

9大食品热点话题

“

回顾2015年食品安全问题,相对于前几年,食品安全曝光问题大大减少。但是现状却不容乐观,食品中毒事故频频发生,工业盐中毒、细菌中毒、农残中毒等防不胜防,据统计2015年因为各种食品安全事故经济损失至少500亿元,死伤人数上万人,光上半年比较典型且死伤人数较多的食品中毒事故就68起,平均每3天就一起食品中毒事故;因“利”而生的黑作坊屡禁不止,加工环境脏乱差、原材料腐烂劣质是黑作坊的标签,其生产的各种“黑暗食品”流向消费者的餐桌,我们可能无一例外都消费过。

”

接下来,就让我们一起盘点2015年食品安全都发生了哪些大事,我们又经历了怎样的食品安全事件,这些事件对我们的生活又有哪些影响和改变。

1.企业、政府和行业联盟向食品网络谣言开战

5月26日,在中央网信办、国家食药总局、国家质检总局、农业部等支持下,“净化网络环境、打击食品谣言”研讨会在京举行。多部门表示将联合打击网络食品谣言,紧密配合,联合执法,并建立健全网络失信黑名单制。8月28日,在前述四部门及新华社支持下,由新华网联合食品行业协会、研究机构及行业工作者共同发起成立中国食品辟谣联盟。9月29日,中国食品辟谣联盟公布第一期食品谣言榜,“玛卡是‘壮阳神药’”“吃小龙虾等于吃垃圾”等五个网络谣言入选。

2.WHO“红肉致癌”报告引发热议

世界卫生组织(WHO)属下的国际癌症研究机构(IARC)于2015年10月26日就食用加工肉类和红肉的致癌性发表了最新评估报告。IARC根据证据的力度(并非风险水平),把加工肉类归类为“令人类致癌”(第1组);红肉则“可能令人类致癌”(第2A组)。世卫随后于10月29日发表声明澄清,2002年所提出“人们应节制进食保藏的肉制品,以减少患癌的风险”的建议仍然有效。

报告一发布,立刻引起中国官方民间各方人士的争论,人们还能不能愉快的大口吃肉、啤酒配炸鸡和撸串呢。世界癌症基金会的评估是,每周吃不超过500克的红肉并不会增加肠癌的危险。平均到每一天,大约是70多克。营养专家范志红建议,只要数量不过多,烹调时不用碳烤、烟熏、油炸的方法,烹调后不焦糊、不过咸,搭配适当谷物和蔬菜水果,就可以愉快吃肉了。

3.“金箔入酒”引争议

2015年1月14日,国家卫计委网

站刊登了《国家卫生计生委办公厅关于征求拟批准金箔为食品添加剂新品种意见的函》称,经审核,拟批准金箔为食品添加剂新品种,并对金箔加入白酒的用量、理化指标作出了明确规定。

该意见函一经发布,立刻引起人们对金箔在白酒中添加的必要性进行讨论。笔者在2015年2月6日《人民日报》20版“新知”版块撰文《金箔酒,你敢喝吗?》,对金箔入酒的安全性和必要性进行了探讨,认为其“作为纯粮固态发酵的白酒,添加金箔对其品质没有任何改善,也没有什么作用,唯一的作用就是酒中如天女散花般的金箔可以成为身份和财富的象征,变得高大上,满足消费者视觉感受和脆弱的虚荣心。”

4.“毒豆芽”案件首次无罪判决

辽宁葫芦岛市连山区人民法院对一起“毒豆芽”案做出宣判,判决被告人无罪,这在全国成为首例。这一结果令很多人震惊,因为之前涉嫌违法添加使用“无根水”的芽农基本都是撤案或取保。法院判决如下:“没有证据证明二被告人在豆芽上喷洒‘速长王’(也称‘无根水’)后所检测出的4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、赤霉素三种物质对人体造成何种危害……判决被告人郭某无罪,被告人鲁某无罪。”

笔者在2015年1月份在科学网博客写过篇文章《无根豆芽是非记》,就专门探讨了无根剂的是非与过。根据相关研究无根剂中的成分无毒无致突变作用,根本原因是无根剂的归属和豆芽属于加工食品还是蔬菜的划分问题,是部门之间监管的问题。

5.走私“僵尸肉”流入餐桌

2015年6月1日,海关总署在国内14个省份统一组织,开展打击冻品走私专项行动,打掉专业走私冻品犯罪团伙21个,共查获42万吨僵尸肉,价值30多亿元,部分走私冻肉已经进入市场。

僵尸肉,人人见而诛之。据调查,这些肉制品曾被作为“战略储备

物质”长年保存在拉美某国的冷库里,已经严重过期。侦查人员提供的资料表明,这些肉制品是在上世纪的1974年被冷冻起来的。有没有想过您正在津津有味啃的凤爪可能比您的年龄还大呢?

