新型食品安全快速检测仪面世 进一步保障食品安全

一种实现食品中大部分兽药残留、农药残留、非法添加物、生物毒素及致病菌等的现场快速定量检测的新型的食品安全快速检测仪——“便携食品安全干式分析仪及配套检测卡”,7月27日在北京通过鉴定。

食品安全问题是事关人民健康和国计民生的重大问题。中国政府对此高度重视,近年来制定实施了一系列政策措施。同时,为有效遏制食品安全恶性事件的发生,保障居民食品消费安全,工商、农业、食药、卫生、质检等监管部门积极推进食品安全监管关口前移,提升基层食品安全监管部门的检查监管能力,同时要求食品生产和经营企业加强自检体系建设。

一位工商界人士说,现场快速检测虽然不能作为最后的确证方法,但是在目前监管分散、样本分散以及样本量不均的情况下,对样本进行初步筛选,将可疑样本进行仪器确认,可以大大提高检测效率,成为近年食品检测方法发展的重点研究方向。现阶段,国内外针对食品安全检测的快检技术主要有化学比色分析方法、酶联免疫法和免疫胶体金试纸检测方法等,但均难以实现真正意义的现场、快速和方便,难以满足基层执法的监管需要和企业日常监测需要。

北京市经济和信息化委员会委托鉴定委员会专家表示:该项目将CMOS成像技术应用于食品安全领域,独创渗滤化学显色法,为食品安全检测方面现场快捷排查提供了一个新的解决方案。较现有的快检设备,具有灵敏度高、设备体积小、检测时间短等优点,非常适合在检测车上和市场、野外等环境下使用,可广泛应用于畜牧水产养殖、流通生产环节、餐饮服务领域的现场监督检查和产品质控。

(中国教育装备采购网)

广西成立食品安全专家咨询组

8月7日,广西壮族自治区工商局局长朱军宣布,为加强广西流通环节食品安全监管工作,食品安全专家咨询组正式成立。这是一支多专业、跨部门的高级技术专家队伍,将成为提升广西食品安全监管效能的“智囊团”、“科普员”和“研究员”。

广西传统食品安全问题尚未杜绝,新的食品安全风险不断出现,食品安全风险依然较大。随着食品生产新技术、新原料被广泛应用,化学、微生物等方面的隐患大大增加。同时,食品安全监管人员不足、技术装备薄弱、人员素质有待提升。

“这些问题凸显了食品安全工作的复杂性、艰巨性和长期性。我们经过研究,认为有必要成立一个流通环节食品安全专家咨询组,提高食品安全科学监管能力。”朱军说。

据介绍,食品安全专家咨询组目前共有7名专家,分别来自广西大学、广西区委党校、广西轻工产品质量监督检验站等部门,在食品科学、公共卫生学、毒理学、食品安全标准、食品检测和社会管理等方面有较高造诣。他们将提供有关流通环节食品安全突发事件处置和舆情应对的专业指导;开展疑难问题的调查研究,独立客观地提出意见或建议;及时发现食品安全隐患,防范系统性风险。 (谢建伟)

◎自治区工商局局长朱军(左)向专家颁发聘书。 (广西网)

成都市食品安全委员会办公室主任、成都市食品药品监督管理局局长周蓉接受本报记者采访——

夯实食药安全基础 提升监管长效机制

□ 本报记者 张建忠 樊瑛

今年上半年,成都市食品药品监管系统按照“创新监管体制、提高监管能力、完善监管体系、落实监管责任”的工作思路,切实履行食品药品监管,各项工作成效显著。近期,记者就成都市食品药品监管工作情况,采访了成都市食品安全委员会办公室主任、成都市食品药品监督管理局局长周蓉。

围绕“食品放心城”的建设,深入推进食品质量溯源体系建设,广泛开展宣传教育,食品安全进一步深入人心,食品安全工作能力和水平稳步提升。

◎2012年全市食品药品监督管理半年工作会议现场

记者:成都市食品安全形势总体向好,市药监局在这方面开展了哪些工作?

