

关执法机关举报。

焦点 6：如何加强监管？

国务院食安办副主任、食品药品监督管理总局副局长滕佳材说,近年来,各相关执法部门一直将婴幼儿配方乳粉作为重点产品进行监管,特别是去年实施的食品安全法把婴幼儿乳粉列入重点进行监管,采取了一系列新举措,其中对全国103家婴幼儿配方乳粉的生产企业逐一进行食品安全审计,实行月月抽检,从抽检的情况来看,总体情况是好的。

滕佳材表示,针对婴幼儿配方乳粉生产经营中出现的新情况、新问题,将进一步完善监管的方式方法,加强全过程的监管,同时要进一步完善食品安全信息的发布机制,加强食品安全风险交流工作,全面强化婴幼儿配方乳粉的监管工作。

据新华社

国务院食安办回应制售冒牌婴幼儿配方乳粉案 6 大焦点

符合国标的“冒牌乳粉”

上海公安部门破获冒牌乳粉案件曝光以来,引起社会广泛关注。4月9日,国务院食安办召开新闻发布会,通报制售冒牌乳粉案件督查情况,并回应了公众关切的大6大焦点问题。

焦点1:案件涉及哪些品牌？

国务院食安办督察组组长、食品药品监督管理总局食品监管二司司长马纯良表示,媒体披露这个案件以后,国务院食安办组成督查组立即开展督查,从督查情况和公安查实的情况来看,目前涉及的品牌只有雅培和贝因美婴幼儿配方乳粉这两个品牌。

焦点 2：涉案乳粉流向哪里？

国务院食安办通报称,现已查明,该案是犯罪分子为牟取暴利,在市场上购买低价婴幼儿配方乳粉,装入仿制的“雅培”“贝因美”罐体中,冒充高价品牌婴幼儿配方乳粉销售牟利的违法犯罪行为。

上海市食品药品监督管理局局长阎祖强介绍,涉案乳粉销往河南、安徽、江苏、湖北四省。

焦点 3：冒牌乳粉符合国标吗？

国务院食安办通报称,在侦破案件过程中,上海公安机关委托上海市质量监督

检验技术研究院对冒牌“雅培”婴幼儿配方乳粉进行检验,共检测微生物、营养素等14项关键项目,所检项目均符合婴幼儿配方乳粉食品安全国家标准,其中钙含量略低于“雅培”婴幼儿配方乳粉标签明示值。

焦点 4：案件的进展如何？

国务院食安办通报称,2015年9月9日,上海市公安机关接到雅培公司产品被人假冒的举报后,立即进行立案侦查。2015年12月9日至2016年1月7日先后抓获陈某、潘某为首的犯罪团伙共9人,现场缴获冒牌“雅培”婴幼儿配方乳粉1000余罐,罐体2万余个,冒牌“雅培”商标6.5万余件及有关制假工具。

据介绍,上海市公安机关以涉嫌生产销售伪劣产品罪将犯罪嫌疑人陈某、潘某等6人移送起诉,对杨某上网追逃。

国务院食安办还通报称,2016年4月4日,在国务院食安办协调下,上述四省食安办与上海密切配合,迅速开展涉案乳粉查缴工作。经当地公安机关传讯,湖北武汉经销商冯某、江苏宿迁经销商王某、安徽合肥孙某供述,2015年5月至7月,上述三名经销商怀疑购进乳粉为假货,分别自行销毁冒牌“雅培”婴幼儿配方乳粉1500罐、600

罐、1200罐。加上上海公安机关收缴冒牌“雅培”婴幼儿配方乳粉5000罐,目前尚未查明下落的冒牌“雅培”婴幼儿配方乳粉还有3300罐。安徽合肥张某供述,已于2015年8月前销售了3600罐冒牌“贝因美”婴幼儿配方乳粉。河南、安徽食安办正在协调公安机关、食品药品监管部门全力追查流入该省的冒牌的“雅培”和“贝因美”婴幼儿配方乳粉。

据介绍,涉案冒牌乳粉的包装生产企业、标签印刷作坊、制假窝点及出租制假场所均已被依法查封,相关犯罪嫌疑人已被抓捕。

焦点 5：下一步将如何处理？

国务院食安办将继续督促河南、安徽、江苏、湖北食安办协调公安机关、食品药品监管部门追查冒牌婴幼儿配方乳粉去向,抓捕涉嫌犯罪的冒牌乳粉经销商,要求贝因美和雅培两家企业配合上述四省有关部门追缴冒牌婴幼儿配方乳粉,全面整顿销售网络,公布真假品牌乳粉鉴别方法,切实防止冒牌产品流入其指定网点。

国务院食安办提醒广大消费者注意从正规销售网点购买产品,特别注意谨慎从网上购买婴幼儿配方乳粉。发现有冒牌产品和商业欺诈行为的,及时向有

广东出台标准，牛肉含量低于九成不能叫“汕头牛肉丸”

多地“官标小吃”被指操作性欠佳

日前,广东省卫计委发布了《广东省食品安全地方标准-汕头牛肉丸》,规定牛肉含量需大于九成等标准。该标准将于今年9月1日起正式实施。这是新《食品安全法》颁布后,广东省发布的第一个食品安全地方标准。

