

我国食品安全风险交流的现状和挑战

□ 罗云波

风险交流是风险分析框架的重要组成部分,是食品生产经营者、监管者、消费者等各相关方交换意见看法、凝聚共识的重要方式,对于提升监督效能,维护消费信心、促进产业良性发展具有重要意义。今年全国食品安全宣传周的主题是“尚德守法,共治共享食品安全”,而风险交流正是实现社会共治、共享食品安全目标的必然要求。

经过多年努力,我国的风险交流已经取得了不小的成绩。

首先在国家层面上加强了食品安全风险交流的顶层设计和理论探索,风险交流已逐步向制度化、法治化、学科化的方向发展。政府已将风险交流纳入《食品安全监管体系“十三五”规划》,在新修订的食品安全法和各部门规章中已逐步纳入风险交流相关条款。国家食药总局等食品安全相关政府部门之间逐步完善了沟通、协调和联动机制,逐步形成了风险交流的工作体系。

为进一步促进风险交流工作体系建设和能力建设,国家食品风险评估中心协助国家食药总局和卫生计生委制定了风险交流工作规范和技术指南。国家食药总局组织多方专家系统梳理典型国家和地区的经验做法,在实践积累的基础上,编写风险交流相关技术资料 and 培训教材,在理论探索方面,开创性地开展食品安全风险公众认知研究,系统了解我国公众食品安全风险认知状况和规律,建立适应新媒体时代的基于公众需求的风险交流模式,为提升食品安全风险交流效果做出了积极的探索。

近年来,政府风险交流力度不断加大。为重树机构信誉,各部门以政务信息公开为重点,积极推动监管信息透明化。例如国家食药总局制定了食品安全

监督抽检信息公开规程,规范了地方监督抽检的信息公布。各部门在积极回应食品安全舆论热点的同时,也提前对可能引起社会关注的话题给出科学解释。例如卫生计生部门围绕标准清理整合工作,不断增强信息透明度,在此基础上进一步增强信息的可读性,通过提前科学解读,加强舆论引导的主动性。国家食药总局在官网设立食品安全风险交流预警专栏,开展消费提示和风险解读。食品评估中心广泛开展进校园、进社区、进媒体等科普活动;通过举办机构开放日,让公众近距离与科学家沟通交流。政府监管部门也开始重视新媒体微博微信的运用,打造自媒体品牌,抢占新媒体食品安全的话语权。

社会各方广泛参与的程度不断提高。在政府部门的主导下,中国食品科学技术学会、科信食品与营养信息交流中心(CFIC)、果壳网、科学松鼠会、清华大学等机构和高校积极参与食品安全风险交流工作,分析热点食品安全事件、丰富传播手段,破解大量食品安全领域的谣言,为老百姓答疑解惑,减少不必要的恐慌。

目前,我国已经初步建立起了食品安全风险交流工作体系,开展了大量具有高广度和强度的风险交流工作,公众逐渐趋于理性。然而,在交流效果上仍有不足。面临信息生产碎片化以及传播渠道多样化的冲击,谣言传播出现了多主体、跨平台、易反复的特点。而新媒体、朋友圈的相对封闭的传播环境又使辟谣的信息很难达到目标受众,传统的宣传教育影响力、引导力严重受限,食品安全风险交流的形势越发严峻,交流的无效甚至反效的问题异常突出,究其原因主要存在如下几个问题。

一是能力问题,风险交流还是缺乏技巧。目前我国高等教育中没有专门的风险交流的课程,也没有这样的专业设置,学科建设的滞后导致了风险交流专门人才的匮乏,无论是政府、企业、研究院还有媒体都不太了解风险交流的基本理论和方法,对谣言疯狂传播的情况基本上是无计可施。

有效的交流需要知己知彼,而我国食品安全风险认知研究才刚刚起步,很多重要的问题尚缺乏了解。目前主要采用传统科普以政府或者传播者为中心的模式,由他们来决定科普的内容、形式和时机。尽管传播者也会考虑到受众的需求和满意度,但从总体上看,更多的还是以供给者的资源、目标定位和便利性为导向,对受众的主动性和实际需求缺乏系统深入的了解。有时科普还会起到相反效果。食品风险评估中心的风险认知研究结果显示,在食品添加剂科普方面,有些传统科普的内容甚至会增加公众恐慌。

