



百胜食品安全简报

第 27 期

2015 年 5 月

- ▲ 国内政策法规与政府监管动态
- ▲ 国外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



目录

【国内政策法规与政府监管动态】	2
2015 年全国食品安全宣传周将于 6 月 16 日在京启动.....	2
食品药品监管总局发布通告要求食品生产经营者严格落实食品安全主体责任	2
农业部关于印发《2015 年生猪屠宰专项整治行动实施方案》的通知.....	3
国家卫生计生委办公厅关于实施《食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）问题的复函	3
我国食品安全抽检将实行“四级分工” 避免重复抽查.....	4
【国外政策法规与政府监管动态】	4
韩国制定进口食品安全管理特别法草案.....	4
【热点问题播报】	5
北京市多部门联合辟谣“吃草莓致癌”	5
农业部关于组织开展 2015 年第四批假兽药查处活动的通知	5
【行业动态】	6
新华网主办的“2015 净化网络安全 打击食品谣言”研讨会在京召开	6
打响网络谣言反击战 肯德基将 10 个微信帐号告上法院.....	7
【科学声音】	8
解读黄曲霉毒素	8
解读单增李斯特菌食物中毒——关于美国食用问题冰淇淋致死事件.....	9

【国内政策法规与政府监管动态】

2015年全国食品安全宣传周将于6月16日在京启动

国务院食品安全委员会办公室等18个部委、单位近日联合下发通知，根据《国务院关于加强食品安全工作的决定》(国发〔2012〕20号)和《食品安全宣传教育工作纲要(2011—2015年)》(食安办〔2011〕17号)的有关要求，将于6月15日至7月2日举办2015年全国食品安全宣传周活动。

今年全国食品安全宣传周以“尚德守法 全面提升食品安全法治化水平”为主题，由国务院食品安全委员会办公室18个部委、单位联合主办。

通知中指出，党的十八届四中全会提出全面推进依法治国，提升食品安全法治化水平是建设中国特色社会主义法治体系的重要组成部分，是从根本上保障食品安全的治本之策。一方面要将食品安全治理纳入法治轨道，运用法治思维和方式，科学配置、落实监管权力和责任；另一方面，要积极推动相关职能部门与社会多元主体在法治框架下协同共治，优化行业诚信的内生经济基础和市场机制，进一步畅通社会监督与消费维权渠道，激发和释放全社会参与食品安全治理的巨大潜能，形成良性互动，共享治理成果。

详细链接：http://www.ce.cn/cysc/sp/info/201505/19/t20150519_5402961.shtml

食品药品监管总局发布通告要求食品生产经营者严格落实食品安全主体责任

近日，国家食品药品监督管理总局发布《关于监督食品生产经营者严格落实食品安全主体责任的通告》(以下简称《通告》)，对食品生产经营者明确提出生产经营主体责任要求：

一是应当保证生产销售的食品符合法律、法规规定以及食品安全标准的要求，并对生产销售不符合食品安全标准的产品承担相应的法律责任；

二是必须严格遵守食品安全法等法律法规的禁止性规定；

三是应当建立严格的生产经营质量管理体系，实现食品质量安全信息可查询、来源可追溯、过程可控制、责任可追究；

四是发现生产经营的食品不符合食品安全标准或有关规定要求的，应当立即停止生产和销售，按照国家食品药品监管总局《食品召回管理办法》规定严格制订并执行召回计划，对召回的严重危害人体健康和生命安全的不安全食品应当立即就地销毁；

五是对抽检发现的不符合食品安全标准或有关规定要求的产品，应当按照法律法规规定停止生产销售并主动召回，接受食品药品监管部门的调查处理，排查问题、分析原因、认真整改，经监管部门综合评估后才能恢复生产。

《通告》同时告知社会，食品药品监管部门将加大食品安全抽检力度，及时公布食品安全抽检结果，对未落实食品安全法相关规定，导致不符合食品安全标准产品出厂销售的，将依法依规从严查处。希望广大消费者发现食品生产经营违法违规行为或者市场上销售不合格食品等及时拨打 12331 热线电话投诉举报。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1199/120581.html>

