

陕西公布 8 起危害食品安全典型案例

陕西省公安厅 13 日公布了全省公安机关自 6 月份以来破获的 8 起危害食品安全典型案例，涉及假白酒、假蜂蜜、毒牛肚、毒馒头等。

据悉，这 8 起典型案例包括，低档白酒灌装茅台、氢氧化钠制毒牛肚、家中制伪劣食用

油、溴酸钾“漂白”毒馒头、非法添加剂制毒粉条、用工业盐加工猪肉、化学品造出毒食醋、用明矾做伪劣蜂蜜。

自陕西省公安机关今年开展打击危害食品安全专项行动以来，截至目前，共破获危害食品安全犯罪案件 736 起，抓获违法犯罪嫌

疑人 1317 人，依法刑事拘留 993 人，打掉犯罪团伙 138 个，捣毁黑作坊、黑工厂、黑市场、黑窝点等“四黑场所”742 个，涉案金额达 3.3 亿多元。

目前，省公安厅针对一些在生产环节就出现的食品安全违法犯罪现象，坚持全环节

侦办案件，并将种植、养殖、屠宰、生产、流通、餐饮等各环节涉及的违法犯罪行为全部纳入打击范围，彻底斩断利益链。与此同时，还专门开通了电话、微博、邮箱等举报途径，已收到有效电话举报 621 条，微博举报 1649 条，根据举报线索立案 218 起。

(程露)

生熟不分是家庭食源性疾病发病主因

近期，我国科学家在专业期刊《BMC Public Health》上发表学术论文，详细分析了我国的急性胃肠炎和食源性疾病负担状况。这项为期一年的研究由国家食品安全风险评估中心联合上海、江苏、浙江、江西、广西、四川六省区市的疾病预防控制中心共同完成。

食源性疾病属全球性挑战

项目参与者、评估中心重点实验室陈艳研究员介绍，2010 年至 2011 年，全国约有 7.48 亿人次发生急性胃肠炎，4.2 亿人次因病就诊。这其中可能有约 1/3 由食物引起，也就

是说，每年全国吃出急性胃肠炎的就有 2 亿多人。仅急性胃肠炎一项，共造成全国损失 1.7 亿元，消耗的医疗资源与社会资源更是难以估计。从发病率来看，我国与发达国家并无明显差异，这也是世界卫生组织一直强调的“食源性疾病是全球性挑战”。

发病形式隐蔽 早期发现预警难

随着生产生活方式的改变和经济的发展，食源性疾病的特征也在悄然变化。目前食源性疾病爆发更多以跨地区“集中发生、分散发现”的形式出现，发病形式更加隐蔽和难以

识别，传统的被动报告系统很难做到早期发现和预警。

在借鉴发达国家经验的基础上，我国于 2011 年开始着手建设食源性疾病主动监测体系，采取“主动出击”的方式搜索相关病例和识别爆发，将监测关口前移，最终将和现有的被动监测体系一起，实现“以疾病找食品”和“以食品找食品”双管齐下的溯源防控。

生熟不分 是家庭食源性疾病发病主因

对于如何预防食源性疾病，评估中心食

源性疾病监测部副主任郭云昌研究员介绍说，国际上最有效、最简单易学的预防措施就是“WHO 食品安全五要点”，分别是保持清洁、生熟分开、烧熟煮透、保持食物的安全温度、使用安全的水和原材料。其中生熟分开是老生常谈的话题，但仍是发生家庭食物中毒的主要原因。普通老百姓常常忽略制作生食与熟食的器具分开使用的观念，处理生食的器皿如果再拿来处理熟食，生食的细菌会通过器皿污染熟食，应使用两套不同的器具分别处理生食和熟食，以避免交互污染。

(孔瑶瑶)

