

食品安全

新闻集装箱

假肉假蛋正在冲击着欧洲食品业信誉

牛肉食品里出现马肉、猪肉、驴肉，普通鸡蛋冒充有机鸡蛋，欧洲食品造假丑闻持续几个月了。问题出在哪里？欧洲的食品安全标准和著名的“可追溯规则”是否发挥了应有的作用？本报记者走进欧洲各国的养殖场、店铺餐厅、检测和监管机构，探究欧洲食品产业链上生产、供销、检测监管等环节的真相与反思。欧盟曾宣布将在4月15日公布调查结果，人们拭目以待。

生产环节——
造假乃“行业潜规则”

不久前，德国曝出鸡蛋造假事件，商家将传统方式生产的鸡蛋，贴上“散养”或者“绿色”标签欺诈消费者。这一事件是如何发生的？在哪个环节出了漏洞？带着这些问题，本报记者走进德国涉案农场最多的下萨克森州的一家养鸡场。

迪尔克·巴尔特斯的农场位于下萨克森州首府汉诺威市郊的毕尔姆村，距离市中心约18公里。巴尔特斯祖辈经营农庄，现饲养了约6000只产蛋鸡，属于传统养殖方式，即在一定空间的鸡舍内，规定数目的鸡可以自由活动。进入鸡舍，记者看到鸡舍里照明模拟日出到日落的过程，由电脑自动控制，一天照14个小时。通风、喂食、捡蛋等工作都实现了自动化。

而散养鸡场除了鸡舍以外，还需要对应鸡的数量按比例提供活动空地。如果饲养方法以及饲料都符合绿色有机标准，那么这些散养鸡蛋将获得绿色有机认证。

巴尔特斯告诉记者，养鸡场除了出售自己生产的鸡蛋外，还会从中间商那里购买一部分鸡蛋。这是因为养鸡场与自己客户的供求关系不一定总能平衡，有时需要中间商来调配。这种做法本身并不违法，且所有鸡蛋来龙去脉都清晰可查。巴尔特斯曾经被萨克森州的农业部盯上，在电脑里输入他养了多少只鸡，一共购买了多少饲料，电脑就会自动算出他的养鸡场产出了多少鸡蛋。如果他卖出的鸡蛋与该数目差别较大，就需要接受更严格的调查。当然，从中间商那里购买了多少鸡蛋，也需要在养鸡场的账目中清楚地体现出来，而这些账目都要保存10年。

但是，一些养鸡场主通过虚报养鸡数目的做法，可以卖出更多鸡蛋而不引起监管部门的注意。这次造假事件被曝光，也是因为一次偶然的司法纠纷。据巴尔特斯介绍，一位有机养鸡场业主在司法纠纷中被发现所申报的养鸡数要高于养鸡场内的实际存血量。业主却对法官表示，“大家都是为了赚钱”。原来，业主虚报养鸡数量后，再从中间商那里买进普通鸡蛋，将其贴上“散养”或者“有机”标签，高价出售。其实这已经成为行业“潜规则”。由于业主虚报了养鸡数目，即使卖出的鸡蛋更多，监管部门也不容易发现问题。而中间差价吸引很多养鸡场业主铤而走险。“一枚普通鸡蛋出市场价格在20欧分左右，而散养鸡蛋则至少40欧分，价格翻一番。”巴尔特斯说。

德国检查部门发现约有200多家养鸡场涉嫌造假。巴尔特斯的养鸡场由于本来就是传统饲养，因此不存在假冒有机鸡蛋情况。但在这次清查中，他的养鸡场也被查出了一些问题，主要是养鸡的数目略微超出了规定的数量。但总体而言，巴尔特斯养鸡场受这次“假鸡蛋”风波影响不大，他的“巴尔特斯鸡蛋”品牌在周边有了一定的知名度，客户也都很信任他。

