

一些国家加大食品安全监管力度

□李强 姜波 张志文

食品安全是全球关注的重大问题,关乎每个人的生命健康。当前,一些国家制定实施食品安全战略,完善食品安全法律法规及监管制度,加强预警及问题食品召回机制,加大食品安全监管力度,最大限度保障消费者健康。

德国——

加强从田间到餐桌安全监管

德国有一款名为“产品召回”的手机应用程序备受消费者青睐。打开应用程序,首页醒目地排列着食品包装图标,均为近期商家宣布召回的问题食品。点开图标,就可看到该食品究竟出了什么问题。根据“产品召回”的统计,德国平均每周有两种食品被召回,有时每个月发布食品召回信息多达近20条。

出现异物或有害细菌是最常见的召回原因。此前,雷弗超市的一款冷冻比萨饼在生产过程中可能混入了原材料的塑料包装,超市出于安全考虑采取了召回措施,并附上产品名称、净含量、

条形码、批次等信息。另一家食品企业在对一款热狗香肠进行检测时发现李斯特菌,及时发布召回令。除产品基本信息外,召回令还详细介绍了李斯特菌的感染症状及危害,向消费者发出警示。

德国联邦食品和农业部提出“从田间到餐桌”的食品安全监管方案,并确立了厂商责任、可追溯、官方食品和饲料监督、预防、独立风险评估、风险沟通透明化等原则。食品召回正是根据这些原则实施的。

生产企业被视为食品安全第一责任人。为防止企业瞒报信息,德国各联邦州的食品和饲料监督机构经常对企业食品生产进行检查。德国食品安全局和联邦消费者协会等部门联合成立了食品召回委员会,生产企业在发现问题食品24小时内必须向该委员会提交召回报告,委员会作出评估后,企业即着手实施召回行动,包括向媒体、消费者和经销商等发布召回信息、采取补救措施、提供补偿等。同时,欧盟国家采用统一的食物标签和批次号,问题食品

在技术上具有可追溯性,更易确认生产环节中各企业的责任。

西班牙——

持续完善食品安全预警机制

西班牙食品安全与营养局日前发布了最新一项食品过敏信息预警。根据加泰罗尼亚自治区卫生监管部门通报,当地市场上一款进口巧克力饼干中含有的东莨菪碱等物质含量超标,可能对食用者身体造成不良影响。该机构要求各地监管部门及时下架该产品,并建议已购买该产品的消费者避免食用。预警信息内容详细,包括产品名称、品牌、批次、分销地 and 外包装图片等,便于消费者辨识。

西班牙设有专门的食品安全管理机构,根据食品工艺技术等变化,不断完善相关法律法规。隶属于消费部的西班牙食品安全与营养局主要负责监管生产、加工、销售等各个环节的食品安全,协调和推动公共部门在食品安全监管领域加强合作。

为及时获得和通报食品安全信息,

西班牙加强了食品安全预警机制,在全国设立两个实验室,专门负责评估食品安全,监测和预警可能出现的相关风险。

西班牙还建立了一个贯通国内外的食品信息预警和响应网络,由食品安全与营养局协调管理。除常见的食品安全问题外,该网络还提前对可能出现问题的食品进行预警。这一网络不仅有西班牙卫生部和各地卫生监管部门参加,还与欧盟、联合国粮农组织和世界卫生组织的相关机构共享信息。该网络的成员机构将发现的食品安全问题相关信息发送至特定平台,共享给其他成员,同时启动程序查封下架问题产品。如果问题产品已进入分销系统或已被售卖,相关机构将向民众发出预警,提醒民众停止食用或丢弃问题产品。此外,该网络还负责调查出现问题产品的原因,并采取后续措施以避免再出现类似问题。

西班牙企业也积极参与完善食品安全监管制度。例如,该国一家初创企

业与西班牙全国食品安全与技术中心合作,推出一款便携式近红外光谱分析检测装置,能够对食品新鲜程度和质量进行实时监控,并将数据发送给管理人员,以便做出及时应对。

阿联酋——

严格食品安全违规行为处罚

在英国《经济学人》杂志发布的2022年全球食品安全指数报告中,阿联酋位列中东和北非地区首位。阿联酋食品与水资源国务部长、气候变化和环境部部长穆海里表示,阿联酋希望到2051年成为全球领先的创新驱动型食品安全中心。

近年来,阿联酋不断加大食品安全监管力度。根据阿联酋阿布扎比农业和食品安全局最新公布的数据,今年一季度,有超过1万家企业因食品安全违规行为受到警告或处罚。不久前,该机构宣布,将进行全面的总膳食研究,以评估消费者在日常膳食中接触各类化学污染物的程度,进一步细化食品安全监管要求,引导公众有效选择健康食

