

新《食品安全法》助推食品工业转型

6月份,进入全国食品安全月,各地相关宣传活动此起彼伏。今年可谓食品安全大年,这不仅是因为各地政府重视程度超过以往,更是为迎接修订将于10月1日正式实施的新《食品安全法》(以下简称:新法),新法重在细化执法维度,扩大监管范围,强调从饲料到餐桌的全程监管,增加了对召回制度和刑罚优先的确认,以风险监测评估为代表的事前监管措施将得以全面推广。

基于监管“无死角”的规则修订逻辑,新法被称为“史上最严厉食品安全法”。对于很多还沉浸在追求市场规模进而以量求胜的食品产销企业来讲,新一轮技术革新与经营转型已箭在弦上。食品安全相关法律法规的修订向来与中国食品工业的发展变革并肩而行,从技术标准制定到监管手段的更新,政府与企业在食品安

全问题上正在逐步达成共识,不断提高安全标准。这次也不例外,新法释放出的监管标准提升信号,将倒逼安全技术标准与产业升级的转型。

其中,新《食品安全法》赋予了中国传统食品企业三个方面的转型发展启示。

第一,新《食品安全法》风险监控层级由省级扩大到县级,以地方特色食品为主业的中小企业将被被动提升各项安全指标,最终转化为生产成本,导致其亏损的可能性加大。地方需下决心关闭亏损严重的中小企业,对部分企业进行兼并重组,建立股份制公司,以实现食品工业生产规模的扩大、生产资本的集中。在食品工业企业聚集模式方面,可以以农产品原料资源丰富地区为依托,以食品工业聚集的城市为中心,实现产供销为一体的经营模式。借助规模效益缓解因中小企业的“关并停

转”而带来的地方经济转型阵痛。

第二,注重将社会责任转变为企业的品牌竞争力。保障食品的安全性是食品工业的首要社会责任,在传统经营理念下,承担社会责任是一种企业承担额外成本的行为。但是在信息社会的今天,面对关乎百姓健康的食品安全问题,如果食品产销企业能够把有信服力的产品安全性展现给公众,这无疑是一种绝佳的品牌营销能力,将食品安全的投入转化成带动企业竞争力的投资才是企业转型的上策。

第三,尽早布局海外并购市场将成为中国食品企业应对食品安全新常态和持续发展的重要转型路径。近年来国内食品安全问题频发,最早走出国门的中国食品企业集中在以乳制品、酒制品及休闲食品领域,但几乎都面临着因法律制度与质量标准差异而备受别国特殊审查的尴尬

局面。新法实施后,出于吸收国际全产业链打造经验,适应高质量标准的人市门槛以及国际化品牌附加值的提升等诸多动因,拓展海外市场会成为很多企业突围转型的不二选择。但走出国门的食品企业必须对自身财务风险有充分控制能力。

总之,在食品安全问题上,中国的监管环境只会越来越严,食品企业的发展不能沉浸在依靠监管漏洞获得生存空间的侥幸心理中。新法释放出来的信号非常明确,食品安全不仅是符合传统的“讲卫生、不中毒”的底线要求概念,更要追求高营养品质的国民健康综合提升,食品安全的理念升级将直接改变消费者的行为选择,促进更深远的行业变革。中国食品工业要想从粗放式的以量取胜模式中突围,就必须学会将食品安全责任转换成企业的核心竞争力。(来源:经济参考报)

国家食药监总局: 严禁将甲醛用作农产品防腐剂

本报讯 随着种植技术的进步,现在人们一年四季都可以吃上新鲜的蔬菜,就像以前我们只有在入冬才能吃到的大白菜,现在可以随时在市场上买到。现在却有许多黑心商贩为了让白菜保持新鲜,对白菜喷洒甲醛。6月19日,国家食药监总局发布关于定州市北平谷蔬菜批发市场志义菜站使用甲醛对白菜进行保鲜防腐违法行为的通告。通报显示,据河北电视台6月9日报道,定州市北平谷蔬菜批发市场志义菜站使用甲醛喷洒白菜保鲜防腐问题。经河北省食药监局核查,该菜站负责人吴志义承认报道内容基本属实。

日前,定州市公安机关已将犯罪嫌疑人吴志义刑事拘留。国家食药监总局已责成河北省食药监局对批发市场开办者进行调查,追究其管理责任。

据了解,甲醛对人体有毒有害,被列入国家卫生计生委《食品中可能违法添加的非食用物质名单》中,在蔬菜中使用属违法添加。专家建议,在购买蔬菜的时候,不要盲目地追求蔬菜水果的外观、品相,要对选购的蔬菜进行彻底的清洗、浸泡。

