

张靖:我国乳制品质量安全形势不容乐观 四点期望

乳制品行业作为食品行业中监管最严的行业,承载着引导食品工业突破食品安全风险问题的先锋责任,引导着食品行业质量安全监管的方向。目前我国乳制品质量安全形势还不容乐观,从奶源生产到销售仍然存在着发展不协调、管理不到位、市场不规范、国际市场与国内市场的冲击等等问题。

对于存在的问题怎么解决,国家食品药品监督管理总局食品监管一司司长张靖提出了四点期望:

第一,建议要加强企业管理,严格生

产规范。相比于硬件设备,我国乳企的管理能力,研发能力等软实力仍有差距。近年来出现的食品安全问题中,大部分问题在管理方面,生产不规范,管理不严格,生产人员操作水平不规范,导致产品屡屡出现不合格的现象。

第二,要加强食品安全风险隐患管控。随着公众对食品安全的关注越来越多,食品贸易全球化形势越来越普及,我国的乳品行业在不断发展的同时,还要用国际标准和规定来严格要求自己,进一步提高质量安全保障能力和风险防控意识,

根据国内外食品安全信息,食品安全风险监测和风险预警等情况,企业生产过程中存在的风险因素,落实防范措施,构建安全健康的乳制品产业。

第三,认真对待监督检查。乳制品企业由事后危机处理向事前风险防范转变,下一步总局也将加大监督检查力度,特别是在乳制品企业中要逐步推行检查制度,企业要高度重视和认真对待这样的检查,对检查中出现问题要立即采取有效措施,排除风险隐患,举一反三,全面落实食品安全主体责任和食品安全自查制度。

第四,做好婴幼儿配方乳粉配方注册工作,6月6日总局颁布了《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》于10月1号实施,《办法》旨在督促企业科学研发设计配方,提高婴幼儿配方生产企业的研发能力、生产能力和检验能力,通过限制企业配方数量和规范标签标识,减少企业恶性竞争和乱宣传,乱标注的现象,进一步提高品牌集中度,来树立优质的国产品牌,让群众明白消费,促进我国的婴幼儿配方乳粉质量安全水平的提升和行业的健康发展。

孟素荷:科技将为我国食品工业转型引导航向

我国食品工业在高速发展近30年后步入重要的转型和价值提升阶段,对创新的意愿加强,对科技的依赖加深,科技与企业的对接日趋迫切。在“十三五”国家科技创新规划发布,国家系列重大战略持续推进之际,对于处于转型关键期的我国食品工业而言,科技将引导航向。在“健康中国2030”规划纲要的规划布局下,食品科技如何发展成为业内关注的焦点。

对此,中国食品科学技术学会理事长孟素荷近日在京召开的中国食品科学技术学会第十三届年会上谈到,反观中国食品工业近30年的发展历程,在1984—

2010年其年均增速20%的同时,是中国食品院校从30余个向265个的跃进,食品工业与食品科技在产业发展黄金时代的提升,共同完成了将中国食品工业由小到大的命题。而自2008—2016年,当中国食品安全风暴骤起时,食品人在反思中共同应对危机。科技界快速启动了风险评估与预防的研究;破解了检测与防控的科学难题;补齐了产业链过程控制的短板;学会更是以260人次专家参与的强大阵容,直面难度最大的热点解析和风险交流,用科学的力量为国分忧,有效扭转了食品安全的舆情走向,并逐步形成了日趋完善的食

品学科体系。

孟素荷指出,应看到我们必须面对的巨大挑战。在全球经济低迷的背景下,中国食品工业增速已连续4年下跌,诸多企业、行业产能过剩的困局日趋明显,利润大幅下滑。尽管食品安全形势稳中趋好,但消费者对食品的需求更加严苛和多元。食品行业正在从对规模效益的竞争,转向对创新产品、健康价值提升的深刻转型。

孟素荷分析,由食品大国到食品强国的跨越关键,是为国民带来安全、营养与健康食品。因此,政府、行业和社会对科技的依赖日趋强烈。固守原有食品学

科的内容和教学方式,已无法适应食品行业对健康转型的需求和对复合型、实用型专业人才的需求。与环境科学、生命科学、营养学、信息工程学的学科交叉与延伸已势在必行;信息化对食品工业与安全的影响日益加大;“互联网+”的物流新业态,亦为食品这个传统行业带来许多全新的挑战,需要食品人逐一跨越。

孟素荷表示,学术界应具有前瞻性的预判与战略性思考,更应有所作为。学会将和广大食品科技工作者在真诚的工作中,共同培育中国食品之树长青并有尊严地自立于世界食品工业之林。

