

合生元或含违禁物 食品分级制待出台

本报记者 闻笛

2012年9月,“乳矿物盐”成为了中国乳业的关键词,并引发了多米诺骨牌效应。继光明和蒙牛前后卷入“乳矿物盐”的风波后,日前,合生元也被爆出含违禁物“乳矿物盐”的丑闻。

合生元身陷“乳矿物盐”丑闻

9月中旬,光明乳业对婴幼儿的食品宝宝奶酪添加违禁物品“乳矿物盐”被曝光后,光明的相关产品已全部下架回收,并被质监部门责令整改。之后,就公司旗下“小小光明宝宝奶酪(宝宝杯)”被指添加禁放物一事,光明乳业股份有限公司的官网发布致歉新闻,称接受政府监管机构的处理决定。

随后,又有媒体爆出,目前一款在售的名为“蒙牛未来星儿童成长奶酪”的产品,其配料表中就赫然列有“乳矿物盐”成分。而且,该款产品并未明确列出适用范围,仅简单说明适用于儿童。对此,蒙牛向相关媒体作出回应称,“蒙牛所有含有乳矿物盐的产品均非婴幼儿产品,符合卫生部公告的要求。而且在(有关)乳矿物盐批文(的)国家其他公告中并未有要求包装标签上予以特殊标识的规定。”不过,仍有业内人士认为,不少同类产品都进行了清晰标识,蒙牛不对产品明确标注,难以摆脱误导消费者之嫌。

日前,记者发现合生元旗下一款名为合生元儿童微囊乳钙咀嚼片的产品,在其宣传语中这样写道:“合生元儿童微囊乳钙咀嚼片(水果味),有多种水果味和奶味,特别的双层片设计,丰盈口感、多重风味,让宝宝爱上吃钙片!”其产品配料为:微囊乳钙粉(乳矿物盐、磷脂),乳粉,蓝莓粉,草莓粉,甜橙粉,苹果粉,樱桃粉,胡萝卜粉,菠菜粉,食物添加剂(木糖醇、硬脂酸镁、苹果酸、柠檬酸)。而且在产品的说明书中明确注明适宜人群为:有咀嚼能力的3岁以上儿童方可食用产品。

但蹊跷的是,合生元儿童微囊乳钙咀嚼片包装上的生产许可证号,在中国QS认证网上显示的对应产品名称为糖果制品,但其产品包装上未标明任何糖果字样,按照国家的相关规定,普通食品是不能宣传具有医疗保健功效的。显然合生元的这种做法已经涉嫌虚假宣传,误导消费者了。有业内人士表示,不仅如此,如果误信其宣传的话,会使孩子丧失补钙的最佳时机。

打擦边球难逃误导之嫌

如果说这款产品不具备补钙效



合生元儿童乳钙咀嚼片曝含违禁物,或步光明、蒙牛后尘

儿消费之嫌。

《中国企业家报·中国食品报道》记者采访了天津科技大学食品营养与安全专业赵江教授,赵江告诉记者,“儿童”的概念在联合国《儿童权利公约》中的规定是0—18岁,而在我国家的《未成年人保护法》等法律的规定是0—18岁,医学界则以0—14岁的儿童为儿科的研究对象。因此,如果笼统的将“3岁以上儿童”都划分为适用人群显然是不恰当的。

针对近来一系列关于“乳矿物盐”引发的讨论,乳业专家王丁棉表示,“因为新出生的婴幼儿消化系统、肾脏功能很弱,国家对婴幼儿产品中盐的成分有严格要求,而做乳酪的工艺要求中不可避免地要用到盐,乳矿物盐是盐类,光明如果把这个产品包装上表明适用于5岁以上儿童就没有问题,而非适用于婴幼儿。”

有乳业专家对记者表示,“婴幼儿肾脏还没有发育成熟,无法吸收高蛋白高钙的食物。即使是全脂牛奶中的营养都无法消化吸收,需要兑水才能喝,更何况含钙量高达普通牛奶六七倍的奶酪。”据了解,100ml全脂牛奶中平均仅含110毫克的钙,而在这款咀嚼片的说明书中则注明“相当于每片含钙100毫克”,已经大大超过了全脂牛奶中的钙含量。

将糖果当成钙片来宣传销售,本

身已经涉嫌欺诈消费者。在儿童的食品中违法添加乳矿物盐,拿婴幼儿的健康作为企业盈利的噱头,更令公众愤慨。育儿专家告诉记者,一些商家故意将产品打上婴幼儿专用的旗号,借此把价格定得很高,让父母觉得要不买就对不起自己的孩子,其实就是抓住了父母爱子心切的特点。不断涨价的洋奶粉是这样,这些所谓的婴幼儿食品也是这样。记者发现,在此次添加事件被媒体爆出后,合生元至今没有对消费者给出一个答复。

