

编者按

1月12日,中国食品科学技术学会在北京举办“2015年度食品安全热点科学解读媒体沟通会”。在对2015年全国27个热点舆情跟踪的基础上,严守专业、客观公正的科技界立场,通过梳理和分析,该学会汇集整理出12个食品安全热点,邀请食品领域的专家,对相关事件进行严谨、专业与权威性的解析,旨在答疑解惑,传播食品安全中的科学真知,表达科技界共识,提升公众对中国食品安全现状的认知,增强公众对食品安全的信心——



1 诺如病毒引发儿童腹泻

事件:据媒体报道,深圳市龙岗区一所学校从2015年1月5日开始,有140名学生陆续出现不同程度的呕吐腹泻。当地多个部门介入此事的调查处理,经检测确定引发此症状的原因为诺如病毒。

解读:刘秀梅(国家食品安全风险评估中心研究员)

食物和水是诺如病毒传播的重要载体,诺如病毒是重要的食源性病毒,可引起人类急性胃肠炎。全年都有发病,冬季高发,尤以老人、儿童和体弱患者为重。

在由食品污染导致的食源性病毒中,12~47%的病例与诺如病毒有关,美国、澳大利亚、加拿大及欧洲等多个国家和地区都曾引起大规模疾病暴发。

食用了被较低浓度诺如病毒污染的食物(如贝类、草莓、生菜等)或饮用水,即可引起以腹泻为主要症状的感染性疾病。2010~2015年,我国广东、浙江等地发生多起诺如病毒污染饮用水引起的胃肠炎爆发事件,尤以学校、幼儿园的儿童发病多。

建议加强公众科普教育,预防诺如病毒



感染性腹泻的发生。除控制食品污染外,应提倡健康的饮食、饮水和个人卫生习惯;生食水果和蔬菜应认真清洗;饭前便后勤洗手;老人、儿童和体弱多病者最好不要生食水产品 and 蔬菜。

另建议相关机构加强我国食品中食源性病毒的检测和监测能力,以及对食源性病毒的风险管理。

2 辣条事件

事件:2015年1月15日,北京市食品药品监督管理局发布抽检信息显示,三款调味面制品(俗称“辣条”)因被检出不合格项目被全市下架。

解读:谭斌(国家粮食局科学研究院粮油加工研究室副主任)

辣条又被称为风味面制品、大面筋等,是一种湿态的挤压方便食品(即调味面制品),是以小麦粉为主要原料,经配料、挤压、蒸煮成型(熟化)、调味、包装而制成的即食食品。辣条是由湖南、河南等地方的传统食品发展而成,近年行业发展迅速。经初步统计,辣条食品产业年销售额近500亿元,已成为方便休闲食品中的重要品类。

辣条产业安全的关键是标准滞后,由于其产品品类发展时间短、标准建设滞后,只有湖南、河南等地的地方标准,尚无统一的行业标准或国家标准。目前,国家食药总局已将其定义为调味面制品,纳入方便食品



拍摄所使用的胶囊内窥镜显示的是24小时后的肠道内消化情况,且该内窥镜对每个人每次所能记录下的影像时长最多只有8小时,无法对面条消化情况进行连续32小时的记录。而且,在这次拍摄中记录的一共只有两个样本,并没有经过严格的试验设计,很难得到科学结论。主持实验的当事人在接受采访时也承认,并不能从中得到方便面不好消化或者有害健康的结论。

方便面与传统手工面食主要成分没有区别,不会造成消化吸收的问题。无论热风干燥方便面还是油炸干燥方便面,干燥温度均低于大多数传统油炸食品的加工温度(麻花、馓子、油条等)。所以,不会产生比传统食品更难消化吸收的问题。

5 新《食品安全法》颁布实施

事件:2015年10月1日起实施的新《食品安全法》,从全流程监管到违法处罚,都作出了详细规定,力度非常大。

解读:孙宝国(中国工程院院士)
新《食品安全法》全文由原来的104条增加到154条,新增了50条,修改了80条,达3万字,被称为“史上最严的食品安全法”,在中国食品安全法治建设史上具有新的里程碑意义,有助于恢复中国消费者对食品行业和食品安全的消费信心。

新《食品安全法》在“风险治理、全程治理、社会治理、责任治理”四方面进行了制度创新,体现四大亮点。新《食品安全法》反映了消费者最关注的高毒农药和转基因食品标识问题;对农药的使用实行严格的管理制度,加快淘汰剧毒、高毒、高残留农药,推动替代产品的研发和应用,鼓励使用高效、低毒、低残留农药;生产经营转基因食品应当按照规定显著标示。

