

【一句话新闻】

9月8日,茅台集团董事长袁仁国在习酒公司国营60周年纪念大会上表示,明年2月习酒将在香港登上H股。

(2012年9月11日《新京报》) 9月6日,国内首款葡萄酒保鲜分酒机通过专家鉴定。

(2012年9月11日《中国经济网》) 据全国农副产品和农资价格行情系统监测数据显示,7月下旬以来,全国鸡蛋价格持续快速上涨,截至9月10日,超过八成省区市鸡蛋价格在每斤5元以上。

(2012年9月12日《北京日报》)

广东将加快对餐饮具集中消毒行业的管理地方性标准及管理办法的制定。

(2012年9月11日《南方日报》)

日前,蒙牛公司驻义乌经理王孙富和同伙赵宝峰因涉嫌生产销售伪劣产品罪被浦江检察院批准逮捕。

(2012年9月12日 范跃红) 一度从中国质量新闻网“不合格食品”名单上神秘消失的安徽宣酒,近日在网络围观和媒体追踪下重新“上榜”。

(2012年9月12日 张遥) 9月11日,广药方面面对日前传出的王老吉凉茶秘方之争,广药表示无论从历史渊源还是现实的国家颁发的相关证书,广药都完整地延续了王老吉配方。

(2012年9月12日 唐贵江) 近日,在卫生部召开的例行新闻发布会上要求查清黄金大米事件真相,尽快公布调查结果。

(2012年9月12日 张然) 8月中旬以来,杭州市工商局在全市范围内开展了拉网式冷冻食品安全专项检查,封存违法冻品175余吨,严防不合格冷冻食品流入百姓的菜篮子。

(2012年9月12日《新华网》) 农业部消息,农产品质量安全监测管理办法10月1日施行。

(2012年9月07日 农业部) 9月12日,“全国质量系统食品生产监管工作现场会”在南京召开,重点就部署乳制品企业主动报告试点和今年的几项工作进行汇报交流。

(2012年9月12日王宛璐) 近日,从国家统计局四川调查总队获悉,2012年8月四川居民消费价格总水平(CPI)同比上涨1.8%,环比上涨0.6%。

(2012年9月13日 韩肖) 近日,中国乳制品工业协会公布了8月份抽检婴幼儿配方乳粉结果,所检产品均符合国家标准,合格率为百分之百。

(2012年9月13日 韩肖) 近日,针对双节期间到沪旅游的客流将大大增加餐饮服务单位经营负荷这一情况,上海食药监局发出双节食品安全警告。

(2012年9月13日《中国日报网》)

深圳提高食品流通准入门槛,奶粉成监管重点。

(2012年9月13日 何泳) 黑龙江鼓励社会公众积极参与食品安全监督管理,举报食品安全违法行为经查属实,最高给予50万元奖励。

(2012年9月13日 王瑞) 广东省将于9月起在指定城市率先试行食品企业“黑名单”和质量失信“黑名单”制度,列入黑名单的企业都会在网上曝光,市民上网便可查到。

(2012年9月13日 任先博) 12日下午,由湖南省质监局开展的“食品安全知识进校园赠书活动”在长郡双语实验中学举行。

(2012年9月13日 匡滢)

□ 本报记者 喻永国

由中华人民共和国商务部、四川省人民政府共同举办的第八届中国食品博览会(以下简称食博会)将于10月26日至29日在成都世纪城新国际会展中心举办。

川酒将集群露脸

据悉,食博会作为食品行业的一次专业性盛会,已具有相当的规模和影响力。本届食博会是首次在西部地区举办,对促进东、中、西部乃至国内外食品行业间的技术交流和经贸合作将产生积极作用。组委会将着力在办会专业化、市场化、国际化方面下功夫,突出特色,讲求实效,全力办好本届食博会。

据了解,第八届食博会将彰显“专业化、产业化、国际化”,设有酒饮展区、肉业展区、食品加工及包装机械展区、国际食品展区、四川特色食

品展区、综合食品展区、茶业展区和调味品及食品原材料展区等八大展区。食博会的品牌效应吸引了国际国内众多知名酒类企业报名参展,将形成白酒与红酒同台亮相、交相辉映的态势,展现异彩纷呈的酒文化。

