

食品流通领域抽检大数据呈现“稳中向好”

随着监管力度的加强以及社会共治意识的提高,食品安全呈现出“稳中向好”趋势,总体抽检合格率由2015年的96.80%提升至2017年的97.60%。其中,婴幼儿配方乳粉安全处于历史最好水平,大型生产企业样品抽检合格率达99.6%。当然,新京报记者梳理近三年来的抽检信息发现,一些食品安全问题仍然突出。微生物污染、品质指标不达标、超范围使用添加剂常年位居食品抽检不合格原因前三位,农兽药禁用及残留不达标、重金属污染等问题依然存在。

今年年初,原国家食药监总局在食品安全抽检情况新闻发布会上指出,要看到食品安全“好中有忧”的复杂严峻形势,监管部门坚持对食品安全问题“零容忍”,对“产”出来和“管”出来两手抓,保障食品安全。

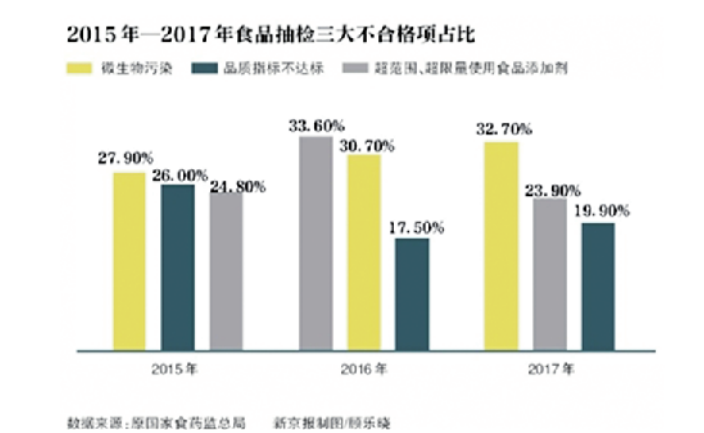
食品安全“稳中向好”

梳理近三年来由原国家食药监总局通报的抽检数据可以发现,食品抽检合格率稳定上升,食品安全状况呈现出“稳中向好”的变化趋势。

2015年,原国家食药监总局在全国范围内共抽检了17.23万批次食品样品,总体抽检合格率为96.80%;2016年共抽检25.7万批次,总体合格率为96.80%;2017年共抽检23.33万批次,总体抽检合格率为97.60%。

分类来看,2017年,居民日常消费的粮、油、菜、肉、蛋、奶、水产品、水果等大宗食品合格率保持在97.5%以上;大型生产企业样品抽检合格率为99.6%,大型经营企业样品抽检合格率为98.7%,均比2016年提高0.6个百分点;婴幼儿配方乳粉抽检合格率达到99.5%,比2016年提高0.8个百分点,比2015年高出2.37个百分点。

今年1月23日原国家食药监总局的新闻发布会上,时任总局副局长的孙梅君介绍,通过持续的专项整治,突出的食品安全问题逐步减少,非法添加非食用物质问题逐步得到遏制,过去比较突出的食品安全问题也逐步得到解决。婴幼儿配方乳粉“三



聚氰胺”连续9年“零”检出;蛋制品中“苏丹红”也连续4年未检出。

部分问题仍然突出

总体向好的同时,一些食品安全问题仍然突出。微生物污染、品质指标不达标和超范围、超限量使用食品添加剂,成为近三年抽检食品不合格的三大主因,而微生物污染常年居首。

2015年的抽检信息显示,水产品、饮料、婴幼儿配方羊奶粉、部分网购食品以及小吃店不合格率偏高。在不合格原因中,微生物污染占不合格样品的27.9%;品质指标不达标占26%;超范围、超限量使用食品添加剂占24.8%。

2016年抽检不合格产品中,最突出的问题为超范围使用食品添加剂、微生物污染、质量指标不符合标准,分别占不合格样品的33.6%、30.7%、17.5%。

2017年,排名前三的食品抽检问题依旧是微生物污染超标、食品添加剂超范围使用、质量指

标不符合标准,分别占抽检不合格样品的32.7%、23.9%、19.9%。

此外,农药兽药禁用及残留不符合标准、重金属污染超标、有机物污染超标、生物毒素超标等问题也仍然存在。孙梅君在上述发布会上表示,这反映出当前食品安全仍然处于问题易发、多发期,“农药兽药超标、重金属超标、有机污染物超标等问题,与我们的工业化进程、农业生产方式、特别是产地环境污染密切相关,解决起来还需要一个过程,这是当前食品安全监管面临的挑战。”

“在食品安全整体情况‘稳中向好’的同时,还要看到食品安全‘好中有忧’的复杂严峻形势。”孙梅君说,虽然目前食品抽检不合格率只有2.4%,但由于我国食品体量大,对应的不合格产品数量也不小,“所以在监管上,我们始终坚持零容忍。”

