

新闻集装箱

10月16日,据国家质检总局网站消息,国家质检总局发布2012年第1批产品质量国家监督抽查不合格产品生产企业整改情况,其中,一品香等11家企业整改不合格被停产。

北京市食品办10月17日通报,在TESCO乐购超市门店销售的一款铁观音被检出农药残留滴滴涕超标3倍左右,该产品目前已经下架。

以“品质、安全、责任”为主题的2012中国(上海)国际食品安全博览会及第一届中国国际地理标志产品博览会,将于12月13日在上海国际展览中心举行。展会将以安全食品为主要展品,汇聚国际优质健康食品,以及国内两岸三地的名优品牌,其中不乏首次亮相中国的国际品牌食品。

日前,山西省第十一届人民代表大会常务委员会第三十一次会议审议并通过了《山西省食品生产加工小作坊和食品摊贩监督管理办法》,办法将于2013年1月1日起施行。

10月15日,威极公司“酱油门”刑事案件审判终于有了结果。高明区法院一审判决威极公司犯生产、销售伪劣产品罪,处罚金260万元,其厂长陈裕华同样因犯生产、销售伪劣产品罪,被判处有期徒刑7年,并处罚金130万元。

10月17日,可口可乐公司和法国制药商赛诺菲安万特已建立合作关系,将联手推出一系列保健、美容饮品。以美容健康为主的饮料正成为饮料行业的“新贵”。据了解,已有很多知名药企“闻风而动”,希望在保健美容、功能性饮品这个新兴市场上抢一杯羹。

香港食物安全中心10月17日公布最近就瓶装水微生物含量进行的专项调查结果。中心今年8月至9月期间,从食物制造厂、超级市场、便利店及其他零售点,抽取共60个瓶装水样本,作微生物含量检测,结果显示两个样本不合格,整体合格率为96.7%。

乱象丛生的国内食用调和油市场一直难以戴上“紧箍咒”。食用调和油国标制定的主要负责人日前接受媒体采访时透露,由于检测技术障碍,讨论了近8年之久的食用调和油国家标准或无法在年内出台。

10月16日,郑州市首届豆制品安全暨产业发展高峰论坛举行。郑州市几家豆制品正规军参会中围绕食品安全畅所欲言,提出了绝不让任何不达标产品走出生产车间的承诺,并集体握手宣誓:打造放心豆制品市场,从自身做起,共同努力,让消费者真正放心。

10月15日,有消费者反映,农夫山泉打弱碱性旗号并附赠试纸表明其功效,然而,人们用该试纸对米醋检测后,米醋也呈弱碱性。专家表示,这种检测方法本身误差就很大,商家标榜“弱碱”实际为噱头,实际上无法仅靠喝水就改变体内酸碱度。

近日,合生元旗下一款名为合生元儿童微囊乳钙咀嚼片的产品陷入涉嫌违规添加、夸大虚假宣传的漩涡,自10月9日合生元在其官网发布澄清公告仍被质疑到今,公司未作进一步解释,被指缺乏社会责任感。

10月17日,国家质检总局在京召开打击知识产权和制售假冒伪劣商品工作(“双打”工作)领导小组会议。国家质检总局局长、总局“双打”工作领导小组组长支树平主持会议并讲话。他强调,质检部门的“双打”工作要突出重点,打狠、打准,打出影响,以优异的工作成绩迎接党的十八大胜利召开。(编者整理)

坚持创新,娃哈哈为开创行业美好前景——

7000万元专项建设“浙江大学馥莉食品研究院”

□ 本报记者 张建忠

10月12日,娃哈哈集团掌门人宗庆后继2010年之后以100亿美元(630亿元人民币)资产再次荣登福布斯中国富豪榜的首富宝座,娃哈哈集团持续增长的前景怎样,受到行业观察者的关注。一直以来娃哈哈都坚持创新,7000万元专项建设“浙江大学馥莉食品研究院”,可谓是娃哈哈为开创行业美好前景,使企业走得更远的一项重要创新举措。

