

网信办网络社会工作局副局长孙爱萍：
加强食品领域网络诚信建设十分重要

促进互联网领域行业健康发展
持续发展离不开诚信建设和行业自律,离不开网民的参与。
自1994年我国接入互联网以来,互连网+食品行业已经快速发展,互联网已经成为广大网民购买食品,获取信息服务重要渠道,加强食品领域网

络诚信建设,对保障群众健康生活,促进食品行业健康发展具有十分重要的意义。我们围绕晴朗网络空间建设的目标,2016年9月网信办牵头,国家质检总局等9部门共同参与建立了网络谣言治理部级会议制度,一手是抓网络诚信建设,连

续举办两届全国网络诚信宣传日活动,弘扬网络正能量,大力营造依法办网,诚信用网的浓厚氛围。

促进互联网领域行业健康发展持续发展离不开诚信建设和行业自律,离不开网民的参与。第一,食品服务网站电商平台,

履行诚信办网诚信责任,将成占责任网站运行生命线,坚决抵制危害食品安全的行为。第二食品领域社会组织要进一步促进行业自律,新闻网站要积极发挥媒体监督作用。第三积极动员广大网民参与网络诚信建设,鼓励网民监督举报食品

领域网络谣言,共同维护风清气正的环境。

食品安全是一项系统工程,我们期待在各方共同努力下能够不断完善互联网食品服务。让大家买得放心,看得舒心,吃着放心,营造安全健康的食品服务网络环境。

与其『禁外卖』不如提升食堂质量

□ 宋满

近日,有广西南宁学院的学生反映称,从去年12月1日起,学校禁止任何食品的外卖派送,学校食堂也禁止打包食物,而该规定使得学校食堂拥挤不堪,许多学生只能靠吃泡面和面包填饱肚子。对此,南宁学院表示制定此项规定,是因为学生经常打包食物致使宿舍门口垃圾成堆并散发气味。此外,外卖食品存在着安全风险,学校将长期执行此规定。(2016年12月12日《北京青年报》)

事实上,高校禁止外卖已经不是什么新鲜事,但“禁外令”所引发的争议也层出不穷,有学生抱怨禁止外卖侵犯了自身权益,有商家抵制,也有人直言“禁外令”形同虚设,为何会出现多方意见?其实,禁止外卖并不能改变学生“饭来张口”的局面,与其说高校禁止外卖是为学生着想,还不如说是一种逃避市场竞争的过度保护。以此而论,高校禁止外卖可能一开始就走上了“歧途”。

如果说高校禁止外卖,原因是学生经常打包食物致使宿舍门口垃圾成堆,那么这种理由也“站不住脚”。因为,学生定制外卖,不仅是为了宅在寝室节省吃饭时间,食堂人多、饭菜不合口味也有很大的关系。一方面,是外卖在高校大行其道;另一方面,却是学校不反思自身食堂质量,一味地抵制外卖,最后弄得外卖仍然会通过各种方式进入校园,学生也依然不愿意吃食堂。

其中的原因,恐怕不应简单归咎于学生,高校在一味地抵制外卖入校的同时,为什么不反思是自家的厨房出现了问题呢?我身边有很多同学都喜欢定制外卖,每天一到饭点,楼下必定有成群结队的人等着外卖到来,虽然在前不久学校保卫处也严禁外卖进校园,但还是有学生把外卖装进包里或者用衣服裹着,为何有“禁外令”学生仍然会吃外卖?对于这一点,大多数人都有一个共同的回应——因为食堂人多,饭菜难吃!

确实,他们的回应我也深有感触。我所在的学校,总共有七个食堂,每到饭点,打饭的队伍就排到了食堂门口,有的人因为来得迟还找不到位置,只能等其他人吃完,这是第一个食堂规划问题。此外,学校食堂的饭菜已经算很不错了,这点不假,可问题在于,几乎每一天的饭菜样式都是千篇一律,虽然味道很好,但缺少新意恐怕也会给学生产生一种心理倦怠,这是第二个饭菜问题。有必要强调的是,并非所有学生每天都要吃外卖,相反,在我们整栋宿舍楼里,吃外卖的学生只是偶尔定制,并且也做到了及时清理,个别寝室的残留垃圾,也会被扣分处理,这是第三个学生需求问题。

当然,不可否认的是,有的外卖网站、APP平台的商家,食品加工、饭菜质量等确实不够卫生,暗藏的食品安全隐患也会让不少学生生病。但如果因噎废食,或者说是忽视自家食堂的质量问题,恐怕“禁外令”也不会得到支持。大多数学生选择外卖,还是因为其方便快捷的优势,如果高校担心外卖背后的安全隐患,可以用安全警示的方式,告知学生外卖的食品安全风险,而不是用“一刀切”的方式,一味抵制外卖进校园。

进一步说,如果食堂的就餐环境足够优秀,饭菜足够美味,那么学生自然也会被香气吸引过来。反之,如果自家餐桌都存在问题,还硬要要求学生吃食堂,那么禁止外卖,又怎么能说是为学生着想呢?

