

食品安全



美国的食品通常被认为是全世界最安全的,这与美国制订了完备的法律、企业严格自律、消费者有理性的消费行为、政府实行机构联合监管制度分不开。

激烈的市场竞争使企业自律在美国,法律规定,儿童及婴儿食品必须标明保质期,必须保证儿童食品达到营养质量标准。但是,除此之外,政府并不要求企业标出其他食品的保质期。美国20多个州也只对容易腐烂的食品,比如奶制品、鸡蛋、肉类等,制定了地方法规,要求企业标明保质期。但走进美国的超市会发现,绝大多数食品都有保质期。这完全是厂家和商家的自觉行为。如果消费者的利益受到侵害,不仅可能摊上官司,弄不好要被罚个倾家荡产,而且企业的名誉就会荡然无存。所以,无论是厂家还是商家,都不敢为蝇头小利铤而走险。根据美国农业部的调查,美国每年大约都会扔掉价值900多亿美元的食物,其中很大一部分是由于过了保质期,毕竟在竞争激烈的市场上,信誉才是最宝贵的财富。

现代化的食品经营美国除了有严格的食品安全法规外,在食品经营方面也很有一套。美国超市出售的食品全部出自现代化工厂的大规模生产,从种植、养殖到加工,最后到销售,这一“链条”透明度很高,不论哪个环节出现了质量或安全问题,都可以找到责任人。如果因为食品出问题使消费者蒙受了损失,那么,责任人不但在经济上要遭受巨大损失,还得负法律责任。因此,美国超市经营者有句名言:宁愿扔掉,不能卖掉(不安全商品)。据统计,美国每年生产的食品有1/4因过期而扔掉,其中牛奶、面包、水果最多。

消费者非常注意食品质量美国的消费者非常注重饮食卫生和营养。许多报纸、杂志、书籍也在向人们不断介绍科学的饮食方法。在超市里,经常能看到主妇们认真研究食品标签,从营养成分、食用配方,到保质期,所有信息“一网打尽”。为了方便消费者读懂食品标签标注的各项内容,许多消费者协会都在自己的网页上作了详细介绍。如果消费者还有疑问,几乎所有的食品包装上都有免费咨询电话,顾客可以直接向厂家、商家

问个究竟。有了消费者的“火眼金睛”,即便有商家、厂家想浑水摸鱼,恐怕也做不到了。

实行机构联合监管制度美国进行食品管制的政府机构主要有美国卫生部下属的美国食品和药品管理局(FDA)、农业部食品安全监测服务局(FSIS)、美国农业部动植物健康监测服务局(APHIS)以及环境保护局(EPA)。其中,FDA承担的食品安全工作最多。食品安全及应用营养中心(CFSAN)是FDA六个分管不同产品的中心之一,确保全国食品供应的安全、卫生和健康。各州卫生机构以及联邦政府的许多部门和机构,都雇用了食品检查员、微生物学家、流行病学家等,对食品进行持续监督。州和联邦法律、准则及其他法令对这些监督人员的权限有明确规定。有些人员只能监督一种食品,有些人员的权限只限于某个特定的区域。这些工作人员合作形成了美国食品安全监管体系。

实行食品召回制度作为食品安全监控的补充,食品召回制度也是确保饮食安全的重要措施。在政府食品卫生部门的监管下,一旦有食品被发现不合格,生产厂家和销售部门便会主动召回,退还消费者已付款项。根据对消费者危害程度的不同,美国食品召回分为三个等级:一级召回针对可能导致难以治疗的健康损伤甚至致死的产品;二级召回针对可能对健康产生暂时的、可以治疗的健康损害的产品;三级召回针对不会产生健康威胁,但内容与标识不符的产品。食品安全部门常设专门的“召回委员会”,该委员会由科研人员、技术专家、实地检验人员和执法人员组成,与涉案企业一起协调召回事宜。食品管理部门会通过媒体向社会发布召回信息,并派出实地检查人员对召回的有效性进行监督。

文/孔润常

美国食品安全防护体系一瞥



烘炒食品、烤鱼片抽样合格率仅75.0%、66.0%

本报讯 近期,国家质检总局产品质量监督司提供的一份资料显示,市售烘炒食品、烤鱼片质量较差,抽样合格率分别只有75.0%和66.0%。

烘炒食品的主要质量问题有:
1.部分食品微生物指标超标。本次抽查发现有1种葵花子产品,经检验酵母为1100cfu/mL(cfu即为菌落形成单位),而标准规定酵母应为25cfu/g,超出标准规定40多倍。还有1种颗粒香原味美葵产品,经检验霉菌为260cfu/mL,而标准规定霉菌应为25cfu/g,超出标准规定10多倍。

