

做菜滥用添加剂,8个大厨被抓

苏州查处9起涉毒食品案件,10人被刑拘、2人被逮捕、2人取保候审

昨天下午,苏州市公安局举行新闻发布会通报,该市开展食品非法添加和滥用食品添加剂专项整治行动仅一个多月时间,各地治安部门捷报频传,累计共破获涉及食品安全类案件9起,其中生产、销售有毒、有害食品案件7起,生产、销售不符合安全标准食品案件2起,刑事拘留10人,逮捕2人,取保候审2人。而特别让人关注的是,这其中有8人都是酒店大厨。

□实习生 陈莹 快报记者 陈泓江

滥用添加剂为鲍翅增色

5月4日,苏州市公安局治安支队在吴江开发区一酒店破获一起非法添加和滥用食品添加剂案件,抓获涉案人员林锐同、张坚洲。据两人交代,自2009年9月开始,两人在分别担任酒店中餐厅总厨、鲍翅间厨师长期间,为了使鲍翅类菜肴增加色泽,明知“酸性金黄”化学颜料为明令禁止食品添加剂的前提下,在制作鲍翅类菜品中添加“酸性金黄”化学颜料。目前,林锐同、张坚洲因涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪被取保候审。

警方介绍,该案是苏州公安机关自打击食品非法添加和滥用食品添加剂专项整治行动开展以来,立案侦办的首起涉及非法添加和滥用食品添加剂的刑事案件。

添加禁用色素5人被拘

5月16日,张家港市公安局治安大队经过缜密侦查,破获三起涉及食品安全的刑事案件,抓获涉嫌生产销售有毒有害食品的犯罪嫌疑人共5人。

5名犯罪嫌疑人分别是在该市某海鲜大酒店抓获的王思旭、胡崇惠;在某酒店管理有限公司抓获的卓南城;在某美食汇馆抓获的李俊辉、林映辉。经审查,该5人交代了自2010年5月起,在担任上述三家酒店厨师期间,为使菜肴增加色泽,在明知德国产“双燕”牌色素(含酸性橙I-I)为明令禁止食品添加剂的情况下,仍多次在菜肴中添加该色素供客人食用。目前上述5人已被刑拘。

辣条里添“霉克星”被捕

5月20日,常熟市公安局治安大队在常熟市支塘镇(何市)濂泾村(11)西戈家巷14号抓获涉嫌生产、销售有毒、有害食品犯罪嫌疑人孔宜丰。经审查,犯罪嫌疑人孔宜丰自2009年12月至2011年4月,在常熟市支塘镇十大队十小队黄泾桥村江家桥1号租住地开设面制品加工“黑窝点”,无证生产、销售辣味面制品,俗称“辣条”、“节节棒”。

经调查,孔宜丰在生产、销售辣味面制品期间,明知“霉克星”(富马酸二甲脂)为明令禁止的食品添加剂的情况下,为了防止面制品霉变、腐败并增加色泽,在加工面制品时添加“霉克星”(富马酸二甲脂)。据卫生专家介绍,食用“富马酸二甲脂”此类物质会导致人体癌变和基因突变的严重后果。目前,孔宜丰经常熟市检察院批准逮捕,案件仍在进一步审理中。

收缴一批“硫黄生姜”

6月1日20时许,根据线索,



辣条里添加了明令禁止的“霉克星” 快报记者 陈泓江 摄

苏州多部门联合执法,在相城生态园农产品批发市场H-53、54经营户内捣毁一用硫黄熏制生姜后进行批发的窝点,现场查获用硫黄熏制好的及正在熏制的生姜500余公斤,购进待熏的原姜550余公斤,当场抓获来自徐州的经营业主张宝建、张连英等三名涉案人员。

6月2日,工商部门将案件移交相城公安分局立案侦查,根据苏州市质监局检测报告及涉案嫌疑人张宝建、张连英交代犯罪事实,张宝建、张连英二人已构成生产、销售有毒有害食品罪,被相城公安分局依法刑事拘留。目前案件正在进一步审理之中。

