

近日,中国食品科学技术学会在京举办年度食品安全热点科学解读媒体沟通会,汇集整理出12个食品安全热点词,并邀请权威专家进行解读,旨在为公众解疑释惑,传播食品安全科学真知



福喜事件

事件:7月20日,源于上海东方卫视播放的一则深度调查的“卧底”新闻,通过隐蔽摄像头,让观众看到了过期牛排与污染牛肉饼在加工环节被照常使用的情况。涉事企业是美国福喜集团(OSI)上海分公司,该事件引发了强烈的社会反响与行业震动,微博数量高达184122,新闻数量达51445。

解读:王守伟(北京市食品科学研究院院长) 福喜事件是一起食品安全事件,使用过期、回收原料用于生产是企业主要的违规行为。随着保存时间延长,食品(特别是生的肉类产品)会在微生物或酶等因素的作用下发生劣变。因此,采用“保质期”的办法,是目前解决这一问题的有效风险控制措施。国家标准是基础标准,企业标准应严于国家标准,产品合格与否,是按照企业标准判定的。

大型企业既肩负着保障市场供应的责任,又肩负着巨大的社会责任。一次重大食品安全问题或者欺诈行为,绝不会因为你是大型企业、老牌产品,就会得到法律和消费者的原谅。

转基因

事件:“转基因食品会导致疾病”、“转基因食品会破坏免疫系统”以及“转基因食品致癌”等话题,引发网友和媒体的广泛关注。“转基因”一词成为关注度最高的热词,微博数量达257841,新闻数量达79423。

解读:黄大昉(中国农科院生物技术研究所研究员)

转基因就是将人工分离或修饰的基因导入另一生物体,使该生物体具备能满足人们需要的、更好的新功能和特性。利用转基因生物制成的食品称为转基因食品,目前国内消费者接触较多的转基因食品主要是转基因番木瓜和用转基因大豆油制作的食品。转基因技术建立在对基因精确定位、定向操作的基础上,不仅针对性强、效率高,而且可以实现跨物种基因转移,更有利于优良基因资源发掘和应用。为了确保食品安全,国际食品法典委员会等国际组织和大多数国家都将转基因食品纳入食品安全管理的范围,要求对其进行包括营养学、毒理学、过敏性以及加工过程安全性在内的生物安全风险评价。

转基因食品是迄今研究最为深入、检测最为全面、监管最为严格的一类食品。大量实践证明,转基因生物安全风险是可

说的“地沟油”。“地沟油”,是指人们对于不能供人食用的各类废弃油脂的统称,它是受经济利益驱使的食物掺假的一个典型产物。目前世界上各国都规定地沟油不得以任何形式重复利用供人类食用,只能用于油脂基础化学品、油脂精细化学品及生物柴油制造等。

目前,“地沟油”对人体的健康危害尚无定论,但对人体产生的心理危害和对社会秩序的不良影响不容忽视,《食品中可能违法添加的非食用物质名单》(征求意见稿)仍然将废弃油脂列入“黑名单”。

由于“地沟油”来源多样,成分复杂,加工工艺和勾兑方式差异等原因,导致“地沟

而加入食品中的人工合成或者天然物质。现代社会人们对食品质量和安全性的要求越来越高,食品添加剂的作用更加突出。日常生活中的大部分食品,包括油盐酱醋等,都离不开食品添加剂。一些食品添加剂还能满足人们对食品营养和安全的特殊需求,如婴幼儿配方奶粉就是因为添加了维生素、矿物质、β-胡萝卜素、叶黄素等食品添加剂,才使得其营养更接近母乳。

食品添加剂在法规标准允许的范围内使用是安全可靠的;凡超范围超量使用食品添加剂均属违法行为应予以打击;三聚氰胺、苏丹红、吊白块等均属违法添加物,不能让食品添加剂替它们背黑锅——这是有关食品添加剂的三个基本观点。

国产婴幼儿配方奶粉

事件:从2008年三聚氰胺事件发生以来,我国乳业尤其是婴幼儿配方奶粉行业受到重挫,消费者对于国产婴幼儿配方奶粉的信心也一度跌落至谷底。6月中旬有大量报道称高档婴幼儿配方奶粉含40种以上食品添加剂,使得这一产业信用危机犹存。有关国产婴幼儿配方奶粉的新闻关注度为67147,微博数达到48147。

