

食品违法生产 重拳打击没商量

我市今年以来立案 49 起 查扣问题产品 2.2 万公斤

■记者 严小章 通讯员 赵鹏

未取得食品生产许可证,就擅自生产食品;为节约几百元生产成本,使用更为廉价食品添加剂;甚至有人在没有取得生产许可证的同时,还滥用食品添加剂……食品安全系万家,食品生产者的种种违法行为,严重危害了群众饮食安全,但最终没有逃过法律制裁。

今年以来,我市加大食品生产加工环节的安全监管力度,重点打击非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为。据统计,今年,我市共立案查处 49 起食品违法生产案件,查扣问题产品 2.2 万公斤,无论立案件数,还是查扣产品重量,较去年都翻了一番多。此外,行政处罚的力度较往年也有了大幅度提升。

食品抽检 合格率达 90%

“忙,下午还要去责任企业检查食品安全,几乎每天都在检查企业。”市质监局安阳所工作人员邵嘉宾日前忙着整理这几天的检查资料时对记者说。今年,邵嘉宾负责东山、玉海以及上望等 3 个街道食品生产企业各类质监检查内容,共计 40 余家企业,其中 30 余家企业需要一个季度至少巡查一次。“不在巡查企业,就在巡查的路上”,成了他今年工作的写照。

邵嘉宾的工作状态只是我市众多食品安全执法人员工作的缩影。据悉,今年以来,市质监局陆续开展了糕点、米面、水产加工品、桶装饮用水、含乳饮料、塑化剂、地沟油等专项检查工作,针对食品添加剂,我市开展“严厉打击非法添加非食用物质和滥用食品添加剂”专项整治工作,截至 10 月底,对 190 家拥有食品生产许可证的食品生产企业,开展检查 507 家次。

据悉,截止 10 月底,市质监局对食品生产企业开展监督抽样和风险监测 864 批次,抽样检查的产品主要包括乳制品、含乳饮料、大米、酱油、茶叶、炒货、食品添加剂、糕点、米面制品、肉制品、水产加工品、桶装饮用水、豆制品等,总体质量合格率达 90%以上,其中,乳制品、含乳饮料、大米、酱油、茶叶、炒货、食品添加剂等产品的检测合格率达到 100%。“食品生产企业对食品质量安全的高度重视提高了,食品合格率也提高了。”市质监局相关负责人说。

据介绍,今年以来,我市共发现食品生产企业的各类食品质量问题 89 起,其中属于滥用食品添加剂的 6 起,其他均为未经许可从事食品生产经营活动、使用非食用级包装容器、生产日期标注不规范等违法行为,未发现非法使用非食用物质等涉及刑事犯罪的严重违法行为。

截至 10 月底,市质监局还对发现问题中的 49 起,予以立案查处,23 起予以现场处罚,17 起予以责令限期整改,查扣问题产品 2.2 万公斤,并狠抓整改后续工作。



3 起典型案例

市质监局相关负责人介绍,通过今年以来的专项整治,我市非法添加和滥用食品添加剂的行为初步得到了遏制,食品行业质量安全状

况得到了显著改善,企业主和小作坊主的食品安全意识得到了有效提升。但也要清醒看到,当前,一些不

15 万元:滥用食品添加剂的代价

4 月 21 日,市质监局飞云所执法人员来到我市某面制品生产企业检查企业食品产品质量情况。据悉,该企业主要生产各类面制品,主要为挂面类。为扩大产品种类,在不久前,该企业开始生产鸡蛋面产品。

在生产车间,工作人员在其鸡蛋面流水线上并未发现任何食品添加剂。而一般来说,为增加色泽度,鸡蛋面产品中都要将添加国家允许适量使用的食用添加剂——梔子黄。为何检查中未发现该种添

加剂呢?

正在检查人员疑惑之时,企业负责人拿来了一瓶梔子黄。“梔子黄是企业老板从离生产线比较远的地方拿来的,而且它的包装还是全新的,几乎没有用过。于是,我们怀疑他是否用了其他违规的食品添加剂,并注意查看。”一经办人员回忆说。

果然,在生产车间的隐蔽之处,经办人员发现了 2 袋复合型食品添加剂。在事实面前和执法人员的追问下,企业负责人不得不承认在生产鸡蛋面过程中,违规使用了

法生产经营者缺乏法制观念和职业道德,为追求更高利润,置群众的身体健康和生命安危于不顾,制售假冒伪劣产品。

廉价的复合型食品添加剂。

经办人员现场查封了鸡蛋面 261 箱,生产鸡蛋面原材料 1005 箱,并对产品进行抽样检验。在第二天,市质检院出具的检验报告显示,该产品含有食品中不得添加的柠檬黄成分。