在交流策略方法上,不了解公众的认知心理和规律。科学求真求准的逻辑难以和公众需求,以及媒体求新求快的逻辑相对接。例如将风险交流视为单纯的知识传播,而研究表明,改变公众的风险认知和态度,知识只是一个必要的因素,而不是全部,人们的情感、信任、注意力都会影响人们的态度,而且影响力可能更大。研究还表明,让公众科学认知食品添加剂,减少不必要的恐慌,信任培育比知识科普的影响权重更高。而我国的风险交流过于重视知识的科普而忽略其他重要因素,如果抓错重点,共识必然难以达成。

在交流对象上,未针对不同层面的受众个性化定制信息内容和渠道。不管交流对象是哪

类人群,不管高风险人群的社会特征,都千篇一律采用同样的信息渠道和内容,我们的科普宣传品能否准确传达给他们并且被他们理解和接受,值得考量。我国已经开展了大量的风险交流工作,但是,在如何准确地评价食品安全风险交流的效果方面,还处于起步阶段。

二是动力问题。激励不够,专业人员缺乏。我国的风险交流工作起步较晚,从事这方面工作的人员大多也是半路出家,能够掌握良好的媒体传播学、心理学和营养学知识的实用型、复合型人才极度匮乏。而作为科普宣传的主力——食品科学界对于科研成果向公众认知转化的重视程度不够。重大科研项目中科学传播的比例偏低。在缺乏激励机制且科研工作繁重的情况下,科学家参与科普的积极性不高,科学家或科研机构缺乏把科学传播作为核心工作的动力。在负面信息充斥的舆论环境下,敢于在食品安全领域说真话、传播科学的正面声音屈指可数。

三是效力问题,及时主动的交流不够。无论是辉山乳业事件还是疫苗事件,都存在信息缺失、交流滞后的问题。当事件曝光后,如果专家、决策者尤其是管理部门保持沉默,错误信息就容易先入为主占领舆论阵地和公众认知;如果相关机构没有及时更新事件进展信息,会让公众误解为机构不重视、不作为、故意遮掩,容易在受众群体中滋生恐惧、怀疑、抵触和不满情绪,进一步扩大事态。众多恶性群体性事件的爆发都存在交流不及时的问题,有时起因仅仅是一个荒谬的谣言。对风险交流者来说,当发生食品安全事件或危机时,我们应当力争让正确的专业信息先于流言蜚语到达受众。

心理学研究表明,人们在遇

到某些突发性和威胁性事件时会积极寻找有关事件的信息,弄清事件与自身的关系,以便采取恰当的应对措施。危机时期正是民众对这类知识和技能需求最旺盛的时期。在危机时期,我们可借助危机发生时对事件的关注,通过高密度的传播,在较短的时间内获得常态科普达不到的效果,危机时期恰恰是科普的良机。

同时,风险交流还存在科学传播的空间被市场化为导向的媒体环境挤压的问题。在经济杠杆的作用下,越来越多的科学杂志、科学频道或栏目正在萎缩或合并,微弱的科学的声音经常淹没在娱乐化的汪洋大海中。在以市场化为导向的媒体环境中心,交流部门与主流媒体的协作机制还不完善,例如央视在进行转基因科普专题节目时还会穿插非转基因油的广告。

食品安全风险交流是打开公众信任结节的关键措施,这一措施无效低效甚至反效,中国食品的形象难得恢复。

新媒体时代,交流即有效的陈腐观念必须放弃。流于形式、枯燥乏味、自说自话的交流模式,风险交流不但会无效,还会反效,成为“高级黑”。风险交流是一门涉及多领域多学科的新兴科学,学界应围绕“交流效果”这个关键词,深入开展研究,完善风险交流的策略方法,建立基于人民群众需求的、符合公众认知规律的以效果为导向的精准风险交流新模式。食品安全风险交流任重道远,成长空间巨大,需要政府部门、相关研究机构、学会、协会、社会机构、媒体等多方共同参与、共同努力,同心携手争夺科学的话语权,加强科学舆论的影响力和引导力,切实提升交流效果。(作者系中国农业大学食品科学与营养工程学院教授)

