

被注销的“保健酒”缘何敢公然销售？

专家：“黑名单”制度需真正落地

一款名为“清宫御酒”的“保健酒”，早在2015年就上了原国家食药监总局的“黑名单”，且厂家及其品牌被注销，但仍公然销售达两年之久。

日前，广东深圳福田警方联合深圳市场稽查局药品稽查处，在阿里巴巴打假特战队协助下，经过一个多月侦查，在粤湘两地捣毁了这条非法“保健酒”的产销链条，刑拘9名嫌疑人，结合前期销售记录，涉案价值近千万元人民币。

“黑名单”上的“御酒”网上有售

2015年9月，原国家食药监总局发布通告称，在各地执法检查中发现共有51家企业在69种“保健酒”、配制酒中违法或者涉嫌违法添加西地那非等化学物质。“清宫御酒”位列通报名单中，该厂家及品牌随后被注销。

然而，深圳市场稽查局在2017年的清查中发现，这款酒仍在多个电商、社交网络平台及线下渠道流通，且交易量不小。“清宫御酒”在网上被吹嘘得神乎其神，宣称有壮阳奇效，产品简介上还标注有“清宫御酒乃根据清代秘方，采用多种名贵原料，以中国传统工艺精酿而成”字样，

欺骗和误导不少消费者。

2017年底，深圳市公安局、深圳市场稽查局药品稽查处联合阿里巴巴打假特战队开始了相关调查。警方侦查发现，这家线上销售“清宫御酒”的店铺位于广州，随后在广州海珠区将该店一名经营人员抓获，并在其家中收缴了该款酒200多瓶。经检测，这些“清宫御酒”被检出违法添加西地那非等化学物质。不过，根据警方在现场查获的有关销售信息，负责销售的显然另有其人。这个时候，张某、叶某夫妇逐渐进入了警方的视线。张某夫妇开店经营保健酒已有时日，在得知警方捣毁其家中制售窝点后，两人闻讯而逃。经持续追踪后，民警在广州从化发现其踪迹并将两人抓获，同时，查获了完整的销售记录清单。

经调查发现，这些产品在市场的价格并不便宜。以其中“豪华版”的一款“清宫御酒”为例，网页上标称的销售价为588元。据警方介绍，100毫升小支装的产品市场售价128元，添加了违禁品的“清宫御丸”，价格也要68元/粒，而这个价格几乎是成本的几十倍。

据了解，西地那非属于处方药，在食品或保健品中添加属于

违法行为，长期服用对人体具有一定危害，对心血管系统疾病、高血压、糖尿病患者的身体危害极大，严重者可致心肌梗死。有消费者反映，在饮用了“清宫御酒”后，出现头痛、眼花等症状。

关了大厂家冒出小作坊

办案人员介绍，这些“清宫御酒”产自湖南长沙。在该产品上了“黑名单”后，原本的厂家“康年华”停业整顿，但存货随后仍流入市场。该厂家原经销商清楚地知道该款酒含违法添加成分，不敢明目张胆进行销售，只销售给几个固定的老顾客。因此，尽管原本厂家不复存在，但这种酒在长达两年时间里源源不断地流入市场。

调查发现，除了“存货”流入市场外，还有人在顶风生产。在对厂家销售人员的摸排中，警方发现广州这家网点另外一个货源来自皮某。在“康年华”酒厂运营时，皮某只是该酒厂一个营销人员，不过，工厂停业后，皮某并没有放弃这个生意，他采购了包装盒，在自己家里弄了一个小作坊继续生产。调查发现，皮某的“制酒工艺”也是如出一辙，采购药酒后往里添加西地那非。皮

某不仅生产“清宫御酒”，还扩大了产品线生产同样有违法添加的“清宫御丸”。

除了皮某外，“清宫御酒”还有另外的仿冒者。陶某原本是“康年华”酒厂在深圳的经销商，在工厂停产后，陶某盗取了该酒的配方和技术，在卖了一阵后，他以30万元的价格将技术和机器转让给温某。随后，温某和老乡贺某在广东惠州设立了一个加工厂，贺某在惠州负责生产，温某在深圳负责销售。

自2016年8月开始，贺某在惠州的工厂开始运作，产品不断流入市场。温某此前在深圳有个销售中心，他所仿制的产品也大多推销给老顾客。

据了解，在很多经销商的进货渠道中，长沙皮某和深圳温某的货物兼而有之。比如在网上销售该酒的嫌疑人徐某夫妇，销售的“清宫御酒”货源为温某，“清宫御丸”则来自皮某。据警方调查，皮某和温某并不相识。

监管执法需真正落地

南开大学法学院教授宋华琳表示，“黑名单”制度不应只是简单曝光，而是要真正起到有效的法律约束作用。例如，可以通

过技术手段，让监管系统自动抓取关键词，及时了解违法产品的销售情况。

宋华琳表示，非法添加了处方药西地那非的“清宫御酒”，在被明令禁止的情况下依然公开销售，反映了药品流通中的漏洞。要建立完善的药品流通体制，每一种药品都要有完整的“履历”，信息要详细到在哪里生产、什么渠道流通、流向哪里等。

