

国家食品药品监管总局:

3批次特殊膳食食品不合格

本报讯 据国家食品药品监管总局网站消息 11日,国家食品药品监督管理总局网站发布通告称,总局近期组织抽检肉制品、食糖、速冻食品、糖果制品、特殊膳食食品、饮料6类食品412批次样品,发现3批次特殊膳食食品样品不合格。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。根据通告,不合格产品情况如下:

广州市搜洋岛进出口有限公司销售的标称康泰永信国际贸易(北京)有限公司(原产国:奥地利)经销的纯大米米粉,钠检出值为0.11mg/100kJ,比产品包装标签明示值(0.6mg/100kJ)低81.7%;水分检

出值为7.30%,比标准规定(不超过6.0%)高出21.7%。

西安市雁塔区童可可孕婴童生活馆销售的标称西安市千仕和营养食品有限公司生产的懂畅清清婴幼儿谷物辅助食品,黄曲霉毒素B1检出值为0.8 μ g/kg,比标准规定(不超过0.5 μ g/kg)高出60%。

淘宝店铺“妈妈放心宝宝开心”在淘宝(网站)销售的标称南昌爱呵实业有限公司生产的营养米粉(淮山多维配方),钠检出值为0.69mg/100kJ,比产品包装标签明示值(1.73mg/100kJ)低60.1%。

据悉,涉事企业和网络平台已被责令下架、召回不合格产品,并依法予以查处。

商务部中央文明办联合下发通知 部署餐饮业开展“厉行节约 反对浪费”工作

本报讯 近日,商务部、中央文明办联合发出通知,就餐饮业深入开展“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”工作作出部署,引导全社会大力倡导绿色生活、反对铺张浪费。

通知指出,要针对目前一些饭店和单位仍然存在的宴席浪费、自助餐浪费和内部食堂浪费等现象,继续深入实施“光盘行动”,反对宴席浪费,深化餐饮节约。各级餐饮业协会要积极跟进、发出倡议,推动行业自律,制定《宴席服务规范》《自助餐服务管理规范》等相关标准,探索制定餐饮行业公约,提升餐饮行业绿色发展水平。餐饮企业要积极履行社会责任,严格规范服务,增强节约能力,国有餐饮企业要发挥示范带动作用。通知要求,要把餐饮节约作为职业道德、社会公德、家庭美德、个人品德教育的重要内容,广泛开展勤俭节约教育,促进养成餐饮节约的习惯。各地要加快研究制定切合本地实际的餐饮节约工作方案,完善工作机制和保障措施,加强督促检查。各级文明城市、文明单位要积极行动,发挥示范带头作用。各地商务主管部门、文明办要将推动餐饮行业开展“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”工作,作为推动形成绿色发展方式和生活方式的重要内容,精心组织、形成合力。(新华社)

中国牛肉市场解禁 为法国畜牧业带来商机

近期,中国将逐步解除对法国牛肉产品进口禁令的消息在法国特别是畜牧行业内引发巨大反响。有从业者表示,中国拥有法国牛肉“觊觎”已久的巨大市场,相关禁令的解除将为法国畜牧业发展提供巨大机遇。

据了解,2000年欧洲爆发疯牛病危机,为避免疫情蔓延,中国质检总局和农业部于2001年3月27日下令禁止进口和销售包括英、法、德、意、荷、比、卢等13个欧洲国家以牛肉、牛肉组织与器官等为原料生产制作的食品。2015年,世界动物卫生组织(OIE)给予法国“疯牛病风险可忽略”认证,标志着法国疯牛病防范工作已达到国际先进水平。本次解禁也是应法方申请、在充分论证与评估的基础上予以实施的。

作为盛产牛肉的国家之一,法国十分看重中国巨大的牛肉消费体量及市场潜力,因此,时隔16年后的逐步解禁无疑为法畜牧业发展注入一剂“强心针”。法国肉类和畜牧业专业协会指出,中国牛肉市场重新对法解禁将为法带来巨大商机,法国的畜牧业从业者对此高度重视。当前,法方正就两国卫生系统审计及签署谅解备忘录等具体操作细节与中方积极协调。

(经济日报)

哪家“菜篮子”最放心,欢迎您投票

北京市开展创建“放心肉菜示范超市”工作

本报记者 张乔生

肉类、蔬菜、蛋品、水产品、水果等食用农产品是百姓日常生活必需品,是食品安全监管的重中之重,由于品种多、来源广、需求量大,直接关系到人民群众的身心健康和生命安全。为切实保障市民的“菜篮子”安全,创建“放心肉菜示范超市”工作正在北京市逐步开展。

