

农业部相关负责人解读农残限量最新标准

日前,农业部与卫生部联合发布了食品安全国家标准《食品中农药最大残留限量》。新标准将于2013年3月1日起实施,此前涉及食品中农药最大残留限量的6项国家标准和10项农业行业标准将同时废止。新的农药最大残留限量标准达2293个,和原有标准比,增加了1400余个。

整合多种原有标准

原有涉农药残留的标准有十几个,同一种农药在花生和小麦中残留限量不同。农业部有关负责人表示,在《食品安全法》颁布实施前,我国涉及农药残留限量的有十几个不同的标准。其中国家标准有3项:《食品中农药最大残留限量》(GB2763—2005)、《食品中农药最大残留限量》(GB2763—2005第1号修订单)、《粮食卫生标准》(GB2715—2005)。行业标准则多达10项,如《农产品中农药最大残留限量》、《蔬菜、水果中甲胺磷等20种农药最大残留限量》等。这些标准之间相互交叉、重复,甚至有一些矛盾之处。如农药百菌清在花生中的限量,国家标准GB2763—2005和农业行业标准NY662—2003中都重复规定为0.05毫克/公斤。而百菌清在小麦中的限量,国家标

准GB2763—2005规定为0.1毫克/公斤,农业行业标准NY1500—2007则规定为0.05毫克/公斤。再如已禁止使用的磷胺,在稻谷中的限量国家标准GB2763—2005仍规定为0.1毫克/公斤,显然不符合国家加强对禁止使用农药管理的要求,因此新标准将其修订为更严格的“0.02毫克/公斤”。

2009年《食品安全法》颁布实施后,要求对现行的食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准中强制执行的标准予以整合,统一公布为食品安全国家标准。为此,农业部加大力量对涉及农药残留限量的国家标准、行业标准进行了全面清理,同时加快新农药残留限量标准的制定工作。在有关部门的配合下,通过3年努力,农业部完成了对原有标准的整合修订任务,统一为一个标准文本。

鲜食产品标准最多

旧标准仅有837个残留限量,新标准有2293个,其中蔬果农药残留限量共1579个。据介绍,我国原有的农药残留限量标准中,仅规定了201种农药在114种农产品中873个残留限量。新标准则制定了322种农药在10大类农产品和食品中的2293个残留限量,基本涵盖了我国居民日常消费的主

要农产品,在标准数量和覆盖率上都有比较大的突破。

何为残留限量?农业部有关负责人解释说,标准中的1个残留限量是指1种农药在1种农产品中的规定限量。由于每种农药的使用范围都不同,1种农药可能被批准使用在多种农作物上,因此1种农药需要制定在不同农产品中的残留限量。如我国批准阿维菌素在水稻、棉花、结球甘蓝、大白菜、萝卜、苹果等15种农产品上使用,因此新标准中对阿维菌素这1种农药,规定了其在15种农产品中的15个残留限量。

为何规定了2293个残留限量?据介绍,这2293个农药残留限量全都是根据我国农药残留田间试验数据、农产品中农药残留例行监测数据和居民膳食消费结构情况,充分对接国际食品法典标准,在开展风险评估基础上制修订的,同时广泛征求了社会公众和相关行业部门的意见,并接受了世界贸易组织(WTO)成员对标准科学性的评议,确保标准的科学、公开、透明。从安全性上看,新标准的风险评估结果全部都在安全范围内,可以保障居民的消费安全。

新标准中蔬菜、水果、茶叶等鲜食农产品的农药最大残留限量数量最多,其中蔬菜中农药残留限量915个,水果中664个,茶叶中25个,食用菌中17个。

成都洪记香辣锅用回收辣椒作食品原料被调查

成都洪记香辣锅用回收辣椒作食品原料事件经成都一媒体报道之后引起社会关注。2012年12月27日下午,从成都市食品药品监督管理局获悉,成都市家乐福双桥店洪记香辣干锅餐饮店因违法使用回收辣椒作为食品原料被立案调查。

