

新闻集装箱

10月31日消息,针对近期网上有关“康师傅是日资企业”、“日本品牌”等传言,在日前的国台办例行发布会上,国台办发言人杨毅明确答复说:“‘康师傅’是台资企业品牌,‘康师傅’所在的公司作为在香港上市的公司,一直有多方的资金参股。”

白酒巨头五粮液 10月29日晚间发布第三季度业绩报告,前三季度实现营业收入总收入211.27亿元,同比增长35%。除了五粮液,目前茅台等已经发布三季报的白酒类上市公司均交出了不错的成绩单。

10月30日,农业部在山东省德州市齐河县举行粮食增产模式试点启动仪式。在总结粮食高产创建建制推进经验的基础上,积极推广成熟技术模式,更大规模、更广泛围集成推广技术,探索粮食稳定增产新途径,力争到2020年粮食增产1000亿斤以上、油菜籽增产500万吨以上。

日前,2012年中国医药质量高层论坛在江苏省泰州市开幕,国家药监局副局长焦红讲话强调,要以高度的政治责任感和对公众用药安全高度负责的态度,严把药品质量关,决不让一粒假劣药品走出车间,流向社会。

10月28日,中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟成立大会在京召开。据悉,中央厨房技术创新联盟是我国第一个以关注和发展现代餐饮产业技术创新为宗旨的社会组织。

10月30日,沃尔玛在汕头的一家门店早前进行优惠促销活动,但有消费者发现某产品优惠促销价比未优惠时的价格还高。据此,消费者将此事件向当地物价局投诉。汕头物价局经调查,认定汕头沃尔玛超市存在价格欺诈行为,对其作出10万元的行政处罚。

韩国农心公司6款方便面对料包在韩国被检出致癌物苯并芘一事又有新进展。10月30日,在质检总局例行发布会上已经要求各地加强检验监管韩国方便面,不符合我国要求的一律不允许进口。

从11月1日起,新版《出入境人员携带物检疫管理办法》开始实施,明确规定入境旅客不能携带任何新鲜水果、蔬菜。此外,新办法规定的禁止入境物新增了燕窝、土壤、转基因生物材料等,携带宠物入境也仅限犬或猫,且每人每次限带一只。

10月30日,西安市工商局通报今年第三季度流通环节食品质量抽样检验结果,经检验判定合格362个批次,不合格12个批次,总合格率为96.8%。其中糕点和膨化、油炸食品质量仍存在一定问题。

10月26日至29日,第八届中国食品博览会在成都举行,来自31个国家和地区及全国各地的3000多家食品企业参展,数万市民到展会品尝美味。本届食博会上,众多食品企业高举食品安全大旗,大打绿色生态牌,展现出食品行业发展趋势及新的消费需求热点。

据全国农副产品和农资价格行情系统监测,9月下旬以来,全国鸡蛋价格降势较为明显。与9月20日相比,10月30日,普通鲜鸡蛋全国日均价下降7.3%。分地区来看,北京、天津、河北、山西、辽宁、吉林、黑龙江、山东、江苏、河南、陕西、宁夏等地价格降幅均在10%以上。

10月30日消息,青岛市民王先生在购买了一份旺旺果肉果冻中发现,果冻内夹杂着白色塑料片。在将问题反馈给旺旺食品后,旺旺方面虽承诺调查但却迟迟没有进展。

(编者整理)

【食品安全】

拿什么拯救你,我的中国乳业

□ 本报记者 喻永国

从三鹿企业三聚氰胺事件起,乳制品的质量危机风波就不曾彻底平息,甚至大有愈演愈烈之势,被推上风口浪尖的,已经不再是某一个企业,而是整个乳制品行业。

乳品安全问题频发

10月12日,亚华乳业发布澄清公告,否认停产,对外解释称,其注销的生产许可证只是针对其“湿法工艺”的工厂,今后该公司仍会以“干法工艺”继续生产婴幼儿配方乳粉。亚华乳业“涉毒”的5个批次产品中,有4个批次的产品是由湖南长沙亚华乳业有限公司生产,仅有1个批次是由湖南亚华乳业控股有限公司生产(城步县工厂)。而其关掉的仅是城步县工厂。

乳制品中查出黄曲霉素,亚华乳业并不是第一家。2011年年底蒙牛乳业(眉山)有限公司生产的一批产品被检出“黄曲霉素M1”超标140%,曾引发业内轰动。蒙牛当时给出的解释

