



南京大多超市的馒头都是现场制作 快报记者 施向辉摄

《现场调查·南京》

记者调查发现,南京大多超市的馒头现做现卖,少数由外面企业配送

小小馒头,多个部门都说“不归我管”

4月11日,央视《消费主张》曝光了上海浦东区一些华联和联华超市内出售的“问题馒头”。而记者昨天调查了南京多家超市发现,和上海发生的情况不同,南京主要大超市面点都是现做现卖,市民可以看到加工过程。只有少数中小超市的馒头是由外面企业加工后配送。

□实习生 仲茜 快报记者 孙玉春

[主要是现做现卖]

馒头现场做,但标签有点乱

多家超市:馒头现做现卖不过夜

昨天,记者首先走访了金润发、家乐福、苏果等六家超市门店。在家乐福大行宫店、金润发鼓楼店、苏果成贤街店,三家店的面点销售都是现做现卖的,面点制作过程透明可见。

在金润发瑞金路店,制作面点的销售柜围成一圈陈列在熟食区,前来选购的顾客可以看到面点制作全过程:和面、发酵、捏形、上蒸笼、下油锅炸、出锅。

在羊皮巷苏果超市里,玉米馒头和白面馒头价格是9毛一个。制作面点的中年男子称,面点都是现场制作,“一般来说,卖到晚上都不够,不会留下过夜的。”超市一般到了下午都会有促销活动,比如买三送一,以此促进销售。师傅称,这样一来,面点不会剩下的。

对于馒头原料,他表示都是公司统一进货。听记者提到上海那家公司使用国家禁止使用的甜蜜素代替白糖时,他立刻

从操作间里拿出了一袋白糖,“你看,我们都是用白糖,馒头里面加一点就行了。”

金润发瑞金路店的工作人员说:“现在进入春夏季,我们每晚十点都会将剩余面点报废处理。”随即,工作人员拿出“商品报废单”,上面清晰记载了面点报废登记的情况。

标签乱象:包装日期=生产日期?

记者调查发现,因为是超市自产自销,所以面点标签都是现场称量的价格标签。而南京超市自产自销的面点标签上均显示的是包装日期,而非是生产日期。

另外,记者发现,南京各家超市自制的的面点标签内容不一,一般标有包装日期、单价、净含量、金额和保质期,有的则是以“此日期前最佳”表述,有些面点干脆没有标注保质期。而按规定,食品标识应当清晰地标注食品的生产日期和保质期,以帮助消费者判断。

[也有配送的]

配送超市馒头的厂家找不到

昨天,在后标营的一家百联超市门店,记者发现店里面也有馒头出售,而且是由总部配送的。这种馒头的分量明显比大超市的小一些,价格也便宜,三个一袋,价格是一块五,但这些袋子上看不到专门的标签。

“你们的馒头怎么没有标签啊?”面对记者的疑问,店长解释馒头是新鲜的。至于生产厂家,她表示馒头都是由他们总公司统一配送,一般一天要有两次,通常下午配送的,到晚上就销完,不会有存货过夜。

按照这家百联超市门店的说法,他们的馒头来自于总公司南京兆瑞百联超市有限公司的配送。对此,兆瑞百联超市有限公司负责采购的徐经理答复称,的确有配送馒头,目前南京

的七家门店统一配送。

徐经理表示,其实馒头有标签,但是昨天上午恰好总公司召开店长会议,所以门店没来得及布置贴标签。她表示以后都会及时在馒头上贴上标签。不过令人有点意外的是,徐经理称不清楚配送馒头的厂家具体地点,只知道这家公司叫华诚面点。

而记者从百度搜索发现,南京只有一家华诚生鲜加工中心,不过,记者拨打其登记电话却是空号。另外记者也按其网上留下的地址“河西北河口108号”去探访,发现这里早已拆迁。居民称,这里很多原来的单位已搬走了,具体这家华诚生鲜搬到哪里不清楚。

到底这家华诚面点是否正规,快报记者将继续关注。

《上海染色馒头案·追踪》

上海连夜查扣6048只涉嫌“染色”馒头

针对有媒体报道上海一家企业加工“染色”馒头、随意更改生产日期,上海工商部门连夜对相关超市进行了检查,截至12日共下架封存上海盛禄食品有限公司分公司生产的“染色”馒头6048只。

上海市长韩正:“染色”馒头事件要依法严惩

部分超市销售“染色”馒头引起上海市高度关注。上海市委副书记、市长韩正表示,将彻查此案、依法严惩,彻查过程将向社会公开,查到哪里公布到哪里。

质检总局:严查严办“染色馒头”生产企业违法行为

国家质检总局新闻发言人李元平12日针对上海“染色馒头”事件表示,质检总局已明确要求上海市质监局严查严办,坚决打击,绝不手软。

新华社

《小馒头牵出大问号》

超市熟食制售监管为何成空白?