解读:任发政(中国农业大学食品学院教授) 目前,我国婴幼儿配方奶粉行业的质量安全保障体系已初步建立,婴幼儿配方奶粉的质量值得信赖;现行标准是最严格的标准之一;企业近年来开展了大规模的产业升级,实现了从原料到产品的全部自动化生产;配方符合东方人的特征,质量与进口奶粉没有明显差异。根据2014年国家食品药品监督管理局食品抽检结果,婴幼儿配方奶粉未发现不合格样品。

建议继续加强婴幼儿配方奶粉质量安全管控工作,建立质量安全授权、生产经营者赔偿和追责等制度。同时,发挥消费者、学会、协会、媒体的监督作用。

量以及人口密度不同,奶牛养殖规模的大小,主要是受到土地规模的制约,因此,规模化发展必须考虑这些制约因素,做到因地制宜、种养结合以及加强内控。

食品掺假

事件:从沃尔玛的狐狸肉冒充驴肉到欧洲的肉冒充牛肉,再到我国从蜂蜜制品中检测出甜蜜素的问题等,这一问题呈现出的更多是道德问题,是一个企业良知的问题。食品掺假的微博关注度高达108560,新闻数达到57150。

解读:庞国芳(中国工程院院士) 食品掺假是一个国际上普遍存在的问题。欧美食品掺假比我们要早200年以上,1860年英国出台《食品与饮料掺假法》,1906年美



国第一部《纯正食品和药品法》诞生。

2001~2013年央视报导的重大食品安全事件原因分析,非法添加和使用非食用原料,排前一、二位。2009~2013年欧盟食品

海湾海参养殖户为提高海参幼苗成活率,防止生病,会在参苗池里添加大量药物。此事的微博关注度达到37264。

解读:陈峰(北京大学工学院院长) 央视报道的原意是指海参养殖由于排放污水问题造成对海洋环境及生态的破坏,然而,该报道却被很多媒体诠释为用大量抗生素养殖海参造成食品安全问题。其实,国家对养殖业使用抗生素有严格的规定,正确使用抗生素是安全的。我国相关标准规定,在海参育苗阶段允许使用抗生素或用微生物制剂来进行预防和治疗。在育苗阶段,按规定正确使用抗生素不会引起海参的食用安全问题。

当然,在海参养殖过程中,不排除存在某些养殖户“违规大量使用抗生素等药物养海参”,或者存在未获得育苗许可的“黑户”等问题。但央视曝光“大连养殖户大量

使用搞生素等药物养海参”事件的报道有可能被错误理解为养殖的成参含有大量搞生素,不能安全食用,以致造成误导,不够科学准确。

2014 食品安全

惹眼

哪些热点最

毒豆芽

事件:据《南方周末》报道:“在过去的2014年,全国审结的豆芽案件数量超过700个,被判刑人数近千人,且有扩大趋势。”而毒豆芽事件的核心就是AB粉(6-苄基腺嘌呤,4-氯苯氧乙酸钠)、膨大剂和乙烯等化学试剂,微博对此的关注度高达153233,新闻数达39329。

解读:钟凯(国家食品安全风险评估中心风险交流部副主任)

安全性证据表明,6-苄基腺嘌呤(6-BA)和GA按急性毒性分级属无毒,两者均未发现致癌、致畸、致突变的可靠证据。6-BA按欧盟的ADI,相当于成人每天吃4公斤,是实际情况的千倍以上。GA比6-BA还安全300倍,6-BA、GA、4-氯苯氧乙酸钠(4-CPA)都不会对人体造成“催熟”效果。

我国管理部门将6-BA、GA列入《豁免残留限量农药名单》,农业部农产品质量安全风险评估实验室的结论:按最坏的情况估计,各人群的6-BA摄入量也远低于安全量。对待“毒豆芽”事件的主要观点:一是“是否违法”和“是否有害”是两码事;二是即使安全,说不让用就不能用;三是打击违法行为,不宜上纲上线。

现代牧业

事件:“污染门”、“病牛门”、“围堵门”,使我国专门从事奶牛养殖和牛奶生产的知名企业——现代牧业接连陷入“三重门”,一方面遭受了严重的舆论质疑,另一方面也给发展带来了思考,“万头牧场”模式备受质疑。公众对于现代牧业的微博关注度达到8661。

解读:李胜利(国家现代奶牛产业技术体系首席科学家)

