

北京市食药监局突击检查新发地市场

全市12家批发市场日清理消纳破损及腐烂果蔬近3吨

本报讯 记者张乔生 夏季高温,果蔬容易变质腐烂。如果市场上销售的果蔬破损腐烂后没有及时销毁,而是流入餐桌,或者被当作榨汁原料销售,就会对消费者身体健康带来风险。为防范市民餐桌污染,北京市陆续对全市重点批发市场开展了破损果蔬流向风险排查,朝阳、海淀、丰台、通州、顺义、昌平、房山、延庆等区食品药品监督管理局对辖区内的12家批发市场水果销售环节进行了全面检查,暂未发现出售破损及腐烂果蔬现象。

5月23日,北京市食品药品监督管理局组织对新发地市场果蔬交易区突击检查,现场检查新发地农产品批发市场精品一区两家水果商户:沃土飘香和鹏程万里。执法人员对经营者的经营



资质,食品进销货票据、台账进行了认真核查,对破损及腐烂水果的处置方式进行了调查询问。同时,对市场开办者提出了

加强管理,严格防控此类问题出现,加强废弃物管理,及时清理,及时消纳。

据了解,全市12家批发市

场每日清理消纳破损及腐烂果蔬近3吨,其中新发地市场1吨,全市近90%的水果、近70%的蔬菜供应来自新发地市场。现在在外包装的净菜净果入市较为普遍,果蔬损耗和垃圾较以前已大幅减少。“我们对每一辆货车都会核查销售者的证件,产地证明、产品合格证明。同时,市场的管理员也会对商户进行不间断巡视,发现腐败变质的水果,会要求经营者立刻停止销售。我们市场还建设了一个有机垃圾处理厂,水果腐烂产生的垃圾,市场随时进行清理,运送到处理厂生化处理后转化成有机肥料。下一步我们会加大管理员的巡视力度,一旦发现有违规经营腐烂变质水果的商户,坚决清除出市场。”新发地市场有关负责人表示。

枇杷批发商户刘某表示:“因为现在客户要求都很高,在销售前我们会对每箱枇杷进行挑拣,坏果挑出来扔到门口垃圾桶,然后统一扔到市场的垃圾站,市场每天十二点会有人处理。”

北京市食品药品监督管理局食品市场监管处处长李江表示,在检查中确实发现有的市场开办方的破损果蔬销毁台账存在着不健全的问题,该局将针对夏季食品的特点,持续加大隐患排查力度,严格督促市场主办方履行管理责任,落实管理制度。同时要求水果批发商户进一步完善果蔬采购、运输、贮存、销售和销毁台账制度,加强自查,严格执行损耗果蔬的处理制度,防止腐烂变质的果蔬流入下一环节,全力保障首都市民“果盘子”安全。

一季度我国水果进口量增长20%

本报讯 日前,来自农业农村部的数据显示,2018年一季度我国水果进口量为145万吨,同比增长20%,进口额为24.1亿美元,同比增长49.5%。

从海关总署官网获悉,截至目前,获得我国检验检疫准入的新鲜水果输出国家和地区有44个,包括泰国、马来西亚、印度尼西亚等。目前,我国进口水果以东南亚的热带水果为主,最受欢迎的进口水果产地有泰国、智利、

越南、美国、澳大利亚等。这些国家和地区的水果生产基地针对我国市场需求,在水果外形、口感、营养成分等方面进行了调整。

进口樱桃、火龙果、车厘子、蓝莓等水果备受我国消费者欢迎。据中国农业科学院农业信息研究所研究员赵俊晔介绍,2013年我国水果进口量约270万吨,到2017年已增至380万吨,我国已成为国际上主要水果生产国的重要目标市场。

我国猪肉价格结束降势触底反弹

本报讯 5月21日,多家分析机构发布数据显示,近期,我国猪肉价格一改4月低迷的走势,出现整体上涨势头。据统计,我国猪肉重要产区东北以涨为主,屠企结算价多涨0.1~0.2元/公斤;京津冀猪价稳中有涨,部分屠企涨0.1~0.2元/公斤;山东猪价稳中有涨;两广、川渝猪价小涨。其中,北京、山东、两广等主销区优质标猪供给紧俏,当地屠企小幅提价保量,同时也带动外采区域猪价的上调。

