

国家食药监总局：

春节期间食品安全风险防范提示

春节是我国重要的传统节日,走亲访友、外出旅行时享受美食必不可少。为保障全国人民能过上一个阖家团圆、喜庆祥和的节日,国家食品药品监督管理总局已经部署加强节日期间的食品安全监督检查,加大对食品违法犯罪的打击力度,并公布了春节期间专项监督抽检的情况。现针对春节期间食品安全饮食特点做出如下风险防范提示。

一、针对消费者的风险提示

(一)传统做法要讲科学,谨慎预防潜在风险。部分家庭有春节前囤菜习惯,建议选择耐储存的蔬菜,如葱姜蒜、土豆、胡萝卜等,一旦出现腐败变质就不要再食用。对家庭自制半成品,比如肉丸、卤肉等,无论是在窗外放置自然冷藏还是冰箱冷藏,食用之前必须彻底加热。

(二)按需备餐合理储存,避免食物

交叉污染。尽量按需备餐、点菜,打包食物应当及时冷藏。冰箱内的食物要分类管理,熟食和生食避免接触,避免交叉污染。

(三)注意饮食卫生,不要盲目尝鲜。外出就餐选择清洁卫生的餐馆就餐(一般在醒目位置会有食品安全量化分级标志)。可以有选择性地尝鲜但不要盲目猎奇,不要采摘、购买、食用有关部门明令禁止或来历不明的食物,以免发生食物中毒。

(四)合理饮食、平衡膳食,尤其注意饮酒要适量。春节期间菜肴丰盛、气氛热烈,容易出现暴饮暴食、饮食不规律、过度饮酒的情况,消化系统疾病易发、高发。消费者应当有意识地控制摄入食物总量,保持食物的多样性,如肉类、蛋类、蔬菜、水果、五谷等。饮酒一定要适量,不空腹饮酒。

(五)选购食物要注意安全、营养和健康。选择正规途径购买食品并保存好

购物凭证。认真阅读包装上的各种标识,如生产日期、保质期、保存条件、营养标签等。如发现可疑食品可以拨打12331进行投诉举报。

(六)发生食物中毒要及时就医,保存好相应证据,并拨打12331向当地食品药品监管部门投诉。

二、针对食品生产经营者的风险提示

(一)严把原料关,做好过程控制。食品生产者应当严格把住原辅料进货关,保证原辅料新鲜合格,来源合法。严格执行全过程记录制度,对关键控制点加强管理和自查。

餐饮单位要特别注意原料采购、凉菜制作、生食海产品加工、餐饮具清洗消毒以及配送等重点环节的卫生控制。

农产品批发、零售市场开办者要积极开展农产品进场检验,加强对经营环境、

经营条件和经营行为的检查管理,及时制止违法违规行为并立即向所在地监管部门报告。

鲜活农产品经营者应尽量固定采购渠道,严格落实进货查验和查验记录制度,加强对供货渠道的把关。

(二)提前准备,避免超负荷经营。春节期间食品生产、供应和消费量较大,供应时间相对集中,可能出现设备、工具、容器不足的情况,特别是餐饮单位更容易出现餐饮具、炊具、用具不足问题。需提前做好准备,并严格执行日常维护和消毒措施。

接待大型聚餐或集中供应年夜饭的单位应量力而行,绝不可超负荷供应,供应的食品必须做好留样保存和相关记录。春节期间可能出现用工紧张,应当提前做好培训,严格执行员工岗前健康检查,严防带病上岗。

(三)食品添加剂使用要严格遵守国家标准规定,不可超范围、超限量使用食品添加剂。

餐馆使用罂粟壳再次敲响食安警钟

自然界里,有一种妖艳美丽的植物,尤其当它的花朵绽放时,娇艳欲滴,极具魔力,使人看一眼就再也无法移开自己的眼睛。然而,如此有“魅力”的植物,却暗藏危险。提到它,人们立马就想起那些铤而走险甚至不惜付出生命的贩毒者、大毒枭。它就是罂粟,美如尤物,但是它的籽、它的壳、它的汁,它的全身都是毒瘤。

近期,国家食药监总局在组织开展打击食品违法添加执法行动中,发现35家餐饮服务单位经营的食物中含有罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因等罂粟壳成分,存在涉嫌违法添加行为。其中有北京有名的连锁餐饮店胡大,这家店生意火爆,日日门前大排长龙。然而,现在它正在接受食品药品监管部门的立案调查。为什么企业要冒那么大的危险使用它呢?