滥用添加剂 厨师被刑拘

6月8日,常熟市公安局治安大队在常熟市虞山镇书院街一酒店抓获涉嫌生产、销售有毒、有害食品的犯罪嫌疑人杨蒙蒙。23岁的杨蒙蒙,是湖北荆门人。经审查,杨蒙蒙交代了自2011年4月至5月11日,在担任该酒店厨师期间,在明知酸性金黄色素为国家明令禁止的食品添加剂的情况下,为了使鲍汁类菜肴增加色泽,多次在菜肴中添加非食用物质酸性金黄(酸性橙II)溶液。据专家介绍,长期食用此类工业颜料会导致人体癌变和基因突变的严重后果。目前,杨蒙蒙因涉嫌生产、销售有毒有害食品罪被警方刑事拘留。

加工销售病死猪肉被抓

5月3日,张家港市公安局对安徽六安人孙军驾驶的一辆小面包车例行检查时,在其车厢里发现了三头病猪,其中一头已死亡。经调查,发现孙军系收购病、死生猪,并屠宰加工后将病、死猪肉销售到常熟、无锡等地。

经检验,卫监部门发现样本中存在猪蓝耳病病毒、奇异变形杆菌及金黄色葡萄球菌,消费者食用该猪肉后可能导致严重食物中毒或其它食源性疾病。目前,孙军因涉嫌生产、销售不符合食品安全标准的食品罪已被刑事拘留。

5月5日,苏州市工商部门在南环桥批发市场鲜肉三区140号摊位查获2100斤疑似病死猪肉。警方进行调查取证,并于5月18日凌晨在南环桥市场140号摊位抓获来自涟水的涉案嫌疑人左体华、张海梅、左伟峰、左伟山一家四口。经查,自2011年3月以来,左体华明知是病死猪肉仍进行采购,并在南环桥批发市场鲜肉三区140号摊位进行销售。

目前,犯罪嫌疑人左体华因涉嫌生产、销售不符合食品安全标准食品罪已经被吴中区人民检察院批准逮捕。

»工商行动

昨起清查“涉塑”方便面

省市联手系统开展食品专项大检查

最近食品安全事件频发,为确保市民的饮食消费安全,江苏省工商联手南京市工商昨天展开食品安全大检查。涉塑食品、侵权盐水鸭等近期热点食品问题成为本轮检查的重点。

鸭制品

6批次鸭制品查出问题

昨天,工商部门相继检查了鸭制品销售点和部分大型超市。据了解,6月10日起至7月10日,南京将用一个月的时间,在全市范围内开展鸭制品质量安全专项整治,从生产源头强化鸭制品质量安全。近期,南京市工商局已从全市不同销售点抽取了50个批次的鸭制品,送至市质检部门进行检查。目前,已有6个批次的鸭制品被查出问题,主要是微生物和菌落总数不达标。这样的产品市民食用后可能出现腹泻等症状。

桂花鸭将申请驰名商标

针对“桂花鸭”仿冒、假冒产品多的问题,工商部门检查鸭制品经营户400多家,有40多家经营户证票不全,已下达整改通知。南京桂花鸭(集团)有限公司副经理夏青透露,目前集团正在计划申请“中国驰名商标”,“我们目前是江苏省著名商标,如申请国家商标成功,我们的商标将会得到更大的保护。”

食品添加剂

严查超市自制饮料食品

工商人员对超市的检查采取了倒查方式,对进货检验、索证索票制度进行检查;散装食品方面,对商品销售柜台温度、储存条件是否合规等方面进行

一对比,检查得最细致的莫过于

超市各类自制饮料和食品。大量过期食品如何处理也是检查的重点。在金润发瑞金路店,超市负责人表示,每天超市打烊后,工作人员会将所有的过期食品集中处理,将食品粉碎并加上肥皂水。为防止回流,全程的销毁流程都要拍照记录。

塑化剂

开始清查“涉塑”方便面

6月13日,快报报道了港媒称香港验出4款方便面含塑化剂:“御品皇生面香浓牛肉味”,日清生产的“大将炒面白式烧汁味”,韩国农心的“辛拉面特辣香菇味”,“金粉牌河粉王原汁牛腩味”。工商负责人表示,昨天开始针对全市可能销售方便面的4万多个商家进行拉网式检查。工商部门目前已联系南京市食安委,就相关问题进行沟通了解。在全市多家超市中,家乐福超市已将相关涉及品牌全部下架。

