

我国首份奶业质量报告昨发布

乳制品成为我国最安全的食品之一

一杯奶强壮一个民族，乳制品关系人民健康和民族的未来。2008年三聚氰胺事件发生后，国产奶业遭受沉重打击，消费者对国产乳制品的信心陷入低谷。

8年时间过去了，痛定思痛、卧薪尝胆的中国奶业是否已经脱胎换骨？国产乳制品质量能否经受考验？8月16日，中国奶业协会发布了我国首份奶业质量报告，全面回应奶业热点问题。

8年来全面整顿振兴奶业 建立完善乳品质量检测体系

牛奶被誉为大自然赐予人类最接近完美的食物，奶业也是我国畜牧业中最具活力和潜力的产业。2008年发生的三聚氰胺事件，无疑是对中国奶业的当头一棒。

2008年以来，中国奶业痛定思痛、重新启航，政府部门狠抓质量安全整顿，企业协会抓紧提升行业生产管理水平。经过8年的努力，国内奶业已逐步走出低谷，奶业振兴也有了很好的基础。中国奶业协会副会长兼秘书长谷继承表示。

据了解，8年来，我国奶业整顿振兴主要从三个环节入手：

在奶牛养殖环节，不断加大扶持力度，实施了奶牛良种补贴、标准化规模养殖、振兴奶业苜蓿发展行动等一系列政策措施，奶牛养殖规模化、标准化、机械化、组织化水平不断提高。2015年存栏100头以上奶牛的规模养殖比重达到48.3%，比2008年提高了28.8个百分点，规模养殖场100%实现机械化挤奶，奶农专业合作社超过1.5万个，

乳品质量安全大幅提升 连续7年三聚氰胺抽检合格率100%

2015年，我国奶类总产量已经达到3870万吨，居世界第三位，仅次于印度和美国，这其中奶产品质量安全如何？

根据这份质量报告，自2009年起，农业部开始实施生鲜乳质量安全监测计划，重点监测生鲜乳收购站和运输车，检测指标包括乳蛋白、乳脂肪、菌落总数、黄曲霉素M1、体细胞数、铅、铬、汞、三聚氰胺、革皮水解物等10项指标，累计抽检生鲜乳样品15.1万次。

在这些指标中，乳蛋白、乳脂肪是衡量生鲜乳营养价值的主要指标，菌落总数、黄曲霉素M1、体细胞数是反映生鲜乳卫生状况的主要指标，铅、铬、汞是判断生鲜乳是否受到重金属污染的主要指标，三聚氰胺、革皮水解物是判断生鲜乳中是否存在人为添加违禁物的指标。

抽检结果显示，生鲜乳中乳蛋白、乳脂肪两大营养

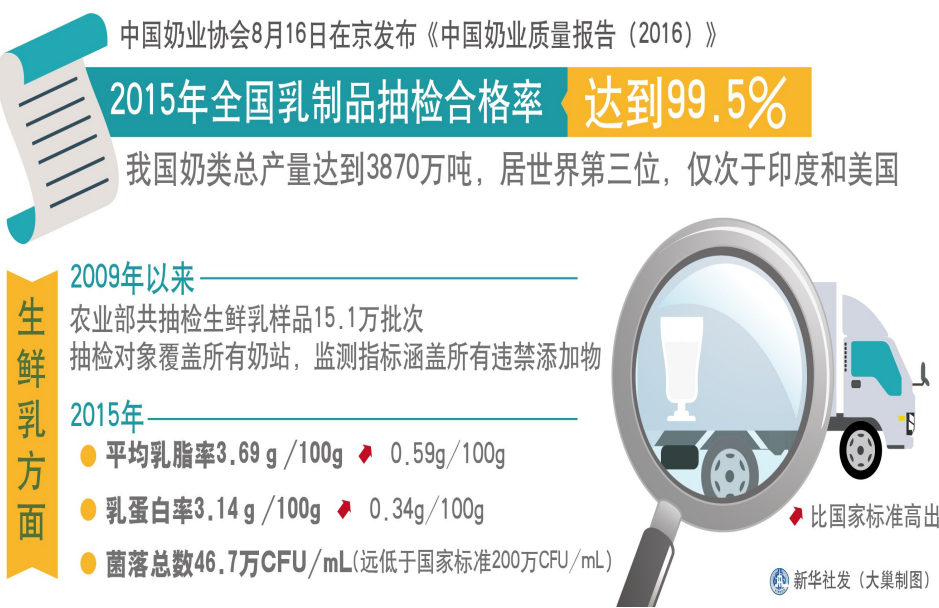
是2008年的7倍多。

在收购和运输环节，全面开展奶站清理整顿，严格准入管理，坚决取缔不合格奶站，奶站数量从2008年的2万多个减少到8500个，奶站的基础设施、机械设备、检测手段和人员素质水平显著提升。生鲜乳运输车全部实现专车专用，持证运输。

