

是“做不到”还是“不想做”？

国内奶业标准“世界最低”争议追踪

□新华社记者 杨玉华 周相吉

细菌总数放宽了4倍,蛋白质含量标准降低——近期,中国奶业标准“世界最低”引发公众质疑。据悉,这一生乳“新国标”是有关部门2010年出台的。为何在食品安全之弦越绷越紧的今天,乳品质量标准却不升反降?这样的标准究竟维护了谁的利益、是否会影消费者的健康?围绕一系列热点问题,记者作了追踪调查。

“最低”奶业标准会威胁消费者健康吗?

围绕有关部门新修订的生乳“新国标”,部分公众质疑“细菌总数”和“蛋白质含量”两项指标。2010年以前,我国生乳标准是每毫升细菌总数不超过50万个,蛋白质含量最低每百克2.95克。新修订的标准变为:每毫升细菌限量总数提高到200万个,蛋白质最低含量下调至2.8克。

对此,广州市奶业协会理事长王丁棉说,“新国标”蛋白质含量远低于发达国家3.0克以上的标准;而细菌总数则比美国、欧盟10万个的标准高出20倍。这一标准堪称“世界最低”。

作为主要消费地区的奶业协会负责人,王丁棉的质疑很有代表性,引起业内人士和消费者的广泛关注。

一些消费者担心,这一“世界最低”的奶业标准可能会对人身健康有影响。

四次参与乳品“国标”制定的西南民族大学教授魏荣禄,研究乳品加工学已长达50年。他说,从25年前的每毫升50万个的细菌总数标准,到现在定为200万个,确实令人匪夷所思。“200万个是什么概念?形象地说,就是在牛场挤奶的牛舍里,苍蝇乱飞”。魏荣禄说,原奶细菌包括乳酸菌、酵母菌、霉菌以及致病菌,如此低的标准容易造成食品安全隐患。

安徽益益乳业公司董事长吴明楼坦言,从消费者角度看,细菌总数控制在50万个以内是比较合适的。“新国标”主要针对以137℃高温瞬间杀菌制作的常温奶,如果细菌过多,有些菌很难杀死。细菌过多不会致命,但“好比原来喝纯净水,现在喝自来水,对健康肯定是不利的”。

吴明楼表示,为了安全起见,“包括我们

在内,有些企业在收购原奶时,仍规定细菌数不超过50万个”。

作为国内存栏量最大的奶牛养殖公司,现代牧业董事长邓九强表示,目前公司没按国内的低标准,而是盯着国际标准生产原奶。“牛奶运到加工企业检测微生物都在2万以下,体细胞平均在25万以下,这达到国际先进水平”。

但这些只是部分企业的自律,并非食品安全的制度性约束。过宽的奶业标准必然给部分加工企业留下“问题”空间。

一些养殖户透露,“新国标”过低的蛋白质标准,给“注水奶”提供了空间。一些乳品企业收购原奶时,要求蛋白质含量标准达到3以上,加工时却加水稀释奶源,按2.8的“新国标”执行,从中谋取暴利。

“降标准”是保护奶农还是保护企业?

对于降低乳业标准,一种理直气壮的解解释是“国情决定论”。

有关部门曾在去年7月称,“新国标”设置主要考虑我国奶牛养殖正处在从传统向现代养殖转型的过程中,奶牛饲养中粗饲料结构单一、优质饲草饲料率低,因此生乳蛋白质含量相对较低。这一标准也符合我国奶牛泌乳规律及国内的养殖现实。

近期,内蒙古奶业协会秘书长那达木德更明确表示,如果中国现在按乳业发达国家标准执行,那么占总量70%的散养殖户中,绝大部分要倒奶、卖牛或杀牛。

但形成鲜明反差的是,不少养殖户、奶业专家,甚至包括部分生产加工企业,在接受记者采访时并不认同这一说法。

合肥市一家奶牛养殖场负责人坦言,宣称降低质量标准是为保护小型奶农利益,这是一个借口,实质问题是“对奶源的管理问题”。

这位负责人说,牛奶挤下时微生物含量很少,只是后面收集、保管、运输时才呈几何数增长。如果采取分散养殖、集中挤奶等方法,加上后续的冷链运输,这个问题就会迎刃而解。“有关部门和一些大型加工企业不想解决问题,而是以此为借口,迁就降低奶业质量

标准。这是不负责任的”。

一些养殖户表示,他们曾向加工企业提出建集中挤奶站,但企业不愿意干,一是不愿增加奶站投资成本,二是怕管理出了问题承担责任。

“企业不愿做,养殖户做不了,政府推动又不够,这是一个尴尬局面。”魏荣禄说,最终只能迁就降低质量标准。

实事求是地说,降低标准成为“最省事”的做法,既可以名正言顺说保护奶农利益,又有利于企业降低成本,有关部门也容易管理,最终损害的,是消费者的利益。

“最低标准”对国产奶业伤害有多大?

