

# 中国食品工业协会运用法律武器辟谣

近日,某平台上的自媒号在一篇“健康科普”文章中,称罐头是6种“催人老”的食物之一,并做出“营养被破坏”“蛋白质变质”“添加大量防腐剂”“危害身体健康”等描述,由此引发公众对罐头食品心存疑惑与担忧。

1月21日,中国食品工业协会应国内18家知名骨干罐头企业与两家地方食品行业组织联名请求,于在北京召开“依托标准法规 正确引导消费 为罐头正名”媒体说明沟通会,共同为行业的发展和企业的运营创造良好的环境。

中国食品工业协会罐藏食品专业委员会常务副会长林焜辉对网络谣传文章提出的罐头

食品的“危害”进行了解释说明。他介绍,除了极少数耐热性较低的维生素(主要是VC、VB<sub>1</sub>、VB<sub>2</sub>等)外,罐头食品中的碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素(VB<sub>1</sub>、VB<sub>2</sub>、VA、VD、VE等)、微量元素都不会被破坏;蛋白质受热发生凝固是其特性之一,但不会分解“变质”;其常温下保存时间长是依靠热力杀菌达到商业无菌所致,相关产品符合食品安全国家标准GB7098-2015中3.6.1规定:“食品添加剂的使用应符合GB2760的规定”,而在GB2760添加剂使用国家标准中,苯甲酸及其盐类、山梨酸及其盐类、脱氢乙酸钠等食品防腐剂后并无适用于“罐头”字样。

因此,罐头食品生产不必也不可添加防腐剂,罐头食品“营养被破坏”“使用大量防腐剂”等都是谣言。而罐头食品中添加的糖主要是为了调节水果类罐头的糖酸比,使口感更佳,网传罐头食品“含糖多导致肥胖”的说法也是完全没有依据的。

国家食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会委员、教授级高级工程师在介绍罐藏食品加工工艺以及相关国家标准时表示,根据国家工业和信息化部发布的QB/T 5218-2018轻工行业标准,罐藏食品(罐头食品)定义为“食品原料经加工处理,装罐或灌装入金属罐、玻璃瓶、半刚性容器

或包装容器,采用密封、杀菌方式或杀菌、密封方式达到商业无菌要求的食品。”其保藏原理机遇良好的容器密封性能与合适的热力杀菌,在尽可能保证营养不被破坏的同时杀灭了产品自身带有的微生物,同时密封使得外界微生物无法进入产品内部,从而实现长时间保存。一般来说,罐头食品保存期视品种、包装材料和加工工艺而定,通常可以保存较长时间不会腐败,但其最佳食用期在1—5年。“罐头食品催人老”既没有理论依据,也没有实际案例,本身就是伪命题。

中国是全球主要的罐头生产和出口国之一,全世界罐头产

量四分之一由中国提供。据统计,以罐头人均年消费量计算,美国为90公斤,西欧为50公斤,日本为23公斤,而我国仅为1公斤。罐头食品以其安全、便捷、美味、常温储存的特点,适应了国内越来越快的工作生活节奏和家庭小型化的日常需要。

据了解,中国食品工业协会应罐头骨干生产企业的要求已经委托代理律师,针对该文章对罐藏行业的损害进行诉讼。下一步,中国食品工业协会将拓展罐头内销市场,正确引导消费,营造有利于中国罐头产业健康发展的消费氛围。

截至目前,北京互联网法院已正式受理此案。(新华网)

## 首都食药警察 捣毁36处制贩假酒窝点



□ 记者 冯文亮

用自来水简单冲洗一下酒瓶,将瓶子放到灌装机上,不到10秒钟,以次充好的白酒便灌满了一瓶,然后机器压盖、封口、贴标……约几十秒钟的功夫,一瓶假冒的品牌白酒就这样被生产出来了。

这是北京警方在大兴金星村某处出租大院内查处生产假冒品牌白酒窝点时的场景。市公安局按照国家和市委、市政府关于开展农村假冒伪劣食品专项打击联合整治工作要求,经缜密侦查,于2019年1月13日,联合食药稽查等部门,组织朝阳、丰台、房山、通州、顺义、大兴、密云等七个分局在全市范围内,对相关制售假酒窝点开展了集中打击行动。截至目前,全市范围内,共捣毁制售假酒窝点36处,刑事拘留犯罪嫌疑人56名,查获假冒牛栏山、洋河、国窖等10余个成品白酒5万余瓶,各类假冒商标、瓶盖、防伪标识等包装材料100余万个(件),查获打印、喷码、读写、灌装等制假设备60余件,有力震慑了违法犯罪活动,维护了

