

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,旨在答疑释惑,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 肝炎病毒引发儿童腹泻

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是诺如病毒。

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生水产品和蔬菜。

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,北京市食品药品监管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,近年来发展迅速。经初步统计,辣条食品产品年销售额近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,由于其产品类发展时间短、标准建设滞后,只有湖南、河南等地区的地方法规,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,有助于健康中国消费者对食品药品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。

解读:王守伟(北京食品科学研究院院长)

事件:2015年年初,国家卫计委官网刊登《国家卫生计生委办公厅关于征求拟批准金箔为食品添加剂新品种意见的函》,引发社会争议,舆论持续发酵。2月4日,国家食品安全风险评估中心就此召开媒体沟通会,对金箔入酒的安全性和必要性作出解释,回应了相关规定显著标示。

3 “金箔入酒”事件舆论应对及时

事件:2015年年初,国家卫计委官网刊登《国家卫生计生委办公厅关于征求拟批准金箔为食品添加剂新品种意见的函》,引发社会争议,舆论持续发酵。2月4日,国家食品安全风险评估中心就此召开媒体沟通会,对金箔入酒的安全性和必要性作出解释,回应了相关规定显著标示。

解读:陈君石(中国工程院院士)

2015年2月4日晚中央电视台13频道的新闻直播基于对专家的采访,对“金箔入酒”事件做了全面报道,澄清许多误解,马上平息了对“为什么要金箔入酒及其安全性”的质疑。然而,把金箔入酒上升到“与中央八项规定唱反调”以及“卫生计生委居心何在”等漫骂,却在微信圈漫天飞。

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年之久。

解读:张万刚(南京农业大学食品科技学院教授)

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,生鲜奶乳脂肪球较大,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。

解读:陈颖(中国检验检疫科学研究院副研究员)

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;本次检测多选择尚未有国际标准或国家标准的项目,对于已有国际标准或国家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

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,还有添加化学物等方式处理的肉制品列为可能导致直肠结肠癌的致癌物。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)

<p