农业部关于印发《2015 年生猪屠宰专项整治行动实施方案》的通知

按照《国务院办公厅关于印发 2015 年食品安全重点工作安排的通知》(国办发〔2015〕10 号)和《农业部关于印发〈2015 年农产品质量安全专项整治方案〉的通知》(〔农质发〔2015〕3 号)要求，为切实解决生猪屠宰领域存在的突出问题，进一步加强生猪屠宰监管，严厉打击违法犯罪行为，农业部决定 2015 年继续组织开展生猪屠宰专项整治行动。现将《2015 年生猪屠宰专项整治行动实施方案》印发，请各地结合实际，认真贯彻执行。

详细链接：http://www.moa.gov.cn/govpublic/SYJ/201505/t20150519_4601828.htm

国家卫生计生委办公厅关于实施《食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 问题的复函

中国食品工业协会：

你协会《关于〈食品安全标准 食品添加剂使用标准〉实施过渡期等有关问题的建议》(中国食协〔2015〕23 号)收悉。经研究并征得工业和信息化部、质检总局、食品药品监管总局等部门同意，现函复如下：

一、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)于 2015 年 5 月 24 日正式实施，请你协会加强标准宣传培训，做好行业贯彻实施。

二、关于食品添加剂名称修改带来的旧版标签标识问题，经研究，在不影响食品安全的前提下，2016 年 6 月 30 日前生产的食品，允许其标签标识继续使用 GB 2760-2011 规定的食品添加剂名称，并在保质期内继续销售；2016 年 6 月 30 日起，食品生产企业必须按照 GB 2760-2014 规定的食品添加剂名称进行标签标识。

专此函复。

详细链接:

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s3593/201505/4c7fce389d554490920c37c30b93b8cc.shtml>

我国食品安全抽检将实行“四级分工” 避免重复抽查

据中国之声《全国新闻联播》报道，国家食药总局 6 月 2 日通报，将从即日起对食品安全抽检实行“四级分工”，规避重复抽检、重点不突出等问题。抽检结果将每周对社会公布。

国家食药总局 2014 年共组织 14.2 万批次样品的食品安全监督抽检，检验项目涉及 276 项，覆盖 90%的食品安全国家标准，合格率为 94.7%。食药总局食品安全监管三司司长王红介绍，今后，这项工作将严格实行“四级分工”，避免重复抽查。

王红表示，通过国家级、省级、市级、县级的部门四级分工，抽检计划及抽样的科学布局来实现全覆盖。总局将对规模以上的、占市场规模较大的食品生产企业抽检，省级食品药品部门负责本省获证食品企业的抽检，市县级重点抽检本地的鲜活农产品、小作坊生产加工食品和餐饮单位自制的食品。这样分工以后，就避免大家都往大企业去走，过去说“农村食品谁管呀”，我们现在尽可能地都覆盖。

王红表示，今年的监督抽检将会重点突出安全性项目。主要的检验项目是食品中农、兽药残留，食品添加剂滥用和非法添加，致病菌、重金属污染物等安全性项目。这是我们锁定的抽检重点。

食药总局将每周对抽检结果进行发布。不合格产品生产企业应当立即停止生产，恢复生产须经所在地食药监管部门综合评估同意。

详细链接: http://china.cnr.cn/NewsFeeds/20150602/t20150602_518723783.shtml

【国外政策法规与政府监管动态】

韩国制定进口食品安全管理特别法草案

据韩国食药部（KFDA）2015 年 5 月 26 日消息，为保障进口食品安全，韩国制定发布《进口食品安全管理特别法》（草案），主要包括：

- （1）进口食品企业的经营业务的登记或注册；
- （2）进口食品的卫生检验管理和相关费用收取规定；
- （3）进口食品不合格信息的发布内容和发布程序；

- (4) 进口食品的追溯管理;
- (5) 境外食品生产企业的检查等。

详细链接: http://jckspaqj.aqsiq.gov.cn/wxsts/gwflfg/201505/t20150528_440931.htm

【热点问题播报】

北京市多部门联合辟谣“吃草莓致癌”