据了解,成都锦江食品药品监督管理局于12月18日上午接到某媒体记者反映,称家乐福双桥店洪记香辣干锅餐饮店有员工爆料,说该店涉嫌使用回收辣椒作为食品原料,并提供了相关视频。成都市锦江区食药监局立即安排执法人员于当日中午13点20分对该店进行监督检查。检查过程中,执法人员发现该店存有约500克回收的辣椒。该店店员否认将其作为食品原材料继续使用,但并未就回收辣椒的用途和去向作出合理解释。

19日至24日,家乐福双桥店洪记香辣干锅餐饮店相关负责人一直拒绝承认使用回收辣椒的违法事实。对此,锦江区食药监



2012年12月27日,洪记麻辣香锅店门紧闭。

局为掌握证据,先后对家乐福双桥店客户服务部经理、牛市口街道办事处生活垃圾清运单位、回收该店餐厨垃圾的温江和盛养猪场餐厨垃圾清运人进行外围调查,收集该店餐厨垃圾流向的佐证资料。调查结果显示,该店回收的辣椒并未作为餐厨垃圾交给清运

方。24日,在收集到相关的佐证资料后,锦江区食药监局约谈店长吴某和该店厨师程某,向其出示相关现场检查情况、举报人的视频资料和收集的佐证材料。在确凿的证据面前,吴某和程某承认该店使用回收辣椒作食品原材料的行为。

现已初步认定,家乐福双桥店洪记香辣干锅餐饮店涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》第四章第二十八条第(一)项关于禁止用回收食品作为原料生产食品的规定。目前,成都锦江区食药监局已经立案,并将根据掌握的违法证据进行依法处理。

根据成都市食品安全委员会印发的《成都市食品安全举报奖励办法》(成食安委〔2012〕9号),成都市食品药品监督管理局认为,举报人提供了较为完整的违法线索,成都全搜索记者及时向监管部门反映了情况,符合奖励条件。鉴于使用回收食品作为原料生产食品的违法行为极为恶劣,市食药监局已向市食品安全委员会办公室提出申请,

与国际比尚有差距

目前国际食品法典标准有3820个,比我国多1500余个,“十二五”末,我国标准将达7000个。

新标准还首次制定了同类农产品的组限量标准(如谷物、叶菜类蔬菜、柑橘类水果等28种作物组780个限量标准)和初级加工制品的农药最大残留限量标准(小麦粉、大豆油等12种加工制品59个限量标准)。

组限量是选择同一组农产品中消费量大、残留风险最高的农产品为代表作物,以代表作物的农药残留试验数据为基础,来制定农药残留限量标准。因此,组限量标准是同一组作物中所有农产品共同的残留限量标准。我国新标准中制定的28组农产品的组限量,将有利于扩大残留限量的覆盖率和使用范围。此外,新标准根据《食品安全法》的要求,推荐了配套的检测方法标准,提高了新标准的可操作性。

农业部有关负责人表示,新标准的实施,一是有利于规范农民科学合理使用农药,从源头控制住农药残留。二是使农产品质量安全监管有了法定的技术依据,有利于各级政府履行监管职责。三是有利于促进农产品国际贸易,新标准在制定过程中接受了世界贸易组织(WTO)成员的科学性评议,得到了大多数成员的认可,这对于我国优势农产品出口将产生积极影响。

这位负责人同时表示,与国际食品法典标准(CAC)、美国和日本等国家相比,我国农药残留标准还有一定差距。目前CAC有3820个,美国有1.1万个,日本肯定列表有5万多个。按照农业部制定的《农产品质量安全“十二五”发展规划》,到“十二五”末,我国农药残留限量标准将达到7000个。

(冯华)

对举报人和全搜索记者予以奖励。

此外,成都锦江区食药监局提示广大市民,发现食品安全问题请及时举报。请广大市民和新闻媒体积极向监管部门举报、反映各类食品安全违法犯罪行为,共同维护我市食品安全。各监管部门将严格执行保密制度,不会以任何方式泄露举报人姓名、住址等个人资料以及举报情况。