周蓉:我局积极履行市食安办工作职责,制定并下达2012年全市食品、食用农产品及食品相关产品的监测计划和监测研究工作方案,确定了3个区(市)县创建第一批省级食品安全示范县(区、市),7个区(市)县创建第三批市级食品安全示范县(区、市)。

加强食品安全监管立法,《成都市餐厨垃圾管理办法》已经正式颁布,今年10月1日开始实施;《成都市‹食品安全法›实施办法》也已列入今年立法调研计划。

深入推进食品质量溯源体系建设,全市生猪产品追溯体系覆盖点位已达到9997个,蔬菜流通追溯体系覆盖点位已达到794个,我市与杭州、无锡并列首批肉菜流通追溯体系试点城市中期评估第1名。近期,商务部在成都召开了现场会,全国30多个城市来蓉交流、观摩肉菜流通追溯体系建设的经验、做法、效果。商务部还专门下发文件,肯定了我市肉菜追溯体系建设工作推进力度大,成效显著。深入实施食品市场准入溯源管理,严格按照准入要求对27类食品和6类食用农产品以及豆芽制品、豆腐制品实施市场准入。继续推进食品原材料来源和餐厨垃圾处理信息公示溯源管理,对餐饮服务、餐厨垃圾收运、废弃油脂收集处置、畜禽养殖等单位严格执行建档备查制度。组织开展中小学及其周边食品安全、规范取缔无证无照食品生产经营行为等食品安全集中整治,严厉打击食品安全违法生产经营行为。围绕“食品放心城”建设,以“食品安全宣传周”为重点,广泛开展宣传教育,食品安全进一步深入人心,食品生产经营者的责任意识、社会公众的参与意识逐步提升,食品安全形势总体向好。上半年,对老百姓日常生活密切相关的食品、食用农产品和食品添加剂开展抽检26289批次,总体合格率99.31%。

加强校园及周边食品安全、餐饮服务、保健食品的监管整治,未发生一起食品安全事故。

记者:如何保障餐饮服务、保健食品等方面的质量安全?

周蓉:今年上半年,已完成餐饮服务领域食品安全信用信息档案基础数据库建设,餐饮服务信用信息档案系统启动试运行。启动新的餐饮单位食品安全量化分级管理,率先在城区学校食堂、集体用餐配送单位、中央厨房、旅游景区餐饮单位推行动态评级,食品安全责任网格化监管实施率达100%。按照全市深化全国文明城市建设工作的要求,开展餐饮行业道德规范教育和文明餐桌行动,进一步规范整治无证餐饮和小餐饮店的食品安全。完成37起重大活动餐饮服务食品安全保障,做好高、中考食品安全保障、富士康及其周边地区食品安全工作,未发生一起食品安全事故。开展无证无照餐饮服务单位、人群聚集场所餐饮服务、餐饮服务环节鲜肉和肉制品安全、学校食堂及学校周边食品安全等多项专项整治,共立案查处违法餐饮企业(店)99户,罚没款99.07万元,取缔无证餐饮309户。加大对企业生产缓解体力疲劳、减肥和辅助降血糖类保健食品整治力度,严肃查处非法添加化学药物成分的行为。对生产、流通环节减肥类、缓解体力疲劳类等保健食品抽样205批次。

为经济和社会的快速发展,创造良好的食品药品安全环境,必须进一步增强责任感、使命感,高度重视,切实做好维稳工作。

记者:今后如何做好食品药品安全监管工作?

周蓉:成都市第十二次党代会开启了我市“领先发展、科学发展、又好又快发展,奋力打造西部经济核心增长极”的崭新航程。全市食品药品监管系统干部职工要进一步增强使命感、责任感,转变作风,提升能力,严格食品药品日常监管,严厉打击违法违规行为,严密防控食品药品安全风险,努力夯实食品药品安全长治久安基础,为全市经济和社会发展创造良好的食品药品安全环境。

成都市修订食品安全举报奖励办法

□ 成都市食品安全委员会办公室

《成都市食品安全举报奖励办法》(试行)2007年实行以来,我市食品安全举报监督工作取得了一定成效。按照《国务院食品安全委员会办公室关于建立食品安全有奖举报制度的指导意见》的要求,市食品安全委员会办公室结合我市实际,修订了《成都市食品安全举报奖励办法》。通过降低奖励条件、扩大举报人范围、可匿名举报等措施,让修改后的食品安全举报奖励办法更具操作性和实用性,更加鼓励公众积极参与食品安全社会监督。修订后的办法于2012年9月1日起正式实施。

市食品安全委员会办公室希望广大市民和群众积极举报食品安全违法、违规行为。

修订的部分包括:

一、降低奖励条件

1、将该办法中第三条“获得食品安全举报奖励应当具备以下条件”中的第二点“违法案件发生在本行政区域内”改为“食品安全事件发生在本行政区域内”。

2、将该办法中第三条“获得食品安全举报奖励应当具备以下条件”中的第五点“举报违法案件货值在2万元(含)以上或社会危害性、影响重大、情节特别恶劣的”删除,将第四条“举报的情况经查证属实”改为“举报食品安全违法、违规行为经查证属实”。

