国际权威专家解读

后疫情时代食品产业该如何“危”中寻“机”发展

当前,新冠肺炎(COV-19)疫情已经成为全球面临的共同挑战,包括中国在内的世界各国在疫情防控方面投入了巨大资源。中国在疫情防控方面采取的各项科学举措,也得到了世界各国的一致认可。与此同时,新冠肺炎的流行和防控涉及各行各业和社会经济的方方面面,食品行业也不例外。一方面,世界卫生组织(WHO)和一些国家的主管当局都声称新冠病毒不会通过食品传播,而人们对此仍心存疑虑;另一方面,伴随着疫情的发展,食品工业的应急保障功能及今后的战略储备功能凸显,后疫情时代的食品产业该如何“危”中寻“机”、创新发展,值得食品科学家们深度思考。

国际食品科技联盟(IU-FoST)与中国食品科学技术学会(CIFST)在3月21日共同组织了一场食品科学网络圆桌会议。世界卫生组织Peter Ben Embarek博士、中国国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石院士、中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强教授、欧洲食品安全局前主席、爱尔兰新冠肺炎国家应急中心Patrick Wall教授、国际食品科技联盟前主席饶平凡教授、候任主席V Prakash教授、国际食品科技联盟科学委员会候任主席、加拿大纽芬兰纪念大学Fereidoon Shahidi教授、国际食品科学院院士刘秀梅研究员、罗云波教授、吴永宁研究员、谢明勇教授、史贤明教授以及中国食品科学技术学会副理事长、国家食品安全风险评估中心副主任李宇研究员等近20位国际大咖专家及近百位行业特邀代表悉数上线,以线上报告与互动的形式,为大家带来了一场兼具前瞻性和权威性的食品科

学圆桌会议。而此次会议也成了双方计划于今年7月共同主办的2020年国际食品安全与健康大会的“前奏和引言”。

观点一:尚没有任何关于新冠病毒通过食品传播的科学证据

WHO国际食品安全官方网络营养与食品安全事件监测主管Peter Ben Embarek在会上介绍了COVID-19在167个国家/州/地区确诊情况,并对新冠病毒在中国得到了很好的控制表示赞赏。

“COVID-19不是食源性疾病,而是动物源性疾病(来自WHO),虽然在中国患者粪便样本中发现了新冠病毒,但COVID-19主要通过呼吸道飞沫或与患者密切接触传播,而非食品。”中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石研究员表示,迄今为止,根据SARS和MERS的以往经验以及中国COVID-19疫情的发展情况,尚没有任何关于新冠病毒通过食品传播的科学证据。美国疾病预防控制中心(US CDC)和欧洲疾病预防控制中心(ECDC)也表示,没有证据表明从中国进口的食品存在传播COVID-19的风险。即使新冠病毒可能存在于食品或包装的表面,病毒的数量也不会大到足以导致人类感染疾病,不建议对食品采取一些过度警惕的监管措施,例如,阻止在疫情严重地区生产的食品流向其他地区。

观点二:食物大量储存营养不均衡现象在疫情期间凸显

正在武汉一线从事营养健

康调查工作的中国食品科学技术学会副理事长、中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强教授表示,疫情期间的社区封闭式管理,促使很多家庭大量储存食物,随之而来的营养不均衡现象凸显。自社区关闭以来,武汉市居民的饮食结构和生活方式发生了重要变化,食物选择非常有限。大米、面粉、食用油和鸡蛋等食品由于可以长期储存且易于购买和分发,受疫情期间社区关闭的影响较小;由于不易于存储、运输、分配和加工,水产品、蔬菜、水果、大豆及其产品,人们对其摄入量减少。调查发现,猪肉、牛肉和羊肉等红肉的消费量减少。居民可维持原有的能量摄入水平,甚至略有增加,但居民对维生素、矿物质、优质植物蛋白、n-3长链多不饱和脂肪酸等的摄入量不足。

观点三:受疫情影响全球食品行业正面临三大挑战

挑战1 餐饮业及中小企业承受巨大影响

欧洲食品安全局前主席、都柏林大学公共卫生教授、爱尔兰新冠肺炎国家应急中心Patrick Wall教授谈到目前欧洲食品界面临的挑战时强调,食品分销、运输以及餐饮等行业受到很大冲击。首先,人们担心动物源食品中可能含有新冠病毒,从而极大地影响这些产品的生产全链条。其次,很多餐厅没有办法继续工作。咖啡厅、美食广场、小吃街、餐馆等公共场所均关闭,以避免人群感染。餐饮业承受了巨大的影响。此外,新冠肺炎疫情暴发以来,给不少中小企业的运营带来了冲击。中小企业面临包括收入下降幅度、生存维

持时间、成本支付压力等问题,难以维持生存。值得一提的是,疫情的蔓延导致了大量中国制造的食品无法出口到欧洲,例如欧洲每年从中国进口大量的大蒜,这对欧洲的食品进口产生重要影响。

中国食品科学技术学会名誉副理事长、中国农业大学特殊食品研究中心主任罗云波教授认为,预包装食品产业链长,企业在恢复生产过程中遇到的困难和问题,是企业自身无法克服和解决的。与物流企业不同,劳动力和上游原材料补充的限制是食品生产企业面临的主要困难。此外,由于突发事件的不可预见性,企业的优缺点和食品行业的内部分化被放大。现金流充裕、实力雄厚的企业在复工速度、市场稳定、人才吸引等方面具有优势。疫情过后,行业将面临新一轮洗牌,形成马太效应。

