“塑料紫菜”谣言破灭！泉州企业紫菜出口未受影响

“塑料紫菜”视频谣言在网上疯传几天后,在媒体及相关单位部门、爱心组织的合力下,谣言渐渐失去“市场”。一些地区被下架的紫菜产品也陆续恢复上架,紫菜出口企业未受影响。

“心情好受不少,生产在慢慢地恢复。你们的报道我们都在朋友圈里转发,很多人知道真相后都不再相信视频里那些东西了。”阿一波食品有限公司总经理李志江对记者说道。

李志江说,视频最初出现时,他们的热线电话从二部增加到三部,人员24小时值班。每天有几百个电话,高峰时达上千个,就连国外的亲戚朋友都打电话回来问到底是不是真的。

“随着媒体正面宣传报道,越来越多的人了解到了真相。”李志江说,知道视频里的内容是骗人的,不再相信那些骗人的“鬼话”,“所以,现在我们每天接到的电话也少了很多。”

多家涉事紫菜企业负责人告诉媒体,最近他们都接到过匿名电话,称除非给钱,否则就继续传播“塑料紫菜”的视频,目前已向警方报案。2月27日,晋江市海洋与渔业局相关工作人员表示,江西公安机关已锁定两名造谣者。

福建泉州一出口东盟某国家的紫菜加工企业负责人告诉记者,前几天我们的一位印尼合作伙伴在国外看到“塑料紫菜”视频后,马上要求在中国出差的员工到工厂来询问查证“塑料紫菜”的事情。结果发现视频里的内容是假的,虚惊一场。

“最让我们欣慰的是,我们的紫菜产品也在慢慢恢复上架。特别是福建省内市场已全部恢复上架,而江西的市场大部分在恢复,东北地区也在逐步恢复中。”李志江说,相信很快就会步入正常的生产。

泉州市出入境检验检疫局工作人员介绍,泉州地区紫菜出口货值每年超1000万美元,主要出口到越南、柬埔寨、泰国等国家和地区。“塑料紫菜”事件出现后,该局高度重视,加强对企业监管,严格质量检验,着力维护泉州紫菜的国际声誉。截至目前,没有发现泉州紫菜出口有任何产品质量方面的不良反映,相关紫菜企业的出口也未受到影响。 **(武鸣)**

▼相关链接

毕井泉:严厉打击编造 塑料紫菜”等食品谣言的违法行为

2月27日,国务院新闻办举行新闻发布会。国务院食安办主任、国家食品药品监督管理总局局长毕井泉表示,对于近期在网上传播的“塑料紫菜”等食品谣言,要按照国家相关法律法规进行严厉打击。

毕井泉说,《食品安全法》明确规定,编造、散布虚假食品安全信息,构成违反治安管理处罚行为的,由公安机关依法给予治安管理处罚;同时,广大消费者要增强判断意识,不要盲目传播谣言消息。他还提醒媒体要多方求证,及时找专家对食品类谣言进行分析,国家食品药品监督管理总局新闻司牵头建立了中国食品辟谣联盟,就及时发挥了食品辟谣的作用。

近期,大量关于“塑料紫菜”的视频在网上广泛传播,视频中有人称紫菜是“塑料做的”,并表示紫菜嚼不烂,劝告网友“别吃了”,该视频引起了消费者的恐慌。多家涉事紫菜企业负责人对记者称,他们从未生产过“塑料紫菜”,但最近他们都接到过匿名电话,称除非给钱,否则就继续传播“塑料紫菜”的视频。

对此,新华网采访了中国食品辟谣联盟专家、国家食品安全风险评估中心钟凯博士,对于视频中的紫菜是否由塑料制作,钟凯表示:“视频中的产品干时脆,遇水变软,塑料并不吸水,所以它不可能由塑料制作。”

钟凯说,视频中所谓的“问题紫菜”泡开后能拉扯得比较薄,有韧劲,透光度不错,颜色均匀,仅从工艺制作的角度来看,这样的东西能用塑料做,但是需要使用很好的原料,成本会比较高。从成本角度考虑,做成这样的薄膜还不如制成塑料袋,获利更多。

“紫菜的口感与品种、气候条件、生产环境、水文条件等有关,更重要的是收获时间。”钟凯说,紫菜生长于浅海潮间带,目前纯天然的紫菜产量较少,大多数的紫菜都是人工在浅海中种植。人们较为熟悉的两个品种为坛紫菜和条斑紫菜,相对而言,前者口感较硬,有韧性,常制成圆盘,多用于紫菜汤;后者一般是用作紫菜片。

近日,北京市食品安全监控和风险评估中心在实验室对紫菜和塑料进行了鉴别,认为塑料薄膜做紫菜不靠谱。同时,北京市食药监局近三年对紫菜进行抽检的结果显示,目前未发现样本中存在塑料薄膜制假的现象。