北京市网信办、市科协、首都互联网协会新闻评议专业委员会等部门 5 月 13 日联合对“吃草莓致癌”事件进行辟谣。

此前, 4 月 26 日, 有媒体报道称送检 8 份草莓样本均发现致癌农残乙草胺, 引发消费者恐慌。4 月 30 日, 北京市食安委、农业局等多部门发布全市抽检结果, 175 份抽检样本中均未检测出乙草胺。

北京市科协专家表示, 媒体的一次随意性抽测不能代表事实真相。要保证抽检的结果具有科学性和参考价值, 检测样品须具有代表性和公正性; 检测设备和检测方法及标准要符合相关要求; 检测机构应具有相关资质; 检测结果应进行验证, 样品应留存供后再验证。此外, 检测结果的信息交流与公开必须慎重, 避免误导消费者和公众。

北京市网信办相关负责人表示, 将进一步指导北京地区网站联合辟谣平台密切关注此类事件, 联合有关部门、科研机构及时发布权威辟谣信息, 澄清事实真相, 避免谣言信息误导社会公众, 对相关行业生产经营造成损害。同时也呼吁广大网民, 提高对谣言信息的辨识能力, 不传谣不信谣。

详细链接: http://news.xinhuanet.com/ttgg/2015-05/13/c_1115275885.htm

农业部关于组织开展 2015 年第四批假兽药查处活动的通知

近日, 中国兽医药品监察所和重庆市等 14 个省级兽药监察所报送了 2015 年 3 月份兽药监督抽检并经抽样确认的 81 批假兽药相关信息。其中, 非法兽药生产企业 5 家(附件 1), 涉及假兽药 5 批(附件 2); 合法兽药生产企业确认非该企业生产的涉嫌假兽药 76 批(附件 3), 现予公布。请各级兽医行政管理部门按照从重处罚兽药违法行为公告(农业部公告第 2071 号)规定和以下要求组织查处。

一、对列入附件 1 的非法兽药生产企业, 要立案排查, 捣毁造假窝点和经销渠道。

二、对列入附件 2 的假兽药和附件 3 的涉嫌假兽药, 要立案查处, 组织清缴销毁, 并对兽药经营单位依法实施处罚。

三、对列入附件 3 的标称兽药生产企业，要迅速组织核查，发现附件 3 所列涉嫌假兽药的，一律依法从重处罚。

详细链接：http://www.moa.gov.cn/govpublic/SYJ/201505/t20150529_4624261.htm

【行业动态】

新华网主办的“2015 净化网络安全 打击食品谣言”研讨会在京召开

为了打击食品谣言，净化网络环境，营造健康的食品安全网络氛围，5 月 26 日，新华网发起了主题为“2015 净化网络安全打击食品谣言”研讨会，共同探讨防范和打击网络谣言的有效途径和办法。

中央网信办网络社会工作局副局长范小伟在研讨会上表示，为了更好地在全网传播正能量，网信办多次下重拳整治网络谣言，充分体现了坚决打击网络谣言的明确态度。

国家食药监总局新闻宣传司副司长申敬旺在研讨会上表示，新修订的《食品安全法》将建立最严厉的惩处制度，发挥重点治乱的作用。

农业部农产品质量监管局副局长金发忠认为，全社会要跟进食品安全方面的科普，建立中国公民的食物营养健康与公共安全的体系。

在研讨会上，中国消费者协会、中国食品工业协会等行业协会负责人从科学技术、企业不正当经营、文化等不同层面对食品谣言泛滥的现象进行了解读。与会的多家食品企业负责人表示，坚决用法律武器捍卫合法权益。

会上，肯德基中国业务总裁屈翠容表示，随着人们的知识水平与文化素养不断提高，信息却没跟得上，造谣者正是抓住这样的机会，让那些披着科学“外衣”的谣言有了可乘之机。

“这样下去，我们的消费者变得更加困惑，不知道什么可以吃，什么才是安全的，好像什么都不可吃，这显然不是正常而稳定的局面。”为此，屈翠容呼吁，互联网媒体需要有基本的食品安全知识，对谣言有基本的识别能力，从源头切断；与此同时，希望政府完善互联网相关的法律法规，保障企业和个人给造谣者有力的反击。此外，她还强调，希望网络服务商能够起到更积极的作用，无论是微信还是微博，都不只是一个单纯的平台，应该对发言者有一定的约束作用，有权力就有责任。

