

我国食品安全标准立项工作扎实推进

国家卫生和计划生育委员会3月18日就2013年食品安全国家标准项目计划公开征求意见,拟开展的制修订项目包括《航空食品卫生生产规范》等18项,其中食品产品1项、检验方法3项、食品添加剂9项、营养强化剂1项、营养和特殊膳食食品2项、生产经营规范2项。根据计划,孕产妇及乳母用营养品标准将纳入今年食品安全国家标准立项工作。

截至2013年1月11日,国家食品安全风险评估中心共收到标准立项建议书644份,其中560份制定标准建议,84份修订标准建议。

其中,食品产品项目共收到食品产品标准92项立项建议。按照食品安全清理工作情况以及食品产品标准体系框架构建原则,经征求审评委员会食品产品分委员会意见,确定《藻类制品》作为2013年食品产品标准立项计划。

检验方法项目包括微生物方法和理化方法。2013年拟修订《食品微生物检验采样与检样处理规程》,为微生物检验方法的整体修订以及微生物指标的配套检验奠定基础;在现行理化检验方法标准清理工作完成前,暂不开展新标准立项。征求审评委员会

检验方法与规程分委会意见后,优先立项修订两个黄曲霉毒素检测方法标准。

食品添加剂项目共收到食品添加剂立项建议项目282份,整理合并229项(53项重复),其中营养强化剂项目43项。根据监管工作需要,优先制修订已列入《食品添加剂使用标准》(GB2760)中但无产品标准的食品添加剂标准项目9项。

营养强化剂项目建议已列入《食品营养强化剂使用标准》(GB14880)和《食用盐碘含量》(GB26878)中,但尚无标准的营养素化合物统一制定质量规格标准。

营养和特殊膳食食品项目共收到立项建议8项(不包括营养强化剂质量规格标准)。根据营养和特殊膳食食品标准框架体系,结合食品标准清理情况,经征求审评委员会营养和特殊膳食食品分委员会部分委员意见,建议立项《运动营养食品》和《孕产妇及乳母用营养补充品通用标准》。

生产经营规范项目共收到24项立项建议申请书。鉴于《食品生产通用卫生规范》已经在报批过程中,2013年仅对行业急需的《食品用菌种生产卫生规范》和《航空食品生产卫生规范》予以立项。(中国食品安全网)

成都蜀汉路金都银杏关门凸显高档餐饮危机

高端餐饮行业举步维艰,要么主动降低档次,要么等待洗牌。

一天的营业收入只有100元,甚至不及街边的面馆。说起现在的窘境,位于南门的未觉公馆常务副总经理张福林无奈苦笑。这家投入2000多万元的高档餐厅开业不到两年,巨额亏损似是必然。

而今年2月,蜀汉路金都银杏关门歇业了。这家曾是银杏餐饮公司管理店的高档酒楼,在提倡“厉行节约”的社会风气后,成都第一家歇业的餐饮名店。

1月中旬以来,成都的星级酒店、高档酒楼以及高端会所等,均遭遇订单下滑。“高档餐厅酒楼几乎全面陷入经营困难。”成都市美食之都促进会会长何涛说,高档餐饮行业面临前所未有的危机,“关门潮”或将涌现。

成都高端餐厅订单降一半

1月中旬以来,成都的星级酒店、高档酒楼以及高端会所等,均遭遇订单下滑的“寒流”,宽窄巷子、一品天下内的高档餐厅的订单数量比往年下降了30%—50%……成都高档餐厅的经营危机凸显。

3月4日,坐落于南站公园的未觉公馆露天草坪茶坊,未觉公馆常务副总经理张福林指着一块大广告牌对记者说,“你看吧,我们推出了这么优惠的活动,应该会有点起色。”记者顺着广告牌看去,“菊花茶10元一杯”,“牛肉面15元一碗”,“炒饭19元一份”……是什么让这家人均消费600元以上的餐厅,将价格降到了如此低?

