

垃圾食品有损儿童智商

澳大利亚阿德莱德大学莉萨·史密瑟斯带领研究小组,研究7000多名儿童两岁前的饮食习惯是否影响长期智商。研究结论如下:

损智商

研究人员调查这些儿童6个月、15个月和24个月大时饮食情况,包括家庭烹饪食物、婴儿速食、母乳、垃圾食品等摄入量,探究幼时饮食习惯与8岁时智商的关联。

“饮食提供儿童脑组织前两年发育需要的营养。这项研究的目的是观察饮食对儿童智商的影响,”英国《每日邮报》援引史密瑟斯的话报道,“结果显示,儿童智商的差距不大,但一些有力证据说明,(儿童在16至24个月大时的饮食对8岁时的智商影响虽小却重要。”

影响久

结果显示,儿童6个月时以母乳喂养,15个月和24个月时以豆类、奶酪、水果以及蔬菜等健康食物规律喂养,8岁时智商分数比同龄儿童平均智商高两分。喝母乳和吃健康食品长大的儿童在学校更容易有成就,考试通过率更高。研究人员还发现,婴儿6个月时食用婴儿速食对智商有负面影响,而在两岁时食用却与智商有一些积极关联。

史密瑟斯说:“我们给孩子喂食时考虑食物的长期影响具有重要意义。”

早预防

研究人员在《欧洲流行病学杂志》发表的论文中强调,要在儿童发育的关键时期提供健康饮食。

先前研究结果显示,蛋糕、薯条、碳酸饮料等垃圾食品不利健康主要因为缺少人体所需的维生素等营养物质,含有损害大脑和心脏的反式脂肪。

反式脂肪一般由植物油经氢化技术处理后产生,不仅影响儿童大脑发育,还会提高人体内“坏”胆固醇水平、阻塞动脉、增加患心血管疾病的风险。

英国布里斯托尔大学先前一项研究显示,儿童出生后三年内大脑发育速度最快,其间如果食用较多垃圾食品,即便之后改善饮食也无法提高智商,这种影响会伴随一生。

(新华网)

上半年 四川省食品安全形势平稳向好 重大事故“零发生”,一般事故明显下降

□ 本报记者 喻永国

上半年,四川省紧紧围绕“不发生重大食品安全事故、食品安全一般事故率稳步下降和争创全国食品安全一流省份”的奋斗目标,迎难而上,攻坚克难,开拓创新,各项工作取得明显成效,在食品安全专项整治、监管执法、重典治乱、规范主体行为、提升应急能力、建立长效机制、营造安全氛围、强化组织保障等8个方面取得了新进展,全省没有发生一起重大食品安全事故,食品安全一般事故率也明显下降,食品安全形势总体平稳向好。

上半年,四川农产品例行监测总体合格率达98.7%,同比上升0.6个百分点;食品生产加工环节一季度抽检合格率为95.7%,较去年同期提高2.6%;食品相关产品抽检合格率为99.6%,食品流通领域定期抽检合格率为95.75%,生鲜乳三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、皮革水解物等重点监控产品指标抽检合格率达100%。

集中部署专项整治 强化重点化解难点

据了解,上半年,四川省食安办根据国务院和省政府确定的七项专项整治行动部署,形成了《四川省2012年食品安全专项整治工作实施方案》,先后两次召开全省食安办主任、副主任会议,对专项整治工作进行安排部署和检查。各地、各有关部门根据本地、本系统食品工作需要,充实了专项整治范围、内容。

在专项整治活动中,全省开展联合执法检查共出动15万人次、车辆5万台次,检查食品生产经营单位36万户次。畜牧部门督促屠宰加工企业建立“瘦肉精”自检制度;食品药品监管部门对存在问题的餐饮服务单位行政处罚38件,对学校食堂发出责令整改通知书3556份,取缔无证经营57户;成都市以政府令形式出台了《成都市餐厨垃圾管理办法》,全面规范餐厨垃圾管理和整治无证无照食品生产行为。