云南三七

三七又名田七。三七属五加科多年生草本植物，因其播种后三至七年挖采而且每株长三个叶柄，每个叶柄生七个叶片，故名三七。

云南三七分布较广，几乎在海拔 1200 米、1700 米的地区都有种植。云南文山是三七的主产地，这是文山得天独厚的地理位置和光、热、水、土、气候等条件所决定的。因三七的贵重和独特的功效促使三七由野生变人工种植比其他中药材要早，清代乾隆年间《开化府志》中有，开化三七在市场出售畅销全国的记载。目前公认的文山三七种植历史不少于 400 年，全国 95%以上的三七产在文山，因此文山被国家命名为“三七之乡”。

三七是中药材中的一颗明珠，明代著名的药学家李时珍称其为“金不换”。《本草纲目·文山三七拾遗》中记载：“人参补气第一，三七补血第一，味同而功亦等，故称人參三七，

为中药中之最珍贵者。

云南三七分为：三七花，藤三七，三七草，雪三七，黄三七，绵三七大叶三七，藤三七等等

三七花又称田七花，是三七全株中三七皂甙含量最高的部分。具有镇静安神，抗炎镇痛，清热解暑，平肝明目，减肥，降血脂，降血压，消炎，止血，止痛，抗癌，养生抗衰，增强人提免疫力功能等功效。常用于治疗高血压，偏头痛，失眠等症。

研究表明，三七中既含有原人參二醇型皂苷，也含有原人參三醇型皂苷，其中：原人參二醇型皂苷具有中枢神经抑制作用；原人參三醇型皂苷具有中枢神经兴奋作用。

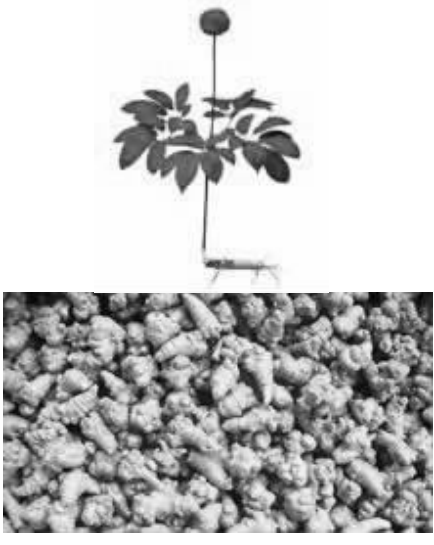
药理实验表明，三七对急性炎症引起的毛细血管通透性增加、炎性渗出、组织水肿、白细胞游走以及后期肉芽组织增生均有明显

的抑制作用。抗炎作用机理为既有直接抗炎作用，也有通过兴奋垂体-肾上腺皮质激素系统间发挥抗炎作用。云南白药的成分主要是三七，其对外伤的良好效果与三七的抗炎有关。

三七粉在使用时具有生熟之分。三七粉是取精选三七碾制而成细粉，内含有二十一种皂甙活性物质，十七种氨基酸，十一种微量元素，三种抗凝活性硒及粗蛋白质等。性能：甘、微苦、散瘀止血、消肿止痛。

(1)生吃三七粉主治：跌打瘀血、外伤出血、产后血晕、吐血、衄血等血症。并可防治冠心病、高血脂、高血压等。生用法：口服，每次 1.0-1.5 克，孕妇忌服。外用适量敷患处。

(2)熟吃三七粉主治：补血、活血、用于身体虚弱、食欲不振、神经衰弱、过度疲劳、失血、贫血等。熟用法：可用鸡肉炖或炖肉汤、牛奶，也可用温开水送服，每次 3-5 克。(编者整理)



慎用竹炭食品

夏日时节是许多爱美人士减肥瘦身的好时节，而瘦身又常常和“排毒养颜”等概念联系在一起，如今声称有排毒养颜功效的竹炭食品在市场悄然流行。竹炭花生、竹炭面包、竹炭蛋糕、竹炭饼干……多样的竹炭食品既是美味零食，又可以排毒养颜，它们真的这么好吗？多位专家表示，竹炭食品能排毒只是“看上去很美”，实际上竹炭食品不仅不能排毒且可能涉嫌违规添加。

