



尚德守法 共治共享

汇聚众智众力共保食品安全

经济日报·中国经济网记者 吉蕾蕾

2017年全国食品安全宣传周延续了“尚德守法 共治共享食品安全”的主题，坚持德法并举，动员社会各方共同参与食品安全治理。要提升食品安全保障水平，既需要严字当头，推动食品产业供给侧结构性改革，也必须运用创新社会管理和统筹综合治理的基本思路，强化企业主体责任和市场自律机制。

6月29日，2017年全国食品安全宣传周活动正式拉开帷幕。本次宣传周延续了“尚德守法 共治共享食品安全”的主题，坚持德法并举，动员社会各方共同参与食品安全治理，共同提升食品安全保障水平，共同维护人民群众的饮食安全。

国务院食品安全办主任、国家食品药品监督管理总局局长毕井泉表示，德法并举是切实保障食品安全的治本之策。一方面，要严字当头，坚持“四个最严”，推动食品产业供给侧结构性改革，促进安全保障能力和生产经营管理全面升级；另一方面，要运用创新社会管理和统筹综合治理的基本思路，强化企业主体责任和市场自律机制，广泛动员社会多元主体，推动食品安全事业步入共治与共享互为支撑的发展轨道。

源头治理 政府在行动

沐淋瓯杯、观音入宫、悬壶高冲、春风拂面、瓯里蕴香、观音出海、点水留香、鉴赏汤色、品啜甘霖……在中国国际展览中心福建馆安溪展区，茶香袅袅，茶艺小姐们现场演示安溪铁观音的整个冲泡流程，美轮美奂，让现场来宾流连忘返。

安溪是中国乌龙茶之乡，铁观音的发源地。茶业是安溪最大的支柱产业和民生产业。全县茶园面积60万亩，茶叶年产量6.8万吨，涉茶产值148亿元，连续8年位居全国重点产茶县首位。

“质量安全是安溪茶产业发展的‘生命线’。”安溪县委书记高向荣告诉记者，在茶产业发展过程中，按照“强化源头管理，促进中间自律，加大终端追溯”的工作思路，全县坚持“产出来”和“管出来”两手抓两手硬，切实加强农资管控体系、执法监管体系等“八大体系”建设，致力构建从“茶园到茶杯”的茶叶质量全程保障体系，每一泡安溪铁观音历经10道传统工序，20多小时匠心制作，确保消费者喝上放心茶、安全茶、健康茶、品位茶。

高向荣介绍说，目前，安溪设有两个国家级茶叶质量检测机构，每年随机抽检茶农、茶企2000多个茶品样本。同时，完善县、乡镇、企业快速检测网络，倒逼茶农、合作社、茶企生产自律，出口茶叶连续12年全部通过输入国官方检测。

“农产品质量安全关系老百姓一日三餐，保证人民群众吃得好吃得安全，是



2017年全国食品安全宣传周上，各种新鲜有机蔬菜备受关注。

农业部门首要职责，也是农业供给侧改革的重要内容。”在2017年全国食品安全宣传周开幕式上，农业部部长韩长赋表示，近年来为适应不断升级的消费需求，农业部门以国家农产品质量安全县创建为抓手，一手抓执法监管，一手抓标准化生产，推动农产品质量安全水平不断提升。

数据显示，今年上半年，全国农产品质量安全例行监测合格率达97.6%，保持了稳中向好的态势，第一批命名的107个国家农产品质量安全县（市）群众满意度提高12个百分点，农产品监测合格率提高4个百分点。

质量把控 企业在行动

“原料奶质量安全水平提升，有效地保障了乳制品的质量安全。”中国乳制品工业协会名誉理事长宋昆冈表示。经过20年快速发展，我国乳业生产已达到了相当规模，已成为世界第三大奶类生产国，人均占有量增长了近6倍，能够基本满足市场需求。

近年来，为了重塑我国乳业发展之路，提高消费者的信心，国家食药监总局采取了一系列措施确保乳制品产品质量安全，包括严把婴幼儿配方奶粉生产企业生产许可的准入关、加强对婴幼儿配方奶粉的监督抽检工作、加大对不合格产品的处置力度、推进开展食品安全生产规范体系检查、进一步明确生产企业食品安全追溯的责任制度等。

从抽检的数据来看，当前我国乳品合格率保持在99%以上，在抽检的工业食品中属于最好水平。同时，也涌现出伊利、蒙牛、光明、三元、飞鹤等一批全国知名品牌。其中，伊利把严苛的质量管理贯穿于产业链中，从源头上确保质量安全，加强全产业链的质量检测，夯实质