2.部分产品过氧化值和酸价指标超标。国家标准规定,烘炒食品过氧化值应0.38g/100g,抽查发现有部分产品该项指标超标,严重的达1.3克/100克。酸价超标的产品有1种,国家标准规定值应3毫克/克,而实际检测为5.7毫克/克。

3.部分产品感官指标不符合标准规定。本次抽查发现有部分产品感官指标有酸败异味,占抽查总数的12.5%。

4.部分食品超范围使用食品添加剂。根据食品添加剂国家标准规定,甜蜜素作为甜味剂使用在烘

炒食品中,使用量不得大于6克/千克,抽查发现有1个个别产品该项指标轻度超标。

烤鱼片的主要质量问题:
1.微生物指标超标。国家标准规定烤鱼片产品中菌落总数不得超过30000个/克。本次抽查中有9种产品微生物指标超标,其中菌落总数最高的达到490000个/克,是标准限定上限值的16倍。
2.亚硫酸盐(以二氧化硫计)含量超标。亚硫酸盐是一种食品添加剂,但不允许在鱼类产品中使用。本次抽查中发现有5种产品亚硫酸盐超

标,其中含量最高的超过国家有关规定限量(二氧化硫含量0.03克/千克)的27倍。

3.感官不符合标准要求。国家标准对烤鱼片的感官要求为:色白或微黄,具有烤鱼制品特有的香味和滋味,无焦糊现象,无杂质、霉变、异味或哈喇味。本次抽查中有7种产品感官不符合要求。本次共抽查了天津、河北、内蒙古、上海、浙江、安徽、山东、河南、湖北、广东、陕西11个省、市、自治区的烘炒食品和辽宁、浙江、福建、山东4个省的烤鱼片。(周讯)

烘炒食品质量国家监督抽查结果部分质量较差的产品及其企业名称

企业名称	产品名称	商标	规格	生产日期	主要不合格项
洛阳建富食品有限公司	颗粒香原味美葵	海阳之风	200克/袋	2004-06-20	霉菌
内蒙古潘胖食品有限责任公司	潘胖瓜子奶油香瓜子	潘胖	350克/袋	2004-05-20	过氧化值、甜蜜素、感官
武汉市千禧龙食品有限公司	葵瓜子	千禧龙	250克/包	2004-06-15	酸价、酵母

烤鱼片产品质量国家监督抽查结果部分质量较差的产品及其企业名称

企业名称	产品名称	商标	规格	生产日期	主要不合格项目
青岛海亨达商贸有限公司	烤鱼片	海世界	100克	2004-08-10	亚硫酸盐、菌落总数、大肠菌群
舟山市普陀区舟港水产有限公司	烤鱼片	舟港	250克	2004-07-10	大肠菌群、亚硫酸盐、标签
宁波市海和森食品有限公司	鱼片	图纹商标(HS)	200克	2004-07-05	亚硫酸盐

注:排名不分前后。

(国家质检总局产品质量监督司提供)

膨化及油炸小食品的挑选

膨化食品是一类以谷物、薯类或豆类为主要原料,经焙烤、油炸或挤压等方式膨化而制成的,制作过程中原料受热后水分急剧汽化,制成的产品体积明显增大,具有一定酥脆度。油炸小食品是以面粉、米粉、豆类、蔬菜、水果、果仁为主要原料,按一定工艺配方,经油炸制成的各种小食品。随着这些休闲食品市场占有率不断增加,人们对它们的质量水平也更为关注,因为它们的质量状况直接关系到广大消费者,特别是青少年、儿童的身体健康。

目前市场上出售的膨化及油炸小食品质量良莠不齐,选购时一定要注意以下几点:

1.选择标识、说明完整详细的产品。特别要注意是否标注了生产日期和保质期,应尽量购买

近期的产品。

2.在信誉好的商店选购知名品牌的产品。信誉好的商家对商品的进货质量把关较严,所销售的商品质量较有保证。知名品牌商品一般为大企业生产的,无论是包装、口味还是内在质量都较高,质量安全有保证。

3.查看产品外包装。为了防止膨化食品被挤压碎,防止产品油脂氧化而酸败,不少膨化食品包装袋内要充入气体,使膨化食品长期不变色、不变味。在购买膨化食品时,若发现包装漏气,消费者不要选购。

4.不要购买玩具或卡片与食品直接混装的产品。在激烈的食品市场竞争中,为了吸引儿童消费群,厂家纷纷搞起了食品夹带玩具或卡片的把戏。



图/星星

这种作法对消费者的健康构成了隐患:一方面,低龄儿童容易把玩具当作食品吃下去;另一方面,无论是金属还是塑料玩具和食品混装都是不卫生的。国家相关法规规定,严禁在食品包装中混装直接与食品接触的非食品物品。

(国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司供稿)