

餐饮业每年倒掉两亿多人一年的口粮 北京市消协呼吁 建设节约型餐饮经济抵制浪费

■ 本报记者 樊瑛

据央视报道,随着国人生活水平的提高,餐饮业在为人们提供丰富多彩美食的同时,其浪费现象也极其惊人,仅餐饮业一项,我国每年就要倒掉约两亿多人一年的口粮。

就国人在餐饮上触目惊心的浪费,北京市消协于近日发出强烈呼吁,建议相关行业组织和行政主管部门出台鼓励勤俭节约的相关规定和措施,加强对勤俭节约、文明用餐的宣传教育,倡议消费者文明、理性就餐,呼吁经营者以实际行动抵制浪费。

从北京市消协对全国大、中、小三类城市共 2700 桌不同规模的餐桌中剩余饭菜的蛋白质、脂肪等进行的系统分析,保守推算,我国 2007 年至 2008 年仅餐饮浪费的食物蛋白质就达 800 万吨,相当于 2.6 亿人一年的所需;浪费脂肪 300 万吨,相当于 1.3 亿人一年

所需。

北京市消协指出,餐饮是社会共有资源,浪费要无端地消耗社会财富,同时还会产生大量的餐厨垃圾,不仅需要耗费大量的人力、财力去处理,而且对环境的破坏和污染也是无法弥补的。

节约是中华民族的传统美德,理应大力倡导和弘扬,更何况,目前我国仍有几千万人尚未跨过温饱线。

为此,北京市消协呼吁建设节约型餐饮经济,餐馆服务员有责任和义务主动提醒顾客合理、适量点菜;餐饮企业可在显眼位置悬挂张贴提倡节约的人性化提示牌;开展以节约为目的双赢的销售活动,例如有些餐馆设置节约奖励的优惠条件,既提倡了节约又招揽了顾客,值得鼓励和借鉴。让文明消费、低碳、节俭、环保成为全社会的共识。



为食品添加剂“正名”

食品安全问题近几年成为人们老生常谈的话题,一些食品添加剂带着自己的“坏名声”逐渐出现在人们的生活中。三聚氰胺奶粉、瘦肉精猪肉、塑化剂白酒、打蜡苹果等让消费者们对食品添加剂嗤之以鼻,可食品安全的罪魁祸首是食品添加剂吗?食品添加剂在食品和食品安全中到底扮演什么角色?所有食品添加剂都对人体有害吗?日前,记者就此类问题采访了湖北工业大学生物工程学院食品系副教授袁江兰。

“没有食品添加剂就没有食品工业”

生活中离不开食品添加剂,老百姓在日常生活中最常遇到的有防腐剂、甜味剂和各类食用香精;而添加剂不等于食品添加剂。人们熟知的三聚氰胺不是食品添加剂,必须要把食品添加剂和食品非法添加物区别开来。

袁教授指出,以苯甲酸钠为例,它是很

常用的食品防腐剂,按照《食品添加剂使用标准》在食品中使用,可以防止食品变质发酸、延长保质期。添加此类食品添加剂不仅能抑制有害微生物滋生,还能减少食品浪费。普通老百姓认为添加了防腐剂会对人体有害,却不知如果没有食品添加剂,保质期有限的食品在形态没有任何改变的情况下其实已经发生了变质,而这类危害对人体的影响会更大。我们日常生活中离不开的食用油含抗氧剂,盐含有抗结剂,酱油、醋也有防腐剂。如果没有食品添加剂,那么食品工业运行起来会十分艰难。但这并不意味着商家可以随意使用食品添加剂,一定要严格遵守国家对食品添加剂的使用标准要求。例如《食品添加剂卫生标准》《食品添加剂生产许可证换(发)证实施细则》和《食用香料香精产品生产许可实施细则》等,选用法律法规中规定允许使用的食品添加剂品种。

消费者认识“无添加”有误区

一些商家利用消费者对食品添加剂缺乏了解,在其食品饮品上打出“绝不

含任何添加剂”的标识,此做法是不对的。一方面,“无添加”的标识会让消费者对食品添加剂产生更大的认识误区,误以为“无添加”的产品才是无害的、最好的。另一方面,商家所说不含任何添加剂有可能是使用无菌包装或新型包装材料,因而具有生物防腐功效,但要想食品口感好,还是离不开正确地使用食品添加剂。

