

食安风险交流需要强化专业性、敏感性和常态性

□ 杜晓曦

风险交流作为世界卫生组织(WHO)和联合国粮农组织(FAO)食品安全风险分析框架的三大支柱之一,是国际社会公认的食品安全管理手段,是促进食品安全社会共治的重要措施。新公布的《食品安全法》专门增加了对风险交流主体、原则、内容和形式的规定,标志着风险交流工作在中国纳入了法制化轨道。国家食品药品监督管理总局组建以来高度重视食品安全风险交流工作,将其作为整个食品安全工作的重要组成部分,做了很多探索,开展了大量工作。

简单来讲,食品安全风险交流就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。这里首先是,“各利益相关方”包括监管者、生产经营者、消费者、行业组织、媒体及其他主体,单凭某一方努力往往难以达到预期效果。其次,交流的实质强调信息、意见和看法的双向交换,而不仅仅是告知、传达,交换意味着“有来有往”,要把我掌握的信息告诉你,然后听取你的意见看法,接下来我还要做出回应,形成良性互动。第三,交流强调“过程”,从发现风险、评估风险、管理风险的全过程进行交流,而不是仅仅交流最终结果。风险交流遵循科学客观、公开透明、及时有效,多方参与的原则。充分的风险交流有利于科学理解风险信息,有利于提高监管部门公信力和消费者信心,有利于促进法律法规、政策措施的有效施行,有利于推动食品产业健康发展。

我们从风险交流的内涵出发,抓住风险交流的三个关键词,把握四个原则,主要在以下三方面着手开展工作。

第一,夯实基础,健全机制。一是组建了总局食品安全风险交流专家组和风险预警专家库,形成国家和省级局、行政部门和技术机构之间的联络员机制,建立了基于网络和微信的实时电子沟通平台。二是在《食品安全法实施条例》修订中增加风险交流相关内容,起草食品安全风险交流工作规范,从交流原则、内容、形式、机制等方面细化《食品安全法》相关规定,目前正在部分省份进行试点。三是与40余家国家级行业组织建立沟通联系机制,定期互相通报风险信息,及时听取意见建议,共同发现和解决问题隐患。同时,探索建立大型食品企业风险交流机制,即时共享风险信息,及早研究风险防控措施。四是组织权威机构和专家编写风险,交流预警系列基础性资料,包括风险交流理论、国外制度研究、国内案例汇编等,组织翻译了世界卫生组织(WTO)《食品安全风险交流指南》。五是持续开展人员

培训,邀请WHO、欧盟、国际食品信息委员会(IFIC)、法国等国外和国内权威专家对全系统进行风险交流培训。

第二,拓展渠道,丰富形式。一是在总局设置“食品安全交流预警”和“食品抽检信息”专栏,及时发布食品安全风险预警和风险解读,每周公布食品抽检信息,引导公众科学理性消费,倒逼企业落实主体责任,提升全国社会食品安全意识。二是编组《食品安全风险解析》,由专业机构和权威专家执笔,汇聚科技界共识,及时对媒体热点、社会关切等进行科学解读,目前已在总局官网公布近40期。三是创新风险交流载体形式,针对食品安全风险类型和不同防范要点制作10余部动漫短视频,其中包括与WHO联合制作《食品安全五要点》短视频,通过网络、微博、微信等和铁路车站等进行线上线下广泛传播。四是与报纸、期刊和新媒体合作建立风险预警交流专栏,及时登载和推送食品安全信息,组织风险交流主题征文活动,引导社会各界积极参与。五是组织召开媒体通气会,主动向媒体介绍我们的工作,建立良好的媒体关系。组织针对媒体的专题培训,提高媒体对食品安全的科学认知水平。六是加强国际交流合作。通过国际食品安全大会设立专题、举办风险交流国际研讨会等形式,搭建国内外同行交流平台,学习国外先进经验,介绍我国的工作进展,同时与WHO、欧盟食品安全局、德国联邦风险评估所等进行深入合作。