受这次事件影响最大的是有机鸡蛋企业。调查还在进行中，一旦结果公布，涉案的企业很可能面临倒闭。

供销环节——
标注不全相当普遍

2月底，宜家捷克分店的餐厅被曝在品牌肉丸里掺了马肉。据报道，“问题肉丸”并



不是宜家自己生产的，而是由瑞典食品供应商谷纳·达夫格公司提供。3月21日，瑞典传统食物肉丸子在瑞典17家宜家餐厅重新供应。宜家食品部门负责人爱德华·穆赫对公众宣布，此次重新供应的肉丸，绝不含有马肉，并向公众保证，宜家今后将完善从农场到餐桌的监管制度。宜家集团国际事务新闻发言人伊娃·玛格森在接受本报记者采访时表示，马肉事件让宜家面临经济和名誉上的损失，同时也是一场深刻的教训。伊娃·玛格森坦言，“我们应该对食品实行更严格的检验措施，之前我们只是做常规检查，以确保没有这些肯定对身体有害的物质，但是现在看来这些因素对不身体。”

欧盟的食品安全法明确规定，食品和动物饲料生产者对于食品安全负有不可推卸的重要责任，并在法律体系中建立了“可追溯性规则”，即通过有效监控确保从农场到餐桌整个过程所涉及的食品、动物饲料和饲料成分都必须安全，一旦哪个环节被查出问题，必须承担严重的法律后果。

但在“马肉风波”中，“可追溯性规则”成了摆设，正如欧盟经济和社会委员会主席斯塔范·尼欧森在接受本报记者采访时所指出的，“马肉风波”比原来判断的情况要严重，问题存在时间之长和治理难度之大也出人意料，尤其是在追踪究竟谁是马肉“假扮”牛肉的始作俑者的过程中，发现竟然存在多个源头。目前还不清楚，这是从哪一个国家开始的。

法国的肉类监管一直都较为严格。记者来到巴黎的一家肉店，店主说，在法国，每一头牛都有自己的一本“护照”，上面记录了性别、品种、出生年月、出生地和养殖地点、卫生证明等信息，屠宰、加工、运输环节也都有清楚的记录。每种肉类从生产到销售的各个环节都建立起清晰的信息标记。而按照法国的法律规定，饭店、咖啡馆等餐饮场所也有义务应顾客要求，出示食物中所用牛肉原产地。“马肉风波”发生后，法国政府强调，2013年将强化对肉类、鱼类制品追溯体系的监管。但措施如何，还有待观察。

在法国街头常见的一家连锁超市，一位名叫安娜的幼儿园教师对本报记者说，不少法国人已经养成了在购物时细查食品来源的习惯，这起“马肉风波”再一次加强了人们头脑中的原产地意识，但有些食品的原产地标注并不明晰。安娜向记者展示了一个透明塑料盒包装的芒果蜜饯，盒身上只标明了一家法国经销商的名称和联系方式，在“原产地”一栏，只写了“进口”一词。安娜说，不仅是肉类产品，许多其他食品也有同样的标签不完善问题。

3月27日，欧盟委员会提出修改商标法建议草案，重点指向协调成员国商标注册、废除过时条款、打击经欧盟转运假冒货物、加强成员国商标机构与欧盟商标机构的合作，旨在使欧盟商标体系变得更加便捷、可靠。

检测环节——
肉制品掺假不难检测

指肠病的人，胃酸分泌量大，鸡蛋壳内含有碱性物质，可与过量胃酸起中和作用，从而起到降低胃酸浓度和止痛的作用。其方法是将鸡蛋壳洗净打碎放入铁锅里炒，再研成粉末，饭前或饭后，用开水吞服；每日服一个鸡蛋壳的量，可分二至三次服用。

4、姜糖开水祛风寒防感冒。突遭“风吹雨打”，过一会儿就会喷嚏频发。若用老姜、红糖熬水喝，即可有效祛风寒防感冒。

5、陈年泡萝卜治感冒。取泡菜坛中陈年泡萝卜切成块状，取陈皮、紫苏适量放在一起熬水，每天喝三次，每次一碗；并用萝卜块乘热滚擦后背，沿背沟两侧的背肌由上往



欧洲“马肉风波”发酵了近两个月，马肉冒名顶替牛肉如何被发现？食品成分又是如何被检测的？为此，记者专门采访了比利时根特大学食品安全与技术系食品成分检测实验室主管米娅·埃克豪特教授。