竹炭食品网店卖断货

竹炭食品是近年来炙手可热的时尚食品，记者调查了解到，目前竹炭食品已经成为食品消费的新宠，一些网店甚至一度卖断货。记者走访北京多家超市发现，不论是进口区还是国内品牌区均有竹炭食品在售。记者在淘宝网上搜索竹炭食品，发现可以买到很多竹炭食品如竹炭花生、竹炭青豆、竹炭凤梨酥、竹炭月饼等，其中进口产品以泰国、日本、美国和中国台湾等的生产厂家为主。

记者发现，无论是超市还是网上在售的竹炭食品大都强调自己具有保健功能，除了号称“能够吸附体内有害物质，清除肠道垃圾，排毒养颜、清宿便、清肠排毒外，有的产品甚至称“能吸收镉、铅等重金属，净化血液毒素”。“最近热销的产品就是竹炭食品，除了直接开包食用，还可加在菜肴里做营养保健调料。网上一家韩国进口食品专卖店的销售员通过 QQ 极力向记者推荐，记者看到网页上展示有琳琅满目的竹炭食品如竹炭面条、竹炭榴莲酥。

在超市选购竹炭花生的罗女士说，竹炭食品味道不错还有保健功能，自己经常买。记者在超市选购了一包竹炭花生，打开包装品尝发现口味和普通花生一致，只是外面裹了层黑色炭样物质。网上各类竹炭食品图片显示，竹炭凤梨酥、竹炭面包等也是食品外层裹有黑炭样物质，与普通食品相比，食品颜色发暗。

或涉嫌违规添加

“花生外面裹着炭能吃吗？会不会对身体有害？”“竹炭也能吃，还有益健康？吃这样的

食品安全吗？”当竹炭食品市场风生水起时，和记者一样，不少消费者和专家心生疑问，一些专家发出了自己的声音。日前在民间科普网络科学松鼠会上，网络名人食品工程博士云无心发表了科普文章，认为竹炭食品是一个忽悠人的概念食品，他分析说竹炭没有被批准作为食品添加剂使用，也没有食品级的质量标准。

竹炭是否是国家允许添加的食品添加剂？记者了解到，2008 年卫生部曾经就竹炭食品问题回复国家质检总局办公厅，这个名为《卫生部办公厅关于竹炭能否作为食品原料或添加剂问题的复函》中表示，“竹炭未列入《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760)。由于来文未提供竹炭的生产工艺、质量规格等详细资料，难以判定是否属于普通食品原料，也难以确定该原料是否为植物炭黑或植物活性炭。”同时补充说明表示，《食品添加剂使用卫生标准》规定植物炭黑可作为着色剂用于糖果、大米制品、小麦粉制品、糕点、饼干生产加工；植物活性炭可作为食品工业用加工助剂使用，但应在制成最终产品前除去。无论是植物炭黑还是植物活性炭，均不能用于茶叶生产加工。“卫生部的复函意见很明确，竹炭未列入《食品添加剂使用卫生标准》，植物炭黑为正常的食品添加剂，具体种类为着色剂，但竹炭是否为植物炭黑难以确认。”著名环保及食品安全专家董金狮在接受记者采访时强调，添加剂目录中有 2300 多种，从目前情况看既然目录中没有“竹炭”这个名词，那么在食品中添加竹炭就涉嫌违规——非法添加。“竹炭≠活性炭，竹炭也不能等同于植物炭黑。”对此，福建省质监局标准院相关负责人称，虽然竹炭、植物炭黑和植物活性炭三者都是植物高温炭化后的产物，但加工程序存在一定差异。董金狮强调，我国竹子的种类十分丰富，哪些竹子通过何种工艺可作为人体可食用的竹炭当有说法。

