

一边大肆涨价,一边质量难保

洋奶粉屡陷“危机门”

■ 特约记者 闻笛 本报记者 赵璐

日前,广州工商局公布了2012年第二季度第一次流通环节乳制品及含乳食品抽样检验情况,结果显示,1208批次样品检验实物中,有14批次不合格产品,其中有5批次产品属于进口婴儿配方奶粉。不合格产品的不合格项目主要表现为产品微生物指标、灰分、微量元素超标。爱馨多、高培两品牌“洋奶粉”再度登上不合格“黑榜”。

频曝质量问题

据了解,在此次登上不合格“黑榜”的“洋奶粉”中,源自新西兰、由海南国健高科技乳业有限公司进口的“高培”360°婴儿配方奶粉(1段)(800克/罐,2011-10-20),及深圳市贝婴嘉贸易有限公司生产的“贝婴嘉”初生婴儿配方奶粉(1段)等,被检出缺少微量元素硒。而爱馨多奶粉则被检出含有“夺命菌”阪崎肠杆菌;赖斯菲尔得(广东)营养产品有限公司进口的“百得智”牌金装婴儿配方奶粉(1段)、美恩宝婴儿配方奶粉(1段)、幼儿配方奶粉(3段)部分批次产品被检出灰分不合格。目前,广州市工商局已对检测不合格的食品采取了下架、封存、立案查处等措施,防止不合格食品流入市场。

在广州市工商局连续两个季度进行的婴幼儿奶粉抽检中,高培奶粉一次被检出硒含量不足,一次被检出硒含量不合格。虽然6月25日,新西兰高培健康食品有限公司的中国区总代理海南国健高科技乳业有限公司发表声明称,已对涉及的两个批次的产品停止销售,并向中国消费者致歉。但是,连续出现的质量问题应当为“迷信”洋奶粉的消费者敲响警钟。

变相大肆涨价

专家介绍,灰分代表产品中的矿物质或无机盐类,在测试产品的灰分时,如果含量很高说明该产品生产工艺控制不严或者混入了矿物质或无机盐类杂质,或者加入了不卫生标准要求的食品添加剂。碘、硒含量不合格的原因可能是企业的生产工艺不过关,配料控制不到位而造成终端产品碘、硒含量偏低。



本报记者 林瑞泉/摄

婴幼儿配方奶粉是根据婴幼儿不同生长期发育所需营养特点设计的产品,营养成分含量是婴幼儿配方奶粉的重要质量指标。如果碘元素缺乏,会使整个机体的生理功能异常,尤其会影响婴儿的脑发育,导致儿童智力和体格发育障碍。婴儿缺硒会出现免疫力下降、厌食、发育迟缓、爱出汗等症状。可是就在不久前,不少洋奶粉还打着配合新国标的要求,对部分营养素含量进行了调整的理由大肆涨价。

中国国标仍处空白

对此,有关专家还指出,洋奶粉纷纷陷入“质量门”,这说明洋奶粉质量并非真的可靠,安全也并非100%过程有保障,它在生产、运输、销售过程中仍然存在一些难以控制的问题。在洋奶粉频曝质量问题的同时,消费者仍然愿意选择价格高昂的洋奶粉,折射出消费者对国产奶粉的信心仍未恢复,消费观念还有待改变。

而大量的洋奶粉涌入中国市场,必将会对国内的奶业养殖业造成冲击与打压。今年大多乳品安全问题出在进口环节上,政府应对现行进口食品安全标准进一步细化,比如对有害

物质在产品原料和产品本身上做进一步的规范。

此外,在乳制品成品、原料上,由

于中国国标仍处于空白,在新标准改进出台前,可以参照欧盟标准进行筛选。

链接

近十年洋奶粉质量“不靠谱”

2000年,日本雪印公司奶粉、低脂肪牛奶、酸奶等3种牛奶制品被查出金黄色葡萄球菌毒素,造成1.5万名消费者中毒,所有产品被迫全部召回;

