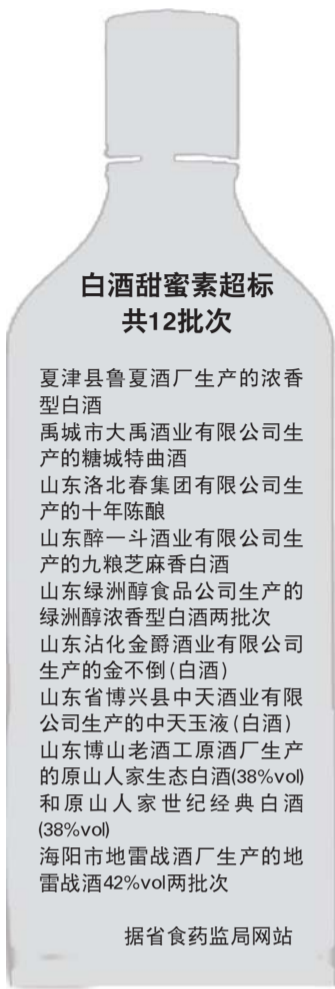


氰化物超标,白酒成“毒酒”

我省抽检出22批次不合格酒,12批次含违禁甜蜜素

白酒中检出禁用“甜蜜素”,酱腌菜中防腐剂超标,山楂片霉菌超标……4日,省食药监局通报新一期食品安全监督抽检结果,对发现的不合格产品,已责令企业及时采取下架、召回等措施。

本报记者 李钢



据省食药监局网站

白酒加甜蜜素增加口感

据悉,今年8月-9月,省食药监局在食品生产环节对蔬菜制品、水果制品、水产制品、饮料、调味品、食糖、酒类、食品添加剂等10大类2273批次的食品进行了监督抽检。其中抽检项目合格的产品2217批次,不合格产品56批次,合格率97.54%。

在不合格产品中,酒类有22批次产品,其中,12个批次产品被检出禁用的甜蜜素。据专家介绍,甜蜜素是食品添加剂中甜味剂的一种,对人体基本上没有营养价值,只作为糖的代用品,来增加食品的甜度。一些生产企业为降低生产成本,增加口感,在产品中添加甜蜜素,如果经常食用甜蜜素含量超标的产品,会因摄入过量,对人体的肝脏和神经系统造成危害,严重可致癌。甜蜜素在酒类中属于不得检出项目。

除了甜蜜素,标称苍山县庄户坊酒业有限公司生产的老庄户酒中竟然检出氰化物(以HCN计)超标。如此剧毒的物质是如何进入白酒的?业内人士介绍,这与白酒的酿造工艺有关,但更多的是生产者的“精打细算”、“偷工减料”所致。白酒中的氰化物通常来自原料,如用木薯、野生植物根茎直接酿酒,在酿酒过程中会产生氢氰酸,导致氰化物含量超标;或是一些勾兑的低档酒,使用了氰化物含量超标的木薯食用酒精造成的。

酱腌菜防腐剂超标较多

在不合格产品中,蔬菜制品有11批次不合格,其中,防腐剂超标是常见问题。

通报显示,标称潍坊润宝通食品有限公司生产的辣鲜仔盐渍萝卜,标称寿光市昌达食品有限公司生产的老陈菜(腌大头萝卜),标称苍山县陈桥食品有限公司生产的地锅老咸菜,标称莒南县九九圆食品有限公司生产的五香玫瑰(酱腌菜)和香辣芥丝(酱腌菜),标称山东味美斋食品有限公司生产的麻仁金丝1批次、香乳瓜1批次,共7批次样品均为防腐剂(苯甲酸、山梨酸及对羟基苯甲酸乙酯)不合格。

专家提醒,食品中添加防腐剂过量,不仅会破坏食品中所含有的维生素B₁,还能使钙形成不溶性物质,影响人体对钙的吸收,同时对人的胃肠有刺激作用。

此外,在调味品中也有不少产品被检出苯甲酸以及糖精钠、甜蜜素等添加剂超标。例如,标称山东德澳食品有限公司生产的德澳香醋(酿造食醋)中糖精钠超标;标称泰安亨得利食品有限公司生产的精酿陈醋中苯甲酸、总酸不合格;标称梁山恒隆调味品食品有限公司生产的好味鲜黄豆老抽中苯甲酸及其钠盐超标;标称冠县昊源食品有限公司生产的农庄甜面酱中糖精钠、甜蜜素超标。

山楂片菌落总数也超标

在不合格产品中,还有12批次的水果制品,其中最主要的问题是菌落总数超标。

通报显示,标称青州市国丰食品有限公司生产的山楂片(干片),标称青州市王坟文茂食品厂生产的山楂片(干片),共2批次样品均为菌落总数超标;标称青州市丰源食品厂生产的山楂片(干片)中菌落总数、霉菌超标。

专家介绍,菌落总数反映食品在生产过程中是否符合卫生要求,菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。菌落总数严重超标,会破坏食品的营养成分,加速食品的腐败变质,使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品,很容易患痢疾等肠道疾病,可能引起呕吐、腹泻等症状,危害人体健康安全。

还有一部分水产品被检出菌落总数超标,分别是标称山东美佳集团有限公司生产的风味带鱼,标称青岛农心食品有限公司生产的海带丝,标称沂水优特食品有限公司生产的海带丝,共3批次样品均为菌落总数超标。

