

视点

网售食品未公开信息最高罚20万元

国家食药监总局日前根据新《食品安全法》起草了《食品安全实施条例修订草案(征求意见稿)》并征求民意。草案比现行条例增加了136条内容,首次明确了网售食品的抽检标准,要求网络食品交易平台需备案IP地址、IP审查许可证证明、网址等信息,未按要求公开入网商户信息的,或面临20万元罚款。此外,草案还拟建立食品生产经营者征信系统,与融资信贷等挂钩,以此制约食品经营者的失信行为。

网售食品经营者 需公开营业执照

网络食品经营种类繁多,鱼龙混杂。不仅在网络第三方交易平台上销售各种各样的食品或餐饮,朋友圈里也常见自制食品的出售。方便、快捷是很多人选择在网上售卖食品的原因。

但随着新《食品安全法》的出台,食品将不再像从前一样

“随意进出”网络交易平台。草案针对网络食品经营行为,新增了11项内容,这意味着,在网上出售食品将和实体店售卖食品一样严格。

资质审查方面,第三方交易平台和入网的食品经营者需提供网址、IP地址、IP审查许可证证明等信息。此外,第三方平台的公司名称、法定代表人及其身份证复印件、联系方式等,都需向所在地的食药监部门备案。

同时,入网食品经营者需在主页面醒目位置公开营业执照、生产经营许可证等信息,经营范围应当与其实体交易的许可范围一致,如有变更,应当及时更新。

第三方交易平台应起到监管作用。如未按要求提供入网食品、食品添加剂经营者的登记信息、交易数据等资料,或者擅自转移、篡改、伪造、清除入网食品、食品添加剂经营者交易数据,第三方平台将面临高至20万元的罚款。

网售食品纳入食药监 部门抽检范畴

今后,网络食品也纳入食药监部门的常规抽检范畴,此次草案对网络食品的抽检标准做了详细规定。

抽检样品由食药监部门进行购买,并记录购买信息。按照网络食品抽检方案要求,食药监部门确定买样人员以及付款账户、注册账号、收货地址、联系方式,保存购买票据,记录抽检样品名称、类别以及数量等。

收到样品后,由买样人、承检单位抽样人员、食品药品监督管理部门执法人员共同拆包、查验,对样品和备份样品分别封样。检验结果及时通知商户及第三方交易平台。因网络食品生产经营者地址不详,检验结果无法通知到的,食药监部门可以通过其政府网站公布相关结果信息。

网售食品抽检不合格 应停止流通

和线下抽检要求一样,抽检不合格的网售食品应当及时下架,停止流通。对于经检验不合格的,而网络食品生产经营者又无法取得联系的,草案规定,可要求第三方平台提供者移除其网上食品销售信息,并暂停提供其网上交易服务。

此外,根据草案规定,网络第三方交易平台应当公开食品安全管理制度,供消费者和入网的食品生产经营者查询。如果入网食品生产经营者有违反《食品安全法》的行为,也需在网站醒目位置予以公示。

亮点

小作坊和摊贩纳入日常检验

值得一提的是,此次草案还提出建立食品安全检查员制

度。由省级以上食药监部门建立专职食品安全检查员队伍,对规模以上食品生产经营企业的操作规范、危害分析与关键控制点体系实施等情况进行现场检查。

市县级的食药监部门也将有新的任务。草案提出,市县级的食药监部门对食品生产加工小作坊和食品摊贩等生产经营的食品进行日常监督检查和抽样检验。

食品生产经营者 建立征信系统

建立食品生产经营者征信系统也纳入了此次草案。建立健全信用记录负面信息披露制度和守信激励制度。食品安全信用评价结果与行业准入、融资信贷、证券发行等信用体系相衔接,国家食药监总局表示,希望借此对食品安全失信行为起到制约作用,以督促食品生产经营者自律。
(中国经济网)

■ 消费提示

冰箱不宜长期存放葡萄酒

在购买葡萄酒之后,我们常常会遇到这样的问题:把酒放在哪里合适呢?冰箱因具备一定的低温环境常常成为人们的首选,不过这并非理想的选择。

葡萄酒的最佳储存环境包括避光、避振和恒温等,其中最佳温度为12~15℃,最佳湿度为55%~75%。而日常生活中,冰箱的湿度和温度都难以达到这些标准,且其振动浮动相对较大,会加速葡萄酒的老化,导致葡萄酒的风味减退。不过,如果是开了瓶的葡萄酒,把冰箱储存当作权宜之计也是可以的,但最好在一星期之内将酒喝完。

因此,还是把葡萄酒放在酒柜中更为适宜,若是家中没有酒柜,可以选择家中最凉爽、最阴暗的地方,如衣橱内、床底下都是不错的选择。只要存储温度不超过26.6℃,葡萄酒一般都可储存一年左右。

需要注意的是要避免把葡萄酒放在靠近冰箱、洗衣机、烘干机或者烤炉的地方,因为这些地方的温度变化比较大,容易破坏葡萄酒的品质。另外,如果是非常珍贵的葡萄酒,建议寄存在专业的酒窖中。

关东煮不下沉与添加剂无关

在吃关东煮的时候,我们会发现,当水开了以后,关东煮慢慢地一个个都浮到了水面上。网络上有人宣称关东煮煮不烂不下沉是因为添加剂加多了,如磷酸盐、山梨糖醇等用量过多。事实是怎样呢?

食品与营养信息交流中心专家阮光锋表示,水开后,关东煮浮起来

是正常的物理现象,与食品添加剂没有什么关系。关东煮看起来是实心的,但只是外表而已,它里面也是有水分、有间隙的。当水的热度慢慢进入到关东煮里面以后,会产生水蒸气,但这气却跑不出来,就充盈在关东煮里,使关东煮变成了一个小小的浮球,浮到水面上。

专家介绍,磷酸盐、山梨糖醇是常用的水分保持剂和稳定剂,在关东煮中可以提高它的口感,使它更有弹性,还能增强稳定性。我国国家标准对关东煮等肉制品中磷酸盐的使用都有严格限量规定,只要合理使用,并不会有安全问题。

“清圣源”包装饮用水等3种不合格食品下架

本报讯 王晓梦 北京市食品药品监督管理局在监督检查工作中发现“清圣源”牌包装饮用水等3种食品不

合格,现决定对不合格产品在流通领域采取停止销售措施,名单予以公示。

北京市食品药品监督管理局提

醒消费者:凡已购买上述不合格批次产品的消费者可凭购物小票和外包袋向销售单位要求退货。

序号	样品名称	商标	规格型号	生产日期	标注生产单位名称	不合格项目(标准值/实测值)	抽样地点
1	曲奇酥	莎蔓沅	散装称重	2015/10/09	北京香麦源商贸有限公司	苯甲酸g/kg(不得检出/0.042g/kg)	北京香麦源商贸有限公司
2	饮用天然矿泉水	未标注	18.9L/桶	2015/10/15	北京樱桃泉矿泉水厂	铜绿假单胞菌cfu/250mL(0/171)	北京樱桃泉矿泉水厂
3	清圣源包装饮用水	清圣源	18L/桶	2015/10/09	北京清圣源饮品有限公司	铜绿假单胞菌cfu/250mL(0/152)	北京清圣源饮品有限公司