

中国食品周刊

FOOD WEEKLY

协办: 中国食品工业协会花卉食品专业委员会 双汇集团

广告热线: 028-68551386 新闻热线: 13908058548 电子邮箱: 1722428646@qq.com

2014 年 5 月 30 日 星期五 主编: 李国政 责编: 杜高孝 版式: 吉学莉

企业家日报

9

消费者误读最佳食用日期标识 欧盟更改标识遏制浪费

在欧盟国家被浪费的食物中, 15%—20%是因为消费者错误理解了“最佳食用日期”标识而引起的, 欧盟委员会负责健康与消费的委员托尼·博格说, 如果不及时采取行动, 到 2020 年, 浪费的食物数量预计将上升到每年 1.26 亿吨, 而欧盟计划到 2020 年将食物浪费量减少 50%。

在 5 月 19 日召开的欧盟农业部长会议上, 荷兰和瑞典提出, 应取消一部分可以长期保存的食品的“最佳食用日期”标识, 使其变成“不过期的食品”, 通过这样的方式遏制欧盟各国不断上升的食物浪费现象。这些可以长期保存的食品包括干面、大米、茶叶、咖啡、蜂蜜、干奶酪等, 它们短时间并不容易变质。

这份由荷兰和瑞典提出的建议得到了德国、奥地利、丹麦、卢森堡等欧盟国家的支持。这些国家一致同意, 食品浪费问题不仅让经济蒙受巨大损失, 更会给人赖以生存的自然资源造成不必要的严重危害。

欧盟统计局数据显示, 从 2006 年起, 欧盟国家每年有高达 9000 万吨的食品被白白扔进垃圾箱, 造成了极大的浪费。欧洲环保协会长期关注食品浪费问题的研究员皮亚特·巴扎克告诉记者, 西方发达国家食品浪费问题的严重性几乎和发展中国家一样。在荷兰, 人均每年浪费 541 千克食物, 在比利时, 这一数字是 345 千克。当许多人还在挨饿时, 不少



人却在大牌挥霍浪费食物, 其中, 浪费最严重的是在销售阶段, 因为许多超市想要在货架上一直摆放着看上去很新鲜的食品。从全球范围来看, 食品浪费数据更为惊人。根据联合国粮农组织 2013 年的最新调查结果, 全世界每年浪费的食物高达 13 亿吨, 约占粮食生产总量的 1/3。报告指出, 全世界每年生产但未被食用的粮食所耗用的水相当于伏尔加河年流量的 3 倍, 而生产这些粮食所排放的温室气体高达 33 亿吨。报告显示, 世界 54% 的食物浪费发生在食物供应链的“上游”, 即生产、收获后处

理和储存环节, 其余 46% 发生在“下游”, 即加工、流通和消费阶段。

巴扎克认为, 造成食物的浪费有多重原因, 一方面全球化的市场拓展带来生产力的提升, 让食物在西方社会成为了非常廉价且易得的商品; 另一方面, 现代社会对个人需求的过度刺激, 使得食品浪费现象变得见怪不怪。

欧盟委员会健康与消费委员的发言人乔·埃农对记者表示, 欧盟正试图通过一系列的措施, 来遏制欧洲食物浪费不断上升的问题。这些措施包括: 推动成员国调整税收

政策, 鼓励更多食品零售商将原本要丢弃的依然可以食用的食品转送给食品银行。

“我们的目标是, 在整个欧洲设立一个跨越不同成员国系统性的减少食物浪费的目标, 使得欧盟可以随时观测各国的进展情况,” 欧洲环保组织“绿色和平”发言人路易莎·克拉西蒙对记者表示, 欧盟成员国提议的去除“最佳食用日期”政策只是一个开始, 要从根源上减少食物浪费的问题, 就需要有一个从生产和消费进行治理的双管齐下的转变。

(刘栋)

河南华英公司参加第 12 届(2014)中国畜牧业博览会

■ 本报记者 李代广

在展会期间举办的 2014 中国畜牧行业先进表彰大会上, 华英公司荣获“第三届中国畜牧行业先进企业”称号, 董事长曹家富荣获“第三届中国畜牧行业先进工作者”。

5 月 18 日—20 日, 由中国畜牧业协会主办的第十二届(2014)中国畜牧业博览会在青岛国际博览中心盛大召开, 来自 30 多个国家和地区的 1250 家畜牧业及相关企业参加了本次盛会。

展会上, 华英公司搭建了 36 平米的特装展厅, 以黄色为主色调, 熟食产品展示区、品尝区、羽绒服展示区、业务洽谈区划分明确, 加上各种明亮的灯箱, 整个展厅新颖夺目。熟食新品“玲珑鸡点”的展示是这次展厅的亮点, 受到了参观观众的关注。董事长曹家富、常务副总经理张家明等公司领导也亲临展厅参观指导, 对本次参展效果给予肯定。

