



百胜食品安全简报

第4期
2013年6月

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

主办：百胜餐饮集团中国事业部



【百胜食品安全动态】	1
百胜食品安全第一轮检测圆满完成.....	1
百胜中国肉鸡养殖技术研究小组专家组第一次会议召开	1
【供应商动态】	1
凤祥股份养殖专家委员会成立仪式暨首次交流活动顺利开展	1
【政策法规与政府监管动态】	2
国家食品安全风险评估中心:5000 项食品安全标准年内清理完毕.....	2
国家食药总局关于强化夏季流通消费环节食品安全监管预防食物中毒的通知	2
农业部关于发布 2013 年第二期兽药监督抽检情况的通报.....	2
中华人民共和国农业部公告 1950 号.....	3
食药总局成立部门研究修订食品安全法 或年底出台新法.....	3
上海首批食品安全黑名单本月公布.....	3
【热点问题播报】	3
国家食品药品监管总局部署立即开展皮蛋产品监督检查	3
【行业动态】	4
新<食品中污染物限量>:硒铝氟限量标准不见了	4
【科学声音】	4
实践证实:方便面碗包装安全 荧光物不会迁移.....	4
乙二醇四乙酸二钠用于食品是否有害?.....	5
台湾的顺丁烯二酸淀粉是怎么回事?	5

【百胜食品安全动态】

百胜食品安全第一轮检测圆满完成

肯德基在“雷霆行动”中宣布通过六大行动全面强化已有的鸡肉供应商管理体系，保障鸡肉供应安全。作为六大行动之一的“加强检测”环节，我们不仅提升了供应商的检测计划，也重新设计了自检流程。现阶段，在各部门的合作下，新检测机制初显成效。

在供应商的检测计划方面，要求供应商设立批批检测计划以及定期抽检计划。检测计划不仅增加了药残检测项目，也增加了药残的检测频率。供应商自3月份开始，已经全面执行新的检测计划。新的检测计划，再次强调了供应商的食品安全责任。

在百胜自检流程方面，2013年4月1日起，重启对供应商的产品进行抽样复检工作。抽样复检提前在供应商出货前完成，避免问题产品进入百胜物流体系。至5月底，第一轮鸡肉食品安全检测圆满完成——在38个有生产计划的供应商工厂分别进行了抽检，检测结果全部合格。6月份开始，第二轮鸡肉食品安全抽检工作再次有序展开。

对鸡肉供应商的抽检是供应商考核机制中的重要要求。相比以往，今年抽检计划更加严格、科学和机动。结合“食品安全一票否决制”，对供应商提出了更严格的要求。一旦有检测项目不合格，百胜将终止该与相关供应商的合约，确保从源头上把控食品安全。

百胜中国肉鸡养殖技术研究小组专家组第一次会议召开

5月30日，在青岛召开了百胜中国肉鸡养殖技术研究小组专家组第一次会议。会议邀请了来自全国的兽药、育种、养殖等不同领域的专家，以及个别肉鸡供应商参加了本次会议。

通过专家们发挥各自专业领域的优势，结合白羽肉鸡产业现状，提出对行业发展关键的技术和发展方向。之后，百胜将整合相关供应商资源，结合专家研讨的关键技术，编写《百胜肉鸡养殖技术手册》，以此提升中国白羽肉鸡养殖企业技术水平。

【供应商动态】

凤祥股份养殖专家委员会成立仪式暨首次交流活动顺利开展

5月25日，凤祥股份公司养殖专家委员会成立仪式暨首次交流活动顺利开展。专家委员会由来自行业内养殖、禽病、饲料等方面的专家委员成员组成。

凤祥董事长刘学景介绍了目前凤祥股份公司正在为上市工作做准备，必须要从技术、管理、人才上全面提升，最关键的还是技术。把发展的重心放在前端，希望通过养殖专家委员会的技术支持，力争在养殖、禽病、饲料等方面有重大突破，促进企业健康可持续发展。

各位专家从不同的学术角度对养殖行业发展趋势、养殖前沿科技方向、养殖生产过程疾病防治、工作站建设等方面提出了建设性意见和建议，并与凤祥股份基层养殖管理人员进行了深入的交流与沟通，探讨了养殖过程的管理技巧与方法。