是,当地个别牧场的一批饲料因天气潮湿发生了霉变,使得奶牛在食用这些饲料后原奶中的黄曲霉素超标。

蒙牛对乳品出现黄曲霉素的解释成为了后来者的“范本”。长沙市食品安全办对于“南山奶粉事件”给出的调查结果为:奶牛在喂养过程中食用了被黄曲霉毒素B1污染的饲料所致,黄曲霉毒素B1在体内被轻化而生成黄曲霉毒素M1,主要存在于乳汁和尿液中。

去年底,国家质检总局对200种液体乳产品质量进行抽查时,就发现两种产品黄曲霉毒素M1超标,由于黄曲霉毒素M1具有剧毒性和强致癌性,国家质检总局要求液体乳生产企业从源头上加强对黄曲霉毒素M1的防控。然而,黄曲霉素的问题不仅没有从源头上得到控制,乳制品还频繁陷入其他问题。

近日,新京报的《光明鲜奶中漂浮蓝色颗粒物5个月6次曝质量问题》网络转载高达220条。对此,光明乳业在其官方微博确认收到投诉。并称经调查,出现的颗粒物为加工时摩

擦出的塑料瓶盖颗粒,目前已调整完毕。2012年6月15日上午,安徽颍上县两所小学部分学生在食用学校发放的营养餐后,78名学生身体不适,6名学生出现呕吐等症状。据学生介绍,当天喝的由光明乳业配送的牛奶有酸味,像米糊一样。

随后,6月27日,又有消费者在微博上爆料,称其购买的光明乳业产品“优倍”牛奶出现质量问题,用同样的紫薯置于不同生产日期的优倍乳品中,竟产生不同颜色。该消费者称,光明乳业客服向其证实,6月25日生产、26日上市的批号为117:151E的光明优倍奶混入了烧碱成分。

光明不肯放慢脚步审视问题,或是源于高速发展所带来的利润诱惑。10月25日,光明乳业公布了2012年第三季度季报,今年三季度,光明乳业净利润为222亿元,同比增长38.53%,营业收入为98.97亿元,同比增长14.25%,归属上市公司股东净利润为125亿元,同比增长441%,高于上半年的31.9%,也高于去年同期22.2%。

发现的苯并芘含量极低,对身体无害。

国内上海农心总部表示,此事发生于去年6月,当时农心已经更换了原料供应商。此外,近日已将报道涉及的几个品种产品送检到第三方检测机构进行检测,目前也在等待结果的发布。

光明牛奶现颗粒物

近日,有消费者发现光明牛奶中含有蓝色颗粒物。上海市质量技术监督局表示,经调查,出现颗粒物的原因为,桶装牛奶封盖时,旋盖机械手在旋盖拧紧的过程中与瓶盖发生摩擦产生的瓶盖塑料碎颗粒,带入下一桶需加盖的牛奶中。上海市质量技术监督局副局长、新闻发言人沈伟民表示,光明在设备的运营管理和结构设置中存在质量管控上的疏漏。目前,



(图片来源大众网)

解决乳品安全问题 诚信是关键

5月底,中国乳制品工业协会在《婴幼儿乳粉质量报告》中,还言之凿凿地给了当下国产乳粉质量“历史最好”的评价,该协会理事长宋昆冈声称“我自己的孙子喝的就是国产奶”。对此,有媒体则撰文表示,倘若这也能称得上乳粉质量“历史最好”,那只能说明两个问题:其一,我们的奶粉质量以前实在是太差了;其二,乳制

品协会说这样的话缺乏依据。

诚信是企业的灵魂,没有诚信犹如人没有了灵魂,乳制品行业的安全关系到全民健康,更是与下一代的健康成长关系密切。如何在企业扩张之时把握质量的关口,以诚信为本,是乳企应该深思的问题。

我国是人口大国,但是乳制品行业无论是产量还是销量,以及运作模式等,都落后于一些发达国家,想要发展必然确保质量,讲求诚信,并且要借鉴国外的一些成功经验。

解决食品安全问题不可能毕其功于一役,需要一个较长的过程。”有观点认为,长期难以根除在于“惩罚力度不够”。中国行政体制改革研究会副会长汪玉凯在接受采访时就曾表示:“政府责任人、监管机构必须承担责任,不能只从地方利益角度考虑问题。如果事件牵涉监管失职或腐败问题,则应对相关责任人采取严厉的惩罚。不仅监管部门,对当地更高级别的负责人也必须实施问责。”

食品安全问题又抬头

□ 桂妮娜

近日,接连出现肯德基汉堡细菌超标事件,光明牛奶现颗粒物事件,食品安全问题频频上演。面对这样的状况,需要的是监管部门加强监管,执法部门加大执法力度,公民食品安全意识的进一步增强。