娃哈哈宏胜集团总裁宗馥莉介绍,建立研究院的宗旨是支持食品学科营养与安全领域的研究和发展,为中国食品行业培养专业高端人才,提升中国食品行业的国际地位与影响力。

据悉,以娃哈哈宏胜集团总裁宗馥莉名字命名的“浙江大学馥莉食品研究院”将以多种创新模式实践它的宗旨与目标:重点致力于搭建食品营养与安全领域的教学与科研平台。研究院在教学、科研,包括高端师资与学术团队聘请,特别是招生、模块化课程、国际交流、充分社会实践等方面都有让人眼前一亮的创新举措。

“民以食为天,食以安为先”,对于中国这个人口大国而言,随着生活

水平的提高,国民对生活的要求,已不再停留在温饱年代,人们追求品质,需要更高营养价值、更为安全健康的食品。然而近年来,国内食品安全事故频发,食品安全和房价上涨、社会保障体系不完善等成为导致国内民众幸福指数较低的主要原因之一,甚至成为影响中国国际声誉的大事,影响到中国企业的国际化、全球化进程。“2010年国际食品安全论坛”上卫生部长陈竺将保证食品安全提高到了国家战略的高度。造成这一切的原因,有科研领域的无力,从业者的无知与道德缺失,监管法规的不足,更有食品安全与营养人才的缺乏。身处食品行业,娃哈哈勇担社会责任,毅然捐资建立研究院,通过创新的过程培养食品营养与安全的专业人才,探索食品领域系统、深入的创新研究。通过举办大型国际食品科学论坛、高端人才国际化培养计划来实现改善和提升中国食品行业的国际地位与影响力。

据了解,研究院的主要科研方向将包括:食品资源利用新技术研发及基础理论方向,以浙江大学的果蔬加工研发分中心为依托,对食品资源利用新技术、新工艺进行研发,



©浙江省副省长郑继伟、浙江大学党委书记金德水、校长杨卫与宗馥莉共同为“浙江大学馥莉食品研究院”揭牌。

对食品加工过程中的化学、物理及有毒、有害物质的变化和迁移进行系统研究,为开发高质量的安全食品提供科学基础,实现食物资源的全价利用,实现产业的可持续发展;食品与人类营养方向,以目前浙江大学食品系的亚太营养中心、医学院营养研究所为基础,联合生命科学学院和医学院的相关人员研究食品或食品功能成份对人体营养的作用,包括对主要

干细胞的调控、体重控制、脂类等代谢组学调控,食品功能成分摄入和代谢对人类健康的影响;功能食品资源深度开发与功能调控理论研究方向,建立如海洋、果蔬等功能食品资源深度开发利用的细胞工程、微生物代谢调控发酵工程等现代食品生物技术体系,建立以现代生命科学为基础和依据的功能食品营养调控理论;食品安全与风险评估方向,在目前开展的

食品安全快速检测技术及风险评估技术基础上,开展食品安全和风险评估重大关键技术问题的研究。

在科研方面,“浙江大学馥莉食品研究院”将不断提出创新目标,进行原创性的、具备国际影响力的科研探索,以期取得一系列成果和专利,为中国食品行业提供特色食品资源的创新技术,增强中国食品行业的国际竞争力。

探索新思路,创造新模式,中国将为之改变,世界也将为之改变。中国正处在快速变化与发展中,未来值得期待。据敏特市场调查公司(Mintel)的研究,中国碳酸软饮料市场以将近20的百分比增长,明显快于美国和英国等全球其他市场,到2016年,中国软饮料总消费市场容量预计将上升到206亿升的水平,较2011年增长约47%。由于娃哈哈一直以来都坚持创新,娃哈哈产品深受中国消费者青睐,在消费者心目中建立起了良好的品牌形象,娃哈哈将从这种增长中获益很多。

“浙江大学馥莉食品研究院”建立,在助推中国食品行业健康可持续发展同时,更使娃哈哈如虎添翼,前景看好,走得更远。

稻花香集团与美国 Talgen 生物科技公司 签订合作协议

10月11日,稻花香集团副董事长、总经理蔡开云与美籍华人、美国 Talgen 生物技术公司董事长兼首席科学家冯映红教授在夷陵区政务大楼签订生物医药技术项目合作协议。夷陵区领导刘洪福、卢斌、曹宏伟、刘传钢、李泽刚,稻花香集团高层蔡宏柱、谢永文、刘运湘、李波等出席签约仪式。

