

国家食药监管总局通告6批次食品不合格情况

本报讯 据国家食药监管总局网站消息,近期,国家食品药品监督管理总局组织抽检调味品、食用农产品、茶叶及相关制品、蛋制品、乳制品和速冻食品等6类食品387批次样品,抽样检验项目合格样品381批次,不合格样品6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:

一、总体情况:调味品56批次,不合格样品3批次。食用农产品40批次,不合格样品3批次。茶叶及相关制品118批次,蛋制品15批次,乳制品139批次,速冻食品19批次,均未检出不合格样品。

二、不合格产品情况如下:

(一)天猫圣伦特食品专营店

(经营者为无锡圣伦特国际贸易有限公司)在天猫(网站)销售的标称武汉小丑调味食品有限公司生产的加香鲜味王(固态调味料),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)检出值为1.68g/kg,比国家标准规定(不超过0.6g/kg)高出1.8倍。检验机构为山东省食品药品检验研究院。

(二)长春卓展时代广场百货有限公司销售的标称丸岛酱油株式会社生产上海富田贸易有限公司经销的丸岛牌减盐酱油(酿造酱油,原产国:日本),氨基酸态氮(以氮计)检出值为0.96g/100mL,比产品标签明示值(不低于1.60g/100mL)低40.0%。检验机构为吉林省食品检验所。

(三)长春卓展时代广场百

货有限公司销售的标称丸岛酱油株式会社生产上海富田贸易有限公司经销的丸岛牌酿造酱油(蘸生鱼片系列,原产国:日本),氨基酸态氮(以氮计)检出值为1.16g/100mL,比产品标签明示值(不低于2.02g/100mL)低42.6%。检验机构为吉林省食品检验所。

(四)西安市雁塔区彭秋波生鲜鸡批发部销售的标称山西省汾西县朝阳食品有限责任公司生产的鸡胗,氯霉素检出值为0.40μg/kg。国家标准规定为不得检出。检验机构为成都市食品药品检验研究院。

(五)湖南省长沙市雨花区红星大市场(经营者:李小军)销售的来自山东省聊城市江北水城旅游度假区(经营者:孙明生)

的芹菜,克百威检出值为0.924mg/kg,比国家标准规定(不超过0.02mg/kg)高出45.2倍。检验机构为湖南省产商品质量监督检验研究院。

(六)上海市宝山区红杈肉类经营部销售的标称安徽华卫集团食品有限公司生产的冷鲜皖江黄鸡,尼卡巴嗪残留标志物检出值为658μg/kg,比国家标准规定(不超过200μg/kg)高出2.29倍。检验机构为上海市食品药品检验所。

三、对抽检中发现的不合格产品,国家食品药品监督管理总局已通报相关省份依法予以查处,并要求上海、湖北等省(市)食品药品监督管理局责令食品生产企业、进口商查清产品流向、召回不合格产品、分析

原因进行整改;要求吉林、江苏等省食品药品监督管理局责令食品经营环节有关单位立即采取下架等措施控制风险;要求上海、湖南、陕西等省(市)食品药品监督管理局责令食用农产品集中交易市场开办者查清进货渠道、产地等信息并向相关部门报告,食用农产品销售者对不合格产品立即采取停止销售等措施控制风险;要求浙江省食品药品监督管理局责令网络食品交易平台对不合格产品立即采取下架等措施控制风险。上述省级食品药品监管部门自通告发布之日起7日内向社会公布风险防控措施,3个月内向国家食品药品监督管理总局报告核查处置情况并向社会公布。

北京市教委：高校要实现食品加工操作过程可视化

本报讯 近日,北京市教委制定了《北京高校推进“阳光餐饮”工程实施方案》(以下简称《实施方案》),要求各高校实现食品加工操作过程可视化,实现师生实时查看高校食堂食品安全基本信息和加工操作过程,参与高校食品安全监督和信用评价。

《实施方案》提出,利用1年时间,在全市高校食堂基本完成“阳光餐饮”工程建设任务,并制定了四项重点任务。2018年12月底前,全市高校食堂“阳光餐饮”工程建设任务基本完成。

要求高校食堂全面推行“明厨亮灶”

推进高校食堂食品安全信息公开方面,《实施方案》要求,主动在学生就餐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主要食品原料采购来源、食品添加剂使用等信息。

同时,要实现食品加工操作过程可视化。各高校食堂要全面推行“明厨亮灶”,通过改造透明玻璃隔断墙、隔断窗或者安装图像采集和视频传输设备等形

式,使食堂食品粗加工、切配、烹饪、糕点制作和餐饮具清洗消毒、餐厨废弃物管理等关键环节,以及备餐、分餐等重点区域场所直观、公开、可视,供广大师生监督查看。

师生可实时查看食堂食品加工过程

针对高校食堂特点,《实施方案》提出,运用移动互联网等现代信息技术,依托北京市餐饮业公众评价系统,实现师生实时查看高校食堂食品安全基本信息和加工操作过程,参与高校食品安全监督和信用评价,形成高校食堂社会评价信息。

在责任落实方面,各高校要建立完善食品安全管理制度,坚持党政同责,认真落实食品安全校长负责制,明确食品安全管理人員和每个环节、每个岗位从业人員的安全职责,层层签订食品安全责任书。