食博会首次在四川举办,好客的四川人将展出引以为傲的川酒以飨国内外观展嘉宾。白酒是中国文化的重要组成部分,而与“百慕大三角”同一神秘纬度带上的“中国白酒金三角”,孕育了五粮液、茅台、泸州老窖、郎酒等中国最著名的白酒品牌。食博会设酒饮展区,将重点展示业界公认“最大的产业集群、最大的品牌群、最大的产能群、最好的政策洼地”的“中国白酒金三角”,展示四川美酒独特的生态环境,特有的酿造工艺以及悠久的酿酒文化。

国际名酒将集中亮相

来自意大利、澳大利亚、西班牙、

罗马尼亚、智利、加拿大等著名葡萄酒产区的红、白葡萄酒将在食博会国际馆展出。产自被古希腊人誉为“葡萄酒之国”的意大利南部坎帕尼亚大区阿韦利诺产区,获得中国至尊烈酒及葡萄酒大奖(China BEST VALUE Wine & Spirits Awards)2012银奖的图拉斯 Taurasi DOCG 2006 将亮相本届食博会。澳大利亚参展商也将带来产自澳大利亚最好的葡萄酒产区——南澳洲迈克拉伦山谷的圣果树葡萄酒。

本届食博会的观众还将有机会品尝到媲美于法国葡萄酒的罗马尼亚白葡萄酒。据说,罗马尼亚葡萄酒在成熟化过程中将使用一种神秘的白色的橡木,而这种橡木只在法国和罗马尼亚地区生长。为保证葡萄酒的纯正口味,罗马尼亚规定不允许勾兑葡萄酒。

全球产量极低的加拿大冰酒也将 在食博会上展出, 展品尼亚加拉1865冰酒选用位于尼亚加拉瀑布下游从未施用化肥和农药的葡萄园栽

食品生产加工小作坊监管制度座谈会在川召开

□ 桂妮娜

8月22日,国家质检总局党组成员、副局长蒲长城率国家质检总局法规司司长刘兆彬,食品生产监管司副司长嵇超等一行6人来蓉出席由国家质检总局主办,四川省质监局承办的食品生产加工小作坊监管制度座谈会。会议旨在落实《进一步加强食品生产加工小作坊监管工作的意见》的相关要求,加大对食品生产加工小作坊的监管力度,交流探讨对小作坊行之有效的监管方法以及在实际工作中总结出先进经验做法。

蒲长城在讲话中指出,目前,我国食品行业较为分散,而且小作坊较多,在其监管问题上也遇到了瓶颈,有些问题并不是真正制度上的缺陷,监管不仅难度大,而且又处于“剪不断,理还乱”的状况。关于制度立法的问题,现有监管小作坊的相关条例、规章都呈现滞后性,鉴于各地实际情况差异较大,从各地的实际情况出发探索出一套属于小作坊自身的监管制度很有必要。蒲长城强调,加强全国小作坊的监管,重点应以企业主动承诺为主,用“诚信”来规范企业自律,用制度约束为辅助;在立法上,切勿急于求成,应多总结经验循序渐进,加强各地的沟通交流。

对小作坊的监管及立法工作,蒲长城要求,一是要细化完善好现有的相关条例法规,根据各地的工作实际,建立属于小作坊自身行之有效的管理办法;二是在小作坊监管制度的立法和发文上,都应将各地做得好的先进做法进行汇总总结,加强各局的沟通交流,进而从中研究探索,总结规律经验;三是进一步重点规范食品生产许可制度,做好资格审查,对小

作坊要加强内部管理,严格自查。刘兆彬在会上指出,小作坊目前不仅是国家,同时也是质监系统内部监管的难点、热点,现有出台的法规制度都不够完善,希望此次会议各局在交流沟通中献计献策,共同致力于规范食品生产小作坊的生产行为,推动小作坊监管制度的细化完善,对今后的立法工作起到借鉴作用。

四川省局党组书记、局长刘云夏在座谈会上致欢迎辞。刘云夏说,食品生产加工小作坊监管制度座谈会的顺利召开,充分体现了国家质量技术监督总局对四川质监工作的高度重视,同时也对四川质监法制工作起到了极大的鼓舞,四川质监高度重视立法工作,主动组织相关处室进行沟通研讨,及时向法制委报送小作坊立法草案。