第三,科学预警,重在预防。一是针对不同风险因素,不同时令节气,不同食品品种、不同业态形式研究发布相应的风险警示、提示和消费提示,指导广大消费者和食品生产经营者采取有效措施,科学防范食品安全风险。二是组织开展国内外食品安全风险预警对比和预警系统建设、风险模型开发等研究,为风险预警工作夯实科学基础。三是建立行业食品安全风险信息收集机制,通过行业协会向会员企业收集行业内的风险信息,定期汇总分析向总局报告,遇有突发事件,也可以随时报告。四是强化突发事件预警交流,稳妥应对乳品硫酸盐、红肉致癌、儿童体内抗生素等事件,正面引导舆情,避免不利炒作。此外,还加强与卫生、质检等部门的合作联系,签署食品安全合作框架,建立顺畅的衔接机制。

总的来说,风险交流工作在我国还处于起步阶段,在制度机制、人员队伍、方式手段等方面与发达国家相比还有很长的路要走。特别是,我们还有自己的国情,整个社会食品安全风险认知水平不高,食品安全话题热度

高、传播快、辨识难、易发酵,与此同时,食品生产经营诚信体系尚不完善、食品产业发展尚不平衡。“民以食为天”,食品是人类日常基本消费品,老百姓关心食品就是关心自己,关心食品安全就是关心自身的健康。面对当前形势,下一步我们的食品安全风险交流工作将坚持以科学为准绳,以维护公众饮食安全为根本出发点,强化交流预警的专业性、敏感性和常态性。

强化专业性,就是尊重科学,既要强调准确,也要全面,承认科学的局限性和不确定性。推动《食品安全法》及其实施条例相关规定的贯彻落实,抓好总局食品安全风险预警和交流工作规范的贯彻事实,逐步健全专家智库。加快建立省、市、县三级工作体系、专业机构和专业人员体系,督促指导技术机构确定专业科室开展工作。加强风险预警交流效果的评估。好的风险交流不仅是平息了某个舆情热点事件,而是让各方对风险的认知达成共识,不会因为同类事件再有错误的认识,尽量减少或避免冷饭热炒。

强化敏感性,就是坚持及时有效,将正确的信息以易于接受的方式和渠道传递出去,保持对各类风险信息的高度敏锐,重点关注突发事件、媒体热点和国际动态,早发现、早处理、早引导,狠抓“打早打小”,避免“拖晚拖大”。我们将探索建立来自部门、企业、行业、检验机构、舆情等多元风险数据收集、分析、研判机制。逐步事实预警模型,智能分析和专家研判相结合的风险会商机制。继续推动行业食品安全风险信息收集、大型企业风险交流等工作。鼓励各地建立本区域的风险信息收集机制、鼓励创新、重在有效,尽可能拓宽风险信息的收集渠道。特别是对舆情信息保持高度敏感,第一时间处理,加强区域协商合作,加强风险解读和舆论引导。

强化常态性,就是坚持交流预警细水长流,润物无声,注重行业、企业、媒体、公众等各利益相关方参与,以坦诚、平等、开放、透明的胸怀逐步构建信任和信誉,促进形成共识。继续拓展交流渠道和形式,不断开发新的风险交流载体,对已有载体加大推广传播力度。组织开展公众食品安全风险认知调查,逐步扩大调查区域和人群范围,了解掌握公众风险认知水平和变化情况,为开展针对性交流提供科学依据。加强交流预警的基础性研究,探索高校相关学科专业和专门人才建设。强化预警交流国际合作,主动设置合作议程,充分应用合作成果。

(作者系国家食品药品监督管理总局食监三司副司长)

【专家解读(之五十五)】

本期专家:杨大进 国家食品安全风险评估中心风险监测部主任

黄志勇 集美大学食品与生物工程学院教授

唐勇 暨南大学食品安全与营养研究院教授

江天久 暨南大学赤潮与海洋生物学研究中心研究员

一、背景信息

近期,新西兰初级产业部(MPI)消息称,在例行贝类毒素检查中发现该国部分海域内的麻痹性贝类毒素高达1.8mg/kg,超出MPI设置的0.8mg/kg的安全限。MPI随即发出公共卫生预警,劝告市民不要收集或食用来自该区域的双壳贝类。究竟什么是麻痹性贝类毒素?国内外的标准对其限量如何规定?消费者该如何进行防范?本期为您解答。