品。

阿联酋食品安全监管部门吸引相关方广泛参与,在食品货物运输和进出口等环节共同把牢安全关。相关部门采取一整套流程来监控进口食品的安全性,包括为边境口岸的检验检疫机构配备先进检测设备和更多技术人员等,以提升口岸检验检疫效率和准确度。

阿联酋还积极利用农业创新技术,如建设室内农场等,为居民提供更多安全食品。日前,一座面积超过6000平方米的室内垂直农场在阿布扎比开业,科技人员在室内模拟日出、温差等自然变化,同时避免使用农药,让食品安全和品质更加可控。

阿联酋政府还面向公众加大教育力度,在学校教育中增加食品安全教学内容,出版推广《食品安全——我们的第一段旅程》等教材,向学生和家庭传递食品安全理念。迪拜还将于今年11月举办第十七届迪拜世界食品安全会议,为讨论气候变化对食品安全的影响等提供平台。

不同国家的奶酪文化如何影响着人们的餐桌?



奶酪已经普及到了世界各地,许多国家也出产自己的奶酪。尽管全世界的奶看似差不多,但是由奶制成的奶酪却可以各形各色,从质地、味道、气味到形状、口感、颜色等,都具有无穷的多样性。牛羊的种类、土壤、气候、经纬度甚至文化和历史事件……都可以影响奶酪的种类形成。世界各国最具代表性的奶酪是哪一款呢?有什么特点和不同呢?为什么说这些国家的饮食文化中奶酪可以扮演如此重要的角色呢?

瑞士:“起司”撑起饮食文化的“半壁江山”

瑞士是很多人向往的旅游胜地,来过瑞士的游客头脑里大概都会浮现蓝天白云,绿草如茵的阿尔卑斯山脉,就算没有来过的人大概也见过阿尔卑斯山上奶牛吃草的旅游宣传照片。

来瑞士旅游当然要尝一下瑞士当地的美食。瑞士小如弹丸,其实并没有什么特别值得大书特书的饮食文化,但是有两道用起司制作的传统菜肴,是瑞士饮食文化的两大“山头”,可以说是撑得起瑞士饮食的半壁江山了。

起司火锅和烤奶酪

在瑞士家喻户晓

瑞士起司火锅(Fondue)和烤奶酪起司(Raclette)是瑞士家喻户晓的美食,起司火锅是比较硬的干奶酪擦成丝,和白葡萄酒一起煮,等起司融化成了丝滑的状态,用长叉子插着切成小块儿的面包或者水果蘸着融化拉丝的起司吃。

烤奶酪起司也是把起司融化后配煮好的土豆或者面包一起食用,一般家庭会买切好的专门用来烤的起司片,围在桌旁,用家用烤起司炉边烤边吃。起司火锅和烤起司的吃法都很适合家人朋友围炉聚会。特别是冬天,外面寒风大雪,大家滑了一天雪以后,吃一顿热热的融化起司满足味蕾也补充热量。

山区或者街边市集可以看到别具特色的烤奶酪摊子

真正有特色的烤起司是在山区或者街边市集摆的烤起司摊子,摊主会穿着瑞士传统的蓝色农夫衬衫,衬衫上绣着雪绒花的纹样。起司不是切成小块,而是会把直径70—80厘米的大起司圆轮切成一半,像半个小轮胎那么大。烤的时候会用一种特制工具,把圆弧一段固定,上面的切面用长方形的烤炉烤化以后,再用

刀子把化掉的起司刮下来放在厚切面包上来卖。前年有一次瑞士策马特地区因为大雪封山,火车停开,很多游客滞留。当地的镇长就自己挽起袖子,支了一个烤大起司的摊子,免费给大家发放热乎乎的烤起司安抚游客。

现代瑞士起司更是种类繁多,和邻国同样是起司国的法国相比,瑞士更知名的是山里的起司。这种起司口味比较咸,口感也较硬,气味也臭臭的。可就跟臭豆腐一样是闻起来臭,吃起来香。到了露天集市和超市,闻着味儿就能找到摊子在哪里。

建国初期奶酪曾经兼具

货币支付功能

瑞士的地形地貌不适合种植农业,只适合畜牧业。很早以前起司就是主要农产品。瑞士建国初期,奶酪不仅是主要的食物来源,同时还有类似货币的支付功能。对当时的人们来说,“奶酪和货币”具有同等效应,除了奶农会用起司交换日用品和其他食物,其他人也会用它支付工匠、短工和教区牧师的工资。

