

视点

□ 本报记者 杜 芳

# 合力守护“舌尖上的安全”

当前,食品行业正处于深刻变革期。记者在日前举办的2025年全国食品安全宣传周活动上了解到,新原料、新技术、新工艺带来的赛道切换让食品安全面临全新的机遇与挑战,在全产业链的质量安全管理中,科技赋能和社会共治成为有力抓手。

## 食品“上新”按下快进键

这些年,食品行业上新频繁,逐渐掀起了一场餐桌上的“革命”。食品企业正以前所未有的节奏推陈出新:每个月甚至每周,都有新的产品涌入市场。从功能细分的零食到口味多元的速食,从控糖控脂的代餐到有地域风味的特色菜——创新已是行业常态。

市场变了。消费者对食品的需求日益多元化,既追求口感,又关注食材的脂肪含量、蛋白质含量、卡路里等成分。中国工程院院士、中国农业大学营养与健康研究院院长任发政表示,食品产业链以及供应链正在被重塑,新业态、新模式不断涌现。行业从粗放经营走向精细化竞争,从拼资本走向拼创新。

“过去随便做个食品企业都能挣钱,现在不同了,食品企业需要不断创新,研发部门成为食品企业里压力最大的部门之一。”任发政说。

不少企业通过研发新工艺、开发新产品、拓展新赛道来应对消费市场的变化与升级,不断突破传统边界,积极布局潜力巨大的细分市场。拼创新的市场潮流下,连厨房里的油盐酱醋都开始“内卷”。想不到主打“减鲜”的酱油有一天会被开发出薄盐新品,还划分了薄盐生抽、薄盐醇味鲜、薄盐味极鲜等多个系列。

创新的同时也带来一些新挑战。中国社会科学院食品药品产业发展与监管研究中心主任张永建说,过去食品安全问题主要是掺假使假,现在企业进行新原料应用、新产品开发,对食品安全产生什么样的风险,如何评估其安全性,对食品行业都是较大挑战。

任发政也指出,现在出现了新原料新工艺的风险评估以及一些营养健康精准化保障的新问题,这些都是10多年前没有讨论过的。

新的更加复杂的食品安全问题要求不断完善食品安全国家标准体系。国家食品安全风险评估中心主任、国务院食品安全委员会专家委员会委员李宁说,今年新发布了126项标准和标准修改单,涉及食品中危害因素限量、生产经营卫生规范、食品产品、食品相关产品、检验方法、营养与特殊膳食用食品、兽药残留等标准类别,是食品安全国家标准体系建设立足新发展阶段、贯彻新发展理念、服务新发展格局的重要成果。这些标准既回应了人民群众对食品安全的更高期待,也适应了食品产业转型升级和监管部门提升食品安全链条监管效能的迫切需求。

## 科技“加持”给足安全感

“现在的食品安全治理与过去相比发生了重大改变。”任发政说,要考虑从源头污染控制到生产过程精准监管全过程。

不少企业认为,食品安全治理难点在于全产业链的质量安全管理。因为食品涉及从农产品到食品的各个环节,覆盖了种植、养殖、加工、运输直至消费者采购全领域,产业链条长,管理难度大。

为了保障全链条食品安全,很多食品企业选择运用现代科技“加持”。比如,中粮集团从源头上筑牢食品安全防线。“在种植环节,通过物联网、大数据技术,建立气象、土壤和虫情病害分析预警系统,推动种植从‘靠经验’向‘靠数据’转变。在养殖环节,通过智能饲喂系统分析生长曲线,实现科学养殖;通过AI模型自



动比对声纹,提前预警诊治。”中粮集团质量安全管理部总监助理兼食品安全部总经理王浩杰介绍。

蒙牛则搭建起覆盖全链路的信息平台和贯穿全生命周期的数字质量管理体系,推进“数字质量战略”,打造一杯放心好奶。“蒙牛建成覆盖83个关键节点411个主要信息点的信息化追溯体系,实现了牛奶从牧场到市场关键信息2分钟一键追溯,做到来源可溯、去向可追。”蒙牛集团高级执行总裁李鹏程说。

运用科技手段赋能食品安全已经成为新常态。国家市场监督管理总局食品协调司相关负责人认为,科技创新为食品产业注入了强大动力,从先进的种植养殖技术、智能化的食品加工设备,到精准高效的食品安全检测手段,科技的力量正在重塑整个食品产业链,推动食品产业向更高质量、更安全、更可持续的方向发展。

“我们期待科技创新能够驱动食品安全治理现代化。”任发政说。未来应大力推动大数据、人工智能、区块链、物联网等现代信息技术在食品安全领域的深度应用,构建从农田到餐桌的全链条可追溯智慧监管体系。加强食品前沿技术研究和关键核心技术攻关,在食品真实性鉴别、风险因子非靶向筛查、有害物质形成与控制机制等基础研究方面有所突破,让食品

