

“最严奶粉新政”能否堵住安全漏洞

□ 王丹

大修之后的新《食品安全法》将于10月1日实施,《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法(试行)》征求意见稿也于近期发布。这个被冠以“最严奶粉新政”的办法对在国内生产的婴幼儿配方乳粉的生产和管理作出了更加严苛的规定和要求,甫一发布旋即引发热议。

根据征求意见稿,婴幼儿奶粉的配方将由备案制改为注册制,奶粉管理被提高到药品级别。配方注册制规定,一个产品配方只能生产一种产品,每个企业注册配方数不得超过5个系列、15种产品配方。此外,进一步明确了奶粉的标签标识规范,如使用进口原料须标真实产地、羊奶粉要标注羊乳所占的比例等。“史上最严”奶粉新政的用意在于,卡死企业多品牌、价格战战略,遏制“同配方不同价”、以添加“微量元素”之名行提价之实的市场乱象,从而达到改善市场竞争环境的目的。

结合2008年三聚氰胺事件



以来的现实语境,不难理解,这次奶粉新政更主要的目的是树立国产奶制品的良好形象,重振消费者对国产奶粉的信心。那么,又一次“史上最严”能真正彻底堵住奶粉的安全漏洞吗?对

于消费者来说,安全是他们对奶粉最重要的甚至是唯一的关注标的。

其实,这些年为了管好一罐奶粉的安全,各个层面做了不少工作,也推出了不少“史上最

严”。比如,早在2010年,我国就批准公布了与国际标准完全一致的66项乳品安全国家标准。2013年12月,我国发布被称作“史上最严”审查《细则》的《婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则(2013版)》,并按照细则要求,于去年如期完成了“史上最严”的乳粉生产许可有效期届满换证审查和再审核工作。这还不包括其他各项大清理行动、严禁贴牌生产等多项禁令。

但遗憾的是,虽有各种“史上最严”的规则和政策,我国奶粉市场依旧未能完全摆脱尴尬的窘境,洋品牌攻城略地之势未减,市场信任依旧行走在漫漫重建路上。尽管制度篱笆越扎越紧,但依旧有一些奶粉生产企业不爱惜就要建立起来的良好形象,一边抱怨“抽检要把人抽到死”,一边偷工减料,上下其手,浑水摸鱼。因此,对每一次“史上最严”都抱有美好期待的人们不止一次被奶粉丑闻“打脸”,一再丧失对国产奶粉

的信心。

由此可见,在这个“后三聚氰胺时代”,单纯寄希望于修改法律法规来破解困局可能并不现实。如果没有“史上最严”执法做标配,没有制度的刚性力量做托举,没有执法者的敬畏心和责任感,光有写在纸上的“史上最严”,消费者也只能是“呵呵”而已。殚精竭虑设计的顶层设计和操作规范,需要监管部门不变形、系统链条式地严格执行,将奶粉安全纳入其日常化的工作任务之中,对问题奶粉始终保持高压态势,对践踏法律和生命的黑心企业始终保持“零容忍”。

说回此次的最严奶粉新政,新政势必引发行业洗牌,部分奶粉品牌将得以保留,但这并不意味着保留的品牌奶粉就不再具有质量安全之虞。确保奶粉安全,还是绕不开对“史上最严”审查细则的执法和问责,将“史上最严”的新《食品安全法》所构建的最严格各方法律责任真正落到实处。

【专家解读(之二十八)】

河鲀毒素食物中毒

王锡昌 中国食品科学技术学会理事、上海市食品学会副理事长兼秘书长、上海海洋大学食品学院院长、教授;
计融 国家突发事件卫生应急专家咨询委员会中毒处置组专家、国家食品安全风险评估中心应急与监督技术部副主任、研究员。

一、背景信息

国家食品药品监督管理总局发布预防织纹螺食物中毒的风险警示,提示织纹螺含有河鲀毒素,误食后会导致食物中毒。之前也曾有食用含河鲀毒素的烤鱼片或织纹螺导致中毒的报告。

二、专家解读

1.河鲀毒素属于剧毒物质,可引发急性中毒。

河鲀毒素是自然界毒性最大的非蛋白质神经毒素之一,毒性约为剧毒氰化钠的1250倍,该毒素理化性质稳定,煮沸、盐腌、日晒等均不能将其破坏,甚至100℃加热5小时仍不能将毒素完全破坏。