艾门塔尔、格鲁耶尔和僧侣头

三种特色奶酪各有千秋

瑞士著名的起司数不胜数,其中有三种很有特色:艾门塔尔、格鲁耶尔和僧侣头。

艾门塔尔起司有大洞洞,是动画片里老鼠爱吃的起司的原型;格鲁耶尔是瑞士人日常饮食基础款,一年四季都会吃;僧侣头起司最初是于柏勒瑞的僧侣(修道士)发明的。它一整块像个小小的啤酒桶形状,每个大概800克,吃的时候需要一个特殊工具,穿过起司中心把它固定在一个圆盘上,用可以旋转的刀片刮起司表面,最后起司被刮成像小小的花朵的形态就可以吃了。原理类似于转刀削铅笔,吃的部分是削下来的薄片,口感丰富而且还很好看。炎热的夏天配着冰啤酒吃非常美味。

瑞士起司大多以产地命名 兼具传承传播起司文化功能

值得一提的是,各地的起司协会每年会在瑞士和邻国巡演,举办专门的起司集市,免费让大家品尝,希望大家“入坑”成为长期食客。

起司工坊也是瑞士高山观光农业的重要部分。瑞士的小朋友很多都去参观过格鲁耶尔村的起司工坊,在那里学习过起司历史和制作原理。

另外,瑞士这些以地名命名的起司名受到保护的商标,也是瑞士人的骄傲。

荷兰:不得不说的高达奶酪

荷兰的确是个诗意的国家,郁金香、风车,当然还有奶酪。每到举行奶酪集市的日子,形如车轮的黄色奶酪便摆满了整个城镇广场。在这种既有宜人天气、又有风车等荷兰独有的条件下,奶酪也变成了一种国家文化的体现。

最具代表性、最负盛名的奶酪 非高达莫属

高达奶酪以荷兰鹿特丹东北部的一个小村庄——高达小镇命名。它的外观是黄色,呈扁平车轮状,因此也被称为“黄波”;它是一种半硬奶酪,以其丰富、独特的风味和光滑的质地而闻名。

它可以说是世界上最受欢迎的奶酪之一了,占世界零售奶酪消费量的五到六成。

高达通常是由巴氏消毒牛奶制成的,为了增加奶酪的味道,荷兰的工匠可以混合香草、调味料和坚果。

最好的高达奶酪是由农场农民用生牛乳制成,农场奶酪就是一种典型的未经巴氏消毒的高达奶酪,由荷兰的农民从天然低地牧场放牧的奶牛的牛奶生产。

高达淡味奶酪是一种柔软乳状的半硬质奶酪,它外表特征就像个黄色车轮,表面覆有一层标明口味的黄、红、棕、黑色薄蜡,口味比较浓重也最受欢迎,是一种非常好的融化奶酪,因此可与烘烤食品、比萨或三明治配食,口味怡人。

由于没有做原产地命名保护 全世界都可以名正言顺生产

不像菲达、艾门塔尔做了原产地命名保护,因为不受原产地命名保护,全世界各地都能名正言顺地生产高达奶酪,法律上也没有原产地高达奶酪这一说法。如今,它已经成为所有以“高达”为名生产和销售的奶酪的通用分类。所以确切地说,现在这里不是高达奶酪的产地,而是高达奶酪的销售集散地。不知对于荷兰人来说,这是一种损失,还是一种远见。

唯一可以肯定的是,高达奶酪早已妇孺皆知,几乎皆为荷兰奶酪的代名词。荷兰每年生产的所有奶酪中,大约60%都是高达奶酪以及它的变种。

提及高达,人们还是毫不犹豫地想到荷兰,来旅游的人都会到集市上去凑凑热闹,最后仍不忘捎一块回家。

不同成熟度的高达奶酪 呈现不同的颜色和风味

高达奶酪可以磨碎、切片、切成丁或融化,也可以用作餐桌奶酪或甜点奶酪。高达奶酪就像其他硬质干酪一样,成熟期比较长,随着光阴流转,它的味道也越发浓郁。成熟几个月的高达是柔韧的质感带有甜甜的水果味。随着成熟加深,高达的外面会变得干燥、坚硬结实。直到18个月的时候,布有小孔的内质会变成深黄色,变硬变脆,带有颗粒感。

谈起高达干酪,有些人会上想起它那层红色或黄色的蜡衣,但是真正的干酪爱好者却对高达干酪醇厚的焦糖口味更加津津乐道。

成熟的高达干酪味道淡甜,而烟熏高达则有麝香的余韵。鲜嫩的高达干酪往往包有红色的蜡衣,成熟的则通常是黄色的,而烟熏高达一般为黑色或褐色的。

高达有三种颜色的蜡衣,穿什么颜色的外衣可是有讲究的。年轻高达——红色蜡衣,成熟高达——黄色蜡衣,烟熏高达——黑色或褐色蜡衣。

法国:为什么被称作“奶酪之乡”?