罂粟壳“功效”

罂粟壳,又名“御米壳”,俗称“米壳”。为植物罂粟的干燥成熟果壳。秋季将已割取浆汁后的成熟果实摘下,破开,除去种子及枝梗后干燥而得。

所谓的罂粟壳不是调味品,而是严禁使用的添加剂。因其被认为有香料价值甚至致瘾功能,在一段时间内,使用罂粟壳成了一些餐馆留住回头客的“公开秘密”。一些不良商家大动歪脑筋,专门用罂粟壳熬制“老汤”,想要用“舌尖上的成瘾”换来“腰包里的大钞”。

有被查获的业者披露,顾客一度反映其制作的卤猪蹄口味不佳,这名业者遂在他人指导下添加少许罂粟粉,据称之后卤菜口味变得非常鲜美。正是在这些“前辈”之间的口传心授之下,一些火锅店、小吃店为了吸引回头客,在面皮、羊汤、火锅高汤中添加罂粟粉,还有的在调料和食品中添加罂粟粉。久而久之,“舌尖上的罂粟壳”对某些业者而言成为一种行业“潜规则”。

罂粟壳属非食品物质

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅指出罂粟壳属于麻醉药品管制品种,国家明令禁止在食品和烹饪中添加罂粟壳。

在食品中添加罂粟壳或罂粟粉,违反《食品安全法》第三十四条第一项关于“禁止生产经营用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品”的规定,按照《最高人民法院、最高人民检察院

关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》(法释[2013]12号),涉嫌构成生产、销售有毒、有害食品罪。

早在我国1993年发布的《公安部关于坚决制止、查处在食品中掺用罂粟壳违法犯罪行为的通知》中,就明确指出,罂粟壳含有吗啡等物质,易使人体产生瘾癖,对人体肝脏、心脏有毒害作用。罂粟壳属国家管制的毒品,国家法律对罂粟壳管理使用有明确规定,禁止非法供应、运输、使用。

2000年,最高法关于审理毒品案件定罪量刑标准有关问题的解释中,罂粟壳已经被归类为“其他毒品”。2008年时,原卫生部明确把罂粟壳列为非食用物质。国家禁毒委等还曾下发通知,要求“严厉打击在食品中添加罂粟壳行为”。事实上,罂粟壳如果食用过量,轻则乏力、面黄肌瘦,重则损害神经系统、呼吸系统。显然,以罂粟壳调味,既有损身体健康、践踏商业伦理,更是严重的违法行为。

罂粟壳为何屡禁不止

食品安全大于天,以罂粟壳为例,“部分药用”变成了端上餐桌,“法律禁止”变成了公开售卖,哪怕就像有些餐馆声称的“供应商设备残留”,仅仅靠执法打击的“末端治理”,恐怕仍难以打消人们对管理违禁物品的忧虑。源头在哪里、如何从各个环节入手管控、怎样普及添加剂使用标准等等,如果回答不好这些问题,那么通报的35家餐饮单位就可能只是违法添加的“沧海一粟”。

在我国,罂粟种植是明令禁止的。那么大量公开销售的罂粟壳,其来源就无非有三个:一是来自境外,二是来自国内合法种植的相关单位和基地;三是依然有人在非法种植而没有被发现。针对这三种情况,我们显然都有同样的一个大疑问:监管都到哪里去了?如果是境外的罂粟壳,其何以能够轻松流入?如果是合法种植的,又岂能落到非法交易者手里?如果是有人非法种植,我们又为何没有发现?这是我们不得不深思的问题,监管部门更应该起到相应的职责。



罂粟