在此,记者联想到了在不少国家实施了很久的“电影分级制度”,电影分级制度的出现主要也是为了青少年发展教育,分级是一个标准,也是一个参考值。其根据影片之内容来规定和划分适合观赏的年龄段,以便区分其等级和适宜度。通过这种手段来起到指导看片的作用。业内人士指出,在食品消费领域也存在这样的问题,随着科技的发展,食品的种类越来越多,对食品的要求也越来越多样化。无糖、低热量等需求越来越明确和精细,如何来为不同人群科学、营养的选择食品是一个巨大的课题。孩子是祖国的未来,关注儿童食品安全也就是为祖国的未来打好基础。只有早日出台具体政策,指导企业规范食品的生产和宣传,才能更好地满足不同年龄、不同营养水平的消费者。

有乳业专家对记者表示,“婴幼儿肾脏还没有发育成熟,无法吸收高蛋白高钙的食物。即使是全脂牛奶中的营养都无法消化吸收,需要兑水才能喝,更何况含钙量高达普通牛奶六七倍的奶酪。”据了解,100ml全脂牛奶中平均仅含110毫克的钙,而在这款咀嚼片的说明书中则注明“相当于每片含钙100毫克”,已经大大超过了全脂牛奶中的钙含量。

将糖果当成钙片来宣传销售,本

五得利怎样才能五方都得利?

(上接第十八版)

专家观点:五得利事件或为乌龙事件

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅指出,“截至目前能得到的各路公开消息,我基本可以判断这是一起乌龙事件,祸起于行高于人、木秀于林,或者不幸于媒体在迅捷报道和事实真相之间的误差。”

解放军301医院营养科教授赵霖在接受采访时说,质监机构只能检出硼砂的含量,而硼砂是以酸根形式出现的,“样品中有没有硼砂,这个判断需要矿物部门来判断,质检部门只能判断硼砂元素。”

中国工程院院士陈君石在接受采访时说,硼砂是绝对不允许添加到面粉中的,但企业是否添加了硼砂,不应只看检测报告,关键是要看执法部门是否拿到了企业添加的直接证据。

北京检验机构检验员表示,依据国标检测,即通过检测硼的含量来乘以系数得到硼砂的含量,“目前的检测方法不能直接检测出硼砂”。

媒体评论:两轮检验,不同结论,揭示食品安全监管的深层制度矛盾

在当前,中国的食品安全监管仍是典型的分段监管。生产环节由质监部门负责,流通环节由工商部门负责,餐饮环节则是食品药品监督管理部门负责。南开大学法学院副教授宋华琳指出,有一些产品在三个环节有交叉,完全可能针对同一产品,出现各环节检测结果矛盾的情况,厘清各个环节责任主体,明确检测报告的法律效力,是下一步制度完善的方向。

(财新网)

媒体评论:“硼砂门”,尚缺一个“释疑解惑”

当今的中国,一提起食品质量问题,消费者总是担惊受怕,甚至于往往“宁可信其有,不可信其无”,在这种情况下,对于“硼砂门”的回应,政府相关部门应该将消费者所有的疑问一一解释清楚,没必要对消费者“遮遮掩掩”。另一方面,如果企业商品质量的确实问题,那么,对于起初先说“有问题”的人,不仅要澄清,更要担责,绝不允许随随便便一句“狼来了”的叫喊弄得人心惶惶。这也是对企业的“保驾护航”。

(湖南日报)

媒体评论:监管部门失声容易被利用

在此次五得利致瘤物事件中,最让人失望的还是监管部门的不作为不发声。我们更多地看到的都是“工商局电话无人接听、质监局表示不能接受采访”之类报道。某种意义上来说,正是监管部门的失声,才给了很多有问题的企业逍遥法外,又让很多无辜企业躺着中枪。

(腾讯财经)

媒体评论:企业根本就没有添加硼砂的动力

从目前掌握的资料以及对面粉以及面粉制品的研究来看,还没有研究结果表明说,硼砂能够改善面粉的特性,也就是说,往面粉里添加硼砂并不会让面粉为原料的制作的食品更加的劲道、爽口,也就是说企业根本就没有添加硼砂的动力。

(CCTV新闻)

舆情分析

4年前的三聚氰胺事件让河北省

食品安全领域一直处于舆论的风口浪尖上,五得利硼砂事件一出,有媒体担忧“五得利”或成为第二个“三鹿”。

虽然五得利面粉添加致瘤物的传闻基本属“乌龙事件”,但已经习惯了食品安全恐慌的网民已经开始疯传,不少网友开始接力传播和斥骂,媒体评论员和“公知”们也迫不及待地发文拷问企业良心。

