才能在生产经营中不断去完善,去改变落后的不适应市场需求的生产工艺环境,加大安全食品的投入。此举在短时间可能看不到回报,随着市场消费环境变化,消费者对安全食品的需求增大,未来将会使企业得到丰厚的回报,不重视食品安全的企业将付出巨大代价,甚至淘汰出局。

如今,倒逼机制已然成为生产企业发展的一剂“良药”。“通过与麦德龙的合作,其近乎严苛的检测标准,倒逼供应商不得不进行产业链上的变革,加大软硬件投入,提升养殖、生产管理。”科尔沁牛业总经理王征涛表示,由此他们产品的市场竞争力也得到了全面提升。

“麦咨达体系是借鉴了中国及欧美的食品安全管理标准体系,基于风险管理,适应国内企业现状的一套食品安全管理规则。”麦咨达总经理熊传武表示,其中着重强调的是过程控制,当然离不开国家的通用标准、产品标准、生产经营规范标准、检验方法等四大类的食品安全标准,这些标准都是作为我们过程

控制的输入,都服务于更安全的食品输出。

食品安全提升面临挑战

“食品安全标准与食品安全监测管理,是保证食品安全的前后两端。我们要对两端都进行严格要求。”唐俊妮教授表示。

数据显示,我国历时7年建立起现行的食品安全标准体系,已完成对5000项食品标准的清理整合,共审查修改1293项标准,发布了1224项食品安全国家标准。目前,我国各项食品安全国家标准已相当完善,已经形成包括通用标准、产品标准、生产经营规范标准、检验方法标准等四大类的食品安全国家标准。

“俗话说‘没有规矩,不成方圆’,这些标准的完善将会大大利于食品行业的发展,特别是食品安全的工作有据可循、有法可依。”熊传武表示,其实大部分企业还是希望有序竞争,标准的建立就像一道门槛,倒逼一些曾经不规范的企业进行改进,否则就会被淘汰。

对于进入中国市场20年的麦德龙来说,目前已在全国布局90家门店。“这5年来中国的食品安全管理得到了很大的提升,”熊传武说他感触最深的有三个方面:政府加强了监管的力度,随着新的食品安全法出台,相关实施办法落实到位;消费者对食品安全关注度提高,而且对于一些食品安全的事件更加理性;企业的违法违规成本提高,企业自律性改善。

不仅如此,据中国疾控中心营养与健康所所长丁钢强透露,目前我国是唯一担任国际食品法典委员会食品添加剂、农药残留两个委员会主持国的发展中国家。牵头制定了非发酵豆制品等9项国际标准,并参与世贸组织(WTO)实施动植物卫生措施协定谈判。

唐俊妮教授认为,食品安全局面的改观和提升主要得益于新建和出台了一系列新的标准和法律法规,甚至比国际性标准还要高;其次,在监管方式上改变了以前的多头管理,尤其CDC(中国疾病预防控制中心)的成立打造了良好的信息网;此外,国家食品安全风险评估中心的成立则引入了风控体系,为食品安全做好把关作用。

但是环境污染问题使得初级农产品等食品原料的安全受到影响。

就此,研究边缘微生物科学的唐俊妮教授表示,食物源性食品安全、化学添加等都是食品安全面临的挑战。但是从苏丹红事件、三聚氰胺事件之后,国家的监管和惩处力度已经日趋严格。尤其是对于企业造假,罚款倍数很高,很具有威慑力,倒逼企业不得不进行规范化经营。党的十九大报告中明确提出:“着力解决突出环境问题。”坚持全民共治、源头防治,持续实施大气污染防治行动,打赢蓝天保卫战。加快水污染防治,实施流域环境和近岸海域综合治理。强化土壤污染管控和修复,加强农业面源污染防治,开展农村人居环境整治行动。由此,食品安全战略已然开启了新的征程。

中国小麦品种品质评价体系形成

何中虎破解小麦品质的“生命密码”

“什么样的面,做出的面条最好吃?”对这个问题,一般人都不会深究。偏偏有这样一个人,他用几十年时间将面条的“前世今生”研究了个透,不仅把“厨房”搬进了实验室,而且还制定出一套评价标准。

