

中国食品周刊

FOOD WEEKLY

协办:泸州玉蝉酒销售有限公司 双汇集团 成都蜀之源酒业公司

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

2015年8月7日 星期五 主编:李国政 编辑:刘文景 版式:张彤

企业家日报

9

美国人对转基因食品持何态度? 专家观点针锋相对

据新华社“新华国际”客户端报道,人们关于转基因食品安全性的争论由来已久,却迄今没有定论。在转基因食品消费大国美国,消费者和专家是何态度呢?新华社记者就此展开了深入探访。

不用标识的转基因食品

记者在超市发现,食品标签会标明“美国有机”或“非转基因食品”,但不会刻意注明“转基因食品”。

营养师柯舜纯介绍,这是因为美国现行法规没有强制要求所有转基因食品必须做标注,虽然很多激进人士一直在争取相关法律进程。

按照他的说法,现在市场上只有八种作物是转基因,买到其他转基因作物的概率几乎是零。

这八种商业转基因作物包括:玉米、大豆、棉花、芥花、苜蓿、甜菜、木瓜和南瓜。调查显示,超市里75%的加工食品可能含有转基因配料,从汽水到汤,从饼干到调味品,范围之广,让转基因食品端上餐桌的几率飙升,而消费者对此态度不一。

消费者卡洛儿·当尔说:“不幸的是,我不知道我们要怎么才能避开转基因食品……除非政府禁止,不然我们很难能百分之百避免转基因食品。”

消费者沙拉·格里菲斯则认为,标注转基因食品应成一项法规,消费者有权知道自己买的是什么。

针锋相对的专家观点

美国学术界对转基因食品的争议很大,焦点集中在这类食品对人类健康和生态环境的影响两大方面。

支持转基因的专家认为从食品安全和营养方面,转基因食品和非转基因食品并无差别。

加州大学洛杉矶分校分子、细胞及发育生物学教授鲍伯·戈登伯格说,很多时候,



转基因工程能让食物变得更健康。”比如我们可以通过转基因工程在番茄中增加更多抗氧化物,抗氧化物有利于延缓衰老、抗癌等,这些技术已被应用,所以我们可以提高食物的营养价值。”

加州大学河滨分校生物学家及基因学家艾伦·迈克修恩教授则认为,“健康的饮食不是指某一种食品或某一种种植方式,对大多数人而言,健康的饮食建立在饮食均衡、多样化和适度基础上,和食物供应配料的来源没有关系。”

但反对者指出,转基因食品上世纪末进

入市场以来,美国患三种或以上慢性病的人口比例9年内从7%上升到13%,食物过敏、机能混乱如自闭症、生育障碍、消化不良等现象日益严重。

虽然至今没有一项科学研究有足够证据证明这些问题由转基因食品引发,但美国环境医学协会等组织认为,人们不能够等到问题大面积爆发后才懂得保护自己,特别是涉及抵抗力较差的儿童。

波莫纳学院有机农场经理娜亚·德·格雷西亚说吃转基因食品就像赌博一样,也许有

些转基因食品完全没问题,另外一些则隐患不小。只是因为转基因技术发展太快,“我们还来不及发现转基因食品对环境、生态有怎样的长期影响,包括这些转基因植物进入大自然,对当地生态环境和人体健康有什么影响。”

由于转基因工程会通过基因技术让植物产生原本没有的某种蛋白质,或整合其原有蛋白,反对者担心这种改变会造成新的过敏源,而植物由此产生的抗虫性和抗药性会进而影响人类健康。基于这种考虑,美国环境医学协会一直劝导医生为病人推荐非转基因的饮食计划。

(新华网)

中国有机食品市场需求将逐年增加

日前,有业内资深人士表示,我国有机食品市场巨大,常年缺货达30%,并且该数字还有可能继续升高。虽然我国有机食品的发展落后于西方发达国家,但据专家预测,未来10年,中国有机农业生产面积以及产品生产年均增长将在20%—30%,在农产品生产面积中占有1.0%—1.5%的份额;有机食品出口占农产品出口比重将达到或超过5%,有机食品有望占到整个中国食品市场的1.0%—1.5%,国际有机食品市场对中国的有机食品的需求将达到或超过5%。当然部分有机食品仍将依赖进口,特别是奶制品、葡萄酒、巧克力、燕麦、糖、水果等产品。因此,中国有机食品的国内和国外市场需求将会逐年增加,有机市场潜力巨大,有机食品必将成为



