



百胜食品安全简报

第 1 期
2013 年 3 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
- ▲ 行业声音
- ▲ 科学观点

主办：百胜餐饮集团中国事业部



【百胜食品安全动态】

中国百胜携手鸡肉供应商，共把食品安全关

——2月25日百胜鸡肉供应商食品安全大会

2013年2月25日，中国百胜邀请了全国的鸡肉供应商，在上海举办了“百胜鸡肉供应商食品安全大会”。本着“食品安全是企业首要责任”的理念和责任感，百胜引领并要求鸡肉供应商积极承担食品安全责任，切实强化食品安全管理，特别是针对肉鸡养殖。

这些鸡肉供应商都是经百胜精选出来、在国内具有较高管理水平的供应商。随着30年来中国肉鸡事业的蓬勃发展，很多供应商的规模已经不亚于世界一流厂商。

会上，百胜向供应商详细介绍了百胜备案养殖场准入制度，从鸡苗管理、饲料管理、药品管理、养殖技术管理到肉鸡回购管理一整条产业链环节提出了要求；对供应商管理提出了工厂准入制度、食品安全一票否决制；并且重新回顾检测计划，提出了更严格的全新检测要求。

同时，百胜向供应商详细介绍了“雷霆行动”6大措施，向公众表明了百胜餐饮重拾消费者信心的决心和能力。这个行动得到了供应商的积极配合与支持，为建立长远的合作伙伴关系打下了坚实的基础。

本次鸡肉供应商大会，不仅仅帮助提升供应商提高管理水平，更重要的是，帮助供应商进一步强化食品安全意识，共同承担起食品安全责任！

中国肯德基“雷霆”出击 六大行动确保鸡肉安全

本文为节选，详细内容见肯德基官网雷霆行动专题 <http://www.kfc.com.cn/雷霆行动>



(2013年2月25日讯)今天，中国肯德基在北京举行“雷霆行动”新闻发布会，宣布通过六大行动全面加强已有的鸡肉供应商管理体系，保障鸡肉供应安全。

肯德基将这六大行动命名为“雷霆行动”，涵盖源头供应商管理、企业自检流程重新设计和信息公开化三个层面，是针对此前被大家广为关注的“鸡肉事件”所反映出的问题进行认真分析后，对症下药，努力打造科学全面的鸡肉安全防护体系。

●问题根源：错在违规用药，鸡无罪

“从全世界的经验来看，白羽鸡作为一种高经济价值的肉鸡，其优越性已不容否认。在国内也已经成为主要的鸡肉来源。我们需要做的是如何用最科学最安全的方法去管理。”苏敬轼表示：“国内鸡肉的问题现在看来最主要的是药物的不当使用。虽然国家对允许使用的药物及用药时间等都有规定，令人遗憾的是还有人违规使用。”

●对症下药：六项行动雷霆出击

行动一：加速淘汰具有潜在风险的鸡舍

行动二：做好鸡肉供应商的优胜劣汰

行动三：扶持新型的养殖模式
行动四：加强检测
行动五：加强与政府沟通
行动六：做好公众告知

百胜第一季度食品安全回顾会议

3月4日，为确保食品安全，提升企业内部管理，百胜餐饮集团中国事业部主席、首席执行官苏敬轼先生组织各品牌管理人员、品质管理部门、食品安全部门、供应链管理等主要相关部门在上海总部举行了百胜第一季度食品安全回顾会议。

会上对原材料管理模式进行了细致梳理，特别是对主要农产品原材料，进行风险评估，包括饲养、屠宰环节、加工生产等各个环节，以更好地掌控食品安全。

会议还讨论了“雷霆行动”的持续相关工作。品质管理部着手细化供应商年度食品安全检查量化考核标准，对供应商食品安全管理、持续改进的决心和能力做更有效的评估。同时，公司将建立一个项目小组，引入专家，深入研究家禽饲养关键技术，有针对性的帮助供应商持续改进。

中国百胜邀食安专家、学者共商鸡肉安全大计

3月8日，中国百胜食品安全专家咨询委员会第十五次会议在上海举行。来自中国兽医协会、畜牧业协会、农业科学院、食品科学技术学会以及高等院校等多位国内权威专家、学者与中国百胜团队就近期热门话题“鸡肉安全”，从养殖户源头管理到整条供应链打造，从肉鸡产业现状到媒体挑战环境、企业社会责任等，进行了坦诚、深入地分享和探讨。