挑战2 食品安全与清洁卫生水平将面临更高要求

面对突如其来的疫情,消费者对于食品安全与清洁卫生的重视程度在短期内迅速提升。陈君石院士指出,食品工业面临着许多挑战,消费者对于生鲜食品或食品包装是否会传播新冠病毒存在疑惑,其次是食品制造业、零售业和餐馆的清洁和消毒问题,这些无疑为食品行业在加强食品安全管理,提升卫生清洁能力方面提出更高的要求。

需要强调的是,所有食品制造业,包括制造商、零售商及餐厅,均须遵守一般卫生守则和世卫组织的食品安全五要素。假设新冠病毒的生存能力和生存时间与SARS和MERS病毒相似(同为冠状病毒),采取60℃—70℃加热30分钟就足以杀死新冠病毒。另外,生肉、生奶或生动物器官应小心

处理,避免交叉污染。Patrick Wall教授也提到,消费者担心动物源食品中可能含有新冠病毒,这将影响整个动物源食品产业的全链条。在动物源食品的包装上,应考虑更为严格的灭菌处理手段,以保证安全性。

挑战3 食品电子商务平台需求激增带来的供给压力、消费者沟通与劳动力短缺

沃尔玛全球电子商务全渠道合规副总裁Liz Duffy表示,作为对疫情的应对,一些机构为了更好地支持社会和消费者,正在执行紧急命令或临时监管,由此带来的线上电子商务订单激增,使得供应链的各个环节都面临着压力。在美国,那些低水分、保质期长的食品订单显著增加,一些制造商重新调整了生产不同商品的设施,以支持电子商务订单的增加。此外,配送人员和设备的清洁消毒也是电商管理环节需要特别重视的,在配送时做到无接触。新鲜食品的无接触递送订单也在美国增加迅猛。如果这些食品是从餐厅或电子商务供应商订购,送货司机不能与消费者联系,因此确保无接触交付无障碍,与消费者沟通成为重要挑战。此外,考虑到大多数疫情信息是由消费者从社交媒体获得的,而不是科学来源,因此如何确保消费者获得科学准确的信息也同样需要我们积极探索。另一个挑战是劳动力短缺问题,以沃尔玛为例,其目前面对的是在未来员工有可能感染新冠病毒。沃尔玛必须完善疾病报告流程,使那些感到不舒服的员工拥有报告疾病的途径,重要的是要确保通过技术改进,雇佣和培训员工的解决方案来帮助解决劳动力短缺问题。

>>> 下转 05 版

农贸市场、餐厅等陆续营业

全国各地生活秩序正在恢复

本报讯 据中央广播电视总台中国之声《新闻晚高峰》报道,随着国内新冠肺炎疫情防控形势继续巩固向好,全国各地生活秩序正在恢复,和群众生活紧密相关的各行各业恢复了活力。

3月24日一早,在济南市历城区七里堡农贸市场,水果销售商陈青林正在清点刚到的一批水果,凭借市场协助申请办理的济南市“战疫情”通行证,商户们的进物流渠道畅通无阻。

山东省济南市下发《关于进一步明确做好新形势下疫情防控工作的意见》,其中特别要求,各类农产品批发市场、农贸市场、农村大集有序恢复正常经营。

七里堡市场有1600多商户,目前1200户已经开业。每天有1200多吨农产品上市,比去年同期增加三成左右。七里堡市场有限公司总经理助理郝鹏说:“随着进货量的增大,我们也在调整抽样监测的时间和频次等,既保证这些产品快速进入市场,又要保证食品安全。”

中午12点,石家庄一家大型连锁餐厅开始陆续有市民就餐。餐厅经理介绍,餐厅每天至少消毒三次、通风三次,用餐间隔距离不小于1米。从3月中旬开始,河北各地餐饮企业有序开放堂食服务。餐饮企业通过信息登记、扫二维码等方式建立用餐人员可追溯制度,用

最严格的措施,让市民安心消费。

在湖南长沙,城市生活渐渐恢复了生气。24日,已闭馆两个月的湖南省博物馆恢复了对外开放。工作人员介绍,开业后每天限额2000人,观众需要网络实名制预约。

记者看到,入馆之前,观众需出示身份证原件以及居民电子健康码,排队间隔在1.5米左右。湖南省博物馆办公室副主任黄志华介绍,除了对观众进行体温测量外,全馆对空调系统、新风系统进行了清洗消毒。“我们需要保证观众安全的同时,还要保证文物的绝对安全,所以我们的空调系统、通风系统不能关闭,必须保持恒温、恒湿的状态。因此,开馆之

前,我们已经对所有的空调系统、通风系统进行了专业的检测,观众可以放心参观。”黄志华说。

在吉林长春市,商场、饭店、娱乐场所等各类生活性服务业相继恢复营业。在长春市世纪广场附近的一家婚纱摄影店,周女士和男朋友测完体温、登记了个人信息,准备拍摄婚纱照。周女士说:“之前已经进行了预约,他们家消毒、登记都很严格,所以才敢过来。”

位于长春市生态广场附近的一家健身中心也恢复了营业,健身中心前台经理张安敏介绍,前来健身的会员需要提前预约。