埃克豪特教授向记者表示，在“马肉风波”爆发之前不久，她的实验室才刚刚进行完一项为期两年的比利时食品成分检测项目。“我们在进行这个项目时，检测了鸡肉、马肉、骆驼肉、鱼肉、羊肉等多种肉类产品的脱氧核糖核酸(DNA)，当时我们就注意到，有少量肉类产品中含有马肉”。她拿出照片检测，这含有马肉的样本都已经显示出来。“其实这只是定性分析。马肉在食品中的含量在1%以下，甚至是0.01%都可以被检测出来，但这不应属于‘马肉风波’中欺诈的范畴，有些生产商在生产过程中有交叉污染。如果已经定性，我们还需要再进行一次成本约为200至220欧元的定量马肉DNA检测实验，如果检测出马肉成分在5%以上，则要质疑这家食品生产商的信誉了。”

在“马肉风波”的影响下，很多食品生产商都主动将自己的商品送至埃克豪特教授的实验室进行检测。埃克豪特教授告诉记者，同样忙碌的实验室不只他们一家，比利时有检测能力的实验室几乎都接收到了大量检测样品。

埃克豪特教授带领我们参观了她主管的食品成分实验室。实验室中，三五位实验人员正在紧张地忙碌着，他们有的在提取样本，有的在进行拍摄，有的在整理食品成分记录。教授向我们解释怎样进行肉类食品成分检测：“不同的动物都有自己特定的DNA，就算是这种动物的肉制品被搅烂、煮熟、冻硬，DNA始终存在。”在欧洲，进行一次这样检测的成本大约在100至150欧元之间。

埃克豪特教授向记者描述了当前市场的真实状况。虽然比利时绝大多数的食品生产商已经自证清白，但消费者已经对肉类制品所标注的成分产生了深深的不信任感，“那些认真生产的厂家得不到信任，生产出来的食品卖不出去，有些商家甚至关停了生产线，很多人因此失去了工作。”埃克豪特教授希望欧盟的调查能尽快给出结论，告诉消费者哪些品牌应当为此负责，从而尽早斩断非法马肉供应链。

监管环节——
重安全轻假冒

“马肉风波”发生以后，欧洲一些国家的食品安全部门正在对涉案企业进行调查。欧盟经济和社会委员会主席斯塔范·尼欧森在接受本报记者采访时表示，可怕的不是“马肉”，而是由此引发的“恐惧效应”在不断扩散，进而会伴随着消费者对欧洲统一大市场的信心丧失，这才是最令人担忧的。

瑞典皇家理工大学食品科技专业教授克里斯托对本报记者说，“供应商和零售商都十分看重价格因素，瑞典加入欧盟以后，农业政策激励企业以低成本高收益相互竞

争，但竞争机制和食品环境有时候无法实现可持续性平衡”。一位不愿透露姓名的当地媒体工作者告诉记者，“这根本就是价格战，在东欧，马肉很便宜，有很多人会在东欧收购那些残弱的马，经过加工之后运到其他国家销售，而这些马很有可能是服用过药物的。”瑞典乌普萨拉大学食品营养安全系一位已退休的教授对本报记者说，每个公司都有责任做好食物检测，食品安全部门也要履行责任，这显然不仅仅是食品安全问题，更是监管上的失误。

欧盟委员会健康与消费者事务委员托尼奥·伯格也对本报记者表示，欧洲的劳工制度虽比较完善，但是一些公司也存在违法乱纪问题，一定要整肃法纪。

谈及“马肉风波”，法国消费者协会食品安全专家夏尔·佩尔南对本报记者说，欧洲有十分严格的食品安全法规和标准，但都是卫生安全方面的。在实际生活中，官方的和专业的监控与检测多是围绕细菌指数是否合格、食品是否有杀虫剂和霉菌污染等问题展开的。这次用马肉冒充牛肉的作弊行为，通过卫生安全标准检测是无法发现的。

“然而，消费者并不仅仅满足于食品卫生安全保障，他们还希望买到手的食品与标签上的标注相符。”夏尔·佩尔南认为，为满足消费者这方面的要求，就必须有新的法规和监控手段。在经济全球化的今天，食品加工供应链越来越复杂。比如在瑞士等国超市中发现的掺有马肉的速度肉酱面，其原料来自欧洲不同国家的5个企业连原料供应和加工过程！因此，要对食品加工供应链的每一个环节都加强监控和做好标识工作，以防止作弊行为的发生。

