

# 国家食药监总局：灭菌不彻底 别随便喝“生鲜奶”

提起“生鲜奶”，很多消费者的印象是新鲜、原生态、更多营养……那么，事实真的如此吗？日前，国家食品药品监督管理总局组织有关专家在2015年第11期《食品安全风险解析》中指出，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。

首先，“生鲜奶”在营养成分和人体健康功能等方面与预包装的纯奶并无差别。“生鲜奶”通常也叫生鲜乳，是未经杀菌、均质等工艺处理的原奶的俗称。目前市场上有少量“生鲜奶”以散装形式出售，消费者购买后一般煮沸饮用。而市售的盒装、袋

装等预包装的纯奶，则是将“生鲜奶”经过冷却、原料奶检验、除杂、标准化、均质、杀菌(巴氏杀菌或超高温灭菌)等工艺制成的，是符合国家有关标准要求的产品。

由于未经过均质工艺处理，“生鲜奶”的乳脂肪球较大，煮沸后会发生聚集上浮，从而带来“粘稠”、“风味浓郁”的感官印象。不过，研究表明“生鲜奶”与经过巴氏杀菌的纯奶其实在营养及人体健康功能方面并没有显著性差异。

其次，“生鲜奶”由于灭菌不彻底等存在安全隐患，消费者不宜直接饮用。引起“生鲜奶”微

生物污染的主要是来源于环境中的大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、假单胞菌、真菌等，以及源于动物体的布鲁氏杆菌、结核杆菌等人畜共患致病菌等。

因此，如“生鲜奶”杀菌不充分，很容易造成人畜共患病的传播。比如，布鲁氏菌病是由布鲁氏菌(*Brucella*)引起的一种人畜共患病，布鲁氏杆菌一般寄生在牛、羊、狗、猪等与人类关系密切的牲畜体内，人群通过接触受感染动物的分泌物，或进食受污染的肉类、奶制品等而被感染。

“生鲜奶”没有经过任何消毒处理，而且产奶的奶牛是否健康、有没有检疫、运输过程中

有没有被污染等信息尚难以做到完全追溯，存在一定的食品安全隐患。尤其是儿童、老人、孕妇和免疫力低下的人群，食用“生鲜奶”后被病原菌感染的风险更大。

最后，乳制品生产过程中使用的“生鲜奶”有严格的法规标准要求。在我国，乳品企业在收购“生鲜奶”时均按照国家标准要求进行合格性检验，不合格的原奶是不允许进入生产环节的。天然优质的“生鲜奶”是指产自健康动物，整个生产过程按规范操作，最终检测结果为细菌数低、体细胞数低、乳成分正常、无抗生素残留、无沉淀物和异

味、不掺水的自然乳。

为了保障“生鲜奶”的质量安全，我国及美国、欧盟等国家都制定了生鲜乳中微生物的限量标准。我国《食品安全国家标准 生乳》(GB19301-2010)中规定，生乳菌落总数不得超过2×10<sup>6</sup> CFU/g(mL)。

因此，专家建议监管部门应加强对现制现售生鲜乳饮品的监管，防止不合格“生鲜奶”的销售，乳品加工企业应在“生鲜奶”收购过程中，加强对“生鲜奶”质量的检查力度，保证收购“生鲜奶”的质量安全。消费者则应提高认识，尽量不饮用未经杀菌的“生鲜奶”。

## ■ 消费提示

中消协提醒：  
大排档消费  
吃出健康“五为先”



盛夏到来，选择大排档已经成为消费者夏日消暑纳凉较为惬意的消费方式，然而高温天气又是食源性疾患和食品安全事件的高发期。针对夏季食品安全特点，为保障消费者自身饮食安全，合理搭配就餐预防食源性疾病的发生，中国消费者协会特提醒广大消费者注意以下事项：

1.选择就餐环境为先。消费者在大排档用餐应选择证照齐全、环境整洁的营业场所，并尽量选择餐饮安全监督量化级别较高的餐饮服务机构。在选择具有经营许可大排档的同时，还应避免临街来往车辆尾气、水域附近蚊蝇带来食品污染源，不占道扰民的经营场所消费。

2.选择用餐种类为先。夏季高温高湿的环境中各种致病微生物繁殖加速，食物易腐败变质，应尽量选择清淡易消化的食品，不吃或少吃生食海产品，慎重选择卤制菜品、凉菜冷食等食物。

3.选择合适饮品为先。大排档佐餐应选择具有温和解腻、养胃解暑的饮品。夏季阳气发泄，温热的饮品更有益身体的新陈代谢，冷饮则易刺激肠胃，影响消化功能。

4.选择用餐时间为先。大排档用餐时间最好不要安排在睡前。睡前一方面用餐会影响胃肠消化功能，进而影响到睡眠。另一方面，热量不能及时吸收，易形成高血脂。

5.遇“脏作坊”举报为先。消费者在外就餐应索要发票或收据凭证。餐后出现身体不适，应尽快就医，除保留病历和化验报告等相关资料外，还应及时拨打食药监管部门投诉举报电话12331、受理消费者投诉举报电话12315等机构反映情况。

## “迎客松”牌海带丝等9种不合格食品下架

本报讯 张琪 北京市食品药品监督管理局在监督检查工作中发现“迎客松”牌海带丝等9种食品不合

格，现决定对不合格产品在流通领域采取停止销售措施，名单予以公示。北京市食品药品监督管理局提

醒消费者：凡已购买下列不合格批次产品的消费者可凭购物小票和外包装向销售单位要求退货。

序号	样品名称	商标	规格型号	生产日期/批号	标注生产单位名称	不合格项目(标准值/实测值)	抽样地点
1	牛排王周氏熟食	周氏	180克/袋	2015年4月8日	许昌市周氏食品厂	糖精钠(g/kg, ≤0.15/0.167)	密云县密云镇兴旺粮油副食店
2	液态复合调味料	宴泰	5.5L/桶	2015 03 20	安徽宴泰食品有限公司	柠檬黄(g/kg, ≤0.15/0.21)	北京永发家和商店
3	老北京蜂蜜枣糕	京宇	散装	2015.3.2	临邑同盛食品有限公司	脱氢乙酸 g/kg (≤0.5/2.187)	北京市朝阳区黑庄户乡李欢欢商店
4	中街大果(冷狗)雪糕	中街	67克/袋	2014.7.29	委托方:沈阳中街冰点城食品有限公司 受委托方:北京风翔大都食品有限责任公司 经销商:北京迎客松商贸有限公司	大肠菌群 MPN/100ml (≤450/4600)	北京洋竹礼百货店
5	海带丝	迎客松	100g/袋	20141125	分装商:福建省连江县闽海土特产加工厂	铅 mg/kg (≤1.0(干重计)/1.4)	北京久盛鸿发超市
6	饮用天然矿泉水	樱桃泉	18.9L/桶	20150411	北京樱桃矿泉水厂	铜绿假单胞菌 CFU/250mL(0/3)	北京樱桃矿泉水厂
7	麦水饮用天然矿泉水	图形标	18.9L/桶	2015年04月12日	北京宇亚麦饭石矿泉饮料有限责任公司	溴酸盐 mg/L (<0.01/0.014)	北京宇亚麦饭石矿泉饮料有限责任公司
8	彩云之南(糕点)	欧派	754g/盒	2015.05.21	北京欧派食品有限公司	铝 mg/kg (≤100/278)	北京欧派食品有限公司
9	严氏脆皮蛋糕	瑞兴斋	计量称重	2015.5.18	北京瑞兴斋食品有限公司	铝 mg/kg (≤100/205)	北京瑞兴斋食品有限公司