

政策·法规

★ 国家转基因生物安全委员会在京成立

7月8日,第一届国家转基因生物安全委员会成立大会在京召开。国务院法制办主任曹康泰、农业部副部长张宝文出席会议并讲了话。部际联席会议成员单位的领导出席了会议。

据悉,国家转基因生物安全委员会是根据《农业转基因生物安全管理条例》的规定,由国家计委、外经贸部、科技部、卫生部、教育部、国家质检总局、国家环保总局、中国科学院、中国工程院以及农业部直属单位推荐的58名专家组成,涉及农业转基因生物技术研究、生产、加工、检验检疫、卫生、环境保护、贸易等多个领域,负责安全评价评审、技术咨询及技术指导工作。(付葳)

★ 食品安全问题再度成为中国消费者关注热点

不久前在北京召开的食品安全高层研讨会上,有关专家估计,中国每年实际发生食物中毒至少殃及20万~40万人,这一数字的公布使得食品安全问题再度成为消费者关注的热点。

中国是一个农业大国,农作物种植很丰富,常年播种面积在1.5亿公顷以上,农药使用量相当庞大。但中国的农药工业却存在着品种老化、结构不合理;质量低、科技含量低;高毒农药多、混配农药多;新品种少、新剂型少等诸多亟待解决的问题。

由北京京海集团投资成立的北京绿之剑环境科技有限公司,与中国农业大学农药与环境毒理研究室经过两年多共同研制,成功开发出农药去除率居全国首位的蔬菜水果农药残留专用清洁剂——“家家蔬侣”。该项成果已通过北京市科委鉴定,有关专家一致认为它是目前中国农药残留去除领域内最先进、最稳定的技术。

与此同时,北京市质量技术监督局首次出台了《蔬菜安全卫生要求》强制性标准。从7月1日起,涕灭威、氧化乐果、砒霜等41种农药严禁在蔬菜上使用。

质量技术监督局表示,对蔬菜农药及有害物质残留量制定如此详细的规定在全国都不多见。标准的出台将把绿色标准控制到田间地头,从而大大减少不安全食品上市,让消费者放心。

★ 食品标签问题多

选购食品时,消费者常常被食品包装上形形色色的虚假产地、生产日期、保质期弄得头疼。那么,选购食品时怎样鉴别标签的真伪呢?一般来说,在标签上做假的食物包装有四种情况。

一、谜语型标签 如一种外观包装很好的速冻银鱼,厂名只有“江苏××”(××为地名);一盒包装精美的鸡精,干脆只标注“新加坡出品”。不写厂名、厂址,已成为部分食品标签的潮流模式。一些厂家之所以设置如此多的“谜语”,是有意掩盖产品缺陷,欺骗消费者。

二、戏法型标签 如将大包装食品化整为零,分解成小包装,小包装上干脆不标产地、生产日期、保质期。一些过期大包装食品,就是这样经“打扮”后出笼的。还有的商家发现其食品

已过期时,就将其包装拆掉,当作零散食品出售,或者利用乡镇的一些个体商店销往农村。

三、弹性型标签 这种标签上将保质期标为1~3个月,使消费者难以掌握。如果过了1个月后食品变质了,只好自认倒霉,因为保质期也可算是1个月;如果过了1个月后商品还在销售,则似乎也无可指责,因为保质期可到3个月。

四、随意型标签 有些袋装食品既没有标注生产日期,也没有标注保质期;有的则只注明保质期,没有生产日期,或写着生产日期见××处,却不见其踪影。相当一部分食品的生产日期、保质期字迹模糊,消费者难以辨认。有的商家则随卖随贴产品标签,或用不干胶纸自行标注生产日期,标签上的生产日期实际上已变成了经销日期。(韩振奎)

★ 卫生部公布《食品添加剂卫生管理办法》配套文件

不久前,卫生部出台了新的《食品添加剂卫生管理办法》,修订后的《食品添加剂卫生管理办法》(以下简称《办法》)于2002年7月1日正式实施。为了贯彻实施《办法》,作好过渡时期的管理工作,卫生部近日又发布《卫生部食品添加剂申报与受理规定》和《食品添加剂生产企业卫生规范》两个补充条例,并就有关事宜说明如下:

