

守底线

这样做

# 科学认识食品安全问题

——国家食品安全风险评估专家委员会主任委员、中国工程院院士陈君石谈食品安全

本报记者 陈郁

“我们日常所说的食品安全主要是指食品的质量安全。世界卫生组织对食品安全问题的定义是：食物中含有有毒有害物质对人体健康影响的公共卫生问题。其中包含两个关键词：‘有毒有害物质’、‘对人体健康影响（哪怕是潜在危害）’。两个关键词同时存在，就叫做不安全食品，从而构成食品安全问题。日常生活中判断食物安全与否，就看这两个关键词。”谈起食品安全问题，陈君石院士首先明确了这几个基本概念。

随着生活水平的提高及一些食品安全问题的曝光，不少群众对食品中所含物质的安全性产生怀疑，“我们还能吃什么？”成为人们迫切希望解决的问题。对此，陈院士表示，对待食品安全问题，要讲科学、讲证据，不能靠想象。单独考虑食物中是否含有有毒有害物质是不科学的，重要的是考量其风

险，而风险则与危害的性质、危害物的含量以及人们的饮食习惯、身体状况等多种因素有关。

“食物中凡是可能影响身体健康的，我们都称之为‘危害’。”陈院士说，无论是生物性的微生物污染，如沙门氏菌、单增李斯特菌、致病性大肠杆菌等，还是化学性的农药残留、重金属残留等，或是物理性的放射性核素等，都叫做“危害”。“我们现有的检测手段已经能够检测到痕量甚至超痕量的危害物。危害无所不在，不能绝对消除。”

而这些危害造成健康损害的可能性和强度，就是风险。风险高就形成了问题，风险低就可以忽视。“如果一个危害造成健康损害的可能性很小，即风险很低，那么，这个风险就是‘可接受’的。”陈院士进一步解释说，例如生活中出行，要坐车或开车，都会面临一定的安全风险。

但大家对此并不担忧，这就是“可接受”的。当然，对于高风险，我们必须采取措施加以管理。科学的看法和做法是，把风险控制“在可接受”的范围内。“食品安全和乘坐交通工具一样，不可能零风险。我们在享受一些美味的同时，实际上也在接受风险。”

我们不能指望食品“零风险”，但我们必须弄清风险到底有多大？陈院士表示，有关调查数据表明，目前我国食品安全问题总体情况向好，但问题不容忽视，例如食源性疾病、化学性污染和非法添加物等问题。

“实际上，近几年有关食品安全的报道和信息，其中不乏不科学、不客观，还有某些所谓专家不负责任的言论，从而造成以讹传讹，进一步加剧了老百姓的恐慌情绪。”陈院士说，由于信息渠道不通畅，信息不对称，加上消费者自身不太可能具有相关专业背景，消费者对于食品安

全问题产生了很多误解。例如，认为食品安全就要“零风险”，认为超标产品就等同于有毒产品，等等。“因此，必须畅通食品安全信息渠道，建立起有效的食品安全风险交流机制。”

陈院士指出，目前我国的风险交流刚刚起步，其首要任务是重塑科学的权威性，重建社会对食品安全体系的信任与信心。“实现这一目标，第一要公开透明，不仅政府信息公开透明，企业、行业信息也要公开透明；不仅决策结果要透明，决策依据与过程也要透明。第二要共同参与，政府、行业企业、研究机构、媒体、消费者等所有利益相关方都要参与。第三要建立民间风险交流平台，从第三方的角度提供权威的食品安全科学信息，同时有效开展风险交流活动。”据悉，一个以科学家为基础的民间食品安全信息交流平台目前已经建立。

快讯

卫生部

## 食品安全事故

## 应急预案试行

本报讯 《卫生部食品安全事故应急预案（试行）》近日实施。该《预案》适用于卫生部开展《国家食品安全事故应急预案》规定的特别重大食品安全事故相关应急准备和应急处置等工作，以及指导和地方卫生部门开展重大及以下级别食品安全事故的应急准备和应急处置等工作。《预案》强调，要实现信息保障，建立健全食源性疾病预防、医疗救治等信息网络；要制定食品安全事故信息报告制度，组织收集和分析食品安全事故信息；设立信息报告和举报电话，畅通信息报告渠道。