量和基础研究，大力做好质量追溯，均取得了实质成效。

据伊利集团副总裁陈福全介绍，伊利将品质视为生命，致力于生产100%安全、100%健康的乳制品，将质量管理工作战略升级为“质量领先3210战略”，聚焦“全球最优品质”，整合全球优质资源，持续升级全球质量管理体系，将严苛的质量管控标准贯穿于全球产业链，保证零食品安全事件。截至2016年年底，伊利集团检测设备累计投入5.97亿元，全年检测费用投入超过2.9亿元。陈福全说，伊利质量管理有3条线：在国标线基础上，伊利提升了50%的标准，制定了企标线；在企标线的基础上，又提升了20%的标准，制定了内控线。企标线严于国标线，内控线严于企标线，进一步提升了企业自身食品安全的风险管控能力。此外，打造的智能交互式全景全球产业链取得良好成效，去年共吸引1亿人次消费者在线体验伊利的透明品质。

共治共享 社会在行动

食品安全关系人人，也需要人人维护。中国连锁经营协会副秘书长楚东在接受《经济日报》记者采访时表示，为了倡导全行业“信任消费”，建立以“消费者健康为中心”的共同价值观，协会在2016年率先发布了连锁经营行业食品安全5年规划，通过诊脉行动、阳光午餐、云检平台、我评价消费者共享调查、萤火虫科普宣传、CEC食品安全检测体验中心等8个社会共治项目，全面开展食品生产经营企业品质提升计划。

在展览会上，记者看到中国连锁经营协会为配合“创建食品安全示范城市”打造放心超市，提出了超市要抓住采购关、服务关、消费关这“三关”，最终让消费者满意。

本报记者 李树贵摄

者做到商品来源放心、品质放心、过程放心、体验放心“四个放心”。

楚东举例说，诊脉行动就是一个效果显著的社会共治项目。“我们组织协会内20家大型连锁超市，3600多家门店，对照食品安全法自查自纠，再请第三方评估，最后掌握了行业存在的100多条共性问题，为行业和政府监管提供了很大帮助。”楚东介绍说，以前超市销售禽类、鱼虾等冰鲜产品都是堆起来卖，这就导致接触冰块的食物凉而堆在上面的热，这样的食品安全风险很高。整顿后，要求超市所售冰鲜必须50%覆冰，保证食品安全。

食品安全工作涉及方方面面，要做好，需要方方面面加强合作，一起推动。对此，美团点评集团首席食品安全官钟永健也表示认同。

钟永健告诉记者，美团点评平台积累了海量消费者对餐厅的评价大数据，其中有很多是对食品安全的差评，依托于这些数据，美团点评开发了“天眼”系统（即餐厅市民评价大数据系统）。

“天眼”系统通过语义识别分析技术，将海量评价数据中有关食品安全的内容实行量化和结构化，并可视化地展现出来，包括分地域范围、分细分品类实时数据等。这一系统还可对集中突发的涉食品安全负面情况实时警报，从而帮助市场监管部门了解整体动态情况，提升监管效率。

“像多米诺骨牌一样，毫米级大小的骨牌推倒之后，一层一层传递，会推倒非常大的一个骨牌。餐饮业质量也一样，小风险也会酿大祸，大事要从小抓起，我们希望一起努力，发挥我们自身‘互联网+’的优势，让最小的那张骨牌能够屹立不倒，保障老百姓的食品安全，也为全国食品安全工作的提升、餐饮业质量安全的提升作出贡献。”钟永健说。

有了大数据，想买啥就买啥

本报记者 陈莹莹

成都顺点科技有限公司总经理刘川江回答：“人们没有思想负担，不再讨论食品安全问题。”

成都市食品药品监督管理局食品安全总监蒲旭峰则开了个玩笑，“等到人们不需要食药监局”。

那么，怎样才能达到理想中的标准呢？嘉宾们纷纷支招，所有答案都指向了大数据。

由此，全市食品安全信息汇聚路径开始打通，包括食安系统内部、检测实验室、生产经营主体、电商平台、哨点医院在内的9.6万条政务数据、860万条检验检测数据、7000万条商品数据和6.8亿条网络舆情数据，建成了基础数据体系。利用对数据的挖掘，不仅能发现早期的食品安全热点问题，还能提高靶向抽检能力，并提前介入食品安全相关检验、执法、引导等工作。

刘川江的成都顺点科技有限公司是成都市食品药品监督管理局合作方，他总结说，以前的食品安全监管全靠人海战术，在食品生产、流通、销售环节里想监管谁就监管谁，没有通过数据来形成制度监管的理念。通过信息化和网格化的数据，可以及时发现生产端、流通端与消费端存

在的问题。

罗秋科则举了个例子，新疆的哈密瓜在北京卖2元钱一公斤，有了可追溯的商品条码后，在超市可以卖到8元钱一公斤。

“编码系统让我们知道哈密瓜的产地，也具备了差异化的竞争优势。”罗秋科说，食品安全追溯可以分为“向上一步溯源”和“向下一步追踪”两条线，运用信息技术通过对供应链上各种食品信息分类、采集、分享，最终实现生产、加工、物流、零售整个供应链的全过程追溯，不仅保证了消费者食品安全基本需求，降低食源性疾病风险，又能提升消费透明度、维护知情权和消费信心。

