

地沟油检测标准须尽快出台

“深圳大学食堂被指检出地沟油”事件余波未平,深圳建和油品检测有限公司日前又被指“无国家认定的食品检测资质”。深圳市食品药品监督管理局1月4日称,此事目前还在调查中,建和油品检测公司方面则表示不回应。

民以食为天,食品安全卫生与否,更是民生的头等大事。地沟油对人体健康的危害早已众人皆知。如果一家餐馆被曝使用地沟油,那么对它的生意可谓是致命打击;而如果一所大学的食堂被曝检出地沟油,则更不得了。也因此,该类检测及曝光,一定要慎之又慎。怎么做才叫慎之又慎呢?

一是检测机构必须合法权威,检测手段必须科学规范,必要的或基本的检测过程和数据必须公开公示。二是报道必须遵循基本的新闻规范,信源要多元并可以相互印证,同时要有质疑和实证精神,尽量呈现各方观点和诉求。

前段时间,有媒体披露了一个网传的检测结果,涉及深圳大学、香港理工大学深研院等院校的20余个食堂,其中深圳大学8个食堂及香港理工大学深研院1个食堂结果均为“检出地沟油”。但中国粮油学会油脂分会之后称,经反复查询,没有看到建和油品检测公司具有国家认定的食品检测资质。

而建和油品检测公司方面并未表明使用了何种方式检测,只是声称签了“保密协议”不方便透露,也未回应是否具有资质这一问题。

建和油品检测公司是否具有国家认定的食品检测资质?没有国家认定的食品检测资质,能否进行油品检测的相关研究?在舆论的发酵中,一些人抛出这两个问题。其实,甬管建和油品检测公司有没有国家认定的食品检测资质,它都有权进行相关的研究;但是研究归研究,对外发布(或者说泄露)所谓检测结果,就是另外一回事了。有关地沟油方面的研究,当然不能闭门造车,肯定要

采样检测分析试验;只不过那些分析试验的结果,并不能写入实际检测报告中,作为权威信息加以披露。

以上这些均为常识,但总是很难被人正视和尊重。具体到“深圳大学食堂被指检出地沟油”事件,要弄清楚此事的来龙去脉其实并不难,难的是其中也许存在着“难言之隐”,让当事各方欲说还休。深大、建和公司、中国粮油学会油脂分会等多个涉事方犹抱琵琶、各执一词,只留公众在信息迷雾中一团迷糊。

地沟油的检测其实难度不小。早在2011年9月,原卫生部就公开征集过“地沟油”检测方

法,但效果并不理想。2012年5月,该部组建了包括油脂加工、食品安全、卫生检验、化学分析等领域权威专家和相关机构在内的检验方法论证专家组,通过盲样测试等方式对征集到的方法进行了科学论证。但尽管如此,此前此后仍出现过多起地沟油“洗白”逃过检测的例子。

当前,相关部门需要攻克难关,尽快拿出科学权威的地沟油有效检测办法。如果办法都不灵,标准都不一,你又如何认定哪些机构具有地沟油检测资质,哪些没有呢?而目前那些被授予了资质的机构,其检测结果的权威性和有效性也将大打折扣。(朱达志)

『学生营养改善计划』亟须国标护航

中国政府在积极改善贫困地区学生营养状况方面取得的进展让世界瞩目。自2011年国家推出“农村义务教育学生营养改善计划”(简称“学生营养改善计划”)以来,已有29个省份超过3360万学生从中受益,其人数是联合国同期在全球资助的62个国家1700万享受同类计划学生的一倍。(11月29日《中国青年报》)

“学生营养改善计划”,不仅仅填饱了孩子的肚子,更是提高全民素质、建设人力资源强国的必然要求。然而,在执行的过程中,却存在着营养餐被“稀释”的问题。

不得不提,很多学生不良的饮食习惯也与营养餐不规范有关。比如,学校总是用“零食”代替正餐,培养了学生吃零食的习惯,久而久之,学生的身体发育必然受到影响。一些孩子吃着辣条,嚼着馒头,怎么可能茁壮成长呢?一些孩子吃着方便面,喝着饮料,怎么可能培养健康的饮食习惯呢?