洋快餐汉堡尚缺乏检测标准

近日,湖南长沙市第三季度食品安全检验检测情况新鲜出炉,在不合格名单中,有当地媒体发现了长沙肯德基(微博)有限公司阿波罗店的香辣鸡腿堡。据报道,长沙市卫生局抽检了8月29日批次的肯德基香辣鸡腿堡,发现大肠菌群含量为230MPN/100g,按照食安糕≤30MPN/100g的标准,此汉堡超标近7倍。对此,肯德基方面不但未表示将对相关批次产

品做出复检,以及检查事发门店厨房等处理方式,反而对外称公司认为检测汉堡的标准不对,汉堡不是面包,不能以面包糕点的标准来衡量,要求卫生局重新考量。随后当地卫生局虽然临时撤销了不合格名单,但相关负责人也表示,对于洋快餐汉堡的安全性现在无法判定,因为国家还没有技术层面的检测标准。据悉,吃了大肠菌群超标的食品,易引起肠胃不适、腹泻等症状,严重超标易引发肠道传染病或食物中毒。

韩国辛拉面回应含致癌物

10月25日报道,韩国知名方便面品牌“辛拉面”生产商韩国农心集团生产的6款方便面对料中,在韩国被检出含有一级致癌物苯并芘。对此,韩国农心集团表示,韩国食品医药产品安全厅在农心产品

兰州餐饮监管出新规 卫生间不得设置在操作间内

小型餐饮单位监管始终是兰州市食品监管工作的重中之重。10月30日,从兰州市食品药品监督管理局了解到,为了切实破解小型餐饮单位监管难题,兰州市正式出台了《兰州市小餐饮备案管理办法(试行)》。按

要求,暂时尚未达到《餐饮服务许可审查规范》审核要求的小型餐饮服务提供者,必须在所在地县区食品药品监督管理局进行备案登记,领取《餐饮服务备案登记证》,并对其硬件、操作、管理提出了详细要求。

中餐店操作间面积不得小于6平米

一些小型餐饮门店硬件设施不达标,无法申领到餐饮服务许可证照,长期无证经营,埋下了一定的食品安全隐患。新实施的《兰州市小餐饮备案管理办法(试行)》的出台,将有

效化解这一难题。今后,所有尚未达到《餐饮服务许可审查规范》审核要求的小型餐饮服务提供者,必须在所在地县区食品药品监督管理局进行备案登记,领取《餐饮服务备案登记证》。

小型中餐制售的操作间面积原则上不小于6㎡。小饮品店应具有能够满足食品安全需要的饮料制配场所,制作现榨果蔬汁和水果拼盘的,应设置相应的专用操作场所,面积不得小于2㎡。小吃店(含早餐、面条、馄饨、包子及麻辣烫、烧烤、酿皮等各类地方小吃)的操作间面积不得小于4㎡。同时,实行备案管理的小型餐饮服务提供者应当落实餐饮服务食品安全承诺制度,建立健全食品安全管理制度,保持店面环境卫生整洁,从业人员应达到餐饮服务的有关规定,购进食品原料辅料、食品添加剂和食品相关产品应查验供货方资质并索证

索票,餐厨垃圾规范回收及餐用具清洗消毒须符合食品安全标准等有关要求,保证生产经营的食品安全,无毒、无害。厨房各功能区布局合理,粗加工、烹饪、餐用具清洗消毒、食品原辅材料贮存区域等场分区分区应当明确,防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

餐用具清洗消毒保洁有“硬杠杠”

该《办法》规定,小型餐饮服务机构必须做好餐用具清洗消毒保洁措施。采用化学消毒的,应设置至少2个专用的洗涤及消毒池;采用煮沸、蒸汽或红外线等热力消毒或采用集中式消毒生产企业提供的消毒餐具的,应设置至少1个专用的洗涤池;各类水池以明显标识标明其用途;加工操作场所应设置至少1个专

用清洗水池,其数量或容量应与加工食品的品种、数量相适应。此外,烹调场所还应采用机械排风,产生油烟的设备上部加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置。

同时,要求经营场所地势干燥,加工用水水质应符合《生活饮用水卫生标准》等相关卫生标准;加工经营场所内不得住宿、圈养和宰杀活的禽畜类动物,圈养、宰杀活的禽畜类动物应在距离经营场所25m以外的区域;操作间和就餐场所均应设在室内,操作间与就餐场所使用玻璃等透明材料区分或隔断,卫生间不得设置在操作间内;地面应硬化平整、不渗水,下水通畅。墙壁设有1.5m以上瓷砖或其他防水、防潮、易清洗材料制成的墙裙。配备有效的冷藏、洗涤、消毒、采光、照明、排烟、防蝇、防尘、防鼠、处理废水、存放垃圾或废弃物的容器、设施。

