守法经营兴旺家业 违法经营人财两空

2012年 食品安全违法犯罪8宗案例的警示

案例1:甲醛鸭血

2012年1月初,安徽省利辛县公安、工商部门根据群众举报,联手侦破一起制售甲醛超标400多倍的"甲醛鸭血"案。自2010年9月起,两名黑心商人把从屠宰场购买的猪血煮好后,放在一个盛水的水池里,之后往里面放几瓶盖子福尔马林液(主要成分是甲醛),泡两三个小时后捞出来,假"鸭血"即加工好了,然后上市销售。一年多时间,10余吨"甲醛鸭血"流入市场无人察觉。犯罪嫌疑人刘某夫妇以涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪被依法批准逮捕。

甲醛是一种无色、具有刺激性气味且易溶于水的气体,为较高毒性物质,美国卫生与公众服务部和联合国国际癌症研究机构已把甲醛列为已知人体致癌物质。

案例2:硫磺熏制竹笋

采用硫磺熏制等方法对竹笋进行加工,生产出12.5万余斤"毒竹笋",价值10万余元,被工商部门查获。经湖北省利川市检察院提起公诉,2012年2月,该市法院一审以生产、销售有毒、有害食品罪判处被告人蒲志保有期徒刑三年。2011年4月至5月,蒲志保雇人为其收购、加工鲜竹笋。蒲志保提供了收购资金和加工所需要的硫磺、焦亚硫酸钠、包装袋、磅秤、铁锅等工具,并将加工鲜竹笋的方法告诉工人。他要求将收购的鲜竹笋用硫磺熏制约12小时后包装,共生产竹笋12.5万余斤。蒲志保将1万余斤竹笋销售出去,得款2.5万余元。经鉴定,这些竹笋均吸附有对人体有毒有害的二氧化硫化学物质。

用工业硫磺熏制竹笋,可以给竹笋"美容",使竹笋又白又嫩,看上去很新鲜,但实际上严重影响人体健康。工业硫磺并非食品添加剂,食品加工是禁止使用工业硫磺熏制提色的。

案例3:病死猪肉

3月25日,央视《每周质量报告》播出节目《问诊"病死肉"》——从2011年7月到2012年3月,福建警方统一行动,集中打掉6个制售、贩卖病死猪肉的犯罪团伙,查扣病死猪肉及制品130余吨,查明涉案病死猪肉500多吨,病死猪肉制成品如腊肉腊肠等100多吨。这一系列贩卖病死猪肉案的面纱逐层揭开:陈开梅夫妇等不法猪贩,以每头20~50元的价格,从不法生猪养殖户或猪贩子手里收购来病死猪;屠宰后,再以每斤2~3元的价格,卖给陈金顺等肉贩子;陈金顺买来病死猪肉后,又以每斤4~6元的价格,贩卖给吴鸿等肉制品加工窝点;吴鸿等人将病死猪肉经过腌制处理做成腊肉腊肠后,以每斤13元的价格,批发给一些小摊贩,或者直接卖给消费者。这其中每一个环节,不法分子获得的利润率都超过100%。

让人恶心的地沟油生产现场

案例4:地沟油

2012年4月2日,央视《焦点访谈》播出节目《围剿新型地沟油》——浙江警方破获一起制售地沟油案件。浙江部分小作坊将劣质、过期、腐败的动物皮、肉、内脏经过简单加工提炼油脂。经过行动,警方摧毁制售地沟油窝点13处,查获3200余吨地沟油,这些地沟油能装满一列油罐列车。

警方发现,在金华市婺城熬制这种新型地沟油的窝点不止一家,还有一些分布于当地的个体熬油户,他们熬制出来的动物油都是由李卫坚统一收购。同样,原料也是来自于屠宰场的废弃物。从屠宰场收购来的废弃动物皮、肉、内脏放在锅里熬制成动物油脂,装进油桶后价格能卖到5000元/吨。

案例5:工业松香煺鸭毛

2012年4月初,央视《焦点访谈》、《东方时空》以《白净的"黑"鸭子》为题,对湖南长沙杨家山禽畜批发市场用工业松香煺鸭毛现象进行曝光,令人触目惊心。杨家山禽畜批发市场有80多家商户,平均每天售出家禽牲畜4万只左右,一到晚上,市场多家商户门口支起黑色大锅,锅里的液体泛着泡沫,锅沿上沾满了鸡毛、鸭毛。

