



百胜食品安全简报

第 2 期
2013 年 4 月

- ▲ 百胜食品安全动态
- ▲ 政策法规与政府监管动态
- ▲ 热点问题播报
- ▲ 行业动态

主办：百胜餐饮集团中国事业部



【百胜食品安全动态】



雷霆行动火热进行中

截止到 2013 年 4 月底，“雷霆行动”已全面展开，显现成效。

1. 各鸡肉供应商根据百胜的最新技术要求，对其养殖场完成了一轮自评估，继续淘汰条件和管理弱的鸡舍。在做减法的同时，一些供应商增加了条件较好、容易管理的自有养殖场。

2. “雷霆行动”的第二个行动是做好鸡肉供应商的优胜劣汰。遵照“从严管理”及“食品安全一票否决制”的供应商考核机制，百胜负责供应商食品安全和品质管理的一线品控人员开始穿梭在肯德基各鸡肉供应商工厂之间执行飞行检查，现场考核供应商对鸡肉批批检测的执行情况、食品安全工作是否严格落实等等。预计到 4 月底，对鸡肉供应商的第一轮飞行检查将全部结束。目前对鸡肉供应商的检查考核结果全部合格。

3. 2013 年 3 月 28 日，中国肯德基在上海举行新闻发布会，大力扶持一条龙养殖模式。发布会现场，肯德基与圣农就最新开发的浦城项目签署鸡肉采购意向书。投产后的浦城项目预计一期产能为 1.2 亿羽，最高产能将达到 2.5 亿羽。这也就意味着届时圣农的总产能将突破 5 亿羽鸡。

4. “雷霆行动”的第四个行动是加强检测。3 月份，肯德基鸡肉供应商开始执行新的鸡肉批批检测。4 月初，肯德基启动了对供应商鸡肉产品的抽样复验工作。复验样品在供应商工厂出货前抽取，检测合格后方可出厂。截止到 4 月底，对鸡肉供应商的第一轮抽样复检采样工作已全部完成，其中一半样品完成药残检测，结果全部合格，剩余的复检样品还在紧锣密鼓检测中。

5. “雷霆行动”的第五个行动是加强与政府沟通。在 3 月中旬，肯德基已经向各相关政府部门报告了肯德基在近 2 个月来的食品安全强化措施。今后还将定期进行。

“肉鸡养殖技术研究小组”正式成立

“雷霆行动”旨在从源头上消除安全隐患。要解决问题，首先要理解问题根源所在。3 月底，肯德基特别成立“肉鸡养殖技术研究小组”，邀请肉鸡养殖各个环节的国内专家，包括种鸡、肉鸡饲养、畜牧兽医专业以及鸡饲料方面的专家，还有肯德基在国内外的鸡肉供应商和其上游企业，例如种鸡供应商、养殖设备/鸡场建设方案供应商、兽药/疫苗供应商，组成了一个全方位的“肉鸡养殖技术研究小组”。

研究小组将向肉鸡养殖产业各个环节的国内专家，包括种鸡、肉鸡饲养、畜牧兽医专业以及鸡饲料方面的专家，以及肯德基鸡肉供应商及其上游企业，例如种鸡供应商、养殖设备/鸡场建设方案供应商、兽药/疫苗供应商，进行肉鸡养殖关键技术调研。通过调研平台，各个环节的专家、企业可以互通有无、交流技术和观点，吸收国内外先进、科学和安全的肉鸡养殖技术和管理方法。

研究小组预计将至少花费半年时间，汇集产业链中各环节的智慧，整理完成《百胜肉鸡养殖技术手册》。将来，肯德基供应商可以按照该手册科学地养殖肉鸡，提升肉鸡健康水平，少生病少用药，从源头上消除安全隐患。

以安为本，永续发展----2013 中国百胜供应商大会隆重举行

2013 年 3 月 29 日，两年一度的中国百胜供应商大会在上海香格里拉饭店隆重召开。

来自 700 多家国内外供应商的近千名高层管理人员参加了这次盛会。有肉类、海鲜类、面包类、蔬菜类、调味品类、饮料类等各种食品原料供应商，有食品包装材料、厨房食品设备和工器具、清洗消毒用品等等专业供应商，也有冷链物流配送的专业服务商。涵盖了食品原料生产、物流配送到餐厅服务。

这些供应商当中，有很多与百胜合作多年的知名国际性企业，也有随百胜在中国的快速发展共同成长的本土优秀企业。在生产规模和质量管理方面，他们都是各自专业领域的佼佼者。

确保食品安全和可持续性发展是这次供应商大会的主题，并获得了所有供应商代表的高度认同。

百胜餐饮集团全球董事会副主席、中国事业部主席兼首席执行官苏敬轼先生在大会致辞，介绍了百胜联合供应商改善鸡肉食品安全的雷霆计划。苏敬轼主席重申食品安全的重要性和行业近年来面临的严峻挑战，要求所有供应商高度关注潜在风险，和百胜一起敢于担当，主动努力多做，全力抓好食品安全管理，特别是对各自的上游环节，和百胜共同努力，打造让百姓放心和喜爱的餐饮品牌。