在乳品加工环节，对乳制品及婴幼儿奶粉企业生产许可进行重新审核，淘汰了一批奶源无保障、生产技术落后的企业，大力推进婴幼儿配方奶粉企业兼并重组，优化产业结构，有力保障了乳品质量安全。

2008年以后，我们吸取深刻教训，建立起比较完善的乳品质量安全检测体系。农业部奶及奶制品质量监督检验测试(北京)中心主任、中国农业科学院研究员王加启介绍，目前我国对奶制品的检测共包括营养指标、卫生指标、健康指标、污染物残留指标等四大指标，能够及时准确掌握奶制品质量动态，有效预警防范质量安全问题的发生。

2015年全国乳制品抽检合格率达99.5%



中国乳品赢得肯定 部分乳企走向海外

近年来，国人热衷于代购、抢购国外乳产品，这其中既有对国产乳制品的不信任，也有对外国乳制品的质量崇拜。那么，进口乳产品质量一定好于国产乳产品吗？

根据报告，2015年，农业部奶产品质量安全风险评估实验室(北京)对我国23个大城市销售的巴氏杀菌乳、超高温灭菌乳和调制乳等液态奶产品进行监测。结果显示，国产液态奶与进口液态奶相比，黄曲霉素M1、兽药残留和重

金属铅等风险因子没有显著差异，均符合我国限量标准，而牛奶热加工的副产物糠氨酸在进口灭菌乳样品中的含量高于国产灭菌乳。

国家奶牛产业技术体系首席科学家、中国农业大学教授李胜利认为，我国主要乳品企业生产设备、加工技术大都源自国际知名厂商，管理运营达到国际先进水平，其中伊利、蒙牛进入世界奶业20强，君乐宝婴幼儿奶粉通过国际公认的全球食品安全标准

(BRC)A+顶级认证，其婴幼儿配方奶粉经香港的严格检测和审查，已经进入香港市场，现代牧业、飞鹤乳业还获得世界食品品质评鉴大会金奖。这些走向世界的乳制品，是对中国奶业的高度肯定。

现阶段我国奶业发展仍然存在一些症结和问题，与发达国家相比竞争力还不够，但是我们有信心，通过八到十年的不懈努力，实现民族奶业的振兴。谷继承表示。

(据新华社)

[链接] 如何正确选购合适的乳制品？

牛奶是一种营养成分丰富、组成比例适宜、易消化吸收、营养价值较高的天然食品，含多种有利于人体健康的物质，适合各年龄段人群饮用。市面上乳制品种类众多，如何正确选购适合自己的乳制品？

国家奶牛产业技术体系首席科学家、中国农业大学教授李胜利表示，我国乳品种类齐全，有巴氏杀菌乳、超高温灭菌乳、发酵乳、调制乳、配方奶粉等。总体看，只要是正规生产上市、保质期内的产品，质量安全上都没有问题，大家可以放心选择消费。

从营养价值方面说，巴氏杀菌乳的杀菌方式既可以杀死致病菌，又能最大限度保留生鲜乳中的生物活性，其生产、加工、运输、销售的全过程都要求在2至6摄氏度冷链条件下进行，保存期一般为2至7天。从方便来说，可以选择高温灭菌奶，能长时间室温保存。对于乳糖不耐受者，

可以选择酸奶等产品。

专家建议，由于羊奶和牛奶在营养成分上没有本质区别，对牛奶过敏和体质较弱的人群可以选用羊奶代替。除此之外，6月龄以内的婴儿，提倡以纯母乳喂养。7至24月龄婴幼儿可适当添加婴幼儿配方乳粉，以补充母乳不足。2岁以上儿童方可逐渐过渡至新鲜的巴氏杀菌乳、酸奶或超高温灭菌乳。

消费者购买乳制品要尤其关注以下三点：首先，通过产品标签标识辨别所购买乳制品的种类，即巴氏

杀菌乳、超高温灭菌乳、发酵乳或调制乳等。其次，通过查看配料表，确认是用生鲜乳生产的还是添加了奶粉(复原乳)。再次，查看生产日期，选择保质期内的乳制品。

另外还需要注意，从奶牛乳房挤出的生鲜乳不宜直接食用，应经过巴氏杀菌工艺或超高温灭菌工艺加工处理后才能饮用。超高温灭菌牛奶虽可以常温保存，但开封后应尽快食用，未食用完的必须密封后冷藏保存。

(据新华社)