两年前,投资2000多万元、占地数千平米的未觉公馆开业,定位于高档粤菜餐厅。也许张福林不会想到,有一天会走到日营业收入只有100元的境地。“那是春节期间,整整有两天,一桌客人都没有,连来茶坊喝茶的人也没有。”张福林说,这100元的营业收入,还是没有回家过年的员工们,自己在茶坊打麻将给的钱。

金都银杏蜀汉店“关张”

“金都银杏蜀汉店关门了!”当一位资深餐饮人告诉记者这个消息时,他表示出心痛的情绪,“羊犀线这么有名的店,就此告别餐饮。”

近日,记者来到位于蜀汉路金都花园B座的金都银杏酒楼,酒楼大厅堆满了餐桌餐椅,门口贴着一张告示“本酒楼歇业中”。据一位不愿透露姓名的工作人员介绍,他们从2月1日开始歇业,接下来要做一些清理工作,老板决定这个地方不做餐饮,转向做别的,而金都银杏酒楼其他分店还会继续营业。

金都银杏蜀汉店,在竞争激烈的羊犀线餐饮片区生存了10年,出身是银杏餐饮公司管理店,后来独立经营,它或许会是“厉行节约”后成都第一家歇业的餐饮名店。

星级酒店营业额锐减

在近期成都市商务局举行的餐饮企业座谈会上,银杏、大蓉和、皇城老妈、巴国布衣等10余家重点餐饮企业负责人,均证实



蜀汉路金都银杏关门停业,一工人正在搬运厨房用具。

营业额受到了明显影响。那么星级酒店的餐饮业务又如何呢?

成都望江宾馆副总经理任琳介绍说,今年1月较去年同期收入下滑200多万元。同时,餐宴单桌标准从最初预订价3888元下降到了1888元,包间费从2000元下降至今年最低的400元,商务及私人订餐标准基本降至每桌3000元。

据记者了解,岷山饭店、凯宾斯基大酒店的订餐数也出现了50%左右的下滑,营业损失近200万元。

高端餐饮“关门潮”将涌现

“这是一次真正的行业危机。”成都市美食之都促进会会长何涛说。

中国烹饪协会数据显示,春节期间,北京、上海、苏州、成都等大中城市的高端餐饮、会所营业收入普遍同比下降20%左右,一些企业下降幅度超过30%,受限制公款消费波及,业内担心餐饮业受到的影响会在近期发酵。

中国物流与采购联合会、国家统计局服务业调查中心发布数据,在提倡“厉行节约”的社会风气持续影响下,2月餐饮业新订单指数为42.3,创历史最低水平。

成都市美食之都促进会会长何涛预测,就目前看,高端餐饮市场必定会面临重新洗牌,估计今年将有大批的餐饮企业面临淘汰、倒闭、转让,“关门潮”将涌现。而且从长远来看,高档餐厅为了生存纷纷转战中端市场,对中档餐厅冲击难免。

“一哄而上”导致市场饱和

在成都市美食家协会执行会长麦建玲看来,将高端餐饮行业这次危机的原因解释为“节约风暴”,是片面的。事实上,成都高端餐饮近年发展太过“疯狂”,目前的危机也是

市场调整的结果。

据相关机构不完全统计,2010年,成都投资在千万元以上、人均消费300元以上,并以持卡“会员制”服务为主要发展方式的新开业高端餐饮约20家,几乎是前三年高端餐饮开店数的总和。2011年、2012年这一数字并未减少。

麦建玲分析说,一些高端餐饮根本不具备做高档餐厅的优势,要么是老板觉得一年花几百万在外面吃饭,还不如自己把这笔钱挣了,要么是房地产老板物业没招到商,干脆自己整个会所;此外,部分高档餐厅错误判断了市场,一哄而上,当然经不起“风雨敲打”。

放低“身段”改卖家常菜

高端餐饮遭遇“寒冬”,迫使经营者必须探索新的经营模式,推出价格调整、菜品改善等举措,推出更加市民化的消费方式,实现从公务消费向商务消费及大众消费的转型。改菜单争取大众消费。

2月26日,国内第一家在A股上市的民营餐饮企业湘鄂情发布转型策略,湘鄂情总裁孟凯公开表示,湘鄂情酒楼200元以上的菜肴全部停售,今后所有的菜品会以五六十元的价位居多,并将全力进军大众餐饮市场。湘鄂情在成都的唯一一家分店位于浣花溪公园内,取名“寒舍”,湘鄂情寒舍的总经理助理赖美告诉记者,他们正在加紧制作新菜单,新菜单上,将看不到300元/斤以上的海鲜,并将增加一些价廉物美的家常菜。