这么做值得吗?参观完中国农业科学院作物科学研究所研究员何中虎领衔的实验室后,记者发现,小小的面团里,真藏着大乾坤。

色泽、表面状况、硬度、粘弹性、光滑性、食味……在中国农业科学院一座不起眼的小楼里,记者见到了这样一份“面条感官评价表”。“小麦磨粉、面条的制作,都有严格的流程。”何中虎介绍,就连试吃面条的人,都要经过严格的培训,“年龄、性别、地域、生活环境都要纳入我们的综合评价。”

在何中虎的带领下,通过对成千上万样品种的品尝、分析、对照、检验,实验团队最终确定了包括蛋白质、淀粉在内的三项指标。“什么样的面,做出的面条最好吃”,有了标准答案。

以面条为切入点,何中虎一鼓作气确定了馒头、饺子等主要食品的品质选择指标,逐步形成了一套中国小麦品种品质评价体系。目前,该评价体系已被20多家育种单位和面粉公司采用。“小麦是我国第二大粮食作物,我要通过自己的努力,让老百姓吃上更营养、更健康、更安全的面条和馒头。”何中虎,党的十九大代表、中国农业科学院作物科学研究所研究员,破解了小麦品质的“生命密码”,为提高中国人的主食消费品质和营养水平作出重要贡献。(王昊男)

广东供港澳食品将全面实现信息化溯源管理

广东出入境检验检疫局(简称广东检验检疫局)16日发布消息称,目前该局辖区供港澳蔬菜已全面实现信息化溯源管理,并将逐步推广到鲜奶等供港澳食品。

从2013年起,广东检验检疫局开始自行开发和应用供港澳蔬菜溯源管理系统。前期在供港澳蔬菜业务量相对较大的东莞、增城、番禺进行试点。从今年4月1日起在该局辖区内全面推进供港澳蔬菜信息化溯源管理,目前已覆盖21个分支机构、46家加工企业、245家种植基地。

供港澳蔬菜溯源管理系统是在健全完善供港澳蔬菜原料基地及加工企业溯源管理体系的基础上,推进供港澳蔬菜信息化溯源监管,做到质量可控、来源可溯、流向可查。该系统实现了供港澳蔬菜从“田间”到“口岸”的全链条电子化质量溯源无缝对接,涵盖了蔬菜原料基地信息、供货情况,生产加工企业信息、出货情况,以及企业对农药残留、重金属等项目的检测数据、检验检疫机构抽检数据,以及各分支机构企业分布情况、供港澳蔬菜业务量等。

近期,有关“互联网+供港澳食品”的调研工作已在供港澳食品量较大的地区(如东莞、肇庆)展开。以供港鲜奶为例,广东检验检疫局辖区供港鲜奶占内地供港澳份额的100%。实施“互联网+供港鲜奶”后,可以通过地图和GPS跟踪显示奶槽车实时位置,可以实时监控贮奶罐温度和奶槽车温度曲线,微生物检测数据和对碰情况等。

广东检验检疫局辖区是供港澳食品的主要来源地,目前有供港澳食品备案种养殖基地800多个,加工企业650多家,各类鲜活食品农产品约占内地供港澳比例的60-90%。(郭军)

第十四届世界中医药大会在泰国曼谷召开



●世界中医药学会联合会秘书长桑滨生(右)与泰国中医师总会永远名誉会长李金龙(左)共同主持大会

界中医药学会联合会副秘书长徐春波、泰国中医师总会会长林丹乾等领导及嘉宾出席大会开幕式。

中国工程院院士吴以岭做了《络病研究与转化医学》的报告;韩晶岩教授做了《气虚血瘀和补气活血的科学内涵》的报告;叶峰教授(泰国)做了《癌症-风毒论治》的报告;王立

新教授做了《推拿治疗尿遗症》的报告。

会议同期召开世界中联第四次会员代表大会,将选举产生世界中联第四届理事会、监事会;随后将召开第四届第一次理事会、常务理事会及第一次监事会,听取中医药标准、《世界中医药杂志》人物专访等相关业务报告,并审议表决四项中医药标准。

