

追溯体系能否让奶粉更安全

□ 樊大斌

一个有效的追溯体系,可以对食品安全隐患做到早发现、早处理,把影响和损失降到最低。同时,追溯体系提高了食品安全的监管效率,让食品安全事件中的责任追究工作变得更为容易,这将提高监管的震慑力。

国家食药监总局近日发布《婴幼儿配方乳粉生产企业食品安全追溯信息记录规范》。《规范》要求婴幼儿配方乳粉生产企业真实、准确、有效记录生产经营过程的信息,建立和完善婴幼儿配方乳粉生产企业食品安全追溯体系,实现婴幼儿配方乳粉生产全过程信息可记录、可追溯、可管控、可召回、可查询,保障婴幼儿配方乳粉质量安全。

统计资料表明,中国0-3岁

的婴幼儿超过7000万,全面放开二胎政策实施后,我国婴幼儿人数还会有进一步提升。母乳是婴幼儿最优的天然食品,但是并非所有婴幼儿都能有幸得到母乳喂养。在我国婴幼儿接受母乳喂养比例偏低且喂养期偏短的现状下,婴幼儿乳粉需求自然十分庞大。然而,如此巨大的市场并没有成为让中国奶粉企业蓬勃发展的舞台。“三聚氰胺事件”之后,消费者对国产乳制品的信心大幅下滑,洋奶粉则备受追捧。近年来,中国家长在境外“海淘”疯狂抢购奶粉的新闻,不断引起国际舆论关注,而各种奶粉代购的生意也被海外华人做得风生水起。

此次国家食药监总局建立婴幼儿配方乳粉追溯体系,旨在保障食品安全。这个追溯体

系能否解决婴幼儿的“口粮”安全问题,能否逐渐消除公众对国产奶粉的不信任?

为了挽回消费者对国产奶粉的信任,2013年6月,在国务院的督促下,食药监总局、工信部、商务部等九部委联合制定了《关于进一步加强婴幼儿配方乳粉质量安全工作的意见》,一场提高婴幼儿配方乳粉质量安全工作的攻坚战就此打响。《意见》要求,婴幼儿配方乳粉生产企业须建立完善的电子信息记录系统,我国奶粉全程质量追溯体系的建设也由此展开。

所谓追溯,意为探寻根源,乳粉质量追溯系统要采集原料来源、生产、流通、消费等各环节的企业自检信息,还要采集监管部门对乳粉的监督抽检信息。一旦抽检发现不合格产

品,追溯系统就可迅速做出反应,对不合格产品进行准确锁定,进而展开产品召回,防止食品安全事件的发生。由此可见,建立追溯系统至少有两好处,一是一旦出现问题产品,追溯系统可以帮助监管部门对问题产品迅速进行精准定位,方便后续行动的开展,而以往遇到这种情况则需要采取拉网式大海战术逐家逐户排查。二是大大提高了配方乳粉的透明度,消费者在购买乳粉时可以使用有关手机应用软件,通过扫描产品的条码就可以获得包括产品检验报告在内的所有信息。广东省是配方乳粉追溯制度试点地区,有关系统已投入使用,目前来看效果不错。

从乳粉质量追溯体系的运行可以看出,这一体系的主要

功用在于事后应急和追责。一个有效的追溯体系,可以对食品安全隐患做到早发现、早处理,把影响和损失降到最低。同时,追溯体系提高了食品安全的监管效率,让食品安全事件中的责任追究工作变得更为容易,这将提高监管的震慑力。

“食品安全是生产出来的,不是监管出来的”,尽管这句名言很有道理,但脱离监管的食品无论如何也是不能令人放心的。一个乳粉质量追溯体系,还不足以让公众迅速产生对国产奶粉的信任,但越来越完善的监管制度一定有助消费者恢复信心。更重要的是,一定要严格执行已出台的各项监管举措,逐渐迫使实力不济的企业退出乳粉市场,这样才能最终让“食品安全”从好企业中生产出来。

【专家解读(之四十一)】

解读产志贺毒素大肠杆菌 O26

本期专家

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技术顾问、研究员
史贤明	上海交通大学食品系主任、教授,中美食品安全联合研究中心主任
白莉	国家食品安全风险评估中心副研究员
施春雷	上海交通大学食品系副教授

一、背景信息

近日,据美国食品安全新闻网消息,由美国墨西哥风味连锁餐厅 Chipotle 食物中毒引发的产志贺毒素大肠杆菌 O26 疫情在美国蔓延,导致 20 人住院。美国疾病预防控制中心(CDC)称,近两年来由产志贺毒素大肠杆菌 O26 引发的食物中毒事件明显增多,在未来可能引发更多的疫情,尤其是引发溶血性尿毒综合征的病例数量可能会远超过产志贺毒素大肠杆菌 O157。

二、专家解读

(一)产志贺毒素大肠杆菌是全球最重要的新发高致病性食源性病原菌。

产志贺毒素大肠杆菌是一类携带了前噬菌体编码一种或两种志贺毒素基因的新发高致病性食源性病原菌,包括大肠杆菌 O26,以及 O157、O45、O103、O104、O111、O121、O145 等 150 多种其他血清型的大肠杆菌。该菌为革兰氏阴性杆菌,无芽胞,有鞭毛。可以在 10~65℃ 生长,最适生长温度为 33~42℃,具有较强的耐酸性(pH2.5~3.0),可以抵抗胃酸的消化作用。