3、将该办法中食品安全事件明确为:违法、违规的食品安全事件。

二、修改奖励范围

按照《国务院食品安全委员会办公室关于建立食品安全有奖举报制度的指导意见》中的奖励范围制定。

三、扩大举报人范围

按照《成都市基层食品安全问题发现及处置工作制度》的要求,将办法中第十七条“新闻媒体单位和个人,在新闻调查中提供案件线索经查证属实的,参照此办法予以奖励”改为“各级食品安全监监管员、协管员和信息员,流动人口协管员、监管部门食品安全协管员及新闻媒体单位和个人,在违法、违规的事件调查中提供线索经查证属实的,参照此办法予以奖励”。

四、简化办理程序

将《举报人奖励审批表》中“案件承办部门申报建议”和“调查核实部门审批意见”合并为“各级承办部门”盖章。

五、匿名举报可领取奖金

将办法中第十条“举报奖励对象限实名举报,对匿名举报的事件在查实后能确定举报人真实身份的,如举报人愿意领取奖励,也应给予奖励。”及第十一条第四款“举报人凭有效身份证件领取奖金。”改为:“举报奖励对象原则上限实名举报,对匿名举报的事件在查实后能确定举报人真实身份的,如举报人愿意领取奖励,也应给予奖励。”和“举报人(实名举报)凭有效身份证件到市食品安全委员会办公室领取奖金;举报人(匿名举报)凭各区(市)县食品安全委员会办公室或市级食品安全相关职能部门确定其为第一举报人的相关证明到市食品安全委员会办公室领取奖金。”

让食品生产加工更透明

“民以食为天,食以安为先。”从“毒奶粉”到“毒胶囊”,从“地沟油”到“瘦肉精”……近年来,频频出现的食品安全事件,不仅损害了消费者的身心健康,而且削弱了人们社会互信基础。为让社会各界更加了解监管部门的工作和食品生产加工的过程,消除某些问题的认识偏差和误区,进一步增强对食品安全的信心,在国务院食安委办公室的指导下,日前国家质检总局和中国质量万里行促进会启动了2012年“质检邀您看企业,食品安全大家行”活动,记者随观摩组进行了采访。

“从源头把关更严了”

走进蒙牛乳业(眉山)有限公司,记者一眼望见几名工作人员正围着一辆载有大型奶罐的卡车忙碌。“他们这是在取样。”公司质量安全部主管薛小静介绍说,眉山工厂的奶源来自洪雅牧场,这些奶罐车每天分时段送奶进厂。“虽然原奶在出奶站时已经过检验,但是进厂还得过检验关。”

薛小静告诉记者,按照公司规定,每车原奶必须先取样,在酶标仪、气相色谱仪等仪器上进行包括理化指标、微生物指标、蛋白质、脂肪含量等20多项指标的检测,这个过程需要55分钟,检测合格后的原奶才允许输入厂内的储藏罐。

据眉山市质监局副局长袁勤介绍,去年底,该公司生产的一批次纯牛奶产品被检出黄曲霉毒素M1超标后,该局当即对其下发了整改通知书,责令企业严格实施原乳料和出厂产品“批批检验”。

吃一堑,长一智。“针对四川天气潮湿,饲料容易霉变这一特点,现在蒙牛眉山公司在饲料存储处都加放了防潮剂。”蒙牛乳业总裁助理王艳松告诉记者,今年眉山工厂还斥资200万元,为原奶检验区新添置了检验检测设备,以加强源头把关能力。

“牛奶品质不会在离开牧场后变得更好。”在北京三元食品股份公司的现代化奶牛养殖基地,总经理常毅指着一头吃饲料的奶牛说,为获得优质奶源,目前公司已建立近40个这样的基地,从饲料饲草、兽药防疫、育种饲养与挤奶储运等各个环节都严格把控,并自主创造了一套现代奶牛饲养体系。

与此同时,在原奶收购中,三元引进了抗菌检测,将体细胞检测纳入了原料奶收购指标,从源头上助推奶牛的饲养管理水平提升。

在四川沱牌舍得集团,一个10万吨自动化贮粮系统引起了大家的兴趣。解说人员说:这是从美国引进的世界一流贮粮设备,可自动控温、除湿、除杂、翻仓。由于粮食采用恒定低温贮存,常年温度控制在15℃以下,不使用农药及杀虫剂,避免了二次污染,使粮食能够保鲜、防虫、防霉、不陈化。

