追问食品安全 添加剂公示

全省餐饮单位约13万家,工作量非常大,执行此任务的人员太少,再加上多个相关部门交叉管理,难免出现某些地区公示滞后的情况。

餐饮单位并不是公示后就好,还要保证他们公示的全面和真实。以后会加大监督力度,随时抽查,如果发现公示名单造假,将会严惩。

添加剂公示 店家不肯“透底”

上月底应全部公示,如今公布的只占少数

本报济南6月1日讯(记者 郭静 实习生 徐梦雪) 公示大限过后,多数餐饮单位仍然不肯“透底”。6月1日,记者走访我省多家餐饮单位发现,公示添加剂往往在走形式。省食品药品监管局餐饮处负责人表示,全省餐饮单位有13万家左右,加上多个部门交叉管理,难免出现某些单位公示滞后,今后会加大督促力度。

1日下午2点,在省城万达广场的一家火锅店内,有一个平台专门提供自制的20多种火锅调料,但只张贴了食品安全承诺书,没有进行添加剂公示。芙蓉街上一家火锅店的服务员称,添加剂名单还在制作中,需要等几天才能挂出来。

走访中,记者发现只有少数规模较大的餐饮单位张贴了餐饮服务食品安全承诺书,并同时在店内醒目位置公示了食品原料、添加剂的名单。省城一家连锁肥牛店内悬挂了自助调料类配制、秘制丸滑类配料、果汁类配料三幅公示板。在通往厨房的走廊上,悬挂了45种禁止使用的非食用物质名单。

采访中,不少市民表示,公示添加剂不应形式化,“如果少公布几种,谁能看出来呢?恐怕没人会公示不该添加的添加剂吧?”

省食品药品监管局餐饮处副处长李忠祥说,“全省餐饮单位约13万家,工作量非常大,执行此任务的人员太少,再加上多个相关部门交叉管理,难免出现某些地区公示滞后的情况。”据悉,根据省食品药品监管局的统计,全省目前共有40706家餐饮单位进行了添加剂公示。

“餐饮单位并不是公示后就好,还要保证他们公示的全面和真实。”李忠祥说,“以后会加大监督力度,随时抽查,如果发现公示名单造假,将会严惩。”

“食品添加剂公示与打击滥用非法添加剂是我们全年工作的重中之重,今后我们会加大督促力度。”他说,6至9月份将进入对添加剂公示情况集中监督检查的阶段。

协和学院
短消息大赛
论古计报专线96706

如此“抵抗”,实不应该

公示食品添加剂对餐饮企业来说是上了一道“金箍”,不少餐饮单位为此玩起了“躲猫猫”的游戏。采访中,记者总结出了相关餐饮单位的“耍赖”手段。

① 就是不公示

1日上午9时,滨州市食品药品监督管理局对市区内一家酒店进行突击检查。在厨房里,执法人员发现一罐可疑“鲍鱼素”,从包装上看该产品由金沱手国际集团(香港)有限公司监制,河南省许昌市一公司制造,但饭店暂时无法提供该产品合法来源手续。执法人员表示,对该添加剂将继续追踪调查,一旦查出非法来源证据将严惩不贷。

此外,检查中执法人员发现,该酒店尽管已收到添加剂公示通知,但却没按要求张贴和备案。最终,酒店工作人员在执法人员的监督下进行了张贴和备案。

本报记者 张凯

② 声称没使用添加剂

1日上午,记者在青岛人民路吉阿婆麻辣烫店里看到,墙上显著的位置贴着《青岛市餐饮服务单位食品添加剂使用公示》,然而在公示的食品添加剂名称、使用剂量、使用范围、主要作用等内容中,却全部写着“无”。

