

新闻集装箱

日前,国家质检总局发布《关于公布实施备案管理出口食品原料品种目录的公告》。公告规定,使用蔬菜(含栽培食用菌)、茶叶、大米、禽肉、禽蛋、猪肉、兔肉、蜂产品及水产品作为主要加工原料的出口食品,其原料种植、养殖场应当向检验检疫机构备案。

11月12日,从星巴克中国了解到,星巴克在从11月6日开始,上调包括拿铁、香草拿铁、卡布奇诺、摩卡和焦糖玛奇朵5个基本款咖啡的价格,范围只是天津、大连、重庆、成都、西安等10余个城市。

黑龙江大豆协会副秘书长王小语表示,如今用进口豆压榨一吨豆油亏损约400元,三季度过后大部分企业开始减产,预计目前已九成左右油脂压榨企业停产。

近日,雅贝氏被曝为假洋品牌,而根据新浪财经民调数据显示,85.2%的网友认为,国内乳企穿“洋马甲”涉嫌欺诈,90.2%的网友表示,以后不会再购买雅贝氏奶粉。

乌克兰农业政策部部长尼古拉11月13日宣布,9日在北京签署了关于乌克兰向中国出口玉米的相关协议。国家质检总局官网消息证实了这一消息,乌克兰玉米有望年底进入中国。

日前,加拿大一项堪称最大规模的调查显示,包括速8、喜来登以及假日酒店在内的6大连锁酒店用品,如床上用品、遥控器等都有细菌,威胁住客健康。其中,床上用品最脏。

在经历一系列高层震荡后,日前,婴幼儿食品企业贝因美发布公告称,拟出售婴童用品相关业务,未来将集中精力做强婴幼儿食品主业。

近日有业内人士指出,国内的洋奶粉市场已经形成美国、欧洲、新澳、日韩四大派系,其中美系奶粉的销量最大,而新澳及韩系奶粉以超过50%的增幅在中国市场高速增长。

根据商务部“商务预报”监测,11月5日至11日,全国36个大中城市食用农产品价格小幅上涨,生产资料价格继续回升。

近年来,主打“健康牌”的茶饮料逐渐成为消费者宠爱的饮品。但记者调查中发现,目前茶饮料市场仍存在茶粉、食品添加剂配制大行其道、茶多酚含量低等不少问题,与消费者心中的健康饮品并未画上等号。

为了支持川菜发展,把美食之都的名片撒向全球,四川省商务厅编制了《四川省川菜产业发展规划(2012-2015)》(征求意见稿),并于11月13日正式发布。

近日,中国工程院院士陈宗懋在2012论道·中国茶品牌峰暨年度大奖“金芽奖”及“陆羽奖”颁奖仪式上表示,预计到2015年,全国茶叶产量将超过180万吨。

11月11日,“2012四川暨大巴山区优质农产品绿色食品北京展销周”启动仪式在北京举行。

近日记者接到报料,称位于广州中山五路的一家自助餐厅儿童用餐按体重收费。

一些消费者在吃东西的时候会出现过敏反应,这是因为食品中存在一些消费者不知道的“过敏源”。从明年起,这些易导致消费者过敏反应的食品将在包装上标注“过敏源”。

对举报、揭发黑幕和黑窝点者,给予最高10万元的重奖,并且承诺保障举报者的人身和财产安全。近日,辽宁省大连市公安局制定的“打四黑除四害”奖励举报办法作出了这一规定。

无糖食品是糖尿病患者的必备,在近日上海市质监局公布的无糖食品抽检中,尽管14批次样品的含糖量全部合格,但却有2批次在菌落总数等检测中出现问题,危害糖尿病患者的食品安全。

日前,国家食品药品监督管理局在网站再次就《保健食品新功能产品申报与审评规定》征求意见。征求意见稿要求,一种保健食品只能申报一个新功能。

11月13日,一张周黑鸭冠名武汉地铁2号线江汉路站的图片在微博上引起热议,一天时间,近3万人次参与讨论。

(编者整理)

南溪倾力打造“西部食品之城”

“中国食品工业强区”、“南溪豆腐干”国家级地理标志、“中国四川白鹅之乡”等一系列荣誉称号,见证了南溪食品产业强势崛起的跨越式发展足迹。

近年来,南溪发挥特色资源优势,将食品产业作为全区“头号产业”来抓,倾力打造“西部食品之城”。

产业集群发展

“我们现在做高端产业条件还不成熟,但我们要做产业高端。”南溪区委书记李学焦说,“我们要在秉承传统生产工艺、开发生产高品质南溪豆腐干的同时,加大企业科技创新,提高产品附加值。”

在这一发展战略指引下,以开发大豆肽、大豆油、大豆蛋白粉等高附加值产品为目标,徽记公司50万吨大豆蛋白粉和豆肽项目于今年正式开工建设。2012年,四川首个豆类制品质量检测检验中心在南溪区建成投用。