关于直接饮用“生鲜奶”在营养方面的问题

本期专家

任发政 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授
李 宁 国家食品安全风险评估中心主任助理、研究员
侯俊财 东北农业大学食品学院教授、国家乳业工程技术研究中心
赵 亮 中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授

一、背景信息

有消费者认为“生鲜奶”具有“新鲜”和“原生态”的特点,是一种很好的饮品。其实,直接饮用“生鲜奶”在营养方面并无特别之处,反而存在感染布鲁氏菌病等健康风险。本期为您解读“生鲜奶”。

二、专家解读

(一)“生鲜奶”在营养成分和人体健康功能等方面与预包装的纯奶并无差别。

“生鲜奶”通常也叫生鲜乳(Raw Milk),是未经杀菌、均质等工艺处理的原奶的俗称。目前市场上有少量“生鲜奶”以散装形式出售,消费者购买后一般煮沸饮用。而市售的盒装、袋装等预包装的纯奶,则是将“生鲜奶”经过冷却、原料奶检验、除杂、标准化、均质、杀菌(巴氏杀菌或超高温灭菌)等工艺制成的,是符合国家有关标准要求的产品。

由于未经过均质工艺处理,“生鲜奶”的乳脂肪球较大,煮沸后会发生聚集上浮,从而带来“粘稠”、“风味浓郁”的感

官印象。不过,研究表明“生鲜奶”与经过巴氏杀菌的纯奶其实在营养及人体健康功能方面并没有显著性差异。

(二)“生鲜奶”由于灭菌不彻底等存在安全隐患,消费者不宜直接饮用。

纯奶具有独特的营养特性,是一种很重要的食品。但由于营养丰富等特点,纯奶也是微生物生长、繁殖的良好培养基,极易受到动物体以及挤奶环境中微生物的污染。引起“生鲜奶”微生物污染的主要是来源于环境中的大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、假单胞菌、真菌等,以及源于动物体的布鲁氏杆菌、结核杆菌等人畜共患致病菌等。因此,如“生鲜奶”杀菌不充分,很容易造成人畜共患病的传播。比如,布鲁氏菌病是由布鲁氏菌(Brucella)引起的一种人畜共患病,布鲁氏杆菌一般寄生在牛、羊、狗、猪等与人类关系密切的牲畜体内,人群通过接触受感染动物的分泌物,或进食受污染的肉类、奶制品等而被感染。美国疾病预防控制中心和联合国粮农组织/世界卫生组织的报告指出,布鲁氏菌的风险可能来自于未经过巴氏消毒的乳制品和

未煮熟的肉制品。

“生鲜奶”没有经过任何消毒处理,而且产奶的奶牛是否健康、有没有检疫、运输过程中有没有被污染等信息尚难以做到完全追溯,存在一定的食品安全隐患。尤其是儿童、老人、孕妇和免疫力低下的人群,食用“生鲜奶”后被病原菌感染的风险更大。国内外都有因食用“生鲜奶”而引发食物中毒的报道。因此,建议消费者不要直接饮用“生鲜奶”。

(三)乳制品生产过程中使用的“生鲜奶”有严格的法规和标准要求。

为了加强乳制品质量安全管理,我国制定颁布了《乳制品质量监督管理条例》和相关法规标准等。乳制品生产过程中使用的原奶是“生鲜奶”,乳品企业在收购“生鲜奶”时均按照国家标准要求合格性检验,不合格的原奶是不允许进入生产环节的。天然优质的“生鲜奶”是指产自健康动物的乳房,整个生产过程按规范操作,最终检测结果为细菌数低、体细胞数低、乳成分正常、无抗生素残留、无沉淀物和异味、不掺水的自然乳。为了保障“生鲜奶”的质量安

全,我国及美国、欧盟等国家都制定了生鲜乳中微生物的限量标准。我国《食品安全国家标准生乳》(GB 19301—2010)中规定,生乳菌落总数不得超过 2×10^6 CFU/g(mL)。美国食品药品监督管理局(FDA)2002年发布的《美国生乳质量管理规范汇总》中规定,细菌菌落总数不能多于 5×10^5 CFU/mL。欧盟第92/46/EEC指令关于《生乳、热处理奶和奶制品生产和销售的卫生规则》中规定,生乳中的菌落总数小于 1×10^5 CFU/mL。

三、专家建议

(一)有关监管部门应加强对现制现售生鲜乳饮品的监管,防止不合格“生鲜奶”的销售。

(二)乳品加工企业应在“生鲜奶”收购过程中,加强对“生鲜奶”质量的检查力度,全面监控,不留死角,保证收购“生鲜奶”的质量安全。

(三)有关部门应加强科普宣传,让消费者正确认识到“生鲜奶”存在的风险隐患。消费者则应提高认识,尽量不直接饮用未经杀菌的“生鲜奶”。