一、食品添加剂的申报与受理

对2002年7月1日前已经受理的食品添加剂,按原《办法》规定审核;自7月1日起受理的食品添加剂,按照修订后的《办法》执行。

二、生产企业卫生许可证申办

对2002年7月1日前已获得省级卫生行政部门发放的卫生许可证的食品添加剂生产企业,可以在卫生许可证有效期内按照原《办法》规定进行生产经营;在卫生许可证有效期满前6个月,应当按照修订后《办法》的规定申办卫生许可证。未办理卫生许可证的食品添加剂生产企业,应当于2003年1月1日前按照《办法》的规定,到省级卫生行政部门申办卫生许可证。

三、食品添加剂包装、标签(含说明书)使用

对2002年7月1日前已生产的,符合原《办法》要求的食品添加剂,允许在保质期内销售。

四、食品添加剂的检验机构问题

省级卫生行政部门对食品添加剂检验机构进行认定,并于2002年8月1日前将认定的检验机构报卫生部备案。卫生部将对承担进口食品添加剂的检验机构进行复核。

卫生部要求各级卫生行政部门要认真组织学习、宣传《办法》,并按照《办法》要求,切实加强监督管理力度。省级卫生行政部门在办理食品添加剂生产企业的卫生许可证过程中,要严格按照《办法》及有关配套文件的规定执行。同时,要加强对食品添加剂生产企业从业人员的培训工作,增强企业自律。

(谢宇雄)

★ 国家级乳品评鉴师将选出

目前,我国乳制品行业国家级乳品评鉴师青黄不接的状况将改变。由中国乳制品工业协会主办、农业部乳品质量监督检验测试中心承办的“国家级乳品评鉴师考测选拔考试”已经举行。首批通过考试选拔出的国家级乳品评鉴师,将对提高我

国乳品感官质量起到积极作用。

乳及乳制品作为一种营养食品,不仅有严格的理化及卫生指标,感官指标也是产品质量的重要方面,而且消费者往往通过感觉印象选择乳品。乳品感官质量主要通过人的视觉、味觉、嗅觉进行控制。在发达国家,大学设有乳品感官指标专业课程,产品由评鉴师定期评比。20世纪80年代初,国家有关部门曾聘请20多人为“乳品评鉴师”,其后近20年没有再聘国家级“乳品评鉴师”。

这次乳品考测选拔引起了国内乳制品行业的广泛关注,有120多名多年从事乳品产学研工程技术人员及企业负责技术的中层以上领导报名,其中60人参加了首批考试选拔。在考试现场我们看到,首批考生多为三四十岁中青年,每人桌上不断摆放着一排排五颜六色的试管,他们不时地用眼观、嘴尝、鼻子闻等方法,对样品进行感官判断记录。

中国乳制品工业协会理事长宋昆冈和乳品专业评比委员张保锋介绍说,为保证国家级乳品评鉴师考测选拔工作质量,首次制订了乳品感官指标国家级考评标准和评判细则。现场考试主要分两个方面进行,基础理论考试包括从奶牛、饲养到乳品工艺设备、质量标准、化验室技术在内的整条乳品产业链知识;感官方面包括味觉、嗅觉、视觉灵敏度考试,每人要对60个样品进行现场判断,为乳品评鉴师培养、培训、选拔提供了较为规范的标准和方法。

★ 北京市出台《蔬菜安全卫生要求》强制性标准

41种农药禁止在蔬菜生产中使用

从7月1日起,蔬菜生产企业生产的蔬菜,必须按北京市质量技术监督局发布的《蔬菜安全卫生要求》标准组织生产。这是质监部门为积极推进北京市食品放心工程、加大对食品生产源头的整治规范力度而推出的一项新举措。

《蔬菜安全卫生要求》规定了蔬菜中重金属及有害物质的限量;蔬菜中农药最大残留量限量;蔬菜生产中禁止使用的农药;蔬菜中硝酸盐的最高限量;即食蔬菜中大肠菌群限量,对产地货批、市场货批、抽样方法、检验项目、判定规则等都做了详细规定,特别是对蔬菜在包装、标签标志、运输、贮存也做了明文规定。如标准中规定蔬菜中重金属及有害物质限量,汞的含量每公斤蔬菜不得超过0.01mg,铅的含量不得超过0.2mg;蔬菜中农药残留量马拉硫磷不得检出,六六六每公斤蔬菜不得超过0.2mg,滴滴涕不得超过0.1mg,涕灭威、克百威、甲胺磷、对硫磷(1605)、氧化乐果、砒霜等41种农药禁止在蔬菜上使用。