潮皇阁西门店也在放低身段,争取大众消费份额。潮皇阁西门店负责人表示,他们的人均消费已从以前的300—500元降至100元,甚至人均几十元也在做。

高档餐厅也打团购战

记者还发现,在一些团购网站上,近来

频频出现以前“不屑于做团购”的高档餐厅的身影。

俏江南、湘鄂情、潮皇阁等高档餐厅都在拼团购,变相打折。俏江南一份价值776元的双人餐,团购价仅售298元,节假日通用,低至3.8折。同时,这些高档餐厅还在网上售卖代金券,以湘鄂情寒舍为例,价值1000元的代金券以7折出售,仅卖700元。

小规模裁员降低成本

高档餐厅要降价,必然要降低运营成本,很多企业都会想到裁员。湘鄂情宣布转型之后,就马上陷入了“裁员风波”。湘鄂情董秘办公室相关工作人员已向媒体证实的确宣布“轮岗轮休”,但还没有执行。

此外,据华西都市报记者了解,成都多家高档餐厅也进行了小规模裁员,以降低成本应对此次危机。未来是否会出现更大规模的裁员,还很难说。

成本太高 降价就亏本

不过,有些高档餐厅无法自降身价,房租、装修、人工成本太高,降价也无法自救,只能关门。

“以前高档餐厅主要是靠公务消费和商务消费在支撑。”成都市美食之都促进会会长何涛分析说,现在你让他降价,去抢占大众消费市场,但不是说降就降,有些餐厅无法降价,这就陷入了困局。

何涛说,高档餐厅几乎投入都超过千万,房租、人工成本非常高,“服务员可以不请那么漂亮的,但投入成本就在那儿摆起,大幅降价必然亏本。正如不能让章子怡去搬砖,很多高档餐厅也是骑虎难下,无法自降身价。”

那出路在哪里?何涛无奈地笑了笑,“看哪个的命比较长,实在不行还不是只有关门。”(华西都市报)

新闻集装箱

随着“光盘行动”推进,倡导节约、抵制浪费的风气日益浓厚。国际食品包装协会联合北京市餐饮行业协会3月13日对北京部分餐饮场所进行了调查,结果显示,在提倡减少浪费之后,打包餐盒用量增加30%,餐厨垃圾减少一半。

香港立法会一个委员会13日讨论限带奶粉过境的法例修订,多个团体代表都反对修例,认为损害香港自由贸易港声誉,又质疑措施违反世贸协议及基本法。香港特区政府表示,措施没有违反世贸规定及基本法。

3月7日,广东省质监局官方网站上通报了配制酒等20类食品生产环节进行专项抽检。清远市清龙喷泉饮用水有限公司生产的清涌泉牌饮用天然净水“榜上有名”,成为不合格产品之一。

3月13日,国家发展和改革委员会发布消息称,截至3月6日国内猪粮比价跌至5.95:1,跌破6:1的全国平均盈亏平衡点,进入《缓解生猪市场价格周期性波动调控预案》设定的蓝色预警区域,部分养殖户出现明显亏损。

3月12日,记者从武汉大学了解到,该校本学期出台《学生聚餐管理规定》,未经批准聚餐的学生将受到处分。该校分管学生工作的党委副书记孙国胜表示,每到毕业季,学生们的毕业聚餐都少不了饮酒,一些学生过度饮酒后酗酒闹事、酒精中毒等事故时有发生。

据经济之声《天下公司》报道,13日,加多宝在其官方微博发布了一封致两会代表的万言书,称广药准备向加多宝索赔10亿元,并认为“这种翻云覆雨、赶尽杀绝的行为”,在加多宝与广药的缠斗中已经多次出现。对此,广药集团旗下的王老吉大健康公司副董事长倪依东在接受经济之声《天下公司》采访时说,这并不是赔偿,而是加多宝为了更正自己错误而付出的广告费。

3月15日大众网消息:近期,山东省高级人民法院公布了四起食品药品安全领域的犯罪案件。即:墨男子杨某组织生产、销售注水猪肉被判刑15年;济南弘瑞润丰商贸有限公司因销售地沟油被判刑60万元;郯城妇女刘某某和其丈夫自制、销售“秘方药”被判5年;平度男子王某某伙同其妻制售“毒鸡爪”“毒猪蹄”,王某某被判有期徒刑一年六个月,并处罚金人民币3万元;其妻李某某被判有期徒刑一年六个月,缓刑二年,并处罚金人民币2.5万元。

黑龙江省消费者协会3月16日披露的统计数据显示,消费者投诉热点出现由“吃”向“住”转移的趋势。2012年消协受理的装修材料类投诉比上年增长20.6%,受理的食品类投诉与上年相比出现下降。