国家的惠民工程,怎么好的经就让念“歪”了?问题的根源在哪里?实际上,学生营养改善计划对于国家来说,限于人力等因素,采取了全国统筹和地方灵活实施的原则,也意味着地方教育主管部门和学校充当着“操盘手”的角色。这里面的操作空间就有了,监管就会被挤压。“学生营养改善计划”要想不走样、不变形,国家亟须出台相应的标准,并且要快。比如严格规定营养午餐在蛋白质、脂肪、糖类的配比是多少,不同地域可以具体食物种类不一样,但是基本的配比不能变;学生营养午餐的种类有多少种,也需要有相应的安排与设计。另外,随着物价水平的上涨,是不是可以适当调高营养午餐的补贴,值得考虑。

因此,“学生营养改善计划”落地少不了国家标准的“兜底”和诸多制度的配套,离不开每个经办人的付出与努力。不仅需要相关部门加大管理力度,保证营养改善计划中的资金落到实处。也需要学生、家长和社会及时动起来,对学校食堂、配餐标准等进行监督形成监督合力。更要对那些从学生嘴里捞取好处的不法之徒及时曝光,依法追究,严加惩处。(齐国瑞)

综述:各国多管齐下 严控食品安全

民以食为天,食品安全关系着百姓的身体健康和生命安全。为了保证送到公众手上的每一份食品的安全,各国纷纷从立法、监管、惩处等多方面入手,确保百姓“舌尖上的安全”。

英国: 现代食品安全立法的先行者

英国是近代以来较早关注食品安全的国家之一,早在1860年就出台了《食品与饮料掺假法》。从1984年开始,英国分别制定了《食品法》《食品安全法》《食品标准法》和《食品卫生法》等多项食品安全法律,同时还出台了多部专门法规,如《甜品规定》《食品标签规定》《肉类制品规定》《饲料卫生规定》和《食品添加剂规定》等。这些法律法规涵盖了所有食品类别,涉及从农田到餐桌整条食物链的各个环节,为食品安全监管制定了非常具体的法律标准。

2000年,英国成立了食品标准局。该机构是不隶属于任何政府部门的独立监督机构,负责食品安全总体事务及制定各种标准,实行卫生大臣负责制,每年向国会提交年度报告。

英国对存在问题的食品严格执行食品追溯和召回制度。监管机关如发现食品存在问题,可以通过电脑记录很快查出食品的来源。

美国: 《食品法典》为食品安全制定完善标准

美国保障食品安全的主要法规是由食品药品监督管理局发布的《食品法典》,该法典每4年修订更新一版,最近一次更新是2013年,是较为完善的保障零售行业食品安全的法规标准。

美国对食品安全违法企业处

罚严厉。2008至2009年间,美国一家花生食品处理厂发生沙门氏菌污染,造成9名消费者死亡,至少714人患病。这一污染事件引发了美国历史上规模最大的食品召回事件。

2009年,涉事企业永久停止生产并申请破产保护。经过数年刑事调查和法律程序,2014年,这家企业的老板被法院判决包括欺诈和妨碍司法等71项罪名成立,判处28年有期徒刑,成为美国食品安全案件中最为严厉的处罚。

新西兰: 从业人员自己制定安全计划

为落实2016年正式生效的新食品法案,新西兰政府从“能达到的小目标”做起,帮助食品从业人员制定《食品控制计划》。

新西兰第一产业部在网站上提供了各类详尽细致的模板,能够满足绝大多数饭店、咖啡馆、零售机构的需要。店主们可以直接拿来,制定计划,如果有特别需要,计划也可“自定义”。

《食品控制计划》模板的“基本包”包含诸多内容。店主们要在计划书中详细提供店面地点、设备、人员等具体情况,制定具体的操作程序,比如如何清洁、维护设备。此外,店主还要回答一些具体的问题,比如工作人员生病了怎么办,如何监控雇员的健康状况,如何检查食品者的个人卫生等。

店家或企业制定《食品控制计划》后,要根据经营区域进行备案。对于餐饮等食品安全风险较高的店家,检查人员一般每18个月会前往店内巡查,并提供评估和建议。

新加坡: 实施严格安全标准和认证制度

新加坡在食品安全方面的监管非常严格,有明确的法规规范食品生产、加工、进口和批发等具体环节,实施严格的安全标准和认证制度。

同时,新加坡也以严格的执法确保法规、标准落到实处。如果食品不符合安全标准,存在隐患的整批食品都不得在市场上销售或将被销毁。

2016年8月,新加坡农粮与兽医局发布公告,要求在当地掀起抢购热潮的“纯萃·喝”奶茶下架,理由是这款由台湾比菲多食品股份有限公司生产的奶茶含有未经农粮与兽医局批准使用的食品添加剂茶氨酸。

在美国、日本和中国台湾,茶氨酸是合法食品添加剂,但在新加坡,茶氨酸不在农粮与兽医局批准的约500种食品添加剂之列,因此该局发文要求回收市场上热销的“纯萃·喝”奶茶。

几个月后,不含茶氨酸的新配方奶茶于12月31日重新上架销售。农粮与兽医局就此事件再度强调,任何在新加坡售卖的食品,必须遵守新加坡的食品条例,进口商也必须据条例检查食品的成分。

“纯萃·喝”奶茶下架事件,凸显了新加坡在食品安全方面监管及执法的严格程度。

在新加坡农粮与兽医局网站“食品安全与质量”一栏中,该局强调食品安全是全社会共同的责任,呼吁食品行业、消费者都应重视食品安全,而不能仅仅依靠政府部门的监管。(新华网)