

查了13家鲜奶吧 5家停业整顿

执法部门检查中还没收了1公斤非法添加物

本报8月14日讯(记者 李涛) 14日记者获悉,奎文区13家鲜奶吧中,5家因为无证被停业整顿。整顿过程中,相关部门没收非法添加物1000克,过期食品3500克。此次奎文区食品安全委员会办公室协调区畜牧局、卫生局、工商分局、质监分局、食品药品监管分局等5部门,组成两支联合执法队伍,给辖区内鲜奶吧“过筛子”。

为进一步规范好鲜奶吧这一新兴经营业态,奎文食品安全委员会办公室协调区畜牧局、卫生局、工商分局、质监分局、食品药品监管分局等5部门,组成两支联合执法队伍从7月24日至8月8日对辖区鲜奶吧进行专项整治行动。从摸底情况看,奎文区共有鲜奶吧13家,有证照8家,无照5家,5家没有证照鲜奶吧被停业整顿。

整治期间,几部门分工合作:工商部门核实营业执照;畜牧局严查鲜奶吧奶源有无资质,对于奶站生鲜乳收购许可证、准运证、交接单严格审查,对于自备奶牛养殖场,严查动物防疫条件合格

证;质监部门对于鲜奶吧的生产设备及奶品进行检验;药监局核实资质办理餐饮服务许可证;卫生部门进行风险监测等。各监管部门通力协作,密切配合,并根据情况对无证经营单位下达了限期办证通知。

检查中执法人员对每个鲜奶吧的生产流程、消毒设施、卫生状况等进行细致查看,对不达标单位要求限期整改,对生鲜乳运输车辆准运证、生鲜乳交接单、生鲜乳收购许可证、动物防疫条件合格证等证照不全者,当场下达责令整改通知书。此次检查,共出动执法车12辆,执法人员52人次,没收非法添加物1000克,过期食品3500克。

据了解,国内最早的鲜奶吧于2009年出现在山东潍坊,其卖点就是用最短时间、最即时制作向消费者提供最新鲜、营养、安全乳品的最便利服务的场所。鲜奶吧经营者以自有牧场生产的生鲜奶为原料,进行现场加工,现场销售,能让消费者体验到无任何添

加、原汁原味的鲜牛奶。

然而,鲜奶吧作为一个新兴的餐饮行业,潍坊尚没有明确的监管条例。奎文区食品安全委员会办公室副主任管大勇告诉记者,专项政治活动中,部分鲜奶吧存在很多问题。比如,在购进奶源过程中交接单记录不规范、详细;部分鲜奶吧缺少餐饮服务许可证;少部分鲜奶吧使用增稠剂、香精、色素等非法添加物。

管大勇说,通过此次整治行动,摸清了奎文区鲜奶吧的现状,规范了鲜奶吧经营秩序,提高了生鲜奶质量水平,并将鲜奶吧100%纳入监督管理范围。今后,鲜奶吧的管理将常态化,明确部门监管职责各司其职,并将其作为部门的一项年终考核;不定时开展多部门联合执法;加大宣传,让市民更加了解鲜奶食用相关方面的知识;对于鲜奶吧进行分级量化管理,对于从业人员由食品药品监管部门组织进行培训。只有如此,才能更好的保障市民喝上放心奶。

记者调查

奶源质量、流通卫生…… 这些你都放心吗?

14日下午,记者走访了解到,作为一个新兴的餐饮行业,提供最新鲜的牛奶制品,城区许多鲜奶吧备受潍坊市民的喜爱。但是鲜奶吧的奶源质量是否合格,产品质量是否过关,这些都成为市民普遍关注的问题。

鲜牛奶在奶源地和加工出厂前都需要进行菌落总数、三聚氰胺、重金属含量等指标的检测;而且必须是在密封性保温3度以下的双层保温车中运输。

在记者走访的多家鲜奶吧中,大部分工作人员都是这样介绍的:所销售的牛奶都是从周边牧场购买的,牛奶肯定要放在消毒过的桶里运来。但在源头、生产加工到流通等环节是否按规定执行,工作人员均回答不出,只表示制作过程肯定会干净卫生。

在民生街、福寿街、北官街、荟花路等多家鲜奶吧,记者

发现,很多店面的门面并不大,但上门的顾客却不少,产品除鲜奶外还有酸奶、冰激凌等产品,大部分都是现场制作现场销售。在民生街文化路附近一家鲜奶吧里,工作人员告诉记者,鲜奶一般都是下午5点钟开始销售,购买新鲜鲜奶、酸奶的顾客大都是附近的居民。在交谈过程中,工作人员一直告诉记者,她们店里都是直接从牧场进鲜奶,不添加任何添加剂绝对保证新鲜。但当记者问及奶源地时,该工作人员只是称她是营业员,负责人不在,具体事项她也不是很清楚。

在牧之源醇香鲜奶吧,记者看到,操作间、原料存储间、儿童娱乐区、顾客消费区都统一进行了规划。生鲜乳收购许可证、动物防疫条件合格证、餐饮服务许可证、工商营业执照等一一悬挂在墙壁上。负责人肖女士表

示,她们的奶源是从寒亭区欣盛牧场直接购进的新鲜奶,从牧场到市民消费时间控制在3个小时,绝对保证牛奶的新鲜和质量。

对于鲜奶的消毒及剩余鲜奶如何处置时,肖女士介绍说,全部采用巴氏杀菌85C/15S灭菌法,最大限度的保留了牛奶中的营养成分不流失。“每天从牧场运来的鲜奶于当日销量上下不超过15斤,即使不够卖也不会剩下。”肖女士如是说。

记者随机采访了一些顾客。虽然鲜奶吧的牛奶价格比同等量袋装牛奶要贵两元左右,但很多市民都觉得这种销售方式让人觉得很放心。家住帝景苑的市民王女士觉得,鲜奶吧的制作过程都是透明化的,透过玻璃窗就能看到工作人员的操作,心里自然会踏实一些。

本报记者 李涛



鲜奶吧在城区遍地开花。
本报记者 孙国祥 摄

新闻链接

政协委员建议: 制定奶吧经营标准

奶吧数量增多,其存在的食品安全问题和隐患风险逐渐增大并变得日益严重,若不加以规范,势必影响市民的健康安全。

潍坊市政协委员、紫鸾牧业公司董事长孙志强建议:一是制定奶吧准入经营标准,规范经营。工商、卫生等部门根据目前实际情况,借鉴先进城市成功奶吧发展经验,从规模、奶源、加工设备等方面入手定出标准。二是加大监管力

度,形成长效机制,确保食品安全。三是实行定期检验制度。奶吧应有基本的检验仪器,具备基本的检测条件。

除此之外,对于无法自行检验的项目进行第三方检测,保证产品质量符合《食品安全法》等国家法律法规,尤其是三聚氰胺、黄曲霉毒素、致病菌等严重危害人民健康的项目,务必定期检验。

本报记者 李涛