

市场监管总局

关于8批次食品不合格情况的通告

近期,市场监管总局组织食品安全监督抽检,抽取粮食加工品、食用农产品、食盐、食糖、茶叶及其相关制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、方便食品、薯类和膨化食品、蛋制品、豆制品、蜂产品、罐头、蔬菜制品、水果制品、肉制品、水产制品、调味品、冷冻饮品、糖果制品、婴幼儿配方食品、保健食品、特殊膳食食品和食用油、油脂及其制品等28大类食品620批次样品,检出其中方便食品、薯类和膨化食品、蜂产品、水果制品、保健食品等5大类食品8批次样品不合格。发现的主要问题是微生物污染、重金属污染、食品添加剂超限量使用等。

对抽检中发现的不合格食品,市场监管总局已责成河北、江苏、浙江、江西、山东、河南、

湖北、广东、广西、四川等省级市场监管部门立即组织开展核查处置,查清产品流向,采取下架召回不合格产品等措施控制风险;对违法违规行为,依法从严处理;及时将企业采取的风险防控措施和核查处置情况向社会公开,并向总局报告。

现将监督抽检不合格食品具体情况通告如下:

一、微生物污染问题

(一)淘宝网汇吃莲创李氏特产干货店(经营者为江西省简易购贸易有限公司)在淘宝网(网店)销售的、标称江西省简易购贸易有限公司委托江西省抚州嘉新正食品有限公司生产的手削纯藕粉,菌落总数、大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中国食品发酵工业研究院有限公司。

(二)淘宝网香香巴蜀特产(经营者为四川省内江市隆昌市桂香食品经营部)在淘宝网(网店)销售的、标称广西壮族自治区桂林庆和食品有限公司生产的纯藕粉,霉菌不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中国食品发酵工业研究院有限公司。

(三)天猫谷物粮园旗舰店(经营者为山东省枣庄丞诺电子商务有限公司)在天猫(网店)销售的、标称山东丞诺食品有限公司生产的黑芝麻核桃桑葚粉,霉菌不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中国食品发酵工业研究院有限公司。

(四)天猫京源堂旗舰店(经营者为湖北省京山蜜蜂王国养蜂专业合作社)在天猫(网店)销售的、标称湖北省京山蜜蜂王国养蜂专业合作社生产的油菜花粉,菌落总数、霉菌计数

不符合食品安全国家标准规定。检验机构为安徽省食品药品检验研究院。

(五)苏宁易购今福缘食品专营店(经营者为河南今福缘电子商务有限公司)在苏宁易购(网店)销售的、标称河南省漯河市东辉食品有限公司委托河南省漯河市黍御坊食品有限责任公司生产的杂粮锅巴(烧烤味),大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。检验机构为北京市食品安全监控和风险评价中心。

(六)天猫 conba 康恩贝米禾专卖店(经营者为浙江省温州米禾贸易有限公司)在天猫(网店)销售的、标称浙江康恩贝集团医疗保健品有限公司生产的康恩贝® 玛咖咀嚼片,大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。检验机构为上海市食品药品检验所。

二、重金属污染问题

天猫神农蜂语旗舰店(经营者为湖北神农蜂语生物产业有限公司)在天猫(网店)销售的、标称湖北神农蜂语生物产业有限公司生产的茶花花粉,铅(以Pb计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为安徽省食品药品检验研究院。

三、食品添加剂超限量使用的问题

天猫滑派旗舰店(经营者为河北省石家庄翼同鑫商贸有限公司)在天猫(网店)销售的、标称广东省揭阳市揭西创发食品厂生产的话梅(标称销售商:广东省梅州市兴宁贵食网络有限公司),甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为四川省食品药品检验检测院。

北京信息消费节启动

商家让利超二十亿元

本报讯 7月28日上午,由北京市经济和信息化局、北京市商务局、朝阳区人民政府、石景山区人民政府、丰台区人民政府共同主办的“北京信息消费节”启动仪式,以在线直播形式举行。为突出“信息消费,创新未来”的活动主题,启动仪式在北京朝阳区柏莱特影视文化产业园设立了主会场,并在小米科技园小米之家、百度小度官方体验店、苏宁慈云寺店、腾讯WeSpace(北京)、京东之家、曲美京东店、海尔智家北京体验园区等7处北京市培育的信息消费体验中心设立了分会场。