“原粮产区在哪里?”中国质量万里行促进会秘书长陈传意关心地问。

“公司酿酒用粮主要来自东北无污染的产粮基地。”沱牌舍得总工程师李家民回答,“粮食从自动化贮粮系统出来后,还要经过浸泡、清洗,去除原粮表面的农药残留等有害物质和杂质。”

“没有好的原料,即使有再好的加工,也很难生产出好的产品。”四川省质监局副局长秦长海告诉记者,在食品行业素有“七分原料,三分加工”之说。“好在当前很多食品企业都深刻认识到了这一点,从源头抓产品质量已成为他们的主动追求。”

“生产过程控制得到加强”

用消毒液洗完手,穿上白大褂,戴上鞋套和帽子,经风淋室除尘,记者才得以走进大汉口食品公司生产车间。大汉口食品总经理刘海元告诉记者,为确保生产过程控制,公司建立了一套完善的制度。比如,按照《现场品质控制巡检规程》,每班次必须对厂区内环境、生产场所和设施清洁卫生状况自查。

而在关键质量控制点上,公司则通过对加工步骤进行分析,在建立危害分析工作单的基础上,设立了面粉验收和高温热风干燥两个点。“编号4,温度26℃,湿度60%,记录时间10点。”记者发现,在配料车间,温湿度记录都挂在墙上,十分醒目。

“我们的摄像头可以360度旋转,还可以收缩,能够放大每个工人的操作动作。”在董事长杜诚斌的带领下,记者来到四川省新津县得益绿色食品集团公司透明的参观通道,看到生产车间里工人们全副“武装”、穿着只露两只眼睛的“白大褂”穿梭其间,让人仿佛置身于一家现代化的“制药厂”。而一排排密密麻麻的摄像头,像一只只眼睛在不停地闪烁。

据杜诚斌介绍,公司在每个产品的生产过程都设置了关键控制点,随时记录查验,从选料、化验、生产到包装、运输等全过程实行可视化实时监控。去年5月,公司通过互联网面向全球视频直播生产现场,切割、搅拌、灌装、蒸煮等30多个关键质量控制点都能透明地置于公众的关注之下。现在,也会不定时地将生产现场中的被其他企业认为是保密的环节,公布于网络,让消费者监督。

◎2012年度“质检邀您看企业·食品安全大家行”活动启动仪式

湖北省质监局副局长黄爱国表示,随着企业对质量安全越来越重视,科技不断进步,以及质监部门严把食品生产准入关,当前食品企业的生产过程控制明显得到加强。

“对添加剂有了新认识”

在天津理研维他食品有限公司座谈和现场观摩后,消费者代表王东伟显得特别高兴。“以前我对食品添加剂是非常抵触的,认为有添加剂的食品就是不安全的。”王东伟说,“现在走进食品添加剂生产企业,听了企业和专家的讲解,对食品添加剂有了新的认识,知道食品添加剂只要按照标准添加就是安全的。”

7月中旬,“质检邀您看企业·食品安全大家行”活动开展3年以来,首次走进食品添加剂生产企业。“一听到食品添加剂,老百姓就谈‘添’色变,我们天津的观摩活动就是要让公众了解食品添加剂。”质检总局食品生产监管司处长李寰解释道,现在一些食品安全事件,并非食品添加剂本身出了问题,而是一些企业把非食用物质加到食品中,或是食品添加剂超量或超范围使用。

在贵州五福坊食品有限公司,总经理王怀平告诉记者,公司对生产配料实行独立管理,由专人按照产品种类不同进行分工操作。“每使用一种辅料都要进行详细的记录,尤其是食品添加剂,还建立了专柜存放,加锁管理制度。”王怀平说,“公司明确了添加剂采购、使用、管理的相关责任,并将所使用添加剂的添加量、品种等编写打印在配料室,由总工程师定期检查限量使用记录。”由于管理到位,建厂以来在各级部门的监督抽查中,该公司从未出现添加剂不合格使用的现象。

“应该说,当前食品安全潜在风险还是食品添加剂问题。”质检总局食品生产监管司副巡视员赵清慧表示,现在国内常用的食品添加剂有2000多种,但全国各类检测机构只能检测300余种,这就需要添加剂生产和使用企业,切实负起责任,加强管理,接受社会各界监督;同时,检测部门也要提高检测能力和水平。

(经济日报)