

专家解读:2016 食品安全 8 大热点

刚刚过去的 2016 年,我国的食品安全状况如何?凭感觉评价不如看看权威的数据:中国食品科学技术学会在 2016 年 1 至 12 月共完成了 30 期食品安全类解析,其中 17 期属于热点解析,13 期属于风险提示。热点解析较上年减少 25%,风险提示较上年增长了 24.8%。也就是说,科普类的风险提示和知识增加了,而引起大家关注的食品安全热点事件和问题减少了。

那么 2016 年被大家关注的食品安全热点有哪些呢?近日,由国家食品药品监督管理总局、中国科学技术协会指导,中国食品科学技术学会主办的 2016 年食品安全热点科学解读媒体沟通会在京举行,会上,食品圈的权威专家们对 2016 年的食品安全八大热点进行了科学解读。

热点一

澳洲进口奶粉被吊销许可证

科学解析:除了澳洲地区奶粉品牌被吊销许可证,在 2016 年中,也有其他多品牌进口奶粉被检出问题。可见,乳品安全是全球面临的共同风险,没有哪个国家可以幸免。而国际乳品安全、原料乳安全和加工安全等因素将影响我国乳品质量安全。虽然目前我国乳品安全与产品质量水平已显著提升,但风险依然不容忽视。

解读专家:任发政(中国农业大学食品科学与营养工程学院教授)

热点二

玉米粉“被壮阳”引关注

科学解析:在玉米粉里添加“西地那非”冒充保健食品属于非法添加行为,因为保健食品的研发和审查、审定的过程中,严格规定了原料的范围,而“西地那非”是不被允许添加到原料中的。同时,在保健食品声称的 27 项健康功能中并没有改善性功能这一项。因此,凡是号称具有壮阳或者暗示有改善性功能的保健食品都是夸大宣传,该行为违反了《食品安全法》。要牢记,保健食品不是药品,它不能治病,也不能预防疾病。

解读专家:金宗濂(北京联合大学保健食品功能检测中心原主任)

热点三

网络食品安全存在隐患

科学解析:2016 年初曝光的黑心作坊入驻“饿了么”,以及近年来人们对网购食品质量和安全性的担忧,让大家意识到了网购食品的安全隐患。为了更好地监管,需要实现平台规则的严格化,所谓“擒贼先擒王”,监管部门先将平台管住,再让平台通过合同的方式去约束千千万万

的生产经营者,这样能极大地降低监管成本,提高监管绩效。同时,建议持续强化政府的监督管理,通过诸如信用信息的披露来发挥消费者的选择力。

解读专家:王旭(中国人民大学法学院副教授)

热点四

抗生素与兽药残留

科学解析:在我国,细菌的耐药问题仍然主要是来源于临床人用抗生素的滥用以及医院内的交叉污染,食源性的耐药菌对人类的健康威胁没有直接的证据。但是,对于兽药在养殖业的滥用和违规使用兽药后导致的残留问题,仍需提高风险安全意识。

解读专家:刘秀梅(国家食品安全风险评估中心研究员)

热点五

饮用水的“氮气门”

科学解析:氮气之所以作为我国食品安全国家标准当中规定的一种食品加工助剂,是因为它的高度安全性。正因如此,也

规定了没有必要标注它的残留量。氮气作为一种无色无味,不和其他物质发生反应的惰性气体,安全性非常高。消费者可以放心购买和食用以食品级氮气作为加工助剂的食品。

解读专家:孙宝国(中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长)

热点六

食品标签的是与非

科学解析:现在大部分产品标签上存在的瑕疵与产品本身质量问题没有直接关系,但是企业还是要加强对法律法规细则的研究,避免此类漏洞的产生,以切实保护消费者的权益。

解读专家:元晓梅(国家食品质量监督检验中心副主任)

热点七

100%果汁被质疑虚假宣传

科学解析:100%果汁产品在包装上向消费者明示产品配料中含有纯净水,表明该产品属于复原类的果汁。在产品名称前

面标注 100%,目的是如实告知消费者内容物的果汁浓度。目前,采用浓缩果汁进行加水还原制作纯果汁是国际通用的加工工艺,并且相较于非复原果汁,复原果汁具有便于保存和运输,降低成本,延长产品保质期等多方面的平衡优势。

解读专家:胡小松(中国农业大学食品科学与营养工程学院院长)

热点八

引发关注的“胶水牛排”

科学解析:“重组牛排”是借助肉的重组技术加工而成的调理肉制品。当前,该技术已经成为世界肉类加工领域重要的技术手段。重组技术中使用的“碎肉”是肉的分割或者肉块修整中产生的,绝不等同于“劣质肉”。另外,这类牛排中使用的卡拉胶是从海藻中提取的纯天然多糖类物质,跟建筑用胶和塑料用胶完全不是一回事。