按照《国家食品安全事故应急预案》规定，食品安全事故分为特别重大、重大、较大和一般四个级别。根据分级情况，食品安全事故应急响应分为Ⅰ级、Ⅱ级、Ⅲ级和Ⅳ级响应，分别由国务院和省、市、县级人民政府启动应急响应。（小 魏）

链接

## 部分食品安全新规

### 《食品中农药最大残留限量》

3月1日起实施。作为我国监管食品中农药残留的惟一强制性国家标准，标准制定了322种农药在10大类农产品和食品中的2293个残留限量，基本涵盖了我国居民日常消费的主要农产品。标准中蔬菜等鲜农产品的农药最大残留限量数量最多，并首次制定了同类农产品的组限量标准（如谷物、叶菜类蔬菜、柑橘类水果等28种作物组780项限量标准）和初级加工制品的农药最大残留限量标准（小麦粉、大豆油等12种加工制品59项限量标准）。另外，标准还涵盖了艾氏剂等10种持久性农药的再残留限量。同时，2293项限量标准还首次推荐了配套的检测方法标准。

### 《保健食品生产经营企业索证索票和台账管理规定》

3月1日起实施。《规定》明确，保健食品台账等文件应当保存至产品保质期结束后1年，且保存期限不得少于2年；生产经营企业应逐步实现信息化管理，建立电子档案。《规定》将购销价格纳入到台账管理范围，明确对保健食品出厂价格明显低于主要原料成本价格等可能存在制售假冒伪劣、原辅料以次充好等现象，将依法加强监督检查，严厉打击违法违规行为。

### 《食品中污染物限量》

6月1日起实施。新标准逐项清理了以往食品标准中的所有污染物限量规定，整合修订了铅、镉、汞、砷等13种污染物在谷物、蔬菜、水果、肉类、水产品、调味品、饮料、酒类等20余大类食品中的限量规定，删除了砷、铅、氟等3项指标，共设定160余个限量指标，基本满足我国食品污染物控制需求，适应我国食品安全监管需要。

## 春节近了，年货准备好了吗？

①2月4日，市民在社区年货大集选购商品。当天，北京大兴区兴丰街道举行“年货进社区，门口赶大集”活动，将一些百姓需要的年货商品带进社区，过年气氛渐浓。 本报记者 赵晶摄

②2月3日，在江苏南京市第12届全国春节食品商品交易会上，100余个食品展位推出的年货吸引众多市民前来选购。 新华社记者 杨磊摄

③2月3日，广西武宣县三里镇东岭村村民在蒸米饼。当日是农历腊月廿三，民间俗称“小年”，广西武宣、桂平等地有做米饼的习俗。 陈冬梅摄（新华社发）



## 贵州——

# 快速检测帮了大忙

本报记者 王新伟 吴秉泽 通讯员 彭剑

“大家看，检测样品和标准样品的颜色一致，说明腊肉和香肠不含亚硝酸盐或者含量极低，如果使用了亚硝酸盐，试剂的颜色应该是红色的。”

春节前夕，贵州省湄潭县工商局的工作人员来到县七星桥临时大菜市，一边检测食品，一边告诉群众如何鉴别食品是否安全。在菜市的野花草净菜超市，工作人员随机割取了10克左右的腊肉和香肠，切成碎末后倒入小杯子，添加纯净水充分搅拌，再把溶解液倒进试剂管。大约5分钟后，监测结果“新鲜出炉”。“合格、安全。”工作人员告诉周围的群众，让大家放心购买。

在鲜肉售卖区，工作人员一边进行快速检测，一边给记者解释检测原理，“过氧化氢酶只存在于健康动物的新鲜肉中，有

病动物肉一般无过氧化氢酶或者含量甚微。通过测定过氧化氢酶的含量，便可初步判断是不是病害肉”。

当天较费时间的是蔬菜农残超标检测，10多种蔬菜总共花了2个多小时。

在菜市的管理办公室，工作人员从快速检测箱里拿出快速检测仪，把农残洗脱液滴到白菜、菠菜、红菜苔、油菜叶等蔬菜的叶片上。5分钟后，再把液体分别注射到早已准备好的试纸上。25分钟后，打开快速检测仪，检测结果一目了然。

