2017年十大食品安全热点问题出炉——

你真的“吃”对了吗？

经济日报·中国经济网记者　吉蕾蕾

热点追踪

2017年，我国食品安全形势继续稳中向好。然而，网络上各种关于食品安全问题的传言、谣言屡见不鲜，这不仅对行业、企业产生不良影响，也不断考验着消费者的心理承受力和辨别力。

近日，由国家食品药品监督管理总局、中国科学技术协会指导，中国食品科学技术学会主办，中国经济网协办的“2017年度食品安全热点科学解读媒体沟通会”举行。在基于2017年中国食品科学技术学会完成的29期食品安全风险解析基础上，大会选取了去年消费者最为关注的食品安全热点事件，邀请食品领域专家进行了严谨、专业与权威的解析。

根据世界卫生组织的定义，食品安全问题是“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”

食品安全要求食品对人体健康造成急性或慢性损害的所有危险都不存在，是一个绝对的概念。食品安全，不存在可能损害或威胁人体健康的有毒有害物质以导致消费者病亡或者危及消费者及其后代的隐患

1、普洱茶会致癌吗？

存放不当可致黄曲霉素生长

2017年8月，一篇“喝茶能防癌还是致癌”的文章再次引发公众关注。文章认为，普洱茶中含有各种霉菌，包括人体致癌物——黄曲霉毒素。随后，多位业内专家针对该事件予以辟谣。事实上，有关普洱茶致癌的新闻在2012年便引发激烈争辩，这次又引发公众新一轮担忧。

专家点评：中国工程院院士、中国农业科学院茶叶研究所原所长陈宗懋表示，黄曲霉菌喜欢在富含脂肪和蛋白质的物质中生长繁殖形成毒素，而普洱茶是一种脂肪和蛋白质含量都很低的农产品，它的生产过程不利于黄曲霉菌繁殖和产生毒素。同时，茶叶中的某些成分，比如茶多酚，对黄曲霉菌还有抑制作用。

不过，陈宗懋也建议，企业在生产过程中应该确保规范。在储存过程中，普洱茶一旦受潮，便有可能产生黄曲霉素。

2、保健品是“万能药”吗？

并无治疗疾病的功效

随着生活水平不断提高，人们对于营养健康食品的关注空前高涨。在强大利益驱动下，保健食品行业一度出现鱼龙混杂的现象。有些消费者因迷信保健品而延误病情，触动公众神经。

根据新的《中华人民共和国食品安全法》，食品中允许声称功能的只有保健食品。然而，目前保健食品行业非法添加、虚假宣传等现象屡禁不止，尤其是欺诈性营销，危害最为严重。

专家点评：中国工程院院士、大连工业大学国家海洋食品工程技术中心主任朱蓓薇建议，应从国家和企业层面加大对保健食品的科技投入，加强科普宣传，让公众知道保健食品并非药品，并无治疗疾病的功效，并有适宜人群和特殊食用条件的限制；还应对长期违法夸大宣传的媒体，加强考核并加大追责力度。

3、“网红食品”安全吗？

别只要“面子”不要“里子”

2017年8月，因含有国家管制药品成分，广东查处了一款名为“咔哇潮饮”的网红饮料。无独有偶，被追捧的当红餐饮品牌“一笼小确幸”，也因食品安全问题，从各大餐饮平台上彻底消失……

专家点评：中国食品科学技术学会青年工作委员会副主任委员钟凯表示，“网红餐饮”在营销、外形、口味等方面花样不断翻新，适应了餐饮行业热点快速转换的特点。但有些“网红食品”利用互联网平台销售，游离于现有监管体系之外，因此，对“网红食品”的监管手段应当创新，落实互联网平台主体责任，强化社会治理，对大案要案从重从速处理，对违法违规行为零容忍。

4、乳制品真的卫生吗？

食用安全风险依然存在

据外媒报道，因疑受到沙门氏菌污染，法国政府于2017年12月10日宣布，在全球范围内扩大召回法国婴儿奶粉制造商兰特黎斯公司生产的婴儿奶粉，召回涉及国家包括英国、中国、苏丹等。