群众“舌尖上的安全”。

在专项行动中,环食药旅总队牵头大兴分局环食药旅中队及相关属地派出所,兵分四路,连续作战,打掉制售假酒犯罪团伙9个,刑事拘留26人,查封已灌好的假冒牛栏山、洋河、五粮液等成品白酒3万余瓶,查获带有假冒商标标识的酒瓶、瓶盖、芯片、合格证、手持防伪识别器、酒盒、纸箱等包材50余万个(件)。

据环食药旅总队相关负责人介绍,此次专项打击行动,是国家和市委、市政府关于开展农村假冒伪劣食品专项打击行动的重要一环,根据春节前酒水需求量大和农村地区酒类消费的特点,将假冒低端白酒作为打击重点。此次大兴查破的系列假酒案是全链条开展的打击。在包装环节,民警从庞各庄镇将生产假酒商标标识的犯罪嫌疑人王某等3人抓获,现场查扣假冒各类品牌白酒商标标识50余万件。在生产环节,民警在北臧村镇、西红门镇等3个出租大院内,捣毁以黄某某和刘某某为首的多个家族式生产作坊,查封已灌装好的成

品假冒白酒3万余瓶。工作中,民警还发现房东郭某与黄某某等三名生产假酒犯罪嫌疑人居住在同一大院内,且郭某在明知黄某某等人利用租住的大院生产假酒的情况下仍提供便利并获利,郭某作为共犯也被警方依法刑事拘留。在销售环节,民警在丰台区某批发市场将一级销售供货商梁某及其在大兴亦庄镇经营销售的下线曹某抓获。在运输环节,民警分别将运输假酒司机翟某和张某抓获。至此,一条从假酒标识生产,成品酒生产、运输,到销售的全链条犯罪网络被成功斩断。

下一步,北京警方还将强化与行政部门的协作配合,持续开展专项打击,不断挤压违法犯罪空间,确保首都百姓“舌尖上的安全”。

警方提醒广大消费者:春节将至,正是酒类饮品消费的高峰期,为能够喝上放心酒,还请广大消费者通过正规渠道购买,并留好发票和购物凭证,一旦发现质量等问题请立即向市场监管等行政部门举报,涉及违法犯罪线索及时报警。

## 市场监管总局通告17 批次食品不合格情况

本报讯 据国家市场监督管理总局消息,近期,市场监管总局组织抽检肉制品、饼干、豆制品、粮食加工品、乳制品、特殊医学用途配方食品和食用农产品等7类食品2402批次样品。根据食品安全国家标准检验和判定,其中抽样检验项目合格样品2385批次,不合格样品17批次,不合格食品涉及微生物、农药残留、重金属等指标。具体情况通告如下:

一、哈尔滨市比优特商贸有限公司尚志分公司销售的标称黑龙江省佳木斯市哈尔滨香食品有限公司生产的林道斯哈尔滨风味红肠,菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家食品质量监督检验中心。

二、河北省石家庄市井陘县华盛超市销售的标称天津市大海实业发展有限公司生产的口口香肠,菌落总数和大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。检验机构为山东省食品药品检验研究院。

三、福建冠业投资发展有限公司奥体阳光店销售的标称深圳富崎乐贸易有限公司委托广东省汕头市赞香食品有限公司生产的孜然味手撕猪肉条和五香味手撕猪肉条,菌落总数不符合食品安全国家标准规定。检验机构为深圳市计量质量检测研究院。

四、北京京顺美廉超市有限公司仁和超市销售的标称卡夫(厦门)进出口有限公司进口的诗琳娜奶酪味苏打饼干(原产地:马来西亚),过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为北京市产品质量监督检验院。

五、北京华联综合超市股份有限公司甘肃省兰州市安宁分公司销售的标称湖南怡合村食品有限公司生产的茶油豆腐(非发酵性豆制品),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为河北省食品检验研究院。

六、苏果超市有限公司江苏省南京市网板路连锁店销售的特小凤精选鸡蛋,经湖北省食品质量监督检验研究院检验发现,其中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)不符合食品安全国家标准规定。苏果超市有限公司对检验结果提出异议,并申请复检;苏州出入境检验检疫局检验检疫技术中心复检后,维持初检结论。

■ 下转15版