凤祥股份公司养殖专家委员会的成立，有利于肉鸡疫病防控科学决策，完善防疫决策机制，整体提高防疫能力和水平。

（摘自 山东凤祥股份有限公司 《新凤祥报》第 307 期）

【政策法规与政府监管动态】

国家食品安全风险评估中心：5000项食品标准年内清理完毕

国内食品标准林立，为了解决食品标准交叉矛盾的问题，国家食品安全风险评估中心官方公告表示，已全面启动了标准清理工作，将对近5000项标准进行清理，计划于今年年底清理完毕。

5000项食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准以及行业标准计划在今年年底完成清理任务，2015年年底将完成现行食品标准整合工作。其中，认证认可类标准将按照其食品安全要求不低于国家标准的原则，交由农业部等相关部门自行清理。另外，还有约1000项农兽药残留标准及检验方法将交由农业部负责清理。剩下3500余项标准将由卫生部门组织清理。据了解，目前食品标准的清理工作已经完成梳理目录和确定清理范围阶段。

详见链接：<http://www.cfda.com.cn/newsdetail.aspx?id=63175>

国家食药总局关于强化夏季流通消费环节食品安全监管预防食物中毒的通知

为深入贯彻落实《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》（国办发〔2013〕25号）要求，主要工作通知如下：

一、组织开展餐饮单位监督排查，加强对食品采购索证索票、食品加工制作特别是冷荤凉菜制作、餐饮用具清洗消毒、食品留样等重点环节的监督检查；组织开展添加剂专项排查。

二、进一步强化食品监督抽检，对重点食品品种的铅、镉、铬、铝、砷、汞等的含量以及“瘦肉精”、微生物、黄曲霉毒素等真菌毒素、亚硝酸盐等防腐剂以及甜味剂、漂白剂等指标项目进一步加大抽样检验力度。

三、加大食品违法案件的查办力度，依法严厉查处流通消费环节食品违法行为。

四、健全应急处置机制，强化应急处置。

五、强化宣传教育，强化对各企业的食品安全法律法规知识的宣传培训。

六、严肃工作纪律，进一步加强舆情和信息管理，各地要密切关注舆情动态，及时沟通舆情信息，认真回应社会关注，正确引导舆论，防止各种恶意炒作。

详见链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL0055/81275.html>

农业部关于发布2013年第二期兽药监督抽检情况的通报

按照我部统一部署,全国30个省级兽药监察所和中国兽医药品监察所组织完成了2013年第一季度兽药质量监督抽检计划，抽检情况主要通报如下：

（一）抽检结果：2013年第一季度共完成兽药监督抽检合格率为92.9%。

（二）重点监控企业：根据重点监控企业划分原则，判定河南伟龙兽药有限公司、四川罗乐动物药业有限公司为重点监控企业。

（三）、主要问题：从抽检情况看，兽药产品质量存在的主要问题是：含量低，部分产品含量为零；违规改变组方，中兽药添加乙酰甲喹，兽药产品中添加其他药物；伪造、套用文号，使用过期文号；已废止标准并注销文号产品仍在市场流通；个别产品标称企业名称与企业实际名称不一致。

详见链接：http://www.syj.moa.gov.cn/dongtai/201306/t20130609_3489739.htm

中华人民共和国农业部公告第1950号

国家禽流感参考实验室实验结果表明，H7N9 禽流感病毒对家禽属低致病性禽流感病毒。根据《中华人民共和国动物防疫法》和《一、二、三类动物疫病病种名录》有关规定，现将 H7N9 禽流感调整为按二类动物疫病管理。原农业部第 1919 号公告废止。

详见链接：http://www.syj.moa.gov.cn/fagui/201305/t20130525_3473343.htm

食药总局成立部门研究修订食品安全法 或年底出台新法

6月6日，国家食药总局召开的“建立最严格的食品药品安全监管法律制度”研讨会上，专家提出尽快修改《食品安全法》，构建食品药品安全的社会共治格局。

据悉，国家食药总局近期启动《食品安全法》的修订工作。研讨会深入分析了我国食品药品安全形势和突出问题，从理念创新、制度设计、法律实施等方面提出了许多意见和建议。随着食品安全形势的变化，《食品安全法》确实需要修改完善，譬如，部门职责的划分需要重新界定，对违法行为惩处力度需要加大，对网购食品等监管空白地带需要规范，各地方政府各有关部门在实践中探索的新的行之有效的监管制度需要依法确立等等。关于《食品安全法》的修改提出应该行、民、刑责任结合，以预防为主并设立严格监管制度和问责制度。

