

有机食品须加强认证监管

□ 廖海金

“有机大米”“有机蔬菜”“有机猪肉”……近年来,有机食品以安全、健康、营养的形象赢得广大消费者的心,越来越多的“有机食品”出现在各大超市和电商平台,且价格不菲。对此现象,有业内人士指出,普通消费者很难从外观上辨认出产品是否真为有机食品。许多超市所谓的有机食品是否真能达到有机产品标准,还是得打个问号。

何谓有机产品?根据我国

《有机产品》国家标准规定,有机产品是指生产、加工、销售过程符合该标准的供人类消费、动物食用的产品。《有机产品》国家标准规定,有机产品生产不得使用化学合成的农药、化肥、生长调节剂、饲料添加剂,以及基因工程生物及其产物。

产品必须经过权威机构的认证,才能被冠以“有机产品”。但是,一些商家为了逐利,打起了“概念牌”,导致了市场上一些声称有机的杂粮、蔬

菜等农产品,没有经过认证;或者种植基地经过了有机认证,但包装、加工等环节没有获得认证。这样,就很难成为真正的“有机产品”。

认证,要实地考察食品是否按照认证体系生产,产地、生产、加工、仓储、运输、贸易等是不是合乎认证要求,还要进行实地检查评估,必要时派检查员对土壤、产品抽样,由申请人将样品送指定的质检机构检测。

据业内人士透露,目前有机

认证由第三方认证公司收费执行,企业规模是认证的重要因素,认证过程带有利益纠葛,这就妨碍了认证的公正与客观。而网上广泛存在“有机食品认证服务”,宣称可以代理认证,并承诺可确保“一次通过”,也让人对认证的公信力产生怀疑。甚至,少数企业只是很少一部分产品得到了认证,所有产品也都跟着贴上了有机牌。

有机产品认证,需要监管部门给力。一方面,落实标准要

严,对有机产品生产企业进行动态管控,对不符合《有机产品认证目录》进行生产的,坚决予以退出。另一方面,建立有机产品的监管联动机制。有机食品进入市场后,农业、质检等相关职能部门需通力合作,加强市场动态监管,严厉查处企业违法违规行为,尤其是对流通领域、销售领域,更应不定期进行风险监测。另外,必须建立相关的责任追究制度,明确认证第三方和生产企业的责任。

校园餐不该成『浪费餐』

□ 夏振彬

近日,有关校园餐饮浪费的话题引起了广泛关注。根据中科院地理科学与资源研究所发布的报告,中小学生的食物浪费明显高于城市餐饮浪费的平均水平。调查显示,学生营养餐人均浪费216克,约占供应量的三分之一。也就是说,每份营养餐都有三分之一被倒掉了。

一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰。从数据来看,中小学校园配餐浪费现象已经到了“触目惊心”的地步。根据该报告调查,某大城市中小学生学习每年校园餐饮的浪费总量估算值约7780吨,折合成经济损失约1.6亿元,一座城市尚且如此,如果再把范围扩大到全国,损失无疑将更为惊人。

中小学校园配餐为什么浪费严重?其原因不外乎两方面:从餐饮供应来看,营养餐菜色单一,口味不佳,不好吃;站在学生的角度,部分学生挑食、偏食,饮食习惯不好,存在勤俭节约意识不强等问题。而其中,“不好吃”无疑发挥着至关重要的作用。根据中小学校园餐饮满意度调查,只有14%的学生对校园餐饮表示满意,超过八成学生对其口味、质量打了差评,正是由于营养餐不好吃、学生不爱吃,才使得很多人选择“用脚投票”,宁愿点外卖,走出校门也不在学校用餐。

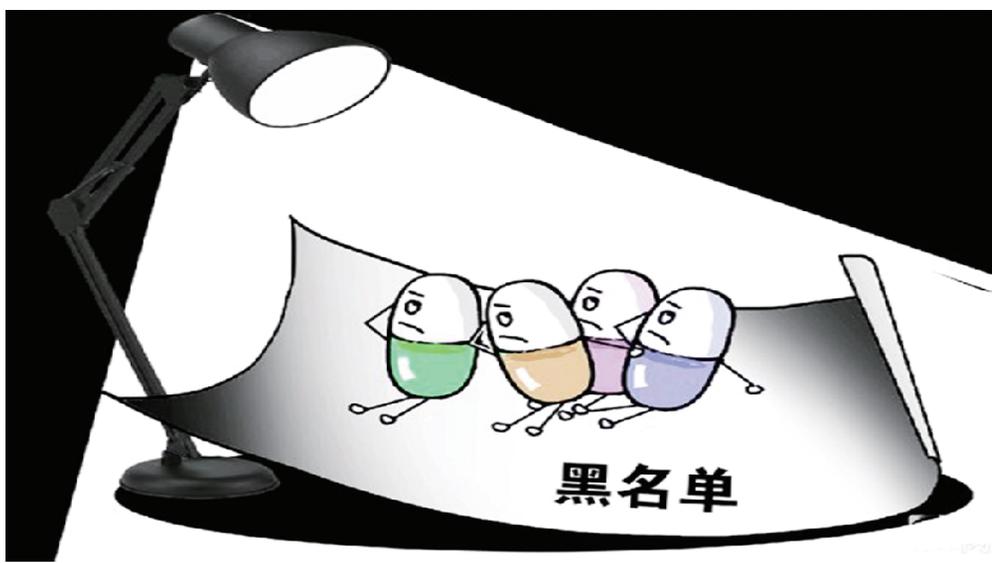
应该说,想让校园配餐满足所有学生的需求,无疑是一大难题。正所谓“众口难调”,配餐公司一般都是标准化生产,而学生们口味不同,饮食习惯各异,供需之间无法完美契合也在情理之中。此外,再加上储存、配送等客观因素的影响,中小学校园配餐的确在口味、口感等方面难以尽如人意。当然,这也不意味着中小学校园配餐就没有提升的空间,更不意味着中小学校园餐饮浪费现象就没有改善的余地。