中国百胜向各位与会专家、学者汇报了近期全面启动的“雷霆行动”的情况，并详细分享了刚刚完成的“强化鸡肉原料食品安全管理的措施”。来宾们对此把脉建言，并强调：检测绝对不是确保鸡肉安全的最有效手段，但是一把利器。中国百胜一方面严抓自检，另一方面开始加强源头鸡舍和养殖户管理，这肯定是正确的方向和做法。但同时，各位专家学者也指出，打造国内的鸡肉安全体系，不是中国百胜一家企业的事情，需要供应链的各个环节都要有为而治，中国百胜不可能自行产饲料、去养鸡。中国百胜是一家餐饮经营企业，许多责任揽不了，也担不了。

本次会议还特邀了百胜的两家供应商代表：福建圣农和北京华都进行了实践经验分享。专家、学者们非常感谢他们的努力，并寄语他们要经受得住市场的考验和诱惑，坚持走自己的路，只有这样，老百姓才能吃上放心鸡肉，企业才可以越做越强。

【政策法规与政府监管动态】

国务院机构改革和职能转变方案公布

国务院于2013年3月10日公布了机构改革和职能转变方案，详见网站链接

<http://www.chinanews.com/gn/2013/03-10/4629790.shtml>

●涉及食品行业的机构改革主要是：

组建国家食品药品监督管理总局：将国务院食品安全委员会办公室、国家食品药品监督管理局、国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局的职责进行了整合，组建成为新的国家食品药品监督管理总局。

保留国务院食品安全委员会，具体工作由国家食品药品监督管理总局承担。国家食品药品监督管理总局加挂国务院食品安全委员会办公室牌子。

新组建国家卫生和计划生育委员会：负责食品安全风险评估和食品安全标准制定。农业部负责农产品质量安全监督管理。将商务部的生猪定点屠宰监督管理职责划入农业部。

不再保留国家食品药品监督管理局和单设的国务院食品安全委员会办公室。

卫生部关于公开征求《2013年食品安全国家标准项目计划（征求意见稿）》意见的函（卫办监督函〔2013〕216号）

根据《食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》有关规定，为做好食品安全国家标准制定、修订工作，卫生部公开征集了2013年食品安全国家标准项目建议。现公开征求意见。请于2013年4月5日前将意见反馈至审评委员会秘书处。

2013年拟开展的食品安全国家标准制修订项目共18项，包括食品产品1项、检验方法3项（微生物1项、理化2项）、食品添加剂9项、营养强化剂1项、营养和特殊膳食食品2项、生产经营规范2项。

详见连接：<http://www.moh.gov.cn/mohwsjdj/s3594/201303/1f3d2d8247624ab89c4a4d2800e70c28.shtml>

农业部关于印发《2013年动物及动物产品兽药残留监控计划》的通知

为加强兽药残留监控工作，保证动物产品质量安全，农业部制定了《2013年度动物及动物产品兽药残留监控计划》。该计划与2012年相比：对鸡肉的兽药残留监控项目没有变化；牛肉中克仑特罗的残留限量为不得检出，检测限为0.5ppb；水产品中硝基呋喃代谢物四项残留限量为不得检出，检测限为0.5ppb。

详见连接：http://www.moa.gov.cn/govpublic/SYJ/201302/t20130220_3221647.htm

农业部关于印发《2013年兽药质量监督抽检计划》的通知

为进一步加强兽药的监督管理，及时掌握兽药质量状况，保障养殖业用药安全有效，农业部印发2013年全国兽药质量监督计划：要求各兽药监察所对辖区内企业，找准兽药监管的重点，增加对重点环节、重点企业和重点产品的抽检比例，提高兽药监督抽检的针对性。

详见连接：http://www.syj.moa.gov.cn/dongtai/201302/t20130220_3221617.htm

农业部关于加强兽药监督执法工作的通知（农医发〔2013〕10号）

通知提出了采取有效措施，严厉打击制售假劣兽药等违法行为。对涉及面广、性质严重、影响较大的制售假劣兽药案件，要依法移交公安部门查处。对制售假劣兽药的生产经营企业，问题严重

的，坚决依法撤销兽药产品批准文号，吊销《兽药生产许可证》或《兽药经营许可证》。

详见连接: http://www.syi.moa.gov.cn/dongtai/201303/t20130312_3270060.htm

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-XXXX)(征求意见稿)编制说明

根据《食品安全法》及其实施条例的规定，卫生部组织修订了《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(征求意见稿)。现面向社会公开征求意见。本次主要修改包含：

GB2760 中含铝食品添加剂的修订情况：修订 9 种含铝食品添加剂的使用规定，撤销 3 种含铝食品添加剂品种及其使用规定；

按照工艺必要性的原则，对卫生部拟撤销 38 种食品添加剂进行再评估：修订结果建议撤销 14 种食品添加剂品种及其使用规定，保留 24 种食品添加剂品种及其使用规定。

