

食品安全

2013 年国际食品安全论坛“晒”看点

2013 年国际食品安全论坛将于 4 月 16—19 日在京召开。论坛将针对当前国内外食品安全的重点、焦点和难点以及食品安全领域潜在的风险分别设置专题会议,邀请国内外权威专家进行深入分析。本届会议有如下看点。

4 月 18 日

【看点 1】食品安全监管体制机制
中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心研究员陈君石:《中国食品安全监管体系的变革》
国家卫生和计划生育委员会食品安全与卫生监督局局长苏志:《建立在科学基础上的食品安全管理体系》
中国食品科学技术学会副理事长、中国农业大学食品科学与营养工程学院院长罗云波:《食品安全新管理体系下的新挑战》
爱尔兰食品安全局局长 Alan Reilly:《爱尔兰食品安全监管制度的历史和现在》
【看点 2】食品安全风险防控
加拿大农业和食品部小农户适应全球市场项目中国部主任 Brian Bedard:《从经济学角度看食品安全风险预防》
中国工程院院士,中国食品科学技术学会副理事长,北京工商大学副校长孙宝国:《食品安全风险交流的科学基础》
ILSI 前主席 Mike Knowles:《食品安全危机中的风险沟通》
【看点 3】食品安全新科学认知与应对
美国疾病预防控制中心新疾病和动物感染性疾病国家中心、食源性疾病以及水源性疾病和环境疾病局沟通部副主任 Dana Pitts:《从灾难中学习:最近食源性疾病爆发照亮食品安全解决之道》

食品安全

食品安全没有“零风险” 政府要坚持“零容忍”——访都江堰市食安办主任、成都市都江堰食品药品监督管理局局长王健

■ 陈璎

近年来,食品安全事件频频曝光,违法违规行为时有发生,政府的公信度和整个食品行业的形象、信誉一再下滑,食品安全已经成为中国公众最为关注的热点问题之一。食品安全是重大的民生问题,是一条不可触碰的高压线。

日前,记者就食品安全相关问题采访了都江堰市食安办主任、成都市都江堰食品药品监督管理局局长王健。都江堰市地处四川成都平原的西北边缘,是中国历史文化名城、首批中国优秀旅游城市,历经两千多年风雨仍发挥着越来越巨大作用。都江堰水利工程更是“天府之国”成都平原的繁荣基石。王局长说,2012 年都江堰食药监局在成都市食品药品监督管理局党组及都江堰市委、市政府的坚强领导下,按照“提高监管能力、完善监管体制、落实监管责任”的工作思路,切实履行食品药品监管,圆满完成各项

职工食堂孕育“光盘”文化

■ 特约记者 魏俊泉 梁祚山

花生米用电子秤称着卖,小酥肉、健腐肉用小碗卖,手工面条买多少做多少……这是笔者最近在山东能源肥矿集团梁宝寺公司员工餐厅看到的新鲜事。

该公司生活后勤负责人告诉笔者,目前全社会都在开展“光盘行动”,于是他们就从控制分量入手防范用餐浪费。比如花生米,买一元钱一份可以,买两元、三元一份也可

吃出健康

白领营养午餐的搭配

多数白领都易忽略午餐的营养,有些人喜欢在路边摊或是自助餐店用午餐,或者是用泡面对付了事。什么样的午餐才适合白领呢?美食专家为您支招儿。

1、中式午餐
 豆泡油菜、宫爆鸡丁、米饭、水果盘(热量:650 卡)。多吃新鲜蔬菜,少吃油腻食物。豆制品是优质植物蛋白质的来源,是中餐的首选。油菜等新鲜蔬菜可促进豆制品中微量元素的吸收。在选择荤菜时,也要尽量点较清淡的,像宫爆鸡丁就不像其他肉类含较多脂肪,同时还富含钙、镁、铁等元素。白米饭,可以满足大脑和肌肉正常工作所需的糖分。