该酒两年中采取小作坊式生产加工，作案手段隐蔽，且链条追溯困难重重。深圳福田公安分局治安科民警杨忠华说，嫌疑人反侦查能力强，皮某居住在长沙，却在离居住地有100多公里的地方发货，外出时经常换乘不同的车辆。监管部门表示，目前，小作坊式的保健品生产在网上销售量很大，追查违法线索的源头需要投入大量人力、物力，监管难度很大。

“加强常态化的监督检查，相关部门既要依靠群众举报，更要学会主动介入。”广东融方律师事务所律师吕胜柱说，只有严格监管，加上严厉问责，才能有效堵塞管理漏洞，为公众健康树起一道安全屏障。

(摘自中经网)

消费指南

走进德青源生态农场见证安全好鸡蛋



本报讯 谭妮 为了让大众了解产业化、大规模的蛋品企业以及好鸡蛋的标准，近日，德青源举办了以“走进德青源生态农场，见证安全好鸡蛋”为主题的媒体开放日活动，邀请众多国内权威媒体走进德青源(北京)生态农场，共同见证德青源安全鸡蛋。

据悉，为了全程精心呵护每一枚鸡蛋，德青源采用全球领先的智能化鸡蛋加工系统，所有鸡蛋都必须经过分级挑选、裂纹检测、血斑检测、紫外杀菌、清洗、称重、涂油、喷码等24道严格安全工序，并在48小

时之内抵达市场，以确保鸡蛋的新鲜和安全。

与此同时，德青源还采用18项安全防护措施，使蛋鸡免受痛苦、伤害和疾病。同时，不滥用抗生素，保证蛋鸡的健康。蛋鸡不仅饮用经过净化的山泉水，而且有专业动物营养师精心呵护每只蛋鸡的健康和营养均衡。德青源还采用智能控制的喂料、饮水、通风、降温等系统，随时保障鸡群生活在最适宜的环境中，每只蛋鸡平均占有笼底面积达到561cm²，超过欧盟和美国标准。每一枚鸡蛋经

过45~55℃温水清洗后并通过紫外杀菌系统将蛋壳表面的沙门氏菌和大肠杆菌全面杀灭，最大程度地保障消费者的食品安全。

为了保障环境的可持续发展，德青源通过全球领先的农业废弃物沼气发电技术，每年将10万吨鸡粪成功转化为1400万千瓦时的绿色电力和16万吨有机肥料，供应周边农户的电力热力等生物质能源，实现二氧化碳年减排8.4万吨。为此，联合国开发计划署(UNDP)和全球环境基金(GEF)联合授予德青源沼气发电项目为“全球大型沼气发电技术示范工程”，也是国家循环经济教育示范基地。

作为全球领先的生态农业企业，德青源开创了可持续发展的生态农业模式，实现生态养殖、食品加工、清洁能源、环保设备、有机肥料、订单农业、有机种植的生态循环，成为全球可持续发展的成功典范。

德青源凭借先进的技术和严格的管理不断为消费者提供优质安全鸡蛋的同时，有力地推动了中国蛋品产业的结构升级，引领中国蛋品产业方向。未来，德青源将持续不断为消费者提供高品质的生态食品，切实保障国民的“菜篮子”安全。

国家食品安全风险评估中心专家团：

有的添加剂为啥不限量

“食品添加剂只要按规定使用都是安全的”，相信很多人都听过这句话。然而，有些食品添加剂根本没有限制使用量，在国家标准中的描述是“按生产需要适量使用”，也就是说：主管部门不限制用量，生产者想用多少就用多少。这是怎么回事呢？

没有使用限量的添加剂大体可以分为两类，一类是其安全性高到随便使用都不会有问题，比如很多乳化剂、增稠剂。这类添加剂会受工艺必要性和成本的限制，国家标准规定，在达到预期效果前提下应该尽可能降低在食品中的使用量。例如增稠剂瓜尔胶、黄原胶、果胶、卡拉胶等，如果使用5克/千克已经能达到预期效果了，考虑到成本，生产者也不会多加。

另一类是不可能用到产生健康损害的量，也就是具有“自限性”。典型代表是香精香料，加一点就很香，如果用多了，味道反而没法接受。做过饭的人就不难理解，任何调料用得过多，不仅不能使味道更好，还会适得其反，食用的香精香料更是如此。再比如甜味剂阿斯巴甜、甜菊糖苷、甜蜜素，增味剂呈味核苷酸、谷氨酸钠等，也都是加多了根本没法吃。酸度调节剂也是不可能多用的，比如碳酸氢钠(小苏打)，做馒头的时候如果放多了，馒头发黄，味道发涩。

(辑)