2002年,惠氏、多美滋、雅培等品牌多种奶粉产品被曝出受污染、存在各种有害物质等问题,不得不进行召回或被大批销毁;

2003年,比利时、荷兰、法国、德国等西欧四国奶粉、牛奶、黄油、冰淇淋等乳制品内被检测出与DDT杀虫剂相当的致病物质“二恶英”,爆发有史以来最大的食品安全问题;

2004年,美国美赞臣奶粉因阪崎氏肠杆菌超标被判为不合格产品进行销毁,并对消费者进行赔偿;

2005年,美国雀巢“金牌成长3+”奶粉多次被查出含碘超标,被迫进行大规模产品召回;

2006年,共计10万公斤同一美国品牌的3批奶粉被连续检出亚硝酸盐含量超标而被北京市出入境检验检疫局退运处理;同年,美国美赞臣GENTLELEASE牌婴幼儿配方奶粉检查出含有金属颗粒,被紧急召回;

2007年,日本明治FU高蛋白较大婴儿配方奶粉,锌含量不符合标准被判为不合格商品,被要求立即下架;

2008年,因密封不善而导致罐中奶粉被氧化,美国雅培召回两批特殊配方婴幼儿奶粉;同年,澳优奶妈被检出对婴幼儿危害极大的阪崎肠杆菌;此外,美赞臣、雀巢和雅培奶粉纷纷被检出三聚氰胺;

2009年,从澳大利亚进口的百乐斯被查出致病病菌阪崎肠杆菌超标;多美滋奶粉被怀疑遭受三聚氰胺污染。

健康市场不健康 减肥食品待“减肥”

■ 特约记者 闻笛 本报记者 赵璐

近日,食品药品监督管理局通过保健食品专项监督检查和抽检,在“维生素BT减肥胶囊”等产品中检出化学药物成分,经核实上述产品为假冒保健食品。

10个产品分别是维生素BT减肥胶囊、OB蛋白甲壳素减肥胶囊(日用型)、OB蛋白甲壳素减肥胶囊(夜用型)、轻松牌减肥胶囊(包装上为草本精华减肥胶囊)、时代血脂灵胶囊(包装上标有燃脂弹)、时代血脂灵胶囊(包装上为苹果瘦血脂灵胶囊)、夜来香利眠胶囊、沙琪牌螺旋藻减肥胶囊、绿盾牌韵美胶囊、日日新牌原生胶囊(包装上为苦瓜排脂植物减肥胶囊)。

随着人民生活水平的提高,越来越多的消费者具备了一定的经济能

力并渴望提高生活质量,这就推动保健食品行业快速发展为一个年产值2600多亿元的大蛋糕。据不完全统计,截至2011年底,卫生部和国家食品药品监督管理局共批准产品近万个,产品4000多个,保健食品生产企业2000多家,年产值2600多亿元,年产值上亿元的企业70多家,占产值的38%。然而,部分减肥、降糖等保健食品违法添加药品,质量安全事件时有曝光,虚假违法广告屡禁不止,对消费者健康构成一定程度的威胁。

由于保健品行业的暴利,有一定经济能力、又渴望健康长寿的老人们,成了各路商家哄抢的“唐僧肉”。在我国各大中型城市中,活跃着不少这种以“老人”为目标的保健品销售商家,他们打着亲情牌,以免费体验的方式推销,让老人们无处

可逃。

目前,从整个保健食品产业发展来看,“多、小、散、乱、低”特征明显。生产企业数量多,规模小,大多为中小民营企业,产业集中度低;研发投入不足,技术含量偏低;品牌产品少,缺乏核心竞争力;各企业间素质不平衡,差异很大,一些企业自律意识不强,诚信较差,甚至利用不法手段坑害消费者,缺乏基本职业道德和操守。

当前保健食品市场乱象与监管乏力不无关系,由于保健食品监管职能历经多次调整,从卫生部到国家食药监局,再到监管职能移交国家食药监局,终于2011年3月,明确国家食药监局的保健食品监管职能,并将国家食药监局食品许可司更名为保健食品化妆品监管司。然而截至目前,一些市、县级局保健食品职能交