世界卫生组织资深食品安全专家 Peter Ben Embarek:《全球食品安全形势与应对》
美国农业部前副部长任筑山:《食品安全的消费者认知》

4 月 19 日

【看点 1】食品包装材料安全评价与管理
国家食品安全风险评估中心主任助理王竹天:《中国食品包装法规 and 标准》
澳大利亚昆士兰大学教授 Gordon L. Robertson:《全球食品包装法规纵览》
国家卫生和计划生育委员会食品安全与卫生监督局卫生监督中心处长王永芳:《食品包装材料管理法规解读》
新加坡 BASF 东南亚有限公司环保与安全亚太区法规主管 Caroline Li:《从行业视角看中国的食品包装法规》
韩国成均馆大学药学院毒理学教授 Byung-Mu Lee:《韩国塑料食品包装材料的风险评估和风险管理》
世界方便面协会代表:《方便面容器包装的全球化标准》
【看点 2】食品安全新挑战
国家食品安全风险评估中心主任助理李宁:《食品安全新风险》
欧洲食品信息委员会食品安全和风险信息沟通小组负责人 Mary Friel:《过敏原以及消费者的沟通》
国家食品安全风险评估中心研究员刘兆平:《对中国反式脂肪酸的风险评估》
南昌大学副校长谢明勇:《警惕雌激素成为食品安全新危害》
中国食品科学技术学会副理事长、上海海洋大学校长潘迎捷:《中国水产品的污染应予关注》
中国农业大学动物医学院院长,国家兽

食品安全

食品安全没有“零风险” 政府要坚持“零容忍”——访都江堰市食安办主任、成都市都江堰食品药品监督管理局局长王健

■ 陈璎

目标任务,监管水平得到很大提高,各项工作成效显著。为确保食品安全,都江堰市不断完善食品安全综合监管机制,进一步增强食品安全“属地责任”,不断加大监管力度,提升食品安全监管能力和水平,进一步规范餐饮服务行业日常管理,深入开展专项整治,加大培训和查处力度。在过去的年里,都江堰市召开了全市创建成都市食品安全示范县动员大会,市长徐富艺亲自部署示范县创建工作;建立完善了村(社区)和乡镇(街道)两级基层食品安全监管网络体系,制定《都江堰市食品安全举报奖励办法(试行)》和《都江堰市食品安全事故责任追究办法》;深入推进食品质量溯源体系建设,加强食品源头管理;开展了“狂风一号”食品安全集中整治行动和“9+X”整治行动,严厉打击食品安全违法犯罪;扎实推进量化分级管理工作,制定了都江堰市餐饮服务单位《餐饮经营单位使用食品添加剂自查承诺表》、

职工食堂孕育“光盘”文化

以。尤其是肉类食品,价格比较贵,多了又吃不完,他们就用小份售给员工。这种做法,既保证了员工吃饱,又保证了吃好,还有效防范了食物浪费。员工们说,餐厅是在倡导就餐“光盘”文化。

在该公司员工餐厅门口,笔者看到一个两平方米大的牌子,牌子上一半是“光盘行动”的宣传画,一半是勤俭节约倡议书,不时引来就餐员工驻足观看。

一名员工笑着说,自从公司 3 月 1 日开

展就餐“光盘”行动以来,自己算了一笔账,每天不但可以节约不少钱,而且吃的花样也多了。以前喜欢吃回锅肉,买一份需要 15 元,总也吃不才,造成被动浪费,如今买一小碗就够了,才 7 元一次,一次就餐省 8 元,一个月下来可省不少。

员工餐厅的这项新举措无疑加大了厨师、服务员的工作量,但后厨班长告诉笔者,只要想到员工喜欢并认可这种做法,他们心里就感到特别的温暖,再累心里也高兴。员工餐厅今后还要多想办法,让员工吃好、喝好,又不造成浪费。

“‘光盘’行动,培养了员工的节约意识和节约习惯,‘光盘文化’就是节俭文化,不要小视它的潜移默化作用。如今这种文化已经渗透到企业的生产过程中,在井下、井上员工都把生产成本看得很重,把提高效益看得很重,企业增产节约的氛围越来越浓厚。”该公司分管后勤的领导告诉笔者。

白领营养午餐的搭配

多数白领都易忽略午餐的营养,有些人喜欢在路边摊或是自助餐店用午餐,或者是用泡面对付了事。什么样的午餐才适合白领呢?美食专家为您支招儿。

1、中式午餐
 豆泡油菜、宫爆鸡丁、米饭、水果盘(热量:650 卡)。多吃新鲜蔬菜,少吃油腻食物。豆制品是优质植物蛋白质的来源,是中餐的首选。油菜等新鲜蔬菜可促进豆制品中微量元素的吸收。在选择荤菜时,也要尽量点较清淡的,像宫爆鸡丁就不像其他肉类含较多脂肪,同时还富含钙、镁、铁等元素。白米饭,可以满足大脑和肌肉正常工作所需的糖分。

药安全评价中心主任沈建忠:《动物养殖中抗菌药物的使用与食品安全》

【看点 3】完善主动防御的企业食品安全管理体系
中国食品科学技术学会副理事长、国家食品安全风险评估中心研究员刘秀梅:《食品产业链的风险分析》
国际食物政策研究所中国项目总监从田头到餐桌的原料安全管理 Kevin Chen:《食物政策与食品安全监管》