(陈玮)

餐厅人员须建食品安全培训档案

日前,国家食品药品监督管理局发出通知,要求各地建立行政区域内培训机构和餐饮服务食品安全管理人员培训考核档案,记录培训考核情况,并主动接受社会监督。

通知强调,为了提升餐饮服务单位食品安全管理人员培训的质量,各地要进一步扩大培训覆

盖面。要利用食品药品监督管理局培训考核资源和社会培训资源,规范培训内容和方式,确定考核机构。要建立行政区域内培训机构和餐饮服务食品安全管理人员培训考核档案,记录培训考核情况。同时还要定期向社会公布餐饮服务单位食品安全管理人员培训机构和培训考核情况。国家药监局

将于2012年底,对幼托学校食堂、集体用餐配送单位、中央厨房的餐饮管理人员的培训情况进行检查,大型以上餐馆、供餐人数500人以上的机关及企事业单位食堂的专职餐饮服务食品安全管理人员培训与配备情况也在检查范围内。

(李伟)

部分无公害产品市场认可度偏低

如今,市场上琳琅满目的绿色和有机食品持续走俏,最基础的无公害产品陷入消费者认可度低的尴尬境地。

普通猪肉一斤卖12元,无公害猪肉也差不多这个价格,绿色或有机猪肉就能卖到上百元一斤。目前无公害产品在市场上没有获得优质

优价,已开展畜产品市场准入制的大中城市,并不认可农业部认定的无公害产品品牌,均以各自检验结果为准。

青岛市畜牧兽医局无公害产品认证负责人刘宁说,当地的一项调查显示,通过无公害认证的企业中56%效益没有提高;威海市畜牧部门

的调查则显示,因效益无明显改善,当地首批20家无公害认证企业在证书到期后仅8家提交了换证申请。刘宁说,相对于绿色和有机产品,无公害畜产品卖不上好价钱,市场认可度偏低、养殖效益难有改观,致使不少养殖户申报无公害认证积极性持续下降。

专家表示,消费者应正确认识无公害、绿色、有机食品这“三品”间的关系与区别。三者的认证都需经过严格审核,不同之处在于,绿色和有机食品需通过专业机构审核,而无公害产品要经过农业部严格审核。

(魏圣曜、张晶)

稻花香集团稳居湖北白酒企业第一

10月19日,湖北省企业联合会、企业家协会、湖北省统计局、湖北日报社联合发布《2012湖北企业100强排序名单》,湖北稻花香集团排名28位,稳居湖北白酒企业第一。

当日下午,2012湖北企业100强发布会在武昌隆重举行,省委书记李鸿忠,省委副书记、省长王国生,省委常委、宣传部长尹汉宁,省委常委、省委秘书长傅德辉,全国人大财经委员会委员周坚卫,省人大常委会副主任周洪宇等出席会议,并为入选企业授牌。稻花香集团党建指导员王家福参加并领奖。

稻花香集团作为湖北白酒领军企业,经过30年发展,品牌、规模、效益三大核心优势明显。稻花香集团拥有“稻花香”、“清样”、“关公坊”三个中国驰名商标,稻花香品牌价值已达168.75亿元;该集团以白酒产业为核心,以配套产业为支撑,向物流产业发展,向能源产业扩张,向现代服务业推进,形成了五大产业集群的格局;2011年,该集团实现销售收入124.86亿元,成为湖北省首家过百亿的农字号企业。

“十二五”期间,稻花香集团将向年销售收入500亿元的宏伟目标进发,进一步发挥产业集群优势,做大做强白酒主业,打造鄂酒龙头,为鄂酒品牌驰名华夏做出新贡献。

(顾礼灿)

双汇集团盛装参展第八届中国食品博览会

□ 本报记者 李代广

10月26日,由中华人民共和国商务部、四川省人民政府主办的第八届中国食品博览会在成都新国际会展中心举行。来自30多个国家和地区的近3000家境内外食品企业应邀参展,创历届规模之最。全国政协经济委员会副主任、商务部原副部长张志刚,四川省人民政府副省长甘霖,国际咖啡协会主席席尔瓦,双汇集团董事长万隆、党委书记杜俊甫等领导出席开幕式。

作为中国最大的肉类加工企业,双汇集团经过精心准备,携百余种新产品亮相这次食品博览会,受到了消费者的热烈欢迎,并成为肉类展区最聚集人气的地方。消费者在这里不仅能够了解到双汇集团的发展状况、质量管控措施,还能品尝到双汇工作人员现场为参观者提供的各种“美味佳肴”。