为了更好的营造一个健康透明的食品舆论场，打击食品谣言，新华网副总裁汪金福表示，媒体是打击食品谣言的重要阵地，为了及时发布权威辟谣信息，帮助公众厘清事实，维护守法企业的正当利益，新华网食品频道同步推出“食品辟谣”栏目。该栏目将不定期请来食品专家，联合专业检测机构，对流传广泛的谣言进行实验辟谣，促进整个食品行业健康良性发展。

本次研讨会得到了中央网信办、国家食药监总局、国家质检总局、农业部，以及中国食品工业协会、中国酒业协会、中国食品科学技术学会、中国饮料工业协会、中国副食品流通协会等单位的支持。

详细链接：

<http://roll.sohu.com/20150527/n413865990.shtml>

http://news.xinhuanet.com/food/2015-05/26/c_127844451.htm

打响网络谣言反击战 肯德基将 10 个微信帐号告上法院

不堪长期网络谣言困扰，为以正视听，肯德基终于奋起自救，日前一纸诉状将 10 个涉嫌造谣的微信帐号告上法庭，采取法律手段为保护名誉而战。据肯德基介绍，这次状告的十个微信帐号分别属于三家企业：深圳市赢陈安之成功文化传播有限公司、山西微路况科技有限公司和太原零点科技有限公司。目前法院已受理并立案。

“实际上关于肯德基使用 6 个翅膀 8 条腿怪鸡的谣言已经流传已久，差不多覆盖了各种媒体形式，从早年的邮件、BBS，到前两年的微博和如今的微信。最近这次爆发始于今年上半年，将一起过往发生的消费者投诉与怪鸡谣言捆绑在一起，再配以耸动的标题和带有明显 PS 痕迹的图片，通过微信公众号，在朋友圈被大量转发传播。截至 4 月底，我们发现微信公众号上有 4000 多条相关内容，其中超过 130 个账号的帖子阅读数超过 10 万。这不仅严重误导了消费者，也给品牌造成了伤害”。肯德基总裁屈翠容女士告诉记者。

关于此次谣言中谈及的内容，屈翠容做了详细解释：“怪鸡的言论纯属无稽之谈，早在 2008 年时就被媒体评为‘八大离谱事件’。当今生物科技还远没有发展到想让鸡长 6 个翅膀 8 条腿就可以长成这样的程度。如果真有这种鸡，肯德基肯定可以申请诺贝尔生物奖。倒是这个谣言反映了当事人超强的 PS 图片功力。另一个‘烤熟的鸡肉有活蛆’则是一个混淆是非的话题。这原是一起消费者投诉事件，当时肯德基把产品外送到消费者家里，但当事人没有第一时间食用完毕，后来又把食物裸露放置，没有妥善保管，几个小时内招引麻蝇在食物上直接产幼虫。结果最终就被传成肯德基烤熟的鸡肉里有活蛆。想想看，肯德基的鸡肉需要经过 170°C 高温烹制，外送也是在不低于 60°C 的保温柜里全程热链送达消费者家中。而蝇蛆或虫卵在 53

摄氏度以上几秒内就会死亡，因此怎么可能有活卵或蝇蛆存活？显然是鸡肉冷掉了之后被污染了”。

至于为什么现在才走上法律维权的道路，屈翠容坦言，“企业在网络上维护名誉权是一件非常难的事情，因为举证艰难。但这两年政府部门净化网络环境的力度不断加大，也相继出台了一些法律解释，给了我们信心和武器”。

虽然已经迈出了维权的第一步，肯德基仍有无奈的一面。“涉及的微信账号非常多，我们不可能一次把他们都告上法庭。一是收集帐号运营方信息的难度很大，另一方面保全证据的工作量也非常大。这次我们选择了分别属于三家公司的十个帐号作为首批起诉对象，后续账号的信息和证据搜集工作还在进行中，之后还将会有一系列动作。”屈翠容还介绍到，肯德基在搜集证据的过程中遇到了一个难题：属于个人的微信账号的信息搜集遇到很大阻力，肯德基正在寻找有效方法以应对这一挑战。“尽管网络维权路途艰辛，但我们会坚持到底”。