周涛则分析，通过源数据库的构建、对数据库系统分析挖掘、调动系统对接现有监管业务，能够解决食品安全管理最核心的三大问题：预警食品安全风险、应对食品安全谣言以及避免出现食品安全体裁内舞弊。

“跨部门数据共享困难、多源头数据质量不尽如人意、业务需求与技术实现存在认知差异，是当前大数据在食品安全领域应用需要面临的挑战。”周涛说。



食安随想

“小龙虾不属于虾类，是一种虫子！”现在正是小龙虾上市时节，近段时间以来网上不断有将小龙虾妖魔化的信息传播，引起不少食客的恐慌。

不仅是小龙虾，每天打开手机、微博、微信中充斥着各种健康饮食信息，内容五花八门，哪些食物相克、哪些食物致癌、怎么吃才健康等等，让人眼花缭乱，难辨真伪。

为什么会有这么多人相信谣言，并不断传播？大部分谣言是由于百姓对种植业、养殖业和现代食品加工业不了解造成的。“宁可信其有，不可信其无”的传统观点也加快了谣言的传播速度。这也说明，目前我国社会对于食品安全科学知识的传播和普及还非常缺乏，老百姓辨别真假食品安全信息的能力还很差。

一个谣言就能带来一场滞销。食品安全谣言的泛滥，给食品行业带来了巨大冲击，也给农民造成了很大损失。面对信息发达的互联网，食品安全传播怎样才能去伪存真，让百姓拥有辨别真假的“慧眼”？

从政府角度看，应多推广具有权威科学性的信息。现实中，有很多政府、行业协会、社会第三方科学团体推送的内容都很客观，具有科学性。但推广的力度不大，政府应加大传播穿透力。同时，面对互联网环境下食品安全领域不断出现的新情况、新问题，政府部门也要创新食品安全监管手段，织密织牢“防护网”，把不实的谣言挡在门外，营造一个良好的环境氛围。

其次，需要更多的科学家和专业人士，积极参与到科学普及活动中，用通俗易懂的语言向老百姓解释相关问题，及时消除疑虑。同时，食品安全涉及的学科门类繁杂，专业人员要遵守良好的职业操守和严谨的科学态度，切忌跨领域对自己不熟悉的问题发表意见。对社会关注的热点问题，发布信息前需要先做好调查研究，不要轻率作出结论。

作为消费者，也要增强科学素养，提高对虚假信息的辨识能力。遇到新问题要多方核实信息源，鉴别其真伪，不轻信、不武断，在事情弄清楚前不轻易转发，不要无意中成为谣言传播的“帮凶”。

只有大家都行动起来，构建起各方参与、严谨有序的食品安全环境，才能更有力地推动食品安全步入共治与共享互为支撑的良性发展轨道。

现场

现场实验击破食品谣言

本报记者 吉蕾蕾



在6月29日举行的全国食品安全宣传周活动展览现场，一个特别的展柜吸引了众多媒体、观众驻足围观。记者也凑热闹地挤进了人群，发现原来是中国工程院院士陈君石正在主持科学小实验，现场击破食品安全谣言。

在“科学实验”展台上，陈君石院士向装着杨梅汁、樱桃和浸泡过黑皮花生和紫米的杯子里加入碱，原本深红色的水变成了蓝黑色，再往里加入白醋，水的颜色又变回了红色——这个简单的实验过程证明了“水果掉色”是花青素遇碱、遇酸后发生的变色反应，并非“加”颜色。

陈君石院士说，社会上有传言说某些蔬菜水果是染色的，我现在做的这个实验可以让大家明白，所谓的掉色，掉的就是花青素。花青素不仅有颜色，而且是对人体健康有益的物质。

随后，科研人员又在现场一手按住一个西瓜，一手拿着吸满蓝色墨水的针筒，用力往西瓜里推墨水。可是，当针筒里的墨水刚刚被推进西瓜里时，可能由于西瓜内部的压力太大，墨水顺着针眼就流了出来。

科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯说，之前很多人怀疑西瓜很甜是因为打了针。其实，给西瓜打针，无论是打糖精，还是打甜蜜素，都是不可能实现的。西瓜皮很硬，但西瓜瓤是很脆弱的。因为西瓜里面是个封闭环境，打针时，水进去就会遇到非常大的压力，就像刚才的实验一样，水还没有打完就已经全部冒出来了。而且，这个压力会把西瓜瓤压碎，假如打针的西瓜存放一天，西瓜也会因为有个洞很快坏掉。

陈君石院士表示，从线上到线下肆意传播的食品安全谣言，损害的不仅是食品行业，更重要的是误导了消费者，削弱了公众对政府和行业企业的信任。要管住这些谣言，一方面要依法加大打击谣言源头，另一方面也要通过各种措施引导更多人投入科普工作中来，逐步提高公众的食品安全辨别能力。

上图 “科学实验”展台上，科研人员通过实验戳穿西瓜注水的谣言。 吉蕾蕾摄