

食品安全 踉跄前行

2010年的食品、餐饮行业,不仅仅是肉禽蛋奶、各种食材的集体涨价。近年来,不断“涌现”的各类食品安全危机在今年依旧问题不断!为此,国务院设立食品安全委员会,新的《食品卫生法》于今年开始实施,并且还将建立食品召回制度。

□本版综合

心系民生
政府加大食品监管力度

热点一:国务院食品安全委员会成立
根据《食品安全法》有关规定,国务院决定设立食品安全委员会,并于2010年2月9日召开第一次全体会议。作为国务院食品安全工作的高层次议事协调机构,其主要职责是分析食品安全形势,研究部署、统筹指导食品安全工作;提出食品安全监管的重大政策措施;督促落实食品安全监管责任。

热点二:中国将建立食品召回制度
6月1日,中国开始正式施行食品安全法。依据此法,中国将建立食品召回制度,统一食品国家安全标准,任何食品添加剂目录外的都将不能用,保健食品不能宣传

治疗功效,权益受损消费者可要求10倍赔偿。

热点三:餐饮业新规凸显四大看点
涉及餐饮业的两项新规《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》被国家卫生部以70号令、71号令的形式予以颁布,并于今年5月1日起正式施行,原来颁布的《食品卫生许可证管理办法》、《餐饮业食品卫生管理办法》同时废止。与过去相比,新规呈现出变更管理部门、侧重全程规范、加大处罚力度、抽样政府埋单四大新看点。

热点四:警惕强致癌食品八大黑名单
据2010年6月人民网消息,虽然现在人们越来越重视健康了,但是对一些饮食问题还是存在着误区。日常生活中强致癌食品的八大黑名单,具体是哪几种食品呢?人民网给出的答案是:腌制食品、烧烤食物、熏制食品、油炸食品、霉变物质、隔夜熟白菜和酸菜、槟榔、反复烧开的水。

各领风骚
中西美食相继灿烂绽放

亮点一:2010年上海世博会
上海世博会也可以说是一次名副其实的“食”博会,据统计,在184天的世博会期间,超过7000万的参观人群中,有75%左右的参观者在园内用餐,园区餐饮总收入达24亿元——此次世博会给整个长三角地区带来的餐饮等收入,以及为世博会相关餐饮服务企业提供的发展机会都不是一个“巨大”就能形容的了!

亮点二:成都获批世界“美食之都”
2010年2月,成都获批加入联合国教科文组织创意城市网络并被授予“美食之都”称号。成都作为川菜的重要发源地之一,获此殊荣当之无愧!

亮点三:中国肯德基突破3000家,提出新愿景

2010年6月1日,肯德基抓住上海世博会召开的契机,其中国大陆第3000家餐厅在上海开业,并同步启用全新品牌口号“生活如此多娇”,肯德基以独有的方式与世博共襄盛举,再次用实际行动诠释“立足中国,融入生活”的总策略。

亮点四:中国餐饮百强上榜各有所长
2010年7月,历时半年多,面向全国所有省份、自治区和直辖市的百万家餐饮企业,享有中国餐饮界最高规格的“中国餐饮百强”评比落下了帷幕,“中国餐饮百强名单”也随之出炉。谭鱼头、味道江湖、皇城老妈、巴国布衣、卞氏菜根香、老房子等上榜品牌进入百强也是各有特色所长。

挥斥方遒
行业大牌各自亮剑出招

新点一:星巴克、哈根达斯落户济南

全运会为济南带来了更多的时尚元素和契机,一些国际著名品牌纷纷落户济南。其中,全球知名品牌星巴克咖啡、哈根达斯冰淇淋下半年先后落户济南。11月17日星巴克济南贵和店开业,当月内,星巴克济南万达店后续也开业迎宾。12月16日哈根达斯济南万达店正式开业。

新点二:“避风塘”十年终判特有权

据2010年3月“中国品牌大事记”报道,最高人民法院作出民事裁定,认可“避风塘”为上海避风塘美食有限公司知名服务的特有品牌名称。同时最高人民法院认为,并无充分证据支持有关“避风塘”已成为一种独特烹调方法以及由该种烹调方法制成的特色风味菜肴名称的认定。从1998年上海第一家避风塘开业至今,一些餐饮企业纷纷仿效避风塘的营销手段和企业形象设计,对于这种侵权行为,避风塘美食公司最终踏上十年坎坷维权路。

新点三:汇源押宝果汁果乐,进军碳酸饮料

3月29日,因“可口可乐并购汇源案被商务部叫停”沉寂一年多后,朱新礼重出江湖,举债50亿元进军碳酸饮料市场。汇源“果汁果乐”以水果浓缩汁代替咖啡因、磷酸和人工合成色素,选择果汁与碳酸饮料混搭的新品战略更新品牌内涵时,必将对碳酸饮料市场格局产生重要影响。

