

企业如何扮演食品安全风险交流者角色

□ 国家食品药品监督管理总局高级研修学院 贾娅玲

食品生产经营企业作为食品安全治理的生产经营主体、责任主体和交流主体,积极参与风险交流,不仅可以依据自身实际,用最真实的生产经营信息帮助风险评估者及各利益相关方科学理解风险信息,避免消费者误读误解造成过度反应。同时也可以提高消费者信心,扭转企业形象,化风险为机遇。企业要坚持科学客观、诚实守信、及时公开以及理性参与的风险交流原则。面对食品安全风险交流困境,需牢固树立风险交流意识,认真把握风险交流原则和沟通策略,充分借力行业协会等第三方优势,才会扮演好交流者角色。

企业是责任主体也是交流主体

2015年,《食品安全法》的修订进一步强化了食品安全社会共治的大格局,确定了食品安全工作要实行预防为主、风险管理、全程控制、社会共治的重要原则,并在进一步完善风险监测和评估基础上确立了风险交流的制度。食品安全风险交流是各利益相关方围绕食品安全风险及其相关因素交换信息、意见和看法的过程,其参与者不仅包

括政府等风险管理人员,还包括风险评估人员、消费者、企业、学术界和其他感兴趣各方。新《食品安全法》不仅确立了企业作为生产经营主体的角色定位,也明确了食品安全治理中企业所应承担的风险交流职责。食品生产经营企业作为食品安全治理的重要参与者,提供安全的食品是其基本职责,同时,企业也是食品安全治理的交流主体,积极主动参与风险交流,接受社会监督,赢得社会尊重,勇于承担社会责任,更是企业稳步增长、保持收益的根本保证。

我国食品安全风险交流制度及保障体系正在逐步建立与完善过程中,社会处于公众危机意识觉醒和食品安全总体认知水平偏低的矛盾境地。由于食品安全风险存在不确定和不稳定性,极易引起大范围的负面情绪。企业及利益相关方缺乏日常的风险交流意识,公众认知与科学评估结果存在明显差异,加上媒体传播效应的放大,使得企业的每一次危机应对都成为公众质疑的焦点,即便是科学公正的评估结果也不能有效澄清事实。当前企业所参与的风险交流均为危机应对时的信息发布,没有沟通的互动信息,更没有规范的交流策略,并未将风险交流

列为食品生产经营企业的常态化工作。

应坚持四原则

企业参与食品安全风险交流,要坚持科学客观、诚实守信、及时公开以及理性参与的原则。科学客观是贯穿风险管理全过程的基本原则,要求风险识别的依据要科学,对风险的描述和不确定性要客观,制定的评估政策要合理,评判的风险评估结果要公正。诚实守信要透明要互信。由于利益冲突及利益选择的矛盾性,使得企业或其他风险交流参与者避重就轻,或担心消息扩大对自身利益可能造成的影响而被动沟通,往往使自己陷入信任危机。守信最重要的是先要建立信任,没有信任就没有交流,但信任的建立与维护是一项长久的系统任务,守信才是企业生命力延续的重要保障。及时公开原则表明信息发布的时效性要强。不论是日常的风险交流还是危机事件处理中的风险交流,尽早公布是需要优先把握的原则。由于风险初期掌握的信息不全面、判断不准确,尽早公布信息有可能出现错误,但可以避免谣言抢占权威信息的空间。在新媒体不断涌现的

今天,坚持及时性的同时,要为交流内容的不确定性留有余地,掌握交流策略。理性参与原则,不仅是企业在交流时要理性判断,同样企业的交流要促使公众理性对待。在风险与利益的选择时要理性选择,面对公众的质询时更要理性对待,依靠科学评估,尽早制定整改措施,针对公众的期待点和关注点,确定交流内容和交流技巧。将如何识别食品安全问题,评判自身风险评估结果,制定企业内部的风险评估政策,划分风险等级,最终选择适合的风险管理措施作为风险交流的重点,将风险交流作为企业常态化的风险管理手段。

有助食品安全风险治理

企业如何在危机事件乃至日常生产经营中有效利用风险交流的手段和技巧,从事件暂时平息到企业生产经营能力的恢复,企业遭受的不仅是经济风险,更多的是信任风险。因此,企业如何在风险交流中扮演好交流者角色,有必要从以下三方面进行思考:

牢固树立风险交流意识。树立企业全员的风险交流意识,提升企业及其从业人员的道德修养和职业素质,是企业参与风险交

流的基础保障。食品生产经营企业要尊重消费者获取有质量保障的食物基本权利,更要尊重消费者的安全权及与此相关的知情权、选择权和求偿权,积极探索食品安全技术手段和风险交流策略,提升风险管理水平。

认真把握风险交流原则。企业在风险交流中要把握科学客观、诚实守信、及时有效和理性参与的原则。风险交流要达到预期目标关键在于依据科学的评估结果,了解受众的信息需求和利益诉求,在此基础上,才能将正确的信息以易于接受的方式,通过合适的渠道传递给他们。风险交流强调各利益相关方参与,通过多方参与促进共识形成,培养公众理性认知,注重行业、企业、媒体、公众的理性参与,弥合认知差异。

充分借力行业协会优势。不断丰富风险交流工作形式和渠道,充分借助行业协会、媒体等风险交流平台,形成企业与行业协会等第三方相辅相成、相互补充的局面。借助行业协会、媒体等第三方平台,在宣传企业生产经营的同时,强调食品安全的风险交流意识,增加食品安全的日常风险交流。加强与公众之间的科普宣传,借助社会力量推动食品安全治理工作。