接尚未完成。

保健食品市场监管法律法规滞后,标准规范不完善。记者了解到,2009年颁布实施的食品安全法明确,对保健食品的具体管理办法由国务院规定。但至今3年过去了,《保健食品监督管理条例》仍未出台。使得监管缺乏法律依据,处于无法可依的状态中。据悉,为严格保健食品管理,切实提高准入门槛,国家食品药品监督管理局6月4日就《保健食品功能范围调整方案(征求意见稿)》再次向社会公开征求意见。方案拟取消改善生长发育、对辐射危害有辅助保护、辅助降血压、改善皮肤油分4项保健功能,涉及胃肠道功能的4项合并为1项,涉及改善面部皮肤代谢功能的3项合并为1项,最后确定为18项保健功能,同时拟进一步调整和规范保健食品名称。

食品观察

莫因误会打碎这罐“女儿红”

■ 赵璐

黄酒是世界上古老的酒类之一,源于中国绍兴,且唯中国有之,与啤酒、葡萄酒并称世界三大古酒。约在三千多年前商周时代,中国人就开始用独创曲复式发酵法,大量酿制黄酒,其用曲制酒、复式发酵酿造方法,堪称世界一绝。千百年来,无论是单纯的品酒、佐餐还是药用保健都备受人们青睐。然而,一场突如其来的“致癌”风波却将这个年产量仅百余万吨的酒类产业推向风口浪尖。

不久前香港消费者委员会公布的一项样本测试结果中,包括古越龙山和塔牌的3款黄酒,致癌物质氨基甲酸乙酯(EC)含量每千克分别为0.2毫克至0.26毫克。对包括16款绍兴酒(包括花雕、女儿红、加饭酒、黄酒),8款糯米酒及12款梅酒产品的检测报告中显示,绍兴酒样本的EC含量为每千克0.08毫克至0.26毫克;糯米酒样本为每千克0.07毫克;梅酒样本为每千克0.01毫克至0.15毫克。

据了解,2007年,国际癌症研究机构对EC评估,将其由第2B组(“可能

令人患癌的物质”)改为第2A组(“可能令人患癌的物质”)。

EC是什么?

氨基甲酸乙酯(Ethyl carbamate, EC)早在1943年就被证实为致癌物质。研究表明,对啮齿类动物,氨基甲酸乙酯是一种多部位致癌物,可导致肺癌、淋巴瘤、肝癌和皮肤癌等疾病,并且乙醇对氨基甲酸乙酯的致癌性有促进作用。目前氨基甲酸乙酯的污染,被认为是食品中继霉菌毒素之后的又一重要问题。

EC由自然发酵产生,广泛存在于酒类及其他发酵食品中。其存在由来已久,只是以前广大消费者并没有对其产生足够的重视。在20世纪70年代至80年代,世界各国学者就先在蒸馏酒、白兰地、威士忌、酱油、酸乳酪和面包等发酵饮料和食品中检测到了氨基甲酸乙酯。

香港食物安全中心有关专家指出,鉴于一般市民从膳食摄入氨基甲酸乙酯的情况,显示其对健康的影响不大。但长期饮用大量酒精饮品则不能排除因摄入较高量氨基甲酸乙酯而可能对健康构成风险。

黄酒安全吗?

专家表示,一般情况下,影响黄酒中EC含量主要是温度和酒龄两个因素。酿造温度越高,产生的EC越多;酿造时间越长,EC含量也会增加。酒中含有的氨基甲酸乙酯元素,不是生产中添加的,而是发酵过程中自然生成。目前,各国对酒类食品中氨基甲酸乙酯的含量标准不同。在欧盟,白兰地每千克氨基甲酸乙酯要求是低于0.4毫克,瑞士为1.0毫克,而在中国这个标准还没制定。按照报道中所言几种黄酒的EC含量每千克0.2毫克至0.26毫克,应该说远低于欧盟标准。