此外,标准还规定蔬菜在包装中要摆放整齐、美观;要标明产品名称、标准号、生产企业名称、产地、等级、规格及采摘日期和包装日期等,运输和贮存中要防挤压、防冻、防雨淋、防晒。

(冯洁美)

产业·资讯

★ 1~5月江西食品工业生产同比增长11.77%

据江西统计快报显示,1~5月江西省规模以上食品工业

累计完成工业总值47.75亿元,比去年同期增长11.77%。

5月份产量增幅较大的产品有方便主食品、水产品加工、瓶(罐)装饮用水、软饮料、液体乳、大米、卷烟等,增幅分别达到197.3%、77.9%、65.7%、46.29%、33.4%、14.87%、7.92%;此外,罐头、面粉、白酒也略有增长。比去年同期下降的产品有机制糖、植物油、啤酒、乳制品、酱油,下降幅度在2%~18%之间。

在重点调度的生产企业中,广丰月兔集团公司1~5月累计完成销售收入6.63亿元,比去年同期增长41.6%,实现税利1.45亿元。樟树四特酒厂销售收入首次突破2亿元,达到2.23亿元。江西煌上煌集团公司1~5月累计完成销售收入6131万元,同比增长57.4%。据该集团统计,煌上煌烤卤制品在端午节期间,销售收入日均200万元。

(张玲平)

★ 吉林省首届冷冻食品技术交流会达成共识

以速冻为主发展冷冻食品

开发新品同时要开发新烹调方法

由吉林省食品学会、制冷学会、天景食品有限公司主办,于7月7日召开的吉林省首届冷冻食品技术交流会认为,冷冻食品是今后吉林食品发展的方向之一,而发展冷冻食品,应以速冻食品为主。

参加交流会的冷冻食品生产企业、设备制造企业、大专院校等单位代表认为,近10年来,国内速冻食品的消费增长了2倍多,国外也同样大幅度增长。作为农业比重较大的吉林省,发展速冻食品非常必要。以蔬菜为例,生产季节性很强,淡、旺季明显,速冻可调剂余缺;在不发达的农村,实施绿色种植,经速冻加工后,可出口创汇;在产地附近加工,可降低损失,营养可不流失。

发展速冻食品,应实施单品种、专业化,如搞速冻玉米或肉类等,注重特色化,集中在珍、稀、名贵、季节性强的品种上;逐步增加冰冻的比重,与一般速冻并举。在具体发展上,第一要处理好开发与品种的关系。应考虑加工后品质的变异性,冻前和冻后的差别不大的,作为主要开发品种;应考虑烹调适宜性,解冻要快,适宜炖、炒的品种,应把握品种的成熟度,选定各品种的适宜加工时期。第二要处理好速冻品种与生产工艺的关系。除速冻环节外,如原料选择、整理、切割、热烫等,都要向解冻与烹调靠拢。第三品种开发要坚持以市场为导向。应方便烹调,保证质量不变。包装量要有针对性,如餐馆用和家庭用,要区别开来;速冻食品应定位在年轻家庭和餐饮业上;开发新品种同时,要开发新的烹调方法。

(杨雨亭)

★ 茶成为21世纪最主流饮料

在日前召开的中国国际茶业博览会上,与会的茶专家一致认为,茶将以其独特的保健优势取代咖啡、可可,成为21世纪最主流的饮料。

国际茶业科学文化研究会名誉副会长、华南农业大学教授丁俊之说,茶不含纳盐、脂肪和任何热量物质,喝茶与当代人所追求的注重保健的生活方式非常吻合,而且茶的香味特色能给人以美的享受。

联合国卫生组织公布的调查材料显示,人类长寿的奥秘

之一是“多茶少烟”。联合国专门组织还宣布要在世界范围内,特别是在年轻人中间鼓励饮茶。

中国茶叶流通协会副会长施云清说,饮茶能益寿,不但有事实证明,而且也科学所揭示。经现代科学研究证实,茶叶含有有机化合物 450 多种,无机矿物质 15 种以上,这些成分大都具有保健防病的功效。(晓清)