苏敬轼主席为优秀供应商颁发了金龙奖，奖励并感谢他们始终专注于提供安全的产品，积极投入、持续提升生产工艺和管理效率，打造专业一流的工厂。

百胜餐饮集团中国事业部首席供应官裴华庆、供应链管理部副总裁陈玟瑞、产品研发和品质管理部副总裁黄德民、食品安全官田明福分别就全球的食品行业发展和食品安全状况、中国百胜的业务发展状况和公司文化、产品研发及质量管理要求、中国的食品法律法规规定等专题和供应商进行了分享和交流。

百胜各业务部门向几十家供应商分别颁发各部门的奖项，认同，奖励并感谢他们追求卓越品质、为百胜提供优质产品和不断创新的产品、开发节能安全新设备、提供专业高效的物流服务、正面积极和为客疯狂的精神保障供应。

这是一次百胜企业文化和价值分享的盛会。百胜将继续引领供应商共同努力，为广大消费者提供最安全的食品和优质服务。

【政策法规与政府监管动态】

国务院办公厅关于印发 2013 年食品安全重点工作安排的通知

2013年食品安全重点工作中将进行大排查大整治，在种植、养殖、屠宰、生产、流通、餐饮以及进出口等各环节广泛排查各类食品安全风险隐患，深挖带有行业共性的隐患和“潜规则”，开展饲料农药兽药专项整治，全面加强饲料、农药和兽药生产经营企业的监管，严格执行许可准入制度。严厉打击在饲料中添加激素类药品或其他禁用药品、在农药兽药中添加违禁物质等违法生产销售行为。以蔬菜、水果、茶叶种植基地和畜禽、水产品养殖场(小区)为重点，严厉查处使用禁用农药兽药或其他违禁物质、超范围超剂量使用农药兽药、将人用药品用于动物、不执行休药期规定等违法违规行为。

该通知还指出要做好风险监测工作，加快国家食品安全风险评估中心建设，加强评估基础数据采集和相关研究，重点围绕食品安全突出问题开展风险评估。进一步完善《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》、《保健食品中可能非法添加的物质名单》、《饲料、养殖中禁用药物和物质清单》。

详见链接 http://www.gov.cn/zwgk/2013-04/16/content_2378952.htm

农业部关于开展 2013 年度海水贝类产品卫生监测和生产区域划型工作的通知

为加强我国海水贝类生产区域管理，努力确保贝类产品消费安全，推动贝类产品出口贸易持续健康发展，农业部决定2013年继续开展海水贝类产品卫生监测和生产区域划型工作。要求各地省级渔业主管部门根据本通知内容统筹考虑2013年度本辖区海水贝类产品卫生监测与生产区域划型工作，制定具体实施方案，并于5月10日前报农业部渔业局。

该通知给出了贝类产品检验能力验证的质检机构名单海水贝类产品卫生监测计划，检验方法及限量值以及海水贝类生产区域划型参照依据。

详见链接http://www.moa.gov.cn/govpublic/YYJ/201304/t20130409_3428411.htm

【热点问题播报】

H7N9 流感知识问答

1. 食用肉类食品或者说吃家禽、猪肉和其相关产品是安全的吗？

世界卫生组织与中国疾病预防控制中心均指出：

- 食用正常加工和烹调的肉是安全的，流感病毒在足够热的情况下会失去活性，以正常温度烹调食物（食物应以至少摄氏 70 度均匀加热）可杀死病毒。
- 在食品加工、食用过程中，一定要做到生熟分开，避免交叉污染，处理生禽、畜肉的案板、刀具和容器等不能用于熟食；

2. 如何预防甲型流感（H7N9）病毒感染？

- 注意饮食卫生，在食品加工、食用过程中，一定要做到生熟分开，避免交叉污染，处理生禽、畜肉的案板、刀具和容器等不能用于熟食；在加工处理生禽畜肉和蛋类后要彻底洗手。
- 健康的生活方式对预防本病非常重要。平时应加强体育锻炼，多休息，避免过度劳累；不吸

烟，勤洗手，注意个人卫生，打喷嚏或咳嗽时掩住口鼻。若有发热及呼吸道症状，应带上口罩，尽快就诊，并切记要告诉医生发病前有无外出旅游或与禽类接触史。应在医生指导下正规治疗和用药。

详见 <http://www.moh.gov.cn/mohbgt/s3582/201304/ed2316696bd34d1b81db044712590056.shtml>

网传“肯德基养殖基地发现有人感染 H7N9”为虚假信息

近日网传“肯德基养殖基地已经发现有人感染 H7N9”，此为虚假信息。肯德基看到该信息的第一时间，即立即联系所有 25 家鸡肉供应商，经一一确认：

没有疫情！没有人感染 H7N9！没有任何供应商的养殖场出现该情况！

肯德基已向相关部门通报，也已向警方报案。肯德基相信我们每一个人都可以做到：在当下天灾面前，不造谣、不传谣、不信谣，不给大家添堵添乱。

农业部进一步加强 H7N9 禽流感监测工作 各地没有从家禽养殖场分离到 H7N9 禽流感病毒

截至 4 月 26 日，全国各省和国家禽流感参考实验室共采集样品 390628 份，样品覆盖全国 13014 个监测采样场点，其中 2587 个活禽交易市场、337 个家禽屠宰场、8808 个家禽养殖场（村）、341 个野生禽类栖息地、277 个生猪屠宰场、31 个生猪养殖场和 633 个环境采样点。