在法国生活过的小伙伴肯定对奶酪不陌生,在每个法国超市都会有一整个大展柜摆放着各式各样的奶酪,在餐厅里你将不可避免地吃到含有奶酪的各式菜品。法国,是名副其实的“奶酪之乡”。

根据统计,如今法国的奶酪超过一千种。有些奶酪非常常见,在超市里就能买到;而有些奶酪就只是某地特产,甚至要到某个村庄或社区才能买到,风土、口味各具特色。

法国在奶酪的制作方面也保存了自己的传统,对于奶酪的生产和食用可以说是代代相传。

在法国,只有那些通过凝结后,沥干制成的奶制品才可以被称为“奶酪”。制作原材料可以是牛奶、山羊奶或者绵羊奶,可以是煮熟的奶或经巴氏灭菌法消毒的奶制成。

法国奶酪的七大类别

至于为什么法国能被称为“奶酪之乡”,看完下面的七大类别介绍,您大概就能略知一二了,也能够了解奶酪这一食物在法国人的日常饮食习惯和文化中占据多么重要的地位。

1、新鲜奶酪

顾名思义,就是刚做好的奶酪,也叫“鲜奶酪”,一般法式甜品常用鲜奶酪制作。水分较多,口感嫩滑,像鲜奶油那样甜美,有黄油那样的浓厚味道,口感和加工方式与酸奶相似。缺点就是保质期短,需要尽快食用。常见的种类有新鲜酸乳酪、白干酪等,当地人一般用它拌以蜜糖或苹果泥蓉一起食用。

2、花皮软质奶酪

花皮软质奶酪,又叫“白霉奶酪”。这种有着花形表皮的奶酪陈化了2至6周。由于霉菌的快速生长,这种奶酪的显著特点是覆盖着绒毛的白色外壳,味道类似蘑菇、榛果和黄油。

常见种类当属法国的卡门培尔奶酪,它由诺曼底小村Camebert命名,是一种软的白霉圆形奶酪,食用时只需切下三角形块。关于卡门培尔奶酪,还有一个小知识——在第一次世界大战期间,它曾被分发给法国士兵,属于法国文化的一部分,在法国文化、文学和历史中扮演着众多角色。

3、水洗软奶酪

这种奶酪表面轻微坚硬,表皮为橙色,内里为象牙色,柔软黏

稠,有着强烈的气味和温和的口感。由于使用了盐水和白兰地或其他酒类来清洗表面,所以别有一种独特的香气。

常见种类有产自诺曼底的蓬莱韦克奶酪——它可能是仍在生产的最古老的诺曼底奶酪了,它是方形的,有着淡棕黄色的外壳,因陈化过程中常以盐水洗刷外壳,而令外壳留有阵阵的辛辣味,非常浓郁,奶酪肉为黄色,质地柔软,有小洞眼。通常与布里、卡门培尔和罗克福奶酪一起被列为法国最受欢迎的奶酪。

4、蓝纹奶酪

许多朋友应该对这个种类的名字比较熟悉,这是以牛奶或羊奶制成的山区奶酪,质感由半软到软膏状,将奶酪切开便可看到美丽的蓝绿色花纹,所以顾名思义称为蓝纹奶酪,而这种蓝纹图案则是在成熟过程中用针孔透气而形成的霉菌。它是法国奶酪家族之中极为特殊的一类,散发出独特的香气,口感清新又富有特色。

常见种类有罗克福奶酪,是羊奶蓝纹奶酪的一种,产于法国南部的罗克福,与意大利的戈贡佐拉奶酪、英国的斯蒂尔顿奶酪并称世界三大蓝纹奶酪。这款奶酪外观呈白色,不带外皮,带有强烈的盐香味,手感湿软而易碎,通体布有均匀的蓝绿色纹络。它气味独特,入口先感醇厚,继而甘甜,再转为烟熏味,最后化为咸味留在口中。

法国人一般佐面包食用或制成小食;也可作为酱汁的材料,例如牛扒汁,或加入色拉之中。

5、压制生奶酪

这种奶酪的成熟期较长,所以质半硬,富有香浓奶味、味道浓烈,而且外表色泽多变。质地有弹性,气味温和。

常见种类有米莫莱特奶酪,它的名字来自一个法语单词,意思是“半软”,指的是这种硬奶酪的油性质地,它的外观与哈密瓜相似。一般情况下它可直接食用,较多配搭三明治;也适宜配以口味较清淡的红酒。

