



国家质检总局发布 2010 版食品生产许可审查通则

国家质检总局网站 9 月 1 日全文刊发《食品生产许可审查通则》(2010 版)。国家质检总局在发布公告中指出,为进一步规范食品生产许可工作,依据《食品安全法》及其实施条例和《食品生产许可管理办法》(质检总局令第 129 号),国家质检总局组织修订了《食品生产许可审查通则》(2010 版),并予以公布。

据中国质量新闻网报道,此次发布的《食品生产许可审查通则》(2010 版)明确,对申请人生产许可规定条件的审查工作,包括审核资料、核查现场和检验食品。

该《通则》对实施现场核查的要求是,核查申请人生产现场实际具备的条件与申请材料的一致性,以及与申请生产的食品相关的卫生规范、条件及审查细则规定要求的合规性。如要核查厂区内外部环境是否与申请材料所述情况一致,是否符合相关卫生规范及条件的要求;车间布局及环境是否与申请材料所述情况一致,以及车间布局的合规性;各功能库房面积、防护条件、温湿度控制等是否与申请材料所述情况一致,以及是否能满足生产食品品种数量存放要求等。

(钟质)



内外有别 金浩茶油秘密召回引发安全风波 食用油专家称:致癌物超标本可以避免

金浩茶油
终于承认曾秘密召回

据红网报道,9月1日下午,湖南金浩茶油股份有限公司向红网发来《致广大消费者致歉信》,承认该公司 9 个批次纯茶油产品存在苯并芘超标问题,并于 2010 年 3 月、4 月进行过两次全面排查、召回。而此前该公司产品存在苯并(a)芘超标的传闻甚嚣尘上。

致歉信中说,该公司 2009 年 12 月 3 日至 2010 年 3 月 17 日生产的 9 个批次苯并芘含量超标。9 个批次的问题产品共 42458 吨,其中湖北省质监局封存了 22361 吨,该公司召回 11152 吨。金浩茶油公司称,针对召回疏漏的消费者可以退货或换货。

在致歉信中,金浩茶油称,苯并芘超标,非主观人为因素导致,属于生产环节中,浸出工艺技术上的问题。金浩茶油采用浸出工艺生产的纯茶油占公司产量的 108%。金浩茶油称,已通过工艺改进,解决了此问题,产品在 4 月份以来质量技术监督部门的抽查中均合格。

事件回放
金浩茶油存在苯并芘超标

据了解,金浩茶油是中国驰名商标。据《新世纪》记者调查,早在今年 3 月,金浩茶油即被查出致癌物苯并芘严重超标。8 月中旬,网上传出金浩茶油等部分食用植物油苯并芘含量超标的消息。8 月 20 日,金浩公司声明“被查出致癌物超标 6 倍”是谣传,称其系列高档食用植物油质量“安全可靠”。8 月 21 日,湖南省质监局在媒体公告了“茶籽油生产加工企业专项监督抽查结果”,所附的 23 家企业抽检结果均显示合格,这其中就包括金浩公司。

而 8 月中旬以来,网络上传出湖南

金浩茶油被查出含有致癌物质超标 6 倍,并有媒体报道,湖南金浩等公司茶油产品被查出致癌物超标,但政府与企业选择了秘密召回,消费者至今茫然无知,召回效果存疑。8 月 31 日,武汉洪山麦德龙超市人士称,上午他们接到上海总部通知,金浩所有商品均已下柜。上海总部已将金浩茶油样品送检,对于已经购买金浩产品的消费者,超市暂时不接受退货,因为具体的检测结果还未出来。武汉其他超市卖场仍在正常销售金浩茶油,但也停止各种促销活动。中商平价、沃尔玛、家乐福等超市表示,因为没有接到任何权威部门和厂家的通知。

相关专家
茶油致癌物超标可以避免

来自腾讯财经的消息称:对于持续发酵的金浩茶油苯并芘含量超标事件,食用油加工技术专家表示,只要合理运用现有技术手段,不管是使用浸出还是压榨工艺,苯并芘的含量都能够控制在国家规定的 10 微克以下。

专家表示茶籽等带壳类油料在加工中产生苯并芘并不意外。上述专家告诉《第一财经日报》记者:“茶油、椰子油等带壳的油类作物加工生产有两种工艺,一种是压榨,一种是浸出,无论压榨还是浸出,中间都会经过加热蒸炒的过程,通过加热蒸炒,提取油脂将更为顺利,而由于加热蒸炒,油料经过加热后就有可能产生苯并芘,这是难以避免的,我们平常吃的烤肉在加热时也会产生苯并芘。”

根据媒体此前的报道,金浩公司正是以这样的逻辑对有关部门进行了解释,金浩称苯并芘出现超标的主要是浸出油,苯含量超标主要是因为农户在压榨茶油时,为了提高出油率,对茶籽进行反复烘烤、蒸炒,导致出现烧焦现象,这种烧焦茶饼容易产生苯并芘,而在萃取过程中存在苯物质与溶剂油发生高



