

六大问题威胁食品安全

日前,复旦大学健康领域重大社会问题预测与治理协同创新中心发布了《我国食品安全领域问题静态预测研究报告》,界定了我国食品安全领域目前面临的 34 个主要问题,并指出其中六大关键问题,而食品安全监管存在空白、食品安全可追溯系统不完善等成为最迫切需要解决的问题。

研究团队成员之一、复旦大学公共卫生学院吕军教授介绍,由于食品供应链节点企业多、环节多,相应的食品监管链任务繁重而复杂。从国家战略视角出发,科学预测特定期内食品安全领域存在的问题,并确定该领域的关键问题,为政策制定提供方向和重点,是这次研究的意义所在。

报告界定了我国食品安全领域目前面临的 34 类主要问题,包括:食品安全监管专职人员数量不足,素质不高;基层监管机构检测检测设备缺乏;食品安全检测技术落后,缺乏科学系统的检测方法等。

吕军介绍,课题组以定性定量相结合的方式,对食品安全领域内的 34 类问题按照其严重性和重要性进行排序,通过两方面的综合排序,确定哪些问题迫切需要解决,应该进入政策议程。最终确定了六大关键问题,包括:食品安全监管空白;国家食品安全法律体系存在监管盲区,罚则太轻,相关配套制度不健全;农药、添加剂等有毒有害物质的违法使用或滥用;食品生产者违法添加或不合理使

用危害食品安全的物质;食品安全可追溯系统不完善,缺乏贯穿产业链的全程质量监控体系;食品生产源头的环境恶化,造成农产品和畜牧产品等食品原材料受到污染等。

有专家认为,在这六方面的问题中,机构改革的深化能解决交叉管理和监管盲区的问题,法律的修改也能进一步提高震慑力,而食品安全可追溯系统的建立则略微迟缓,建议国家应尽快加快这一薄弱环节问题的解决。

事实上,近年来,随着食品供应环节的日益复杂,监管难度增加,早就有专家建议,食品安全可追溯系统亟待建立。然而,我国已建立起的少数可追溯系统普及性、兼容性和信息共享程度不高,在食品安全追溯中的作用有限,不仅不利于食品安全监管效率的提高,也使得在食品安全事件中责任追究与惩戒成为难题。

2008 年发生“三鹿奶粉”事件,三鹿公司没有建立可追溯系统,导致其没有向公众公布三聚氰胺问题并及时召回问题食品,最终事态发展越发严重,无法挽救。

报告指出,虽然我国在建立食品安全可追溯系统方面做了大量工作,但由于起步较晚,技术不够成熟,加之食品供应链缺乏统一的信息平台,社会对可追溯系统的认识不够等原因,建立科学规范的食品安全可追溯系统仍具有一定的困难。少数已经建立起来的食品安全可追溯系统,由于普及性、兼容性和

信息共享程度仍然不高,在食品安全追溯中的作用有限。

国家虽鼓励各地开展可追溯系统建设,但却未明确给出可追溯系统的具体法律依据或实施规范。我国食品供应链比较长且复杂,涉及种植、养殖、屠宰、食品生产加工、流通以及最终消费管理等多个环节。并且供应链中以小作坊为主,参与者众多且分散、流动性大,标识系统不统一,推行信息化工作的难度很大。加之食品消费具有品种众多、次数频繁的特点,上下游企业之间多为短暂的交易行为,各环节间联系并不紧密,因而严重缺乏食品的原料产地、生产流程、仓储运输等方面的物流信息。此外,国内物流信息服务、物流信息技术滞后,缺乏专业性的食品技术交流平台以及一套成熟可行的信息技术交流机制,食品供应链难以建立一个比较完整的供应链数据库。基础数据信息严重匮乏,食品可追溯的实现也就无从谈起。

事实上,农业、质检、商务等部门都在参与食品质量安全可追溯系统建设。各部门构建的可追溯系统由于缺乏统一标准的引导,大都各自为阵,系统从硬软件设施到关键技术的使用都不尽相同,可追溯系统的兼容性差,影响了信息的交换与共享,使得可追溯系统并没有发挥应有作用。少数地区和产业链已经建立起的可追溯系统也面临同样的情况:由于各个系统开发目标和原则不同,建设