二、专家观点

(一)麻痹性贝类毒素是一类具有神经肌肉麻痹作用的生物毒素。

麻痹性贝类毒素(Paralytic shellfish poisoning, PSP)并非来自贝类生物体本身,而是贝类摄食有毒藻类,并在其体内蓄积、放大和转化等过程形成的具有神经肌肉麻痹作用的赤潮生物毒素。人体若误食含有此类毒素的贝类则会产生麻痹性中毒现象,所以该类毒素又被称之为麻痹性贝类毒素。

PSP是由石房蛤毒素(Saxitoxin, STX)及其衍生物组成的,现已发现该类毒素有23种。该类毒素主要来自于海水中的有毒赤潮甲藻,以亚历山大藻为主,此外还包括多种甲藻、蓝藻及与藻类共生的细菌等。人类通常会误食污染PSP的贝类(如蚌类、牡蛎和扇贝等)而引起中毒。据统计,全球每年因PSP而引发的中毒事件约为2000起,死亡率高达15%。

(二)麻痹性贝类毒素毒性极强,尚无特效的解毒方法。

PSP是我国海洋赤潮毒素中最常见的毒素之一,约占藻毒素引起中毒事件的87%,中毒作用机理主要是阻断细胞钠离子通道,造成神经系统传输障碍而产生麻痹作用。

贝类摄入此毒素对本身无害,因毒素在贝类体内呈结合状态。该毒素遇热稳定,易被胃肠道吸收,且难以被人的消化酶所破坏,所以人一旦食用,很快释放并呈现毒性作用,引起人体神经肌肉麻痹,轻者出现口唇麻木和刺痛感、四肢肌肉麻痹等症状,重者可导致呼吸肌麻痹而死亡。PSP对人体的中毒剂量为600~5000MU,致死量为3000~30000MU。

目前PSP中毒尚无特效解毒方法,主要还是依靠病人自身的解毒、排毒机能来分解、清除毒物。

(三)全球大多数国家已针对麻痹性贝类毒素建立起严格的限量标准。

全球许多国家及相关国际组织都对贝类水产品进行了严格管理和控制,并制定了相应贝类水产品及其制品的PSP限量标准。我国及国际上多数国家都以STX为贝类产品中PSP的检测指标。世界卫生组织(WHO)规定100g贝类可食部分的PSP限量为80 μ gSTXeq/100g。目前大多数国家的控制水平是80 μ gSTXeq/100g。但为提高贝类产品的食用安全性,欧盟等国际组织已建议将可食贝类PSP的最大限量进一步下调。

将于2016年11月13日实施的《鲜、冻动物性水产品卫生标准》(GB2733-2015)规定PSP \leq 4MU/g。《农产品安全质量 无公害水产品要求》(GB18406-2001)规定PSP \leq 80 μ g/100g,《无公害水产品有毒有害物质限量》(NY5073-2006)规定PSP \leq 400MU/100g(相当于80 μ g/100g)。

三、专家建议

(一)加强对麻痹性贝类毒素的监测与监管。建立完善的防范PSP监测和管理体系,通过关闭或开放养殖区贝类的采收和上市销售实现对该类毒素的有效监管。

(二)发挥媒体宣传作用,提高消费者的防范意识。通过媒体加强对消费者的宣传教育是防范PSP中毒的另一重要内容。在贝类染毒高峰期,应及时通过媒体普及与该类毒素相关的知识,提高公众的防范意识。

(三)消费者要通过正规渠道购买水产品。建议消费者在购买贝类等水产品时,尽量选择去大型、正规的超市或市场购买。沿海地区的消费者在毒素暴发高峰期不要采购和购买食用野生的贝类。

关于「麻痹性贝类毒素」的科学解读