质量不合格食品企业报告会上“找借口”

“从业人员素质不高”成托词

履责报告会现场,一名企业相关负责人正在发言。 本报记者 李飞 摄

本报3月14日讯 14日,济南市质监局组织召开食品生产加工企业法人履责报告会。2011年度省质监局抽检不合格的济南市食品生产企业的负责人全部到会,10家企业代表现场履责发言,其中超半数企业把产品不合格的原因归结为从业人员素质不高。

“在去年省抽检中,检出面粉水分超标,原因是新员工培训指导不及时,技术操作不当,水分处理设备易损部件更换不及时。”济南一家面粉公司负责人解释说。“关于我公司生产的龙池小窖总酯,已酸乙酯不合格,主要原因是化验器械出现故障,导致化验结果不准确。”另一家酿酒公司负责人表示。“个别员工消毒不到位,人为污染造成菌落总数超标。”天桥区一家食品厂的负责人说。

记者注意到,在履责发言时,企业相关负责人大都把产品不合格的原因归结为从业人员素质不高或者设备出现故障。“从业人员素质不高,不能作为产品不合格的托词。”对此,济南市质监局相关负责人表示,尽管食品安全法本身对于食品加工企业的从业人员素质,并没有具体规定,比如学历和从业时间等。但从生产食品的企业角度来讲,按照相关法律法规,企业必须要对员工进行相关培训,使得员工能够满足生产的需要,生产出合格的产品,这是企业的职责。“产品不合格,主体责任应该是食品企业。”

从2011年开始,济南市质监局及所属分局对全市获得生产许可证的食品生产企业分批开展企业法人履责报告工作。

本版文字采写/本报记者 李飞 李楠楠 实习生 刘保建

2011年食品质量白皮书发布

食品小作坊仍是最大安全隐患

14日,在济南市食品生产加工企业法人履责报告会上,济南市质监局发布了《2011年济南市食品生产加工环节产品质量白皮书》。

食品质量总体合格率上升

白皮书指出,2011年,市质监局对全市食品生产加工企业进行了监督检查,共抽检样品2480个批次,所抽产品涉及小麦粉、糕点、饮料、乳制品、白酒、肉制品等二十八大类产品。

结果显示,全市产品总体合格率为82.14%,实物质量合格率为91.98%,较上年提高了5.7个百分点,各辖区的食品抽检实物质量合格率显著上升。其中,章丘市、商河县、长清区2011年食品生产企业的抽检合格率居于全市前列。

食品安全仍存三大问题

从抽查情况来看,2011年度,济南市质监系统在对食品监督抽查中发现共计443个批次不合格,发现的问题主要表现在以下三个方面。

标签不合格问题依然较为严重。2011年日常监督抽查中共计有277个批次的产品标签不合格,占不合格产品中的69.42%。标签不合格的主要原因是,中、小企业对国家标准的理解还不够深入,不重视产品的标识标注。

食品中微生物指标不合格的问题仍然存在。2011年日常监督抽查中全市共计有49个批次的产品微生物(菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母)超标,占不合格产品的12.28%。微生物超标的问题主要集中在饮料(含桶装饮用水)、糕点产品上。存在这些问题的主要原因是,个别小企业生产工艺简陋,生产环境卫生条件差,出厂检验制度不落实。

食品中理化指标不合格现象仍时有出现。2011年日常监督抽查中全市共计有106个批次的产品理化指标超标,占不合格产品的26.57%。主要存在在肉制品、馅料、糕点等产品中。不合格项目主要为食品添加剂超标。全市共计有49个批次的产品食品添加剂超标,占整个不合格产品的12.28%。

食品小作坊仍是最大隐患

针对目前食品生产加工领域监督管理存在的主要问题,白皮书认为,黑馒头坊、黑豆腐坊、黑凉粉坊等食品小作坊仍是最大的安全隐患。

由于此类小作坊点多面广、生产地点较为分散和隐蔽,给排查工作带来了很大的难度。同时,因省人大的办法尚未出台,目前食品生产小作坊的监管法律依据不足。

目前全市有食品生产加工企业近600家,纳入监管的小作坊近200家,而从事食品监管的人员相对偏少。在经费保障、通讯、车辆等方面也捉襟见肘;食品检测方面,县区一级的食品检测能力相对不足。