相关专家分析,在猪肉价格下行期间,当下跌价格突破行业平均的成本线时,大部分养殖户或企业已经开始亏损并退出,生猪产能减少,猪价周期会因供给的缩减而扭转。同时受去年恶劣天气的影响,仔猪成活率低,目前市场上标猪供应紧张,出现供应

断档的情况。此外,养殖户看涨情绪转浓,惜售情绪再起,而大场也有挺价撑市意向,屠企采购难度增加,预计短期内全国猪价将以上涨为主。

农业农村部最新公布的存栏数据显示,今年4月,生猪存栏较上月下降0.8%,较去年同期下降1.5%,能繁母猪存栏较上月下降1.4%,较去年同期下降2.1%,猪肉价格持续低位,养殖亏损推动市场加速去产能,进一步提振猪肉价格市场。专家建议,养殖户目前还处于亏损状态,所以要保持合理的出栏节奏,切勿盲目压栏避免不必要的损失。虽然目前生猪价格正在缓慢爬升,但市场仍缺乏生猪价格上涨的必要条件,从市场供需基本面的来看,猪肉消费持续疲软,市场整体供应宽松,消费端无明显利好现象。

北京新发地搭建“中国绿链”果蔬平台

本报讯 新发地市场成立30周年大会于近日举行。新发地董事长张玉玺透露,将整合种植基地、果蔬品牌、冷链物流、智能仓储、交易服务、电商平台等全产业链优质资源,融合大数据、云计算、区块链技术,搭建完成全国农产品全流通及赋能系统——“中国绿链”果蔬生态平台,全面升级新发地市场的交易服务能力和民生保障能力。

经过30年的发展,北京

新发地市场已成为亚洲最大的农产品交易市场,每天交易蔬菜品种260个、果品品种270个,供应超过1.8万吨蔬菜、1.8万吨水果、3000头猪、2000只羊、100头牛,承担了首都90%的农副产品供应,2017年农产品交易总量1618万吨,交易总额816亿元。近年来,为丰富首都餐桌的果品菜肴,新发地市场实施“内升外扩、转型升级”的发展战略,稳步向生产源头和零售终端延伸。在全国

建立了15家分市场和300万亩基地,使各地的优质农产品源源不断地供应北京市场。为稳定首都农产品价格,新发地市场在北京市区成立了200多家便民菜店,300多辆便民直通车穿梭京城、服务百姓,全面构建起一条新型产品供应链。同时,新发地市场积极整合优质资源,开通农产品流通“互联网+”模式,首都百姓在网上轻点鼠标就能吃到营养健康的放心菜。

广州首家“中餐繁荣基地”挂牌 助推粤菜走向国际

本报讯 广州首家“中餐繁荣基地”5月18日在广州增城区挂牌,助推粤菜走向国际。“中餐繁荣计划”是中国国务院侨办于2014年推出“海外惠侨工程”的一项重要举措,旨在提升海外中餐业水平,支持侨胞事业进步和促进中外文化交流。

据不完全统计,中餐馆在世界各地大约有50万家,中餐业是海外华侨华人事业发展的基础,但人才不足和管理欠缺等问题成为中餐海外发展的短板。海外中餐行业仍处在摆脱低端化的过程中,出海面临挑战。

“很多海外人士在中国品尝过中餐后,想在自己的国家回味一番,但是在当地却很难找到正宗的中餐馆。”负责该基地建设的广州华商职业学院酒店管理学院的副院长许正安建议,除了成立基地培养更多的中餐国际化人才和打造中餐标准化外,还可以从官方层面考虑在海外兴建“中餐旗舰店”,让海外人士可以吃到地道的中餐。

广东是著名侨乡,在海外由粤籍侨胞经营的中餐馆、粤菜馆数量众多。长期以来,分布世界各地的粤菜馆在服务侨胞的同时,对传

播、弘扬中华文化,促进中外人文交流等方面发挥重要作用。

许正安称,目前该校已与海外30多家烹饪协会建立关系,其中,与澳洲国际商学院、美中教育基金会等签订合作协议,拟在澳大利亚墨尔本和美国旧金山开办大粤菜厨艺培训班和组织大粤菜厨艺巡回活动,面向华侨华人开展中餐厨艺交流和示范活动,同时,计划兴建校内“大粤菜厨艺示范与实训中心”,并在收集整理传统大粤菜菜品和厨艺的基础上开展研发与创新。

(中新网)