详见链接：http://www.gov.cn/gzdt/2013-06/06/content_2421349.htm

上海首批食品安全黑名单本月公布

为保障公众饮食安全，推进本市食品安全信用体系建设，建立和完善食品安全“黑名单”制度，加大对违法失信企业及相关责任人的重点监管力度。上海市食品安全委员会办公室联合上海市食品药品监督管理局、上海市工商行政管理局决定：将郑嫔等13名责任人、上海云传添越餐饮管理公司（店招名“福辣火锅”）等2家企业列入本市食品生产经营严重违法失信企业及有关责任人“黑名单”。

详见链接：

<http://www.shfda.gov.cn/gb/node2/node3/node4/node3924/node3990/node4001/userobject1ai36766.html>

【热点问题播报】

国家食品药品监管总局部署立即开展皮蛋产品监督检查

针对央视报道部分皮蛋生产企业使用工业硫酸铜加工皮蛋的情况，国家食品药品监管总局要求江西省食品安全监管部门立即依法查处。

企业使用的硫酸铜应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铜》（GB 29210-2012）标准要求；作为食品添加剂的硫酸铜可以用于皮蛋产品的加工。

质监部门全面检查企业使用食品添加剂及硫酸铜等加工助剂的情况，重点检查企业是否存在使用工业硫酸铜加工皮蛋的违法行为，对发现企业使用不符合标准的硫酸铜加工皮蛋以及企业生产的皮蛋质量不合格的，立即责令其停止生产、销售，召回问题产品，依法严厉查处；涉嫌违法犯罪的，立即

移交公安部门。

详见链接：<http://www.sfda.gov.cn/WS01/CL0051/81375.html>

【行业动态】

新《食品中污染物限量》:硒铝氟限量标准不见了

新《食品中污染物限量》6月1日正式施行。新标准是食品安全国家标准，属于强制执行的标准。在新国标中，对硒、铝、氟在食品中的限量要求被删除了。

为何删除硒、铝、氟3项指标？

关于硒：硒是人体必需微量元素。国际食品法典委员会和多数国家、地区将硒从食品污染物中删除。我国实验室检测、全国营养调查和总膳食研究数据显示，各类地区居民硒摄入量较低，上世纪60年代以来，我国极个别发生硒中毒地区采取相关措施有效降低了硒摄入，地方性硒中毒得到了很好控制，多年来未发现硒中毒现象。以上情况表明，硒限量标准在控制硒中毒方面的作用已经有限。2011年卫生部不再将硒作为食品污染物控制。

关于铝：原《食品中污染物限量》规定了面制食品中铝残留限量。调查研究发现，面制品中铝的主要来源是加工过程中使用了含铝食品添加剂（如明矾），《食品添加剂使用标准》已明确规定了面制品中含铝食品添加剂的使用范围、用量和残留量，因此新标准不再重复设置铝限量规定。

关于氟：氟是人体必需微量元素，但过量摄入也会对人体产生不良健康效应。原《食品中污染物限量》规定了粮食、豆类、蔬菜、水果、肉类、鱼类和蛋类食品中氟残留限量。随着对氟研究的不断深入，国际上普遍不再将氟作为食品污染物管理，新标准取消了氟限量规定。

详见链接：<http://www.cifst.org.cn/NewsIn.aspx?classid=43&id=7397>

【科学声音】

实验证实：方便面碗包装安全 荧光物不会迁移

近日，有关方便面碗外层包装荧光物或超标，可能迁至内层污染食物的消息引起消费者的担忧。中国农业大学食品科学与营养工程学院给出了科学的实验证实：目前，一些方便面碗外层包装确实含有荧光物，但冲泡不会导致荧光物迁移至食品中，所以方便面碗是安全的，这种吃法也是安全的。

某些方便面碗外包装含荧光物

方便面碗包装实际上分为内外两层，中间相隔开。按照国家规定，内层纸碗因直接接触食品，必须采用原浆纸材料，以确保食品安全。而外层纸碗并未直接接触食品，不存在安全隐患。

中国农业大学食品科学与营养工程学院博士、教授沈群解释说，方便面碗内外包装的功能并不相同，外包装需具备抗压、防水、美观等功能，对食品起到保护作用。而内层包装使用食品级纸，足以保证食品安全。

荧光物不会迁至内层污染食物

结果显示，不论纸碗外包装是否含有荧光物，这些荧光物都不会随冲泡进入纸碗内部污染食品，也就是说，方便面碗是安全的。沈群认为，如果外层包装都使用原浆纸的话，会造成环境资源的浪费。“从环保节约的角度讲，使用再生纸是可以的。”

