

没有备案的小作坊 产“一切疾病的良药”



外包装标签不符合规定的椰子油。

椰子油外包装标签不合规定 这家加工厂被罚5千元

椰子油外包装宣称： 被视为“一切疾病的良药” 特产超市现场无法提供索证索票

“被视为‘一切疾病的良药’……被人们称为‘生命之油’、‘万能的食物’。”今年1月19日，海口市凤翔食药监所执法人员根据南国都市报记者举报，在琼山区惠源源特产超市发现了8罐未标生产许可证号且有夸大宣传的“龙伞园”椰子油。1月24日，文昌市食药监局经调查后，最终找到了文昌文城“龙伞园”椰子产品加工厂，该加工厂在未取得《海南省食品生产加工小作坊备案证明》的情况下，生产标签不符合规定的椰子油共14瓶。

4月12日，记者从文昌市食药监局了解到，该局对“龙伞园”椰子产品加工厂处以5000元处罚。椰子油因其含有丰富的中短链脂肪酸，是世界范围公认的“健康油”，但由于行业标准滞后，监管依据不足，椰子油产品质量参差不齐。对此，业内人士呼吁椰子油行业标准能尽快出台，同时政府部门应重视并加大产业扶持。

南国都市报记者 蒙健文/图



执法人员查封违规椰子油。

“椰子油这本身就是食品吧，怎么被神化到‘一切疾病的良药呢’？”今年1月19日，市民杨先生向南国都市报记者举报称，他在海口市琼山区惠源源特产超市内，发现货架上摆放着几罐椰子油，外包装的标签上有几行字引起了他的注意。在标签上的一侧写有“被视为‘一切疾病的良药’，被人们称为‘生命之油’、‘万能的食物’”字样。他认为，椰子油作为一般普通的食品，说是“良药”则有夸大宣传的嫌疑。

当天上午，记者随同凤翔食药监所执法人员，对惠源源特产超市进行了检查。记者看到，在该超市入口第三排货架上，摆放有8罐“龙伞园”椰子油，标签上的确标有杨先生所说的字样，且没有标生产许可证号。

执法人员现场要求该超市销售人员提供该产品索证索票，但该超市人员称，该批椰子油是今年1月份，店方通过微信联系该产品厂家后，对方送货上门的，此前他们也曾要求对方提供产品的相关材料，但对方一直拖着未提供。

由于该产品标签不符合规定，且超市方无法提供相关索证索票，对此执法人员现场对8罐椰子油进行查扣，并作进一步处理。

椰子油加工厂 竟是家没备案小作坊 文昌市食药监局对其罚款5000元

记者从标签上了解到，“龙伞园”椰子油生产企业为文昌文城龙伞园椰子产品加工厂。

1月24日，文昌市食药监局执法人员找到了龙伞园椰子产品加工厂。“当时这个加工厂其实就在一间不到30平米的铁皮房里。”执法人员告诉记者，现场检查发现该作坊内有一台榨油机、一个铝桶、一台电子台秤、一台炒花生机等设备工具，现场没有人员在加工生产椰子油，也未发现“龙伞园”椰子油成品及包装材料。

经执法人员调查，文昌文城龙伞园椰子产品加工厂有固定加工场所，日常经营的是唐×安，该加工厂平时只有他一人从事加工活动。2016年6月—2017年12月，唐×安一边打工，一边利用打工的闲暇时间替村里人代加工椰子油和花生油，且该加工厂无法提供生产、销售记录。该加工厂在未取得《海南省食品生产加工小作坊备案证明》的情况下，于2017年12月20日生产了14罐标签不符合规定的椰子油，其中9罐通过微信，销往海口惠源源特产超市，其余5罐自用。

“标签上关于椰子油的宣传语，是唐×安从网上搜索复制下来的。”执法人员称，唐×安对食品安全法律法规不熟悉，在未取得小作坊备案证明的情况下，生产标签不合格食品。4月2日，文昌市食药监局依法对该加工厂予以警告并处罚款5000元。

正规椰子油生产企业 我省仅有15家 各类椰子油产品参差不齐鱼龙混杂

记者查询了解到，椰子油是日常食物中唯一由中链脂肪酸组成的油脂。中链脂肪分子比其他食物的长链脂肪分子小，易被人体消化吸收，被称为世界范围公认的“健康油”。在一些电商平台上，椰子油的价格从几十元到四百元之间不等，分为初榨椰子油、冷榨椰子油、鲜榨椰子油等，而价格较高的产品主要来自于菲律宾、澳洲等国家。而出自海南本省企业的，则是少之又少。

在海口一些超市内，除了超市内特产专区外，多数超市内鲜有销售椰子油这一产品。据统计，全省仅有正规注册的椰子油生产企业15家，且规模较小。记者走访中发现，市场上的椰子油产品鱼龙混杂、参差不齐。目前市场上品质高出一等的是初榨椰子油，一些没有任何生产许可的小作坊，用椰蓉、烂椰子生产初榨椰子油，以次充好。还有一些小企业，从国外进口工业用椰子油贴牌销售。

通过海南省食品药品监督管理局案件信息公开网，记者发现，自2016年至2018年1月，先后有四家单位生产销售椰子油的企业，因存在标签不合格、标签标注虚假内容、超过食品安全标准限量、未经许可加工生产等情况被分别处罚，其中最高罚款达到70000元。

呼吁椰子油行业标准 尽快出台 政府部门应重视并加大产业扶持

海南保亭椰泽坊食品有限公司负责人周福琼，从事椰子油生产已近5年时间，近年来他也在极力推进椰子油行业标准的出台。

椰子油应该算是新兴的产业，还没形成产业化规模。虽然很多本土老一辈居民都会自行制作。“一是通过物理方法压榨，要么是水煮将椰子油分离出来。”周福琼称，这样的传统工艺环节中因温度难以把控，从而使得椰子油内好的活性物质受到影响，不是科学的方法，需要改进提升。

周福琼告诉记者，我国目前还没有初榨椰子油的行业执行标准，一个行业没有标准的时候，就会很乱。现在我省的生产企业生产椰子油，所使用的企业标准均是各按各的来，他呼吁，我国应尽快出台制定分类明确的椰子油行业标准，由粗加工向深加工转变，从而使椰子油市场走上正轨。

他还提出，政府部门应加大对椰子油产业的重视，在土地、资金、税收等方面给予一定的政策支持，为企业在椰子及其相关加工产品的进出口等方面，提供更多便利。扶持做一批龙头企业，走品牌化、规模化的发展道路。行业主管部门应加大执法力度，严厉打击扰乱市场秩序的不法行为，让椰子油这一具有“潜力股”的行业走出去，走得更远。