毕井泉说,过去曾经有过“纸馅包子”的虚假新闻报道。《食品安全法》规定,媒体造谣要承担赔偿责任,相关责任人要给予处分。建议媒体参与到食品安全的社会共治中来,不但要大力揭露制假售假的行为,同时也要监督不实的食品传言,向消费者传播科学的食品知识。 **(李楠)**

苏阿姨宣告破产 地方民营企业需要把握好扩张节奏

前不久,苏州工业园区苏阿姨食品工业有限公司向苏州工业园区人民法院提请宣告破产。苏州工业园区人民法院于2月6日作出宣告苏州工业园区苏阿姨食品工业有限公司破产的裁定。

荣耀已成回忆

2007年,苏州市工商局公布了首批“知名字号企业”,苏阿姨、要德、津津、龙凤金店等92家企业入选。

当年的苏阿姨,可是苏州民营企业的代表,早在1993年,曾经是粮站员工的李小明,下海创办了这家苏州民营速冻食品企业,当时启动资金只有4万元,员工只有9个人,还算是个体户,但在经营上另辟蹊径,在大家都用袋式包装的时候,首先采用盒式包装,还附送汤料包,并以独特的苏式口味打开市场。在思念、三全、龙凤等大型企业的压力下,硬是将市场越做越大。到了1996年,苏阿姨食品工业有限公司销售额就突破了5000万元。2003年,公司就开始在苏州工业园区建立新厂房,2005年正式搬迁,引进设备,继续发展。

后来,除了馄饨、春卷这些速冻点心,苏阿姨还开始做半成品年夜饭等素帮菜产品。到了2007年,苏阿姨食品工业有限公司就实现了销售收入1亿元人民币,还在苏州观前街上开了专卖店。

2008年,苏阿姨食品工业有限公司开出首家门店,装修时尚简洁、小吃品种丰富,馄饨、小笼包、汤圆、蟹壳黄,价格一般在6到10元。

据业内人士介绍,苏阿姨的产品生产销售一直没有出太大的问题。这次遭遇破产并不是因为企业经营不善,而是和经营者的其他投资借款有关。

破产或与盲目扩张有关

苏州市餐饮商会会长陈素兴介绍说,苏阿姨的破产主要原因在于资金链断裂。“盲目扩张,超出了自己的资金能力范围,是容易出事情的。”

受理苏阿姨破产案的苏州园区法院证实:苏阿姨遭遇破产是和经营者的其他投资借款有关。

有知情人介绍说,实际上苏阿姨的品牌早在多年以前就已经转让他人,以后市场上还可能会存在着苏阿姨这个品牌,但是由于配方、制作工艺等环节的变化,口味也可能会出现变化。据了解,位于苏州工业园区娄东路3号的苏阿姨食品工业有限公司厂区早已大门紧闭。而据知情人介绍,苏阿姨食品工业有限公司可能存在民间借贷导致了资不抵债,但是在速冻食品竞争如此激烈的市场环境之下,苏阿姨食品工业有限公司在苏州本地市场的份额并没有被大公司所侵占,推断苏阿姨的破产并非产品本身出现的问题,很可能与投资失败有关。

本地人消费居多

在苏州多处超市里,苏阿姨的速冻食品均有销售。在书院巷的一家超市里,苏阿姨的苏式汤圆被摆在了冷柜的最显眼的位置,生产日期是2017年2月3日。超市老板说,他知道苏阿姨宣布破产,但是他并没有感觉很意外,因为早在去年10月的时候,苏阿姨就断货过一阶段,但是当时并没有听说破产的消息。

“这个牌子基本都是本地人买的,而且有的人指定要这个汤圆。”老板说,在元宵节的时候,有附近的居民阿姨指定必须买苏式汤圆,不要宁波汤圆。

在苏州胥江路一家超市,冷柜里同样发现有十几包苏阿姨的灌汤大馅饺,每包500克的售价为8.9元,相比其他品牌的价格还便宜一些。一位送货员正在给超市送货,他说,苏阿姨产品的销量相对其他大品牌的速冻食品比较正常,前些年没有什么太大的波动,而且本地人消费居多。

地方民营企业破产让人深思

破产后,还有苏阿姨品牌吗?据苏州工业园区法院方面介绍,苏阿姨的品牌早在多年以前就已经转让他人,以后市场上还可能会存在苏阿姨这个品牌。“苏阿姨破产”的消息只是苏州本土食品业寒冬期的又一个实证。2013年,由于租金太高,苏州本土老字号春蕾茶庄被迫撤出苏州闹市区;2014年,苏州太监弄王四酒家也关门歇业。2017年才过了不到两个月,又爆出有着百年历史的石家饭店陷入关闭。停业、关闭、破产,一些老字号、本土企业究竟是怎么了?