温化学反应现象,这也进一步提高了苯并芘在茶油中的含量。

但是食用油加工技术专家表示,对于加工过程中产生的苯并芘,国内完全可以通过精炼等技术手段减少苯并芘的含量水平,达到国家规定的每千克 10 微克以下的水平,甚至达到几乎没有苯并芘的水平,如果检测达到每千克 60 微克的水平,应该是有关企业加工不完全的结果。

业内人士
食用油国家标准有待完善

对于金浩茶油被曝苯并芘超标的事件,一位湖北食用油加工企业的负责人认为,这与食用油国家标准的不完善也有关系。他说:“苯并芘这个词我是第一次听说,此前有关部门对这一物质在食用油中的含量没有大规模的宣传,企业知道的不多,这次出事也正常。”

这位负责人进一步指出,食用油目前的一些标准片面要求油脂颜色的清亮,使食用油企业在加工过程中过度精炼,食用油长期处在 200 摄氏度以上的高温中,脂肪酸的结构肯定会发生变形,苯并芘等元素超标也是必然结果之一,他建议,有关部门应该完善食用油的国家标准,除了强调颜色清亮等卫生标准,还要强调营养标准,比如标注出各种营养成分等。

(本报综合)

糖酒时评 | Tangjiu Shipping

食品质检 怎能以隐瞒 换“稳定”

王永利

食用油又出问题了,这次是一批生产茶油的企业,其中就包括国内最大的茶油生产商——湖南金浩茶油股份有限公司,其产品金浩茶油被曝致癌物超标。而此前,该企业一直声称“被查出致癌物超标 6 倍”是谣传,称其产品质量“安全可靠”。而就在 8 月 31 日,事情出现了戏剧性转折,该公司一位负责人称公司已经两次召回相关产品,间接承认了其产品确实存在问题。

《食品安全法》规定,食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准,应当立即停止生产,召回已经上市销售的食品,通知相关生产经营者和消费者。在沸沸扬扬的毒奶粉事件中,也曾经出现过地方政府和企业秘密召回产品的现象,但最终盖于没能捂住。

纸终究包不住火,广大消费者如果不知道金浩公司何种批次的茶油产品有问题,他们会拒绝所有金浩公司的茶油,金浩公司终将会被消费者抛弃,会为它的行为付出惨重的代价,金浩公司选择了一个最不聪明的做法。

而此次事件中,相关职能部门的做法也值得我们去思量,让公众感到愤怒和不安的恐怕还不仅仅是茶油有问题,而是在问题产品被查出致癌物超标时,相关部门也没有及时发布,公之于众,使得消费者对有关自己消费安全的消息一无所知。

由于信息不对称,与生产企业相比,消费者永远是处于弱势的一方,因此才会有一系列法律法规把消费者作为弱势者进行保护,同时也需要相关职能部门站在一个公允的立场上来保护消费者利益和社会公众的知情权,质检部门作为《食品卫生法》的执法主体之一,在茶油事件中难免有失职之嫌,从而也和金浩等公司一道被推上了风口浪尖:发现问题时没有及时向社会通报,弃问题产品而抽检其他产品。

瞒报者都有堂而皇之的理由,最为常见的就是避免恐慌和影响社会稳定,这次也不例外,维护社会稳定成了一个挡箭牌。在企业和相关职能部门的有意“合谋”下,真相躲躲猫猫,消费者的安全权和知情权就这样被剥夺了。这恰恰暴露了对维护社会稳定认识的无知和浅薄,因为社会公众不会因事实真相而恐慌,只会因虚假信息而恐慌。



长沙为食品安全设“保护闸”

据长沙晚报报道,从 9 月 1 日开始,随着《长沙市食品安全不良信用记录管理办法》(试行)正式实施,长沙将对辖区内的食品生产经营者实施不良信用记录管理,上了“黑名单”的生产经营者,1 至 3 年内禁止将其列为政府采购供应商。

食品安全不良信用记录是指监管部门对食品生产经营者违反食品安全相关法律、法规行为的记录。《长沙市食品安全不良信用记录管理办法》规定,食品安全监管部门一年内给予 2 次以上(含 2 次)警告行政处罚的或者给予 5 万元(不含 5 万元)以下罚款行政处

罚的食品生产经营者将列入“食品安全提示管理”;而给予 5 万元(含 5 万元)以上行政处罚的,或一年内有 2 次以上(含 2 次)提示管理情形的,或给予扣证、责令停产停业行政处罚的食品生产经营者,将被列入“食品安全警示管理”。

对列入“提示管理”和“警示管理”的食品生产经营者,每季度经长沙市食安委审核确定后,正式列入《长沙市食品安全不良信用单位名单》,对被“警示管理”的食品生产经营者,该市食安委定期向社会公布,由各监管部门作为日常监督检查或抽查的重点对象,撤销相

关荣誉称号,在 1-3 年内禁止将其列为政府采购供应商;再次发现违法、违规行为的,依法从重处理直至吊销许可证。被吊销相关许可证照的生产经营者,其直接负责主管人员由相关监管部门每年度统一报送市食安委,列入《长沙市食品安全不良信用个人名单》,并在媒体公示。被列入名单的人员自处罚决定作出之日起 5 年内不得从事食品生产经营管理工作;其他食品生产经营者不得聘用以上人员,如有违法,由发证部门吊销有关许可证照。

(沙晚)