中国畜牧业博览会经过十一届的发展, 综合影响力已大幅度提升, 现已成为规模亚洲第一、全球第四的畜牧业类展会。本届展会规模宏大, 参展商包括兽药、饲料、畜牧与生产机械设备、生物质能源、包装运输等多个行业。本届展会以“细化服务, 真正实现展商和观众的参展价值”、“增加国际化程度”为核心, 最大程度地满足了参展企业的个性化需求, 力争让参观观众对畜博会进行深度参与和体验, 大幅提升畜博会的附加价值。

食药监总局: 将严格监管互联网食品药品经营

国家食品药品监督管理总局(以下简称: 食药监总局)就《互联网食品药品经营监督管理办法(征求意见稿)》(以下简称: 《办法》)公开征求社会意见。据了解食药监总局此举是为了加强互联网食品药品经营监督管理, 保障食品药品安全, 根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国药品管理法》、《化妆品卫生监督管理条例》、《医疗器械监督管理条例》等, 制定本办法。

《办法》提出互联网食品药品经营, 是指通过互联网向个人消费者销售食品(含食用农产品、食品添加剂)、保健食品、药品、化妆品和医疗器械的行为。国家食品药品监督管理总局主管全国互联网食品药品监督管理工作。

对于互联网食品药品经营者, 《办法》表示除法律法规规定不需要办理相关证照的经营主体外, 互联网食品药品经营者应当取得食品药品经营许可或者备案凭证; 取得食品、保健食品、化妆品、医疗器械生产许可或者备案凭证的企业, 可以通过互联网销售本企业生产的产品。药品生产企业、药品批发企业不得通过互联网向个人消费者销售药品。互联网食品药品经营者不得委托他人从事互联网食品药品经营。(新华)

美国伊利诺伊州大学生代表团参观双汇工业园

本报讯(记者 李代广)5 月 23 日下午, 美国伊利诺伊州大学生代表团 25 名师生到双汇集团参观。双汇发展总裁张太喜、双汇集团党委书记杜俊甫、双汇发展总裁助理刘金涛等陪同。

当天下午 3 时许, 美国伊利诺伊州大学生代表团 25 名师生来到双汇大厦, 双汇发展总裁张太喜、双汇集团党委书记杜俊甫、双汇发展总裁助理刘金涛等迎上前去, 同他们一一握手, 表示欢迎。在双汇大厦一楼大厅, 张太喜首先代表万洲国际董事局主席、双汇发展、双汇集团董事长万隆及双汇全体员工, 对美国伊利诺伊州大学生代表团师生来双汇参观

表示热烈欢迎, 并向客人们介绍了双汇 30 年的发展历程和并购美国史密斯菲尔德后的情况, 不少大学生为双汇的快速发展感到震惊, 有的学生伸出大拇指说“双汇真厉害”。

张太喜等陪同美国客人来到双汇第一工业园生猪屠宰车间, 透过明亮的玻璃橱窗看到, 一头头生猪正源源不断地随生产线进入清洗、消毒、白条加工、瘦肉精在线头头检测等生产环节。在头头检验台前, 张太喜指着车间内忙碌的工人说“这就是双汇的瘦肉精在线生产头头检验, 双汇全国的所有工厂都是这样, 戴着红色安全帽的是官方派驻的检测人员, 戴黄色安

中国驻法国使馆领导视察茅台法国海玛酒庄

高度赞赏海玛干白 2011 和海玛正牌干红 2009



● 中国驻法国使馆领导在茅台法国海玛酒庄前合影留念



● 中国驻法国使馆领导视察茅台法国海玛酒庄

全帽的是双汇的检测人员, 产品检验层层把关, 保证食品安全”。有学生表示: “双汇食品安全、卫生一流, 真不愧是国际大企业!”

美国伊利诺伊州大学生谢丽颖是一位上海姑娘, 10 年前随父母去美国, 这次随团来中国考察, 对中国的变化十分震惊, 她用不太流利的普通话接受了记者采访: “我离开中国已经 10 多年了, 中国的变化实在太大了。双汇购买史密斯菲尔德, 美国人都很惊讶, 双汇成为世界最大的肉制品企业, 在全世界都很有影响, 我这次来的最大感受是: 中国了不起, 双汇了不起。”

据了解, 这两款产品曾屡获佳绩。其中 2011 干白于去年夺得法国《醇鉴》圣诞刊第一名, 并获得两位“世界最佳品酒师”安德烈亚斯·拉尔森(Andreas Larsson)先生和马库斯·德尔蒙戈(Markus Del Mon-ego)先生的力推, TASTED 专业品酒报给予其 88.5 分的好成绩。而海玛正牌干红 2009 更是荣誉非凡, 该产品曾在 2011 年斩获波尔多葡萄酒大赛银奖, 葡萄酒代言人杂志给予其 90 分的优异成绩。

