

国家食药监管总局通告3批次乳制品不合格

本报讯 据国家食药监管总局网站消息,近期,国家食药监管总局组织抽检乳制品、粮食加工品、糖果制品、饮料等7类食品519批次样品,抽样检验项目合格样品516批次,不合格样品3批次。根据食品安全国家标准,个别项目不合格,其产品即判定为不合格产品。具体情况通告如下:

总体情况:乳制品80批次,不合格样品3批次;豆制品64批次,粮食加工品103批次,冷冻饮品18批次,薯类及膨化食品64批次,糖果制品109批次,饮料81批次,未检出不合格样品。不合格产品情况如下:

乐天超市有限公司北京望京分店销售的标称北京嘉思特商贸有限责任公司进口的德国阿尔伯特牛奶厂生产的芙莱蒂脱脂纯牛奶,商业无菌检验结果为非商业无菌,标准规定应该符合商业无菌要求。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

锦江麦德龙现购自运有限公司北京万泉河商场销售的标称北京新百利恒康源国际贸易有限公司进口的产自美国的米格农场浓味车打干酪,酵母检出值为82000CFU/g,比国家标准(不超过50CFU/g)高出1639倍。检验机构为国家食品质量

安全监督检验中心。

锦江麦德龙现购自运有限公司北京万泉河商场销售的标称北京宝和瑞源食品销售有限公司经销的产自美国的荷氏农场马苏里拉干酪,酵母检出值为46000CFU/g,比国家标准(不超过50CFU/g)高出919倍。检验机构为国家食品质量

安全监督检验中心。对上述抽检中发现的不合格产品,国家食药监管总局已要求北京市食药监局责令进口商查清产品流向,召回不合格产品,分析原因进行整改,并依法予以查处;责令流通环节有关单位立即采取下架等措施,控制风

险,并依法予以查处。查处情况于2017年7月31日报国家食药监管总局并向社会公布。

小贴士:部分不合格项目的小知识

一、商业无菌

商业无菌是指经过适度的热杀菌以后,不含有致病的微生物,也不含有通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物。《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB25190—2010)中规定灭菌乳要符合商业无菌的要求。该项目超标的原因可能是产品杀菌处理不够彻底,导致有部分致

病微生物残留,或者产品存储、运输条件控制不当导致被致病微生物污染。商业无菌不合格可能会导致食品腐败变质,破坏食品的色、香、味,影响人体的身体健康。

二、酵母

酵母是自然界中常见的真菌,酵母超标原因可能是因为加工过程中原料受污染,也可能是储运条件控制不当导致被污染。《食品安全国家标准 再制干酪》(GB25192—2010)中规定酵母应该不超过50CFU/g。酵母污染使食品变酸,破坏食品的色、香、味,降低食品的食用价值。

北京市将全面实施“阳光餐饮”工程

8722家餐饮单位已完成“明厨亮灶”改造工程,计划完成“阳光餐饮”工程示范街区达到100条以上

本报讯 记者张乔生 北京市将全面推进“阳光餐饮”工程建设,在推行大型商圈和连锁企业“明厨亮灶”工作基础上,通过加强餐饮业质量安全监管,推进餐饮服务单位食品安全信息公开和食品加工操作过程可视化,严格规范餐饮业经营行为,严厉打击餐饮业违法经营“潜规则”,提高餐饮业诚信自律意识,引导公众参与餐饮业质量安全监督,不断提高餐饮业质量安全水平,使人民群众餐饮消费更安全、更放心、更满意。这是记者近日从北京市食品药品安全委员会办公室获悉的。

据了解,2015年以来,北京市以大型商圈、连锁企业为试点,推行“明厨亮灶”工程。目前已有十余个商圈开展“明厨亮灶”工作,8722家餐饮单位已完成“明厨亮灶”改造工程,其中全市105家量化分级最高等级单位A级三星中,超过90%的单位均开展了“明厨亮灶”工作,起到了很好的带动示范作用。在此基础上,全市开始全面实施“阳光餐饮”工程,计划通过3年时间,实现“阳光餐饮”工程基本覆盖本市各类餐饮服务单位,“阳光餐饮”工程示范街区达到100条以上,形成一批集食品安全、特色风味、优质服务为一体的品牌餐饮企业,餐饮业诚信自律意识和食品安全保障能力全面增强,“餐桌污染”问题得到有效治理,人民群众对餐饮业质量安全满意度显著提高。