发现种植养殖环节食品安全违法行为,拨打12316

发现生产加工环节食品安全违法行为,拨打12365

发现流通环节食品安全违法行为,拨打12315

发现餐饮消费环节食品安全违法行为,拨打61882880

成都市公安局食品药品安全犯罪举报电话:86408800

(成都市食药监局供稿)

拆穿谎言 2012“饮食谣言”大盘点

经历了被称为“食品安全年”的2011,我们搭在“吃”上的这根神经在2012年愈发敏感——饭店的鲜榨果汁也许并不新鲜健康,早点摊儿喷香的小包子吃前也要多思量,粉红诱人的熟食要少吃,咖啡“伴侣”能少放则少放……来自各方专家、学者的科学知识答疑解惑,在这一年里我们确实懂了不少健康新知,但也有伪装成“健康新知”的“饮食谣言”夹杂在这股洪流中扑面而来,以“善意”的方式提供错误信息,危言耸听。现在为您搜集这一年中流行在微博等各个平台上的“饮食谣言”,为曾经被“误毒”的那些食物和饮食习惯平反。

谣言:“虾与维生素C同食似砒霜!警惕食物相克!”

谣言重现:
不要一起吃吃的食物:1、虾+维C=砒霜;2、感冒药+可乐=中毒;3、鸡蛋忌糖精同食;4、豆腐+蜂蜜=耳聋;5、海带+猪血=便秘……

解“毒”:
类似以上食物相克的种种组合并非今年“谣言系新同学”,专家不厌其烦地辟谣,但其“炙手可热”的程度并未在2012年有所衰减。

拿“虾+维生素C=中毒”来说。在谣言中,虾不能与维生素C同食的原因是“虾含有一种浓度很高的‘五价砷化合物’,它本身对人体无毒害,但是维生素C会把它转化成剧毒的‘三价砷’,也就是砒霜,可引起急性中毒,甚至致命。”那么,西方人喜欢在京虾时浇柠檬汁,我国自古也有龙井虾仁、番茄大虾等菜品,如果该说法属实,柠檬、茶叶、番茄中维生素C与虾发生反应,为什么尚未听闻有人食用以上菜品中毒呢?事实上,虾所含的砷绝大部分是稳定的有机砷,无机砷的含量不到4%。

谣言:“小心!一碗泡面需要肝脏

解毒32天!”

谣言重现:

泡面的面饼经过油炸,油中添加了BHT,可怕的是碗装泡面,碗的材质是聚苯乙烯,为防止加热变形,添了BHT,但在冲泡过程遇到高温,这些物质就会溶解出来。而肝脏是人体的排毒器官,只要人体摄入不需要的物质,都会由肝脏整合排出去,一般32天为一个周期。所以一碗泡面需要肝脏解毒32天才可以代谢出去!

解“毒”:

在谣言中被多次提到的BHT是一种抗氧化剂。它被广泛用于食品中油脂的抗氧化。联合国粮农组织和世界卫生组织的食品添加剂联合专家委员会把BHT的每日允许摄入量定在每公斤体重0.3毫克。对于成年人,大致相当于每天20毫克左右。按照现行的中国食品添加剂国家标准,BHT在食品中的用量一般为每公斤油脂0.2克。按照每包方便面100克、通常含油量20%来计算,每天吃5包泡面,长年累月地吃,其中的BHT也不会造成健康危害。实际上,泡面作为一种热量高,营养成分单一的食品,本身不是一种“健康食品”,但将“非健康食品”与“毒食”画上等号,再加以种种无科学根据的臆测,对泡面这种在“应急”时表现突出的食品实在是很不公平。

谣言:

“喝酒兑饮料,导致慢性病!”

