

财经

乳制品、调味品等五大类食品实施质量准入制试行两月

高门槛淘汰一批小企业

本报记者 廖雯颖



从4月1日起,我省工商部门对全省所有大型商场和超市的乳制品、调味品、食用油、酒类和饮料五大类食品试点推行食品质量准入制度,每个批次的食品都必须提供规范的合格证方能上架销售。合格证须注明产品名称、规格、生产日期、检验员和厂名厂址,缺一不可。两个月来,这一制度推行效果如何?近日记者走访了省内部分商场超市。

银座超市

一年查两次变批批检查

目前济南已有54家大型商场超市实施质量准入制度,其中银座、大润发、益康、统一等已率先建立食品合格证明共享查验信息平台。

“味好美酱油,上海味好美食品有限公司生产,生产日期……”6月14日上午,在济南银座超市,仓库工作人员正在验收一批调味品。

工作人员对照写有商品信息的预制验收入单,在电脑上输入关键词,很快查出这批产品的名称、规格、生产日期、厂家和检验结果等信息。工作人员将电脑上的信息与预制验收入单上的逐

一核对,又随机抽取一瓶酱油查看瓶身上的生产日期,证明信息吻合后才签字盖章验收。

据银座营运本部运营管理部负责人徐道珍介绍,目前银座超市五大类食品共有两百多家供货商,涉及6800多种单品。以往超市对供货企业要求一年提供两次质检报告,现在变成每个批次都要提供合格证明文件,超市验货时须按批次查验。供货商不仅要提供纸质合格证明文件,还要发邮件把商品的电子“身份证”传来,方便超市各门店查验。

试点超市:无棣盐百、新世纪

调味品不合格率最高

滨州无棣县的盐百和新世纪两家大型超市是全省首批试点推行食品质量准入制度的超市。3月份,无棣县工商局消保科对两家超市五大类食品1855个单品的合格证明文件进行摸底核查,发现有35个单品没有合格证,而有合格证的1820个单品中,620个单品合格证明文件不规范。除酒类合格率在90%以上,其他四大类食品合格率仅64%,其中调味品是不合格率最

高的大类。实施准入制度后,无棣县有86家供货商因提供的合格证明文件不达标接到限期整改通知,其中8家供货商因限期整改通不过被取消了供货资格。109个单品被拒绝进入超市。盐百超市负责人徐俊平告诉记者,在4月份,87个已进入超市的单品因合格证明文件不达标被下架退货,47家供货商淘汰了8家,基本上是无棣本地的小企业。

推行之初

不合格率近半

记者走访多家超市发现,4月份开始推行质量准入制度时,食品合格证不规范现象相当普遍,不合格率将近一半。

大润发华北物流中心记录显示,4月份食品合格证明文件不通过率高达四五



准入制凸显“倒逼的力量”

“食品质量准入制度就是在流通环节对上游生产企业的一个倒逼,通过在下游严把质量关,反过来促使食品生产商在生产环节规范自律。”

——山东省工商局相关人员

无棣县工商局局长刘洪告诉记者,无棣县被拒绝进入超市的109个单品有43个单品在规范合格证明文件后重新获准上架,78家供货商在接到限制整改通知后迅速规范了合格证明文件。目前,无棣五大类食品合格证有效率均达到100%。“食品出厂

质量合格证规范了,流通环节的进销货线条更加清晰,证据链更加完整,一旦出现食品质量问题,可以迅速从流通环节追溯到厂家并快速问责。”刘洪说,今年10月底前,无棣将在全县120多家超市推行质量准入制度。

省工商局工作人员告诉记者,通

过提高准入门槛,全省筛选出并淘汰了一批食品出厂检验环节不规范的生产企业。目前虽然只在911家大型超市商场对五大类食品试点推行食品质量准入制度,但这一制度规范了各家食品生产企业和供货商,无形中也辐射惠及全省众多中小超市和零售店。

当传统食品遇上现代食品安全标准

何处安放我们的油条咸菜

本报记者 林媛媛

几根油条、一碟咸菜,再配上碗豆腐脑,这是很多中国人最常见的一顿早餐。但世卫组织在2011年公布的全球十大垃圾食品中,油条作为油炸食品、咸菜作为腌制食品都榜上有名。当中国最传统的饮食工艺遇上现代食品安全标准,中国人纠结了:这些每天吃惯了的东西,到底还能不能吃了?