上半年,各地、各部门加大了重大节日、重大活动、重大项目和重点环节食品安全联合执法监管力度,深入开展风险大排查、隐患大治理、问题大整改,确保不发生食品安全事故。

为确保重大节日和重大事件期间食品安全,四川省食安办先后印发了《关于加强春节期间食品安全工作的通知》、《关于做好“五一”期间食品安全工作的通知》、《关于切实做好当前食品安全工作的紧急通知》等,组织开展联合执法检查,确保了该省在春节、党代会等重要节日和重大事件期间食品安全。

为确保重大项目和重点环节食品安全,各地、各有关部门扩大了食品安全监督抽查、市场巡查、执法抽检频次范围等,并结合本地情况,采取主动上门服务等举措,保障重大工程项目和重大招商引资项目食品安全。

重典治乱加大处罚 培训企业规范行为

始终保持打击食品安全违法犯罪行为的高压态势已获成效。上半年,全省共查办食品安全案件560多起;取缔食品生产经营“黑窝点”、“黑作坊”、“黑工厂”95个,惩处犯罪分子65人,查处违法行为30058起。

上半年,食品安全群众投诉处理率和案件查处率均达到100%。省食安办共督办眉山蒙牛公司黄曲霉毒素M1超标、山西省临汾市入川生猪盐酸克伦特罗呈阳性和达州沃尔玛超市经营病害猪排骨等各类食品安全案件40余起,协调查处食品安全案件38起。其中,由食安办直接接收的案件19起,因食物中毒出现病症发现的案件7起。所有案件省食安办均在第一时间作出反应,对重点案件进行挂牌督办或派出工作组现场督办。

狠抓食品生产经营企业安全规范。工商、质监、食品药品等监管部门建立完善了食品生产、经营及餐饮服务企业分级分类管理制度,企业内部普遍建立了关键岗位责任制,层层签订了食品安全责任书;建立了企业公开警示约谈制度,对全省白酒、肉制品、泡菜、茶叶四大重点产业的200家重点企业法定代表人进行了集中公开约谈和警示教育。

提高食品生产经营企业法定代表人责任意识,在全省食品企业中树立“做食品就是做良心”的企业道德观。各级、各有关部门以及食品生产经营企业普遍开展了对食品从业人员集中系统的食品安全业务培训,全面落实每人每年不少于40个小时业务培训的要求。上半年,全省共举办各类食品安全培训班1300期次,累计

培训食品从业人员26万人次。省食安办举办了首届全省重点食品生产经营企业食品安全专题培训班,对150余名食品生产经营企业负责人进行了系统培训。

增强应急能力降低风险 推广安全追溯体系

积极推进食品安全风险监测和信息管理,提升风险防范能力。严格执行《食品安全信息公开管理办法》,坚持重大食品安全事故信息统一管理、统一审核把关、统一对外发布。省食安办下发了《关于进一步加强食品安全事故信息报送工作的通知》,进一步规范食品安全事故信息报送管理工作,确保一旦发生食品安全事故,做到早发现、早报告、早处置。

建立健全食品安全应急体系,提升事故处置能力。省政府修订出台了《四川省食品安全事故应急处置预案》,建立健全了食品安全应急预警、指挥决策、应急队伍反应等工作机制。上半年,全省开展食品安全应急演练130多次,有效提高了应急处置能力。省食安办组建了食品安全专家委员会,为食品安全应急处置提供了智力支持。

建立食品安全追溯体系。重点推行了乳制品、蔬菜、肉类等重点产品电子追溯体系建设。省农业厅启动绿色食品质量追溯;成都、绵阳、泸州、资阳、遂宁被纳入全国肉类食品追溯体系建设试点市。成都市深化肉蔬流通追溯体系建设成果,全市生猪产品追溯点位近万个,年内将实现全城覆

盖;蔬菜流通追溯点位近千个,年内将在中心城区实现全覆盖,基本实现“来源可追溯、去向可查证、责任可追究”的追溯体系建设目标。

建立食品安全诚信体系和举报制度。省级层面建立了食品工业诚信体系建设联席会议制度,各监管部门按系统对食品生产经营者分别建立食品安全监管档案。省政府出台了《四川省食品安全举报奖励指导意见》,成都、德阳、南充、广元、乐山、雅安、自贡等市也建立了举报奖励制度,设立了举报奖励专项资金。