据了解,工业松香内含有铅等有毒物质,对皮肤具有刺激作用,可引起皮肤血疹及疱疹等症状。而工业松香在被用来加工鸭子时,通过热胀的鸭子毛孔渗入鸭子体内,并会附着在鸭嘴角、鸭翅膀等隐蔽处,人食用后会导致铅中毒,不仅损害肝肾,甚至会致癌。

案例6:工业明胶制"毒胶囊"

4月15日,央视《每周质量报告》播出节目《胶囊里的秘密》——在浙江省新昌县全国有名的胶囊之乡厂家圈内,大量的"白袋子明胶"通过地下链条暗中销售和使用已是公开的秘密。这种"白袋子明胶"就是国家明令禁止用作食品药品原料的工业明胶。此种明胶多以皮革废料制成,易出现重金属铬超标。

药品本来是用来防病治病的,如果作为药品外衣的胶囊铬含量超标,成了"有毒胶囊",那么药品就将对患者产生正常范围之外的、不可预知的毒副作用。患者吃被"有毒胶囊"包裹的药品的时间越长、剂量越大,身体健康遭受伤害的风险就越大。

案例7:蜜饯制作添加剂超标

2012年4月24日晚,央视《消费主张》记者对蜜饯生产加工进行明察暗访发现,杭州部分蜜饯生产厂家肮脏不堪,工人随意增加添加剂,伪造检测报告,随意更改生产日期,一些蜜饯加工厂的制作过程触目惊心。生产原料来自山东临沂"黑工厂".在山东临沂市的蒙阴县和平邑县,加工桃肉的厂很多,但大都没厂名和卫生许可证。同时,晾晒的桃肉,都是在路边的露天水泥地进行盐渍加工。央视记者分别在沃尔玛、世纪联华、家乐福等超市,买了标称为杭州超达食品有限公司、杭州灵鑫食品有限公司、杭州百怡食品有限公司等多个厂家生产的多个品种的蜜饯,送往了北京市理化分析测验中心进行检测。检测结果显示,甜蜜素、糖精钠等甜味剂,胭脂红、苋菜红、亮蓝等着色剂,以及用作漂白剂和防腐剂的二氧化硫,都超过了国准要求的最大使用量,有的甚至超过国家标准3倍多。

案例8:啤酒添加工业甲醛

2012年6月13日,吉林省四平市公安局经过缜密侦查,一举端掉了一个位于辖区双辽市的制售伪劣啤酒的黑窝点,抓获犯罪嫌疑人6名。该窝点自2012年2月以来,先后大量生产假冒"小麦王啤酒"、"青岛纯生啤酒"等13个品牌啤酒,犯罪嫌疑人在啤酒里加入了严重危害人体健康的工业盐酸和致癌物质——工业甲醛,并将这些含有违法添加物的假冒啤酒销往东北三省和内蒙古地区,涉案总价值1300余万元。四平市产品质量检验所出具的检验报告显示,甲醛含量达到10.6毫克/升,而甲醛是一种致癌的有毒有害物质,国家明令禁止向食品中添加。

以上8宗案例警示个体工商户和中小食品企业主,一要学点科普知识,二要增强法制意识;日常不做亏心事,半夜不怕鬼敲门;诚信经营、守法经营可积沙成塔兴旺家业,昧着良心违法经营势必毁家败业,人财两空。 (李国政据食品伙伴网整理)

充分满足消费者一站式购物需求

红旗连锁目前最大门店金堂大超市盛大开业

本报讯(记者 樊瑛)去年12月29日,位于成都金堂县赵镇汇龙路129号水城之星的红旗连锁金堂大超市盛大开业。这是红旗连锁立足于便利超市经营核心业务,继突破24小时店、中型超市经营业态后,实现了公司向"大型卖场业态"拓展的崭新跨越。红旗连锁党委书记、董事长、总经理曹世如,红旗连锁党委副书记、副董事长、董事会秘书、常务副总经理曹曾俊等出席开业庆典。