6 “僵尸肉”事件

事件:2015年6月23日,新华网刊登一篇题为《走私“僵尸肉”蹿上餐桌,谁之过?》的文章,指出一些走私冻肉“肉龄”竟然长达三四十年。7月9日,有记者提出质疑,接下来剧情发生各种反转。其间,国家食品药品监督管理总局、海关总署、公安部发出通告,查获的走私冷冻肉品中,有的查获时生产日期已达四五 years 之久。

解读:张万刚(南京农业大学食品科技学院教授)

这个例子可以很好地说明新媒体的风

家食品药品监督管理总局提醒,直接饮用“生鲜奶”在营养方面并无特别之处,反而存在感染布鲁氏菌病等健康风险。

解读:任发政(中国农业大学食品科学与营养工程学院教授)

生鲜奶是未经杀菌、均质等工艺处理的原奶的俗称。由于未经均质工艺,生鲜奶脂肪球较大,煮沸后发生脂肪聚集上浮,造成黏稠、风味浓郁的感官印象,但亦存在灭菌不彻底与热敏感营养物质被破坏问题。

生鲜奶中微生物有来源于环境的大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、假单胞菌、真菌等,以及主要来源于动物体的布鲁氏菌杆菌、结核杆菌等人畜共患致病菌。自行杀菌存在不充分、不科学问题,容易造成食物中毒以及人畜共患病的传播。

消费者直接购买生鲜奶缺少必要的检验环节,很可能会饮用到不符合国家标准的问题生鲜奶,免疫力低下人群感染微生物的风险更大。

9 “红肉、加工肉制品归为致癌物”风波

事件:2015年10月26日,世卫组织下属的国际癌症研究机构(IARC)发布报告,宣布将加工肉制品,也就是经过烟熏、腌渍,还有添加化学物质等方式处理的肉制品列为可导致直肠癌结直肠癌的致癌物。同时,新鲜的牛、羊、猪肉等红肉也被基于有限的证据列为可能致癌物。

解读:王守伟(北京食品科学研究院院长)



2015 食品安全 12 热点 科学与恐慌博弈



肉类是人类摄取优质蛋白的主要来源,是人类膳食的重要组成部分。IARC发布的报告在一定程度上存在局限性,缺乏惯有的严谨性,对以肉食为主的西方国家的膳食高速更具有参考价值。

致癌物质的分类不代表致癌风险或致癌能力大小。世界上不存在零风险的物质,任何物质潜在的风险大小取决于“量效关系”。如果抛开“剂量”这个关键的前提,单独谈论某一物质的致癌风险是没有实际意义的。加工肉制品被列为与砒霜相同的一类致癌物,只能说明,目前针对两者获得的可能致癌的相关证据不多,并不意味着这两种物质的致癌风险或能力相同。

因此,我们可以将IARC发布的报告理解为一份关于食品安全的风险警告或提示,提醒消费者注意对红肉和加工肉制品的合理摄入量。

10 质疑“植物油做饭可致癌”

事件:英国《每日电讯》刊登的报道援引了一位生物分析化学和化学病理学教授的观点,该教授称植物油在高温烹调过程中会产生大量的醛类物质,醛类物质有潜在的毒性,可导致心脏病、癌症、痴呆等相关疾病。

解读:王兴国(著名油脂专家、江南大学教授)

原文报道中的“cooking”一词被译成“做饭”是不准确的,应译为“烹饪”。烹饪包含炒、煎、炸、煮等多种方式,其中会使油脂形成醛类物质的主要是煎炸,原文中所进行的实验就是180℃煎炸实验。而狭义的做饭即蒸煮

米饭,温度只有100℃,不会形成醛类物质。

油脂煎炸产生的醛类物质种类不一,有些具有一定危害性,如丙二醛和丙烯醛。但即使丙二醛和丙烯醛,世界卫生组织下属国际癌症研究机构仅将它们归为“第3类”物质,即目前尚未证实对人类有直接致癌作用的物质,因此将其直接称为“致癌物”并不合适。

国际通用的煎炸油废弃标准是极性化合物含量和酸值,任何一种食用油都不提倡高温长时间反复使用。

11 质疑奶粉“同品不同质”

事件:德国某检测机构公布的一则关于在中国销售的国际奶粉品牌,与德国本国同款产品相比,在有害物质含量的标准及质量上都普遍低一个档次消息,让备受欢迎的国际品牌奶粉在不少中国父母心中亮起红灯。

解读:陈颖(中国检验检疫科学研究院副院长)