【专家解读(之五十六)】

关于小麦粉产品DON超标的科学解读

本期专家:

魏益民 中国农业科学院农产品加工研究所教授
李凤琴 国家食品安全风险评估中心微生物实验部主任、研究员
谭 斌 国家粮食局科学研究院粮油加工室副主任、研究员
王松雪 国家粮食局科学研究院粮油安全室副主任、研究员

一、背景信息

近期,食品药品监管部门食品安全监督抽检发现个别小麦粉产品脱氧雪腐镰刀菌烯醇(Deoxynivalenol,简称DON)超过标准限量值。何为DON,污染原因是什么,有何健康风险,如何防控。

二、专家解读

(一)DON是各国谷物中检出率最高的一种真菌毒素。

DON属于单端孢霉烯族毒素,是小麦、大麦、燕麦、玉米等谷物及其制品中最常见的一类污染性真菌毒素,其主要产毒真菌为禾谷镰刀菌(F.gr minearum)和

黄色镰刀菌(F.culmorum)等。由于具有引发动物呕吐的特征,DON也被称为呕吐毒素(Vomitoxin,VT)。DON的性质稳定,耐热、耐压、耐弱酸、耐储藏,一般的食品加工不能破坏其结构,加碱或高压处理才可破坏部分毒素。

谷物DON污染全球范围内易多发,主要原因是谷物在田间受到禾谷镰刀菌等真菌侵染,导致小麦发生赤霉病和玉米穗腐病,在适宜的气温和湿度等条件下繁殖并产毒。我国麦类及其他谷物赤霉病的流行主要分布于长江以南区域,每隔3年至

5年一般有一次比较大的流行,在长江、淮河、黄河流域呈多发态势。

(二)DON对动物和人均有一定毒性。

低剂量DON可能引起动物的食欲下降、体重减轻、代谢紊乱等,大剂量可导致呕吐。人摄食被DON污染的谷物制成的食品后可能会引起呕吐、腹泻、头疼、头晕等以消化系统和神经系统为主要症状的真菌毒素中毒症,有的病人还有乏力、全身不适、颜面潮红,步伐不稳等似酒精样症状(民间也称醉谷病)。症状一般在2小时后可自行恢复。老人和幼童等特殊人群,或大剂量中毒者,症状会加重。

(三)全球高度重视谷物及制品中DON的控制,在食品安全限量范围内的DON不会对消费者健康构成风险。

由于DON污染广泛存在,很多国家和地区都按照谷物形态种类和加工用途制定了DON限量标准。如欧盟规定的DON限量范围为200-1750µg/kg,美国的为1000µg/kg,加拿大的为600-2000µg/kg,日本的为1100µg/kg等。2015年国际食品法典委员会(CAC)首次颁布了DON限量标准,规定未加工的谷物中DON限量为2000µg/kg,谷物制品中限量为1000µg/kg,谷物基婴幼儿食品中限量为200µg/kg。

我国在《粮食卫生标准》(GB2715-2005)和《食品中真菌毒素限量》(GB2761-2011)等标准中规定了小麦等制品DON的允许限量≤1000µg/kg;在《配合饲料中DON的允许量》(GB13078.3-2007)规定了猪、牛、家禽配合饲料的DON的限量为1000-5000µg/kg。根据风险

评估结果,食品中DON含量在食品安全标准规定限量范围内不会对消费者的健康构成风险。

三、专家建议

加强“从田间到加工过程”的全链条风险控制,构建全程质量安全追溯体系,关键环节层层把关,减低污染风险。加强抗病品种培育、轮作倒茬、疫情预报和病害防治工作,特别是在小麦抽穗扬花等时段加大谷物真菌污染的防控力度,从源头杜绝和减少污染。加强粮食收购和储运监测的监管,严控污染小麦进入食品流通和加工环节。食品生产加工企业加大对原料的把关,通过加大快速检测和实验室检验力度,避免采购来自赤霉病发病区域的原料和使用超标粮食作为食品原料;同时,加强对面粉产品生产过程防控管理及产品出厂检验。