

明治风味酸乳霉菌超标登黑榜

核心提示：日前，记者从上海市食药监局了解到，在公布的最新食品安全监督抽检信息中，明治乳业（苏州）有限公司生产的一款风味酸乳（草莓味）霉菌超标。该款“明治”草莓味的风味酸乳（100g/杯，2017-01-02）在上海欧尚长阳店销售，标称明治乳业（苏州）有限公司生产，霉菌检出值高达 100CFU/g（mL），标准值是 10CFU/g（mL），超过标准值 9 倍。

日前，记者从上海市食药监局了解到，在公布的最新食品安全监督抽检信息中，明治乳业（苏州）有限公司生产的一款风味酸乳（草莓味）霉菌超标。该款“明治”草莓味的风味酸乳（100g/杯，2017-01-02）在上海欧尚长阳店销售，标称明治乳业（苏州）有限公司生产，霉菌检出值高达 100CFU/g（mL），标准值是 10CFU/g（mL），超过标准值 9 倍。据了解，明治乳业是日本牛奶与乳制品生产公司，明治乳业（苏州）有限公司为明治乳业在中国的独资公司，主要向华东地区生产供应低温液态奶及酸奶。

为此北京商报记者采访到明治乳业市场部相关负责人，该负责人表示，在事件发生的第一时间，明治乳业就全部下架并召回了该批次产品，进行内部抽检，并聘请了第三方检测机构进行再次抽检，均未发现产品出现质量问题。

针对为何会在抽检中出现霉菌超标问题，该负责人表示，出现问题可能是由于流通过程存在问题，明治乳业可以保证产品在运输过程中是符合标准，而超市保存过程企业并没有参与，因此并不知情。此前有媒体报道称，产品送到超市的过程中涉及物流和超市储藏的问题，储藏温度应是 0-6 摄氏度，常温长时间保存可能出现霉菌超标。同时该负责人表示，上海市食药监局发布的消息与实际有出入，国家规定霉菌值低于 30CFU/g（mL）即算合格，而不是上海市食药监局发布的 10CFU/g（mL），因此超标 9 倍的说法并不准确。

日期：2017-04-19