会议期间,各位代表围绕大会主题,就中医基础理论与临床研究新进展;中药研究开发与应用,道地药材与濒危珍稀动植物保护;针灸推拿研究与实践;中医手法流派的传承与发展;中医药国际标准化、信息化研究;中医药文化与非物质文化遗产保护;中医药服务贸易理论研究与实践及经验交流;中医药立法、教育、医疗、科学研究在世界各国的发展态势及前景;中西医结合研究等进行了研讨,分享了学术成果。

大会还同时举办“第十一届中医药服务贸易展览会”,设立了展示无极极保养灸、脊柱健康等4个工作坊,为代表们提供了交流临床经验和推广研发成果的机会。此外,在尼泊尔加德满都、柬埔寨暹粒及越南胡志明分别举行“第二届国际中医药防治重大疾病新方法和新思维论坛”以及“第三届一带一路中医药文化周之中医药海外发展新思路研讨会”柬埔寨专场及越南专场。

会议期间,世界中医药学会联合会与意大利中华医药学会及意大利国家针灸学会签署了第十五届世界中医药大会的合作协议,确定第十五届世界中医药大会即将于2018年于意大利罗马召开。会议期间,世界中医药学会联合会的分支机构设置了分会场,包括风湿病分会场、沉香分会场、头针分会场、脑病分会场、肾病与青年培养分会场、体育健康委员会分会场、脐针与脉象分会场,及江苏中医药服务贸易专场推介会。

相关链接

世界中联审议通过四项国际组织标准

10月21日,在泰国曼谷第十四届世界中医药大会上,世界中医药学会联合会(简称“世界中联”)第四次会员代表大会选举产生了新一届理事会。新的理事会成员审议通过了世界中联的四项国际组织标准:《国际中医药诊疗指南—糖尿病》是世界中联的第一部临床循证指南标准。世界中联秘书长桑滨生说:“以此标准为模板,组织海内外权威专家,将大力推进国际组织临床诊疗标准的制定。”该标准在制定过程中采用“证据、共识、临床验证”相结合的方法,对大量文献资料进行综合分析、评价,得出临床证据等级,同时以名老中医评审与权威专家共识为依据,以循证医学为纲,最终制定出科学、严谨、实用的临床实践指南。

中医药的国际信息交流、医疗活动、人才培养、科学研究、管理法规,都急需国际标准。标准化是推进中医药现代化、国际化的战略选择,研究、制定、发布与推广中医药相关的

国际组织标准,始终是世界中联的核心任务之一。

《国际中医药诊疗指南—糖尿病》是世界中联的第一部临床循证指南标准。世界中联秘书长桑滨生说:“以此标准为模板,组织海内外权威专家,将大力推进国际组织临床诊疗标准的制定。”该标准在制定过程中采用“证据、共识、临床验证”相结合的方法,对大量文献资料进行综合分析、评价,得出临床证据等级,同时以名老中医评审与权威专家共识为依据,以循证医学为纲,最终制定出科学、严谨、实用的临床实践指南。

《中医基础名词术语中泰对照国际标准》

是世界中联的第九部基础名词术语标准。世界中联的“中医基本名词术语多语种对照系列国际标准”为中医药国际发展起到了基础性作用,为响应中国提出的“一带一路”倡议,促进沿线国家中医药发展,作出了重要贡献,泰语是其中非常重要的语种之一。《中医基本名词术语中泰对照国际标准》由暨南大学健康科学联合学院院长文梦贤牵头组织,20多名泰国中医药专家以及泰国多家权威机构共同参与了标准研制工作。

《中医药健康旅游服务基本要求》的制定基于发展中医药健康旅游是满足人民群众日益增长健康服务需求的重要途径,是促进旅

游业转型升级的重要推手,对于弘扬中华传统文化的具有重大意义。桑滨生指出:“中医药健康旅游的健康发展需要一整套标准体系来支撑,本标准的研制开了个好头。”

《中医整脊科医师专业技术职称分级标准》将打开国际中医整脊科医师高级职称评审大门。2017年9月29日,在纽约召开第二届世界脊柱健康论坛大会上,世界中联脊委常委William Reynolds说:“国际中医整脊科医师专业技术分级标准很好、水平很高,值得我们美国脊骨神经医学学习。”该标准的研制对于提高中医整脊技术的科学价值,提高其国际竞争力,具有重大意义。(王丽丽)