我国对于食品安全产品抽样、检测和信息发布均具有明确的法律规定和科学的规范标准。本事件中的德国检测机构从市场上购买样品,采样流程是否规范,样品真实性是否经过生产企业确认均不明确;其检测实验室不仅没有获得我国食品机构资质认定,而且其检测方法也未经包括我国检测机构在内的众多实验室认证;本次检测多选择尚无国际标准或国家标准的项目,对于已有国标或国际标准的项目又另辟蹊径,加以牵强附会的解释。因此,德国检测机构发布的数

秸秆变燃气缓解“十面霾伏”

本报讯 (记者姜明)相关数据显示,我国每年产生约12亿吨农林废弃物,以秸秆为代表的农林废弃物中,近50%的秸秆未得到有效利用,往往以农用燃料和露天焚烧的形式处理,成为“十面霾伏”的重要推手。近日,由天津大学牵头研发的“农林废弃物清洁热解气化多联产关键技术及设备”为农林废弃物找到焚烧以外高效利用的途径。该项目获得2015年度国家科技进步奖二等奖。

秸秆燃烧是雾霾形成的要因,而“热解气化”是解决秸秆燃烧污染大气的最大技术瓶颈。由天津大学环境学院教授陈冠益联合山东大学等单位开展的“农林废弃物清洁热解气化多联产关键技术与装备”,研发了系列清洁高效的生物质气化装备,突破焦油控制难题,集成高品质燃气、燃油、复合肥的技术工艺体系,探索了生物质气化多元化应用模式。这项科研成果历经11年,目前已在国内17个省市推广应用。

青海盐湖钾盐高效利用技术获大奖

本报讯 (记者邢生祥)记者从青海盐湖工业股份有限公司获悉,青海盐湖工业股份有限公司联合华东理工大学、化工部长沙设计研究院等单位研发的“青海盐湖低品位开发钾盐高效利用技术”项目荣获2015年度国家科学技术进步奖二等奖。

据悉,“青海盐湖低品位开发钾盐高效利用技术”项目是在世界上首次实现低品位固体钾盐溶解转化技术的产业化,解决了尾盐钾资源综合利用难题和高钠光卤石矿的冷结晶工艺,大幅扩大了钾资源利用范围,提高了钾盐高效利用回收率,为企业提质增效升级提供坚强的科技支撑。

重点货物运输有了“千里眼”

本报讯 (通讯员曹黎波 记者张昀)武汉铁路襄阳北站创新营销思路,为重点货物运输装配被称作“千里眼”的GPS车辆监控系统。该系统由地面设备、车载设备和手机APP软件三部分组成,可分别实时监控车辆位置及运行状态,定时向地面设备和手机APP软件发送车辆运行速度、位置等数据。

在安装GPS车辆监控系统的基础上,该站发挥编组站车种多、作业灵活的优势,及时将重点车辆编挂至技术直达列车;指派专人对重点车辆全过程盯控,对车辆沿途经过站点停时等数据进行收集,在交班会上进行通报。同时,积极争取局物流调度的支持,对车辆运行轨迹进行优化,避免积压,确保在最短时间内运到目的地。

重载列车牵引难题被破解

本报讯 近日,太原铁路局湖东电力务段2万吨重载列车主控司机呼长宝的一项机车操纵技术,破解了大秦线重载列车易发生机车车板变形难题,确保了重载列车安全。

作为第四代大秦重载列车司机领军人物,呼长宝自2010年被聘为2万吨主控司机以来,精准科学操纵列车,实现了趟趟安全、年年安全的目标。结合机车特性和线路状况,他绘制出给流牵引和摆闸制动图,确保了列车操纵平稳;根据重载组合2万吨列车的车特点和线路实际情况,总结出“节能操纵法”,使每趟车电能消耗降低一成;摸索出“一不变两减小”的优化操纵办法,减少列车冲动,提高了安全可能性。(冯原平 赵永)

技能培训提升业务素质

本报讯 为提高全行员工的柜面操作技能和工作效率,为客户提供更为优质的服务,浙江衢州市柯城农商行最近对内勤人员进行了专项业务培训。

此次培训内容包括点钞技能、数字录入等。在培训现场,老师对学员点钞的手势、持钞的角度与弧度、手指的用力度及方向等多角度进行指导与讲解,并根据每个人的不同情况一对一地进行针对性辅导,使每位学员都能正确、快速地掌握点钞方法和技巧。员工们则抓紧时间练习,不放过任何机会请教,表示要以此次培训为契机提升自己的操作技能,尽职尽责做好工作。(刘静)



新疆库尔勒地区最近连续降雪,为确保机车质量有序可控,乌铁局库尔勒机务段组织人员对机车车钩等重点部位进行积雪清扫的同时,还安排车间干部对机车检修、整備、打温、库内倒调作业等重点环节进行盯控,确保各项安全措施落实到位。杜振