企业专场:《食品产业链食品安全解决方案》《冷冻食品产业链风险分析》《建立以预防为主的方便食品安全管理体系》《从田头到餐桌的原料安全管理》
【看点 4】餐桌食品的安全与食品掺假的预防
中国食品科学技术学会副理事长、中国农业大学科学技术发展研究院常务副院长胡小松:《中国餐桌食品的发展与挑战》
中国烹饪协会常务副会长冯恩媛:《中国餐饮业的现状与安全》
美国明尼苏达大学教授 Theodore P. Labuza:《掺假食品的新鉴别技术》
国际食品微生物标准委员会主席 Martin Cole:《餐桌食品微生物安全评价》
企业专场:《食品科技进步对人们生活的重要作用》《餐桌食品品质保证与产品创新》《餐桌食品的安全保障与制度约束》

【看点 5】食品安全标准新进展
国家卫生和计划生育委员会食品安全与卫生监督局食品安全标准管理处处长张旭东:《2012—2013 食品安全标准建设的进展》
澳大利亚新南威尔士大学名誉教授 Ken Buckle:《澳新食品安全标准的变革与进步》
国家食品安全风险评估中心标准一部

【看点 6】功能食品的管理与标准研究
国家食品药品监督管理局处长白鸿:《我国功能食品的管理和标准》
美国明尼苏达大学教授 Mary Schmidl:《美国功能食品的管理和新进展》
中山大学食品与健康工程研究院院长刘昕:《创新技术探究传统保健食品的健康功效》
北京大学工学院食品与生物资源工程研究所所长陈峰:《微藻类功能食品的研究开发与新型功能食品的研究》

【看点 7】食品企业风险交流案例分析
中国农科院农产品加工所教授魏益民:《2012 年中国企业食品安全风险交流案例分析》
爱尔兰食品安全局主席 Alan Reilly:《爱尔兰食品企业风险沟通的实践与思考》
ILSI 前主席 Mike Knowles:《企业风险沟通的思考》
企业专场 :《科学积累是风险交流的基础》《构建企业风险交流的有效机制》
主办方还将设立“食品安全的全产业链食品安全研究与思考”和“食品安全检测技术的创新与应用”两大专题会议,这也将成为论坛两大看点。

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

主任樊永祥:《食品安全标准体系框架解读》
国际食品微生物标准委员会主席 Martin Cole:《微生物标准是食品安全标准的难点》
美国明尼苏达大学教授 Theodore P. Labuza:《美国食品安全监管与食品安全标准》
上海香料所教授金其璋:《食品香精标准思考》
企业专场:《胶原蛋白标准亟待推进》
《天然提取物中的本底物质问题》

【看点 6】功能食品的管理与标准研究
国家食品药品监督管理局处长白鸿:《我国功能食品的管理和标准》
美国明尼苏达大学教授 Mary Schmidl:《美国功能食品的管理和新进展》
中山大学食品与健康工程研究院院长刘昕:《创新技术探究传统保健食品的健康功效》
北京大学工学院食品与生物资源工程研究所所长陈峰:《微藻类功能食品的研究开发与新型功能食品的研究》

【看点 7】食品企业风险交流案例分析
中国农科院农产品加工所教授魏益民:《2012 年中国企业食品安全风险交流案例分析》
爱尔兰食品安全局主席 Alan Reilly:《爱尔兰食品企业风险沟通的实践与思考》
ILSI 前主席 Mike Knowles:《企业风险沟通的思考》
企业专场 :《科学积累是风险交流的基础》《构建企业风险交流的有效机制》
主办方还将设立“食品安全的全产业链食品安全研究与思考”和“食品安全检测技术的创新与应用”两大专题会议,这也将成为论坛两大看点。

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

(中国食品安全网)

新闻集装箱

2013 年博鳌亚洲论坛年会规格高、外国政要多、外事活动多、保障人数多。为做好博鳌年会期间食品安全保障工作,海南省食品药品监督管理局多次召开专题会议,对年会餐饮服务食品安全保障工作进行动员和部署,确保各项工作有序开展。要求所有餐饮服务接待单位必须达到五个 100% (即卫生检查覆盖率 100%,从业人员健康证持证上岗率 100%,各种食品检查率 100%,各种食品、食品原料索证索票率 100%,餐具消毒合格率 100%),确保餐饮服务食品安全万无一失。

4 月 3 日,上海市政府举行新闻发布会,上海市农委副主任殷欣表示,上海根据农业部要求,对全市家禽高致病性禽流感(主要是 H5N1)都采取强制免疫。H7N9 禽流感病毒发现后,上海市动物疾控中心对全市家禽进行了全面排查,到目前为止没有发现家禽禽流感疫情。殷欣说,对近期打捞上来的黄浦江上游漂浮死猪抽检的 34 份留存样品,上海市动物疾控中心进行了禽流感通用引物监测,未发现禽流感病毒。目前,上海市场的鸡肉和猪肉均可放心食用。