碘过量与碘缺乏一样可怕。全国人大北京团代表、中国科学院党组副书记方新建议,尽快研究完善现行食盐补碘政策,取消强制补碘,把选择权交给消费者。

3月14日,有媒体曝光北京吉野家多家门店存在餐具不消毒、出售过期米饭等行为,引发舆论关注。对此,北京吉野家15日下午通过其官方微博作出回应,就个别分店管理疏漏公开致歉,对相关管理人员和店长进行了严肃处理,并对具体分店立即作出停业整改。

3月12日,国资委官网一则不足百字的消息引发了国内粮食行业的大震动。经报国务院批准,中国华粮物流集团公司整体并入中粮集团有限公司,成为其全资子公司。中国华粮物流集团公司不再作为国资委履行出资人职责的企业。中粮与华粮能够补充自身产业链,不过,这也说明国家对粮食收储力度或将有所放缓。对于华粮并入中粮的具体安排等市场热点问题,公司称更多细节会在月底前对外披露。

海关总署相关负责人18日澄清,用尽的新西兰奶粉的配额只是以极为优惠的低关税进口新西兰奶粉的配额。在特殊保障措施下,奶粉进口商仍然可以最惠国税率进口新西兰奶粉。

记者18日从沃尔玛中国公司了解到,沃尔玛即将在深圳龙岗新开设一家沃尔玛购物广场,4月底和5月底将在杭州和苏州各开设一家山姆会员商店。这一消息打破了沃尔玛在中国“关店撤资”的传闻。

已经在上游布局庞大的汇源集团再次启动了扩张步伐,拟通过汇源果汁上市公司再次扩张上游浓缩果汁及果浆生产业务。汇源果汁18日发布公告称,现正就可能收购一项浓缩汁及果浆生产业务进行洽商,有关商讨仍在进行中,公司仍未就可能收购事项议定价格或其他条款,亦未达成任何协议。

吃出健康

“饥不择食”,是说人饿的时候不挑食。但是如果见什么吃什么,这对健康是有害的,因为有些食物不宜空腹食用,否则会有损你的健康。

一、牛奶、豆浆

这两种食物中含有大量的蛋白质,空腹饮用,蛋白质将“被迫”转化为热能消耗掉,起不到营养滋补作用。正确的饮用方法是与点心、面饼等含面粉的食品同食,或餐后两小时再喝,或睡前喝均可。

二、酸奶

空腹饮用酸奶,会使酸奶的保健作用减弱,而饭后两小时饮用,或睡前喝,既有滋补保健、促进消化作用,又有排气通便作用。

三、白酒

空腹饮酒会刺激胃黏膜,久之易引起胃炎、胃溃疡等疾病。另外,人空腹时,血糖低,此时饮酒,人体很快出现低血糖,脑组织会

因缺乏葡萄糖的供应而发生功能性障碍,出现头晕、心悸、出冷汗及饥饿感,严重者会发生低血糖昏迷。

四、茶

空腹饮茶能稀释胃液,降低消化功能,还会引起“茶醉”,表现为心慌、头晕、头痛、乏力、站立不稳等。

五、糖

糖是一种极易消化吸收的食品,空腹大量吃糖,人体短时间内不能分泌足够的胰岛素来维持血糖的正常值,使血液中的血糖骤然升高容易导致眼疾。而且糖属酸性食品,空腹吃糖还会破坏机体内的酸碱平衡和各种微生物的平衡,对健康不利。

六、柿子、西红柿

柿子和西红柿含有较多的果胶、单宁酸,上述物质与胃酸发生化学反应生成难以溶解的凝胶块,易形成胃结石。

七、香蕉

香蕉中有较多的镁元素,空腹吃香蕉会使人体中的镁骤然升高而破坏人体血液中的镁钙平衡,对心血管产生抑制作用,不利于身体健康。

八、山楂、桔子

山楂和桔子含有大量的有机酸、果酸、山楂酸、枸橼酸等,空腹食用,会使胃酸猛增,对胃黏膜造成不良刺激,使胃胀满、嗝气、吐酸水。

九、大蒜

大蒜含有强烈辛辣味的大蒜素,空腹食蒜,会对胃黏膜、肠壁造成强烈的刺激,引起胃肠痉挛、绞痛和烧灼感。

十、冷饮

空腹状态下饮各种冷冻食品,会刺激胃肠发生挛缩,久之将导致各种酶促化学反应失调,诱发肠胃疾病。(编者整理)



不能空腹食用的 10 种食物

(编者整理)