会议期间,重庆质监局、四川质监局、湖南质监局、青海质监局、河南

培出的、-8℃以下自然冰冻的葡萄精制而成。

各国酒类参展商在本届食博会上展示美酒、酒文化的同时,也将传达有机、健康、安全的理念。此外,智利食品及酒类推广联合会、澳门葡语系国家地区酒类及食品联合商会等专业机构也将到会推介本地区优质葡萄酒与酒文化。观展、赏酒、品文化,本届食博会的观众定将不虚此行。

拉动食品消费 促进市场繁荣

据悉,中国食品博览会已连续举办七届,已发展成为中国食品行业规模最大、档次最高、人气最旺的展会之一。食博会在展示中国食品及相关产业最新成果和品牌形象,加强国内外食品企业的技术交流与经贸合作,推进中国食品消费与流通健康发展等方面发挥了重要作用。据了解,上

届食博会展览面积6万平方米,国际标准展位3020个,来自20多个国家和地区、全国37个省、区、市(包括计划单列市)的2048家企业参展,参展参会总人次28.5万,其中专业采购商超过万人,成交额达106.5亿元。

本届组委会有关负责人介绍说,食博会是商务部重点培育的食品行业品牌展会,自2004年创办以来,影响力不断扩大,已成为商务系统推进产销对接、拉动食品消费、促进食品市场繁荣的重要平台,在展示中国食品产业发展成果和品牌形象,加强国内外食品企业技术交流与经贸合作,推进中国食品消费与流通健康发展等方面发挥了重要作用。每届食博会都有数千家境内外企业参展,数万名专业客商到会采购洽谈。吸引了雀巢、曼可登、伊利、东阿阿胶、王老吉、全聚德、王致和、六必居、红星、燕京、汇源、上好佳等一大批国内外著名品牌企业参展,以及沃尔玛、大润发、欧尚、家乐福等跨国连锁企业到会采购。



◎座谈会现场

质监局分别就小作坊监管工作开展情况及实际工作中总结出来的先进经验做法进行了交流,同时对接下来的制度立法工作交换了意见。代表一致认为,小作坊监管制度的立法,在现行法制框架内很有必要,也很及

时,希望借鉴其他兄弟省市区的先进经验,结合各省工作实际,促进食品生产加工小作坊监管制度顺利出台。会议期间,四川局还将积极向兄弟局学习交流经验,共同推进食品生产加工小作坊监管制度的细化完善。

稻花香藏酒洞典藏原浆酒火爆认购

本报讯(通讯员 顾礼灿)9月5日,在稻花香藏酒洞原浆酒典藏认购活动的第一天,数百名客户从全国各地奔赴宜昌市龙泉镇,在稻花香酒业公司签订认购合同,到藏酒洞挑选心仪的原浆酒,并为所选酒坛亲手加锁。

当日上午8时,认购活动刚刚开始,数百名客户便已到达了稻花香,排队等候签订认购合同。短短1个小时内,便签订了100多坛原浆酒的认购合同。宜昌的邹先生第一个完成认购合同,前往藏酒洞选酒。邹先生说,他是军人出身,一家人都爱喝稻花香



◎原浆酒认购客户现场加锁

酒,自己在家中也用陶坛贮藏,但储存环境和条件均不理想。得知稻花香出售藏酒洞典藏原浆酒的消息后,他便通过电话预定了一坛。

稻花香于8月20日发布了原浆酒对外限量发售的消息后,拨打4008959999咨询、认购预定的爱酒者、投资者、收藏爱好者已逾千名。据悉,此次可供认购的产品为稻花香15年、20年原浆酒,分大坛(2000斤)和小坛(50斤)两种规格。

据该公司负责人介绍,客户完成认购后,原浆酒可藏于稻花香藏酒洞内,由稻花香酒业公司提供5年免费

保存,并在藏期内向客户提供随时开坛取酒服务。5年期满,客户同意出售所藏原浆酒且中途未开坛取酒的,该公司承诺以认购价的两倍进行回购;如客户愿意继续存放所认购的原浆酒,该公司将收取适量保管费用。

