

我省专项整治非法添加和滥用食品添加剂 餐饮单位5月底前 须公示添加剂名单

本报济南5月5日讯 (记者 郭静) 5月5日,省食品药品监督管理局召开严厉打击非法添加和滥用食品添加剂专项工作会议,要求5月底前,所有餐

饮单位必须对食品添加剂使用实行“两公开”,公开承诺餐饮服务食品安全,公开本单位使用的食品添加剂品种名单。

自制食品可在菜单公示

会上,省食品药品监督管理局局长李民说,要对食品添加剂实行“五专两公开”。“五专”,是指餐饮单位要做到专店购买、专账记录、专区存放、专器计量、专人负责。而“两公开”,则是指公开承诺餐饮服务食品安全,公开本单位使用的食品添加剂品种名单。

“这两项公开制度都要张贴悬挂在店堂醒目位置,自觉接受社会监督。”李民说,自制火锅底料、自制饮料、自制调味料的餐饮服务单位,也可以在菜单上公示所使用食品添加剂的名单。不得擅自使用备案品种以

外的食品添加剂,不得擅自扩大使用范围和用量。

李民强调,以上工作必须在今年5月底前全面完成。“这是专项工作基本要求,是重点检查,必须检查的内容,也是高压线。”

专项检查工作中,要对以下单位(场所)进行重点检查:(1)火锅店(汤料间);(2)自制饮料间;(3)自制调味料贮存与加工间;(4)面食制作间(包括馒头、油条、糕点、饺子皮等);(5)烧烤店(点、间);(6)自制腌(泡)菜制作间;(7)自制肉制品和卤制熟食间;(8)小餐饮等。

坚决杜绝以罚代刑走过场

要重点检查5个方面,其中包括查品种、查进货、查贮存、查使用以及查制度。各地在监管工作中凡发现新的可疑添加物和违法食品添加剂,要立即报告同级人民政府和省食品药品监督管理局,同时通报卫生行政部门,对发现食品非法添加行为要及时移送公安部门。

在专项工作中,一旦掌握违法犯罪事实,将按照法定幅度规定的上限进行处罚。

各地一旦掌握违法犯罪线索,要

第一时间查封问题产品,责令停产停业,有关产品一律报请注销批准文号。

“要让不法分子付出高昂的代价,真正起到震慑作用。”李民表示,对涉嫌犯罪的,一律移送公安机关,坚决杜绝以罚代刑、降格处理、有案不移。

对在工作中走过场,不按规定履职的监管人员,要从严追究责任,涉嫌徇私舞弊、渎职犯罪的,移交司法机关追究刑事责任。

如市民发现餐饮单位有非法添加和滥用食品添加剂的行为,可拨打举报电话或写信举报。电话:0531-86782728,邮箱:cyyb@sdfda.gov.cn。



一家餐饮单位贴出的食品添加剂公示表。本报记者 郭静 摄

添加剂使用 缺乏行业规范

“餐饮服务环节是从农田到餐桌食品供应链的最后环节,”省食品药品监督管理局局长李民称,“食物链上游各环节累积的风险都有可能出现在餐饮服务环节体现出来,使得餐饮服务环节的食品安全风险更为复杂,更为广泛,更为直接。”

添加剂的使用恰恰处于餐饮环节的末端,因此无论在监管还是检测方面,都难免存在空白。

有专家认为,这跟当前食品行业规范缺失有关。比如当前火锅底料是“不明添加物”,哪些该加,哪些不该加,没有明确的添加标准和行业规范。

对于这点,李民表示,省食品药品监督管理局近期将组织对全省各级餐饮监管人员的培训教育,集中培训食品添加剂相关知识,以便进一步统一标准。

(本报记者 郭静)

食品药品监管局预警: 谨防亚硝酸钠 引发食物中毒

新华社北京5月5日专电 国家食品药品监督管理局5日发布餐饮服务食品安全预警,提醒餐饮服务单位加强对亚硝酸钠等食品添加剂的使用管理,谨防引发食物中毒。

安全预警提醒,亚硝酸钠是强氧化剂,进入血液后与血红蛋白结合,导致组织缺氧,使人体出现青紫而中毒。一次摄入0.3克至0.5克的亚硝酸钠即可引起中毒,甚至死亡。在使用时,应尽量少用或不用。

食品药品监督管理局要求,餐饮服务单位要专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存亚硝酸钠。采购时索要索票,不购买无证或包装标识不齐全的亚硝酸钠,同时严格控制亚硝酸钠的用量,按照《食品添加剂使用卫生标准》规定,不可超量、超范围使用。要避免亚硝酸钠与食盐、面碱等餐饮原料混放,包装或存放亚硝酸钠的容器应有醒目标志或有明显的标签,以免误用。