此外,标称夏津县福达园食品厂生产的酥皮五仁月饼中菌落总数、大肠菌群超标。

砸近两亿抽检食品,定期曝光

我省食品安全监管变思路,重视问题发现率



奔向好日子

落实五中全会精神山东在行动

源头管控 手机一扫,苹果全程可追溯

“从我这出去的每一批苹果都有‘身份证’。”在荣成市华峰果品有限公司,总经理岳建东顺手拿起一个苹果,用手机一扫,有关这个苹果的基地、浇水、施肥、农药、检测、负责人等生产环节信息一目了然。这源于华峰果品建立的信息化可追溯系统。他们为每株果树、每部农业机械、每瓶农药、每个工人,乃至每项包装材料都

编制了固定的身份信息,通过用信息化手段串联起生产的每个环节,实现了一个苹果从农田到餐桌的全程追踪记录。

作为农业大省,山东的蔬菜、肉类产量连续多年位居全国第一,食用农产品安全的管控是食安山东建设重点。如何从源头上管控果蔬、肉制品、水产品质量,各地纷纷探索从生产最前端着手,拆除威胁食品安全的“炸药包”,

并已经有了尝试并积累了先进经验。在安丘茶厂子镇的一些大姜基地,沂源悦庄的韭菜基地,莱州、蒙阴、莒县等地的苹果种植基地,眼下正通过广泛使用一种防虫网技术有效降低蔬菜的用药量和药残。据省林业厅研究员、著名林果专家张繁亮介绍,这种防虫网覆盖栽培是一项增产实用的农业新技术,可有效降低果蔬发病率,大幅减少化学农药的施用。

十三五规划 建议原文

实施食品安全战略,形成严密高效、社会共治的食品安全治理体系,让人民群众吃得放心。

在老百姓最关心的食品安全领域,“十三五”规划从顶层设计上做出了调整,把食品安全提升到了国家战略的高度。“十三五规划要求建立严密高效、社会共治的食品安全治理体系,而食安治理的过程就是一个打建并举的过程。一方面对不合格企业严惩重罚倒逼其自律,另一方面抓品牌创建,鼓励好企业示范引领。”山东省食安办、食品药品监管局相关负责人表示,作为中国第一食品生产大省,山东正在努力探索。

本报记者 马绍栋 张鹏飞

考核更严 不片面追求合格率,有问题的多抽检

近日,食安监管部门曝光了有关黑鱼、海参等水产品药残超标的信息,涉及银座、沃尔玛等一批知名商超,再度引发民众对食品安全的关注,同时让人看到食安监管部门,正以前所未有的力度主动出击,打出重拳。

“此前对食品药品监管部门只考核食品药品质量合格率一个指标。实际执行中,为了提高辖区抽检合格率指标,很难避免抽检偏差,

比如,抽检样品的代表性、区域性等。今年起,省食药监系统对考核指标做出调整,不仅考核抽检产品合格率,还考核问题发现率、发现问题处置率、食品抽检信息发布率三个指标。”省食品药品监督管理局综合处处长王立河告诉记者,尤其是问题发现率,可以充分体现食安监管的问题导向。

“我们明确提出,谁发现问题越多,说明

信息透明 高频曝光成常态,合格不合格都发布

细心的消费者会发现,无论是国家食药总局的抽检,还是各省市、各地市,食品抽检信息发布非常频繁,这正是政府加大抽检力度的体现。

“国家总局一般每周二定时发布,山东省食药局周三发布,各市县发布没规定具体时间,但规定必须建立发布平台,什么产品什么项目不合格,都要直接点名。”王立河介绍,所抽产品不管合格与否都要发布,目的是让公

众知道哪些安全,哪些不安全。不安全的发布后,形成市场压力,很多就自动消失了,形成良币驱逐劣币的环境。

记者了解到,今年仅省食药监局发布的食品抽检信息就已达25期,均实名发布,出问题的品牌商超一概不回避。

据王立河介绍,我省财政每年在食品抽检上的经费2013年为1.4亿,2014年为1.6亿,今年达到1.8亿,每年都在以近10%的速度增

长,这在经济下滑、政府财政收入受影响的情况下仍能实现,可见政府对食品安全的重视力度。

今年列入创建食品安全试点城市试点的潍坊、青岛等5个市共安排食品抽检经费2.8亿元,均达到不低于食品抽检千人4批次的标准,其中青岛市达到千人6.5批次;各市共投入1.8亿元用于加强食品监管能力建设。

后核实确认也有时间要求。如果被抽检者对结果不认可,可以申请复检,等这些都处理完了才能公布。”

此外,从检测本身来说,往往需要检多个项目,每个都需要时间。像微生物指标还要培养,一般是7天甚至更长,这个指标结果没出来,即使其他的检完了,检测报告也不能出。所以信息发布相较于抽检肯定是滞后的。

本报记者 马绍栋 张鹏飞

食安科普

为何两月前抽检 现在才发布结果

不少消费者问,为何发布的都是两个月、三个月前的食品抽检结果?如此一来,问题产品不早就流向餐桌吃进肚子里了吗?

对此,省食药监局相关负责人表示,政府的食品监督抽检不是简单从市场上买过来检,而是有法定的程序和具体的办法。“就抽检过程来说,不同于快检马上出结果,实验室检验检测做不到,抽样到进入实验室有个时间,实验室里出结果又有一段时间,结果出来