记者调查发现,牛奶质量“低标准”,不仅涉嫌侵害消费者利益,也让饱受诟病的国产奶业“伤不起”。

邓九强分析认为,“低标准”会导致养殖户和企业不愿投入资金控制奶源质量。

现代牧业集团原奶体细胞平均25万以下,目的是控制患有乳房炎的奶牛乳汁或者初产生的奶汁被作为商品奶出售。质量标准控制得比“新国标”高,企业利润就会下降,又没有政府奖励政策,消费者也不知情,企业就缺乏坚持的动力,形成一种“劣币驱逐良币”的市场格局。邓九强坦言:“虽然我们一直在坚守着高标准,但做得很辛苦。”

业内人士担心,“低标准”会助长奶源争夺战,带来行业竞争混乱局面。据介绍,奶源

收购半径正常应是250公里范围内,但现在很多企业为抢奶源,收购半径达到四五百公里甚至上千公里。这导致牛奶中的微生物指标要翻好几倍。

更令人担忧的是,“低标准”还可能降低消费者对国产奶品质的信心下降,转而青睐洋奶粉,从而导致国产奶市场萎缩。

另据记者调查,除了牛奶质量标准低,我国奶业标准还存在其他问题。

一些业内人士透露,奶业产品定名不科学也是突出问题。“现在有些企业把奶粉还原为液态奶,还称为纯牛奶,这是糊弄消费者。”魏荣禄说,无论是还原奶,还是高温杀菌液态奶,都必须加香精、稳定剂,否则牛奶口味会大大改变,这怎么能称为纯牛奶呢?

有感而发

“奶业标准”呼唤消费者声音

□马跃峰

奶业标准的口水战,正从乳制品行业内部转向全民大激辩。有人炮轰去年出台的新乳品安全国家标准一夜之间倒退25年,是“最低最差”的标准;有人认为提高标准、倒逼质量提升的想法虽好,但脱离实际,可能导致乳业受重创,损害奶农利益。究竟是舍弃奶农、抬高标准,还是舍弃消费者、降低标准?双方各执一词,难分高下。

其实,关于奶业标准的争论已不是第一次。奶业国标去年出台时,已经被指责受到奶业巨头的挟制,是一次行业的整体倒退。这次的标准高低之争,让公众从一个新角度对食品安全进行了深刻认识。

标准是什么?是衡量事物的准则,是经协商一致制定、由公认机构批准使用的规范,其最大特征是促进最佳共同效益。从这个意义上说,制定标准必须秉持公开、公正的原则,尽可能吸收各方面意见,最终达成共识。奶业标准涉及消毒方法、营养成分、细菌数量等专业问题,固然需要专业团队起草,可是回顾标准制定的过程,始终很神秘。2009年,伊利、蒙牛起草三大乳业强制性国标,20多个省份乳协、20多家乳品企业汇集重庆紧急磋商对策。因为在大多数企业看来,两家大型乳企起草的内容大多偏向自己生产的常温奶,而对其他奶品设置了诸多限制。牛奶行业内部的协商尚如此困难,众多奶农、销售者、消费者的利益恐怕很难在标准中体现。

行业协会拥有丰富的专业知识,龙头企业有更先进的技术和生产工艺,本该起草更高、更安全的标准,让消费者放心。可这次标准引来更多质疑,这让食品安全这一本就敏感的社会神经更显脆弱。难怪人们怀疑,个别企业受自身利益的驱使,拿标准当“大棒”,打击竞争对手;难怪人们愤慨,迁就企业的低国标,损害了大多数人的健康权益,背离了标准的本质要求。

其实,不仅仅在奶业,在许多行业,拥有专业话语权的一方,随意设置门槛,拒绝公众和其他行业人士进入,而只在小范围内进行利益博弈。

任何一项行业标准的出台,应当是企业、政府部门、消费者三方合作的结果,这期间,固然离不开行业协会和大型企业的参与,但绝不能忽视消费者。消费者的切身利益和体验,是衡量奶业是否达标的根本标准。