

C2 餐饮培训:如何摆脱“叫好不叫座”

餐饮从业人员大量增加,同时上岗培训师严重匮乏。如何在餐饮企业和餐饮培训机构之间构建起供需互惠的关系,尽早摆脱餐饮培训“叫好不叫座”的尴尬,成为提升餐饮从业人员整体素质的关键。

C3 樊晖:全聚德“拓荒”经理

全聚德马家堡店总经理樊晖先后当过5家门店的经理,其中白手起家的就有3家。作为全聚德集团开展连锁经营的“拓荒”干将,樊晖认为,管理者最重要的是思想不能僵化。

C4 三招教您远离“黑心烤鸭”

近日,积怨多年的“黑心烤鸭”事件终于提到食品安全的议事日程。北京全聚德仿膳食品有限责任公司副总经理张湛通过本报,向消费者推介了“三招”辨认真假全聚德真空烤鸭的技巧。

糖分不达标将下架、销毁

蜂蜜新国标惹争议



如果蜂蜜中的果糖和葡萄糖含量低于60%,同时没有其他质量问题,现在仍能以等外品身份对外销售,不过10月20日之后就只能做下架、销毁处理了。

根据卫生部日前发布、将于今年10月20日正式实施的食品安全国家标准《蜂蜜(GB14963-2011)》,果糖、葡萄糖、蔗糖含量等理化指标首次列入食品安全国家标准。然而理化指标的差异是否涉及食品安全,业界对此存在争议。

争议一 理化指标是否牵涉食品安全

在一些业内人士看来,无论是过去的卫生标准,还是现在的食品安全标准,归根到底就是要做到“产品不会对人体健康造成伤害”,通俗点儿说就是“吃不死人”。因此,这次蜂蜜新国标将糖分等理化指标也纳了进去,自然引来一片争议。

“蜂蜜新国标增加了污染物限量、兽药残留限量、农药残留限量等相关要求,对保障蜂蜜产品的食品安全当然具有重要意义。但是业内普遍认为,理化指标只反映产品质量,并不涉及食品安全。如果果糖、葡萄糖含量60%合格,那么含量为58%只能说质量不好,可一旦被扣上违反食品安全标准的大帽子,那就只能下架、销毁了。所以我们认为,新国标把理化指标列入是欠妥的。”中国蜂产品协会蜂蜜专业委员会主任杨寒冰告诉记者,他们近期正准备召开相关会议,把企业的意见反映给相关部门。

不过支持新标准的声音也不在少数。有专家就指出,新国标所要求的理化指标已经是正常蜂蜜产品的下限了。如果蜂蜜产品的有效成分过低,那么一定含了很多不应有的物质,本身就存在着安全隐患。

争议二 新国标是否有“跨界”之嫌

在蜂蜜新国标出台之前,蜂蜜的国家标准主要涉及两大部分。一是国家质检总局2005年10月26日发布的GB-18796-2005《蜂蜜》,主要从产品质量角度规定了一系列理化指标,对蜂蜜的名称、真实性方面都进行了规范;另一个则是卫生部2003年9月24日发布的GB-14963-2003《蜂蜜卫生标

争议三 公开征求意见规定形同虚设?

蜂蜜新国标的骤然出台也让不少关注此事的业内人士感到意外。

“根据卫生部自己颁布的文件,所有标准出台前都要在网上公开征求意见,可我们天天盯着,等来的竟然是新国标的直接发布。”对此,杨寒冰显得有些无奈。

记者在卫生部网站找到了这份2010年10月20日以卫生部77号令发布的《食品安全国家标准管理办法》。其中第22条规定:“经秘书处初步审查通过的标准,在卫生部网站上公开征求意见。公开征求意见的期限一般为两个月。”随后的第23条规定:“秘书处将收集到的反馈意见送交起草单位,起草单位应当对反馈意见进行研究,并对标准送审稿进行完善,对不予采纳的意见应当说明理由。”

杨寒冰告诉记者,早在去年初,中国蜂产品协会就已经关注到卫生部准备修订蜂蜜相关标准的消息,还曾经派出专家参与过标准的讨论,所以对此事一直密切关注,希望通过卫生部公开征求意见的机会反映行业呼声。他表示:“虽然新国标已经出台,我们近期还是准备组织相关会议进行研讨,然后把企业的声音反映上去。”

