

市场监管总局专项抽检粽子全部合格

本报讯 端午节前,市场监管总局组织在全国范围开展粽子专项抽检,抽检结果显示合格率为100%。

此次粽子专项监督抽检,

在29个省份的超市、小食杂店、批发市场、商场、农贸市场、菜市场、餐厅等经营场所进行随机抽样,对流通范围广、市场销售量大的三全、思念、五芳斋、

座上客、状元坊、绿柳居等70多个品牌的479批次样品进行实验室检验,涉及粽子生产、流通和餐饮环节,覆盖198家粽子生产企业。

此次粽子检验项目14项,包括:苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV等非食用物质,苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、安赛蜜等食品添

加剂,菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌等微生物指标。经实验室检验,均未检出不合格样品。

北京市场监管局:

抽检182批次粽子样品 合格率99.5%

本报讯 记者张乔生 端午来临,北京市市场监督管理局对北京大型商场、超市、小食杂店、批零市场、餐饮单位、生产企业、网络平台等各环节生产、经营的粽子产品开展抽检监测。抽检监测182批次粽子样品中,181批次为合格样品,合格率99.5%。

依据《食品安全国家标准食品中污染物限量》(GB2762-2017)、《粽子》(SB/T10377-2004)等相关标准及规定,此次抽检监测主要对粽子中的食品添加剂(安赛蜜、糖精钠、甜蜜素、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸)、非食用物质(苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、硼砂)、重金属(铅)、理化指标(过氧化值)、微生物(商业无菌、大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌)等项目进行检测。

结果显示,共抽检监测182批次粽子样品中,181批次为合格样品,合格率99.5%。表明北京市场粽子食品安全状况总体稳定可控,节日期间市民可放心食用。

据悉,检查中发现1批次标称北京三益真食品有限公司2019年4月18日生产,规格型号为2.5kg/袋的小枣粽子不合格,不合格原因是食品添加剂糖精钠超标,糖精钠检测值0.0644g/kg。

针对在食品安全监督抽检中发现的不合格食品,北京市顺义区市场监督管理局已督促生产企业停止生产问题产品,启动产品召回,排查不合格原因,并对生产企业立案调查。

记者了解到,北京市东城区市场监督管理局还采用快速检测和联合第三方检测机构两种方式,对辖区大型商超、老字号销售门店以及经营自制粽子的餐饮单位等节日期间需求较大的粽子、食用农产品、米面油食品进行了检测,包括对真空包装粽子的外包装、粽子的贮存销售条件等。

检测人员现场利用快速检测设备,随机就几个样品粽子里的硼砂、糖精钠、防腐剂含量进行了检测,现场检测结果均合格。

“硼砂主要是让米的品相更好,看起来更加有光泽,口感更加顺滑,加入硼砂后,米不容易粘在粽子上。但是硼砂经由食品摄入后,与胃酸作用产生硼酸,会在体内积蓄,不易被排除体外,容易引起食欲减退、消化不良,同时抑制营养的吸收;糖精钠的添加是为了提升甜粽的甜度,降低成本,这两种都不允许在粽子中检出。而苯甲酸是一种常见的防腐剂类食品添加剂,但添加量不能超过国家标准,否则会产生一定的毒性,对肝脏和肾脏都有损害。”东城区市场监管局检测人员陈琪称。

如何选购粽子产品?北京市市场监督管理局提醒消费者:选择正规渠道购买粽子,并保存好购物、发票等有关凭证;要注意煮熟煮透粽子,特别是肉馅粽子等含油脂较高,更应当煮熟煮透后食用,煮制时间可参考产品包装上的说明。此外,不过度追求粽叶颜色,要分类存放,少量购买,科学食用,高血糖、高血脂患者、胃肠道疾病患者等要谨慎食用。

监管动态

西城区市场监管局开展端午节前专项检查

本报讯 朱梦晨 王东旭 为深入贯彻《中华人民共和国计量法》,确保北京市西城区端午节期间市场秩序稳定,保障消费者合法权益,营造放心的计量消费环境,近日,北京市西城区市场监督管理局对辖区大栅栏等旅游景区商店进行端午节计量专项检查工作。

执法人员重点检查经营者是否存在使用未经检定的计量器具和利用电子秤进行作弊,侵害消费者合法权益的行为;是否存在使用改装计量器具、不合格计量器具或者故意破坏计量器具准确度的行为;公共场所是否设置公平秤以及是否存在其他计量欺诈行为等。此次专项检查共检查22户次,出动执法人员88人次,检查在用计量器具103台件,对使用未经检定计量器具的商户进行现场处罚6户次。检查过程中,执法人员积极向各商户宣贯计量法律法规,督促经营者依法及时申请检定。同时,向在场群众介绍计量防作弊知识,增强消费者计量法制意识。