通过网络直播,将主会场与分会场“无缝链接”,为广大消费者带来了一场形式创新、内容丰富、趣味、实惠的大型消费直播活动。广大网友在观看启动仪式直播中,既可以充分了解到此次北京信息消费节期间,丰富的科技惠民活动,又能获得厂商提供的最新产品优惠信息,更便利下单购买。线上直播的启动仪式成为广大消费者了解信息、便捷参与、深度体验的窗口。

据悉,北京信息消费节活动自7月28日启动,将一直持续至年底。其间,北京电信、北京移动、北京联通等运营商拟结合5G消费热点,通过流量及终端的补贴,带动新消费。同时,歌华有线、美团、苏宁、PP体育、曲美、小米、贝壳、百度、腾讯、多点、58同城、依文、VIPKID、便利蜂、中文在线、京东、海尔、值得买、知乎、阿里巴巴等信息消费类企业积极参与活动,通过打折、优惠促销等手段,让利于民超过20亿元,引导消费者购买和使用信息消费类产品及服务,促进信息消费市场回暖。

35个食品类专业通过工程教育专业认证

本报讯 近日,教育部高等教育教学评估中心与中国工程教育专业认证协会发布已通过工程教育认证专业名单,截至2019年底,全国共有241所普通高等学校1353个专业通过了工程教育专业认证,涉及21个工科专业类。其中,历年来共有35个食品科学与工程类专业通过认证。2006年,我国启动了工程教育认

证试点。经过10年努力,2016年我国正式加入国际工程教育《华盛顿协议》组织。通过专业认证,标志着这些专业的质量实现了国际实质等效,工程专业质量标准达到国际认可。

中国食品科学技术学会(CIFST)自2007年起作为中国科协试点单位参与工程教育专业认证工作;2017年,中国工程教育专业认证

协会将原食品类专业认证试点工作组改组成立食品类专业认证委员会,CIFST作为委员会秘书处办公室挂靠单位,承担秘书处日常工作,组织落实食品科学与工程类专业的认证及其相关事项。自2020年起,认证已扩大到《普通高等学校本科专业目录》食品科学与工程类的所有专业。

卫健委印发

《肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南》

《指南》在组织保障和制度方面,要求加强组织领导,落实主体责任,做好疫情防控物资的保障工作。在人员管控方面,要建立上岗员工健康卡制度,加强职工日常健康监测和外来人员登记管理工作,同时做好防控知识宣传,加强自我防护意识。

本报讯 近期,德国、英国等欧美国家肉类加工企业相继出现了新冠肺炎聚集性疫情,屠宰、分割、存储、包装等工作场所多为人员密集的低温封闭环境,存在较大的病毒传播风险。为科学指导肉类加工企业做好新冠肺炎疫情防控工作,有针对性地提高肉类加工企业的防控意识和防控能力,国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组印发《肉类加工企业新冠肺炎疫情防控指南》(以下简称《指南》),对进一步加强肉类加工企业新冠肺炎疫情防控工作提出具体措施。

《指南》在组织保障和制度方面,要求加强组织领导,落实主体责任,做好疫情防控物资的保障工作。在

人员管控方面,要建立上岗员工健康卡制度,加强职工日常健康监测和外来人员登记管理工作,同时做好防控知识宣传,加强自我防护意识。

要做好禽畜肉类的源头管控,加强通风换气,落实饲养车间、屠宰车间、分割肉车间、包装车间、冷库、化验室等重点场所的各项防护措施要求,同时做好会议室、餐厅、宿舍等公共区域防控工作。要开展环境样品的定期核酸监测。在个体防护方面,要针对检验检疫人员、待宰区工作人员、屠宰工作人员、分割加工人员、副产品处理人员、低温环境工作人员及外围工作人员的岗位工种需求配备发放个体防护用品。

对出现核酸检测阳性样品和异

常状况员工,《指南》要求及时采取应急处置措施。员工出现可疑症状或排查发现为密切接触者时,企业应当及时报告当地疾病预防控制机构,配合实施集中隔离医学观察或居家医学观察,并按要求封闭其所在工作场所以及员工宿舍等生活场所,严禁无关人员进入,同时在专业人员指导下对其活动场所及使用物品进行消毒。企业一旦发现病例,必须实施内防扩散、外防输出的防控措施,配合有关部门开展流行病学调查、密切接触者追踪管理、疫点消毒等工作,并对该员工作业的工作场所及其加工的禽肉类进行采样和核酸检测。根据疫情严重程度,暂时关闭工作场所,待疫情得到控制后再恢复生产。