缺乏统一规划,造成溯源信息内容不规范、信息流程不一致、系统软件不兼容,往往只能在一定的环境和地域内发挥功能,不能很好地覆盖整个食品安全链,对跨地区突发性事件原因的分析也存在滞后性。

可追溯系统包括检测设备的购置、软件开发及信息平台硬件建设,以及信息采集、系统维护、人员培训等后期投入,这些都需要大量的人力、物力和财力。即使是大型企业,建立可追溯系统也面临巨大的财务负担,更何况供应链中的多数中小企业。这就造成了即使下游食品加工厂商建立了可追溯系统,也难以在供应链上推广使用,特别是上游农户的推广。政府对可追溯系统建设的投入不足,是企业缺乏建设动力的原因之一。

以四川省为例,从 2010 年起正式启动可追溯系统建设以来,每个项目县补助资金仅 5 万元,远未达到建立可追溯系统的需求。2009 年对浙江省 66 家生猪屠宰加工企业的调查显示,未实施自愿性质量安全可追溯的企业有 47 家,占 71.2%,并且企业资金能力不强是其不愿推行可追溯系统的重要因素。此外,消费者对可追溯系统普遍认识不足,还未建立起及时查询相关信息的意识,更不愿意购买比普通食品价格高的可追溯农产品,这也是企业缺乏建立可追溯系统动力的原因。

(中青报)

松茸



松茸,即松茸菌,又名松口蘑、松茸蘑,是名贵食用菌之一,被视为“食用菌之王”。松茸属真菌植物门。

松茸菌味道鲜美,香气扑鼻,是宴会上稀有佳肴。松茸菌营养丰富,还具有较高的药用价值,含有粗蛋白质 17%,粗脂肪 5.8%,可溶性无氮化合物 61.5%,还含有丰富的维生素 B1、B2、C、尼克酸、钙、磷、铁等。

松茸菌具有强身、预防治疗糖尿病及抗癌等作用。据日本有关资料报道,松茸菌抗癌效果可达 90% 以上。松茸菌的经济价值很高,国际市场每吨鲜松茸菌售价达 3 万—5 万美元,是其他菌类所望尘莫及的。

四川省的三州——凉山州、阿坝州、甘孜州和云南省部分州县是松茸菌的主要产地。

(编者整理)

与鸡蛋相克的 5 种食物

鸡蛋是很好的营养品之一,富含多种人体必需的物质,但是在中医学中,任何事物都相生相克,鸡蛋也不例外。

1. 吃完鸡蛋后不要立即吃糖。鸡蛋不可以跟糖一起煮,吃鸡蛋后也不能吃糖。糖水荷包蛋会使鸡蛋蛋白质中的氨基酸形成果糖基赖氨酸;而这种物质不易被人体吸收。

2. 吃完鸡蛋后不要立即吃柿子。吃完鸡蛋后立即吃柿子,轻则会得食物中毒,重则会导致急性胃肠炎。如果出现急性胃肠炎,在 1—2 小时内,可使用催吐的方法。取食盐 20g 加开水 200ml 溶化,冷却后一次喝下,如果不吐,可多喝几次促进呕吐。或者可用鲜生姜捣碎取汁用温水冲服。如果吃下的时间较长,应服用泻药将有毒物质排除体外。

3. 吃完鸡蛋后不要立即喝豆浆。单独饮用豆浆有一定的滋补作用。豆浆含有一种特殊物质叫胰蛋白酶,它与蛋清中的卵松蛋白相结合,会造成营养成分的损失,降低二者的营养价值。

4. 吃完鸡蛋后不要立即吃鹅肉、兔肉。鸡蛋还不能与兔肉、鹅肉等肉类一起吃。李时珍在《本草纲目》中说:“鸡蛋同兔肉食成泄痢。”那是因为兔肉性味甘寒酸冷,而鸡蛋甘平微寒,二者都含有一些生物活性物质,