专家建议谨慎食用

记者调查发现，无论是超市还是网上在售的竹炭食品，相关标识都不清晰甚至互相矛盾。多数产品并未在配料表中标注“竹炭”字样，也未具体说明食品表面黑色层究竟属



于什么物质，具体成分如何，只是在包装袋上注明竹炭花生、竹炭青豆等食品名称，例如多款竹炭花生配料表仅为“盐、酱油、糖、小麦粉、植物油。”少部分产品在配料表中标注“竹炭粉”字样，但食品添加剂一栏中又标注为“无”，有的则在添加剂一栏中标为“植物炭黑”。

“竹炭食品标识呈现混乱情况”，董金狮举例说，有产品标注“竹炭粉”但添加剂又标为“无”，“说明企业将竹炭粉视为非添加剂，那添加的竹炭粉究竟是什么？其安全性如何？任何物质都不能随便添加到食品中，植物炭黑作为着色剂也有严格用量限制和工艺、种类要求，植物活性炭作为加工助剂也并非直接食用。相形之下，竹炭食品连对食品的最起码要求都未做到，配料表中竹炭成分语焉不详，其具体用法用量更不得而知。鉴于其安全性存在隐患，建议谨慎食用，尤其不要为图新鲜或口感好大量食用。”董金狮呼吁，基于“谁使用谁举证”原则，竹炭食品生产企业要本着负责、实事求是的态度将生产标准和质量检验报告相关情况提交到有关部门备案。“如今距离卫生部复函已过去四年，竹炭究竟是啥

玩意，不同领域专家说法不一，消费者期待权威、明确的官方结论。”

国内首个研究竹炭的博士、浙江农林大学工程学院副院长张文标教授表示：“从来源角度说，竹炭粉和植物炭黑有相关性，不过不是所有竹炭粉都可称为植物炭黑，炭黑的选材、工艺须按国标生产。欧美也在开发竹炭食物，国内产业开发步伐宜放缓、慎重，是否能直接加入及如何添加都需研究。”

记者就竹炭排毒功能咨询食品和中医专家，专家指出，这一说法并不靠谱。“热捧竹炭食品是一种盲目崇拜。从竹炭到植物炭黑需一系列加工过程，高温是必不可少环节，而高温有可能产生一些致癌物质。”浙江大学食品系教授应铁进说。一位不愿透露姓名的知名中医专家表示，“竹炭食品不仅对人体无益可能还有害。人体有自身代谢系统，有害代谢产物通过正常代谢系统排出。不管是活性炭还是竹炭都不能被人体吸收且难排体外，甚至可能被吸入肺中引起尘肺病。”

(姚敏)

●近两年来，我国肉牛产业呈现出耐人寻味的格局：一方面，牛肉价格持续攀升，7 月突破 50 元/公斤大关，预计仍有上涨空间；另一方面，大批母牛甚至是后备母牛、牛犊被屠宰，商品牛源紧张。在牛肉价格“高不见顶”的格局下，金融资本开始关注国内肉牛产业。这是记者从 8 月 8、9 日在新疆呼图壁县召开的第八届中国牛业发展大会和中国牛业发展高层论坛上获悉的。

●8 月 10 日，国家食药监总局公布《企业生产婴幼儿配方乳粉许可条件审查细则(2013 版)》(征求意见稿)，审查细则主要有 5 个要求：一是要求实施 HACCP(危害分析和关键控制点体系)和 GMP 管理体系(“优良制造标准”，是一套适用于制药、食品等行业的强制性标准)；二是要求有自建控奶源；三是要求企业有研发能力；四是全面提高了管理要求，特别是原辅材料的采购要求；五是全面提高生产条件的要求，如提高了对生产环境的洁净度要求，生产用水要使用纯化水等。

●8 月 11 日，公安部统一指挥浙江、江西等 21 地警方协同作战，成功捣毁在兽药中非法添加瘦肉精等违禁物质的“黑工厂”江西海联动物药业有限公司，抓获熊某某等 8 名主要犯罪嫌疑人，查缴 20 余种伪劣兽药 4000 余箱，摧毁涉及 21 个省区市的伪劣兽药销售网络。此案是警方首次从兽药生产、销售、使用到生猪检出瘦肉精全环节摧毁的食品源头性犯罪案件。

