

齐鲁晚报 2011.11.1 星期二

为促进食品行业健康发展,为消费者提供一个健康、透明的消费环境,本报策划推出了“健康食品直通车”活动。活动自10月25日发出征集消息后,引起了社会各界的广泛关注和强烈反响,短短一周时间里,数百位热心读者拨打热线表示愿意参与活动,不少读者还就食品安全、消费维权等话题展开了讨论,反映了食品行业存在的诸多问题。与此同时,不少食品厂家也表示愿意积极参与活动,以开放的态度加强与消费者的互动和交流,并欢迎消费者走进企业实地考察。



## 走进企业看真相,安全食品放心享

# 欢迎您搭乘“健康食品直通车”

### 食品安全 牵动消费者的心

食品安全涉及千家万户,关系百姓健康,特别是近年来损害消费者健康的食品安全事件不断出现,导致消费者对食品消费出现忧虑,严重影响和阻碍了食品行业的发展,食品安全也因此成为全社会关注的焦点。

本报举办“健康食品直通车”活动的消息刚一发出就引起了广大消费者的积极关注,数百位读者打进热线参与活动。同时许多热心读者还就食品行业存在的问题展开了讨论,其中广大消费者最关心的还是食品的健康和安全问题。

济南的秦女士来电反映,目前食品添加剂问题让人十分担心。“食用油、肉蛋奶、面食点心、饮料饮品等等,哪一种食品的添加剂没有问题。有的超标,有的乱添加,实在让我们心惊胆战。”秦女士表示,希望以后各方面都能加强对食品添加剂知识的普及,并严格控制食品添加剂使用,为老百姓健康负责。

济宁的李女士则反映,自己中秋节购买的永盛斋烤牛肉,根本吃不出一点牛肉味,还有一股说不出的怪味,怀疑是乱七八糟的劣质肉做成,全家人都不爱吃,只好扔掉。“现在很多肉制品都是这样,号称是纯肉制成,含肉量多少多少,但实际却根本达不到,里边到底是什么成分也无人知晓。”李女士表示,家里人现在都很排斥食用成品肉制品,宁愿自己买肉做着吃。

针对广大读者反映的问题,本报将展开深入报道,



在开展“健康食品直通车”活动的同时,加强监督报道,保障消费者合法权益。同时我们也希望广大读者能够积极参与活动,共同探讨有关食品健康方面的问题。

### “直通车” 带消费者走进企业

为满足消费者和食品企业的要求,让消费者对企业更放心,树立品牌食品企业的良好形象,从11月起本报推出“健康食品直通车”活动,将定期征集消费者代表走进肉制品、奶制品、食用油等相关食品企业的生产基地和加工车间,面对面了解安全食品的生产工程,零距离感受品牌企业的责任意识。同时,本报记者将根据体验者的实际反馈意见及对企业负责人的采访,将活动现场情况以及企业的真实情况,通过“企业探访”、“老总专访”等形式

在齐鲁晚报进行全面报道,向广大消费者展示产品选料、加工、生产的过程,推荐安全放心的品牌产品和企业。

业内专家表示,“直通车”活动有效结合了食品行业资源和媒体资源,打造了一个企业与消费者交流互动的活动平台。对于消费者而言,直通车活动可以让他们近距离接触食品企业,对食品行业有一个全新的认识,可以有效改善食品消费选择;对于食品企业来说,直通车活动是食品安全品牌的重要展示窗口,有助于提升自己品牌和企业的公众形象;对于食品行业来说,借助该活动的公信力和影响力,可以有效改善食品消费市场,促进食品行业的发展。

### 读者团购优惠 同时进行

为了让更多消费者体验品牌企业的健康食品,除了每期征集部分消费者代表参与现场活动外,本报还将针对部分优质安全食品推出“读者团购优惠活动”,凡在团购范围的产品都将按照优惠价格让利于广大读者。同时,主办方要求,参与团购的产品必须为正规品牌,所售产品经过权威部门检验合格,为健康放心的食品,同时有固定的售卖场所或专柜。

目前,已有多家肉制品、食用油和乳制品食品企业表示愿意参与“直通车”和团购活动。本报将积极推动活动开展,并持续接受消费者和相关企业报名参与。欢迎拨打我们的报名电话:0531-85196381(周一至周五,每日9时至17时),或发送邮件到:jkd120@163.com,我们的工作人及时和您联系。

(本报记者)

### 行业资讯

#### “长寿花”闪耀秋季糖酒会

近日,在沈阳举办的2011秋季全国糖酒会上,作为中国玉米油第一品牌的长寿花玉米油,以良好的品牌形象,完美的产品质量,加上周密的部署筹备,在此次糖酒会上大放光彩,广受追捧和好评。此次展会,山东三星集团作为中国专业的玉米油生产企业,携长寿花金胚玉米油及新推出的多款新品盛装亮相。在糖酒会两天时间里,近千位经销商不间断地来到长寿花展

厅咨询洽谈,众多市民也来到展厅前咨询购买,长寿花系列产品成为消费者心中的价值之选。

据介绍,本次参展的产品除了长寿花金胚玉米油、葵花籽油、橄榄油等经典传统油品外,还展出了长寿花金胚至尊玉米油、DHA玉米油、共轭亚油酸玉米油、植物甾醇保健玉米油(国食健字G20100707)等多款功能性玉米油新品。

#### 双汇涉足食品添加剂及调味料

双汇发展日前发布的公告显示,根据生产线经营需要,对经营范围进行调整,在屠宰加工方面增加了食用动物油脂(猪油),生产加工销售方面则增加了调味料、食品添加剂和复配食品添加剂。