据不完全统计,美国 1983—2002 年发生的非 O157 的 STEC 感染者中,70% 是由 O26、O45、O103、O121、O111 和 O145 血清型所致;2011 年 9 月,美国农业部食品安全检验局曾发布通告,强调大肠杆菌 O26 是美国最常见的非 O157 STEC。爱尔兰对肉和乳制品中非 O157 STEC 的分布特征研究发现,血清型 O26 也是引起人类食源性疾病最主要的非 O157 血清型。STEC O26 已逐渐成为美国、日本及部分欧盟发达国家引起暴发事件的主要病原

菌。

(二)肉制品是引发食源性 STEC 感染的主要高危食品。

牛、羊等经济型动物是 STEC 的天然宿主,国际相关研究发现牛和羊中 STEC 携带率可高达 71% 甚至以上。美国农业部(USDA)和欧盟食品安全局(EFSA)也证实养殖场中存在高风险污染的 STEC,并且可以通过环境、粪便、野生动物、土壤等在一定范围内循环存在,最终造成肉制品等污染。1982—2006 年多个国家 STEC 暴发事件的归因分析表明,最主要原因是肉制品污染(42.2%),其次是乳制品(12.2%)。除此之外,生鲜果蔬及其制品等也可能是 STEC O26 重要的传播介质。通过对美国 1992—2002 年期间 24 起 STEC 暴发事件统计发现,67% 的疫情是由牛肉制品导致的,其中 O26 是最主要致病血清型。

(三)国际组织及部分国家和地区已对肉制品中 STEC 污染给予高度重视。

1999 年第 32 届食品卫生法典委员会(CCFH)会议上,各国政府对食品中的微生物风险应按“食品—病原”组合进行风险管理达成共识,其中就包括“牛肉中大肠杆菌 O157”。联合国粮农组织/世界卫生组织(FAO/WHO)食品微生物风险评估联合专家组(JEMRA)于 2011 年发布了风险评估会议报告,为如何控制生牛肉及牛肉制品中的出血性大肠杆菌提供了科学建议。但是,迄今 CCFH 尚未对如何应用食品卫生通则控制牛肉中的出血性大肠杆菌制定相关科学导则,也未制定相关产品的限量标准。

2012 年 3 月,USDA 宣布强制执行在初加工的牛肉制品中不得检出六大类非 O157 STEC (O26、O45、O103、O121、



O111 和 O145)。2011 年德国发生 STEC O104 暴发事件后,欧盟也加强了对 STEC 的监测和评估工作,已连续 5 年对食品和病人中的 STEC 进行监测。

(四)我国食品安全标准对控制高危食品中的产志贺毒素大肠杆菌进行了严格的规定。

2013 年我国颁布的《食品安全国家标准食品中致病菌限量》(GB29921—2013)中,对预包装的“肉制品(仅适用于牛肉的熟肉制品和即食生肉制品)”和“即食果蔬制品(仅适用于生食果蔬制品)”规定了大肠杆菌 O157:H7 采样方案及限量标准。也就是说,基于我国目前掌握的食源性疾病和风险监测资料,对高危食品(牛肉制品和即食果蔬)和高致病性血清型(O157:H7)进行了严格的规定和限量要求,但未对其他血清型的 STEC 作明确的要求。

三、专家建议

(一)进一步做好风险监测和风险评估工作。

可考虑适当加大在相关区域、重点企业开展牛肉及其制品中 STEC 专项监测的力度。收集我国牛肉制品中 STEC 污染与人群感染病例之间的关联性证据,客观、科学地了解 STEC 在食品中的真实污

染水平及潜在风险。为进一步开展“牛肉制品中 STEC”组合的风险评估,为国家适时调整风险管理决策,有效控制 STEC 污染,预防 STEC 食源性暴发事件的发生提供科学依据。

(二)加强食品生产经营过程的管理。

肉、乳及果蔬制品等生产经营单位应严格落实《食品安全法》和《农产品质量安全法》的相关规定,严格遵照食品安全标准中相关微生物指标及技术规范的要求,进行原料、环境及加工过程的控制,科学实行危害分析关键控制点体系(HACCP)和良好生产规范(GMP)等,采取有效措施,降低各类制品在加工和销售过程中发生交叉污染的可能性。

(三)消费者应注意培养良好的消费和生活习惯。

消费者应选择信誉度好的经营场所购买预包装肉、乳及果蔬制品。应注意改善厨房加工的卫生操作意识,避免交叉污染,如保持操作台面的清洁;加工生熟食材的厨具(案板、刀具等)分开使用,使用后尽量用有杀菌效果的洗涤剂清洗并分类存放;尽量食用加工熟食品,不吃生肉、未清洗干净的果蔬及包装破损或超过保质期的乳制品,并注意饭前便后勤洗手等。保持良好的消费和生活习惯,避免或减少可能的感染。