对此,国家食药监总局要求,各级食药监部门加强食用农产品批发、零售市场及生产加工环节的监督检查,严禁经营者将甲醛作食用

农产品防腐剂使用;严禁非法或超范围使用防腐剂、保鲜剂。对发现使用违禁物质、超范围、超剂量使用添加剂保鲜防腐的违法行为,要坚决依法查处。

此外,国家食药监总局还要求,各地食品药品监管部门要加强对蔬菜、水果、肉制品、水产品、乳制品的抽检,重点检查农药、兽药残留超标,违法使用添加剂保鲜防腐等安全性指标,及时公布抽检结果;对影响食品安全的行为,及时发布警示信息,回应社会关切;对媒体监督和群众投诉举报反映的蔬菜、肉制品等质量安全问题线索,要及时核实,依法处置。

国家发改委: 未来5年我国粮食损失率将下降40%以上

本报讯 近日,国家发展和改革委员会有关负责人表示,到2020年,我国将力争每年减少粮食产后流通环节损失浪费1300万吨以上,损失浪费率下降40%以上,粮食消费更加科学合理,形成全社会节粮减损长效机制。

该负责人介绍说,国家发展改革

委、国家粮食局、财政部近日已经联合发布了《粮食收储供应安全保障工程建设规划(2015—2020年)》。

根据《规划》,到2020年,全面建成售粮便利、储存安全、物流通畅、供给稳定、应急高效、质量安全、调控有力的粮食收储供应安全保障体系,形成布局合理、结构优

化、竞争有序、监管有力的现代粮食流通新格局。从具体指标上看,到2015年年底,我国将完成集中新建仓容1000亿斤任务,实现农户科学储粮专项户数达到1000万户;到2017年,完成全国“危仓老库”维修改造;到2020年,基本消除露天存粮。

新发地“关口前移”打造产销对接模式

本报讯 张艳妮 近日,北京新发地市场与河南内黄果蔬城战略合作签约仪式在北京新发地农产品市场举行,双方将从食品安全、免检销售、信息共享等方面展开深入合作,新发地将农产品质量安全关口前移至产地市场。

通过合作,河南内黄果蔬城将

负责从田间到新发地的安全追溯、质量检测等一系列环节。同时,内黄果蔬城办事处将常驻北京新发地市场,河南省蔬菜质量检测中心(内黄)将对内黄县果蔬质量进行监管,对于检验合格产品发放检测单准予进入北京市场流通,不合格产品不予进入北京市场。据了解,经入驻

内黄果蔬城检测机构出具检测合格报告、产地证明以及相关进货票据的分级别果蔬,进入北京新发地市场一路绿灯免检销售。同时,为保证能够满足北京市场对农产品监测的标准,新发地市场指定内黄检测机构所使用的安全监测设备及仪器,实现数据共享和设备互通。

新闻直通车

宁夏

对食品切配工用具实行色标管理

本报讯 宁夏回族自治区将在大型以上餐饮单位和学校食堂开展量化分级管理“进位升级”,对餐饮服务食品切配工用具全面实行色标管理。

据了解,色标管理是防止食品交叉污染和食物中毒事故的有效方法之一。根据《餐饮服务食品安全操作规范》的要求,自治区药监局要求大型以上餐饮单位和学校食堂建立统一的餐饮业切配工用具色标管理操作规范,动物性食品原料加工工用具用红色标识,水产品原料加工工用具用蓝色标识,植物性食品原料加工工用具用绿色标识;刀具、剪刀、砧板、抹布、刷子、原料或半成品盛装容器都应用相应的颜色标识。其中,砧板可以用相应颜色的食品级塑料材质,也可以使用镶嵌有相应颜色标识的木制砧板。新开办或改扩建的餐饮单位应严格按照要求配备工用具,其他餐饮单位可以逐步更换,达到警示明显、操作方便的目标。

山西

抽检公示四家企业产品不合格

本报讯 6月22日,山西省食品药品监督管理局发布2015年第1期食品安全监督抽检信息公告,公布95批次,涉及粮食及粮食制品、酒类、肉及肉制品、餐饮食品、水产品5大类,检出不合格产品的企业4家。

为保障消费者知情权和选择权,警示食品生产经营者严格遵守法律法规,震慑食品安全违法违规行为,今年以来,省食品药品监督管理局不断强化食品安全监管,充分利用检验检测技术手段,对全省范围内食品生产、食品流通、餐饮服务单位开展大规模监督抽检,主要涉及本省企业生产加工的21大类63个食品品种。针对发现的问题,已及时进行核查处置,采取封存、下架、召回问题产品等措施防控食品安全风险,对相关立案企业立案查处,涉嫌犯罪的移送公安机关。