

论食品检测技术机构在食品安全风险交流中的作用

广东省食品检验所(广东省酒类检测中心) 花振新 黄宇

为了更科学地管理食品产业及食品安全、高效地治理食品安全问题,我国近年来引入了食品安全风险分析概念,并写入了《食品安全法》。食品安全风险分析是一项系统工程,由三大部分组成,其中包括风险评估、风险管理、风险交流。风险交流被定义为在风险分析过程中,风险管理、风险评估者、消费者以及其他利益相关方之间对有关风险的各种信息和观点的互动式交流过程,是解决食品安全事件、应对食品安全热点问题、普及食品安全知识的有效方法之一。

在我国当下的食品安全监管体系中,食品检测技术机构作为承担食品安全检验监测活动的主体,不仅是食品安全的检验、监测、风险评估、风险分析的技术主体,也是食品安全监管部门实施食品安全管理的重要技术支撑。食品检测技术机构作为食品检验、监测、分析、质量安全管理等多领域组成的专业团队被赋予了新的角色,即在风险分析过程中作为桥梁及纽带将监管者、生产者、经营者、消费者、媒体等各方联系起来,将风险分析过程所涉及的结果、实施措施及风险决策进行互动式讨论及交流,以达到获得最佳社会共识的目的。因此,充分认识食品检测技术机构在风险交流中的重要性,探讨食品检测技术机构在风险交流中的角色与作用,



充分发挥食品检测技术机构的技术专长,在风险交流工作实践中具有重要意义。

作为食品安全风险交流中的一员,食品检测技术机构是成员中最主要的具有食品专业技术背景的组织之一,在各方的食品安全风险交流过程中所起到的重要性不言而喻。食品检测技术机构在食品风险交流中主要起到桥梁及纽带的作用,可提供有说服力的历年检验监测数据及专业的风险分析报告说明食品安全问题,为监管者在监管方面提供相应的监管建议,同时也可以其专业性说服公众,避免食品安全问题的扩大化。其次,食品检测技术机构可充当翻译者的角色,即将食品安全风险交流中生涩难懂的专业术语转换成通俗易懂的语言文字,增加公众对食品安全风险交流内容的理解,提高风险交流的效率。此

外,食品检测技术机构既具备食品安全的专业知识,同时也熟悉监管者的监管措施及手段,在食品安全风险交流过程中可迅速地转变自身的角色,为参与风险交流的各方说明某一方的出发点及目的,从而促进风险交流过程的顺利进行。

食品检测技术机构在风险交流中担当的主要角色包括以下几个方面:

首先,食品检测技术机构不仅需要承担监管者所委托的政府食品安全检验监测任务,还需要成为监管者的左膀右臂,对食品安全检验监测数据进行统计分析,对不合格项目的成因进行分析研判,并形成详细的具有专业理论背景的食品安全风险报告提供给监管者,以便其用于与消费者、媒体或部门之间的食品安

全风险交流,必要时食品检测技术机构还可对监管者在与消费者、媒体进行食品安全风险交流后反馈的信息与问题进行进一步的剖析,以帮助监管者制定相应的措施或对策。

其次,消费者、媒体等公众普遍缺乏食品安全的专业知识背景,在阅读或理解食品风险分析报告相关的专业术语时易造成误读和误解而造成不必要的恐慌或歪曲的报道,因此食品检测技术机构在食品安全风险交流过程中可对专业报告的术语和结果进行专业解读,使公众更容易理解报告中所阐述的理论和知识内涵。同时,食品检测技术机构可通过食品安全周等活动与公众进行食品安全风险交流,在指导其发现或辨别食品安全风险的基础上,收集来自于公众的食品安全监管对策及食品安全风险信息,并将信息反馈至监管部门以及开展未涉及

的食品安全风险监测。最后,因为我国食品工业呈现现代化、集约化程度不高,中小型食品企业占多数的特点,这使得在发生食品安全事件时食品企业缺乏相应的专业知识进行应对。食品检测技术机构作为专业机构可服务于食品生产者和经营者,通过食品安全风险交流寻找食品生产过程中可能引起食品安全风险的薄弱环节和风险控制点,帮助企业进行升

级、改造或防控,提高其生产、经营安全食品的能力。

因此,充分发挥食品检测技术机构在风险交流中的角色和作用,可以为食品安全监管者提供必要的技术支撑,以弥补监管者在风险交流中食品安全理论知识不足的薄弱环节,有利于提高其在风险交流中的政府公信力,增强公众的认同感和信任;可以帮助利益相关方科学地理解食品安全风险信息,减少食品科学与食品检测的专业信息易被误读和误解而造成过度反应或其他非理性的行为,有利于弥合各方风险认知的差异;可以利用专业知识透彻地分析事件或问题发生的原因、途径及危害,弥补风险交流缺失,避免食品行业中的偶发安全事件对其产业发展的打压,有利于食品行业的长期健康发展。