谣言重现:

很多人喝酒时,喜欢兑点碳酸饮料。比如红酒加雪碧,啤酒加可乐等,可酒精在碳酸的作用下,很容易通过血脑屏障进入脑内,造成伤害。饮用会影响健康,导致肥胖和其他慢性病。

解“毒”:

在这条谣言中,饮料是较为“无辜”的。酒精本身是对“身体造成伤害,营养健康,导

致肥胖和其他慢性病”的元凶。而就“酒精配碳酸饮料很容易通过血脑屏障进入脑内”的说法,专家解释称,酒精进入血液后,即随着血液循环迅速分布于全身各组织,乙醇有脂溶性,较易透过血脑屏障。乙醇进入大脑的速率主要取决于血液中的乙醇浓度,其浓度越高,进入大脑的酒精就会越多,直到二者大致持平。而来自饮料的二氧化碳气体和乙醇一样,是通过扩散作用透过血脑屏障的,并不会影响乙醇进入血脑屏障的速率。所以,即使是用含气饮料兑的酒,在这个环节并不会加速酒精进入大脑,反而能通过稀释作用减缓这个过程。其实喝酒配饮料,能降低了酒精浓度,也减慢了酒精的吸收速度。大量水分的摄入还会加速酒精的排泄,因此能避免醉酒。

谣言:“别吃刚出炉的面包,致癌!”

谣言重现:

刚出炉的面包至少要放两个钟头以上才能吃,因为新出炉的面包仍处于高温状态,这时面包的酵母还未完全消失,这时食用面包会将有害的致癌物一同食入。而面包的中心温度降至40摄氏度以下,酵母才会停止发酵,此时面包中的二氧化碳已经充分排出,可以放心食用。

解“毒”:

这条谣言的出现让一大批烘焙爱好者“闻风丧胆”,白领张小姐就在微博上说:“自己烤面包两年了,每次烤完都会趁热吃一点,觉得很香,这下可完了,怎么办?”其实甚至不需要具备专业的眼光,只要仔细看这条骇人听闻的信息就会发现其破绽:谣言中,致癌物来自酵母,此外,二氧化碳仿佛也值得警惕。而这两样东西却是我们普通百姓最熟悉不过的。酵母是人类的第一种“家养微生物”,自古用来起发馒头等面食,而我们常饮用的可乐等汽水就“富含”二氧化碳。此

外,致癌物“高温下存在,放凉后消失”也可以作为这个谣言的“笑点”,尚未听说哪种致癌物具备“晾凉就消失”的特性。而二氧化碳,不管排不排出都对健康影响不大,汽水、啤酒中含有更多二氧化碳。所以面包君,这次确实“躺中”了。

谣言:“浸出油含神经毒素,对健康危害极大!”

谣言重现:

某品牌食用油是化学浸出法制取!这种工艺的优点是出油率高,企业能降低成本,缺点是产生两种物质:铅汞残留和反式脂肪酸!这两种物质是强烈致癌物质。浸出溶剂正己烷是神经毒素,接触极其微量对人类健康危害极大!吃油最好吃土法榨的,绿色安全。

解“毒”:

食用油的制取工艺主要有两种:压榨和浸出。压榨作为一种传统工艺,压榨后的油饼的残油率大约在7至9%。而浸出法则利用油脂和有机溶剂相互溶解的性质,将油料破碎压成胚片或者膨化后,用正己烷等有机溶剂将油脂萃取溶解出来,这样可以将油料残渣中的残油降低至1%率以内。和压榨法相比,浸出法的出油率大大提高,生产条件好,生产成本也大幅降低,可以为人们提供低价的食用油。至于浸出油的安全性,实际情况是,正己烷分为工业级和食品级,浸出油厂用的正己烷都必须是食品级的。食品级的正己烷经过重金属脱除处理,铅、砷等有害金属残留都低于10ppb(亿分之一),这么低的残留不会对生产的油有危害。另外,油在高温下确实会生成部分反式脂肪酸,不过温度要超过220℃这种反应才会发生,而脱除溶剂的最高温度只有110℃,远达不到反式脂肪酸生成的温度。