没有张贴正规公示的奇火锅一位姓陈的负责人则解释说,店里5月中旬就在门口张贴了无添加剂的声明,还公示了有效日期到2013年的质检报告。

本报记者 苑菲菲

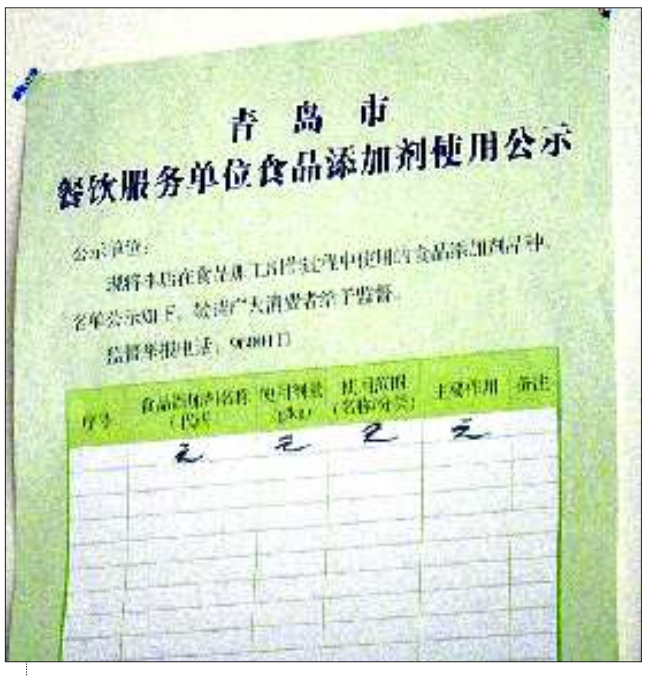
③ 让顾客看不到

记者在共20家火锅店和餐饮店中发现,虽然8家店中都贴了上述公示,可不是贴在柜台里顾客根本看不到的位置,就是上面什么也没写。另外12家餐饮店中根本没贴公示。

彤德莱火锅店一黄姓负责人解释说,他们店里用料全部是成包进的,火锅店再没往里添加过任何东西。 本报记者 苑菲菲

④ 声称属商业机密

在省城万达广场的一家火锅店内,有一个平台专门提供自制的20多种火锅调料,但只张贴了食品安全承诺书,没有进行添加剂公示。该店工作人员张女士说,他们店的自制饮料、调料属于商业机密,平时都锁在保险柜中。 本报记者 郭静



青岛一麻辣烫店中食品添加剂公示表里全是无。 本报记者 苑菲菲 摄

◑市民质疑

是真没添加还是不敢公示?

“麻辣烫、火锅店里光那个鱼丸、肉丸、甜不辣里就很多添加剂,他们怎么能说没有添加剂?”潍坊市民栾先生质疑。不少消费者也都表示,标注添加剂能让他们放心用餐,没必要藏着掖着。餐饮店现在这种公示方法,根本就是走形式。

本报记者 孙翔

如何保证公示的真实性?

市民表示,火锅店公示底料是很好的举措,但是不能完全信任公示的原料,怀疑火锅店仍然可以只公示无害的原料,而对某些原料只字不提。 本报记者 孙翔

◓相关链接

D-异抗坏血酸纳是什么东东?

消费者:公示也看不懂

本报讯 “公示令”大限将至,记者走访沪上火锅店发现,大大小小的店家已陆续“亮出锅底儿”,不过由于火锅店公示的添加剂中不乏五花八门的化学名词,消费者直呼“看不懂”!也有食客质疑:“如何保证公示单的真实性?餐饮店家会否‘公示一套、实际操作搞另一套’?”

记者在海底捞火锅店看到,店堂进口处已经张贴出一套“食品添加剂”公示牌。

对于敢于“亮锅底儿”的火锅店,食客表示赞赏。但也有人向记者反映:“对D-异抗坏血酸纳、山梨酸钾这些化学名词,着实没概念,公示了也不知道它们是什么。”

“公示令”出台,火锅店的确遇到不少食客就着“公示单”上的化学名词“刨根问底”,记者从沪上个别火锅店了解到,为此他们还专门设立了一个新岗位——“食品添加剂解说员”。

不过,当记者就“公示单”上标注的自制豆花中的食品添加剂——食用氯化镁要求解说员解释时,解说员还是犯了难。由于“解说员”并非食品卫生专业人士,回答“这个吃多了,对人体有什么损害”等问题,显然力不从心。

作为监管方,上海市食药监局食品安全监察处处长、市食品药品监督所所长顾振华则告诉记者,食客不必纠结于“学透有机化学、看懂锅底”。“敢于公开食品添加剂,从某种程度上说明了店家的操作是符合规范的。”

顾振华表示,“公示令”期限结束后,食药监部门的工作重点就要转向根据报备与公示内容开展抽查,处罚措施一并跟上。

据《文汇报》