建立诚信的档案制度和行之有效的二维码食品追溯制度,能够在一定程度上减少食用“僵尸肉”的机率。

6.含大量丙烯酰胺的黑糖食品引爆朋友圈

2015年8月台湾爆出一个新闻,说黑糖中含有大量致癌物——丙烯酰胺。台湾某杂志测试了19个黑糖相关产品,发现所有样品均含有丙烯酰胺,其中7个样品超过了1000微克/公斤,最高的一个号称“传统制作”的黑糖样品达到令人咋舌的2740微克/公斤,远超炸薯片中的丙烯酰胺含量(按香港的测定数值,约为680微克/公斤)。

笔者在2015年12月份在科学网博客撰写的《黑糖,那些不得不说的秘密》一文中不仅说明黑糖中丙烯酰胺产生的原因及危害,还区分了黑糖、红糖及赤砂糖的不同,让消费者买到放心安全的好产品。

世界卫生组织的《食物污染物工作报告》中确认的丙烯酰胺摄入量界限值,是180微克/公斤体重。动物试验表明,丙烯酰胺具有潜在的神经毒性、遗传毒性和致癌性。不过,目前人类中的研究尚未确认丙烯酰胺的摄入量、相关生化标志物水平与多种癌症风险之间的关联,因此,还不能说只要摄入丙烯酰胺,就一定会增加人类的致癌危险。但是,毕竟这种物质属于“疑似致癌物”。

7.市面90%五常大米掺假

记者调查发现,五常市五常大米年产量至多为105万吨,但业内人士估算,全国市场上标售的“五常大米”至少有1000万吨。这意味着,市场上大量的五常大米都是假冒的。此外,所谓五常“调和米”催生了“拼缝”行业。不少五常市的“能人”从外地收稻,转手卖给加工企业,利润十

分可观。

稻花香2号不仅脱粒后香气袭人,而且就连稻子在田间生长时,都能闻到叶片香和稻谷香。经国家种子部门审定后,确定种子名称为五优稻4号。其发明人田永泰认为,五常大米享誉全国的口碑,主要归功于五优稻4号,所以只有它才能称为正宗的五常大米。2003年,五常大米被国家质检总局确定为原产地保护产品,明确五常市全部24个乡镇所生产的40多个品种大米都叫五常大米,执行国家强制性标准GB19266。综上所述,消费者可对照参考自己食用的大米是否是五常大米。

令人欣慰的是在11月政府相关部门开展的“五常大米保卫战”截止目前共查扣涉嫌假冒大米215.8吨。

8.草莓乙草胺致癌风波

央视财经记者随机在北京新发地农产品批发市场、美廉美超市、昌平采摘园以及路边的草莓摊,购买了8份草莓样品,送到北京农学院进行检测。经过工作人员初步检测,8份样品中全部都检测出了百菌清这种农药。进一步检测后,实验人员又检测出了另一种农药乙草胺,同样是8份样品中全部都有。

新闻报道之后,引发红火的草莓销售市场迅速走冷,各地对草莓的恐慌迅速传导到主产区,导致种植户损失惨重。

乙草胺是除草剂,它主要在大田作物里面。玉米、豆子、土豆,也可以在油菜里面登记使用。目前国家没有登记草莓的残留标准,也就是说在草莓上不能使用。

9.38元青岛天价海补大虾

10月5日,有网友爆料称,自己在青岛市乐陵路92号“善德活海鲜烧烤家常菜”吃饭时被宰,“点菜时就问清楚虾是不是38元一份,店家说是,结账时居然告诉我们是38元一只。”

事件一经曝光,立刻引起网友各种神段子的吐槽。此事件虽不属食品安全事件,但是在餐饮业引起了广泛关注,对餐饮业造成了极大的负面影响。