【专家解读(之七十六)】

关于“使用卡拉胶重组牛排”的风险解析

本期专家:	王守伟	中国肉类食品综合研究中心主任、北京食品科学研究院院长、教授级高级工程师
	臧明伍	中国肉类食品综合研究中心高级工程师
	马志英	上海市食品研究所技术总监、上海市食品学会食品安全专业委员会主任
	徐幸莲	南京农业大学食品学院院长、教授
	李春保	南京农业大学食品科技学院教授、博士生导师
	李 丹	中国肉类食品综合研究中心工程师
	魏法山	河南省产品质量监督检验检疫院院长助理、食品检验中心主任、河南省食品安全专家委员会委员 高级工程师
	赵改名	河南农业大学食品科学技术学院院长、教授
	刘登勇	渤海大学肉品科学与技术研究所所长、教授

一、背景信息

近日网上一则消息称,在澳洲的肉类市场流入大量的“重组牛排”、“胶水牛排”,都是用“次品肉块+肉胶”拼接的。该消息经大量媒体转载报道。那么,何为卡拉胶,“重组牛排”究竟是怎么回事?

二、专家观点

(一)“重组牛排”属于调理肉制品。

牛排按加工方式不同,可分为“原切牛排”和“重组牛排”。“原切牛排”指未经任何预处理、直接切割包装的整块牛外脊、牛里脊,属于生鲜肉。“重组牛排”也称“拼接牛排”,是借助肉的重组技术加工而成的调理肉制品。调理肉制品指以畜禽肉为主要原料,绞制或切制后添加调味料、蔬菜等辅料,经滚揉、搅拌、调味或预加热等工艺加工而成,需在冷藏或冷冻条件下贮藏、运输及销售,食用前需经二次加工的非即食类肉制品。包括“重组牛排”在内的调理肉制品一般会添加辅料(水、酱油、调味料等)和/或使用食品添加剂(如卡拉胶、谷氨酰胺转氨酶、六偏磷酸钠等)。

原切牛排属于冷鲜或冷冻的分割肉,价格较高;重组牛排价格则相对较低。

(二)肉的重组技术目前在国内外被广泛应用,其使用的碎肉不等于劣质肉。

肉的重组技术是加工调理肉制品的重要手段。这种技术

通常借助机械或添加辅料(食盐、磷酸盐等)溶出肌肉纤维中的基质蛋白,或利用辅料的黏合作用使肉颗粒或肉块重新组合。由于可以充分利用各种形状的原料肉,并赋予调理肉制品良好的嫩度和外形,迎合了部分消费者的需求。肉的重组技术起源于20世纪60年代,已经成为全球肉类加工领域重要的技术手段,在欧美国家有着数十年的应用历史,我国在20世纪90年代开始研究与应用。

在屠宰分割加工过程中,碎肉的产生不可避免。借助重组技术将其重组、二次成型,冷冻后直接出售或经预处理后销售的调理肉制品(如重组牛排),不仅可以提高碎肉的利用率,还可以丰富肉制品的产品种类。肉的分割或者修整过程中产生的“碎肉”不等于“劣质肉”。但如果未按规定进行标示,或者掺入非食用级别的成分,则是违法的,属于商业欺诈行为,也是监管部门需要重点打击的对象。

(三)卡拉胶属于食品添加剂的一种,应按有关规定使用。

卡拉胶属于食品添加剂的一种,是从海洋红藻(包括角叉菜属、麒麟菜属、杉藻属及沙菜属等)等天然植物中提取的多糖的统称,是一种良好的食品级增稠剂、稳定剂、乳化剂。卡拉胶作为亲水胶体,与肉中的蛋白质形成网状立体结构,减少肉制品加工过程中的水分流失。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定,卡拉胶不得用于生鲜肉中,但可用于调理

类肉制品生产加工,不过必须在产品包装的标签上明确标注。在标准规定的限量内使用卡拉胶不存在食品安全风险。

三、专家建议

(一)生产经营者应严格按照国家规定使用卡拉胶等食品添加剂。

生产经营者要强化食品安全“第一责任人”的意识,严格按照食品安全国家标准,合理合规使用包括卡拉胶在内的食品添加剂,拒绝劣质肉,提高食品安全检验能力,保证产品质量安全,同时要积极参与对消费者的科普宣教工作。

(二)严厉打击商业欺诈行为。

对某些掺杂非食用级别的成分、不合格肉或者不按标准要求正确标示、欺骗消费者的行为,需要严厉打击。

(三)消费者在选购牛排时,可通过配料表来区分原切牛排和重组牛排。

消费者可以根据自己的需求,通过查看产品标签来区分原切牛排和重组牛排,原切牛排标签里只有“牛肉”,如果标签中有配料表,出现其他辅料和食品添加剂的,则为重组牛排。

通常情况下,原切牛排内部细菌总数不高,不必加热到熟透,“五至八分熟”也可食用。重组牛排由于经预先腌制,或由碎肉及小块肉重组而成,内部易滋生细菌,可能导致产品细菌总数偏高,在食用前应烹饪至全熟。