●8 月 11 日，央视网发出的一条微博引发网友关注。该微博在其他新闻网站转发时，被起了个极为“惊悚”的标题：《别吃方便面，有毒》，微博中称“方便面、乳饮料、薯片、冰激凌、饼干等食品所含的添加剂最多。一包方便面最多可有 25 种食品添加剂！”事实上，方便面含添加剂不是什么秘密，但多到“有毒”的程度，这让不少年轻网友心惊胆战。

●中国经济网 8 月 12 日讯，肯德基主要供应商大成食品近日发布的 2013 年度中期业绩公告显示，该公司去年股东应占溢利亏损 5100 万元，较去年同期大跌 213.7%。作为肯德基在中国的主要供应商，大成食品同时还为德克士、华莱士等餐饮连锁企业供应鸡块、鸡米花等鸡肉加工产品。今年上半年，该公司实现经营收入 54.29 亿元，同比下跌 0.9%；毛利率仅为 5.7%，低于去年同期 6.3%的水平。

●中国新闻网 8 月 13 日报道，今夏，山明水秀的浙江变成了中国“好烤箱”。截至 11 日 16 时，绍兴市新昌县以 44.1℃打破了 8 月 7 日宁波奉化创下的 43.5℃的纪录，再创该省最高纪录。受连续 40℃高温的影响，许多蔬菜被烤焦、死亡，或者受到虫害，但无法施药(高温容易蒸发)，使得原本能够买到 2 元左右一斤的蔬菜，因为有了虫害而只能几毛钱一斤贱卖，损失惨重。同时，高温还抑制了蔬菜种子的萌发，让菜农们更是雪上加霜。

●中华工商时报 8 月 13 日讯，据新华社全国农副产品和农资价格行情系统监测，与前一日相比(下同)，8 月 12 日，猪肉、禽蛋价格上涨；蔬菜、牛羊肉价格以涨为主；食用油、水产品、水果价格略有波动；成品粮、奶类价格基本稳定。猪后臀尖肉、猪五花肉价格均上涨 0.2%；牛腱肉、牛腩肉、带骨鲜羊肉价格上涨，涨幅均在 0.1%以内，去骨鲜羊肉价格持平；普通鲜鸡蛋、白条鸡价格分别上涨 0.2%、0.1%；监测的 21 种蔬菜中，10 种价格上涨，5 种价格下降，6 种价格持平。

●8 月 14 日，北京晨报记者从北京市植保站获悉，该市将在 2020 年前建设 100 个绿色防控示范基地，采取生态控制、生物防治和物理防治等技术措施确保市民“菜篮子”的安全，最大限度减少农药使用，使端上餐桌的家常菜更加绿色新鲜。

●百胜集团 8 月 14 日表示，预计 7 月肯德基中国市场同店销售额下滑 16%，必胜客同店销售额增长 3%。禽流感病毒 H7N9 在 4 月初暴发，包括肯德基的炸鸡在内的禽类产品需求遭受重创。在禽流感之前，去年年底爆发的“速生鸡”丑闻一直打击着肯德基的业绩。有分析指出，过度依赖中国市场是百胜尝到苦果的主要原因。

●中国证券报 8 月 15 日讯，8 月 13 日，美国商务部公布对原产于中国等七个国家的暖水虾产品反补贴调查终裁结果。美商务部终裁认定中方唯一应诉企业国联水产及其关联企业补贴率为 18.16%。“对公司尚未有确定的影响。”国联水产董秘郭文亮在接受中国证券报记者采访时表示，公司方面会积极争取申辩机会。

●广州日报 8 月 15 日讯，记者日前从广东省食品药品监督管理局获悉，2013 年 5 月初至 9 月底，全国范围内正在开展打击保健食品“四非”专项行动，截至 8 月 9 日，广东共出动执法人员 3246 人次参与专项行动，全省共立案 256 宗，6 月违法保健食品广告监测数量同比下降 87%。(编者整理)