同时,建立完善高校食品安全突发事件应急预案,定期开展应急演练,及时应对处置食品安全突发事件,加强舆情监测,按要求上报有关信息,杜绝缓报、漏报、瞒报行为。

北京集中查处“鲍师傅”注册商标侵权案件

新华社讯 近日,北京多家糕点店因涉嫌侵犯“鲍师傅”注册商标专用权被举报。3月15日,北京市工商局开展现场检查,并指出将进一步调查核实,并依法处理。

据悉,在近日接到北京鲍才胜餐饮管理有限公司举报后,北京市工商局于15日组织全市执法力量,对16个区33家涉嫌侵犯“鲍师傅”注册商标的糕点店进行了现场检查,发现多数门店均在门店显著位置和所售糕点的外包装、食品袋上使用“鲍师傅”字样,且不能提供有效商标注册证及授权手续。

北京市工商局相关负责人表示,工商部门将对相关案件线索高度关注,结合商标权利人的相关诉求,进一步调查

核实,并依法处理。

据统计,2017年北京市工商局共办理商标违法案件2303件,同比增长27%;罚没款6435.34万元,同比增长92%;移送司法机关12件,同比增长9%,捣毁制假售假窝点16个。

针对目前知名商标品牌侵权纠纷多发的問題,工商部门表示,将采取多项措施以加大对注册商标专用权的保护力度,具体包括推进商标注册受理窗口建设,为企业提供一站式服务;设立商标品牌指导站,指导帮助企业进行商标注册、运用、管理和保护等;坚持日常监管与专项整治相结合,严厉查处互联网领域侵权假冒案件,坚持线上线下一体化治理;加强宣传引导等。

食品添加剂领域“中国制造”后来居上

食品添加剂安全指标代表一个国家食品行业的发展水平,经过近二十年的追赶,中国食品添加剂安全水平已经从后来者渐渐成为领先者。

3月19日,在北京培黎论坛上,“品质消费中国行 好食源在中国”活动主办方消费者报告透露了针对羟甲基纤维素钠(简称CMC,为食品中主要添加成份)的检测情况。来自国家农业部、国家食品药品监督管理总局、食品添加剂上下游企业、权威检测机构、行业专家等数十名代表出席了本次活动。

中国企业仅仅在20年前开始接触CMC生产,但目前中国已经成为全球最大的CMC生产与消费国。“令人感到可喜的是,本次对包括洋品牌在内六个厂家的CMC进行对比检测,中国企业最终拔得头筹。”消费者报告创始人王晓林表示,“我国在2017年正式实施新的CMC国家标准,此标准对安全的要

求甚至超过了美国现有标准,值此美国针对中国食品添加剂产品不断发动反倾销之际,此项检测确实对中国制造提升形象有着积极意义”。

本次检测着重针对砷、铅、乙醇酸钠等关系人体健康的安全指标进行检测,被检测企业囊括了中国CMC市场占有率排名前六的企业,检测由消费者报告、CEC消费者体验中心、北京培黎食品药品安全培训中心联合发起,由消费者报告制定检测方案,由国际知名检测机构(Intertek)天祥集团实施方案执行,历时三个月得出前述结果。

据悉,2018年“品质消费中国行 好食源在中国活动”,在国家农业部、国家食品药品监督管理总局等部门的大力支持下发起,旨在寻找让消费者更放心的好食品(包括食品原材料)的全民参与活动。此次CMC检测结果包括排名情况等将于近期向社会公开。(质量网)

《中国枸杞健康白酒发展白皮书》正式发布

本报讯 《中国枸杞健康白酒发展白皮书》(以下简称《白皮书》)近日在成都举办的全国糖酒商品交易会上正式发布。

《白皮书》介绍,从行业来看,近年来,白酒行业的发展经历了很大的变化,2000—2004年产量逐年递减,2004—2012年呈现了反转,产量增速,2013—2015年白酒产量增速大幅降低后开始企稳,2016年以来,白酒行业开始复苏。

经过3年的调查显示,政务接待用酒明显下滑,居民消费升级导致需求从政商务用酒转为个人消费为主,白酒的需求又开始复苏。尤其以2016年茅台和五粮液等高端白酒提价作为开端,带动整个白酒行业开始提价。2016年白酒行业量价齐升,上市公司业绩增速明显,行业进入了新的复苏阶段。

为此,《白皮书》指出,在新消费时

代下,健康白酒将成为酒企战略。

“健康白酒的概念大于保健酒、养生酒和药酒,是这几类的统称,但又有区别。”白酒营销专家晋育峰指出,严格来说,健康白酒指的是在传统白酒技术的基础上,通过技术和工艺创新,改变酒体结构和风格,对人体健康有一定改善作用的白酒,而保健酒是添加了部分补品后的保健功能;养生酒是添加了部分食疗作物后的养生功效;药酒更是结合其添加的药物,强调其治疗功效。

《白皮书》表示,白酒企业在健康白酒品类创新中,不仅要进行消费者培育、倡导和引导健康的白酒消费模式,更要倡导和建立硬抗饮酒文化才是中国白酒行业持续发展长远规划。可以预见的是,白酒健康化成为白酒行业发展的大趋势,有望成为中国传统白酒未来发展的下一个“风口”。