大查重点

将抽查1千个批次

据了解,昨天的活动是上月开始的江苏工商全系统“铸牢红盾防线,维护食品安全”集中执法行动的一部分。除检查流通领域的商家外,此次行动还包括清查全省食品药品经营主体,强化流通环节食品抽样检验工作。根据国家公布的47种可能在食品中“违法添加的非食用物质”、22种“易滥用食品添加剂”名单,针对重点食品开展抽样检验工作。全部抽查将涉及1千个批次。

通讯员 谈伟 江晓峻

快报记者 沈晓伟

[相关] 大陆暂停进口千余种涉台湾塑化剂污染产品

国家质检总局根据台湾地区公布的情况,16日又增加了受塑化剂污染的问题企业及其相关产品名单,这使得因受塑化剂污染而被大陆暂停进口的产品超过了1000种。当天,因涉塑化剂污染而被通报的企业增加8家,产品新增26种,新增产品主要为果汁饮料、果酱、果浆或果冻,胶囊锭状粉状产品。

此外,还有两种食品虽不在

台湾地区公布的名单中,但在入境口岸被检出塑化剂污染,已按规定进行处理。目前,因受塑化剂污染而被大陆暂停进口的产品达到1004种。其中包括多种儿童产品,其中有友华生技医药股份有限公司委托德瑞特生物科技股份有限公司制造的卡洛塔妮儿童综合营养素,马来西亚商食益补国际股份有限公司的超能儿童成长钙片等。

»观察

食品监管亟待走出“无据可依”困境

无标准,检测无据可依;标准滞后,监管无据可查……在今年的全国人大常委会食品安全法执法检查期间,一些地方及基层反映,食品安全监管亟须走出标准缺失和落后的困境。

标准制定跟不上潜规则生成

本是用来衡量食品安全的“标准”,却成为掣肘我国食品安全的原因之一。江苏省有关负责人在向检查组汇报情况时指出,食品安全领域出现很多新情况,面对很多新物质,不知道哪些是允许的,哪些是要禁止的。南京的汇报材料指出:由于一些食品安全标准出台不及时、不统一,导致监管“无法可依、违法难究”。“目前食品生产行业使用的标准,总体上滞后于科技发展和行业‘潜规则’的生成速度。”张家港市市长姚林荣也如此直言。

尽快形成统一的标准体系

随队进行执法检查的卫生部食品安全综合协调和卫生监督局局长苏志说,卫生部制定公布了《食品安全国家标准管理办法》,正在对现行食品标准进行清理完善。一年以来,已经制定公布了新的乳品安全国家标准等重要基础标准;计划利用三年左右时间,完成清理整合任务,形成统一的食品安全标准体系。据了解,卫生部已公布了6批共64种非法添加物名单中,大部分公布了相应的检测方法,其余的还正在组织研究检测方法。

没有标准不等于不能监管

在执法检查过程中,一些检查组成员、生产经营者指出,没有标准不等于不能监管。苏志强调:“非法添加物的检测方法要加紧开发,但日常监督中不能仅靠检测,没有标准就不管这是一个监管误区,应该首先在原料、源头上监管,规范生产经营活动。”比如对食品生产经营现场进行突击检查。一些地方就通过对餐饮企业的仓库检查,发现了非法添加物,并依法查处了食品安全违法犯罪案件。

检验检测力量资源整合

检验检测机构力量薄弱且分散,标准不统一,这也是我国食品安全监管中的一大困惑。天津、山东等地人大常委会指出,食品检测检验体系不够完善,检测资源分散、缺乏统一规划,检验检测质量和效率不高,存在漏检与重复检测的现象。江苏省卫生厅厅长郭兴华建议,整合资源,集中力量,把检测机构建好建强。据新华社

»链接

2200种食品添加剂有六成无法检测

记者获悉,全国人大常委会食品安全法执法检查组近日完成了对各地的检查,日前在京举行执法检查组第二次全体会议,梳理、分析检查中发现的问题。据了解,由于技术限制,食品添加剂中有六成无法检测。

据报道,卫生部工作人员表示,国家检测任何成分都要有依据,使用任何检测方法都需要通过多次实验论证,最后把检测方法列入国家标准。但是判定检测方法的研究过程比较复杂。据了解,我国目前2200种食品添加剂中,有六成食品添加剂无法检测。据《京华时报》