“快速检测箱帮了我们的忙，过去，我们只能凭经验用肉眼来判断食品是否含有添加剂或者违禁化学物品，现在有了快速检测箱，肉、油、白酒、蔬果等常见食品都可以做到快速检测、快速分析，合成色素类

检测仅需30分钟，而比较复杂的滴定类检测也只需45分钟。”湄潭县工商局经济检查大队队长田茂怀告诉记者。

针对春节期间的食品安全，贵州省工商部门今年1月份对食用油、香肠、腊肉、白酒、饮料等15类食品进行了重点监测，监测区域覆盖该省9个市（州），确保节日期间“舌尖上的安全”。

据了解，贵州省目前已建立起了较为健全的流通环节食品质量检测体系、流通环节食品行业自律体系和食品安全信息化监管体系。去年，该省工商系统共出动执法人员19.6万人次，检查经营户61.4万户次，检查批发市场、集贸市场等各类市场8万个次，查处不符合食品安全标准的食品6.4万公斤，为消费者挽回经济损失115.9万元。

## 重庆——

# 让市民吃得放心

本报记者 吴陆牧

1月31日，记者随重庆市食品安全委员会、市质监局、市工商局等部门组成的食品安全专项检查小组，到主城区各区进行节前食品安全专项检查。

在沙坪坝区三峡广场永辉超市，检查人员来到超市冷藏柜前仔细地查看了每一款产品的标签标示和生产日期，并对出售的腌腊制品、肉制品及临近过期食品的处理情况进行了抽查。

记者在超市专门设立的临界食品专区看到，货架上摆放的面包、蛋糕等食品都贴上了“临近保质期的食品请当天食用”标签。“我们有一套过期食品销毁机制。”超市工作人员张女士介绍说，对于过期的未销售食品，该超市统一集中销毁，并拍摄销毁照片或视频，存入记录备查。

“临近保质期食品价格相对便宜，购买后一定要尽快食用。”检查组提醒正在购物的市民，如果不能及时食用就不要购买，避免产生不良后果。市民黄真真告诉记者，看到检查组如此细致地抽查，自己买得很放心。

随后，检查组来到陶然居餐厅沙坪坝店。在餐厅厨房，检查人员仔细查看了厨

房管理制度、采购制度，并检查防鼠防尘设备、消毒设备、冷冻食品的储存设备等。“材料的采购渠道一定要把好关，不能为了节省成本，以次充好。”同时，餐厅负责人被要求提供了食材采购来源记录。

“厨房要见得了光。”检查组成员、重庆市质监局副局长何其说，“现在不少市民喜欢在外吃年夜饭，所以，我们不仅要检查超市、生产厂家，餐厅后厨也不能忽略。餐馆必须要能清楚提供食材来源，便于发生问题时能很好地向下追溯。”

陶然居餐厅负责人告诉记者，“检查是压力也是动力，通过检查人员的指导，餐厅工作人员的质量和安全意识有了提高，很多细节也将做得更好加规范”。

记者了解到，为保证春节期间食品安全，重庆市食品安全委员会办公室专门下发了通知，对全市餐饮业易发生食品安全事故的重点场所、区域和环节进行安全隐患大排查。“节日期间，我们还将以餐饮业经营的‘年夜饭’、‘刨猪汤’等集体宴席为重点对象，加强餐饮市场巡查，及时查处食品安全违法行为。”重庆市食安办相关负责人说。

## 兰州——

# 食品监管电子化

本报记者 李琛奇 通讯员 赵震强

“春节前后，我们更要想尽一切办法把食品安全这道关。”走进甘肃省级“食品安全示范店”兰州市亚欧超市，正忙得不可开交的经理郑玉芳告诉记者，对于预包装食品，超市有严格的准入门槛，“对于已经超过保质期1/3时间的商品，我们坚决禁止进入卖场，对于保质期剩余1/5时间的商品，我们会及时做下架处理。”