记者从市食品药品安全委员会办公室召开的创建“放心肉菜示范超市”动员部署大会上了解到,按照国家食品药品监督管理总局对创建食品安全城市的总体要求,结合北京实际,北京市创建“放心肉菜示范超市”工作始终把握“一个定位、两个结合、三个创新”的工作思路:“一个定位”就是将创建“放心肉菜示范超市”活动定位在通过创建切实增加人民群众的满意度和获得感。“两个结合”就是既要结合食品安全示范区创建工作,又要结合首都城市战略定位,多项工作协同开展。“三个创新”就是活动过程要突出北京特色,一是食药部门与多部门联动,加大政策扶持和行业规范力度促进食品安全监管;二是高标定位,注重实效,实现源头规范、严控过程,结合当前食用农产品存在的难点问题,通过创新监管方式,努力破解监管难题;三是制定《“放心肉菜示范超市”创建管理办法》,对示范超市进行动态管理,使“放心肉菜示范超市”始终符合标准要求。

北京市食品药品安全委员会

办公室副主任王福义告诉记者,作为“国家食品安全示范城市”评审的前提条件,“放心肉菜示范超市”的创建工作将遵循“政府倡导、企业自愿、多方参与”的原则,落实食品经营者质量安全主体责任,落实强化社会监督,创建标准、审评过程、创建结果全部向社会公开,重在行业示范引领的理念,着重培育和打造一批具有引领示范作用的超市典型,树立食用农产品销售行业标杆,激励提升其他超市、其他业态的食用农产品质量安全水平,切实提高群众的参与度和食品安全获得感,让百姓吃得更放心、吃得更安心。

北京市食品药品监管局食品流通处处长纪晔解释说,对示范超市的评价要求主要体现在四个标准上:一是采购过程标准。示范超市要如实记录供应商种养基地、种养企业、销售者等供货者名称,农产品品种、产地等信息,做到来源可查;积极推进肉菜追溯体系建设;要积极推行“订单农业”“农超对接”“厂超挂钩”和“基地+加工企业+超市”等采购模式,使蔬菜来自规模种植基地,生鲜肉来自合法屠宰企业。二是经营过程标准。示范超市要按照食用农产品经营过程规范的有关要求,强化肉菜销售过程质量安全管理,提高规范化水平;要建立健全食用农产品质量安全自查工作机制,对肉菜等食用农产品种养、采摘、屠宰、包装、贮存、运输、销售等各个环节进行风险分析,积极防控风险;能够使用快速检测设备,对肉菜开展自检工作。

三是主体信用标准。示范超市重视诚信建设,要认真受理和处置消费者投诉,完善质量管理体系;要在门店的显著位置和门户网站首页公开创建“放心肉菜示范超市”活动的标准和承诺,设置意见箱或意见栏;设置公示牌公开肉菜产品供应商、产地、种养企业以及种养过程质量安全管理记录等方面信息。四是示范引领标准。示范超市按照“优质优价”的市场机制,设立有机食品、绿色农产品、保供食用农产品基地直供等优质精品肉菜专柜;结合经营管理实际,制定更加严格的肉菜等食用农产品质量安全标准和经营过程规范;示范超市作出的严于食品安全国家标准的承诺,按照承诺标准对相关食用农产品进行检测,检测结果要进行公示。

据了解,“放心肉菜示范超市”的评审工作由北京市食品药品安全委员会办公室牵头,市食品药品监督管理局、市商务委、市农业局、行业协会、第三方机构、媒体、专家、消费者代表等组成综合评价工作组,按照“成熟一个、审定一个”的原则,对创建工作考核评价。同时,委托第三方机构组织开展消费者满意度调查。通过验收的企业向社会公开征求意见后将发放全国统一的“放心肉菜示范超市”牌匾。同时,作为创建指标中的一个重要项目,超市服务范围内,消费者对所经营肉菜的质量安全满意度必须达到80%以上。市民可通过参与满意度调查参与活动,投出自己的一票。

延庆区副区长吴世江带队开展“创卫”工作检查

本报讯 冯文亮 为进一步巩固国家卫生城市前期创建成果,自7月8日、9日连续两日以来,延庆区食药监管局全体职工周末停休,加班加点,冒着酷暑烈日集中对城区2000余户涉及餐饮、食品流通、食品加工及工地食堂等单位进行第三次拉网式规范检查。

检查中,延庆区副区长吴世江与延庆区食药监管局干部职工一道,先后对沃尔玛、超市发、兴百

货大厦、铁路小区小餐饮店等监管难点餐饮单位进行检查,并对嘉和一品阳光餐饮工程进行调研。吴世江对区食药监管局在“创卫”工作中取得的成效给予充分的肯定。吴世江认为,延庆区食药监管局工作思路明确,任务细化到位,措施方法有力。

吴世江要求,阳光餐饮工程是惠及民心的一项重要工程,要积极谋划,多措并举在全区范围内扎实推进。对不符合食品安全要求的食

品生产经营单位要加大检查力度,特别是无证无照餐饮单位要坚决取缔,切实保障全区人民饮食安全。

据了解,延庆局此次拉网式检查,除持续加大对证照上墙、防尘防蝇设施等突出问题规范力度,发放告知书、食品卫生制度工作外,还逐户发放消毒专用量杯800余个,张贴餐具消毒方式标识1500余张,进一步规范餐饮服务单位餐具消毒标准和操作流程。