对此,双汇集团有关负责人表示,此举是出于食品安全方面的考虑,这些新业务双汇此前也有所涉及,只是这次调整后,会加大投入和发展。在“瘦肉精”事件后,公司

对添加剂高度重视,双汇生产加工过程中的工艺和配方都是自主研发的,添加的调味料也都是市场上买不到的。

分析人士认为,双汇此举除了安全方面的考虑,也存在控制成本方面的原因,猪油属于猪肉加工的附属品,此举可以减少浪费,同时也可以创收;而调味料和食品添加剂也是肉制品深加工不可缺少的辅料,控制这部分也可以节省开支。

### 曝光台

#### “尚佳味”甘草杏再次二氧化硫超标

继今年8月中旬被检出甘草杏存在二氧化硫、甜蜜素超标问题,近日,在北京市食品安全监管部门的一次抽检中,天津尚佳味食品厂生产的甘草杏再次“榜上有名”,二氧化硫超标的问题依然存在。昨天,记者走访了天津多家超市,并未发现尚佳味食品厂生产的产品。该厂负责人表示,产品通

过订货方式直接销往外地,二氧化硫超标是原料处理工艺存在问题,目前已引进新原料。

据食品专家介绍,二氧化硫超标是果脯蜜饯类食品的“通病”。二氧化硫用在食品中主要起漂白作用。食用二氧化硫超标的食品,可能引起胃肠道反应,如恶心、呕吐等。(据《城市快报》)

#### 真空包装猪蹄保质期内变臭骨汤

滨州张女士反映,中秋节期间朋友送了一箱“孙树强红烧酱猪蹄”。10月7日,张女士打开其中一袋,瘪瘪的已经变软。张女士发现这袋“瘪瘪的”酱猪蹄已经完全变质,臭汤水里泡着几根骨头,臭气熏天。

记者看到,张女士家的这箱“孙树强红烧酱猪蹄”一共有六袋,都是真空包装,生产日期是2011年的8月28日,保质期8个

月。但在没有过期的情况下,一箱子猪蹄却坏了两袋。当着记者的面,张女士撕开了另外一袋“变软和”的猪蹄,一股恶臭从袋子里散发出来,如张女士所说,这袋猪蹄没有肉,只有一些臭臭的浓汤和几块小骨头。该公司办公室一名姓宋的工作人员告诉记者:可以拿着坏了的猪蹄到当地的连锁店退货。(据齐鲁网)

### 一家之言

## 降食品标准还是强监管力度?

日前,北京市工商局通报郑州思念食品有限公司生产的“思念”水饺被检出金黄色葡萄球菌。消息一出,虽然各地超市紧急下架问题水饺,思念食品也向消费者公开致歉,但其依旧被推上了舆论的风口浪尖。究其原因,只因该公司副总经理贾国魁在致歉时辩称,按照新的即将生效的食品安全国家标准,被检出水饺中的金黄色葡萄球菌含量是达标的。他还透露,食品安全国家标准就要降低了。

何谓“金黄色葡萄球菌”?据医学专家介绍,此乃一种溶血性致病菌,容易引起化脓感染、肺炎,甚至败血症。按照现行食品安全国家标准,该类菌在食品安全检测中为不得检出物质。那么,含有金黄色葡萄球菌

怎么会符合“新国标”呢?

原来,卫生部今年9月6日发布的“食品安全国家标准速冻面米制品”征求意见稿中,“生制品的微生物限量”规定,在每克生制品中检出的金黄色葡萄球菌含量只要在1000-10000个之间都为合格。而食品安全专家董金狮近日也表态称,“老国标”的“不得检出”,只因检测仪器、方法有限,在一定量之内检不出而已。“新国标”的“从无到有”,是告诉大众食物中允许存在多少金黄色葡萄球菌,因此不用谈菌色变。

话虽这么说,民众却不见得能接受,因为,在历经苏丹红、孔雀绿、三聚氰胺、皮革奶等轮番折磨后,食品安全问题接连爆发,难免令人战战兢兢。这次也不

例外,哪怕“思念”水饺、食品安全专家“出面”,含有金黄色葡萄球菌的水饺毕竟是被现行食品安全国标“拦在门外”的。试问,在仍处于征求意见阶段的“新国标”生效前,难道企业生产不应按照老标准执行吗?

而且,企业拿着“新国标”为问题食品做“挡箭牌”,也该引起“新国标”制定者的反思。“新国标”为何要越调越低,监管者应该做的是通过强化监管来提高产品质量,而非通过降低标准使问题食品“合格”。

“民以食为天,食以安为先”,要保障百姓餐桌安全,离不开日常监管,更需从源头杜绝食品安全隐患。尤其近年来国内食品安全问题频出,监管部门本应制定更高的标准,提出更严的要

求,全力扭转食品安全危机。但目前,时代在进步,国家标准却在退步,国内食品安全标准不仅比国际标准低,且有进一步降低的趋势,这究竟是在保护谁的利益?既然现状如此令人“看不懂”,百姓自然不可能一百个放心地把食品吃进肚子,其结果不仅损害百姓身体健康,也会损害正常的食品企业生产。

为了让食品安全步上正轨,为了行业长远健康发展,寄望制度的制定者和监管者们能站在消费者的立场上,严格立法、执法。通过降低标准来“迁就”那些不为民众健康负责的企业的做法该刹车了。

(傅焯珉)