市场·信息

★ 昆明万吨番茄烂市面向全国求助

日前,昆明市嵩明县 3300 多亩西红柿收获近 1.5 万 t,但至今尚有万吨滞销,其价格已跌到每公斤 0.06 元,嵩明县有关部门现面向全国经销商和加工商紧急求助。

据了解,由于西红柿价格连续 5 年上升,去年深圳价位高达每公斤 2.2 元,菜农开始盲目跟风。嵩明县农业局蔬菜办的数据显示,今年 1~6 月,嵩明全县西红柿的种植面积达到 3300 亩,是去年的 4 倍多,种植的品种主要为“中杂 9 号”,有少部分以色列种“石头番茄”。

由于今年天气炎热,西红柿成熟早,而省外蔬菜大丰收;洪水又阻断部分交通,外来经销商少,内外销困难造成大量西红柿烂市。

嵩明县是一个农业大县,每年外销蔬菜达 60%,以前主要销往广东、福建、上海和深圳等地。今年西红柿的烂市将有可能造成全县农民减收 1000 万元。为减少农民损失,嵩明县已采取紧急措施,启动了冷藏库储存周转,联系大客户送货上门,并向全国发布信息联系买主。7 月 8 日,嵩明县西红柿批发市场将开业,热忱欢迎海内外客商前来购买订货。

★ 大桃保鲜穿上纳米衣

常温下半月不腐烂,冷藏保鲜 60 天

又到了“大久保”批量上市的季节。鲜桃买回家,能在常温下放半个月吗?记者近日获悉,一种纳米保鲜术将用于大桃保鲜。专家称,这种技术可使鲜桃在常温下半个月不变软、不腐烂。如果配合冷藏,可保鲜 60 天。

记者从市农村工作委员会了解到,由中国林科院林业所和北京京港三和纳米科技有限公司等单位联合推出的桃保鲜纳米技术本周中标“2002 年北京市重点农业技术试验示范项目”,并获 80 万元政府科研资助。

京港三和纳米科技有限公司首席执行官游荒振介绍说,大桃腐烂主要是由于桃本身散发出的乙烯,而专家研制的无机物纳米保鲜溶液恰可分解乙烯,并给桃表面“镀”上一层无害的“纳米膜”。这样,摘下的桃买回家里不用进冰箱就能放两周以上。

据悉,大桃是北京的主产果业,栽培面积已发展到 30 万亩,而且面积还在增长。根据平谷区大桃生产规划,今后 3~5 年内将由目前的 15 万亩陆续发展到 20 万亩。北京的大桃除供应本市外,还远销到中国香港特区和新加坡、马来西亚等地,但由于常温下难以保存,每年交易期损耗都在 30% 上下。

由于这种桃保鲜技术尚处于实验阶段,政府的科研资助将使之在 2004 年之前成熟,并投入应用。(薛晖)

★ 欧盟欢迎中国有机茶

国外的技术壁垒限制了我国农产品的出口,但我国的有机茶却能够畅销欧盟市场。在 6 月 20 日举行的中国名茶博览会暨首届碧螺春文化节上,瑞士 IMO (经欧盟认可、专门从事有机食品认证的机构)中国代表处的丁维副主任指出,按照标准生产,是扩大有机茶出口的关键。

丁维介绍说,中国的许多地区没有工业污染,生态环境良好,很适合有机茶生产;加上中国的生产成本较低,欧洲的很多经销商也委托 IMO 在中国寻找有机茶供应商。我国的有机茶在欧盟很畅销,如安徽茶叶进出口公司销往欧盟的有机茶供不应求,且价格较高。但我国的有机茶在欧盟的销售规模不大,主要是许多进出口商和农场对欧盟有机食品的法规和标准不了解,按传统方法生产出的茶叶,往往因不合标准而被拒之门外。因此,按照标准生产,是扩大我国有机茶出口的关键。

(梁庆华 邱德生)