对于牛疫病疫苗的问题,国家规定对规模化牧场或者养殖小区,必须对牛做一次检查,根据检查结果淘汰有病的牛,最后对健康牛进行疫苗注射。同时,牛在注射疫苗后有可能感染病毒,导致结果呈阳性。因此,不能判断病牛是在注射疫苗之前就已染病。

另外,任何一规模化产业的发展,都是一把双刃剑,一方面能带来企业化、效益化,同时也会产生负面影响,如环境问题。我国乳业正处于转型升级阶段,即从千家万户散养为主到规模化养殖。奶牛养殖的规模化和集约化是世界奶牛养殖发达国家乳业发展的普遍规律。在我国,各地的土地资源、降雨

饲料快速预警系统(RASFF)通报,我国出口到欧洲、美国、日本和韩国等四个国家的食品中,掺假也是主要问题之一。

加快我国掺假鉴别技术国家标准研究可促进我国对外贸易。以蜜蜂掺假为例,中国检验检疫科学研究院借鉴国外相关方法,普查了中国蜂蜜碳同位素比值分布规律(1998年)。针对25省27种纯正单花蜜和商业蜜20000批,50000多个分析数据统计分析发现,中国蜂蜜碳同位素比值分布规律与White博士在美国的研究结果一致。该研究化解了中美之间蜂蜜贸易的摩擦,使中国蜂蜜顺利进入国际市场。

铝超标

事件:不断有媒体报道食品中含铝添加剂铝残留超标的问题,铝可能导致老年痴呆,以及部分报道中使用“致癌物铝”等字眼,微博关注度达到了36519。

解读:李宁(国家食品安全风险评估中心主任助理)

对包括明矾在内的含铝食品添加剂,美国、澳洲、新西兰、日本等很多国家都允许使用。我国《食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)规定其可作膨松剂、稳定剂和着色剂,同时对其使用量和使用范围作出了严格规定。

在食品生产和餐饮环节,可能存在一些食品生产企业或个体户超范围、超量滥用含铝食品添加剂的违法行为,但消费者对铝对健康的影响,要有正确的认识。首先,JECFA(WHO/FAO食品添加剂联合专家委员会)认为,从食物中吃进去的铝不太可能增加患老年性痴呆的风险。同时,国际癌症研究机构(IARC)认为,铝元素不是人类致癌物。其次,铝虽然具有毒性,但并不是只要摄入就会对人体健康产生危害,这不仅取决于食品中铝的含量,还与食用这些含铝食品的数量以及食用时间长短密切相关。

我国居民吃进去的铝按平均值算,低于JECFA提出的“暂定每周耐受摄入量”(即人终生每周每公斤体重经口摄入的铝不超过2mg,就不会引起健康危害),然而,14岁以下儿童以及一些经常食用铝含量较高食物的消费者,有一定的健康风险。

大连海参·抗生素

事件:9月9日,央视曝光“大连养殖户大量使用抗生素等药物养海参”事件,称渤

食品安全监督体制改革

事件:2013年4月,国家食药总局正式挂牌成立,这一历史性的事件结束了我国食品安全多年“九龙治水”的局面,也遏下了中国食品监管体制改革的启动链。去年,“食品安全监管体制改革”的微博关注度高达19572。

解读:罗云波(中国农业大学食品科学与工程学院院长)

从2014年中国食品安全工作的有效进展来看,目前我国食品安全的监管水平,在职责相对到位、链条连接日益紧密等关键环节有了明确的进步,监管能力和水平亦有提升。

围绕党的十八届三中全会决定关于建立最严格的食品安全监管制度这一总体要求,2014年6月全国人大启动了《食品安全法》的修订程序。食品安全法的修订,从法律层面巩固了食品安全监管体制改革的成果。为食品安全监管提供体制制度保障,是“依法治国”精神的重要体现。

(储锦荷/整理) (图片均来自于网络)

东海药业一项目 获山东省科技进步一等奖

本报讯 (记者杨明清)记者从山东省科技奖励大会上获悉,青岛东海药业“系列微生态新药产业化技术开发及应用”项目成果荣获2014年度山东省科技进步奖一等奖,成为2014年山东省科学技术奖一等奖获得者中的唯一一个药品类科技项目。

