

国家食药监总局去年抽检食品16.8万批次

2015年,国家食品药品监管总局按照“最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责”强化食品安全监管,共安排抽检食品16.8万批次,创历年抽检之最,查办、督办153件重大食品安全违法案件,完善了一批食品安全的法律法规,使我国食品安全保障水平实现了整体提升。

最严监管覆盖食品生产经营全过程

2015年,国家食药监总局共安排抽检食品16.8万余批次,涉及抽检项目近290项,检测项目190余项,包括24大类125个食品品种183个食品细类。

截至2015年底,总局已公布42期抽检信息近11万条抽检结果,转载发布各省级局抽检结果1000余期,得到了社会各界的高度认可。2015年抽检信息公布的频次、内容、形式、查询和管理等都有了质的飞跃。

据总局相关人士介绍,2015年,抽检信息从原来每个季度公布一次改为每周公布一次,同时公布产品合格信息和不合格产

品信息,并将抽检情况、处置进展、大企业名单、科学解读进行全面公布,达到了化解恐慌、普及知识和指导消费者的目的。

国家食药监总局还积极创新监管方式,推进经营过程监管。除了继续推进食品经营者积分制监管工作外,还着力推行大型食品经营单位风险自查报告制度,采取企业自查和第三方审查相结合的方式,启动了大型食品经营企业食品安全风险防范的“诊脉行动”。目前,试点企业自查和第三方审查工作已全部完成,试点企业正在进行整改。

最严处罚震慑食品不法企业

2015年,国家食药监总局加强了重大案件查办工作,组织查办青岛食用西瓜中毒事件、广东广西“土榨花生油”系列案、保健酒配制酒违法添加药物系列案、调味料违法添加罂粟壳系列案等重大违法案件,对涉案货值金额巨大、案情复杂、社会影响大的153件重大食品安全违法案件进行督办。

同时,总局向各地交办了550余件案件线索,并强化对案件查处的指导监督。制定《食品药品案件协助调查管理规定》,推进跨省区违法案件查处工作。与公安部、最高人民检察院、最高人民法院共同推进食品安全行政执法与刑事司法衔接工作。

对抽检中发现的不合格食品,要求地方食品药品监管部门按照《中华人民共和国食品安全法》的规定,启动对不合格食品生产经营企业的调查工作,查明不合格产品的批次、数量和原因,追溯生产源头,制定整改措施。存在违法行为的,依法进行行政处罚。

对抽检样品真伪发生争议的,如销售企业不能证明其合法来源,承担全部责任;生产企业购进原辅料不合格导致产品不合格的,同时不能出示采购原辅料记录的,加重处罚;涉及其他部门职责的,及时通报或移交有关材料;涉嫌犯罪的,移送公安机关。

对抽检发现同一企业多批次产品不合格的,视情况停业整顿,召回不合格产品,深入排查原因,同时加大行政处罚力度。

实时督办5136件次不合格(问题)产品核查处置。

新食安法强化地方监管责任

被称为史上最严、新修订的《食品安全法》于2015年10月1日正式生效,《食品安全法实施条例》正在修订中,全年共审核出台食品安全规章5部,并对已发布的食品安全法规进行了全面清理。

据了解,2015我国已发布新的食品安全国家标准157项,截至目前,共发布新的食品安全国家标准636项。国家食药监总局针对监督抽检、风险监测等监管工作中发现的标准缺失、不配套、操作性不强等问题,主动向卫生计生委提出30余项食品安全标准制修订意见。按照食品安全监管体系“十二五”规划要求,已基本完成食品标准清理工作,并计划于年底前完成标准整合工作。同时还举办了两期食品安全标准培训班,各省(市、区)200余人次参加了培训,强化了基层监管和检验人员对标准的理解和执行能力。

为了强化属地管理责任,国家食药监总局加强了督查考评,2015年春节前,以国务院食品安全办名义组织农业部、卫生计生委、工商总局、质检总局、国家食品药品监督管理总局、中国铁路总公司等6部门组成5个联合督查组,对河北等9省市开展春节期间食品安全重点督查工作,通过督查发现问题、限期整改,促使各地进一步加大监管力度。

此外,国家食药监总局组织起草了《食品安全工作评议考核办法》,将“四有两责”落实情况纳入对地方政府食品安全工作考核的重要内容,组织开展“四有两责”在食品安全工作考核中的应用研究、食品安全和公众满意度测评研究,探索将有关内容纳入考核办法,更好地指导和督促地方履行属地责任。