东城区市场监管局开展粽子检查



本报讯 赵立仪 为了保障公众在端午节期间食品安全,吃到放心粽子,近日,东城区市场监督管理局开展专项检查,覆盖辖区大型商超、老字号销售门店以及经营自制粽子的餐饮单位,并采用快速检测和联合第三方检测机构两种方式,对节日期间需求较大的粽子、食用农产品、米面油食品进行了检测。

在盒马鲜生崇文门店,东城区市场监管局执法人员检查了预包装粽子的进货渠道、检验报告、索证索票等相关内容,重点对真空包装粽子的外包装、粽子的贮存销售条件及是否售卖过期粽子进行了检查。同时,对盒马鲜生现场制售粽子的进货台账、索证索票、贮存条件、加工环境、卫生条件、制作流程和添加剂的使用情况等进行检查。检测人员现场随机抽取了几个样品,利用快速检测设备,就粽子里的硼砂、糖精钠、防腐剂含量进行了检测,现场检测结果均合格。另外,东城区市场监管局联合第三方检测机构,现场抽取了十几个批次的粽子样品,经过封样后带回实验室进行检测,检测项目包括苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、霉菌等。

据介绍,此次专项检查共有四个重点,一是重点检查大型商超、老字号销售门店的预包装、散装粽子和餐饮单位的自制粽子;二是严格控制集中交易市场售卖预包装、散装和现场制售粽子的行为;三是加大对小商贸、食杂店、便利店等便民商店的监督抽检力度;四是对私自加工粽子的黑窝点,互联网订餐平台上存在的无证经营、证照不符、超范围经营等违法行为进行着重打击。

第三届环京津蔬菜绿色生产培训班在北京举行

日前,为推动京津冀蔬菜产业向安全、优质、高效、生态、稳产的生产方式转变,实现绿色可持续发展,河北省农业技术推广总站和北京市农林科学院联合在北京市举办了“第三届环京津蔬菜封闭式无土栽培和高品质绿色生产技术”培训班,来自京冀蔬菜专家、蔬菜园区、合作社、蔬菜种植企业、大户等100多人参加培训活动。

北京市农林科学院蔬菜研究中心研究员刘明池介绍,北京是国际性大都市,人口高达2500多万,每天需要2500多万公斤蔬菜,自给率显著不足,而且大都市发展对高品质高风味和安全蔬菜产

品的要求越来越高。河北省是蔬菜生产大省,具有环绕京津的独特区位优势,已成为北京市的主要蔬菜生产供应基地。举办蔬菜绿色生产培训,就是要顺应京津冀协同发展要求,认真落实《京津冀农产品质量安全协同监管框架协议》的一个体现。

近年来,全省大力推进设施结构优化、集约化穴盘育苗、有机肥替代化肥、水肥一体化、设施土壤消毒活化、病虫害绿色防控等十多项蔬菜绿色发展技术,有效提升了蔬菜生产质量。

据了解,如今京津冀蔬菜产业深度融合,三地建立了多处蔬菜合

作园区、示范基地。目前,北京市农林科学院已经在京津周边建立了十多个蔬菜科技合作基地。培训会上,重点讲授了国内外无土栽培发展状况、蔬菜冷链与货架期营养品质调控、蔬菜绿色生产新技术和新装备、蔬菜病虫害减药绿色新技术等,并就京津市场需求、河北蔬菜生产现状等进行了研讨。

培训会上,与会专家重点讲授了国内外无土栽培发展状况、蔬菜冷链与货架期营养品质调控、蔬菜绿色生产新技术和新装备、蔬菜病虫害减药绿色新技术等,并就京津市场需求、河北蔬菜生产现状等进行了研讨。

高质量发展。

据悉,此次博览会共设置了6个展区,其中包括糖业发展及合作展区、泛糖产品展区、境外泛糖产品展区、智能机械设备及技术展区、糖业配套服务展区、泛糖美食展区等。在首届中国糖业博览会的基础上,增添了食品饮料、含糖药品、酒类、淀粉糖、智能设备、大数据及人工智能、生物质发电设备及技术、日用品等泛糖产品的展示,还设立了糖文化与科普板块,传递中国糖业正能量。

世界糖业研讨会在南宁举行

日前,由中国糖业协会、广西壮族自治区糖业发展办公室主办,广西国际博览集团有限公司承办的2019中国糖业博览会暨世界糖业研讨会在广西南宁举行。糖业政、商、学、研、产、供、销各界人士齐聚一堂,为促进糖业高质量发展、应对糖业发展风险、保障国家食糖战略安全积极建言献策。

此次博览会以“加快糖业转型升级 共享创新合作商机”为主题,展览展示和高端会议并重,突出“国际化、多元化、产业化”,旨在搭建合作交流平台、推动食糖产品交易、促进产业转型升级。会上还发布了中国糖业发展状况趋势分析,与会嘉宾共同探讨了如何通过数字化和金融助推糖业