据悉,历经近20年的艰苦努力,该公司的研发团队终于在四项国家863项目、国家发改委高技术产业化发展项目的大力支持下,开发出了能分泌酪酸、能保水,耐常温储运,并且质量稳定、疗效好且安全无副作用的系列新型微生态药品酪酸梭菌活菌制剂(散、片、胶囊),以及凝结芽孢杆菌活菌片,并且全部实现产业化,打破了日本在国际上的垄断地位。

港珠澳大桥拱北隧道 突破世界级施工难题

本报讯 元月22日,中国铁建系统100余名工程技术领域的专家、学者云集珠海,现场观摩港珠澳大桥珠海连接线采用顶管冷冻暗挖的拱北隧道,并听取了施工单位的专题报告和施工技术介绍。

由中铁十八局一公司承建的拱北255米暗挖隧道,为整个港珠澳大桥的核心项目。复杂的地质结构条件,工程项目本身所具备的高技术含量,不光使之成为国内首创,同时还刷新了世界同类项目施工纪录。建设者密切与科研院所的现场“会诊”,逐一解决各种高科技难题,日渐形成了港珠澳大桥珠海连接线拱北隧道超大管幕顶管的成熟技术,丰富了这一施工领域的理论研究成果,锻造与成就了一大批超大管幕顶管的优秀技术专业人才及领军人物。(李永旺)

双K1超声波探头 让钢轨伤痕无处遁形

本报讯 日前,包头工务段通过运用自行研发的双K1超声波探头迅速判断、定位钢轨底面平列,解决了常规探伤仪轨底角伤损夜间作业不易判断的难题。

据悉,钢轨在重载、高速的冲击下,会产生裂纹和核伤等伤损,而超声波探伤一直是铁路部门检查钢轨母材内部是否“受伤”的主要手段,但由于探头探测深度和钢轨锈蚀等因素的影响,轨底的伤损判断一直是工作的难点。包头工务段提出使用手持移动探头对轨底疑似伤波进行现场复核的办法,有效解决了上述难题。双K1能够对轨底进行全面探测,并且判断简单,无伤损时无回波,有回波就必定有伤损,让钢轨伤痕无处遁形。(万厚 吴萌)



日前,位于山西境内的里必沁水河特大桥最大连续刚构顺利合龙。这一连续刚构跨越铁路、公路、河道,最大跨度为150米,连续三跨达450米,最高墩身达83米。该连续刚构的合龙,标志着山西省结构最新、跨度最大、安全风险最高的特大桥控制性工程的全部技术难点,已被建设者攻克。刘波摄

太原铁警 建网上警务督察新模式

本报讯 (记者刘建林 通讯员梁敬)针对当前日益繁重的安保形势,为保证日常执法合法、规范,太原铁路公安处积极探索,勇于创新,通过新建和整合视频监控、警务平台、网上执法办案等系统,建立了网上警务督察新模式。

据介绍,这一新模式由专人负责对基层单位勤务状态、执法办案等进行网上巡控,足不出户就实现了对民警执法执勤活动和队伍管理的实时、动态监控,通过网上督察,增强了岗位民警的履职意识,规范了执法行为,有效提升了督察工作效能,进一步促进了公安工作和队伍建设健康发展。



以有效控制的,依法批准种植或进口的转基因作物及其加工的转基因食品对人类健康是安全的,可以放心食用。

微生物污染

事件:从丹麦问题香肠致死、恒天然奶油污染到台湾咖啡检出棕曲霉毒素A,再到国家食药总局发布食品安全监督抽检情况,通报了肉制品和饮用桶装水中微生物指标不合格情况,说明食品中微生物污染问题依然存在。关于微生物污染热点的微博关注度达到54151,新闻数高达54112。

解读:刘秀梅(国家食品安全风险评估中心研究员)

去年6个国家和地区的7起微生物事件中,共有5起致病菌(单增、沙门、大肠、沙门、弯曲菌),其中两起为安全事件,两起为预警召回事件,两起为真菌毒

事件:食品添加剂,曾被妖魔化为“食品安全的罪魁祸首”,也被称为食品安全问题的“替罪羊”。去年百赛白“鞋底面包”激发了公众对于“偶氮甲酰胺”的热议,还有诸如央视曝光鱼肝油的问题以及有关儿童牛奶中食品添加剂问题、白酒中的甜蜜素等一系列问题,使得公众对于食品添加剂的关注度居高不下,新闻量达到84525。

解读:孙宝国(中国工程院院士)

食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要