据不完全统计,近年来,约30种小吃有官方标准。记者梳理发现,多数美食标准多由当地质监部门发布,基本上都是推广性质,类似“汕头牛肉丸”的具有强制性质的标准较少。

标准制定历时两年

汕头牛肉丸作为潮汕地区知名的传统小吃,至今已有近百年历史。

“标准”的编制说明称,调研结果显示,汕头牛肉丸生产加工过程主要存在的安全问题是原料使用随意性,甚至使用不符合卫生安全要求的禽畜肉。此外,部分牛肉丸生产者及经营者为了降低成本,加入硼砂等非法添加物。

该局在前期的调研工作中发现,汕头目前持有“QS”认证的牛肉丸生产企业仅有十余家,牛肉丸的牛肉含量也参差不齐,从九成牛肉到五成牛肉都有,但以前由于无相关的标准可依,食品安全监管部门无法进行有效的监管。

从2014年5月起,汕头市卫计局正式启动汕头牛肉丸食品安全地方标准的制定工作,拨出专款作为标准的制定经费,委托质监技术机构、卫生疾控、食品检验等行业,由汕头检验检测学会负责标准的牵头组织。2016年3月26日,该标准发布。

肉丸未达标将被查处

标准称,此次所规定的汕头牛肉丸,是指以鲜、冻分割牛肉为原料,添加适量水、食用盐、淀粉及其他辅料,以汕头传统槌打或机械糜化,制成丸状、固化成型的具有独特地方特色的非即食调制肉制品。其中,成品的牛肉含量需大于90%。

同时,牛肉丸还要求具有色泽均匀,呈灰褐色,要具有牛肉特有的滋味和气味,无异味,肉丸形态需完整,呈球丸状,大小均匀,手指压后能迅速恢复原状,不发黏,富有弹性等特性。

汕头检验检测学会一名工作人员介绍,该标准在广东全省范围内的汕头牛肉丸生产企业适用,在其他地区并非强制规定,可进行参考。“如果广东地区发现未达标的‘汕头牛肉丸’,当地监管部门会联合执法进行查处。”

该标准实施后,如何获取无外包装的散装牛肉丸牛肉含量,汕头市卫计局副局长张少民接受媒体采访时表示,如农贸市场的小摊档、牛肉丸零售店也应对应牛肉丸的牛肉含量、生产日期等信息进行标识,消费者购买时可要求档主出示相关资料。

追 访

店家:不达标换个名头就好

此规定的牵头组织、汕头检验检测学会一名工作人员介绍,目前市场牛肉售价一斤在40元以上。起草小组在对汕头牛肉丸的生产企业(工厂、小作坊、小摊档)及消费者进行调查时发现,100个生产企业样本中有59%支持添加一定比例的其他禽畜肉,他们认为其他禽畜肉的添加比例可达50%。而200个消费者样本中只有3%回答“需要添加”。

位于广东省汕头市龙湖区珠津工业区的一家食品股份有限公司是此次标准的起草参与方之一。记者以餐饮业买家身份咨

询相关信息,一名经理介绍,公司的牛肉丸可分多种档次。“百分之百牛肉含量的丸子,批发价在一斤50多元左右。但是售卖最多的是猪肉与牛肉混合的丸子,售价在30多元。”经理称,一般餐饮店都会选择30元价位的牛肉丸,因为技术足够成熟,在口感上差别并不大。当记者提到90%的标准时,该经理表示没关系,“猪肉牛肉混合的肉丸,我们会在寄给你时有标注,只要丸子不挂‘汕头牛肉丸’的名头就好。”

记者致电汕头市红领巾路一家手槌牛

肉丸店。其牛肉丸一斤卖58元,一斤约有30多个丸子。记者询问牛肉含量时,店主表示,丸子里基本上全是肉,这个价格不会骗人。可以用真空袋打包,能保存两个月,但是不会有牛肉含量及比例的相关标识。

对于此规定,淘宝网上一家销量位于前列的店家介绍,他们的汕头牛肉丸含量在60%左右,因为标准还未正式施行,所以也还在继续开发符合标准的肉丸。“之后我们会按照标准,保证‘汕头牛肉丸’的牛肉含量达到90%,并在外包装进行说明。”



■焦点

部分标准的操作性“执行不了”

早在2000年,甘肃省质监局就发布了《兰州牛肉面标准》,标准成品面要求面粗直径0.1厘米、肉丁1.5厘米方块大小均匀。2012年,兰州当地媒体对质监、食品药品、商务等部门进行了采访后发现,由于非强制性,兰州对牛肉面的监管处于相互推脱的尴尬境地。

部分标准的操作性方面也备受争议。2009年,河北省地方标准通过省标准审定委员会关于“驴肉火烧”的审定。一个标准的驴肉火烧重量应不低于140克,夹带的驴肉不应少于50克,脂肪含量不高于12.6%,所含水分不高于30%等。

标准推行6年后,当地媒体调查执行情况时发现,大部分摊点把握肉量时,都根据成本来定。目前1斤驴肉50元左右,如果1个驴肉火烧1两肉,再加上火烧等配料,一个驴肉火烧的成本6元左右。所以一些摊点从肉量上做文章,减少放肉比例。

不少摊主表示,“执行不了,忙起来一分钟一个,谁还顾得上一个个称量。”

“标准高高在上,可操作性不强。”曾经营驴肉火烧的饭店老板朱先生建议,对于一个行业,必须站在从业者的角度,进一步提高标准的可操作性。

据《新京报》