为食品行业中的朝阳行业。

近年来,我国食品质量安全问题格外受到关注,据某机构民意调查显示,食品安全已经成为时下最让人担忧的问题之一,消费者越来越倾向于购买有机无污染的绿色食品。

中国生产的有机食品目前基本全部出口,销往欧盟、日本、美国等发达国家。有机食品出口贸易公司有50多家,其中与国际有机食品贸易组织机构合作较早、规模最大的为中环有机(天然)食品有限公司,其在全国16个省的36个县都建有有机食品出口基地。国内市场目前在北京、南京、上海、深圳、大连等城市设立了有机食品专卖店或超市中的专柜。有机食品大多在大型超市中销售,比普通食品价格要高出很多。(欣闻)

冷冻食品产业得标准者得天下

新版《食品安全法》将于2015年10月1日起开始实施,其中的亮点之一,是对食品运输问题做了特别阐述,开始关注食品在整个供应流程中的安全监控,用法律方式强推冷链物流产业升级。

冻品安全关键在冷链不能“断”

冷链物流由多个环节组成,从食品原料的种植和采购、加工、流通和配送,直至零售和消费的全过程,是一项复杂的低温系统工程,确保各环节的质量安全问题是冷链物流的核心。要保证冷冻食品的质量和安,最关键的是“冷链”不能断裂,也就是说在食物的制造、贮藏、运输配送、零售过程中,应始终处于受控的低温状态。而冷藏车的数量不足和运行不标准,正在成为冷链食品的重要安全隐患。由于诸多原因,最近这几年,我国冷藏保温汽车年产销是一直维持在4000—5000辆之间,远远不能满足冷冻食品市场的实际需求。

冷链短板制约企业发展

位于杭州的百盛集团世界级食品配

送中心,使百盛集团所经营食品在冷库、冷藏库以及冷藏车之间周转时,都在低温卸货码头暂存。食品在恒定温度下保存、搬运、选择和运输,确保冷链的完整性,从而保障食品的安全与品质。

食品提供者自己经营冷链物流业务,在一定程度上体现了我国冷加工及冷链物流设施不足。数据表明,目前发达国家易腐食品企业的冷藏运输率已超过60%,其中美国、日本、西欧等国家和地区超过80%,而我国只有20%左右。在肉类总产量中,冷鲜肉仅占10%,冷冻肉制品产量只占15%,与发达国家肉类冷链流通率100%,占肉类总产量比重50%的水平相比差距很大。由于第三方冷链物流的不发达,很多冷冻食品企业还停留在自营物流阶段,严重影响了企业的核心竞争力。

精细化管理保证恒温品质

为何很多冷冻食品存在“饺子一下锅就散,鱼一下锅就碎”就质量问题?问题就出在易腐食品在运输环节的温差波动。造成这一现状的原因,除了冷冻食品在运输环节的不规范,超市和商场存储不当等因

素导致冷链食品“掉链子”外,一个最重要的原因就是目前我国冷链物流标准混乱。一方面,目前我国冷链物流标准在国家标准、行业标准和地方标准上相互交叉;另一方面,大部分冷链物流的标准多为推荐性的标准,不具有强制性,而不具有强制性的标准在冷链物流行业并不成熟的现实环境下约束力极低,对冷链物流企业指导作用非常有限。

具体而言,整个冷链从仓储、运输到配送,再到终端消费,都必须在规定的温度范围之内。它涉及到人员的配备,装货的效率,时间的配合等等。例如:可以精细到每台车都必须配备两个驾驶员,以防止疲劳驾驶,每4个小时更换一次驾驶员;要放两个温控仪,中间放一个,后面放一个;每台车上都配备红外检测仪,就是为了装货之前测量温度,因为一个产品的出库温度对于整个冷链运输途中是非常重要的,首先从起点就把温度控制好,然后中途每4个小时做一次温度记录。保证食品质量的,不仅仅是低温,更重要的是“恒温”。恒定的温度,需要严格的标准来实现。(郭少雅)

中国糖果零食展9月在宁波举行

日前,2015中国糖果零食展览会新闻发布会举行,50多家主流媒体参加。组委会王海宁总结了展览会四大特色:一、规模大、专业程度高;二、500余家企业,上万款单品9月4至6日亮相在宁波会场;三、参观热情高涨、专业观众比例高;四、数场高端论坛同期举行,配套活动精彩纷呈。“中国糖果展览会是一个以做平台、做圈子、做人脉为宗旨的大型糖果专业展会,为行业搭建了一个能落地的贸易和交流的平台。”中国副食品流通协会会长何继红评价道。(刘晓辉)