中国工程院院士孙宝国指出,迄今为止,我国重大食品安全事件没有一起是由于合法使用食品添加剂造成的,但食品添加剂却成了许多食品安全事件的“替罪羊”,甚至在一部分人心中食品添加剂已经成了食品不安全的代名词。归根结底,食品安全问题造成了消费者的恐慌,除了不良商家非法添加,另一原因是老百姓相关知识缺乏。

走出认识误区靠科普和宣传

“中国食品安全问题造成了公众严重的心理恐慌和思想混乱,老百姓不知道还能吃啥了,这在世界其他国家是罕见的。”孙宝国认为,对食品添加剂缺乏认识,更是进一步加剧了公众对于食品添加剂的排斥和恐惧。事实上,关于正确认识食品添加剂的宣传已经很多,但民间的误解似乎并未因此消除,反倒一再加深了。

这种“深刻”的误读,其实是比与“食品添加剂”有关的食品安全事件更让人担忧的问题。任何食品安全事件都可以通过采取有效措施解决,但民众若形成了对食品安全的非理性认识,并形成思维定式,这不仅不利于我国整体食品安全环境的改善,更会对我国食品产业发展产生负面影响。看来,要想为食品添加剂“昭雪”,除了要求监管部门加强市场监管,还得做好食品添加剂科学知识的普及、宣传等“正名”工作。(长江商报)

我们的食品安全惩罚是不是太“轻”了

■ 牧歌

北京市日前通过了新修订的《北京市食品安全条例》。该《条例》规定:从 2013 年 4 月 1 日起,凡生产经营问题食品构成犯罪的,将终身不得从事食品生产经营活动。也就是说,凡是生产过“毒食品”的厂家将永久性退出这个行业。批评者指出,这项法规的出台意义不大,因为永久性退出这个行业的惩罚,一是太轻。二是有漏洞可钻,他退出这个行业之后就意味着还可以从事另外一种行业,加之很多厂家在登记注册时使用的可能是自己亲戚朋友的名字,甚至是假身份证假名字,你责令他退出,他改头换面还可以继

续从事这个行业。三是,这只是北京市的一项法规,对于别的省区就不适用了,他可以“打一枪,换一个地方”。

对该法规,自然就有人拿国外的做法来比较。首先提到的就是新加坡的做法,新加坡是一个法律非常严厉的国家,也是一个法律无处不在的国家,类似这种制假售伪劣、甚至毒食品的厂商将会面临巨额的罚单,罚得你倾家荡产。相对来说,我国的法律法规就显得很“仁慈”了。但新加坡的这种做法能不能照搬进中国来呢?

我们总是在讲中国特色,法律法规也不例外。我们的政府官员,专家学者也一直在从国外获取“营养”,然后“借鉴”到中国来,

最终形成了我们自己的法律法规。像针对“毒食品”的法律法规也算是有中国特色的了;但并不是所有的有中国特色的东西都是好东西,一个成熟的法律体系也是需要一定的时间,一定的文化传承、积累和创新才可以形成的。

笔者在读美国史的时候发现,美国在历史上也出现过食品造假掺假的黑暗时期,甚至当美国的总统在看了记者采写的相关报道后,直接把餐桌上的香肠扔出了窗外。当然,总统愤怒了,那些制造毒食品的厂家就要遭殃了。美国的做法向来都是立法先行,总统要治理毒食品问题,也不是简单下达一纸命令,让下属去查封相关厂家商家就了事

的,而是先行立法,形成了一个治理毒食品的长效机制,值得一提的是,媒体在中间起到了巨大的作用,因为依靠媒体的监督,那些制造毒食品的厂家就无处可藏。

从三聚氰胺到酒鬼酒塑化剂事件,我们好像总是抓不住问题的要害,而且我们的相关法律法规总是显得那么滞后,滞后一些不要紧,要紧的是能够从根本上解决食品安全问题。有专家就讲,不是我们的法律法规不好,而是落实难,执行难,此话不假。让制造毒食品的人永久退出这个行业原理上没错,关键在于如何落实让他真得退出这个行业,不再祸害人。