夏尔·佩尔南表示，“马肉风波”加重了消费者对欧洲食品加工工业的不信任感。欧洲食品加工从业者将不得不做出改变，要致力于保证向消费者提供真正意义上的安全食品。“作为保护消费者的组织，我们正推动建设食品溯源管理体系，加强标签规范化，寻求实现每一个环节都是可溯的和安全的。要解决食品加工和供应链的安全问题，单靠从业者的承诺和检测还不够，需要建立独立的公共监控机制”。

点 评

史利军(中国农业科学院副研究员)：

欧盟的食品安全监管走在世界前列，其食品供应链具有相对完善的溯源系统。在如此严格的环境下，发生“挂牛头卖马肉”和有机鸡蛋造假等事件，共同原因是经济利益驱使与监管不到位。

“马肉风波”集中反映了部分欧盟国家食品供应链的复杂与混乱。食品供应链是从食品的初级生产者到消费者各环节的经济利益主体所组成的整体。随着食品供应链的延长，原材料质量控制、加工过程质量控制、食品质量问题责任划分，市场需求与生产的统一等问题被逐渐放大，导致协调与监管的难度增加，这也为非法牟利分子掺假提供了可乘之机。

“灭火式”的管控措施固然重要，短期内确实能使类似事件得到有效控制，但如何从源头上杜绝才是解决问题的根本。

首先应完善食品安全标准及有关法律法规，并进行全程监管和控制。其次，应从资金力度上加大对食品检测、检验研究和应用的投入。食品安全事件频发使各国政府加大了相关投入，并不断改进检测技术与手段。但出于检测成本的考虑，目前检测尚未完全覆盖所有环节，同时样品检测频率也比较低。再次，可以利用网络信息技术建立食品追溯系统，对食品生产的全过程进行监控，有问题及时发现及时解决，并可及时召回。马肉究竟对身体有什么危害并非问题关键，重点在于要重塑整个社会对食品行业和食品安全体系的信心。

(人民网)

海关总署新闻发言人、综合统计司司长郑跃声10日说，近年来我国奶粉进口规模持续扩大；一些通过网络代购等非传统渠道购买的奶粉来源不明，质量没有保障，建议尽量从正规渠道购买进口奶粉。据郑跃声介绍，新西兰是我国进口奶粉的最大来源国。一季度，我国自新西兰进口的奶粉为22.8万吨，增长34.8%，占进口奶粉总量的95%。

在4月12日上午举行的重庆政协2012年度股东大会各项议案均得到顺利通过。引人注目的是，连续担任公司两届董事长的黄明贵完成任内最后一次大会的主持，正式谢幕。现任嘉士伯香港大中华区董事长的王克勤则顺理成章续任董事，并在随后召开的新一届董事会上当选为董事长。

上周南方食品的一则“向公司股东征集新产品品尝意见的公告”让基金公司分得了超过13万罐南方黑芝麻乳。公募基金面对着十几万罐黑芝麻乳，如何分配成为了一道难题。首先要确定的是这些黑芝麻乳是否属于基金资产，是否属于基金持有人？公募基金从上市公司处得到的实物是否属于基金资产及如何分配，相关法规并没有明确规定。

4月12日，家住重庆市渝中区解放碑附近46岁的赵女士因莫名腹胀、吃不下东西等，向医生求助。医生从她最近的饮食中找到致病原因：因担心禽流感，她每天要喝大量的板蓝根冲剂。专家称，板蓝根服用过多，会引起消化道不良反应，轻则胃等消化系统不舒服，重则可能引起呕吐腹泻等。

“不论什么价，一律卖不出去。”近日，在江苏调研时，养殖户告诉记者。仍在增加的人感染H7N9禽流感病例，导致江苏等地禽产品价格暴跌，销售基本停滞，苗鸡无人问津，产品积压异常严重，中小养殖户深度亏损，资金链断裂，家禽养殖业遭受重创，行业稳定发展面临严峻挑战，业界期待政府打出“组合拳”，帮助家禽养殖户渡难关。