安徽省池州市石台县 摸底食品企业

石台县市场监管局质量认证科工作人员深入基层进行专项调查活动,进一步摸清全县食品相关企业的基本情况,改变底数不清、情况不明的状况。《食品安全法》规定,食品相关产品是指用于食品的包装材料和容器,包括包装、盛放食品或者食品添加剂的纸、竹、木、金属、搪瓷、陶瓷、塑料、橡胶、天然纤维、化学纤维、玻璃等制品和直接接触食品或者食品添加剂的涂料;用于食品生产经营的工具、设备,包括在食品或者食品添加剂生产、销售、使用过程中直接接触食品或者食品添加剂的机械、管道、传送带、容器、用具、餐具等;用于食品的洗涤剂、消毒剂,包括直接用于洗涤或者消毒食品、餐具、炊具以及直接接触食品的工具、设备或者食品包装材料和容器的物质。

了解掌握食品相关产品企业的状况是开展食品安全监管工作的前提。此次调查对象为该县6家食品相关产品生产企业,主要涉及竹筷、食品签、茶叶加工机械,调查内容为企业机构代码、产品类别、产品名称等基本信息。(程婷)

上半年 三亚检测食品 2411 批次

上半年,三亚食品快检车共检测食品2411批次,主要针对米粉、水产品、豆腐和粽子等食品进行农残、甲醛、吊白块、瘦肉精等共14个项目的检测,检验出可疑阳性样品2批次,已当场责令商家下架整改,并按有关规定将抽样送实验室检测。

“快检车3-5分钟就能检测出结果,知道市民购买果蔬中是否有农药残留。”据市食药监局有关工作人员介绍,他们会根据当地消费者消费的特点,重点选择当下热销的食品作为快检品种,并采取随机抽样的方式确保抽检食品的覆盖面。

市食药监局表示,食品快检车将继续强化对重大活动、节假日、人员密集场所、城乡结合部的食品安全监督,增加“高风险”食品及重点地区的抽检数量和频次,加大监督执法力度,力争消除食品安全隐患,保障市民舌尖上的安全。(吴英模)

进口休闲食品需求年增长 20%

中国糖果零食展组委会日前发布的调查数据显示,近年来中国进口休闲食品需求量的年增长率在15%—20%之间。另据其预测,到2020年中国进口食品将进入井喷式高速发展的黄金十年,市场份额将高达4800亿美元。

该组委会进一步介绍,进口休闲食品种类很多,主要有膨化食品、巧克力、糖果、饼干、果汁饮料、果冻、咖啡、干果等十大系列上万个品种,其中糖制食品能够占到总体进口量的70%左右。再加之,进口休闲食品平均利润率可达到40%—50%,因此近年来吸引了众多投资者从事进口休闲食品经营生意,而且很多传统经销商也开始转向进口食品市场。(大白)

食品药品企业千企培训启动

8月4日,四川省食品生产经营企业法定代表人食品安全培训在成都开班。副省长、省食安委副主任陈文华出席开班仪式并讲话。为贯彻落实将于今年10月起施行的新版《食品安全法》及相关法规,强化食品药品企业的安全主体责任,省食药监局制定了重点食品药品企业千企培训方案,计划在8月分4期对千家食品药品企业展开培训,其中食品药品企业各500家,各分两期进行。本期为培训第一期。(周伟)

新疆维吾尔自治区 12 批次不合格食品曝光

8月3日,自治区食品药品监督管理局召开新闻通气会,对外公布了2015年国家食品安全监督抽检任务(新疆承担)第2期抽检信息。

据了解,今年5月,自治区5家承检机构对全区范围内生产经营的粮食及其制品、肉及肉制品、蔬菜及其制品、饮料、调味品、乳制品等18大类335批次食品和40批次保健食品进行了监督抽检。其中,食品监督抽检项目合格的样品323批次,不合格12批次,不合格率3.6%;保健食品40批次全部合格。抽检的主要问题有:2批次饮用纯净水电导率不合格;3批次葡萄酒及果酒酒精度不符合产品明示标准的要求;1批次熟肉制品、1批次焙烤食品菌落总数超标;2批次蜂产品检出氯霉素。

针对抽检发现的不合格食品,自治区食药监局要求相关监管部门对不合格食品及其生产经营企业依法查处,责令违法生产经营企业及时采取措施下架、召回不合格食品,查找问题原因并整改,防控食品安全风险。(陈冠强)