昨日,记者虽然没有发现南京市场上有类似上海的“问题馒头”,但心头却毫不轻松。因为,一路追访下来,竟然追出了一个大大的问号——一个小小的馒头,究竟谁来管?现实情况令人吃惊,遍布于市内各大超市的“现做现卖”,竟然在监管上几近空白!不仅是一只小小馒头,各类现场加工(包括配送)的熟食,相关监管法规以及现行监管体制,堪称一个“乱”字。

□快报记者 郑春平

乱象一:由谁管?都说“不是我”

超市现场加工销售馒头等熟食,属于流通环节里的生产行为,这该归谁管呢?记者昨日咨询了一圈,各部门都说“不归我管”。

南京市工商部门认为,尽管他们负责流通环节,可以对超市进行检查,但就超市的熟食加工而言,无论前店还是后场,都应该是食品药品监督管理局管。

南京市卫生监督所负责人则明确表示,他们只负责餐饮服务环节,超市的熟食加工不归他们管,除了要求工作人员必须有健康证外,也必须领取卫生许可证。该负责人坦言,在超市熟食加工销售环节,确实存在监管争议。据他所知,目前南京市食安办也并未就此明确。该负责人表示,在他个人看来,超市熟食加工销售仍然属于流通环节。

而南京市质监局有关人士也明确答复,不归他们管。因为,超市现场制作销售的熟食并不在QS认证范围内。

上海出事的“馒头”,正来自负责配送的加工单位。对这一类加工单位,谁应该负责监管?

南京市质监局有关人士介绍,中编办在今年1月份刚出了今年的3号文件,明确中央厨房和甜品站纳入餐饮服务环节,由食品药品监督管理局统一监管,“一些餐饮连锁企业先后建立了具有独立场所及设施的中央厨房,集中完成食品加工制作,然后将成品或半成品配送给本企业餐厅或外销给其他企业……一些地方对中央厨房和甜品站属于哪个环节监管

认识不一致,出现了管理不规范和缺位问题。”因此,明确中央厨房和甜品站纳入餐饮服务环节,由食品药品监督管理局统一监管。

不过,记者就此采访其他各监管部门,得到的答复都是“还没接到这一文件”。

乱象二:怎么管?没人说得清

在南京各大超市现场加工区销售的馒头等熟食,有的装在塑料袋里贴着标签,有的干脆是零散着“裸售”。到底有没有要求和规范?相关部门各执一词。

按照规定,目前绝大多数食品都必须实行QS认证才能销售,这类现场制售及配送的食品需要通过QS认证吗?

质监部门解释,这类在超市现场生产的熟食不需要经过QS认证,至于统一配送是否需要认证,也得看情况。通常而言,以包装的形式、保质期较长的、有统一生产标准的食品企业及生产行为需要进行QS认证,至于“馒头配送”,要根据规模和实际情况而定。

乱象三:平时谁检测?一般很少查

昨天上海各大超市的馒头纷纷下架,南京会不会也对各大超市的馒头及熟食进行一次抽查?各部门均未给出肯定答复。南京市卫生监督所有关负责人称,目前还没接到这方面的要求,且超市熟食加工销售属于流通环节,他们也很少进行抽查,除非出现了一些特殊情况。该负责人还表示,工商部门同样也具有抽检职

能,抽样后也不一定送给他们来检测,只要送到有资质的检验机构就可以了。

乱象四:馒头有无标准?非强制的

关于检测,很多人都会想起2008年“热闹”一时的馒头标准问题。当年1月1日起,由国家标准委和国家质检总局联合发布的《小麦粉馒头》国家标准正式开始实施,并引发议论。其实,这部标准里并不仅仅是对馒头的外形作出了规定,同时也对其卫生指标、添加剂种类等进行了明确。不过,这一标准是推荐性,而非强制执行的。也就是说,行业可以用它做参考,但不会强行要求必须达到各项要求。

乱象五:超市自管?大多“放鸭子”

“过期馒头流入上海这么多超市,这些超市居然毫不知情?”昨天,众多网友对此提出质疑。一位业内人士对记者称,“这其中暴露出一个严重的问题,即不少超市的质量控制意识太差。”

按规定,进入超市销售,生产加工企业必须具备各项证照,超市方还需进行实地考察认证,然而这并不一劳永逸。“一些跨国零售企业,经常会对供货商进行‘飞行检查’,不间断考察产品品质,遗憾的是不少超市对供货商放任了事,很少追踪调查。”

事实上,记者昨日也发现南京部分实行配送模式的超市,甚至连馒头生产单位地址都报不出来,更别提实地考察和“飞行检查”了。

与,联合起草了这份食品安全监管新规,草案已经提交,一旦通过将以市长令的形式颁布实施。

消息人士透露,这份新规不乏大胆创新,对现行的食品安全监管环节重新进行了梳理,根据监管需要明确了各部门的职责。对一些监管软肋也有细化和加强,其中即包括超市现场熟食加工的监管,亦有明文规定。

[趋势]

食品安全监管南京将出台新规

一些受访部门的人士向记者坦言,“同样一个食品,将它‘分段’化来监管,显然是不现实的,不扯皮才怪。”据悉,这一现象未来或可改观——南京正在酝酿出台食品安全监管新规,目前草案已经形成。

不久前,在食品药品监督管理局的牵头下,南京卫生、工商、质监、农林、商贸、环保、城管等部门参