农夫山泉不正视其执行的标准低于国标的问題，而是于4月14日公布了几份检测报告来表明其“产品品质高”，试图转移视线。不过，其中的一份检测报告恰恰向外界证实：农夫山泉一直执行的浙江地标(DB33/383-2005)，就是不如自来水标准。“事情过了这么多天，农夫山泉一直说他们执行的地标中有两项指标限值超过了国家标准，而回避神、晒、硝酸盐等指标限值宽松于国家标准的事实。”协会方面表示，饮用水标准的各项指标限值要遵循“水桶理论”——只要有一块短板，就会被否定全部。

贵州制药上市公司贵州百灵16日发布公告称，将向两名自然人手中收购治疗糖尿病的秘方苗药，消息一出公司股票应声涨停。但众多投资者和分析人士均发出质疑称，公司对药效并无论证便投入资金太不严谨，两个自然人手中所谓的祖传秘方的可靠性更值得怀疑。一位北京知名券商医药行业分析师表示，糖尿病作为世界性的医学难题，如果真的靠一个民间偏方就能根治，那全世界数百年的医学发展真不知如何评价了。“估计还是概念炒作吧。”

浙江省宁波市中级人民法院16日对经最高人民法院指定管辖的全国特大、全环节生产、销售“地沟油”系列犯罪案件进行了一审宣判。主犯柳立国以生产、销售有毒、有害食品罪和生产、销售伪劣产品罪判处无期徒刑，鲁军等其他6名被告人判处执行有期徒刑14年至7年不等的刑罚；对卜庆锋和袁一、陈保刚3名主犯以销售有毒、有害食品罪和销售伪劣产品罪分别判处无期徒刑和有期徒刑15年，其他10名被告人判处执行11年至7年不等的刑罚。

遭遇禽流感，重庆市内的各大鸡餐馆有的改行卖鱼卖火锅，未改行的无奈出新招揽食客“吃鸡感染禽流感不幸遇难，餐厅赔偿60万。”连日来，主营鸡的餐厅生意下滑明显，不少鸡馆改行，也有鸡馆无奈出新招，留住新老顾客。“生意太惨了，一个月至少亏损几十万。”16日，该市一家知名主营鸡的餐厅老板向记者大倒苦水。随着禽流感的出现，该市各大吃鸡、鸭、鹅、鸽子的餐厅都没能幸免生意下滑，专营鸡的餐厅下滑50-60%很普遍，多的下滑了70-80%。

商家虚假宣传、以次充好、无照经营，工商部门作了处罚，消费者却不知情，这是商家失信成本不高，坑蒙恶习不改的主因之一。16日，湖南省工商局首次公布市场主体违法记录，供公众长期免费查询，让这些上了“黑榜”的违法商家“见光死”。这份“黑榜”包括888条市场主体违法行为记录信息，包括违法人名称、主要违法事实、处罚内容和依据等。湖南顺丰速运有限公司无照经营，常德男科医院、娄底丽人妇产医院等违法发布医疗广告，嘉禾县中医医院擅自发布医疗广告等均被公布。

(编者整理)

吃出健康

食疗小偏方

民间有“小偏方，治大病”的说法，虽然“小偏方”不一定治得了“大病”，但治疗常见小病的确已被证实有效。

1、烧大蒜治腹泻。大蒜约10瓣，放柴火上烧焦，蘸白糖吃，可治细菌性腹泻。

2、大米饭糊锅巴泡水喝治“隔食”。一次食物吃得太多会引起“停胃”、腹胀、打嗝。将大米饭锅巴置锅锅底烧烤至发黑碳化，放一容器内，倒入开水(以能听到高温状态下的糊锅巴与开水接触时发出炸裂声为宜)，浸泡数分钟，然后将糊锅巴水服下。数小时内即可治愈不消化。

3、鸡蛋壳治十二指肠溃疡。患有十二



下反复滚擦，直至皮肤表面泛红。

6、苦蒿去火治流鼻血。如出现上火，流鼻血，可去野外采苦蒿尖部嫩枝叶，洗净嚼

碎咽下；并将洗净揉软的苦蒿塞入流血的鼻孔，流鼻血立马可止。

(编者整理)