作为红旗连锁目前最大面积的门店,该店总经营面积近7000平方米,共三层。金堂大超市除一般门店销售的食品、烟酒、日用百货产品外,将提供较为丰富的蔬菜、水果、水产、肉类、熟食、针织品等多种商品的销售,充分满足消费者一站式购足所需日常消费品的需求,同时在卖场中还引进了众多知名品牌,努力打造成为金堂最具规模的集购物、餐饮、休闲等为一体的大型商业中心。红旗连锁金堂大超市位于新旧城区交界处,属金堂县城黄金地段,交通十分便利,商业发展前景巨大。

红旗连锁党委书记、董事长、总经理曹世如表示,作为一家有强烈社会责任感的民族零售企业,红旗连锁将不断创新、勇挑重担,运用公司庞大的市场网络和优势商业平台,为广大消费者提供更加"方便、实惠、放心"的优质服务,真诚服务社会、竭力回报社会。

美国研究称"食物致癌说"大多危言耸听

据外媒报道,近日刊登于《美国临床营养杂志》上的一项研究发现,某些食品可能致癌的说法多半经不起推敲,大部分所谓的"不健康"食品其实很少或不会增加致癌的风险。

据报道,报纸和杂志经常爱刊登某些食物致癌的报道,但最近美国科学家表示,许多报道把我们熟悉的食品成分与致癌挂钩,这些说法并没有统计学上的意义,应该谨慎处理。

美国哈佛大学公共卫生学院专家熊恩菲德(Jonathan Schoenfeld)说,我们审查了与食物致癌相关的研究,发现其中许多内容并不明确,或是没有统计学上的意义。

近期有报道称,汽水饮料所使用色素、低脂沙拉酱、烤面包和茶可能增加癌症风险。以往遭点名的食品则有红肉、热狗、甜甜圈和熏肉。

研究人员指出,这些初步的研究往往引发公开争论,而且常常流于情绪性和煽情的言词,可能导致大众更为焦虑,而且无所适从。

(食品伙伴网)

国家质检总局通报 部分大豆食用油被查出致癌物质

广东两企花生油过氧化值不合格

日前,国家质检总局通报28类产品质量国家监督抽查情况,共发现有11种产品不符合标准的规定,其中部分大豆食用油被查出含致癌物质;此外,广东两家企业生产的2个批次花生油也被指过氧化值不合格。

记者从国家质检总局官方网站上了解到,吉林市天下粮仓工贸有限公司"东北纯"笨榨熟豆油(5L/桶)、黑龙江八旗粮油有限公司"八旗"大豆油(1.2L/桶),均发现了致癌物苯并(a)芘超标,实测值是标准值的2到3倍。

两家本地油企也上"黑榜"。其中,广东省云城区广盛油厂生产批次为"2012-08-02"的散装花生油过氧化值不合格;同样在该指标不合格的还有广东省广州市番禺区钟村会江仁丰油厂生产批次为"2012-08-15"的花生油(压榨)。

苯并(a)芘对眼睛、皮肤有刺激作用,是致癌物及诱变剂。资料也显示,过氧化值超标是指食品中油脂氧化,长期食用过氧化值超标的食品,易对肝造成损伤,严重超标可能引起呕吐、腹泻等症状。

质检总局已关注香港问题食用油事件

中国香港特区食物及卫生局局长高永文日前表示,当地再无发现香港食油的苯并(a)芘超标。据介绍,过去几周,香港食环署及食安中心一直抽查食油样本及巡查食油工场,暂时没有迹象显示有关食油同地沟油有关。

据了解,上月香港食环署抽取39个食用油样本化验,发现来自屯门"北大荒"粮油供货商及葵涌永兴油行的四个样本苯并(a)芘超标。

据介绍,香港相关部门正研究把苯并(a)芘纳入恒常食物监测制度,标准为每公斤含量低于10微克,如果含量高于20微克会强制商家回收。此外,香港食环署署长梁卓文也透露,有问题的食油来自山东青岛,香港相关部门已就此通知国家质检总局,总局也关注事件,并已要求青岛的油公司改善质量,并查明致癌物超目标原因。

(广州日报)

新闻集装箱

山东省公安厅2012年8月开始设立食品药品犯罪侦查总队,打击食品安全犯罪工作步入正规化、专业化轨道;截至去年11月,全省共破获各类食品安全犯罪案件480余起,抓获犯罪嫌疑人1100余人,打掉犯罪团伙265个,涉案金额3.2亿余元。