另悉,稻花香集团将于9月25日盛大召开进军500亿誓师大会,稻花香藏酒洞典藏仪式、稻花香500亿重大项目开工、中国白酒名镇授牌也将于同日举行。典藏仪式上,十一届全国人大代表、稻花香集团董事长蔡宏柱将亲自为第一批认购典藏原浆酒的客户代表颁发典藏证书。

掌握基本生鲜知识,让消费者吃得放心

众品集团总工程师教你正确识别真假冷鲜肉

□ 本报记者 李代广

围绕“十二五”发展规划,我国肉类工业将继续扩大冷鲜肉生产比重,加快改变热鲜肉为主的供给结构,到2015年,我国县级以上城市热鲜肉销售比例要降到50%以下,冷鲜肉占比将提高到30%。相比热鲜肉等,冷鲜肉营养价值、安全系数更高,大部分省市政府现今都相继展开了冷鲜肉推广工作,但是市面上,却出现了一些不法商家将冷冻肉冒充冷鲜肉卖给消费者的情况。

针对这种情况,河南众品集团总工程师金凤在接受记者采访时提醒广大消费者,由于市场上冷鲜肉产品品质参差不齐,市民需要掌握一些基本的生鲜知识,正确识别真假冷鲜

肉,除此之外,也要到诸如众品生鲜便利店、商超专柜等正规售卖渠道购买冷鲜肉产品,才能真正吃到放心肉。

“众品”为消费者普及常识: 何谓冷鲜肉

关于到底什么才是冷鲜肉这个问题,金凤总工程师解释说,所谓的冷鲜肉是指严格执行检验检疫制度屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理,并在后续的加工流通和销售过程中始终保持0℃~4℃范围内的鲜肉。

这种冷鲜肉,除了低温加工,在生产过程中还有一道“排酸”的程序,它可以排净滞留在猪肉中的酸性物质及残余血,这就是为什么冷鲜肉看

上去比热鲜肉更白。

此外,冷鲜肉还拥有质地柔软有弹性、滋味鲜美、汁液流失少、营养价值高的优点,对现代的消费者来说无疑是最佳的猪肉品类选择,但是据调查,大部分消费者目前还很缺乏辨别真假冷鲜肉的能力。

近20年来,作为肉类行业知名品牌企业,众品集团集农产品加工、肉食品制造和冷链物流服务于一体,其中,专业做让消费者放心的众品冷鲜肉,已成为冷鲜肉市场上的新兴领军品牌,年销售量也逐年上升。

经过多年发展,众品已积累了专业做冷鲜肉方面的经验和知识。在这里,为了让消费者吃得更放心,金凤总工程师根据多年从事众品冷鲜肉的经验,总结了以下一些辨别真假冷

鲜肉的小常识。

正确识别冷鲜肉的几个小窍门

金凤强调,事实上,主要根据肉质的颜色、外观、气味等方面来判断是否为正宗的冷鲜肉。买过众品冷鲜肉的消费者就知道,优质的众品冷鲜肉色泽鲜亮、肉质呈鲜红色稍暗,味道无腥味和草酸味,反而带有香味。观察仔细点,会发现这些肉的外面还往往带有一层稍带干燥的膜,而且肉质紧密,很有弹性,假如用手指压,出现的凹陷会立即复原。除此之外,真正的冷鲜肉吃到口中,会感觉肉质滑嫩可口。

与此恰恰相反的是,假冷鲜肉表

面则缺乏色泽、味道有腥味和草酸味,口感较柴且不易烂。

了解以上的几个冷鲜肉小常识后,消费者就可以比较容易辨别出真正的冷鲜肉了。

金凤还提醒消费者即便买到了真正的冷鲜肉后,也应注意,买回家炒不完的多余冷鲜肉应放在冰箱里0℃~4℃冷藏保存,最好在3天内吃完。

最后,金凤告诉记者,消费者除了可以利用以上提到的这些方法来辨别真正冷鲜肉外,能通过正规渠道如商超内的众品冷鲜肉专柜、众品自营店、众品加盟店等购买冷鲜肉也很重要,因为在这些地方,消费者往往更易买到真正安全、鲜嫩营养、放心的冷鲜肉。