以水果白兰地为例,加拿大要求EC小于400微克/升,法国、德国和瑞士的上限规定分别是1000微克/升、800微克/升和1000微克/升。此次古越龙山等3款酒在香港检出的EC含量为200-260微克/升。针对此次检查结果,古越龙山在官网发表声明进行澄清:“不论是白酒还是黄酒,里面都含有可能致癌的氨基甲酸乙酯元素,但只要不超过标准,饮用就安全。古越龙山的黄

酒每千克氨基甲酸乙酯的含量远低于欧盟标准。”

尽管如此,“黄酒EC事件”显然给相关生产企业、行业乃至整个社会敲响了警钟。面对我国黄酒等食品目前的生产状况,行业内人士指出,针对传统的纯手工工艺的食品加工生产,一方面企业要加强自检;另一方面,我国应积极建立和完善食品安全评价体系,及时地对食品安全事件开展危险性评价。尤其在食品安全日益成为生产企业、行业乃至社会高度关注的战略问题的今天,相关方面应该采取积极的态度和措施,严格为广大消费者和社会生产提供更加安全、放心的优质、健康食品,因为,这才是实现企业、行业和社会科学、和谐发展的王道。

黄酒中含有的多酚物质、类黑精、谷胱甘肽等成分,具有清除自由基,防止心血管病、抗癌、抗衰老等多种生理功能,对人体具有保健作用。行业统计数据显示,2006-2010年,黄酒行业年产量从63.8万升增至134.1万升,希望相关企业和管理部门借这场风波加强对整个行业的监督和管理,让更多的人了解黄酒这项民族文化的瑰宝。

我国计划三年解决食品安全突出问题

■ 本报记者 陈青松

7月3日,国务院下发《国务院关于加强食品安全工作的决定》(以下简称《决定》),提出了我国食品安全的阶段性目标,计划用3年左右的时间,使我国食品安全治理整顿工作取得明显成效,违法犯罪行为得到有效遏制,突出问题得到有效解决。

《决定》要求加大食品安全监管力度,深入开展食品安全治理整顿,如坚决取缔制售有毒有害食品的“黑工厂”、“黑作坊”和“黑窝点”,依法查处非法食品经营单位。严厉打击食品安全违法犯罪行为。坚持重典治乱,始终保持严厉打击食品安全违法犯罪的高压态势,使严重违法成为食品安全治理常态。

在厘清责任方面,要落实食品生产经营单位的主体责任,强化食品生产经营单位安全管理、落实企业负责人的责任、落实不符合安全标准的食品处置及经济赔偿责任。

除3年目标外,《决定》还提出,用5年左右的时间,使我国食品安全监管体制机制、食品安全法律法规和标准体系、检验检测和风险评估等技术支撑体系更加科学完善,生产经营者的食品安全管理水平和诚信意识普遍增强,社会各方广泛参与的食品安全工作格局基本形成,食品安全总体水平得到较大幅度提高。

有机食品“有证可依” 迎二次深度洗牌潮

■ 特约记者 闻笛

从7月1日起,我国《有机产品认证实施规则》全面实施,国内生产上市销售的有机产品须在外包装上启用统一新标志。记者7月2日在中国食品农产品认证信息系统中查询到,国家认监委已颁发9211份认证。据国家认监委透露,截至6月27日,各有机产品认证机构累计上传有机产品标志数约1.4亿枚。截至7月2日,记者查询到我国目前拥有有机产品认证资格的机构有23家。

部分换上“二代身份证”

据了解,与旧版标志不同,新标志上加设了防伪的有机认证码,消费者购买有机产品时只要认准认证标志、编号等,就可凭编号在网上查询产品“身世”的真伪。有机产品“一品一码”的追溯体系正日趋完善。

在采访中,记者注意到,在全国各大中城市的超市中,不少有机产品都已换上了“二代身份证”,为帮助消费者选择有机产品提供了最有力的依据。有机食品新标签上的身份码由10位数字组成,而有有机码则覆盖有银色图层,刮开后可获得17位数字。有机码包含“认证机构代码3位数字+标志发放年份代码2位数字+随机码12位数字”。随机码是由先进的第二代身份证技术产生的,登陆“国家有机产品认证标志备案管理系统”,输入这两个代码,产品的认证证书、认证机构等相关认证信息一目了然。