从昔日小厂成为中国肉制品行业的翘楚

■ 本报记者 张建忠

近几年来,食品安全事件层出不穷,风险因素有增无减,社会、企业对产品质量检测技术提出了更高的要求。金锣集团作为一家大型食品生产企业,一直牢记“一切为了人类健康”的核心价值观,坚持“质量大于天、把控凭良知、源头五统一、监控全过程、终端规范化、产品可追溯”的产品质量理念,不断提高实验室管理水平及检测能力。公司检测中心 2010 年首次按照 CNAS-CL01:2006 的要求建立、运行实验室质量管理体系,并在 2011 年 8 月顺利通过评审,获得了认可资质证书。

“机会总是留给有准备的人”

作为临沂新程金锣肉制品集团有限公司董事长周连奎,他凭着敏锐的观察与前瞻性的市场判断,毅然相继收购山东临沂半程镇及河南商丘两个肉联厂,在盘活这两个厂的基础上建立了山东金锣集团,正式角逐中国生猪屠宰及肉食加工行业。

在企业成立之时,适逢肉类食品行业市场疲软,金锣面临着巨大的压力。周连奎以非凡的魄力,从日本引进 6 条当时在世界上处于先进水平的肉制品生产线生产火腿肠,开始进军火腿肠市场。

1997 年,周连奎通过国外考察,果断上马冷鲜肉项目,投资 1.2 亿元,新建了世界上最大的冷鲜肉车间,使金锣冷鲜肉的品质更上一个台阶,成为引领中国肉制品行业进入冷鲜肉时代,



“如果能把一件事情做好、做专,做得无法被超越,这样才能求得生存和发展的空间。”

凭借卓越的战略眼光,金锣一举发展成为全国最大的生猪屠宰加工及肉制品生产企业之一。

2011 年金锣集团实现销售收入 397 亿元,实现利税 28 亿元,在 2011 年中国企业 500 强排序中列 235 位。

2011 年 8 月。被中国肉类协会授予“中国肉制品行业强势企业”称号。

积极践行企业社会责任

“我们不能只看到荣誉,而忽视了其他方面。”周连奎表示,荣誉代表了行业及消费者对于金锣的认可和信任,而荣誉的背后则是企业所承载的深重责任。

作为国内肉制品行业的龙头企业,金锣集团始终秉承“兴一处龙头,富一方百姓”的发展思路,在谋取企业发展壮大的同时,积极践行企业社会责任,在吸纳就业、繁荣当地经济,振兴沂蒙老区等方面做出相应的贡献。

2008 年开始,金锣集团计划投资 20 个亿发力规模养殖,目前在沂水县等地已建成 16 处大型养殖基地,不仅吸纳了当地大批农民就业,还有力带动了当地养殖业和区域

经济的发展。

作为一个国家农业产业化重点龙头企业,金锣一直在食品安全上孜孜以求。

依托覆盖从饲料研发、种猪繁育、生猪培育、生产加工到冷链物流、终端销售的全产业链。

大力实施品质工程,全方位保证了从农牧厂到餐桌每个环节的食品安全,为消费者奉献健康、安全的高品质产品。

金锣集团还通过积极承担社会责任来增强企业竞争力,实现企业的更高价值,近几年已累计向社会捐献善款数亿元。

新闻集装箱

国务院办公厅 2013 年 1 月 20 日发布通知,由发改委同工信部、农业部、商务部等 16 个部门共同制定的《降低流通费用提高流通效率综合工作方案》出台,安排 10 项措施,进一步降低流通费用,提高流通效率。数据显示,我国目前生鲜产品的流通费用占总成本的 70%,比国际上高出 20 个百分点以上,这其中又以新鲜蔬菜销售最为典型。

2013 年 1 月 21 日,福建省食安办对外称,该省财政拨出 500 万元专项资金,用于食品安全问题有奖举报,按照标准,奖金最高 10 万元,最低不少于 500 元,凡生产经营单位内部人员举报的,奖金按照上述标准计算后再加 50%。