部分食品添加剂在部分食品类别中使用无工艺必要性建议删除，共涉及 37 种添加剂 50 条规定。

参考 GSFA 的相关规定，结合我国食品工业中食品添加剂实际使用情况，修改了部分食品添加剂的使用规定，具体涉及 13 种添加剂。

详见连接: <http://www.moh.gov.cn/mohwsjdi/s3594/201303/c6a81675837442599c9fc0cd3856726e.shtml>

【热点问题播报】

砷中毒与黄浦江漂浮死猪有关联吗？

本文信息来源: http://www.moa.gov.cn/zwl/m/zwdt/201303/t20130320_3361846.htm

日前，上海市兽医饲料检测所采集了 30 份从黄浦江及上游水域打捞的漂浮死猪的组织样品进行砷检测，所有样品均未检出砷。

“砷霜”属于无机砷，是一种剧毒物质；有机砷是一类砷化三氢衍生物。无机砷和有机砷，“砷”和“砷”虽是一字之差，但两类物质却完全不同。饲料中加入的是有机砷制剂，而不是无机砷。

有机砷药物饲料添加剂，对于提高畜禽的饲料利用率、增强抗病能力有着明显作用。1964 年美国 FDA 允许应用于饲料，1983 年正式批准作畜禽促生长添加剂，是目前在世界多个国家畜禽养殖业中依然应用普遍，且用量较大的物质。参照国际的做法，我国于 1993 年和 1996 年分别批准氨基苯砷酸和洛克沙砷上市使用，允许作为饲料添加剂使用。由于有机砷还有促进血红蛋白合成、改善生猪皮肤营养功能，因此生猪摄入一定量有机砷添加剂后，在外观上显得皮肤红润、毛发光亮，这并非是一些人误以为的生猪“慢性中毒”。通过饲料添加剂进入动物机体的有机砷，基本以原形从粪便排出，规范、合理使用，不会造成残留超标。截止目前，尚没有足够科学数据表明有机砷在动物体内、环境中可能会转化为无机砷，也没有足够的科学数据证明规范、合理使用有机砷饲料添加剂会带来食品安全风险。

农业部办公厅关于进一步加强病死动物无害化处理监管工作的通知

近期，新闻媒体曝光上海黄浦江松江段及上游水域漂浮死猪事件，引起社会广泛关注。为进一步加强病死动物及动物产品无害化处理监管工作，防止动物疫病传播，保障动物及动物产品质量安全，维护公共卫生安全，农业部办公厅发出关于进一步加强病死动物无害化处理监管工作的通知。

详见连接: http://www.scxmsp.gov.cn/zwgk/zw02/201303/t20130315_180565.html

【行业声音】

白羽肉鸡可以“长得快”，世界人民都在吃 ——中国畜牧业协会 家禽分会

白羽肉鸡引自欧美，是全球第一大肉禽来源，世界人民都在吃。

白羽肉鸡“长得快”除了品种选育的因素以外，科学的饲料配方、有效的防疫和科学的饲养与管理也必不可少。

未来，白羽肉鸡的养殖模式将从以“公司+农户”为主逐步向“公司+家庭农场”以及“公司+自养基地”转变，产业将向着标准化、规模化的方向加速发展。

详见连接：<http://www.caaa.cn/show/newsarticle.php?ID=280851>

【科学观点】

重新认识反式脂肪酸 ——国家食品安全风险评估中心

2010年以来多家主流媒体报道了反式脂肪酸存在很大健康风险，称“反式脂肪酸是餐桌上的定时炸弹”，引起业内和公众的极大震动以及政府的关注。国家食品安全风险评估专家委员会将“我国居民反式脂肪酸摄入水平及其风险评估”定为优先评估项目。评估结果显示，北京、广州这种大城市居民反式脂肪酸供能比仅为0.34%，远低于WHO的建议值（<1%）（注：反式脂肪酸的供能比是指反式脂肪酸提供的能量占膳食摄入总能量的百分比），因此它对我国居民总体健康风险很低。

此次评估的结果，一方面它还原了反式脂肪酸的真实面目，用数据表明了我国食品中反式脂肪酸的含量并不像公众想象的那样高得可怕，也并没有对消费者健康构成实质性风险，这对于食品行业的健康发展是个促进；另一方面，虽然大部分食品中反式脂肪酸含量不高，但确实存在部分产品反式脂肪酸含量超过5%，这就需要业界继续探索更科学的加工工艺，进一步降低食品中的反式脂肪酸水平，尤其是烹调用植物油中的反式脂肪酸水平。

详见连接：http://www.chinafic.org/rel/fb!show_son.do?wode=124&ld=1005

< 完 >