随着9月26日河北省食安办在石家庄召开的新闻发布会,沸沸扬扬的五得利“硼砂门”事件终于有了新的转机。质监、工商、公安、河北省食品安全办公室,都表示五得利面粉是安全的。

但消费者并不买账,“三鹿”事件前车之鉴,让河北官方部门的公信力大打折扣。媒体指出尽管企业及官方先后举行发布会澄清五得利未有非法添加硼砂问题,但负面影响仍在,五得利面粉销量暴跌40%,出现“建厂以来最黯淡的销售记录”。而企业的员工也都纷纷表示了自己的愤慨,他们不明白,自己的企业为什么就会遭受这样“不负责任”的指责。

五得利走出“硼砂门”还需要更多的努力。舆情事件的结束并不代表着企业舆情应对工作的终结,反而是企业形象修复工作的开始。

五得利在官方说法出来以后,开了一个新闻发布会,准备相对充分,表达了企业对产品质量等各方面的态度和做法,都是很好的,如果并可以借这个机会,要求行业自律,真正意义做到行业领头羊的地位和作用,就会更好。企业还可以这一事件为契机,加强梳理企业内部的管理,提高应对与沟通能力。

五得利需借助行业龙头的影响力,加强设备及检验手段,确保产品质量,凸显出自身产品的高品质。同

时坦诚地公开信息,邀请媒体、网民、消费者到工厂参观,了解面粉的生产流程。抓住公众高度关注的机会,充分引导社会公众对自己的品牌深入认识、重塑品牌形象,提升美誉度。

对企业来说,需提高舆情应对能力。在遭遇舆情危机时,没有提供证据就否认,并声称是竞争对手的陷害,作为一个大企业,这不是一个明智的危机公关方式。实践证明,出具权威部门的检测报告,积极向公众通报复检结果,和媒体以及消费者做开诚布公的交流和沟通的方法更有效。作为一个高度本地化的企业,让食用五得利面粉的员工及家属出面说明,远比誓师大会更有说服力。

其实整个事件所有媒体报道中都没有提供监管机关有力的正式数据或公布材料,来证明五得利的面粉硼砂含量超标。反倒因此加大了事件的蔓延,从而扩大了事情的负面影响。五得利在舆情应对方面其实可以借媒体的不足回转局面,对企业而言,是一次化危机为契机的好机会。

对于质检部门来说,此前闹得沸沸扬扬的今麦郎方便面价超标、多家洋奶粉添加香兰素以及张裕葡萄酒致癌等一系列传闻,最后均以检测机构不具备相关资质而撤回检测结果告终,不仅让消费者震惊一场,还对多家企业造成损失。更为重要的是,丧失了权威部门的公信力。对于媒体监督来说,媒体对食品安全问题关注是理所应当的,瘦肉精、地沟油、工业明胶、膨大剂,包括面粉行业屡禁不止的增白剂,时时刻刻让消费者提心吊胆。但是媒体在报道中有必要向消费者提供一下真正独立、具有完备资质的检测机构的检测结果。毕竟媒体报道和监督是为了规范行业发展,让消费者安心消费的,而不是制造恐慌。

“新国标” 打造无菌餐饮业

10月1日,全国餐饮业发布首个食品安全“国标”。该标准将分门别类列出在餐饮业加工、制作的冷食、热餐、自制调味品、自制饮品中容许的病菌等微生物含量。餐饮业食品安全标准出台之后,一方面能有助于餐饮企业保证食品卫生,另一方面也有利于食品卫生监督执法。

本报记者 闻笛

10月1日,记者从负责起草“餐饮业即食食品微生物限量指标”的单位之一——北京市卫生监督所获悉,全国餐饮业将发布首个食品安全“国标”。该标准将分门别类列出在餐饮业加工、制作的冷食、热餐、自制调味品、自制饮品中容许的病菌等微生物含量。记者日前从北京市卫生局了解到,该局拟增设一个职能处室——食品安全标准处,以推进食品安全标准化、规范化管理。目前,该处正在筹备中。

食品微生物检验是食品安全监测必不可少的重要组成部分,在众多食品安全相关项目中,微生物及其产生的各类毒素引发的污染备受重视。在食品加工过程中,微生物常常会随原料的生产、成品的加工、包装与制品贮运进入产品中,造成食品污染,影响消费者的饮食安全。微生物超标,食品会在短期内变质,失去食用价值,严重的还可能产生毒素,对人体造成伤害。因此,食品微生物检验工作就成为保证食品是否安全可靠的重要手段。