河鲀毒素中毒潜伏期一般在10分钟至3小时,患者首先感觉面部或手脚感觉异常,随后可能出现眩晕或麻痹,也可能出现恶心、呕吐、腹泻等胃肠症状,继而可能会出现呼吸急促,并可能出现低血压、抽搐和心律不齐,重者可致死亡。目前尚无特效解毒药物,病死率高。

2.中毒原因是食用了含

有河鲀毒素的食品。

河鲀毒素主要存在于河鲀和刺鲀等鱼种中,在云斑裸颊虾虎鱼、加州蝶鲷、织纹螺等中也存在。

导致河鲀毒素中毒原因主要包括:部分消费者抱有侥幸心理,盲目尝鲜引发中毒;含河鲀毒素的食品同其他食品混在一起被捕获或捡拾,误食导致中毒;个别生产经营者未对食品原料进行严格筛选,导致含河鲀毒素的食品混入。

从近年河鲀毒素食物中毒案例来看,中毒主要发生在每年9月份至翌年5月份,沿海地区居多,内陆地区较少,中毒场所绝大多数为家庭。

三、专家建议

1.含有河鲀毒素的食品安全风险高,依法应禁止生产经营。食品生产经营者应落实企业主体责任,在收购、



加工、经销海产品、水产品等产品时应严格把关和挑选,防止有毒食品混入,要将挑出的有毒鱼种、螺类等食品应进行统一销毁处理,防止捡拾者误食中毒。消费者发现违法生产经营含河鲀毒素食品的行为,可以拨打12331向食品药品安全监管部门投诉举报。

2.消费者切勿食用含有河鲀毒素的食品及其制品。不要捡拾不认识的鱼类、螺类产品,应通过正规途径采购;同时要提高防范能力,一旦发生河鲀毒素中毒,应立即自行催吐并尽快到医院就医。

随着我国现代化、工业化和城镇化进程的快速推进,公众生活节奏的不断加快,人们越来越不愿把过多的时间花费在厨房里。方便快捷的即食即制食品迅猛发展,已成为人们膳食体系中的重要组成部分,越来越明显地影响和改变着人们的生活方式。

在过去20多年里,我国方便食品产业成为推动整个食品产业发展的重要力量。方便食品是指由工业化大规模加工制成的,可直接食用或简单烹调即可食用的食品,具有食用简便、携带方便、易于储藏等特点。

目前市场上的预制调理食品、微波即食食品、冷冻主副食品(传统米面制品和即制菜肴)、洁净蔬菜、脱水蔬菜(即食汤)与保鲜净菜、工业化营养配餐、休闲食品等都应称为方便食品。众所周知的方便面、方便米饭、速冻饺子、速冻汤圆等都是方便食品的典型代表。

方便食品是食品科学化、加工工业化、技术革新化、生活社会化、军事后勤轻便化发展的必然结果。目前全世界方便食品的品种已超过了1.5万种,在欧美发达国家的国民膳食比例中占据三分之二,有向主流食品发展的趋势。在我国,方便食品也正在悄然推动着一场“家庭厨房革命”和餐饮制作模式的“变革”。

我国方便食品从20世纪60年代起步,经过近几十年的发展,已成为食品产业的重要构成板块,在满足人们快节奏的生活需要方面做出了重要贡献。但目前我国方便食品产业发展仍然存在着一些问题,主要体现在:方便食品的品种结构不全面;西式产品比重高,具有中国特色的方便食品种类不多;方便主食中面制食品较多,而米制食品较少;中式传统菜肴类的方便食品生产技术不完善、市场占有率小;方便食品生产装备有待进一步完善和创新。这些问题严重制约着我国方便食品的发展,难以满足人们日益增长的对高品质方便食品的需求。

当今,成品化、便捷化、营养化、工业化、信息化和社区网络配送已成为全球食品产业发展的新趋势和热点。方便食品也正朝着营养、便捷、天然、美味,并彰显中国传统风味的方向发展,营养健康型方便食品是未来方便食品发展的主流。食品消费逐渐从“吃饱、吃好”向“吃得安全,吃得健康”转变,提升方便食品的营养价值、提供营养均衡的方便食品,成为方便食品领域的发展方向。品种多元化、细分化,具有地方特色的方便食品逐渐兴起,方便、营养、健康、美味、实惠,以及发展各具特色的地方和民族风味的方便食品,是持续发展的方向。

随着现代工艺和高新技术在方便食品中的不断应用,方便食品在品种、色泽、风味、质构、营养和安全等方面将进一步满足广大消费者的需要,迎来更广阔的发展机遇。

(作者系中国工程院院士、北京工商大学校长)

方便食品掀起餐饮「变革」

□ 孙宝国