《蜂蜜卫生标准》,主要从安全卫生角度规定了致病菌等一系列卫生指标。

此次卫生部发布的蜂蜜新国标,从名称编号上就可以看出,实际上是《蜂蜜卫生标准》的升级版。然而新国标在前言中的表述却令不少人感到困惑:“本标准代替GB-14963-2003《蜂蜜卫生标准》以及GB-18796-2005《蜂蜜》中的对应指标。”有业内人士反映,这容易给人造成两大标准合二为一的错觉。据可靠消息,国家质检总局也将在今年底前完成对蜂蜜质量标准GB-18796-2005《蜂蜜》的修订工作,两大标准体系依然各自独立。

记者观察

劣币驱逐良币 蜂蜜市场乱象暴露标准不足

无论是央视对蜂蜜造假企业的曝光,还是各地公布的蜂蜜抽检不合格率居高不下,蜂蜜市场鱼龙混杂的局面有目共睹。有业内专家指出,蜂蜜市场乱象暴露出蜂蜜相关标准的不足甚至缺陷。

蜂蜜制品≠蜂蜜

目前,市场上各种蜂蜜制品名目繁多,价格也与蜂蜜不相上下,许多消费者经常误把蜂蜜制品当成蜂蜜,其实两者是有很大差别的。

蜂蜜是指蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露,与自身分泌物混合后,经充分酿造而成的天然甜物质。也就是说,只有纯蜂蜜才能被称为蜂蜜。而在蜂蜜中添加了其他成分的则属于蜂蜜制品。

为了避免二者混淆,国家标准委曾在2006年2月底提出《关于蜂蜜制品名称标注的意见》,其中规定:蜂蜜制品的名称,应该在蜂蜜或蜜的前面加上“调制”或“调配”,在后面加上膏、浆、液、剂等字眼。

不过这一规定并未得到有效执行。今年初,中国蜂产品协会曾经对全国蜂蜜制品标签标注情况进行了调查,结果显示,50%蜂蜜制品的名称上都没加标“调制”、“调配”字眼,有些厂家还故意把“蜂蜜”两个字印得很大,将“膏”字印得很小,误导消费者。

掺假损害行业信誉

正常市场价半公斤15元到20元的蜂蜜,在有的超市2公斤只卖17.8元、19.8元,一斤蜂蜜售价不足5元。他们是怎么做到的呢?答案就是掺假。

去年11月,央视曾经曝光了国内部分蜂蜜生产企业,为降低成本赚取利

润,在售价较高的蜜种中掺入油菜花蜜等价格低廉的蜂蜜以及用加工大米时的下脚料制造“果糖”,掺进蜂蜜当中冒充蜂蜜的情况。一时间,国内蜂蜜行业遭遇空前的信任危机。

据业内人士介绍,目前蜂蜜国家标准中的C-4检测办法,仅能检测出玉米糖浆掺假,而对于近年来新出现的大米糖浆则无能为力,因此检测标准亟待升级。好消息是,目前研究人员已经摸索出了对付大米糖浆掺假的检测方法,预计很快将纳入年底修订的蜂蜜新国标中。

九成蜂蜜不是成熟蜜

中国是全球最大的蜂蜜生产国,然而经常听到有人从国外带蜂蜜回来,据说是国外的蜂蜜是自然成熟的,而国内绝大部分蜂蜜都是加工蜜。

这种说法得到了专家的印证。据介绍,“成熟蜜”只是业内约定俗成的叫法,指的是蜜蜂天然酿造好的蜂蜜。在德国,蜂蜜的定义就是蜜蜂采集植物花蜜带回蜂巢经过充分酿造的天然甜物质,不能从中取走任何物质,也不能添加任何物质。

然而我国目前的蜂蜜国家标准中并没有“成熟蜜”的概念,只是将蜂蜜按照水分含量分级。由于酿造成熟蜜通常要花费三倍于未成熟蜜的时间,水分含量还不一定达到一等品要求;而未成熟蜜不仅产量高,而且缩水加工后更容易达到一等品标准,两者在价格上没有差异,所以九成以上都是采用未成熟蜜加工而成。目前,只有有机蜂蜜的生产方式基本等同于成熟蜜。专家认为,只有明确成熟蜜生产标准,提倡优质优价,才能真正推动我国成熟蜜的发展。

本报记者 徐慧