共食会发生反应,刺激胃肠道,引起腹泻。

5. 吃完鸡蛋后不要立即吃蟹肉。吃完鸡蛋后吃蟹肉也会导致食物中毒。蟹肉本身性

滋腻,患有感冒或体内寒湿的人和消化系统不好的人最好别吃。

(编者整理)

花生调和油里究竟有多少花生油

在各大超市食用油货架上,食用调和油品种越来越丰富,而配料表上各种油料的具体成分和比例不透明,令消费者缺乏基本的知情权。以某品牌坚果调和油配料表为例,其中就包括大豆油、葵花仁油、花生油、亚麻籽油、初榨橄榄油、山茶籽油、核桃油、葡萄籽油等成分,但这 8 种油的配方比例却不得而知。另一款某品牌的花生调和油,其配料表中仅标注含有大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油,各类油的比例不详。

记者调查发现,金龙鱼、鲁花、胡姬花、福临门等品牌都推出了调和油产品,虽然叫法不同,配料也略微不同,但都均没有标注各配料油的比例,尤其是冠名配料油的比例。

对于各品牌角逐调和油市场的原因,玉泉路粮油市场分析师刘敬亮介绍,从价位方面考虑,一般来说,大豆油价格低,花生油、玉米油、芝麻油等油品价格相对较高,而调和油价位处于二者之间,从价位上来说满足了一部分消费者的消费需求。

现象: 最贵油品冠名成“潜规则”

据了解,多数食用油企业仅仅是将其调和油的配方到相关机构进行备案,并依照要求在产品标签上“按原料配比从大到小注明使用原料的油脂名称”,食用调和油市场存在的另一个“潜规则”也由此产生:在名称上突出其最昂贵油品,并以此进行冠名。而实际上,产品主要成分仍以大豆油、菜籽油等低价油占大头。

按照去年实施的《预包装食品标签通则》中明确规定,包装标签上必须标注主要成分信息,并从高到低进行排序。记者发现,市场上多数食用调和油都是以较为廉价的“大豆油”为基油,而在配料表排后几位的橄榄油、

鱼油、花生油、葵花籽油、坚果油等“高级油种”往往被命名到产品名称中,身价和档次也因此提高了不少。

以同样是 5 升包装的海洋鱼油调和油、第二代金龙鱼调和油为例,在前者配料表里 10 种成分中,前三位是菜籽油、大豆油、花生油,鱼油仅占第 6 位;后者 8 种成分配料表里,前三位是大豆油、菜籽油、玉米油。但在卖场里,每桶海洋鱼油调和油要比普通二代调和油贵 20 元左右。

《标签通则》规定:如果在食品标签或说明书上特别强调添加了某种或者数种有价值、有特性的配料,应标示所强调配料的添加量。国内最大的粮油加工集团益海嘉里方面曾公开回应,旗下的金龙鱼深海鱼油含量约为 1.4%—1.8%,但这一数值并未标注在产品外包装上。

“当下的调和油市场确实还存在诸多不规范之处,不能以某种油品的名称来归并到调和油名称中来,这样容易引起误导。”北京市粮食行业协会会长田鸿儒表示。

追访: 专业机构难测调和油配比

记者致电各粮油企业询问现售调和油配比,各家企业无一例外地拒绝向记者透露相关内容。金龙鱼等食用油行业大企业均以技术保密、没有授权不方便提供为由拒绝透露调和油产品配比。

那么权威检测机构是否可以鉴定某种调和油中的成分?近日,记者以消费者身份致电国家粮油质量监督检验中心(北京市粮油食品检验所),工作人员表示,油料配比是企业自己的事,质检中心可以检测出调和油中过氧化值是否符合国家标准,“地沟油都很难检测出油料比例,更何况调和油”。

国家粮食局标准质量中心工作人员称,该部门仅负责起草粮油标准,检测问题可咨询国家粮食局科学研究院,而该院科研人员也回绝了记者送检的要求,“我们有检测设备,但还得有检测配方比例的技术方法,这事仍然在科研阶段,是很复杂的一套体系。比如说将康师傅的水和冰露倒在一起,很难通过仪器设备进行区分。”另一家食品领域第三方检测机构也表示无法对食用油配比进行检测。