有人认为:“现在,思念、湾仔码头等品牌越来越多,口味也越来越多元化。消费者选择时,没有必要一定要选苏阿姨这样的品牌。”

在网购时代,一些地方民营企业没能及时跟上年轻人消费的脚步,这也是市场萎缩的原因。市民李先生说:“有时候想吃,又懒得去超市,就在网上找,但没有它的旗舰店,所以就算了。”

据资料显示,我国民营企业平均寿命只有2.9年,而李小明创办的苏阿姨食品工业有限公司,却在巨头公司的包抄下,在速冻食品最激烈的战场华东市场,坚持20多年未倒,不能不说是成功的,而企业最后走到破产的地步,也让人深思。 **(小新)**

图一

图二

福建泉州:紫菜育苗忙

入春以来,气温回升,福建泉州迎来紫菜育苗的“黄金期”,当地育苗厂、养殖户抢抓时机,加紧育苗。泉州是我国紫菜养殖、加工和贸易的主要集散地之一,紫菜产业历史悠久。

2月28日,在福建泉州南安市石井镇一紫菜苗种厂,图一为工作人员用测光仪监测育苗池区域的光照情况。

图二为工作人员在查看紫菜苗生长情况。 新华社 **张九强** 摄影

美食上网,安全更需上线

为“舌尖安全”护航,需要树立更多实体屏障,让食品生产的轨迹可循,让食品安全的责任可溯。

“没有实体店将禁止送外卖?”在朋友圈还能卖自制食品吗?”家厨等共享经济的小船是否会被打翻?”近日,国家食品药品监督管理总局发布网络餐饮服务新规,对网络餐饮服务中的各方行为进行细分和规范。其中,“利用互联网提供餐饮服务的,应当具有实体店铺并依法取得食品经营许可证”的规定,引发热议。舆论的关切,凸显了新规的现实针对性。

“小心翼翼地将每一个故事藏进蛋糕里,换作甜蜜告诉你。”这是一位私房烘焙店主发的朋友圈状态。如今,“私房菜”自制美食”走俏朋友圈,俨然已经成为一种新潮流,“新食尚”。而这只是当今互联网餐饮服务发展的一个剪影。报道显示,去年我国外卖020市场规模已达1524亿元,而随处可见的外卖小哥也已成了城市新的风景线。网购美食、在线订餐如火如荼,带给了人们更丰富、更便捷的“舌尖体验”,也对食品安全的监管提出了更高的要求。

美食纷纷“上网”,给食品安全增加更多不可控的因素。俗话说,百姓开门七件事,柴米油盐酱醋茶。吃是人们心中的大事,吃得安全更是最基本的诉求。隔着屏幕订餐,另一端是干净敞亮的美食工坊,还是脏乱差的“黑作坊”,人们不得而知。一旦出现安全问题,那些没有执照的卖家只要注销网上的信息,就能消失得无影无踪。比如曾在微信朋友圈里火了半年多的某“网红曲奇”,最近被发现竟是“三无产品”。如此反差,让不少人直呼“很不网红很不美”。而不时见诸报端的“黑盒饭”毒盒饭”,更是让人触目惊心。因此,为“舌尖安全”护航,需要树立更多实体的屏障,让食品生产的轨迹可循,让食品安全的责任可溯。

此次“绑定实体店”的网络餐饮服务新规,可谓对当下现实的及时回应。它不是要把餐饮服务“赶下网”,而是要在网络餐饮食品生产的源头竖起一道安全防线,让真正有食品生产能力者进入市场。对此,食药监总局相关负责人回应称,实体店并不是一定要求有就餐场所,关键是看能否保障食品安全;对于没有实体店、没有许可证的,可以参照小作坊、小摊贩的管理办法进行监管。让人们通过网络亦能享受放心的美食,让网络餐饮的监管告别“真空”地带,问题发生时能迅速找到责任主体,这正是制度设计的初衷和目的。

网上订餐、家厨共享等餐饮新模式,不只是中国特有的现象,也是世界各国都在经历的热潮。这些新兴领域,也是监管的重点。在澳大利亚,任何家庭作坊式的食品加工以及外卖,都需要申请商号,同时要符合澳大利亚食品加工方面的安全条例;而美国则以严密的食品安全监管体系、召回制度以及惩罚性赔偿制度等三把“利剑”,来保证网络订餐的安全。在食品问题上,效益应让位于安全,监管要和市场共振,这已成为国际上普遍的共识和行动。

如今,网络订餐、网购食品已经成为很多人的优先选择,而网络餐饮能否健康发展,食品安全是基本前提。网络餐饮,不应只是回应大众对“快”的要求,更应满足对“好”的期待。在“产”上把好关,在“管”上用足力,才能让人们真正吃得安心,吃得放心。 **(张凡)**