通过食品安全城市创建提高了地方加强食品安全工作的积极性,目前全国共有15个省(区、市)的30个城市参加食品安全城市创建试点,有效落实了地方政府属地管理责任,群众对食品安全满意度有了提高。

(新华网)

111吨进口啤酒葡萄酒被检不合格

专家称小心进口山寨食品

近日,国家质量监督检验检疫总局发布2015年12月进境不合格食品、化妆品信息,共计229批产品在入境检测时发现不合格,其中,110.98吨进口啤酒、葡萄酒因超过保质期、违规使用添加剂、产品霉变等问题被销毁、退货。中国酒业协会啤酒分会秘书长何勇对此表示,进口食品并没有想象中那么好,消费者应理性选择。

外国啤酒也“山寨”

在此次抽检中,有5批次进口啤酒不合格,24.33吨进口啤酒被销毁,39.53吨予以退货处理。德国的黑啤酒和西班牙的海宁根啤酒均因包装不合格、霉变被销毁;同样产自德国的霍夫邦小麦啤酒和斯汀伯格黑啤酒分别因超过保质期、包装

不合格予以销毁处理;西班牙海尼根啤酒因包装、标签不合格予以退货。

引人注意的是,啤酒检测出的霉变到底从何而来?对于啤酒的品质,消费者又应如何甄别呢?

对此,何勇解释:“啤酒霉变,正常情况下不太可能。但如果是进口啤酒,很可能在长途运输过程中,发生碰撞导致瓶盖漏气。啤酒又属于发酵酒,其中的有机成分接触氧气后会发生变质。”

据了解,进口啤酒周期时间较长,从提交订单、安排生产、再到运输进港、检验检疫、出港等流程,一瓶进口啤酒送到国内消费者手中,最短需要3到4个月,有的甚至需要6个月,这也是为什么进口啤酒容易超过保质期的原因。

“进口啤酒中有一些是国

内企业在国外定制的产品,也有欧洲家酿,这些啤酒酿造的工艺、品质并不比国内的好。为了抢夺中国市场,一些欧洲的小品牌也搞‘山寨’”,何勇表示,在不合格名单中,西班牙生产的海尼根啤酒、海宁根啤酒就与喜力啤酒的英文名Heineken相近,这种“山寨”方式在国外也很常见。

对于如何选购进口啤酒,何勇认为,大品牌、好口碑的产品应该优先选购,同时还应注意生产日期。“不过,啤酒讲究的是新鲜,新鲜的啤酒品质最好。”何勇强调。

进口葡萄酒“霉变”

在此次抽检中,“霉变”的情况也同样在葡萄酒中出现。一批2014智利普通干红葡萄酒因

包装不合格、霉变被销毁处理。

江南大学生物工程学院研究员范文来表示:“葡萄酒出现霉变可能性原因很多,储存条件的变化、灌装前霉菌消毒不彻底,或者运输过程中瓶盖漏气都有可能引发葡萄酒变质。”据了解,产生“霉变”一般与微生物有关。在酿造葡萄酒的过程中,葡萄在收获前或收获时受到霉菌的污染,对葡萄酒也会产生严重影响。

除此之外,在此次不合格名单中,有7批葡萄酒检出超限量使用食品添加剂山梨酸,其中6批来自意大利安塔纳索酒庄,一批智利的小羊桃红葡萄酒2014。

那么,什么是山梨酸,超量使用山梨酸会对人体有何影响呢?

“山梨酸是一种防腐剂,用来杀死葡萄酒中的微生物。”范文来说,国家对于此类添加剂有

明确的限量标准。据了解,山梨酸在规定的范围内使用是安全有效的,但消费者若长期摄入山梨酸含量超标的葡萄酒,在一定程度上会抑制骨骼生长,危害肾、肝脏的健康。

对于进口葡萄酒,有业内人士表示,除正规渠道进口以外,还有相当数量的葡萄酒是从非正规渠道进口,或者是整桶进口后在国内灌装,由于这些葡萄酒未经检疫部门检验,其品质、卫生状况均难以保证。在此次抽检中,被检出的不合格进口葡萄酒高达47.12吨,其中,23.81吨被销毁,23.31吨予以退货。

对于如何选购葡萄酒,范文来表示,消费者不应以国内、国外区分品质高低,可根据口感选择知名品牌,认清中文标识,尽量在大型商超购买,以确保产品质量以及可能出现的售后问题。

(人民网)