专家点评：中国检验检疫科学研究院副院长兼总工程师陈颖认为，乳制品安全风险依然存在，婴幼儿配方乳粉生产企业应强化产品质量安全管理水平，以降低沙门氏菌等微生物污染风险；并应定期对从业人员进行健康检查和食品安全培训；加强生产加工环节中相关微生物的风险监测，为食品安全风险评估和早期预警工作提供科学依据。

5、吃咸鱼影响健康吗？

偶尔尝尝也无妨

2017年10月30日，国家食品药品监管总局官方网站发布了根据WTO（世界卫生组织）国际癌症研究机构公布的致癌物清单初步整理列表。其中，我国民众喜食的中式咸鱼位列一类致癌物清单中。此外，日常生活中容易接触到的含酒精饮料、槟榔果、二手烟草烟雾等，都在名单之中。对此，人们对致癌等级高低与致癌能力强弱之间的关系等问题产生疑惑。其中，“咸鱼还能否正常食用”成为关注焦点。

专家点评：国家食品安全风险评估中心技术总师吴永宁表示，“一类致癌物”仅表明有充足的基于人群流行病学证据或足够的机制性证据，但证据强度与致癌能力不存在必然联系。“致癌物等级”仅表达对于人致癌证据的确凿程度，与致癌风险的大小无关。同时，还要认识到量效关系的影响。咸鱼虽然是一类致癌物，但在人们食用频次、每次食用量都很有限时，不能简单将吃咸鱼和患癌症画等号。

6、喝白酒真的能抗癌吗？

多饮肯定无益

2017年11月，一项中国白酒的突破性研究显示，“我国首次在国际上检测并鉴定了中国传统白酒中的非挥发性脂肽化合物——地衣素”。然而，这一内容被关注的焦点迅速转移到“白酒中发现脂肽类活性物质，具有抗病毒抗癌作用”，引发热议。

专家点评：北京大学公共卫生学院营养与食品卫生学系主任马冠生表示，白酒的主要化学成分是乙醇，有些品种含少量糖、肽或氨基酸。适量饮酒具有精神兴奋作用，产生愉悦感。但过量饮酒危害健康。“地衣素”是一种非挥发性大分子脂肽类化合物，具有生物活性功能。但这不等同于白酒就具有相应的生物活性功能，也不能得出“在白酒中发现活性成分，所以饮酒有益健康”的逻辑推理。

科技工作者在发表科学研究成果时，要基于证据，切忌过度解读和推断。企业应加强科研投入，尊重科学事实，不进行夸大、虚假宣传，以科研成果为依托，树立良好的企业品牌形象。媒体在报道时应遵从客观、公正、严谨的原则，以科学研究为基础，发挥正确引导。

7、“无矾油条”含铝能吃吗？

合理规范用铝对健康无害

2017年12月，上海市消费者权益保护委员会官网发布消息称，在消费体察过程中，他们发现部分餐饮机构制售的“无矾油条”产品存在铝超标。那么，“无矾油条”是否允许有铝残留，是否归结为非法添加等问题，引发消费者广泛关注。

专家点评：国家粮食局科学研究院研究员谭斌表示，“无矾油条”不等于无铝油条。《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》规定，含铝食品添加剂可以在油条等油炸面制品中按生产需要适量使用。国内外对含铝食品添加剂有充分的研究，并对其使用范围、使用量及残留量均制定了严格标准。只要食品中铝残留量符合食品安全国家标准，就不会对人体健康产生危害。

相关部门应加强食品安全风险交流，帮助公众正确认识膳食中铝的摄入风险，通过平衡膳食控制含铝食品的过量摄入。企业在生产、加工、储存过程中，应严格遵守相关食品安全国家标准和法规，严禁超范围和超量使用食品添加剂。