10日下午,新泰市果都镇果都村村民陈森平和几个工人正在自家小院里忙活着晾晒腌过的辣菜疙瘩,辣菜疙瘩经过几个月的腌制已经是半成品的咸菜。陈森平说,辣菜疙瘩就是得在好天里多晒,腌出来的咸菜才入味,才好吃。

陈森平18岁就跟着家里老人学腌咸菜,至今已经30多年。他创办的“福瑞酱菜厂”现在已经是果都镇小有名气的酱菜厂。在这个以“果都咸菜”闻名的小镇上,制作咸菜的大小工厂加作坊有将近20家,每年生产的酱菜总量在100万斤以上。

但当记者告诉他酱菜被世界卫生组织列为“全球十大垃圾食品”时,陈森平非常吃惊,“俺家咸菜做得干净,好吃,也通过了质监局的检查,咋会是垃圾食品呢?”

莱阳市炸油条的小张也遭遇了类似的问题。炸油条的手艺,小张是从父母手里学过来的。陈森平和小张都不太明白,世代相传的手艺,吃了好几辈子的食品,怎么传到自己这里,就有食品安全问题了。很多消费者也在质疑:早餐还能不能天天吃油条就咸菜了?



省城一早点摊主正在炸油条。本报记者 王媛 摄

① 传统食品,符合国标就是安全的

权威观点

根据世界卫生组织公布的信息,酱菜在腌制过程中,需要大量放盐,食用者肾脏的负担加重,发生高血压的风险增高。

省质监局相关负责人介绍说,“酱腌菜卫生标准对酱腌菜的总砷、铅、亚硝酸盐的含量都有明确的要求,微生物含量要求也非常严格。”

这位负责人表示,只要按照标准生产出来,对人体都是无害的。

专家介绍,《食品添加剂使用标准》(GB2760-2011)已明确规定了面制品中含铝食品添加剂的使用范围、用量和残留量,因此,即使油条中添加了少量白矾,但只要在国家标准范围内,应是无害的。

② 只有不断改良,才能传承下去

转型之道

齐鲁工业大学食品与生物工程学院刘教授说,《食品安全国家标准食品中污染物限量》6月1日开始正式实施了,这个国标规定,腌渍咸菜中亚硝酸盐的含量最多不能超过20毫克/千克,而乳粉的限量是2毫克/千克;谷物、肉类、水产品中的苯并芘限量是5微克/千克,而油脂及其制品的限量是10微克/千克。这说明,不同种类的食物污染物限量是不一样的,即使符合国家标准,也要适量摄取。

山东省烹饪协会副会长黑伟钰说,很多厨师在制作传统食品时都在注意健康问题,比如少放盐、少加油。传统食品是中国美食文化中重要的一个内容,必须要跟上时代发展的潮流,才会更好地传承下去。

小张也在试着对传统工艺加以改进,以适应现代的食品安全标准。“我开始试着减少白矾的用量,少加白矾的油条确实不大蓬松,但是味道也还可以,我就跟顾客解释,这是因为白矾少,顾客也非常接受。”

中国移动通信
CHINA MOBILE
移动信息专家

公告

尊敬的客户:

为了提升我公司业务支撑系统的整体服务能力,给客户提供更好的服务,2013年6月25日晚23:00至26日上午6:00,我公司将进行业务系统升级,升级期间业务系统将停止业务受理、业务查询、话费充值、网上营业厅等服务,由此给您带来的不便,敬请谅解。特此公告。

中国移动通信集团山东有限公司