

我国多数居民存在食品安全认知误区 甚至有严重安全隐患

由国务院食品安全办指导的食品安全网络知识竞赛最近在支付宝“答题星球”、微信“食安查竞赛”小程序上线,开赛仅7天,就吸引1200万人参赛,答题次数突破17亿。统计答题情况后,多数答题者存在食品安全认知误区,甚至是可能致死的安全隐患。

“因为是有奖竞赛,相信参赛者都是比较认真的,但很多原以为是送分的题,错误率依然惊人。一些错误认知如果付诸实践,轻则造成疾病,重则可能造成不可逆损伤甚至死亡”,在全国食品安全宣传周主场活动上刚刚做完主题发言的科信食品与营养信息交流中心钟凯博士向记者坦言。

经初步梳理,有以下六个值得高度关注的问题:

问题一:霉变甘蔗芯发红,误食神经损伤重。



红心甘蔗

超过51%的答题者对霉变甘蔗的危害性认识不足。

民间就有“清明甘蔗毒过蛇”的说法。1972年3月,我国首次出现食用霉变甘蔗中毒报告,36人中毒,其中3人死亡。专家指出,如储运不当,甘蔗在一定温度下容易产生神经毒素3-硝基丙酸,一般表现为甘蔗肉芯发红。毒素一旦进入人体,会被迅速吸收,引起广泛性中枢神经系统损害,如救治不及时,中毒者会出现呼吸衰竭而死亡,

致死率达10%以上,即使抢救过来,也会留下严重后遗症。

问题二:自制药酒要小心,养生不成反丧命。



短柄乌头

近40%的答题者认为家庭自制药酒可以放心饮用。

我们国家一些地区有自制药酒的习俗,经常添加乌头、附子等中草药。专家指出,这些草药中含有乌头碱,是一种具有神经兴奋作用的剧毒物质,会对人体神经系统和心血管造成严重损害,轻则四肢麻木,重则死亡。

2018年5月,重庆市璧山区某居民在举办生日宴席时,带了自制药酒在席间饮用,随后饮酒者出现不同程度的不适症状,最终造成15人中毒,其中5人死亡,就是因为泡制药酒时加了短柄乌头。

问题三:路边蘑菇不要采,个人经验不可靠。



部分毒蘑菇图

毒蘑菇真的是一个老话题了,近年来社会各方大力宣贯,不可谓不下气力。但在本次竞

赛中,还是有36%的答题者认为形状、颜色普通的野蘑菇就是安全的。

每年我国因误食毒蘑菇死亡的人数居高不下,堪称头号杀手。很多人仅从外观来判断野蘑菇是否有毒。其实,蘑菇毒性与颜色、外观、形状毫无关联,很多毒性很强的蘑菇看起来平淡无奇。归根结底,对普通人来说,与其去研究判断野蘑菇是否有毒,不如就记住一条:不吃。

问题四:野生河豚毒性强,高温处理也白忙。



野生河豚图

野生河豚有毒基本上大家都很清楚,但把问题再延伸一步——高温烹制后的野生河豚是否还有毒?可以看到,有23%的答题者误认为经过高温处理后就没事了。尽管比例不高,但考虑到我国庞大的人口基数,很小的比例也蕴含着较大的安全隐患。

我国自古就有“拼死吃河豚”之说,美食大神苏东坡尽管深知“河豚药人”,还是写下“蒟蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时”。但浓浓诗意难抵重重杀机,研究发现,河豚毒素耐热,100°C持续加热8小时都不会被破坏,所以千万不要认为煮熟炖烂的河豚就没有任何问题。

问题五:发酵米面被污染,尚无特效解毒药。



高达69%的答题者对家庭自制发酵米面食品的风险和危害较为陌生。

此类风险往往与一些地方特色食品相关,如吊浆粩、酵米面等,其制作需要长时间发酵或浸泡,过程中一旦被椰毒假单胞菌酵米面亚种污染,就容易引起中毒,且无特效解毒药物,致死率高达40%—100%。2018年10月,广东省河源市一家三口因食用了被椰毒假单胞菌酵米面亚种污染变质的河粉,造成2人死亡。

问题六:长期食用土榨油,致癌隐患令人忧。



统计显示,73%的答题者对土榨油存在认知误区。

近年来一些地区出现传统土法榨油,现榨现卖,以新鲜和原料自选为卖点,看似更有营养和安全保障,其实恰恰相反。首先是原料,很多原料看似新鲜,但像微小霉变带来的黄曲霉毒素风险,单凭肉眼并不容易识别。其次是工艺,土榨油制作要