对此,怎么办?必须从供需两端发力。从供给来看,简单来说就是要让营养餐更好吃。比如,加强对配餐企业的筛选,引入竞争机制,促使企业丰富配餐的种类,同时尽可能地提供精准化、个性化的服务,满足学生多样化的需要。即便部分配餐企业做不到这些,那至少可以尝试设置大小份,按需供给,减少粮食浪费;可以尝试优化从制作、运输到发放的流程,提升配餐速度,改善菜品口味。此外,当前已有学校采取市场运作、家校监督的模式,让家长委员会和老师代表通过实地考察、投票等选择企业,由家长代表每天检查菜品的卖相、口味等,使相关企业不敢有半点含糊,通过强化监督倒逼企业为学生们提供安全可口的饭菜。这种模式,值得借鉴。

从需求端来看,中小学生学习不爱吃校园配餐与其饮食习惯、膳食观念等密切相关。很多孩子存在挑食、偏食等问题,对此有必要通过“润物细无声”的方式,逐渐培育孩子们健康的饮食习惯,让更多孩子学会珍惜食物,进而对食物浪费主动说“不”。

食用调和油“吃不死人”就算“有良心”么

□ 江德斌



说起食用调和油大家并不陌生,它是用两种或两种以上的食用油调制而成。近年来,调和油以其特有的营养搭配理念,受到越来越多消费者的青睐。然而,记者通过长达半年多的调查发现,一些名目繁多的所谓食用调和油实际上和消费者的印象并不一样。

调和油本是不同种类的食用油,按照一定的比例调制而成。如某食用油品牌宣称的“1:1:1”黄金比例食用调和油,即为调和油里的经典案例,其通过巧妙的营销推广,不仅获得消费者认可,还顺利开创了调和油市场,引来无数跟风者,市场上涌现出五花八门的食用调和油。相比纯油而言,调和油是多种食用油混合而成,价格相对较低,调配比例难以辨识,这也在一定程度上为其中的猫腻预留了空间。记者暗访调查出来的问题,其实是该行业里的通行“潜规则”。

用普通植物油勾兑出来的低端油冒充高端调和油的做法,实

则是在以次充好,乃是钻食用调和油国家标准缺失的漏洞,有意混淆概念,在包装和配方上做文章,以打擦边球赚取非法利润。2004年底,原国家粮食局标准质量中心牵头组织超过24家油脂企业与学界、官方代表研讨确定《食用调和油》标准制定方案,2013年底国家卫计委颁布的《食品安全国家标准食用植物油》(征求意见稿),其中提出调和油产品的标签应当注明各种食用植物油的比例,但这两项国家标准一直未正式出台。

由于相关国家标准缺位,“加一滴橄榄油就敢称橄榄调和油”的市场乱象丛生。很多所谓的橄榄调和油、山茶调和油、核桃调和油,都只在配料表中标注了配料名称,却没有标明具体添加量或者含量;有些虽然标注了比例,却并非真实比例。在生产厂家眼里,以次充好的食用调和油“吃不死人,不是地沟油”,只是为了应付检查,才在低端油里掺入微量高端油。可这种所谓“对得起良

心”的做法,却是在忽悠消费者赚黑心钱,还揭示出其道德底线,真是黑色幽默。

根据《食品安全法》《消费者权益保护法》等规定,生产厂家需明确公开调和油的具体添加比例,且不能以“商业秘密”为由推脱。因此,对于此类以次充好、虚标成分等违规行为,消费者可以依法维权索赔,监管部门更应依法处罚,令不良商家付出法律代价。此前有媒体统计发现,仅在2012-2016年就出现8起因调和油原料成分标志引发的案件,涉及多个知名品牌,企业无一例外全部败诉,共计被罚没、赔偿消费者金额56.1万元。

可见,食用调和油的“潜规则”得不到法律支持。监管部门应根据媒体暗访情况,对违规企业进行调查整顿,依法严惩不法行为。同时,政府也应尽快出台食用调和油新国标,明确配料比例、标志具体成分,对食用调和油市场依法进行严格监管,防范以次充好、虚标成分的不法行为。