8、喝王老吉能延寿？

毫无科学依据

2017年12月6日，在《财富》国际科技头脑风暴大会上，广药集团负责人宣布，国家“863”计划研究结果表明，喝王老吉可延长寿命大约10%。此番言论一出，引发舆论广泛关注和质疑。王老吉凉茶的品牌持有方——广药集团当天发文回应称，这一结论是通过对576只大鼠样本为期两年的安全性实验中得出的。实验发现，王老吉凉茶实验组的大鼠存活率优于对照组，显示长期饮用王老吉凉茶可延长动物寿命。

专家点评：中国食品科学技术学会副理事长、中国工程院院士孙宝国表示，对于“延长寿命”这一说法既无科学依据，更不是国家“863”研究计划的研究成果。报道中所提到的研究结果是通过大鼠实验观测得出，其结论并不一定适用于人体。并且试验性质和目的是毒理学安全性评价，而不是功能评价，试验没有得出延寿的结论。企业不应对科研成果随意加工、宣传；消费者不要相信单纯依靠吃喝就能长寿的谣言，更应关注如何去提高生命质量。

9、网络餐饮监管效果如何？

监管只会越来越严

近年来，网络餐饮飞速发展。这一方面为人们快节奏的生活提供了便利，另一方面也暴露出一些问题，例如餐盒的环保问题、入网商家暴露出的后厨问题等。

2017年12月底，为进一步要求国内各网络餐饮服务平台明确责任，落实好即将实施的《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》的有关要求，国家食药监总局约谈了百度外卖、美团点评等国内主要网络餐饮服务平台负责人。该《办法》对“入网商家要有实体店、线上线下需同质”等一系列保障消费者权益均有明确规定。

专家点评：中国烹饪协会副会长冯恩援表示，网络餐饮的特点是在快捷前提下，为消费者提供美味的餐食。消费者是网络餐饮服务的参与者，也是食品安全的最终感知者和受益者。因此，消费者要提升自我保护意识，对发现的食品安全违法现象和隐患应积极监督、投诉举报。此外，监管部门和平台应对违规商家建立分级与黑名单制，严重违规者应永久不再进入平台。

10、“挂面可燃”是添了塑料？

挂面里的淀粉本身就是可燃物

一段时间以来，有关挂面可燃的报道时有发生，并将其产生原因归结为“添加了塑料”等非法物质，或使用了对人体有害的添加剂，不明真相的网友纷纷效仿得出了相同结论。那么，能够被点燃的食品还能不能正常食用？

专家点评：中国农业大学食品科学与营养工程学院教授沈群表示，物质能够燃烧需要3个条件：可燃物质、有一定温度还有氧气。挂面的主要原料是植物性淀粉，属于干燥可燃物质。当把挂面在空气中点燃时，恰好满足了燃烧的3个条件，所以挂面可燃一点也不奇怪。这不仅不能判断挂面是否含有添加剂，更不能成为其有毒有害的依据。虚假食品安全信息会对产业和企业发展造成严重损害，应加强对食品安全热点的舆情监测，防范和治理网络谣言。对于编造、散布虚假食品安全信息的行为，应依法给予治安管理处罚。

再生医学再造人类健康

本报记者　吴佳佳

壁虎断尾可以再生、海星的肢体也能再生，会不会有一天，人类的器官和组织也能再生？“脊柱坏死后重生、牙齿永久性修复、创伤愈合无疤痕……”中美再生医学研究院秘书长、北京幸福益生高新技术有限公司董事长胡方的实验室里，这些技术已经从概念走向临床，为患者带来福音。

再生医学是指利用生物学及工程学的理论方法创造丢失或功能损害的组织和器官，使其具备正常组织和器官的机构和功能。狭义上讲，再生医学非常小众、非常专业，属于精准医学的范畴。胡方率领企业一举抢占了这个精准医学领域的先机。

2013年，他们推出了具有独立知识产权名为Regesi的再生医学材料。这是一种能同时对键合骨骼和软组织细胞键合的生物再生医学材料，可用于人工骨头、牙齿永久性修复、创伤愈合后无疤痕、可降解心脏支架、人工血管等领域，填补了再生医学领域的空白。它的基础材料是硅、钙、磷：硅元素通过植酸改变前驱分子结构，将硅键有序排序，形成和人体组织接近的三维网状细胞支架，诱导细胞的键合、修复、再生，形成和原来一样的组织，该材料通过10多道工序形成凝胶，经凝胶反应后，煅烧形成纳米级新材料。