解读专家:王守伟(北京食品科学研究院院长、中国肉类食品综合研究中心主任)

(来源:摘自人民网)

北京市食药监局部署保障春节庙会食品安全措施

本报讯 记者张乔生 北京遇节必有庙会,只有春节庙会,才能见到老北京的年味儿。今年春节马上要到了,为了确保食品安全,记者昨天从北京市食品药品监督管理局获悉,今年,本市春节十大庙会将从经营者准入资质、食品经营环境、设施、从业人员健康状况、食品原材料进货以及现场加工制作规范等方面,进行全面严格的食品安全监管。

据介绍,今年的十大庙会包括东城区的地坛、龙潭庙会,西城区的厂甸、大观园庙会,朝阳区的朝阳公园庙会,石景山区的八大处、游乐园庙会、通州区的运河文化广场庙会,密云区的古镇庙会,平谷区的丫髻山风情庙会等,既有延续多年的传统庙会,也有深受周边居民或市民游客喜爱的新兴庙会。预计今年食品经营摊位将在 500 个左右。在庙会游园活动中,各类食品消费量很大,此前,市食品药品监督管理局专门印发工作方案,要求庙会游园活动主办方提前做好

好食品安全管理。

严格规范食品原材料进货。市食品药品监督管理局食品市场处李江表示,庙会游园会的食品经营者要严格执行索证索票、进货查验及查验记录等食品安全管理制度,确保销售的食品及使用的食品加工原辅材料必须从正规合法渠道采购,并留存供货商资质复印件、进货票据等凭证,认真填写食品进货台账。庙会整个活动期间,各区食药监局都会组织专门执法力量对参会食品经营者索证索票、进货查验、台账登记等食品安全责任落实情况,食品经营环境卫生、设备设施、经营的食品及使用的原辅料以及活动主办者食品安全管理责任落实情况等进行全天候的监督检查。

庙会举办方要对食品安全负主责。李江表示,庙会、游园会、展销会等活动的主办者自身应具有法人资格,此外,主办者应当设置专门的食品安全管理机构,分别与参加活动的食品经

营者及场地出租方签订食品安全保障协议,认真审查食品经营者的经营资质,建立管理档案,配备专职食品安全管理员,负责活动现场的食品安全管理工作,对发现的不规范经营行为要及时进行纠正,对出现的食品安全问题要及时向食品药品监督管理部门报告。

庙会要设投诉举报站。据悉,今年,十大庙会的主办方将在活动场所的显著位置设置消费者投诉举报站,公布投诉举报电话,专人受理涉及食品等消费投诉举报,及时解决消费者反映的问题。

设摊经营食品必须有资质。市食品药品监督管理局表示,参加庙会、游园会活动的食品经营者应当是在本市取得食品经营许可证资质的经营主体。食品经营者应当在活动现场摊棚的显著位置悬挂食品经营证件。现场从业人员应当持有效健康证明,按规定佩戴工作证。从业人员应保持良好的个人卫生,制

作、销售食品时应当保持双手洁净卫生,穿戴清洁的工作服、发帽和口罩,患有《食品安全法》所列疾病的人员,不得从事接触直接入口食品的加工操作。

严查食品现场制售。市食品药品监督管理局表示,庙会、游园会活动中的食品现场制售,在受到消费者欢迎的同时,也容易存在一些食品安全风险隐患,为此,在节日庙会期间,食品现场制售行为将受到严格规范。一是现场制售所使用的食品原料应使用半成品,所用半成品应在经营者餐饮服务许可证载明的经营场所事先进行粗加工、切配,使用密闭、洁净的食品级容器和运输工具配送至庙会加工现场。二是要向消费者提供符合安全卫生要求的一次性餐饮具或集中清洗消毒的餐饮具。三是凉菜、裱花蛋糕、生食水产品等对加工操作场所、环境、设施的安全条件有严格要求的产品,不得在庙会现场加工制作。

食药监局将驻场快速检

测。庙会活动期间,各区食品药品监督管理局将派驻专业技术人员,对庙会经营的果脯蜜饯、肉制品等开展二氧化硫、亚硝酸盐等快速检测,对于发现食品安全风险隐患的将及时采取下架措施。

经营“肉串”必须明示其原料。在今年的庙会中,所有食品经营者必须向消费者公示其经营的食品名称、品种。李江表示,以往的庙会中,羊肉串是消费者十分喜爱,且消费量较大的食品,在食药监部门检测中也发现了一些食品安全隐患。为此,除了要求各摊位严把肉品原材料进货关外,食药监部门还会严格检查其肉品是否取得了对应的肉品检疫合格证明;凡是经营“羊肉串”的,必须明确标示其原料,不得不标示或仅模糊标称“肉串”。市食品药品监督管理局还会对其产品进行风险监测,严格防控肉品中含有“瘦肉精”或存在掺假行为。一旦发现此类问题,经营者将被立即清退出庙会。