借力“产学研”战略联盟,南溪不断加大对民营企业的政策扶持,与清华大学、浙江大学、四川农业大学、宜宾学院等建立产学研战略联盟,有力地推动了食品产业和民营企业健康发展。

【吃出健康】

吃柚子的三大禁忌

秋冬的水果市场上备受青睐的是柚子,许多人也很喜欢吃柚子。柚子有去火败火的功效,所以我们在生活中有了上火的现象,就可以买来一个柚子吃。但是大家知道吗?吃柚子也有禁忌。

禁忌一:吃柚子不能服用某些药品。

临床发现,高血脂症病人用一杯柚子汁送服一片美降脂药片,结果相当于用一杯水送服12~15片同类药的降血脂作用,病人会因此出现肌肉痛,甚至肾脏病变。一些病人在



南溪罗龙工业集中发展区

通过科技创新,南溪区成功打造出“好巴适”、“庶人坊”等一批极具影响力的品牌商标。2012年7月,“庶人坊”成为“全国驰名商标”。目前,南溪区已有豆腐干生产企业30余家,形成了以徽记、庶人坊、玉林等龙头企业为代表的食品产业发展集群。

高端白酒原酒基地初具规模

在南溪罗龙工业集中发展区的九龙食品工业园区内,已入驻和拟入驻企业共18家,占地面积约16平方公里,其中11家入驻企业都是酒企,这为南溪白酒产业的蓬勃发展增添了活力。

今年年初,天成酒业投资建设的酒类研发中心项目开工建设。这是一个集产品研发、

展览及餐饮、接待等多业态的大型商业科研项目。项目建成后,将有力提升天成酒业的科技创新能力,提高产品附加值。

借力“中国白酒金三角”建设,南溪以打造“高端白酒原酒基地”的思维抓酒业,拟用5年时间将南溪打造成以浓香型原酒生产、销售为主的产业基地,南溪区通过实施品牌战略,白酒产业得到前所未有的发展。先后成功引进湖北白云边、劲牌酒业、安徽迎驾集团、北京二锅头等全国知名酒业集团入驻南溪九龙食品产业园区。目前,南溪酒类生产企业已达44家,已形成年产能98万吨生产规模,产值将达20亿元。

绿色食品快步发展

服用抗过敏药特非那定期间,若吃了柚子或饮了柚子汁,轻则出现头昏、心悸、心律失常等,严重的可能猝死。

与柚子产生不良作用的药物还有:环孢素、咖啡因、钙拮抗剂、西沙必利等。饮用一杯柚子汁,与药物产生作用的可能性会维持24小时。

因此,正在服药的病人,尤其是老年人,最好不要吃柚子或喝柚子汁。

禁忌二:服避孕药的女性忌食。

美国一项研究显示,柚子对避孕药的影

响最为突出。专家称“如果服用了避孕药的妇女,在性生活后食用1~2个柚子,或者直接用一大杯柚子汁送服避孕药,那么她就有可能成为一名母亲,原因就在于柚子阻碍了女性对避孕药的吸收。”

禁忌三:柚子性寒,脾虚泄泻的人吃了柚子会腹泻。

故身体虚寒的人不宜多吃。经常拿柚子来降火,降过头也会出现拉肚子等症状。

(中国日报网)

【食品安全】

天津推出我国首个加工食品质量指数 FQI

近日,天津市质监局组织,由天津市质量管理和天津社会科学院城市经济研究所联合发布了2012年上半年天津市加工食品质量指数为98.76,2011年下半年指数为92.87,上升了5.89。这是天津市加工食品质量指数(FQI)的首次“亮相”,从此天津的消费者有了一个全面客观了解加工食品质量状况的新依据。

据天津市质量管理和研究所所长刘金升解释,FQI是英文Food Quality Index的简写,也就是“加工食品质量指数”的简称,它是反映加工食品质量安全程度的综合衡量指标。

课题组通过对不合格因素危害程度的综合分析和论证,确定将FQI指数分为四级(见图二)。消费者通过有关机构向社会公布的指数,可以清晰地了解到天津市取得QS认证的食品生产企业所加工食品的质量和安全水平处在何种位置。

质监部门对天津市加工食品生产企业会进行定期的抽查,并向社会公布“检验合格率”,加工食品质量指数就是以这个“检验合格率”为基础,综合考虑企业生产规模、产品关联度、居民消费结构、食品质量投诉率和食品质量安全事件等相关因素,用一定的数学方法建立起FQI模型,从而得出该地区、一定时期的“加工食品质量指数”。

天津市质监局相关负责人介绍,食品检验合格率是测算FQI的基础,在FQI中占较大权重。但食品检验合格率是以抽查合格批次占总抽查批次比重来衡量全市加工食品质量状况的,由于抽查有一定的随机性,因此检验合格率也存在浮动的可能性。“检验合格率”更侧重对企业的监管,如某食品生产企业存在的产品存在问题,质监部门会直接对其进行监管,责令其整改。而FQI则是综合了多方面影响加工食品安全的因素,能从生产和消费不同层面综合准确分析判断和评价加工食品质量状况,既能反映企业产品的质量,对企业监管提供依据,同时对消费者具有警示作用。