据悉,该面制品企业最终被处以没收违法生产的鸡蛋面产品,以及用于违法生产经营的工具及原料,并处罚没款近 15 万元的行政处罚。

据介绍,该案件为市质监局近年来食品类罚款额度最高的案件。

4 万根:半年多擅自生产的香肠数

4 月 29 日,在位于上望街道的某民房内,市质监局安阳所执法人员查处了一个无证生产香肠的加工点。

“香肠是肉制品,属于高风险食品,相关生产商必须取得要求更高的食品生产许可证。”经办人员介绍,在此之前,该企业负责人曾向相关部门申请食品卫生许可证,但由于企业场地、人员等未到达相关标准,最终未能通过审批。

不过,企业负责人并没有因此

放弃生产。去年 10 月份起,该生产点就开始偷偷摸摸地生产、销售香肠。

该生产点不仅无法提供香肠原来的来源、合格证明等各类证件,而且卫生情况非常差。在生产厂房的地面上,滞留着大量的污水,猪肉等原材料与扫帚等杂物堆放在一起;天花板上,非常潮湿且可以看见明显的污渍,到处都是油迹斑斑。

据悉,从去年 10 月份至今年 4 月 29 日期间,该加工点共违法生产

香肠 1000 公斤,4 万余根,已销售 500 公斤,现场查扣 500 公斤,货值 2.5 万元,经办人员现场将其封存。

经办人员介绍,该食品生产企业存在未取得食品生产许可证而擅自生产经营活动,已违反了《中华人民共和国食品安全法》第二十九条第一款的规定。最后,该生产加工点被依法取缔,没收违法生产的香肠 500 公斤,并予以 60600 元罚没款的处罚。

3 种违法行为:一海蜇加工作坊的行径

“不仅无证生产高风险食品,而且滥用食品添加剂,还涉嫌生产假冒产品。”一市质监局执法人员说,他对 5 月份查处的一例食品案件仍记忆犹新。

5 月 5 日,该执法人员到上望街道巡查各类食品生产企业时,发现在一民房门前,堆放着大量海蜇原材料:“堆得像小山一样高。”

走进厂房内,这个约五六十平方米的地方,被分隔成前后 2 个大小不一的空间。前面部分是生产车间,被用作浸泡间、打包间;后面部分为仓库,用于堆放原材料。

经执法人员现场调查,这是一

家地下非法生产海蜇加工点,除了原材料购买收据外,无任何其他证据。在生产车间,地面上污水横流,没有任何排水措施,污水积聚在房间内无法排出,苍蝇、小虫四处飞舞。

在生产车间,执法人员发现了焦糖色素的包装袋。在包装袋内,还残留有焦糖色素。执法人员当场质问是否违法添加了食品添加剂。“当时,该生产加工点负责人存在侥幸心理,矢口否认自己违法使用了食品添加剂。”该执法人员说。

于是,执法人员现场封存了各类成品以及原材料,并对产品进行

抽样检查。在现场,执法人员还发现该作坊存在涉嫌伪造商标的行为。

第二天,抽样检验报告显示样品中含有“焦糖色”及“甜蜜素”等食品添加剂成分。

在事实面前,负责人这次选择了坦白。在浸泡海蜇时,为了有更好的卖相和销量,他们添加了糖色素。

最终的处罚结果是:取缔生产小作坊,没收违法生产的 2530 包即食海蜇、2400 包海蜇头、930 包海蜇边以及 310 箱海蜇原料,罚款 73200 元。

链接

1.什么是食品添加剂?
答:食品添加剂是为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。营养强化剂、食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

2.食品添加剂有哪些种?

答:目前,我国食品添加剂有 23 个类别,2000 多个品种,常用的食品添加剂有防腐剂、着色剂、漂白剂、抗氧化剂、甜味剂、增稠剂、酸度调节剂、膨松剂、抗结剂等。

3.如何正确使用食品添加剂?

答:必须严格按照国家新修订的 GB 2760—2011《食品添加剂使用标准》,在规定的使用范围和使用量内添加食品添加剂。

4.如何正确辨别食品中是否含有食品添加剂?

答:根据国家新修订的 GB7718—2011《预包装食品标签通则》,食品配料表中应注明“食品添加剂”项,直接使用的食品添加剂应在食品添加剂项中标注。

5.食品添加剂是否安全?

答:在 GB 2760—2011《食品添加剂使用标准》规定的使用范围和使用量内添加食品添加剂,是安全的。

6.是否所有食品都允许列入食品生产加工小作坊生产许可证范围?

答:以下三类产品不允许列入小作坊生产许可证范围,只允许列入食品生产许可证范围:

(1)乳制品、罐头制品、果冻等高风险食品;

(2)专供婴幼儿、老年人、病人、孕产妇等特定人群的主辅食品;

(3)声称具有特定保健功能的食品。