业内人士指出,由于目前无论是方便食品还是餐饮行业销售的食品都存在一定的安全隐患,需要相关部门加强监管、监督,并加强对食品生产各个环节的卫生监测,教育有关人员搞好生产环境和个人卫生,最大限度地保证食品卫生安全,防止食物中毒和食源性疾病的发生。

德国加拿大集体“中毒”

近年来,随着食品加工过程中化学品和新技术的广泛使用,新的食品安全问题不断涌现,一些国家和地区的食品安全恶性事件不断发生。就在我国长假期间,在德国和加拿大分别发生了恶性食品安全事件。

9月25日开始的连环中毒事件至今以来已经蔓延到德国东部4州,从东部联邦州勃兰登堡、萨克森-安哈特和图灵根州再到德国首都柏林,约300多所学校、幼儿园学生分别出现了上吐下泻等食物中毒症状。随后两天,感染人数呈现几何倍数激增。不同地区、不同学校,却在同一时间爆发同样的病症,人们发现其中最大的共同点是:他们吃过同一家公司的校园餐。据统计,一周以来,约9000名学生出现上吐下泻的状况。

而一则10月3日的消息称,加拿大萨斯喀彻温省和阿尔伯塔省两省共发现大肠杆菌病例数十宗,远超过同期。与此同时,问题牛肉回收范围继续扩大,迄今下架产品已超过1500种。这是加拿大历史上最大型牛肉回收事件,可能含有大肠杆菌的牛肉包括在阿尔伯塔省XL Foods进行加工的1500种产品,被分销至加拿大各省各区以及美国41个州。

由此可见,尽管现代科技已发展到了相当高的水平,但无论是发达国家还是发展中国家,食品的生物性污染仍是危害食品安全的主要威胁,严重危害着人类的健康,由此成为当今世界各国最关注的食品卫生安全问题之一。根据世界卫生组织的估计,全球每年发生食源性疾病数十亿人。即使在包括美国在内的发达国家发生食源性疾病的概率也相当高,平均每年有1/3的人群感染食源性疾病。这表明,工业化程度的发达并不能保证食源性疾病爆发危险性的降低,反而由于工业化程度越发达,食物供应链越难控制,一旦发生食品安全问题,其影响面和波及面会更大;另一方面,由于工业化产品的规模大,不安全产品的召回、销毁所带来的经济损失也会更大。除此之外,每年由食源性疾病而导致的医疗费增加以及产品的销毁可带来数十亿美元的消耗。

乳品生鲜食品成监管重点

因此,此次针对餐饮业的即食食品微生物限量指标非常及时。据了解,该“国标”由卫生部委托、北京等几省市区卫生监督部门起草,目前已经启动制定,预计将在明年6月出台。北京市卫生监督所相关负责人称,该标准将覆盖餐馆、快餐店、小吃店、饮品店、甜品站,还包括食堂、中央厨房等集体就餐、送餐单位。

“这项标准的出台,有助于预防、控制食源性疾病。”该负责人举例说,比如3月1日,在三文鱼等生食水产品,过去没有明确允许含有多少致病细菌的标准。“国标”出台后,细菌含量多少将有强制性指标,餐馆必须保证“不超标”。另外,如果市民就餐后发生食物中毒、身体不适等情况,卫生部门可以依据这一标准、化验餐馆的饭菜,从而查明是否与餐馆饭菜不卫生有关及餐馆该负多大责任等,并按照相应的法规处理。

近年来,随着中国乳制品消费量呈逐年上升趋势,我国已成为全球第二大液态乳制品消费市场。但因乳制品方面的负面报道也屡见不鲜。而长期以来,我国熟肉制品的卫生合格率低于其他各类食品,由此引起的食源性疾病发病率一直居于首位。食品中的细菌主要来源于产、储、运、制、销等各个环节的外界污染。而食品中的细菌数量对食品的卫生质量具有极大的影响。根据数据显示,食品中细菌数量越多,食品腐败变质的速度就越快,甚至可引起食用者的不良反应,一些研究认为细菌数量达到100—1000万个/g时食品就可能引起食用者的食物中毒。因此食品中的细菌数量对食品的卫生质量具有极大的影响,它反映了食品受微生物污染的程度。

“过去的食品安全是自然意义上的‘无毒无害’,今后将上升到法律意义。”该负责人表示,餐饮业食品安全标准出台之后,一方面能帮助餐饮企业遵守食品安全操作规范,保证食品卫生;另一方面也有利于食品卫生监督执法。