6、压制熟奶酪

这是最常见的奶酪,是所有奶酪当中触感最硬的奶酪,味道浓郁,口感厚实,水分很低,质地硬,所以保存时间很长。口感略咸,有些带有气孔。

常见种类有博福尔奶酪,是一种淡黄色硬质光滑奶酪,产自博福尔地区。博福尔奶酪被制成圆筒状,重量约40千克。平面甚少洞眼及裂缝。这款奶酪闻起来像坚果及太妃糖,味道带盐味。当地人一般用它搭配面包或三文治一起食用或制作奶酪火锅,也适宜配口感浓郁的红酒。

7、山羊奶酪

这类奶酪或由100%山羊奶制成,或由50%以上的山羊奶和牛奶混合而成。奶酪可能略稀或干燥,表皮可能是灰白色、花形或自然状。一般人们用它搭配面包作为美味前菜,做成用橄榄油及百里香配生菜的吐司来食用。

(据《北京青年报》)

国际看点

全球多地遭遇高温考验:意大利气温达46摄氏度,奶牛热得减产

在意大利度假胜地卡塔尼亚,24日的最高气温达46摄氏度,而地中海岛国马耳他刚刚经历了近一周的停电,无法使用冰箱和风扇的居民们称,这是一个“地狱之夏”。

这样的极端天气,正在给从农业到运输业的经济造成巨大损失。意大利农业协会(Coldiretti)称,由于动物的热应激反应,牛奶产量将下降10%,奶农们不得使用风扇和喷淋系统为牲畜降温,这增加了水与能源的成本。瑞士再保险公司(Swiss Re)的数据显示,截至2022年的五年内,保险公司与高温相关的灾难损失将达到464亿美元,远高于前五年的294亿美元,提升了58%。

极端天气正在给全球经济带来沉重的影响。

(第一财经)

自2023年初以来已有逾28吨乌拉尔冰淇淋运往中国

据俄罗斯乌拉尔海关总局新闻处消息报道,自2023年初以来,已有超过28吨乌拉尔冰淇淋运往中国。

报道称,2023年运往中国的冰淇淋总价为9.3万美元。

乌拉尔海关总局局长阿列克谢·弗罗洛夫称:“乌拉尔地区计划在未来几年内增加在中国的业业务,可能翻倍增长。当地企业正在加足马力进入潜在有前景的销售市场:中国、印度、蒙古、越南。这些国家对我们的冰淇淋感兴趣。”

自2016年以来,俄罗斯乌拉尔一直向中国运送冰淇淋,然而,之后受疫情影响不再运送。乌拉尔唯一一家向中国供应冰淇淋的出口商是叶卡捷琳堡冷冻联合工厂,早在2022年,该公司总经理纳塔利娅·梅尔兹利亚科娃就阐述了恢复向中国供应产品的计划。

(食品资讯中心)

津巴布韦乳制品行业快速增长

据报道,今年,随着投资的增加,津巴布韦乳制品行业产量增长了14%,牛奶产量从2021年的79.600万升增至2022年的91.400万升。津巴布韦国内市场牛奶需求为1.31亿升,而2022年的市场缺口为4000万升,如果今年能够实现20%的预期增长目标(预计今年将实现1.08亿升目标),将大幅缓解牛奶市场供应短缺压力。

津巴布韦国内奶油、乳饮料、发酵乳、冰淇淋和酸奶主要依靠本地生产,而黄油、奶酪和奶粉则主要依靠进口。

(商务部)

2023上半年巴西农产品出口创新高

巴西是全球最大的食品生产国和供应国之一,根据巴西政府近日发布的最新报告,今年上半年该国农产品出口额达828.04亿美元,创历史新高,同比增长4.5%。根据巴西农业和畜牧业部发布的一份报告,这一增长是由大豆、食糖和谷物出口的强劲增长推动的,因为同期肉类等产品出口下降。

报告称,上半年出口额创纪录是由于出口量与去年同期相比增长8%,尽管巴西出口产品的平均价格同比下降3.2%。报告称,销售额的增加使得农业部门在巴西出口总额中的占比从2022年上半年的48.3%上升到今年前6个月的50%。

对今年上半年出口增长贡献最大的产品是大豆和豆制品,出口额增长8%,达到408.05亿美元,几乎占到农产品出口总额的一半。

(参考消息网)