据了解，肯德基向法院提交的诉讼请求，除了立即停止侵权行为、赔礼道歉外，还向每个被告要求最高达 150 万元人民币的赔偿。

“实际上这个索赔金额远远不能弥补肯德基由此遭受的损失。但做错事就必须付出代价，肯德基希望借此机会警告这些造谣者。同时向广大消费者澄清事实，不要被这些谣言所蛊惑，同时也运用自身品牌影响力，为促进创造一个健康、干净的互联网环境贡献一份微薄力量，尽一个企业社会公民的责任”。

详细链接：<http://www.kfc.com.cn/kfccda/news.aspx>

【科学声音】

解读黄曲霉毒素

王兴国，江南大学教授、全国粮食标准化技术委员会油料及油脂分技术委员会副主任
刘秀梅，国家食品安全风险评估中心技术顾问、研究员
王 强，中国农业科学院农产品加工所研究员、副所长

近日，媒体曝光了广西梧州和广东肇庆两地市场所出售的部分散装花生油存在黄曲霉毒素超标情况。黄曲霉毒素是什么？毒性怎样？本期将为您解读。

专家解读：

- （一）黄曲霉毒素的污染在世界范围内广泛存在。
- （二）摄入量决定黄曲霉毒素是否引起急性中毒。
- （三）全球已高度重视对食品中黄曲霉毒素的控制。
- （四）“土榨油”看似原生态实存安全隐患。

专家建议：

（一）科研人员应加大“从田间管理到加工过程”对黄曲霉毒素污染及控制手段的研究力度，为保证食品安全提供更加有效的科技支撑。

（二）以玉米、花生等为主要原料的食品生产、加工企业，特别是“土榨油”生产作坊，应严格执行食品安全国家标准和相关技术规范，积极采取有效措施，重视原料安全，严格把关每一个生产环节，确保产品的质量和安全。

（三）媒体应注重全面、科学、客观报道，采用相应领域权威专家的专业观点，以正确解读国家相关标准法规，引导消费者理性认识和理解黄曲霉毒素的危害，避免公众过度恐慌。

（四）消费者应注意培养良好的消费习惯，注意产品的标签、标识，做到在保质期内妥善储藏。特别应注意通过正规可靠渠道购买食用油，不要片面迷信“纯天然”和“原生态”制品。

详细链接：<http://www.cfda.gov.cn/WS01/CL0050/119662.html>

解读单增李斯特菌食物中毒——关于美国食用问题冰淇淋致死事件

刘秀梅 国家食品安全风险评估中心技术顾问、研究员
侯红漫 大连工业大学食品学院副院长、教授

2015年4月9日，美国疾病控制预防中心宣布，美国至少8人因食用美国蓝铃（Bule Bell）公司冰淇淋产品后，感染单增李斯特菌而患病就医，已经导致3人死亡。获悉相关消息后，食品药品监管总局立即部署，要求相关省局迅速调查核实，采取控制措施。美国蓝铃公司在中国市场的销售总部为布鲁拜尔企业管理（大连）有限公司，目前该公司已召回并销毁了全部未售出的蓝铃冰淇淋产品，国内也尚未接到因食用蓝铃冰淇淋产品出现异常情况的报告。

专家解读：

（一）单增李斯特菌是重要的食源性致病菌之一。

（二）加强对单增李斯特菌的管理尤其重要。

专家建议：

鉴于单增李斯特菌污染食品和传播途径的特点，建议：

（一）食品，特别是冰淇淋等冷饮食品的生产经营企业应严格遵守食品安全生产的相关规定，有效控制原料、加工环境及贮藏、运输、销售等环节污染单增李斯特菌的可能性，减低污染水平，预防李斯特菌病的发生。

（二）消费者要注意即食预包装食品的保质期；注意冷冻、冷藏（0~5℃）的温度控制和储藏时间；冰箱保存食品，包括冷饮食品的冷冻储藏时间不要过长。夏季临近，老人、幼儿、孕妇及慢性病患者均应控制生冷食品的摄入，少吃或不吃冷冻饮品，降低感染单增李斯特菌的风险。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1679/118560.html>