安全监管迈上一个新台阶。

## 社会共治建立食安生态

食品安全点多面广链长,具有系统性复杂性,需要各方协同协作,共同应对。业内人士建议搭建参与平台,激发共享活力,积极完善公众监督机制,畅通投诉举报渠道,鼓励消费者参与食品安全监督。同时,行业协会要发挥桥梁作用,开展行业自律与专业培训,推动企业交流先进经验,实现资源共享。

食品安全需要平台与企业联动。一些美食城档口和无堂食外卖是食品安全风险高发区,这些小商户食品安全基础设施建设能力相对缺乏,推动平台、商场或大企业与餐饮商户联合共建基础设施,可以补齐食品安全基础设施建设短板。

“美团已经在全国投资了多家浣熊食堂,建设集中式外卖厨房,以全程可视可追溯为运营原则,服务延伸至餐饮供应链食品加工全流程。”美团党委书记、副总裁陈荣凯说,入驻商家使用平台提供的高标准厨房、食品安全管理

及透明运营等相关基础设施。通过线上全渠道数据监测、线下管理人员入场督导及总部食品安全飞行检查等手段,提升入驻外卖餐饮商户的食品安全水平。

食品安全需要上下游共同守护。随着食品安全产业链的延伸,一些食品安全企业与供应商之间形成利益共同体,有效提升食品安全水平。北京三元食品股份有限公司质量管理部部长牛晨艳介绍,三元食品依托首农食品集团优势,建立了全产业链的协同创新机制。通过和供应商、奶农进行利益共同体建设,保障供应链的稳定性,提升对源头质量的把控,促进了源头品质的提升,也让上下游形成了协同发展的良好格局。

食品安全需要企业与监管部门协同治理。业内人士建议,打造政企协同数字化系统平台,助力监管部门及相关方对食品安全风险进行靶向定位和精准治理。在用户侧,结合平台海量用户评价、投诉及客服对话等多渠道信息来源,对商家食品安全表现进行精准刻画,从消费者视角建立商家食品安全风险监测系统。在商家侧,围绕事前事中事后,不断完善商户全生命周期管控体系,打通违规问题上报、核检链路,及早消除食品安全隐患。

食品安全更需要每个人的努力。美团鼓励外卖骑手担当起食品安全共治的社会责任。“骑手可通过投诉举报页面反馈虚假门店及门店环境卫生问题。线索一经核实确认就会分给他们权益值作为激励,骑手可以在平台上换取各种用品。食品安全不能仅靠一方努力,要通过多方协同共建食品安全生态,构建更立体全链条的食品安全控制体系。”陈荣凯说。

近期,中国航空运输协会发布《中国航空运输协会航空客运自律公约》,提出对航空销售网络平台以及销售代理人执行的航司票价、退改签规则等,中航协要加强监督管理,严禁违规捆绑销售、价外加价,建立“航空销售代理信用评价机制”。此举旨在加强行业自律,规范国内航空客运市场秩序,积极响应国家综合整治“内卷式”竞争的号召。

长期以来,我国航空公司机票直销比例不够。一方面,在线旅游平台在机票分销中占主导地位,却常将航司官方出票和代理渠道出票混放,搭售各类附加产品并默认勾选,甚至隐藏裸票,让消费者选择权受限,只能无奈选择高价套餐。另一方面,部分不法代理商为了逐利,利用信息差售卖违规票、囤单不出票,造成旅客高价购票、航司低价甩卖的怪象,既侵犯消费者权益,又扰乱市场竞争秩序。而且,众多航司为争夺客源,在激烈竞争及高铁冲击下,跟风低价销售,导致服务降级、利润压缩,陷入低质量同质化过度竞争的泥潭,长此以往,航空客运业的健康、可持续发展堪忧。

值得欣慰的是,相关方已着手整治乱象。比如,不少在线旅游平台开展“净化代理”专项行动,清退无备案供应商;航旅纵横APP上线“民航官方直销平台”,做到无加价、无捆绑、全透明,方便消费者比价购票。这些努力虽取得一定成效,但面对复杂的市场问题,仍只是开端。

此次自律公约的发布,无疑是对症下药。它强化了对航空销售各环节的监管,严禁违规捆绑销售、价外加价,建立信用评价机制,对遏制代理乱加价、推动票务系统规范化建设有着积极作用。不过,自律公约能否真正落地生效,转化为强大的行业治理效能,还面临挑战,需要配套支持来保驾护航。

在此过程中,各主体都需担起责任。行业监管部门要完善法规和行业规范,细化“反内卷”规则,比如对重点时段、热门航线运价动态监测,控制运力供给,防止恶性低价竞争,营造健康市场环境。市场监管部门要加大对在线旅游平台和代理商违法违规行为处罚力度,重点整治订金不退、捆绑搭售等问题,切实保障消费者权益,让违规者不敢肆意妄为。

航空公司要公布授权代理人白名单与在线旅游平台核查业务,取消违规代理资格,同时普及官网验真,消除信息差,提升用户体验;还要推广机票互售,打造直营平台,优化购票流程,构建“全场景服务”生态,增强自身竞争力。在线旅游平台则要做到清晰告知各项费用,由用户自愿勾选,量化代理商指标并公示,更要探索摆脱依赖差价、捆绑佣金的旧盈利模式,推出定制旅游等增值业务,实现转型升级。