作为食品安全检验监测技术的主要载体,食品检测技术机构有机地联接着监管者、生产者、经营者、消费者、媒体等利益相关方,在食品安全风险交流中起着无法替代的角色和重要作用。因此,食品检测技术机构除需在提高检验监测技术上苦下功夫外,还需要不断加强食品安全风险分析相关理论知识的学习,提升参与食品安全风险交流的主动性和创造性,充分发挥技术机构的专业特长,促使食品安全风险交流的成功。

【专家解读(之二十二)】

台湾咖啡检出赭曲霉毒素事件

本期 刘秀梅 中国食品科学技术学会副理事长、国家食品安全风险评估中心研究员
专家 李凤琴 国家食品安全风险评估中心微生物实验部主任、研究员

一、背景信息

台湾“东森新闻”曾报道,台湾“行政院消保处”在4种市售咖啡产品中检出赭曲霉毒素A,但未超过标准限量值,同时指出赭曲霉毒素A可能导致肾衰竭。台湾“卫福部食药署”后解释称“2012年至2014年5月,6件咖啡产品检出赭曲霉毒素A,但均未超标,居民正常饮用咖啡不会因摄取过多赭曲霉毒素而导致健康危害”。大陆媒体对该新闻亦有转载报道。

二、专家解读

1. 赭曲霉毒素是一种有毒真菌代谢产物。

赭曲霉毒素是由纯绿青霉、赭曲霉和碳黑曲霉等真菌产生的一组结构类似的毒素,其中毒性最大、与人类健康关系最密切、对农作物污染最广泛的是赭

曲霉毒素A(Ochratoxin A, OA)。赭曲霉毒素A具有很强的肝脏毒性和肾脏毒性,并有致畸、致突变和致癌作用。赭曲霉毒素A广泛分布于自然界,粮食、咖啡、茶叶等多种农作物和食品均可被赭曲霉毒素A污染,是欧洲部分国家膳食中的主要污染物之一。

2. 赭曲霉毒素A对咖啡的污染率和污染水平均较低,仅有少部分国家制定了咖啡中赭曲霉毒素A的限量标准。

美国、日本、巴西等国对咖啡中赭曲霉毒素A的污染状况和人群暴露情况进行了广泛研究,结果显示赭曲霉毒素A对咖啡的污染率和污染水平均较低。有研究者对116份不同国家、不同企业生产的速溶咖啡中的赭曲霉毒素A进行检测,结果显示:纯咖啡豆制成的速溶咖啡中赭曲霉毒素A的污染水平极低(平均为1.1 μg/kg),而掺杂

有咖啡壳的速溶咖啡中赭曲霉毒素A的平均污染水平略高,为5.9 μg/kg,最高污染水平达15.9 μg/kg。

目前,世界上有40多个国家规定了粮食及其制品、果酒、干果及婴幼儿食品中赭曲霉毒素A的限量,但仅有古巴、新加坡和意大利等国家制定了咖啡中赭曲霉毒素A的限量标准(限量值在2.5~50 μg/kg),台湾2012年9月修订发布的咖啡中赭曲霉毒素A的限量标准值为5 μg/kg。我国大陆地区没有咖啡中赭曲霉毒素A的限量标准。

3. 饮用咖啡对身体健康造成危害的风险极低。

赭曲霉毒素A是欧洲国家膳食暴露的主要污染物之一,因此用全球食品污染物监测网(GEMS/Food)中提供的欧洲国家谷物摄入量及赭曲霉毒素A污染水平进行人群暴露赭曲霉

毒素A的风险评估最为贴切。根据欧洲的膳食特点,将所有上报的粮食中赭曲霉毒素A的污染材料汇总,提出加权均值。根据这一原则,一个体重为60kg的欧洲成年人,每周平均摄入赭曲霉毒素A的总量为45ng/kg.bw(其中25ng来自谷物,10ng来自葡萄酒,1.5ng来自猪肉。来自葡萄汁和咖啡的赭曲霉毒素A量相当,均为2~3ng,此外还有约1ng来自其他食品)。由此结果可以看出,虽然许多国家从咖啡中检出赭曲霉毒素A,但由于污染水平较低,加之咖啡的摄入量低于谷物和动物性食品等其他食物,因此在有饮咖啡习惯的国家,咖啡也并不是人群膳食暴露赭曲霉毒素A的主要来源,饮用咖啡对身体健康造成危害的风

险极低。

三、专家建议

1. 与茶叶及其他饮品相比,咖啡并不是我国人群的主要饮品,消费量相对较低。参照国外咖啡中赭曲霉毒素A的污染水平和评估结果,初步判定大陆人群通过咖啡暴露赭曲霉毒素A的风险较低,对身体健康造成的不良影响较小。

2. 台湾从咖啡中检出赭曲霉毒素A,虽然污染水平较低且没有超过限量标准,但应关注此事件的进展,根据事件进展,适时采取相应措施,必要时对我国市售咖啡制品及饮品中赭曲霉毒素A的污染水平进行监测评估,同时做好相应风险交流准备工作。