根据协议,稻花香集团与美国 Talgen 生物技术公司共同组建偕神(宜昌)集团公司,负责生物医药科技开发项目。项目计划投资3.5亿至5亿元,建成投产后预计可实现年产值50亿元、实现税收5亿元以上,安置就业5000人。

冯映红教授对夷陵区委、区政府为双方合作牵线搭桥和提供的服务表示深深感谢,他表示将和稻



©签约仪式

花香集团真诚合作,把先进的科学技术带回家乡,为服务家乡经济发展做贡献。

稻花香集团董事长蔡宏柱说,稻花香集团与美国 Talgen 生物技

术公司前期进行了深入交流并交换了意见,认为双方合作开发的生物医药技术项目是当前中国急需发展的产业,也是未来的优势产业,具有广阔的发展前景,双方将

尽快落实合作事宜,争取早日建成投产。

区委书记刘洪福说,稻花香与美国 Talgen 生物技术公司的合作将整合双方的科技、资金和人才优势,对加快推进夷陵区民营企业转型升级,促进夷陵区产业结构优化有重要意义。他表示夷陵区委区政府将提供全方位的服务和政策支持,为双方创造良好的合作环境,确保项目早日结出硕果。

签约前,冯映红教授到稻花香集团实地考察,参观了集团全景模型、稻花香酒业“151”包装中心、酿造车间和藏酒洞,并就合作事宜与稻花香集团董事长蔡宏柱进行了座谈交流。

(文/代启忠 图/顾礼灿)

“2012 第十届中国国际肉类工业展览会”召开

众品集团差异化战略塑造新传奇

□ 本报记者 李代广

10月11日,“2012第十届中国国际肉类工业展览会”在北京国际展览中心召开。国内诸多知名肉企纷纷参展,其中,河南众品集团旗下的冷鲜肉产品、预制品、肉制品,尤其是高端冷鲜肉品牌“香曲海”受到广泛关注和热议,并吸引众多国外客户和国内经销商前来洽谈合作事宜。

本次展览会云集了多家国内肉食产品巨头参展。众品集团展厅以红色为主基调,主要突出了其“自然产业链,自然好产品”的价值理念和主张。其展厅主要展出了众品冷鲜肉产品、高端“香曲海”产品,吸引了众多行业领导及同业人员到众品展厅参观。

专家表示,在国际大环境不断加大上游压力的情况下,中国肉食企业纷纷积极应变,多路“突围”,本次展览会就集中展现了当今中国肉食品行业发展的四大趋势——养殖源头的规模化;高端产品的品牌化;资源的全产业链整合化和营销渠道的终端化。“而众品集团高端品牌“香曲海”的推出其实就是实施高端产品品牌化战略的一种表现,本质上是一种成功的差异化战略。”业内人士如是表示。

据众品方面介绍,众品在发展传统肉食品的同时,主动研究和开发实施针对冷鲜肉细分市场的蓝海战略,开发出满足追求高品质消费者需求的高端冷鲜肉品牌“香曲海”,不仅为服务,同时开辟了猪肉消费市场上的新空间。资料显示,众品高端品牌“香曲海”所用的猪种源自姜曲海猪。该猪为我国生长期达300天以上珍稀猪种,养殖环境是我国生态环境优良的5A级风景区溱湖湿地区域,在生长周期内不添加任何添加剂,全程有视频监控,保证了生态养殖的可追溯性。其依托的工厂和冷链服务相配套的是昆山冷链物流园,真正做到从工厂—运输—销售终端的无缝链接,保证了肉品的新鲜送达。业内人士表示:“这种基于物流链整合的新型供应链模式对我国高端肉食品牌的发展具有重要意义。”

据行业权威评估,预计2015年猪肉产量5246将达万吨,比2010年增长3.4%,猪肉产业仍将是中国肉类产业的主体。同时在全球经济一体化的背景下,中国正在成为全球猪肉产业最有潜力的市场。从全球产业链的高度,建立安全、统一、高效、协同的供应链体系,成为提升中国猪肉产业行业价值的有效途径。众品高端品牌“香曲海”,为猪肉细分市场增添了新的活力和消费增长点。