关于新旧版有机产品认证标志过渡期问题,国家认监委表示,在2012年7月1日前已出厂销售有机产品的,其有机产品认证标志使用要符合2005年发布的《有机产品认证实施规则》和《有机产品》国家标准要求。

尚未成为市场“主角”

根据《有机产品认证实施规则》,认证机构对新申请有机产品认证企业及已获认证企业的认证活动有了更严格的规定,其中包括12类情况将撤销认证证书。有机生产企业将迎来新一轮的洗牌。

以杭州为例,从杭州市质监局获悉,目前,杭州市共有有机生产企业219家,其中出口企业16家,持有认证证书259张,占全省有效证书的近1/3。认证的有机产品主要包括活鱼及谷物磨制品、蔬菜、水果、活体动物、植物类中药、鲜活水产、有机肥等二十大类63种产品。由于不符合规定,截至目前,杭州已有50家有机生产企业“摘牌”。

近年来,随着生活水平的提高,消费者越来越关注绿色、健康的食品。不过,市面上打着绿色、原生态、有机等牌子的食品名目繁多,鱼龙混杂,普通消费者很难搞清有机食品、绿色食品和无公害食品之间的区别。

专家告诉记者,有机食品在生产过程中最突出的是完全不使用农药、化肥等化学物质,是最少破坏环境,最大保护生态的行业。有机农业在发挥其生产功能即提供有机产品的同时,关注人与生态系统的相互作用以及环境、自然资源的可持续发展。有机食品是要求最严格的。

无公害食品要求最为宽松,在生产过程中允许使用农药和化肥,但不能使用国家禁止使用的高毒、高残留农药。而绿色食品是介于二者之间,也允许使用农药和化肥,但对用量和残留量的规定通常比无公害食品标准要严格。

也正是因为对有机食品要求最为严格,同类商品中,有机商品的价格也最高。记者在超市里看到,有机番茄标价17.4元/斤,普通番茄2.38元/斤;有机青椒21.3元/斤,差不多是普通青椒价格的16倍。消费者表示,过去有机食品认证混乱、真假难辨,虽然新标志消除了一些疑虑,但高昂的价格仍是一大障碍,虽然在健康卫生安全方面上得到一致认可,有机食品的销售情况却是叫好不叫座。沃尔玛超市负责人称,多数超市定位为面向大众消费群体,而有机食品主要针对追求生活品质并具有较高经济能力的消费人群,短期内并不是大众型超市的“主角”。

认证费成拦路虎

济南市农业局环保站工作人员介绍,有机蔬菜生产过程较难控制,在水源、土壤、空气污染严重的大环境下,现有土地至少要经过3年的土壤改良,才能开始种植有机蔬菜。而在整个生产过程中,还必须严格遵循有机食品的生产技术标准,完全不使用农药、化肥、生长调节剂等化学物质,不能使用基因工程技术,除草全靠人工操作,时间成本和种植成本都较高。

据了解,在有机认证新规之下,申请有机认证的每一种产品,每出产一次就要接受一次检测,无论从检测项目还是次数来说,都比以往多了不少,企业需要支付的检测认证成本也随之水涨船高。

上述工作人员透露,一个蔬菜品种的认证费用是几万元,如果生产基地有十几个品种,每一个品种都需验证,一次费用可能就需要上百万元,“高费用拦住了不少企业”。认证更严格,认证成本提高,使得企业的前期投入相应增加。这名工作人员担心,这些成本最终都要转嫁到零售价中去,再加上流通领域的损耗等费用,有机蔬菜的整体售价将会更高,“普通消费者根本没有实力消费,目前市场上有机蔬菜销售多为配送和团购,这大大限制了销售的规模,导致认证效益和费用不成比例”。