据悉,天津市加工食品质量指数课题于2011年6月立项,天津市质量技术监督局委托天津市质量管理和天津社会科学院共同承担研究,2012年8月3日通过国家质检总局组织的成果鉴定。天津市加工食品质量指数由天津质量管理和天津市社科院城

市经济所联合发布。目前,天津市加工食品质量抽查频率为每年2次,为确保质量抽查结果涵盖所有的食品加工企业,天津市加工食品质量指数发布周期暂定为半年一次。天津市质监局、天津质量管理所和天津社科院等网站将开辟专门的加工食品质量指数专栏。公众可从这些网站或相关媒体上获得质量指数,为食品消费提供指导。

FQI受哪些指标的影响?

产品抽查合格率:将不合格项目分为A类不合格、B类不合格、C类不合格。“微生物”、“重金属含量”不合格等属于A类不合格,其对人体危害程度最大,对FQI影响权重会更大;“感官”、“其他理化指标”不合格都属于B类不合格;“标签”不合格属于C类不合格,其对人体健康危害程度最小,因此在FQI中也会相对影响较小。

食品生产规模:食品企业生产规模越大,一旦出现产品质量问题,对区域和行业的总体质量状况的影响程度就越大,也会拉低FQI的值。

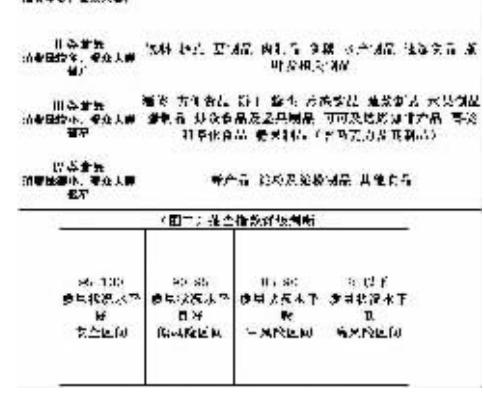
居民消费结构:按照消费量和受众范围,将食品分为4大类,分别为消费量多、受众人群广的I类食品(例如米、面、油等);消费量较大、受众人群较广的II类食品;消费量较小、受众人群较窄的III类食品;以及消费量很小、受众人群很窄的IV类食品。

食品产品关联度:粮食加工品、食用油、调味料等会关联较多的下游产品,其影响范围较大,炒货、饼干等终端产品则对下游食品加工不会造成影响。

食品质量投诉率:若食品投诉率比去年同期升高,这种下降趋势也会相应地反映在FQI中,其数值就会下降。

食品安全事件:FQI数值会随之降低。

根据分级,今年上半年天津市加工食品质量指数为98.76,在95至100之间,该市的加工食品质量应处于安全区间。(姚延敏)



成都市开展建筑工地食堂食品安全专项整治

本报讯(记者樊瑛)据悉,为切实加强成都市建筑工地食堂食品安全管理,严格按照《成都市建筑工地食堂食品安全专项整治工作方案》,成都市食药监局和各区(市)县食药监部门于2012年4月至9月在全市开展了建筑工地食堂食品安全专项整治工作,目前已取得了初步成效。

检查中发现工地食堂存在的主要问题是:部分建筑工地食堂未办理餐饮服务许可证,部分从业人员未持有效健康合格证明上岗,未开展职工培训,食品原料进货台帐不健全,索证索票不完整等。在专项整治期间,共责令244个工地食堂进行整改,对17个食堂作出行政处罚,新核发了21个食堂的餐饮服务许可证。同时,食药监部门还加强了建筑工地食堂相关人员的培训,截至9月26日,开展食品安全培训118次,食堂负责人受训1340人次,1712名工地食堂从业人员参加培训。

针对存在的问题,市局和各区(市)县食药监部门除严格执行法外,还要求相关负责人认真学习《食品安全法》及实施条例,增强食堂食品安全意识,完善食品安全管理制度;落实食品安全管理责任,防止食物中毒事件发生,从而进一步有效地提高全市建筑工地食堂食品安全水平。下一步各级食药监部门将继续加强对建筑工地食堂食品安全知识的培训和宣传,进一步对建筑工地食堂进行指导和规范,加大执法力度,对存在严重食品安全隐患、或拒不整改的建筑工地食堂进行依法查处。

华英公司检验中心真抓实干把好安全关

本报记者 李代广

今年以来,河南华英农业发展股份有限公司检验中心克服人员短缺、人手不足造成的种种困难,围绕目标,精细分解、科学检验,及时地完成了检验任务,确保了食品安全体系的有效运行。

通过和省出入境检验检疫局实验结果比对,用检测数据向客户证明了华英产品的安全、可靠。对出口熟制产品开展热变性蛋

白检测,大大降低了出口食品安全隐患。

对微生物不合格样品进行统计、分析,把信息报送到管理部门,反馈到生产单位,督促生产单位对生产过程中的薄弱环节采取有效措施,做合格的华英食品安全守卫者。