★ 韩国食企向中国市场扩军

韩国乐特制果、海泰制果和东洋制果三家食品企业将瞄准 2008 年北京奥运会前所出现的“特需”,扩充在中国当地的生产设备,进一步攻占中国市场。

据了解,乐特制果公司将在北京增设口香糖生产线,并陆续推出 10 个品牌在全国销售;海泰制果公司对 5 种在中国受欢迎的产品实行降价销售,2001 年该公司在中国的销售额达到 600 万美元,比 2000 年增加了 30%;东洋制果公司设在上海的综合食品厂最近开始动工,该公司将借此机会大力扩大巧克力饼干和各种糕点的生产和销售,上海综合食品厂于 2003 年竣工后,预计在中国的年销售额将提高到 3500 万美元。(振亚)

★ 清爽型啤酒拉美受宠

近一段时间,清爽型啤酒在哥伦比亚和委内瑞拉市场上备受青睐。

数月前,在哥伦比亚饮料巨头巴伐利亚集团正式在哥市场推出鹰牌清爽型啤酒前,委内瑞拉的极地公司就抢先在哥推出自己的清爽型产品,在市场上非常受欢迎。

据委内瑞拉《国民报》报道,清爽型啤酒已经占到极地公司 39% 的销售量,从去年 9 月到今年 3 月间,其销售量增长了 8%。

在去年清爽型啤酒刚上市时,委内瑞拉市场还是苦味啤酒的天下,其销售约占全部销量的 88%,口味柔和的啤酒份额仅为 12%。然而一年之后,情况发生了很大的变化,清爽型啤酒销售量迅速上升到目前的 39%,同时冰啤酒销量也大幅上升。

不久前,在厄瓜多尔和巴拿马都占有相当市场份额,同时参与委内瑞拉啤酒市场竞争的哥伦比亚饮料巨头巴伐利亚集团推出了自己的鹰牌清爽型啤酒,并斥巨资进行推广,希望其销量能达到每年 8 亿升。(尹南)

★ 苦瓜在日本市场走俏

近年来,苦瓜在日本市场极为走俏。据日本报纸报道,最近 5 年期间,东京都中央批发市场苦瓜进货量增加了近 30 倍。苦瓜的主要产地是日本国内的冲绳,此外还有九州地区以及群马、栃木和福岛等县。在日本市场上,一只新鲜苦瓜零售价约合

1 美元左右。

苦瓜的走俏与日本最长寿县冲绳县有关。10 年前在日本只有冲绳种植苦瓜。据说当地人长寿的秘诀之一就是经常吃苦瓜。据说苦瓜是当地人饭桌上少不了的一道菜。苦瓜富含维生素 C, 冲绳人经常把它和猪肉或者豆腐一起炒着吃。

中央批发市场里的东京青果公司 1996 年苦瓜的进货量为 23.8t, 去年达到约 700t, 今年将比去年增加 60%。

日本各地生产的苦瓜形状和尺寸均有差异, 冲绳县生产的苦瓜一般体直个大。 (王大军)

海外传真

★ 巴西开发出环保轻型包材

巴西坎皮纳斯大学科研人员最近开发出一种新的环保轻型包装材料, 可取代现时的泡沫塑料以消除白色污染。

据该大学化学研究人员介绍, 这种新物质叫“生物泡沫塑料”, 主要是由天然可循环的物质制成。新物质 70% 的成分是由粟米、大豆和蓖麻等提炼而成, 而石油提取物仅占 30%。“生物泡沫塑料”可用作轻型包装材料, 由于它能在大自然中被生物分解, 是取代泡沫塑料的佳品。生物泡沫塑料可在不到两年内化解在大自然中。而且生物泡沫塑料生产成本低, 也不会产生毒副产品。 (芳芳)

★ 法国大型果汁保鲜箱出炉

最近, 法国一家公司设计、制造成功一种大型果汁保鲜箱, 可进行密封、充氮、加压, 用来贮运果汁可确保果汁的卫生和保鲜。

这种大型果汁保鲜箱由不锈钢制成。为了便于商业部门使用, 其总长度限制在 20 英尺之内, 可以贮运 6340 加仑的果汁。每次贮运的方法是: 在未盛装果汁之前, 先用蒸汽冲洗 1 小时, 在将果汁装入箱中的同时, 充入氮气, 氮气由附加在箱内的氮气瓶提供, 当箱内的压力减少到一定程度时, 氮气增压装置就会自动启动; 当果汁灌入箱内并占据了 98% 的空间后, 加压的氮气便自动停止输送, 这时, 就将其密封。