近日,浙江省临海市人民法院连审两对生产、销售有毒有害食品犯罪嫌疑人:一对是"毒豆芽"夫妻,一对是"毒凤爪"父子。他们在生产销售过程中,肆意添加非法添加剂,用来炮制卖相好看的食品,赢得"好口碑"和好生意,当站在被告人席上才追悔莫及。

2012年12月27日,在京举行的"首届中国燕窝产业高峰论坛"上,全国城市农贸中心联合会会长马增俊接受中国经济网记者采访时表示,目前,燕窝专业委员会已初步拟定了9项燕窝系列规范,分别是燕窝术语规范(定义)、燕窝批发规范、燕窝零售流程规范、燕窝包装规范、燕窝标识规范、燕窝等级分类、燕窝销售场所规范、燕窝感官以及卫生要求规范、燕窝再加工规范。"此系列规范具有很强的应用性。"

去年12月30日,上海市副市长沈晓明作客新民晚报冬令热线时说,《上海市食品安全信用体系建设若干意见》提出11种食品安全违法犯罪行为的企业将被列入"黑名单",对列入"黑名单"的食品生产经营企业吊销许可证照;取消被列入"黑名单"的食品生产经营企业评先或申报政府资助项目等方面的资格,并对其法定代表人的各类评先评优实行一票否决。据悉,《意见》已上网征求修改意见,"黑名单"制度今年年初有望推出。

近日,在国新办举行的中国粮食"九连增"等情况新闻发布会上,农业部总经济师、新闻发言人毕美家表示,"速生鸡"有关养殖和加工企业已被关闭,调查结果会及时公布,下一步将加大对滥用抗生素和兽药现象的打击力度。

2012年,农业部继续在全国30个省(区、市)组织开展了饲料质量安全监测工作。抽检结果显示,河南省许昌汇福饲料厂的鱼粉产品和山东省滨州市邹平县三宝畜牧科技有限公司的水解羽毛粉产品检出了三聚氰胺。

去年12月24日,广州市质监局公布了15大类食品质量抽查结果,涉及到豆制品、水果制品、食用植物油产品、大米、淀粉及淀粉产品等,其中大部分产品质量都控制较好,但广州市番禺大石会江达标粮油加工厂生产的一批次花生油、广州市番禺区恒丰食用油厂生产的一批次纯正花生油和广州市白云区靓油坊花生油厂生产的一批次土法压榨优质花生油被检出致癌物黄曲霉毒素B1。

日前,国家工商总局、质检总局对"两节"期间食品安全作出部署,要求加大对乳制品、肉制品、酒类、食用油、糕点、调味品等节日热销食品及地方特色食品的监督检查和风险监测力度,及时排查治理食品安全隐患,保障食品质量安全。特别是要加强对退市食品的监管,严防不符合食品安全标准的下架食品再次进入食品市场。

去年,广西食品药品监督局全年共立案查处药品医疗器械违法案件1658起;在全区14个县建立了100多个安全餐饮示范点,农村50人以上集体聚餐报告指导制度已覆盖到全区82%以上的行政村,为百姓编织起一道食品药品"安全网"。

据英国《每日邮报》报道,美国明尼苏达大学微生物学家丹·奥沙利文博士在研究人类肠道菌群时首次发现了神奇的天然保鲜剂"比辛"(bisin)。它存在于部分无害细菌中,能有效抑制大肠杆菌、沙门氏菌和李氏杆菌等有害病菌的滋生,从而有效防止肉类、鱼类、禽蛋和奶制品的腐败变质,延长海产品、奶酪制品和罐头食品等的保质期限。一些加入了"比辛"的食品无需放在冰箱里就可将保质期延长数年。

巴西圣保罗州大学的研究人员近期研究发现,切碎的香蕉皮可有效去除饮用水中有害的铜、铅等重金属。用香蕉皮制成的水净化设备,即使连续使用11次,其吸附重金属污染的特性依然显着。除香蕉皮之外,此前还有研究表明,椰子壳、花生壳等一些植物废料纤维也可作为良好的水质净化材料。

新加坡农粮兽医局近日为其食品筛选系统新增了一道防线——高分辨率质普(High·Resolution·Mass·Spectrometry)技术允许检测通常不作为筛选目标的污染物。这种筛选形式通常用于固有高风险的食品,如肉类、即食食品、人工培养的海鲜,或由于某些消费者可能对污染物更敏感而造成高风险的食品。这种筛选形式对现有筛选模式起到了补充作用。