中国粮油学会油脂分会副会长王兴国也表示:调和油的检测是非常困难的,“油加油就是神仙都发愁”。为什么食用调和油新国家标准没有出来?主要原因就是检测方法。

探因: 调和油盈利是纯大豆油一倍

强大的宣传攻势,促销广告冲击,让很多消费者选购食用油时更多的是关注价格,而忘记看配料表。正在超市选购花生油的王女士告诉记者,有一次看到花生调和油促销,5 升装的比普通花生油便宜了 30 元,但买回家后吃起来却没有一点花生油香味,后来就不考虑调和油了。

近年来随着消费者对于调和油配方比例的不明确和质疑,食用调和油的销量正在衰退。AC 尼尔森近几年的统计数据显示,作为国内第一大食用油消费品类,2010 年调和油占比 40.6%,2011 年下降到 37.1%,2012 年下降到 33.7%,已经连续两年下滑。

但对于很多品牌而言,调和油的利润仍要远远高于普通的大豆油,这正是近年众多企业投身调和油品类,市场份额逐渐扩大的缘由所在。曾有报道指出,例如 100 元的大豆油,除去生产、包装和销售成本,只能赚 3 元钱,即 3% 的盈利。而相比较调和油而言,

100 元的以大豆油为基础油的调和油,盈利可以达到 6 元,即盈利 6%,是纯大豆油盈利的一倍。

标准: 成分配比有“行规”没“国标”

继食用油市场新兵中储粮油脂有限公司旗下正式推出两款注明成分配比的调和油后,近期一家橄榄油企业也率先在国内市场标注出橄榄油和果渣油比例,据该公司总经理杜先生介绍,在西班牙等国的调和油市场,标注成分配比的做法非常普遍。在现行法规缺失情况下,希望行业内有更多公司加入公布配比的队伍中。

据业内人士介绍,由于国家尚未制定出统一的食用植物调和油国家标准,更没有对调和油配料比例作出统一要求,目前各个企业采用和执行的都是企业标准。

据了解,食用调和油最早是标注各成分所占比例的,如金龙鱼第一代调和油标注了“97% 的大豆油、2% 的菜籽油、0.5% 的芝麻油、0.5% 的花生油”。但由于调和油尚无国标的强制规定,随着生产企业和调和油品类增多,渐渐就不标注油中各成分量比例。

现行的《食用植物调和油》国家标准从 2005 年开始制定,当年 10 月形成征求意见稿,至今已多次公开征求专家和企业的意见。2008 年,《食用植物调和油》国家标准征求意见稿完成,并提交全国粮油标准化技术委员会审定。虽然有专家近期也表示标注成分比例是与国际接轨的做法,但历时七年,食用调和油的新版国标仍未见踪影。

业内人士指出,专家、消费者、行业都呼吁国标尽快出台,公布调和油的成分比例对消费者明白消费、规范企业公平竞争都有好处。

(北京青年报)

●11 月 9 日,财富品质研究院发布的 2013《中国红酒报告》中显示,目前中国红酒年消费规模超过千亿元,二三线城市将成为中高端红酒重点开拓市场。其中,大连位居红酒城市发展指数第八位,在中国红酒城市潜力指数排行榜中列第四位。

●11 月 10 日,记者从某市食品药品监督管理局了解到,该市餐饮服务食品安全信用管理首批“黑名单”公布,榆中九记火锅、占福清真牛肉面馆等 6 家单位被曝光同时,32 家单位拟评为餐饮服务食品安全量化分级综合等级 A 级单位,100 家企业拟评为餐饮服务食品安全信用管理“红名单”企业。

●11 月 10 日,四川成都市首批 10 家“微型菜市”益民惠民菜店开业,此举是当地为缓解城市一些社区由于缺少菜市场等生活配套设施,居民面临“买菜难”“买菜贵”问题,最新推出的“菜篮子”工程举措。记者在一家“微型菜市”里看到,货架上蔬菜摆放整齐,近 50 种蔬菜以及肉类,品名、价格都标注得一清二楚。