(据北京晨报)

广州市质监局2012年12月26日公布5批次18.9L/桶规格的桶装饮用水在抽检中显示不合格。其中,怡然山泉饮用纯净水被检出电导率超标,奈米科泉饮用天然净水、家馨饮用天然净水等被检出菌落总数超标。

12月21日生产,标注的生产日期却是2013年1月2日。“早产”饮料的北京禧宝露饮料有限公司被北京市质监局责令停产整顿。质监人员现场查封“早产”饮料8.4万余箱、200余万罐。

针对媒体报道六和集团鸡类产品滥用抗生素一事,六和集团2012年12月28日晚发表声明,承认存在管理缺陷问题,并向广大消费者以及社会各界表达深深的歉意。还表示将投入1亿元人民币专项整改资金。

近日,加加食品正式收购阆中王中王食品有限公司,加加食品董事长杨振表示,此次收购,一方面可弥补加加食品在产能方面的不足,另一方面可强化公司对西部市场的战略布局,实现品牌、品类、渠道的联动和叠加效应。

据香港大公报消息,临近年尾,香港进口奶粉断货限购,令深圳港货店的奶粉货源减少、坐地起价,包括牛栏牌、美赞臣等品牌奶粉都出现货源段号不全,不少店主表示,近期奶粉需求仍然很旺,顾客纷纷提前订购。

2012年12月25日,从天津市质监局获悉,天津市全面提升津产奶品质,截至目前天津市17家乳制品厂中12家成为示范乳制品厂。目前,天津市所有乳制品企业均实现产品质量安全可追溯。

近日,由北京市工商局购置的202套多功能食品综合检测仪、100台快速检测车已全部配发到市工商局食品处、43个区县分局食品科和157个基层工商所,今后,北京市民一旦发现可疑问题食品,就可以免费到辖区工商分局免费申请食品快速检测。

近日,福州市质监局在省内率先出台《福州市食品生产企业质量信用等级管理办法(试行)》,对福州市食品生产企业质量信用进行等级评定。据福州市质监局相关人士介绍,将企业质量信用从高到低分为A、B、C、D四个等级。

据台湾《联合报》报道,台当局“卫生署”食品药物管理局区管中心主任潘志宽表示,新达国际贸易公司从湖南进口的2106公斤大闸蟹,日前被海关检出禁用的动物用药“还原型孔雀绿”,已悉数销毁。

国家食品药品监督管理局日前公布,对长期发布严重违法广告且屡教不改的保健食品实行暂停销售处理,涉及五日牌、减肥茶等四种保健食品。

近日,国家质检总局公布了28类产品质量国家监督抽查结果,在28类产品中,食品类包括食用植物油、肉制品、豆制品,炒货和坚果制品和小麦粉产品,这几类产品的合格率均在90%以上。

上海市食药监局负责人表示,他们已初步查清百胜集团两年多来瞒报的8个批次不合格鸡肉产品的流向,其中有7个批次均流向外地百胜集团下属门店。

日前,云南省工商局发布第一批流通环节食品安全黑名单,9家有违法行为的个体工商户被当地工商行政部门吊销食品流通许可证,被列入黑名单,按照规定,9家违法企业在规定期限内不得从事食品经营管理工作。

2012年12月29日,新希望山东六和速生鸡事件发布公告,对于公司下属企业在此次事件中的失职行为,公司向消费者深表歉意。这也是事发以来新希望首次发布公告。

国务院食品安全办2012年12月30日发出通知,要求各地区、各监管部门统一组织监督执法队伍,全面排查节日市场食品安全隐患,严厉打击食品安全违法活动,切实做好元旦、春节期间食品安全工作。

近日从在北京举行的“首届中国燕窝产业高峰论坛”上获悉,为进一步规范我国燕窝市场,全国城市农贸中心联合会燕窝专业委员会正在积极准备燕窝购销系列行标的出台工作,这些系列规范将在2013年陆续制定完成并出台。

(编者整理)