食品监管“严”字当头守住底线

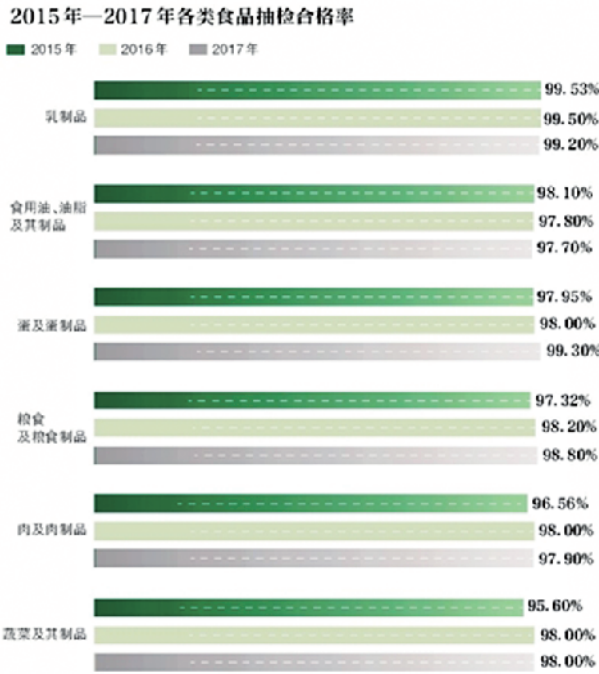
2017年,食品安全监管部门

持续加大“管”的力度,通过改革许可审批制度、开展风险隐患排查、对突出问题进行大整治、开展餐饮业质量提升行动、落实地方属地责任、加大信息公开力度等措施,督促企业落实主体责任,让“产”更加安全。

据介绍,2018年食品安全监督抽检将更加有的放矢。按照原食药监总局在年初的规划,2018年食品安全监管将突出三个“紧盯”:紧盯食用农产品、餐饮食品、方便食品等重点品种;紧盯大型批发市场、校园周边、城乡接合部等重点领域;紧盯农兽药残留、微生物污染等重点指标。

就在刚刚过去的7月5日,国家市场监督管理总局成立以来的首次工作会议——全国市场监管工作座谈会在北京举行。市场监管总局局长张茅讲话时指出,要坚持“严”字当头,坚守质量安全底线,加强食品药品、产品质量安全监管,坚决守住不发生系统性、区域性安全风险的底线,营造安全放心的消费环境,让人民群众吃得放心。

随着机构改革的推进,市场监管总局还将继续大力打击违法侵害食品安全的行为,并加强对消费者的教育与引导,帮助消费者避开各种陷阱。



(食品伙伴网)

整治外卖乱象 北京警方查处黑餐厅百余家

外卖服务极大方便了市民生活,可有人钻空子、用假证,给“舌尖上的安全”带来威胁。5月份以来,北京市公安局环食药旅总队会同市食品药品稽查总队组织16个公安分局、各派出所,联合区食药监局、食药所开展打击整治网络外卖送餐乱象专项行动。目前,各部门联合执法180余次,查处、关停黑餐厅窝点100余家,刑事、行政拘留30余人,净化了外卖市场环境。

多家商户共用一张假证

5月20日,环食药旅警方联合执法人员对房山区一美食城

进行检查。该美食城位于地下一层,占地大约200平方米。执法中,警方发现其中一烤串店使用假食品经营许可证,于是将其关停。

民警在调查过程中还发现,使用假证的并不止这一家,同一个美食城中的多家商户都在使用同一张假证,而这张假证是已离职的美食城经理王某所办。原来早在2016年5月,王某在马路边上看到办证信息,认为有了食品经营许可证可以上线外卖平台提升销量,于是就办了假证上传至外卖平台。2016年8月,王某离职。在新的经理到任后,虽按规定办了食品经营许可证,却忽略

了更换外卖平台上的证件,美食城十余家商户就一张假证用到了现在。

王某对使用伪造食品经营许可证的行为供认不讳,现王某已被房山分局刑事拘留。

“套牌”许可证餐馆被查封

同样,因没有食品经营许可证,在外卖平台上用假证件,位于朝阳区左家庄西街的一家东北菜馆近日被查封。

5月29日上午11点,执法人员来到这家菜馆。执法人员发现,这家店挂在墙上的是食品经营许可证,而在外卖网站上提供的材料却是餐饮服

务许可证,“餐饮服务许可证是2009年之前的,之后都改为食品经营许可证了,也就是说,凡是申请经营外卖业务时提交的材料为餐饮服务许可证的都是假证件。”

经过仔细查看,执法人员还发现,挂在墙上的经营许可证不是这家店的,其证件是“套牌”的。“这就是一家黑店,没有许可证就不能开店。”执法人员遂决定立刻查封该店,店主肖某被行政拘留。

约谈外卖平台开展资质筛查

北京市公安局环食药旅总队食品药品支队支队长纪辉表

示,很多商户法律意识不强,没有认识到买卖使用假证的严重性,以为罚点钱就没事了,但情节严重的可能会触犯刑法。

随着专项行动的开展,市公安局环食药旅总队和市食品药品稽查总队等部门及时约谈相关网络送餐平台。据了解,多家网络订餐平台通过自查向公安机关提供线索,同时积极开展套证筛查,自查下线商家,并在客户端公示被下线的问题商家,对新申请商户进行严格审查,拒绝资质不全的问题商户。后续各家平台还将开展政企合作,规范平台管理,保障食品安全环境。

(北青报)