近期,众品集团将会推出高端业态店“日日鲜”,其又将成为肉食市场新亮点。

► 食品安全 | ShipinAnquan

山东拟对重大活动餐饮服务食品安全监管定细则

为规范重大活动餐饮服务食品安全监督管理工作,山东省食药监局就《山东省〈重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范〉实施细则(征求意见稿)》公开征求意见。其中规定,餐饮服务提供者应当制定重大活动食谱或菜单,并报餐饮服务食品安全监管部门审核。

实施细则适用于山东省各级

党委、人大、政府、政协确定的具有特定规模和影响的政治、经济、文化、体育以及其他重大活动的餐饮服务食品安全监督管理。细则要求,重大活动主办单位要选择餐饮服务食品安全监督管理量化分级为A级的餐饮服务单位。

细则规定,餐饮服务提供者应当制定重大活动食谱或菜单,并报

务公司前期进行了深入交流并交换了意见,认为双方合作开发的生物医药技术项目是当前中国急需发展的产业,也是未来的优势产业,具有广阔的发展前景,双方将

为确保食品安全,细则要求重

大活动餐饮服务食品留样要按品种分别存放于清洗消毒后的密闭容器内,在冷藏条件下存放48小时以上,每个品种留样量应满足检验需要,不少于100克,并做好记录,由食品药品监管部门加贴封条,餐饮服务提供者不得擅自处理。

(齐鲁晚报)

深圳修订餐饮服务许可实施办法 食品准入严格把关

开烧卤熟食店需申请餐饮服务许可;申请餐饮服务许可,其法定代表人(负责人)、食品安全管理员、主要管理岗位人员须经食品安全培训,取得《食品安全培训考核合格证》;餐饮服务许可业务办理流程将简化和优化,办理相关业务将更加方便……最新一期的政府公报公布的《深圳市餐饮服务许可实施办法(修订版)》(以下简称《办法》)透露了相关信息。

加工生食海产品须设置操作专间

《办法》对餐饮服务许可业态和审查标准进行了补充和完善,在食品准入上严格把关。在餐饮服务许可业态方面,《办法》将中央厨房和烧卤熟食店新纳入餐饮服务许可范围,方便对其加强监管。

《办法》要求,中央厨房的选址须选择在地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区,不得设在易受到污染的区域。须距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25米以上,并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

《办法》在餐饮服务许可审查标准方面,明确了加工生食海产品须设置相应操作专间,生食海产品粗加工应设置专用操作场所、水池和工用具。

凭《场所使用证明》可申请餐饮服务许可

《办法》取消了卫生学评价作为餐饮服务许可条件的要求。这意味着,餐饮服务单位办理许可业

务不再需要到疾病预防及控制中心或计量检测院等技术单位办理卫生学评价报告。

此前,一些申请人因为种种原因无法提交有效产权证明的场所,影响了餐饮服务许可证的申请。新修订的《办法》明确了无法提交有效产权证明的场所,经营者可凭各区人民政府、街道办事处、居委会、社区工作站等部门出具同意在该场所从事经营活动的《场所使用证明》申请餐饮服务许可。

申请许可须提供食品安全培训考核合格证

《办法》明确要求,餐饮服务许可申请人须提供法定代表人(负责人)和主要管理岗位人员食品安全培训考核合格证复印件。这也意味

着,相关人员食品安全培训考核不合格,将无法顺利申请餐饮服务许可证。

《办法》规定,特大型餐馆(经营场所面积3000平方米以上)、连锁经营餐饮服务单位的总部、集体用餐配送单位、中央厨房以及承担重大活动接待任务的餐饮服务单位,需提交厨房(质控)负责人、原料采购负责人、楼面(销售)负责人培训考核合格证。

大型餐馆(经营场所面积500平方米以上)、学校食堂(含托幼机构食堂)、就餐人数在500人以上的机关和企业事业单位食堂须提交厨房(质控)负责人、原料采购负责人培训考核合格证。其他餐饮服务单位须提交厨房(质控)负责人培训考核合格证。

(南方日报)