重宣传 示范带动效应

以新闻媒体为阵地,以主题活动为平台,在舆情引导上掌握主动权。利用报纸、电视和网络等新闻媒体,大力宣传该省食品安全。6月14日至20日,省食安办会同相关部门成功举办了声势浩大、广泛参与、主题突出、内容丰富的“食品安全宣传周”活动,其间通过各种媒体发布食品安全信息240余万条,举办各类食品安全知识讲座490余场次,参与群众1060万人,动员组织近20万户食品生产经营企业向社会公开承诺食品安全,营造了良好的食品安全社会氛围。

以示范创建为载体,在正面典型上打造新亮点。按照省政府的统一部署,首次在全省广泛开展食品安全示范县、示范企业创建活动,着力打造一批食品安全正面典型。目前,全省已将23个县(市、区)和108户食品生产经营企业列入重点培育对象。年底前,将进行严格考核评比和命名,实行一年一度动态管理制度。

对两涉嫌使用“老油”串串店的调查通报

案件调查过程

2012年7月31日15时20分,在城乡环境综合整治过程中,成都武侯食药监部门接到线索,红牌楼一家火锅底料加工点在非法使用“老油”熬制火锅底料。武侯食药监局当即会同武侯公安分局经侦大队、红牌楼派出所、武侯质监局以及红牌楼街道办事处组成联合行动组前往检查。现场检查发现,该加工点为武侯区龙华北路9号附1号1楼的“武侯区侧所串串店”和武侯区双安东巷2号附108、109的“厕所串串店”的火锅底料加工点。在该加工点及其库房,发现有数个食用油空桶及1桶尚未使用完的食用油,其标签均显示为邛崃市鑫禄福粮油厂生产的“鑫禄福牌菜籽油”,未发现其他可疑油品。由于该加工点现场无法提供出所用食用油的进货票

据及生产厂家资质,联合行动组执法人员对正在加工的火锅底料及火锅油予以扣押。

16时20分,联合行动组根据现场检查掌握的情况,赴龙华北路武侯区“侧所串串店”和双安东巷“厕所串串店”进行检查。经现场检查,“武侯区侧所串串店”有合法的《餐饮服务许可证》和《工商营业执照》,该店工作人员承认店内所使用的火锅油确实来源于红牌楼一街的火锅底料加工点,现场未发现有提炼“老油”的工具和设备。因其使用食用油来源尚未查明,联合行动组对武侯区“侧所串串店”进行了暂时查封。在双安东巷2号“厕所串串店”,联合行动组发现该店未取得《餐饮服务许可证》及《工商营业执照》,且该店使用的火锅油同样来自红牌楼一街火锅油加工点,现场未发现有提炼“老油”的工

具和设备。联合行动组当场对该店用于经营的工具、用具进行了扣押,对该场所进行了查封。公安干警将火锅底料加工点和2家串串两店的工作人员带到红牌楼派出所进行了询问,武侯食药监局对以上场所内被查封和扣押的油料进行了采样和送检。

调查的初步结论

经过武侯公安分局和武侯食药监局近半个月的调查取证,得出以下初步结论:(1)在红牌楼的火锅底料加工点和两家串串店,均未发现有使用回收食品(“老油”)作为原料制作生产火锅油的证据。在上述现场抽检的火锅油,经市食品药品检验检测中心检测,未发现有非法添加现象。(2)经公安机关和食药监部门认真核查台账及进货渠道,该加工点使用的食用

油全部来自于武侯区晋阳社区晋康菜市场内的“点点利”粮油经营部,食用油生产厂家是位于邛崃市的成都市鑫禄福粮油厂。“点点利”粮油经营部提供了成都市鑫禄福粮油厂的《营业执照》与“鑫禄福菜籽油”的产品检验报告,该报告系成都市产品质量监督检验院出具,检验结论为合格。(3)上述两家串串店在食品经营中有其他涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》的行为。位于龙华北路9号附1号1楼“侧所串串”店,在非注册经营的场所加工火锅底料,擅自改变餐饮服务经营地址,涉嫌违反了《餐饮服务食品安全监督管理办法》第三十七条的规定。位于双安东巷2号附108-109“厕所串串”店未取得《餐饮服务许可证》从事食品生产经营活动,涉嫌违反《食品安全法》第二十九条。