胡方介绍，该材料可应用于骨骼和软组织修复、3D骨骼打印、人工角膜修复等十多个领域，而每一个领域的应用都可以形成一个广阔的产业链，产值可达上千亿元规模。

目前，胡方率领的公司已经获得发明专利20余项，其中国际专利两项，衍生近百个生物高科技产品，形成再生医学产业集群。上海家化、云南白药等120多家企业已经与他们达成了合作意向，越来越多的三甲医院也在引进他们的材料为患者服务。

“再生医学是世界医学的前沿科学。我们希望为中国再生医学走在世界前列作出贡献，同时也希望为更多的患者带去福音。”胡方说。

二氧化碳加氢——

简单高效催化剂问世

本报讯　记者余惠敏报道：近日，中国科技大学合肥微尺度物质科学国家实验室和化学与材料科学学院曾杰教授课题组对钴基催化剂在二氧化碳加氢反应中的活性物相研究取得重要进展。他们构筑出氮化钴催化剂，并发现钴氮氢是该催化过程中真正的活性物相，是它大幅提高了催化效率。该研究成果在线发表在《自然—能源》杂志上。

二氧化碳加氢反应是低碳化学中的重要反应，一方面可以合成化工原料，实现碳能源的循环利用；另一方面可以合成甲醇，实现氢资源的储存和利用。

但迄今为止，对非贵金属催化剂在二氧化碳加氢反应中的活性物相研究，仍处于起步阶段。

研究人员将氮原子引入到钴催化剂中，形成氮化钴催化剂。在二氧化碳加氢催化中，氮化钴催化剂在一定条件下，转换频率为同等条件下钴催化剂的64倍，大幅度提升了二氧化碳加氢反应的活性。

该研究为优化非贵金属催化剂对二氧化碳加氢反应的活性提供了一种简单有效方式，也为将来解决能源和环境问题打下了基础。

诺贝尔奖迎来VR体验

本报讯　记者陈颐报道：HTC与诺贝尔传媒日前宣布，将合作推出首款用于展示2017年诺贝尔生理学或医学奖获奖研究成果的《昼夜节律》虚拟现实（VR）体验。

利用HTC VIVE（虚拟现实头戴式显示器）领先的VR技术，该体验将带领观众进入人体细胞层，深度了解人体生物钟的内在工作机理。这一独特的VR体验展示了诺贝尔奖获奖者们所作的卓越贡献，直观地解释了植物、动物、人类如何通过调节自身生物节律来与地球自转保持同步。其免费完整版将于今年通过VIVEPORT™和诺贝尔博物馆与全球观众见面。

诺贝尔传媒首席执行官马蒂亚斯表示：“我们旨在通过独特的VR体验，向世人展示对人类历史意义重大的时刻和经验。《昼夜节律》又一次证明了虚拟现实等新兴技术将为我们带来无与伦比的体验和学习经历。”

VIVE游戏平台总裁里卡德表示：“我们相信，诺贝尔奖得主们的重大科研突破最适合通过VR技术来展现和体验。观众由此可以走进细胞内部看到生物钟运作规律，或回到宇宙大爆炸刚刚发生的时刻，沉浸于探索生理机能和物理世界的无尽奥秘中。”

据悉，此次与诺贝尔传媒的合作是HTC VIVE加速VR普及的最新举措之一，将进一步帮助大众使用VR技术探索世界，展现VR在促进大众理解重要理念方面的巨大潜能。VIVE近期还推出了Vive Arts计划，旨在通过VIVE革命性的创新技术改变人们创作及体验艺术的方式。

VR体验带领观众进入人体细胞层。（资料图片）

本版编辑　郎　冰
联系邮箱　jjrbxzh@163.com