进行高温处理,易产生苯并芘等强致癌物,而作坊式的加工设备往往并不具备控制有毒有害物质的能力,长期食用致癌物超标的土榨油危害巨大。

记者还了解到,除上述六个易产生严重后果的问题外,竞赛还反映出不少公众食品安全认知误区:(1)一些陈年老谣依然很有市场,如71%的答题者觉得速生鸡是激素催出来的,61%认为催熟果蔬会让孩子性早熟。实际上,速生鸡是动物育种和科学饲养相结合的科技成果,而催熟果蔬的原理和在家用苹果、香蕉催熟柿子的道理是一样的,没有任何安全风险。(2)养生类谣言迷惑性最强,50%以上的人依然认同菠菜补铁、喝茶排油、猪蹄美容、牛奶助眠等缺乏科学依据的养生“常识”。(3)53%的答题者认为“零添加”“纯天然”的食品更安全健康,混淆了“食品添加剂”和“非法添加物”的概念,实际上正确使用食品添加剂不仅不存在风险,还会提高食品安全保障系数。

钟凯博士在接受记者采访时表示,“尽管竞赛暴露出一些突出问题,但应该看到,近年来在各方共同努力下,公众食品安全科学素养明显提升,像喝咖啡致癌、红枣海鲜同吃中毒、榴莲可乐同吃中毒等谣言已基本没什么破坏力”。钟凯还表示,“这次竞赛是政府部门和互联网平台通力合作,发挥各自比较优势的一次成功尝试,一周时间上千万人参与,通过转发覆盖人群过亿,这是传统科普方式做几年也达不到的,希望看到更多平台参与进来,把这种科普创新机制长期保留下来。”

据悉,食品安全科普知识竞赛将于6月23日24时结束,公众可通过支付宝“答题星球”和微信“食安查竞赛”小程序参与,并有机会获得答题奖励。

关于加强餐饮行业自律 规范经营行为的联合倡议书

为深入贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》等文件精神,深入宣传贯彻市委、市政府关于食品安全工作决策部署,北京烹饪协会、北京市餐饮行业协会、北京老字号协会向全市餐饮行业企业发出如下倡议:

一、认真贯彻食品安全法律法规

各企业要认真学习《中华人民共和国食品安全法》和《北京市食品安全条例》,还有针对餐

饮业的《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规,强调全员学习;强调企业负责人是食品安全第一责任人的责任担当;强调企业要承担社会责任;强化全员的食品安全责任意识。

二、尚德守法,加强行业自律

尚德守法,强调自律。企业要建立健全各项食品安全制度并认真落实,按照餐饮服务食品安全操作规范要求,食品安全责任落实到人,制度清晰,岗位

职责明确。

三、规范经营,严格落实食品安全主体责任

餐饮服务经营者要认真落实食品安全主体责任,严格落实进货查验、餐饮服务安全操作规范、从业人员健康管理和食品安全管理培训考核等制度要求,加强餐饮单位日常经营过程中的经营场所环境卫生、设备设施、人员健康证明管理和食品加工制作过程管理,按照“阳光餐饮”工程标准要求,公开公示食品加工制作全过程,供社会公众监

督,自觉规范经营行为,严防严控食品安全风险。

四、社会共治,提升首都餐饮品质

诚信为本,守法经营。坚持做良心食品、放心食品。推进“阳光餐饮”工程,自觉接受消费者监督。树立典型。2018年全市评出的5000家品质提升门店和125条“阳光餐饮”示范街区,对全市餐饮服务单位起到示范和引领作用。典型引路、以点带面,促进全市餐饮业食品安全整体水平提高。

民以食为天,餐饮业与民生息息相关。为广大顾客提供安全食品、放心食品,是餐饮人的责任和使命担当。全市餐饮企业要上下一心,坚决贯彻落实好各项政策法规、不断加强行业自律、自觉守法诚信经营,紧紧围绕“以国际一流标准保障首都食品安全”总要求,为加快构建国际一流和谐宜居之都,为不断满足人民群众日益增长的需要,而努力奋斗。

北京烹饪协会
北京市餐饮行业协会
北京老字号协会
2019年6月19日