目前，全国共检测样品 218897 份，其中，血清学样品 150837 份，病原学样品 68060 份。在 68060 份病原学样品中发现 46 份 H7N9 禽流感病毒阳性，阳性率为 0.07%。其中 44 份来自上海、安徽、浙江、江苏和河南 5 省（市）的 14 个活禽经营市场（点）的家禽和环境样品；另外 2 份阳性样品，1 份来自江苏省南京市的野鸽样品，1 份来自江苏省南通市海安县信鸽养殖户。其余样品均为阴性。截至目前，各地没有从家禽养殖场分离到 H7N9 禽流感病毒，也未发现猪感染该病毒。

详见链接 http://www.moa.gov.cn/zwllm/zwtdt/201304/t20130426_3445672.htm

世界动物卫生组织：中国动物 H7N9 禽流感防控工作应对有力、扎实有效

4 月 29 日，农业部与世界动物卫生组织（OIE）在北京共同举行动物 H7N9 禽流感防控工作联合考察情况通气会，通报动物 H7N9 禽流感防控形势和考察工作情况。OIE 方面对中国政府在应对此次 H7N9 禽流感事件中表现出的公开、透明表示赞赏，并感谢中国为国际社会及时了解 H7N9 禽流感所做出的努力。

考察组指出，截至目前，养殖场内未检测到 H7N9 流感病毒，养殖场家禽感染风险很低，人感染 H7N9 风险主要来自活禽市场环境。

考察组表示，食用经适宜处理与烹调熟透的家禽及其产品是安全的。目前并无证据表明人类食用禽肉或禽蛋会感染禽流感病毒。直接从事家禽生产的养殖者和服务于家禽生产的兽医人员无一感染 H7N9 禽流感病毒，即是明显例证。中国政府已经按照法定程序，对监测阳性样品所在地周边特定范围的禽类进行了扑杀，扑杀动物会严格按照规定进行无害化处理，不会进入食品和饲料链。

针对中国养禽业生产中广泛存在的防疫水平较低的小规模饲养厂如何做好 H7N9 禽流感防控的问题，汉米尔顿博士强调，养殖业生产者、经营者和兽医要提高对该病防控的重视程度，严格控制人员进出，同时加强消毒等生物安全措施。

详见链接：http://www.agri.gov.cn/V20/ZX/nyyw/201304/t20130429_3448576.htm

【行业动态】

风险控制是产业链安全的基础 标准建设的核心是量效关系 ——2013 年国际食品安全论坛在北京召开

由中国食品科学技术学会、国家食品安全风险评估中心和国际食品科技联盟共同举办的 2013 年国际食品安全论坛于 2013 年 4 月 18-19 日在北京成功召开。中国食品科学技术学会名誉理事长潘蓓蕾教授及相关政府部门的代表出席开幕式，国家食品安全风险评估中心、国际食品科技联盟、世界卫生组织、食品科技界和企业界等 500 余位代表参会，在为期两天的论坛上进行了交流与沟通。

中国食品科学技术学会理事长孟素荷教授说，论坛也用 4 年 4 次会议的形式邀请了百余位全球食品安全的一流专家深入到中国食品安全的前沿，与中国食品安全领域的专家一起，面对每年逐渐深化的食品安全命题，把脉中国食品安全的诸多矛盾和困局，探寻中国式的破解之道，4 年的努力已经取得了重要成果。各次会议形成的诸多重要观点已多为政府及行业高度认同，相关政策建议已被采纳实施；许多前瞻性的理念与思维，正对中国食品安全的科学化进程产生影响。

从风险预防到风险控制，完善主动预防的食品安全管理体系，强调对全产业链过程的有效管控，从而控制食品安全风险，这一理念得到与会代表的积极响应。国家食品安全风险评估中心陈君石院士在肯定取消了弊病明显的分段管理体制这一进步的同时，特别指出必须重视监管模式的更新，他强调监管必须放弃“抽样、检测”为主的方式，而应升级为“过程监管”为主。

百胜餐饮集团中国事业部资深副总裁裴华庆先生就“食品加工和技术—全球食品供给的重要作用”进行了精彩的演讲。没有食品科学的进步和食品加工技术的提升就不可能提供安全、充足的食物。他说，纵观整个食品加工技术发展的历史背景，通过食品加工处理而达到食品保存目的已获得全球的公认。技术有益于文明进程，没有它就没有进步。

中国工程院院士、北京工商大学副校长孙宝国教授在大会强调，在食品安全问题上，需要形成“科技界的共识”，传递给消费者科学、准确的信息，以免形成误解。他还呼吁出现食品安全问题时，尤其是热点问题，非该领域的专家应该慎言。

详见<http://www.cifst.org.cn/NewsIn.aspx?id=7382&SeeType=AddCount>

(完)