【专家解读(之四十九)】

如何正确理解“蜜饯抽检项目不合格”

本期专家:

曹雁平 北京工商大学食品学院教授 元晓梅 中国食品发酵工业研究院主任

一、背景信息

近日,国家食品药品监督管理总局发布抽检通告,抽检粮食及粮食制品,食用油、油脂及其制品,水果及其制品等3类食品206批次样品,抽样检验项目合格样品202批次,不合格样品4批次,其中3个不合格批次是水果及其制品(主要是蜜饯)。

其中,奶油葡萄干的霉菌、椰子片二氧化硫残留量、芒果干环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)检出值均超标。这三个检测项目超标说明什么?超标对健康会产生怎样的影响?应如何选购蜜饯类食品呢?

二、专家观点

(一)这三种物质为何会出现在蜜饯中

二氧化硫:二氧化硫是一种食品添加剂,是食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中允许使用于蜜饯的,具有漂白、防腐和抗氧化功能,而且能抑制果蔬中氧化酶的活性,从而减弱褐变,改善蜜饯食品的色泽。所以,在蜜饯类食

品中检出二氧化硫并不奇怪,关键在于其添加量是否符合国家标准。

甜蜜素:环己基氨基磺酸钠或钙盐,是一种广泛应用于食品加工制造的甜味剂。其甜度是蔗糖的30~80倍,甜味纯正、自然,不带异味,且性质稳定。

联合国粮农组织/世界卫生组织(FAO/WHO)组建的联合食品添加剂专家委员会(JECFA)于1994年批准其作为食品添加剂使用。我国食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定,该食品添加剂可以在蜜饯凉果中使用。

霉菌:霉菌在我们的生活环境中无处不在,它青睐于温暖、潮湿的环境。同时由于其可形成各种微小的孢子,因而很容易污染食品。营养越丰富的食品其霉菌生长的可能性就越大,大多数霉菌繁殖最适宜的温度为25~30℃。

所以,食物只要保存不当就有可能被霉菌污染。其中,水果(蜜饯的原料)中最常见的霉菌是青霉菌,许多青霉能产生展青霉素,尤其是在苹果、山楂等中。

(二)三种超标情况对健康

有何影响?

二氧化硫:本次抽检的椰子片中二氧化硫超标30%(检测值455mg/kg,标准值≤350mg/kg),属于不合格食品,不得销售,并应当予查处。

FAO/WHO联合食品添加剂专家委员会(JECFA)关于二氧化硫每日允许摄入量(ADI)的建议为0~0.7毫克/公斤体重,即只要每天二氧化硫摄入量不超过42mg(假设成年人体重60公斤)就是安全的。以此计算,这次查到的二氧化硫含量为455mg/kg的椰子片,如果每天吃的量不超过100克或仅是偶尔吃,应该对健康不会产生危害。

甜蜜素:FAO/WHO联合食品添加剂专家委员会(JECFA)关于甜蜜素每日允许摄入量(ADI)为11毫克/公斤体重。也就是说,对于一个体重为60公斤的成年人来说,如果每天都吃甜蜜素,只要每天摄入量不超过660mg,就不会增加健康风险。

此次抽检的芒果干中甜蜜素的添加使用量是GB 2760-2014中规定最大使用量的3倍(检测值3.0g/kg,标准值≤1.0g/kg),严重超标,属于不合格

的食品,应予以曝光与查处,净化市场,这是保障人们饮食安全所必须的。

至于吃了这样超标的芒果干,对健康会产生怎样的影响,那取决于吃了多少。如果仅仅是偶尔吃或者吃得不多(少于220g),则不必担心。

霉菌:此次抽检奶油葡萄干中霉菌检出值为12000 CFU/g,比《蜜饯卫生标准》(GB 14884-2003)的规定(≤50 CFU/g)高出239倍。尽管大多数霉菌并不致病或产生毒素,但是反映出这个食品生产、运输或销售的卫生条件较差,有可能危及消费者健康。因此,针对不合格的食品,不得销售,并应当依法核查处置。

此外,水果(蜜饯的原料)中常见的霉菌中有一种叫青霉菌,而青霉菌能产生对人及动物均具有较强的毒性的展青霉素,可影响呼吸系统。已有不少报告表明,苹果、山楂等都曾检出较高含量的展青霉素。

因此,《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB2761-2011)规定苹果、山楂制品的展青霉素限量值为

50μg/kg。但本次抽检产品中展青霉素符合限量要求,如果吃了这个奶油葡萄干,只要不是大量食用,不必担心可能危及健康。

三、专家建议

市面上的猕猴桃干、小番茄干、桃脯、杏脯、苹果脯、糖渍山楂、蜜枣、芒果干等等,都属于蜜饯——水果经过切分、热烫和糖煮等工艺生产出来的半透明的产品,大量的糖在加热条件下慢慢渗入水果块当中,替代了水果中原有的水分,让果脯变成半透明状态。

从膳食搭配来讲,蜜饯可以作为健康膳食的一部分,但是由于这类食品存在糖多、能量高等问题,所以,蜜饯味道虽好,也不宜多吃。对于喜好蜜饯的人,为了避免吃到上述的不合格产品,不但需要适量,而且应该到正规的地方选择正规的产品,这样才能更好地保障安全。

另外,值得提醒的是,零食可以有很多选择,酸奶、水果、坚果、干果等,当然无论是把哪种食物当零食,也都要适量。