专家建议信任大品牌

目前，食品安全领域的问题几乎天天都在发生，形形色色的食品不安全信息充斥社会。对于这些信息，消费者却难以分辨真假，束手无策。

中国食品科学技术学会副理事长胡小松认为，公众对食品安全迷茫的主要原因是恐惧度过高，建议监管部门在发布食品安全检测报告时，告知公众是否会对身体健康造成影响，而不是只发布产品合格率，从而减少恐慌情绪的出现。

沈群表示，规模以上的大型企业在生产过程中是有严格监管的，消费者应该相信这些产品是安全的。“对于食品安全，消费者要相信绝大多数食品、大企业的品牌是可以相信的，不要恐慌过度，要相信政府是有监管的。”沈群说。

详见链接：<http://www.cifst.org.cn/NewsIn.aspx?id=7412>

EDTA 二钠用于食品是否有害？

近日，台湾“食品卫生主管部门”检查时发现，统一、爱之味、依蕾特等企业原料提供商立光农工公司涉嫌将工业用原料乙二胺四乙酸二钠用于食品原料中。

食品与营养信息交流中心（CFIC）发布了相关科普信息。EDTA 二钠是一种优良的络合剂，它可以使很多饮料中容易形成沉淀的物质，如茶多酚和一些金属离子有明显的络合作用，使饮料始终澄清透明，不产生沉淀。另外，EDTA 二钠也有一定的防腐和抗氧化作用，使用起来非常方便。我国标准 GB2760-2011规定，乙二胺四乙酸二钠可用于果酱、果脯、蔬菜罐头、八宝粥和各种饮料等食品中，使用量限量一般在0.03-0.25g/kg 之间。

所以，乙二胺四乙酸二钠是可以用于食品中的，但是允许使用的食品添加剂也是有质量卫生标准的。如果使用的乙二胺四乙酸二钠符合质量标准，那么在食品中合理使用是不会对人体健康产生危害。工业级产品严禁用于食品中

详见链接：http://www.chinafic.org/rel/fb!show_son.do?wode=124&Id=1267

台湾的顺丁烯二酸淀粉是怎么回事？

近日，台湾“卫生署”监察发现制造厂商使用了顺丁烯二酸酐化制淀粉，部分淀粉食品中顺丁烯二酸超标，这在媒体上掀起了轩然大波。

“化制淀粉”是什么东西？

天然淀粉虽然能给人们提供能量，但是也有一些缺陷，比如，它不能溶解于冷水中，它会回生而老化，导致口感不好等等。为了适应生产加工的需要，科学家们将天然淀粉经过一些物理（如加热、微波等）、化学（酸处理、碱处理）或者使用酶等方法来改造淀粉的一些特性，如水溶性、粘度、色泽、味道等，得到更适合人们需要的淀粉，即改性淀粉，也即“化制淀粉”。常见的改性淀粉有很多，如可溶性淀粉、酯化淀粉、醚化淀粉、氧化淀粉和接枝淀粉等。

经过人工改造后的改性淀粉有许多优良的性质，在食品工业中的应用非常广泛。在环保、工业生产等领域也有很多应用。

顺丁烯二酸酐改性的淀粉用于食品是否安全呢？

目前的研究表明，顺丁烯二酸的急毒性低，对人类不具生殖、基因毒性，也不具致癌性。美国环境保护局（EPA）的研究报告显示，对于敏感人群婴儿及儿童也无需过度担心。而欧盟的评估则认为，顺丁烯二酸在成人每天每公斤的可耐受量（TDI）为0.5毫克，换算一名60公斤成人，每天可忍受剂量为30毫克。少量吃这些含有这种淀粉的食品，也在安全范围内，倒不用恐慌。

台湾卫生署目前批准使用的食用化制淀粉共有21项，但不包括经顺丁烯二酸酐修饰的淀粉。

目前，我国、欧盟、美国及世界卫生组织均没有批准顺丁烯二酸作为食品添加剂用于淀粉中。不过，美国和欧盟都允许顺丁烯二酸酐作为间接食品添加剂使用，即应用于食品包装性材料中；另外，合法的食品添加剂中，如苹果酸或反丁烯二酸等，也可能含有少量的顺丁烯二酸，因此有些食品中含有顺丁烯二酸是合理的。

淀粉风波虽然不一定会造成重要健康危害，但是，商家及企业使用未经批准的食品添加物仍然是违法行为，不管毒性如何、添加多少，这种行为是应该严格杜绝的。

详见链接：http://www.chinafic.org/rel/fb!show_son.do?wode=124&Id=1236