●北京商报 11 月 11 日讯,记者走访多家东阿阿胶销售门店,其店员均称 8 月厂家曾统一下发通知,将该品类阿胶终端零售价定为 550 元。对此,多位律师和业内专家认为,东阿阿胶官方商城虚标市场价,涉嫌虚假宣传,欺骗消费者。

●经济日报 11 月 11 日讯,2013 年,我国夏粮总产量达到 13189 万吨,再创历史新高,实现“十连丰”。在产量基数高、生产成本高、灾害威胁大等不利条件下,今年夏粮再获丰收,主要得益于政策力度加大、科技服务到位、防灾应对有效、气候总体有利。

●11 月 11 日,重庆啤酒公司董事以书面表决方式审议通过了《重庆啤酒股份有限公司董事会关于嘉士伯啤酒厂香港有限公司要约收购事宜至全体股东的报告书》。本次要约价格为 20 元/股,收购数量共 1.46 亿股,占总股本的 30.29%。收购资金总额为人民币 29.32 亿元。本次要约完成后,嘉士伯将最多持有重庆啤酒 60% 的股份,重啤集团或将彻底退出重庆啤酒。

●新京报 11 月 12 日讯,此前“跌跌不休”的白酒股昨日出现罕见大涨,截至 11 日收盘,14 家白酒企业全线上涨。沱牌舍得报收 14.77 元,涨幅为 7.26%。古井贡酒、泸州老窖、老白干酒紧随其后涨幅超过 5%,龙头酒企贵州茅台上涨 2.50%。白酒股带动下,张裕 A、古越龙山、重庆啤酒在内的红酒、黄酒、啤酒股也纷纷出现上涨。

●国家邮政局 11 月 12 日发布监测信息,今年“双 11”当天所有电商产生订单快递包裹约 1.8 亿件。全天各快递企业共处理 6000 多万件快递,是去年“双 11”最高峰 3500 万件的 1.7 倍,达到今年快递日均处理量的 2 倍以上。

●继蓝莓之后,进军农业板块的联想控股 11 月 12 日召开发布会,推出其第二个旗舰水果产品“佳沃金艳果”猕猴桃,发布会上“褚橙柳桃”同步上市。褚时健和柳传志两位“商界大佬”在农业销售领域首次合作。

●11 月 12 日,北京新发地市场网站最新报价显示,牛前腿的均价是 49 元/公斤,里脊的均价要 61 元/公斤。来到超市,柜台上摆放的牛肉价签更是让人望而却步:黄瓜条肉的价格是 102 元/公斤,腹内牛腩的价格是 95 元/公斤,肥牛卷最便宜的每公斤也达到 63.8 元。

●京华时报 11 月 13 日讯,北京市农业技术推广站蘑菇室主任邓德江接受采访时表示,蘑菇确实有很强的吸附金属的能力,野生蘑菇的重金属含量较高,而我们食用的蘑菇多是无土栽培,不会吸附到土壤重金属。

●据中国之声《新闻晚高峰》11 月 13 日报道,今年第 30 号台风“海燕”给海南省农业生产带来严重影响,当地部分市县的冬季瓜菜、香蕉、芭蕉等农作物被狂扫一空。这可能影响到冬季销往北方的蔬果量。

●证券日报 11 月 13 日讯,周一白酒板块在整体大幅上攻后,12 日延续强势,贵州茅台的股价也顺势上涨 3.79%。贵州茅台的这轮反弹始于 10 月 31 日,而这也是白酒板块反弹的时点。截至 11 月 12 日,短短 9 个交易日中,该股股价累计上涨 9.24%,远远跑赢同期大盘。

●中青报 11 月 14 日讯,从夏季至今出现了奶源供应紧张的情况。不过按照乳业市场调节规律,从生鲜乳价格上涨周期、全球原奶产量、2012 年牧场建设数量和 2012 年奶牛进口数量这四项目标来看,牛奶供应在四季度初已经开始恢复,“奶荒”的周期即将过去。

(编者整理)