海玛酒庄(Chateau Loudenne), 位于波尔多梅多克法定产区, 属于特级中级星酒庄(Cru Bourgeois Supérieur), 是波尔多梅多克地区最古老的酒庄之一, 也是当地非常有名的旅游古堡。曾从属于世界第一烈酒集团-Diageo 超过 125 年, 现从属于中国酒业领军巨头贵州茅台集团。酒庄座落于吉伦特河口, 是梅多克唯一一个拥有私人港口的酒庄。酒庄占地 132 公顷, 其中有 56 公顷的梅多克 AOC 葡萄园。酒庄酿酒顾问为全球顶级酿酒大师——米歇尔·罗兰先生。

酒庄城堡建于 17 世纪, 因其漂亮的粉红色外观和收集的古老玫瑰, 而享有“粉红城堡”美誉。城堡曾接待过美国前总统约翰·肯尼迪先生和英国前首相温斯顿·丘吉尔先生等世界政要。

表示热烈欢迎, 并向客人们介绍了双汇 30 年的发展历程和并购美国史密斯菲尔德后的情况, 不少大学生为双汇的快速发展感到震惊, 有的学生伸出大拇指说“双汇真厉害”。

张太喜等陪同美国客人来到双汇第一工业园生猪屠宰车间, 透过明亮的玻璃橱窗看到, 一头头生猪正源源不断地随生产线进入清洗、消毒、白条加工、瘦肉精在线头头检测等生产环节。在头头检验台前, 张太喜指着车间内忙碌的工人说“这就是双汇的瘦肉精在线生产头头检验, 双汇全国的所有工厂都是这样, 戴着红色安全帽的是官方派驻的检测人员, 戴黄色安

中国驻法国使馆领导视察茅台法国海玛酒庄

高度赞赏海玛干白 2011 和海玛正牌干红 2009

建筑一建于 1670 年, 素有“粉红城堡”之称的海玛城堡以及玫瑰花园、葡萄园和私人码头等。在视察期间, 使馆领导一行详细了解了城堡历史、葡萄园种植情况、葡萄酒酿造工艺及销售情况等。

使馆领导一行对海玛城堡的建筑风格与历史非常赞赏, 对酒庄花园里竞相盛开的玫瑰非常喜爱。在海玛酒庄团队的推荐下, 使馆领导们还品鉴了海玛的几款葡萄酒, 他们对所品鉴的海玛产品评价很高, 尤其对海玛干白 2011(露黛尼干白葡萄酒 2011)和海玛正牌干红 2009(露黛尼干红葡萄酒 2009)给予了高度赞赏。

据了解, 这两款产品曾屡获佳绩。其中 2011 干白于去年夺得法国《醇鉴》圣诞刊第一名, 并获得两位“世界最佳品酒师”安德烈亚斯·拉尔森(Andreas Larsson)先生和马库斯·德尔蒙戈(Markus Del Mon-ego)先生的力推, TASTED 专业品酒报给予其 88.5 分的好成绩。而海玛正牌干红 2009 更是荣誉非凡, 该产品曾在 2011 年斩获波尔多葡萄酒大赛银奖, 葡萄酒代言人杂志给予其 90 分的优异成绩。

海玛酒庄(Chateau Loudenne), 位于波尔多梅多克法定产区, 属于特级中级星酒庄(Cru Bourgeois Supérieur), 是波尔多梅多克地区最古老的酒庄之一, 也是当地非常有名的旅游古堡。曾从属于世界第一烈酒集团-Diageo 超过 125 年, 现从属于中国酒业领军巨头贵州茅台集团。酒庄座落于吉伦特河口, 是梅多克唯一一个拥有私人港口的酒庄。酒庄占地 132 公顷, 其中有 56 公顷的梅多克 AOC 葡萄园。酒庄酿酒顾问为全球顶级酿酒大师——米歇尔·罗兰先生。

酒庄城堡建于 17 世纪, 因其漂亮的粉红色外观和收集的古老玫瑰, 而享有“粉红城堡”美誉。城堡曾接待过美国前总统约翰·肯尼迪先生和英国前首相温斯顿·丘吉尔先生等世界政要。

食药监总局: 抽检显示粽子产品总体质量良好

国家食品药品监管总局 27 日消息, 截至目前, 食品药品监管总局在端午节前共抽检粽子产品 300 批次, 涉及 17 个省份 80 余家生产企业, 未发现不合格产品。端午节期间还将继续抽检 200 批次。

食品药品监管总局介绍, 本次监督抽检采取异地交叉方式, 采样地点包括超市、商场、批发市场等, 检验项目包括过氧化值、重金属、食品添加剂、致病性微生物、霉菌等近 20 项指标。