新点四:乡村基上市

2010年9月29日,西南中式快餐第一品牌乡村基在纽约证券交易所挂牌上市,乡村基自此成为重庆首家上市餐饮企业和首家在美国主板(纽约证券交易所)上市的企业。乡村基创始人李红夫妇身家达12亿元的同时,一夜之间乡村基同时诞生了数百名百万富翁。

■地沟油事件

2010年3月17号,《中国青年报》一则关于地沟油的报道称,我国每年有200—300万吨地沟油流回餐桌,而地沟油中有害物质黄曲霉素的毒性是砒霜的100倍。这一报道一时间引发了各界的强烈关注……地沟油事件如同暴风雨一般席卷整个餐饮行业,很多餐饮企业因此收到严重影响!

■肌溶解与食用小龙虾有关

中国疾病预防控制中心和南京市食品安全委员会办公室在今年9月7日联合召开的新闻发布会上透露,南京出现的23人例疑似小龙虾致病病例是与食用小龙虾相关的极少数个体出现的一过性横纹肌溶解综合征。经综合分析,这些病例均属于哈夫(Haff)病,2000年我国北京也出现了6例因食用小龙虾引起的病例。

■菜价风波

今年下半年的菜价风波绝对是“一波未平一波又起”,“蒜你狠”、“豆你玩”、“姜你军”、“糖高宗”……各类餐饮原料产品轮番涨价,相比地沟油事件的“暴风雨”,今年的菜价风波带来的“阴雨连绵天”更叫各餐饮企业叫苦不迭!

■反式脂肪酸

央视《经济半小时》栏目今年11月初报道“反式脂肪酸”广泛在我国食品行业应用,给人们身体健康带来了巨大的威胁!据介绍,反式脂肪酸是一种经过人工催化的脂肪酸,是普通植物油经过人为改造变成的“氢化油”。人们平时食用的含有反式脂肪酸的食品很多,基本来自含有人造奶油的食品。

鲁花教你如何辨别
真正的压榨油

“压榨油”是采用物理压榨工艺精制而成的食用油品。通过压榨工艺生产的油品,不添加化学溶剂,保证油品的安全、纯正、营养、美味,符合人体需求,适宜长期食用。

鉴别“压榨油”的标准有以下几种:
一:看瓶贴标注。压榨油不经过高温提炼及“六脱”工艺,没有化学溶剂残留;

二:压榨油不含抗氧化剂(TBHQ):压榨油中的维生素E能起到天然保鲜的作用,无须添加防腐剂。

三:看油品浓度:好压榨油浓度高,油品挂壁久,用量省。

四:闻油品香味:打开瓶醇香扑鼻,压榨工艺能最大程度保留原料醇香;

五:尝油品味道:只榨取原料第一道原汁,原汁原味的“初榨油”更美味;

六:比油品价格:压榨工艺的出油率低,所以,真正“压榨油”价格相对较高。

雨荷人家大酒店

招牌菜:带皮肉焖大鱼、雨荷香骨鸭、
皇朝汗蒸鸡、齐鲁第一肘
免费订餐电话:400-616-2009
地址:少年路23号(大明湖西邻)

元旦礼品大派送抽奖活动

一等奖:
价值 1000 元的山地自行车
二等奖:
价值 500 元的九阳豆浆机一台
三等奖:
价值 48 元的金汉森免费餐券
四等奖:
参与奖价值 20 元的金汉森烤肉礼品包一个

地址:洪楼南路 25-1 号(百花公园西门对面)

金汉森德啤烤肉世家

元旦晚餐 68 元/位

烤牛腿、烤牛排、烤大虾、烤鸡中翼等 20 余道烤品
盐水大虾 珍珠海参等中西菜肴供您享用

订餐电话: 0531-88111977

金汉森第三季火锅滋补月

凭此广告每位 **29 元** (周一至周四)
凭此广告每位 **36 元** (周五至周日)

活动有效期至: 2011 年 1 月 10 日
此活动不与其他活动共享, 重大节假日除外

英倫·皇家咖啡西餐廳

健康饮品新主张
五谷粗粮 冬季热饮
健康 温暖 养生

地址: 济南市济大路7号(省财政厅西邻)

英倫·皇家咖啡西餐廳

皇家咖啡全体员工祝您
新年快乐

电话: 0531-82988588

英倫·皇家咖啡西餐廳

賀 英倫·皇家咖啡(济大路总店)
2010年被授予唯一
“山东消费者最喜爱的咖啡西餐厅”
称号

實力成就卓越 休閒創造價值

HTTP:WWW.RBC-COFFEE.CN