1 月 21 日,上海市为鼓励市民对非法食品安全事件进行举报,市工商局出台强化新政,明确对重大食品安全事件举报的将提高奖励金额,最高奖励 20 万元。

中国食品网资讯:中国 13 亿多人口每天消耗 200 万吨粮食、蔬菜、肉类等食品,共有食品生产企业 40 多万家、食品经营主体 323 万家、餐饮单位 210 万家、农牧渔民 2 亿多户,小作坊、小摊贩、小餐饮数量更巨。这些数字背后,是更加庞杂的监管工作。这就决定了中国食品安全工作不可能毕其功于一役。

距离部分批次鸡肉原料疑似被检出含抗病毒药金刚烷胺一个月后,肯德基日前在其官方网站发表声明,称已对相关批次鸡肉原料进行销毁。据中央电视台报道,此次总计销毁的鸡肉原料为 57 吨。

声明以“百胜销毁疑似不合格批次鸡肉原料”为题,称“中国百胜将上海食品药品监督管理局抽检的疑似检出金刚烷胺的相关批次鸡肉原料进行了销毁”,显示的销毁地点为上海市动物无害化处理中心,但未透露其他具体细节。肯德基官方微博于 1 月 17 日发布了这一声明。

北京市食品药品监督管理局近日称,2013 年将在乡(镇、街道)设立食品药品安全协管站,建立起横向到边、纵向到底,网格化管理的监管体系。同时,加强流通秩序和基本药物监管,开展保健食品化妆品专项整治,严惩制售假劣行为,严查药品非法回收、违规销售易成臃制剂等扰乱市场现象,促进企业在发展中规范,在规范中壮大。

国家食品药品监督管理局 2013 年 1 月 16 日发布消息称,今年 1 月 1 日,中国食品药品检定研究院(以下简称中检院)生物制品检定所正式获得 WHO 国际标准组织批准,成为 WHO 生物制品标准化和评价合作中心。成为 WHO 的生物制品标准化和评价合作中心之后,我国在生物产业领域的国际话语权会明显提升。

2013 年 1 月 18 日,国家食品药品监督管理局印发通知,摸底调查包括出口原料药通用名称、药品批准文号、主要出口国家或地区、是否取得欧盟成员国药品生产质量管理规范证书等内容。我国化学原料药生产规模仅次于美国,原料药出口已居世界第一位。由于我国出口的原料药质量良莠不齐,频频遭遇国外反倾销、反垄断等贸易壁垒。

由“中国酿酒工业发展研究会”等五家单位联合主办,“北京企促联合文化传媒有限公司”、“中品天下(北京)信息技术研究院”共同承办的“2012 中国国际名酒品牌发展高峰论坛”于 2013 年 1 月 16—18 日在北京·钓鱼台召开。会议期间,主办方举办了“政策解读”、“主题演讲”、“高端对话”等活动,与会专家学者、业界代表围绕当前我国酿酒工业发展的热点及难点问题展开深入的探讨,为推动我国酒类行业的健康、快速、稳步发展,献计献策。

网站卫生部网站 2013 年 1 月 21 日消息:人工培养的广东虫草子实体已正式获批为新资源食品。据菇木真公司董秘办介绍,按照流程,卫生部近期将把新资源食品证书寄给菇木真公司,届时公司即有权利进行批量生产和销售。公司负责人预测,该产品市场前景广阔。

上海市食安办近日召开新闻通气会,公布该市食品安全风险监测情况:2012 年,该市未发生重大食品安全事故,年食品抽检数达 8 件/千人,食品安全风险监测总体合格率为 94%,肉、蛋、奶等高风险食品及米、面、油等大众食品合格率在 95%以上。

中新网消息:广东省副省长林少春 19 日带队赴汕头市检查节前食品安全工作。广东省政府和食品安全主要监管部门负责官员分别带队,成立 8 个检查组,督促指导重点地区排查安全隐患,调查研究并协调解决食品安全突出问题。

(编者整理)