“阳光餐饮”工程与“明厨亮灶”工程相比,在原有的餐饮

服务单位食品加工操作过程可视化的基础上,主要增加了五项内容:一是实施范围不限于大型商圈和连锁企业。要求全市大、中、小型餐饮企业,中央厨房、集体用餐配送单位,学生食堂、托幼机构食堂、职工食堂、工地食堂、养老机构食堂等各类餐饮服务单位全部推行“阳光餐饮”工程。二是餐饮服务单位食品安全信息全面公开。各类餐饮服务单位应当在经营场所公示食品经营许可资质、餐饮服务食品安全量化分级等级、食品从业人员健康证明以及食品原料、食品添加剂使用等信息。网络订餐平台应当督促餐饮店铺在其经营活动主页面显著位置公示其食品经营许可证、餐饮服务食品安全量化分级等级、食品从业人员健康证明以及食品原料、食品添加剂使用等相关信息,实现市民知情选择,明白消费。三是充分利用现代信息技术构建公示系统和社会信用评价体系。本市将充分利用移动互联网、云计算和大数据等现代信息技术,构建餐饮业信息公示系统,并向社会公众提供查询服务;建立消费者、网络订餐平台、行业协会、第三方评价机构、新闻媒体广泛参与的公众评价系统,对餐饮服务单位用餐环境、食品安全状况、服务质量进行评价,形成社会信用信息,科学引导消费。四是不断增强餐饮业诚信自律意识,要求全市各类餐饮服务单位进一步落实食品安全主体责任,主动公开食品安全相关信息,自觉接受社会监督。餐饮服务单

位要建立完善食品安全管理制度,严格执行食品原材料进货查验制度以及食品贮存、加工操作、食品添加剂使用、餐饮具清洗消毒等各项规范要求,规范餐厨废弃物管理,切实保障餐饮消费环节的食品质量安全。要严防、严管、严控食品安全风险,及时报告食品安全事故和各类风险隐患,严禁使用不合格、掺杂使假或含有非法添加物质的食品原材料加工制作食品。网络订餐平台要切实履行对入网餐饮店铺食品安全信息的审查和公示责任,确保入网餐饮店铺食品安全信息真实完整,建立健全食品安全日常管理制度、食品安全事故信息报送和应急处置机制,及时下线不符合国家法律法规和入网经营要求的餐饮店铺,妥善处置消费者投诉举报。五是严厉打击餐饮业违法经营“潜规则”。针对原材料采购贮存、食品加工操作、餐饮具清洗消毒、餐厨废弃物管理等重点环节,食药监管部门将坚决查处食品原料非法添加、回收食品再次加工操作等违法行为。加强行政执法与刑事司法的衔接,对餐饮服务单位的违法行为追根溯源,涉嫌犯罪的,依法追究刑事责任。要将严重失信单位纳入北京市企业信用信息系统,面向社会公开违法信息,并对违法单位实行多部门联合惩戒。

市食品药品安全委员会办公室主任、市食药监局局长丛骆骆表示,当前,市民在外就餐的情形越来越多,餐饮业食品安全保障和整个行业服务水平的提升对于满足市民的消费

需求意义重大。“阳光餐饮”建设工程是一个系统工程,也是创建食品安全城市、提高生活性服务业品质的重要组成部分,将由市食药监局、市教委、市民政局、市住房城乡建设委、市商务委、市卫生计生委、市旅游委等各部门和各级政府、餐饮企业、网络订餐平台以及食品行业协会共同参与完成。

丛骆骆说,根据工作进度安排,2017年将在全市500家中小学校、托幼机构、养老机构食堂和3000家餐饮企业推行“阳光餐饮”工程建设,中央厨房、集体用餐配送单位“阳光餐饮”工程建设完成率将达到100%;申请创建北京市食品安全示范区内的大、中型餐饮服务单位“阳光餐饮”工程建设完成率达到80%以上;打造20条以上“阳光餐饮”工程示范街区。至2019年底,实现“阳光餐饮”工程基本覆盖本市各类餐饮服务单位,“阳光餐饮”工程示范街区达到100条以上,市民对“阳光餐饮”工程的知晓度和参与度不断提升,企业主体责任落实到位,诚信自律意识不断增强。

链接

食品加工操作过程可视化

指通过改造建设透明玻璃隔断墙、隔断窗或者安装图像采集和视频传输设备等形式,使食品粗加工、切配、烹饪、餐饮具清洗消毒、餐厨废弃物管理等重点环节以及备餐、分餐场所等重点场所直观可视,供消费者查看监督。

安庆市对15家绿豆糕生产企业严查

本报讯 李怡和 端午节临近,安徽省安庆市食药监局对市区15家绿豆糕生产企业进行了检查。

据了解,此次重点检查去年以来各级监督抽检、风险监测以及日常监管发现过问题的企业,查看企业的生产工艺是否合理,是否严格按照规定的使用范围和使用量添加着色剂、防腐剂等食品添加剂。检查产品标识标注,对添加小麦粉、豌豆粉、蚕豆粉等生产绿豆糕的,查看其是否严格按照加入量的递减顺序,在产品标签配料表上一一详细标明各类配料。

同时,重点检查绿豆糕生产企业是否存在使用非食用物质、使用回收食品加工食品以及改换产品包装、涂改生产日期等违法行为,督促企业落实原辅料进货验证记录、生产加工过程控制记录、销售记录等质量管理相关制度。加大监督抽检力度,重点关注绿豆糕产品的绿豆成分含量、微生物指标超标、油脂酸败、食品添加剂的超量使用等问题。对抽检中出现不合格产品的绿豆糕生产企业,将依法从严查处。