据了解,亚硝酸钠的外观与食盐极为相似,容易被误用。作为食品添加剂,亚硝酸钠允许加入到腌腊肉制品类、酱卤肉制品类、熏烧烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类、肉罐头类肉制品加工中,最大使用量为每公斤150毫克。

亚硝酸钠中毒发病急速,一般潜伏期1小时至3小时。中毒的主要特征是,因组织缺氧引起紫绀现象,如口唇、舌尖、指尖青紫,重者眼结膜、面部及全身皮肤青紫。同时伴有头晕、头疼、乏力、心跳加速、嗜睡或烦躁、呼吸困难、恶心、呕吐、腹痛、腹泻,严重者昏迷、惊厥、大小便失禁,可因呼吸衰竭而死亡。

食品药品监督管理局食品安全预警提醒,餐饮服务单位一旦发生亚硝酸钠食物中毒,在积极救治中毒人员的同时,要立即报告当地卫生行政部门和食品药品监督管理局,并立即停止使用和保存好现有可疑食品,保存好留样食品。

47种违法添加物25种无法检验

将添加剂生产置于全社会监督之下势在必行

本报记者 李岩侠

卫生部日前公布的47种可能在食品中“违法添加的非食用物质”中,有25种物质在检测方法一栏空白或者填“无”。

有关人士表示,在当前监管体制不顺、执法监管缺乏乏力扯皮等问题一时难以解决的情况下,借鉴美国的“吹哨法案”,动员社会力量监督或将更有实效。

光香料香精就有1800多种

“蛋白精、三聚氰胺、硫氰酸钠、革皮水解物……仅乳及乳制品(部分含乳饮料)中禁止添加的非食用物质种类就有6种。”日前,省质监局一位质检人员拿着一沓食品添加剂整治材料向记者介绍。

据了解,目前,我国食品添加剂有23个类别,2000多个品种,其中香料、香精类的最多,达到1800多种。最为常见的是漂白剂、膨松剂、着色剂、增味

剂、防腐剂、香料等。

面对如此巨量的食品添加剂、非食品添加剂,监管和整治都不是一个轻松活。

“这是列上禁加黑名单的,不列上的你说能有多少?如果生产企业不讲良心道德,谁知道他们还能加什么?”他说,有时要不是媒体报道或业内人士揭黑,别说老百姓,就是化学专家、食品检验专家也难以想象。

单靠检验成分难解决问题

对照卫生部公布的食品添加剂“黑名单”、“白名单”(注:允许添加的食品添加剂名单),连日来,我省工商系统对市场上在售的各种食品,非食品添加剂进行了二次下架清理。质监部门更是围绕生产环节对省内各添加剂生产企业和食品生产企业进行了严格筛查和规范。

一位执法管理人员表示,当前执法监管确实存在体制不顺、推委扯皮、监管缺口、执法不力乏力的问题。但食品添加剂监管确实是一个很复杂的难题。

他举例说,且不说那些没证企业不知道藏在哪个黑暗角落作案,就是

一些大企业,有时如果没有公安人员配合,去检查时连门也进不去。即使能检查,如果不能全面掌握企业的生产工艺和过程,单靠检测产品含量成分等,有时也难以发现问题。

“还有一个检验方法的建立,不仅需要人力、物力、财力投入,还要有一个过程。比如,对牛奶、乳及乳制品类,如果每一批乳制品都要检测6种禁止添加的物质,那这些成本肯定会转嫁到消费者头上。此外出了检测报告再供应市场,鲜奶可能就过期了。”中国食品添加剂标准化技术委员会主任陈君石昨日接受媒体采访时表示。



各种各样的添加剂。(资料片)

可效仿美国“吹哨法案”

“在现有监管模式一时难以改变的情况下,将生产者的生产过程置于全社会的监督之下,可能是更加切实可行的一项措施。”在省质监局日前举行的一次食品安全整治内部工作会上,分管质量、食品监管的几位负责人一致提出这一问题。

“企业怎么生产,老板能瞒得过外人,能瞒得过他们的员工吗?黑窝点半夜偷偷做不法的事,执法机关可能一时发现不了,能瞒得过邻居朋友吗?”省质监局一位负责人说。他告诉记者,在本轮食品

质量安全整治中,省质监局决定设法“激活”社会力量监督不法生产者,鼓励社会给执法机关当“眼线”,把有奖举报制度和媒体曝光列为一项重要举措。

“这类类似于美国的‘吹哨法案’,把公众、媒体的力量都发动起来。”他说。

据介绍,“吹哨法案”是一部告密者保护法,其目的主要是实现内部监督,即每个人本着为社会公众利益的考虑,都可以站出来通过告密的手段揭露贪腐、密谋、不公等内幕,以维持社会公正,告密者将受到法律的保护。