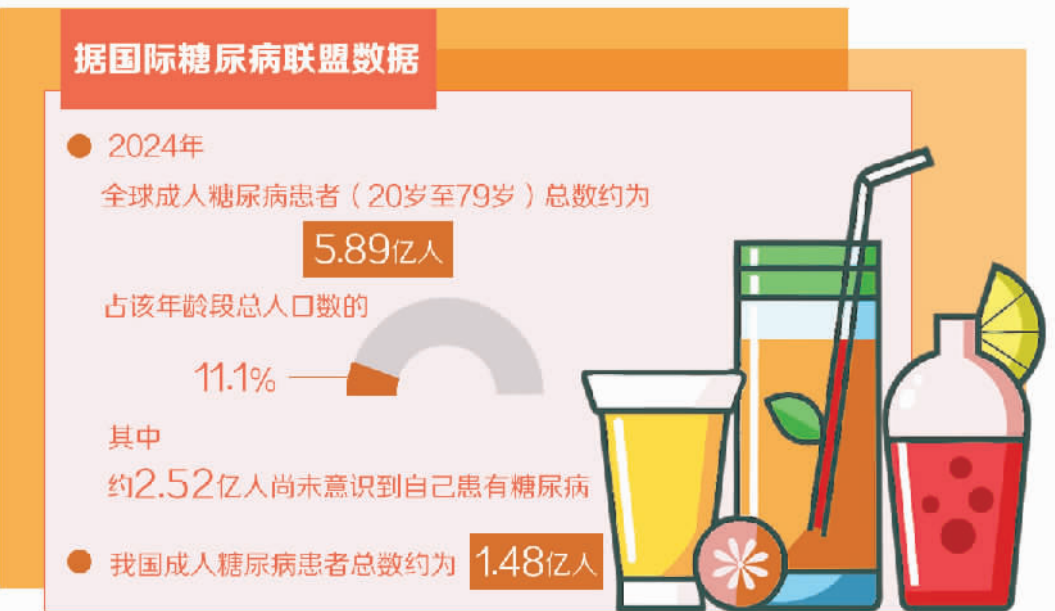
如今,民航旅客结构有所变化,“一老一小”市场活跃,价格仍是影响购票的关键因素。要破解机票销售乱象,关键要在降低成本、优化体验、维护秩序的同时,挖掘旅客多样化需求,创新航空产品供给。只有各主体协同发力,才能增强航空客运行业核心竞争力,实现可持续发展。

向斯佳

## 求真

# 无糖饮料会增加糖尿病风险吗

本报记者 吴佳佳



近期,关于“每天1杯无糖饮料患糖尿病风险增加38%”“无糖饮料能不能喝”等话题登上多个平台热搜榜,引发网友关注和讨论。话题源于澳大利亚蒙纳士大学的一项新研究。该研究发现,每天喝一杯含有人工甜味剂的无糖饮料,患2型糖尿病的风险会增加38%,而喝一杯含糖饮料所导致的糖尿病风险仅增加23%。

那么,无糖饮料还能喝吗?科信食品与健康信息交流中心主任钟凯认为,上述研究存在硬伤。首先,该研究引用的数据均为自报数据,鉴于大多数人很难准确记清自己前一天的饮食情况,自报数据难免存在误差;其次,可能存在因果关系倒置的情况,比如血糖偏高的人更愿意选择无糖饮料;最后,队列研

究仅反映关联现象,并不能证实甜味剂直接导致糖尿病。

钟凯指出,糖尿病是一种代谢性疾病,和糖的摄入没有直接关系,更不用说甜味剂了。各国研究均表明,适量摄入甜味剂几乎不会影响血糖水平。甜味剂在全球范围内被广泛应用于糖尿病患者膳食中,《中国2型糖尿病防治指南》和《成人糖尿病患者膳食指导》均指出,糖尿病患者适当食用添加了非营养性甜味剂的食品饮料是安全的。

“甜味剂可作为控糖人群的糖替代方案,但不能直接帮助减重。”钟凯介绍,在膳食总量保持不变的前提下,用甜味剂替代糖有助于减少能量摄入,但并不意味着可以依赖甜味剂减肥。减肥的关键在于消耗的热量多于摄入的热量。

国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石认为,甜味剂面世100多年来,安全性已得到100多个国家和众多国际食品安全机构反复验证。“我国批准使用的甜味剂均经过国家食品安全风险评估中心系统评估和严格论证,安全性是毋庸置疑的。”陈君石说。



近日,历时3年建设的江西省九江港湖口港区银砂湾作业区综合码头项目已顺利通过交工验收。该项目建设了6个5000吨级散货泊位,年吞吐能力2150万吨,对优化“水、公、铁”多式联运运输结构、降低物流成本和推动区域经济发展具有重要意义。张 玉摄(中经视觉)