4 月 7 日,酒鬼酒发布 2013 年第一季度业绩预减公告,预计 1—3 月净利下滑 90%以上,引得市场对于白酒企业的盈利状况空前关注。4 月 8 日晚间,山西汾酒发布了其 2012 年年报。年报显示,公司第四季度业绩环比下滑达 80%以上。白酒行业的高速增长时代似乎已经过去了。

4 月 8 日,广州市质监局公布了食醋、肉制品、水果等 15 类食品的抽检结果,涉及花生油、酱油等多种产品不合格。白云区靓花坊花生油厂生产的土法压榨花生油和增城恒健油厂生产的花生油检出黄曲霉素 B1;广州市和丰食品有限公司生产的双禾牌精制白米醋(配制食醋)总酸含量不足;广州市味研生物工程科技有限公司增城分公司 elite 牌天然提取鸡肉膏(TOP/EC1120)被检出山梨酸及其盐不合格。

英国《金融时报》4 月 8 日称,一些超市 4 月开始限制顾客只能购买两罐婴儿配方奶粉。此前数月,德国、新西兰、澳大利亚等国已推行婴儿奶粉限购。外电普遍认为,原因在于中国对外国产奶粉的需求量“大得可怕”。澳大利亚提高了寄往中国奶粉的邮资费,寄奶粉的价格基本上与奶粉价格相当,如果加上保险费,比奶粉价格还要高一些。德国海关只允许华人一次往中国寄 5 包奶粉。

8 日下午,上海市食品药品监督管理局官方微博发布消息称,截至目前,该市各监管部门对市场供应的牛肉及牛肉制品的检测结果表明,均符合国家食品安全标准,未发现炭疽杆菌。该市食安办表示,将会同公安机关对不负责任地发布相关食品安全不实信息,并造成社会不良影响的责任人予以严惩。

近日,有媒体称王老吉凉茶降价与巨额营销投入有关,疑至王老吉资金链断裂,需迅速回笼资金,还有传出王老吉被经销商或被台湾统一集团接收的消息。对此,王老吉相关负责人表示,“我们的产品并没有大幅下降,资金也不会有问题,企业资金运转良好,经营权被接收更是无稽之谈。”王老吉“被降价、被接收”系幕后黑手所为。”

在申城叫停活禽交易后,禽类菜肴开始缺席于部分饭店的菜单。8 日,沪上各流通领域正全力加强食品安全防控,并根据市场需求调整策略。各批发市场增加了水产品 and 蔬菜比重。受禽流感影响,鱼、虾、蟹等水产品近几日成了菜市场里的“香饽饽”。“梭子蟹上午就卖光了,只剩下一些虾类和鱼类产品。”静安区一家菜场的水产品经营户说,“从上周开始,生意明显比平时好”。可能活禽不卖了,改吃水产品的市民多了。”

针对当前 H7N9 禽流感疫情,江苏省商务厅积极采取措施,要求各地商务主管部门保持高度敏感性,加强监测,检查储备,超前部署,拟定预案,将各项工作落到实处,确保市场供应和价格稳定。南京停止活禽交易,暂时关闭所有活禽交易市场。江苏省商务厅 4 月 8 日通报,将积极引导大型农副产品市场及时调整货源,提高水产品和替代家禽类的农副产品经营比例,充分利用冷藏物流中心和配送中心,促进产销快速、便捷、有效衔接,减少流通环节、降低流通成本、提高流通效率。

记者 9 日从青岛市黄岛区政府获悉,圣元营养食品有限公司日前获国家发改委和商务部批准,将在法国乳业资源丰富的布列塔尼区投资 1 亿欧元,建立一座设计年产能达 10 万吨的现代化婴儿奶粉工厂。该项目计划于今年 9 月开工,将按欧盟国家生产药品的级别建立,预计 2015 年上半年投产。项目建成后,将成为全球最大生产婴儿奶粉的单体工厂。圣元营养食品有限公司总经理李克说,企业把掌握产业的前端资源即拥有乳清蛋白生产工厂,作为未来发展蓝图的一部分。(编者整理)



纤维素,少油脂(含奶酪少)。
把水果沙拉作为餐后甜点是明智的选择,它可以提供大量的维生素 C。或者用生菜沙拉作头菜,效果也不错,但注意不要放太多沙拉酱。不要选择:奶酪比萨、咖啡、饼干(热量:1000 卡)。(晓天)