武夷山市“五夫白莲”获评国家地理标志商标

继“大红袍”“金骏眉”之后,近日,武夷山市“五夫白莲”又成功注册国家工商总局地理标志商标,成为该市新的闪亮名片。

五夫镇地处武夷山市东部,五夫白莲属于建莲系列,有1000多年的种植历史,是药食共用的优良保健食品。自南唐直至清朝末年,五夫白莲一直作为皇室贡莲。

10年前,五夫白莲种植面积不足4000亩,亩产只有30公斤左右,销售局限在本市,莲农收入有限。为改变农副产品有名无牌的状况,从2006年起,五夫镇首先鼓励莲农逐步扩大种植面积,与此同时,武夷山市工商局等部门积极帮助指导“五夫白莲”注册国家地理标志证明商标,鼓励、引导农户和农村经济合作组织申请注册农产品商标,推广“商标+公司(合作社、协会)+农户”的生产经营模式;鼓励社会团体、组织申报地理标志证明商标和集体商标,提高区域优势产品的产业优势,打造完整产业链,促进农业增效、农民增收、农村经济发展。 **(熊慎端)**

寿宁硒锌农产品将进入全国大中型超市

2月18日,寿宁县在福州召开硒锌农产品推介会,上百种富硒富锌的农产品、土特产如大米、茶叶、脐橙等一齐亮相,吸引众多市民前来参观选购。同时,寿宁县与福州永辉超市就15家企业提供的92个农副产品的品类、检测、包装等进行沟通、协商。据悉,寿宁的硒锌农产品将由此进入全国各地上千家大中型超市。

去年初以来,寿宁县编制完成了《寿宁县富硒富锌农业发展规划》,出台了《寿宁县生态硒锌产业管理暂行办法》,划分出3个富硒、7个富锌农作物适宜种植区。农业结构性调整为集高优农业、精准扶贫、富硒富锌农产品开发、休闲养生旅游于一体的综合性农业区域奠定基础。两年来,寿宁县获评“中国富硒富锌农业示范县”,成功申获“中国硒锌绿谷”称号,并被列为首批福建省富硒农业产业开发重点县。

去年9月,寿宁县成立“寿宁超市联盟(总部)”,依托寿宁人在全国开设的1万多家超市线下店,采用“互联网+中小超市产业链条化垂直平台”推销生态硒锌产品。此外,寿宁还在北京开设了寿宁生态硒锌农产品营销中心。

据统计,去年,寿宁富硒区增加产值3.8亿元,全县23.9%的农业人口从生态硒锌产业中收益,富硒区农产品价格平均达到普通农产品的3-5倍,富硒、富锌区农民(4.2万人)人均增收904元。 **(吴通华)**

广东凉茶饮料产值破千亿元

近日,从广东省食品行业协会成立35周年暨2016年年会获悉,去年广东规模以上食品工业总产值突破7000亿元(人民币,下同),其中凉茶饮料以两位数增长,目前产值已达1000亿元以上。今年将全力培育区域品牌,推动一批“食品名镇”集群升级。

广东省食品行业协会会长王永辉表示,去年广东餐饮业实现主营业务收入近3500亿元,同比增长9.2%,占内地餐饮收入近10%,位居首位。 **(李琳)**

上海食药监局:福喜列入食药安全黑名单

上海市食药监局2月28日发布公告,决定将上海福喜食品有限公司及其相关责任人胡骏、刘立杰、张晖等列入“上海食品药品严重违法生产经营者与相关责任人员重点监管名单”(以下简称“黑名单”)。

2013年4月至2014年7月,上海福喜食品有限公司生产经营以超过保质期的原料生产食品、生产经营用回收食品作为原料生产食品的行为,经上海市嘉定区人民法院判决犯生产、销售伪劣产品罪,判处罚金人民币120万元。对当事人生产经营虚假标注生产日期和保质期食品等违法行为,2016年9月20日,嘉定区市场监管局对其作出警告、没收违法所得和吊销食品生产许可证的行政处罚决定。胡骏、刘立杰、张晖等人作为上海福喜食品有限公司的主管人员和直接责任人犯生产、销售伪劣产品罪,分别被判处有期徒刑并处罚金。

按照《中华人民共和国食品安全法》相关规定,因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的,终身不得从事食品生产经营管理工作,也不得担任食品生产经营企业的食品安全管理人员。此外,被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员,自处罚决定之日起5年内不得申请食品生产经营许可,或从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理工作。

上海市食药监局会定期将“黑名单”相关信息报送本市信用征信管理部门,通过公共信用信息服务平台,向市财税、工商等有关部门通报相关信息,由相关部门在规定期限内依法限制严重违法生产经营者的新建项目审批、核准、备案以及用地、证券融资、贷款等行为,并依法暂停其享受的相关优惠政策。 **(解芳)**