食品药品监管总局要求, 各地要在端午节期间加大对粽子产品质量安全的监督检查力度, 加强对产品包装、标识、生产日期、保质期和储存条件等的执法检查, 加大对餐饮服务单位、农村集贸市场等重点场所粽子产品的抽检力度。

食品药品监管总局提示消费者, 在选购、贮存、烹煮和食用粽子时, 应当注意:

一是通过正规可靠渠道购买并保存相应购物凭证, 要看清外包装上的相关标识, 如生产日期、保质期、生产者名称和地址、成分或配料表、食品添加剂、QS 标识等是否齐全; 查看真空包装是否漏气胀袋、有没有变质; 不要购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的产品, 不要购买超过保质期的产品。

二是对于真空包装类和速冻类粽子, 购买后按照标签所示方式保存, 并按照标示食用方法加工食用。散装粽子注意适量买入, 最好是现吃现买, 避免粽子变质。生熟粽子分开贮存, 打开的粽子存放在室温下不得超过 2 小时。

三是食用前要彻底清洗双手, 冷藏或冷冻过的粽子, 在食用之前应加热至中心温度达 75 摄氏度及以上, 吃剩的粽子不应重复加热超过 1 次, 不要食用馅料已发酵、发苦或口味不正的粽子。

消费者如果发现购买的粽子和生产经营粽子的单位存在食品安全问题, 可拨打当地食品药品监管部门投诉举报电话 12331。

卫计委: 7 月起馒头发糕等面粉制品不得加明矾

近期, 关于加明矾才能做出喧腾馒头、早点摊油条铝超标致油条成“铝条”的消息让人们对自己的食品安全充满了担忧。针对含铝添加剂的使用问题, 国家卫生计生委等 5 部门日前联合发文, 对其使用范围做出了重大调整。

从今年 7 月 1 日起, 国家禁止将酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉用于食品添加剂生产、经营和使用, 膨化食品生产中不得使用含铝食品添加剂, 小麦粉及其制品(除油炸面制品、面糊、裹粉、煎炸粉外)生产中不得使用硫酸铝钾和硫酸铝铵。而制作馒头、油条等食品时常用的明矾, 就是硫酸铝钾。

国家食品安全风险评估中心副研究员钟凯分析, 之所以要对含铝食品添加剂动刀子, 是因为中国人吃进去的铝已经偏多了, 在我国, 含铝食品添加剂常常出现在面粉、馒头、面条、油条、油饼、麻花、炸糕、粉条、面包、海蜇、膨化食品和其它面制品中。我国风险评估结果显示, 面食含铝量偏高, 且面粉、馒头、油条是我们最主要的铝摄入来源, 而膨化食品是儿童铝摄入的主要来源之一, 年龄越小的孩子相对摄入量越高。

钟凯提醒, 要避免摄入过多的铝, 除了尽可能从可靠的商家购买食品, 还应该注意: 要面食、米饭、杂粮搭配吃, 油条、油饼、麻花等油炸面制品不要每天都吃或一次吃太多, 偶尔吃吃无妨, 也不要购买过于蓬松的馒头、包子、蒸糕或烤饼、油炸面制品。“而需要特别指出的是海蜇, 因为‘三矾二水’的工艺就决定了它是铝含量最高的加工食品。建议用醋泡泡再吃。”钟凯表示。

中国将开展婴幼儿配方乳粉整治 加强进口乳粉监管

日前, 《2014 年食品安全重点工作安排》已经国务院同意, 国务院办公厅予以印发。《安排》称, 加强进口婴幼儿配方乳粉监管和抽检, 公布进口婴幼儿配方乳粉生产企业、进口商及产品名录。

《安排》指出, 深入开展婴幼儿配方乳粉专项整治。规范生鲜乳收购与奶站经营管理, 严格生鲜乳检验检测和运输监管, 督促企业加强自建自控奶源建设与管理, 进一步加强婴幼儿配方乳粉国家监督抽检, 及时公布抽检结果。

《安排》强调, 严禁以委托、贴牌、分装方式生产婴幼儿配方乳粉, 严禁用同一配方生产不同品牌乳粉和使用牛、羊乳(粉)以外的原料乳(粉)生产婴幼儿配方乳粉。加强对企业持续保持许可条件、生产过程记录、产品检验情况的检查。加强乳制品流通监管, 严格执行进货查验和查验记录制度, 进一步规范网络销售婴幼儿配方乳粉行为。

《安排》称, 加强进口婴幼儿配方乳粉监管和抽检, 公布进口婴幼儿配方乳粉生产企业、进口商及产品名录。依法严厉打击非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、无证生产经营、假冒知名品牌以及走私乳粉和乳清粉等违法行为, 及时公布违法违规单位“黑名单”。(综合)