由于这种果汁保鲜箱是密封、加压的, 空气不能进入, 病毒和细菌无法生存。所以, 用来贮运果汁, 既卫生又保鲜, 十分安全。 (陈春道)

★ 俄罗斯研制出抗腹泻冰淇淋

俄罗斯西伯利亚地区的科研人员日前研制出一种有药用价值的冰淇淋, 不仅味道可口而且不含引起腹泻的胃肠道病菌。

新西伯利亚病毒学和细菌学研究中心的工作人员表示, 这种冰淇淋与一般冰淇淋的不同之处是, 它添加了极微量能杀死导致多种胃部疾患的细菌的有机体。据悉, 这一产品在俄罗斯尤为适用, 因为冰淇淋在那里很受欢迎, 一年四季有售, 但冰淇淋在储藏过程中所带细菌常常对消费者的健康构成威胁。

(振亚)

★ 日本计划开发治疗糖尿病水稻

日本农林水产省计划与民间企业合作开发能降低血糖含量的新稻种, 以向糖尿病患者提供能够治疗疾病的

食物。

据报道, 人胰岛细胞发生故障, 会导致其功能减退, 它承担不了应承担的调节血糖的功能, 这是产生糖尿病的根本原因。新科研计划的核心是, 应用转基因技术, 把促进分泌胰岛素的激素 DNA (脱氧核糖核酸) 植入水稻的细胞中去, 从而使人们在食用这种水稻后, 体内的胰岛素逐渐增加, 达到抑制血糖值升高的作用。

据了解, 目前有多家日本知名企业和机构将参与这项研究, 并表现出极大兴趣: 日本三和化学研究所将就控制血糖值的激素进行分子设计; 日本造纸公司将提供转基因技术; 农林水产省的农业生物资源研究所将负责制作这种激素集中在稻谷食用部门的基因——启动基因。

按照计划, 这种能治疗糖尿病的水稻将在 2005 年开发成功, 为此, 日本政府每年将提供大约 5000 万日元的资助。

(丛笙)

★ 英发现少食多餐可降胆固醇

最近, 英国剑桥大学的研究人员发现, 一天内进食次数达 6 次以上的男女, 其体内胆固醇的含量比进食次数较少的人低 5%, 因而患心脏病的危险性也较低。

据报道, 心脏病是许多西方国家的头号杀手。剑桥大学的一位教授说, 假如你所摄取的营养已很均衡, 但还想要健康, 那就把食物量分几顿来吃, 获得的益处可能更多。这位教授与同事对 14000 名年龄在 45~75 岁之间的人, 就他们进食的次数, 包括正餐、咖啡、午茶以及点心等进行了调查。同时研究人员还测量他们的胆固醇含量, 调查结果显示, 进食次数较多的人, 其胆固醇含量水平要比一贯进食次数较少的人低 5% 左右。

研究人员还发现, 少食多餐的人不管体重、身体活动程度如何, 也不管是否吸烟, 胆固醇水平都较低, 不过研究人员说, 少食多餐的人往往比其他人更愿意活动。 (丛文)

★ 德国从荷兰进口的生猪有问题

德国农业和消费者保护部日前在柏林宣布, 今年 5 月份以来, 从荷兰进口到德国的约 7000 头生猪中含有不利于人体健康的生长激素。

德国农业和消费者保护部发言人说, 该事件主要涉及德国 3 个州, 其中从荷兰进口 5686 头生猪的北威州受影响最大。下萨克森州和莱法州分别进口了 1064 头和 230 头这种含生长激素的生猪。另外, 下萨克森州农业部宣布, 该州一家饲养场最近因购买了 37t 受到这种生长激素污染的饲料而被关闭。

根据德官方的说法, 这些生猪含有生长激素的原因是荷兰一家饲养场在猪的混合饲料中使用了雌激素。欧盟医学专家认为, 食用含有该生长激素的肉类容易使人患癌症。北威州消费者保护部部长赫恩说, 由于这批生猪中的生长激素含量较低, 因此估计不会对人体健康构成直接威胁, 但这无疑是德国农业领域的一件丑闻。它再一次暴露出欧洲动物饲料加工过程中存在的问题, 并将影响消费者对食品安全的信心。 (华讯)