在超市散装食品区，记者看到，所有肉类产品旁边都有一个标签，不仅有检验检疫信息，还有产地等内容。在蔬菜水果区的上方，悬挂着一个电子显示屏，滚动显示着所有产品的产地、价格等信息。“果蔬区每天都有农牧局的工作人员进行抽检，所以，对于农药残留等问题，顾客完全可以放心。”在一户卖茶叶的专柜前，郑玉芳取出一张“食品购销凭证电子一票通”对记者说，“我们所有的预包装食品和80%的散包装食品都会进入工商部门的食品安全电子监管平台，没有这个电子一票通的一律不能进入超市。”

这个电子监管平台全名称叫做“甘肃省食品安全综合监管平台”，该网络系统整合了“12315”指挥系统、许可证管理系统、食品检测系统，使落实索证索票和进销货台账、“一户

一档”、“一户多档”等制度实现了电子化，体现了食品安全监管中的环节监管、行为监管、重点区域监管、重点品种监管的多维监管体系，实现了从批发源头至销售末端的全程监管，极大地节省了人力、物力和财力。

在兰州市工商局食品流通监督管理处，工作人员登录进入“甘肃省食品安全综合监管平台”，记者看到，大到一家企业的注册信息，小到一箱牛奶的生产日期和去向，在这里都能看到详细的信息。“同时，商户也能通过甘肃食品安全信息网查看所进货物的相关信息。”工作人员介绍说，通过这个系统，既能看到商品从哪里来，也能知道它到哪里去了。“比如某个批次的产品若出现问题，在第一时间就能准确找到所有的同批次产品，及时做好处理措施。要是以前，就得花费大量的人力物力进行地毯式排查。”

从2011年开始，甘肃省就将食品安全示范店建设列为“十二五”时期“十大惠民工程”之一。目前，兰州市已有近300家门店通过评审，成为食品安全示范店。兰州市所有的大中型商场、超市和批发户，食品安全示范店，均已100%纳入电子监管系统。

现场

## 用品质零售

## 倒逼生产安全

本报记者 李治国

1月底，经过9个月的停业装修，上海第一食品南京东路店重新开业。走进商店大门，记者看到，不到10点，店内就已经挤满了前来购物的顾客。

家住虹口区的顾阿姨买了不少熟食和腌肉。她告诉记者，她经常来第一食品南京东路店买东西，觉得这里品质有保证。“我们在墙上贴出了温馨提示，告诉顾客购买熟食的注意事项，确保顾客买得放心吃得放心。”商店销售员董俊告诉记者。记者注意到，现做糕点及各类熟食的柜台上，除了价格标签之外，还特别标明了生产日期。“这么多熟食和蛋糕，如果当天卖不完怎么办？”记者问。“我们比较了解一天的销售量，宁缺毋滥，一般不会有剩余。如果有剩余的话，我们都会做销毁处理，不会退回给供应商，以杜绝剩余产品回炉另做的可能。”第一食品连锁发展有限公司办公室主任黄健告诉记者。

“我们想用用品质管理来实现另一个目标，即生产的高安全系数。”黄健说，借助此次装修机会，第一食品对自身的食品安全系统进行了升级换代。比如，将原有的食品安全检测实验室提升能级，通过与上海黄浦区工商部门合作，实验室的快检项目达到50余个，能够在最短时间对二氧化硫、亚硝酸盐、重金属、甜蜜素等近百种理化指标进行检测。同时，联合上海化工研究院，研发了非法添加物快速检测系统，建立了超过5000种的非法添加物谱图库，运用信息化快速指纹筛查技术，识别食品中含有的非法添加物。此外，传统的索证索票制度也实现了信息化改造：选取任意一件商品，输入产品代码，就能显示出商品信息、供货资质等全套可追溯信息，把不合格产品进入零售的渠道全方位堵死。据介绍，目前第一食品自主研发的供应商审核系统也已经上线运行，可以实现对目前600多家供应商的集中管理。

“很多食品生产企业都希望借助第一食品的品牌做大市场，第一食品也正好利用这一契机提升自身的产业链价值。”黄健说，目前，第一食品已经注册了不少自有品牌，做什么、怎么做，都是第一食品“说了算”。在这里，“用高品质的零售倒逼生产的高安全”迈出了新的步伐。

本版编辑 张雅