目前武侯食品药品监督管理局

已对两家串串店进行立案,正在进一步对违法事实和情节进行取证调查。其中龙华北路武侯区“侧所串串店”在接受处理和进行整改后方可继续营业。双安东巷2号的“厕所串串”未取得《餐饮服务许可证》从事食品生产经营活动,武侯食品药品监督管理局将依法对其进行处罚。

食品药品监督管理部门提醒全市餐饮服务单位,《中华人民共和国食品安全法》第二十八条明确禁止“用回收食品作为原料生产的食品”,回收“老油”制作火锅底料是违法行为,一旦发现和查实,食药监部门将根据《食品安全法》第八十五条、《四川省城乡环境综合治理条例》第六十九条等法律法规进行查处。

(成都市武侯食品药品监督管理局供稿)

四川绿色食品可追溯体系全国领先

□ 桂妮娜

近日,四川成都继“芯片猪肉”后,又推出带商家信息的“标记蔬菜”,以便市民追溯产品质量,真正吃上“放心菜”。据此,四川省把科技投入绿色食品的追溯,“芯片猪肉”、“标记蔬菜”走在全国的前列,并取得了明显效果。相关部门负责人在接受媒体记者采访时表示,四川省的这一领先是为了保证“菜篮子”安全,是基于云计算和物联网技术建设的绿色食品可追溯体系取得的成果。

成都推出“标记蔬菜”

8月上旬,成都继“芯片猪肉”后,又推出带商家信息的“标记蔬菜”,以便市民追溯产品质量,真正吃上“放心菜”。成都市商务局市场秩序处相关负责人介绍,下半年将探索建立一批国有益民生鲜超市。

据介绍,目前国有益民菜市场在成



◎现场扯张小票查询猪肉来源(天府早报)

都经营的菜市场达23家,开展了肉类蔬菜追溯统一管理。其中在南苑店、南熏老店、万裕店,市民购买蔬菜每笔交易信息都能和入场商家信息一一对应,供市民追溯。据成都市商务局介绍,由于实行农超对接,“标记蔬菜”每天从蔬菜基地直接运送到益民超市,减少了中间流通环节,菜价平均比周边市场低10%至15%。目前,所有进入成都市中心城区的生猪都绑定了溯源芯片,市民在购买“芯片猪肉”时可以打印溯源小票、了解生猪产品相关信息。由于蔬菜品种繁多,目前“标记蔬菜”尚未覆盖全城。

据此,四川省绿色食品质量追溯体系建设从2010年开始起步,已走在了全国的前面。目前已基本建成了四川省绿色食品质量安全追溯平台,该平台采用物联网和云计算技术以及IBM的SOA架构技术进行建设,由企业管理平台、质监部门监管平台、消费者查询平台三大平台构成,可查询到绿色食品的每个批次、每个田块、每个过程。目前,全国多个省份都在进行绿色食品可追溯体系建设,四川省已走在前列。

“芯片猪肉”可追溯 成都市领先全国

据了解,早在2010年,成都市率先在中心城区45家农贸市场出售“芯片猪肉”,消费者可在购买猪肉时打印溯源小票、了解生猪产品相关信息,真正吃上“放心肉”。据悉,所有进入成都市中心城区的白条猪基本都绑定了溯源芯片,绑定芯片的生猪数量稳定在每天3000多头。成都市食品药品监督管理局

局相关人士介绍说,生猪产品质量安全可追溯体系从2008年底试点至今,已经取得了阶段性突破,消费者已经可以在购买猪肉时打印溯源小票,了解产品信息。

为推动生猪产品质量安全可追溯体系的全覆盖,成都从2009年11月20日,在成都市主城区45家农贸市场实施可追溯体系。第二批50家、第三批70家农贸市场网络布线工作目前正在推进。下一步,生猪追溯体系建设将在成都市五城区和高新区的全部农贸市场推进,并向猪肉企业直营店、商场(超市)以及猪肉加工企业和餐饮企业延伸。相关人士表示,今后凡外地猪肉进入成都市场,必须进入猪肉追溯体系,才能在市场上销售。

据了解,成都还建设了“成都市生猪产品质量安全可追溯信息系统”,消费者购买可追溯的生猪产品,可以通过网络登录该系统,查询生猪产品相关信息。据悉,这一追溯系统,成都市领先全国一步。



◎标记蔬菜(新华社记者肖林摄)