

2018年食品安全热点问题大盘点——

这些食品真相你知道吗

经济日报·中国经济网记者 吉蕾蕾

科普

2018年,我国食品安全形势继续稳中向好,粮、肉、蛋、乳等基础原料,以及大宗日常消费品的样品合格率均处于较高水平,尤其是乳制品合格率始终保持在99.5%以上。然而,网络上各种关于食品安全问题的传言、谣言屡见不鲜,不断考验着生产者、消费者的心理承受力和辨别力

“咖啡是否致癌”“非洲猪瘟蔓延,猪肉还能吃吗”“益生菌成了‘无益菌’”……在日前举办的“2018年度食品安全热点科学解读媒体沟通会”上,与会专家聚焦2018年消费者最为关注的食品安全热点事件,澄清食品安全谣言。

咖啡会致癌吗

目前尚缺乏证据表明咖啡与人类致癌的相关性

2018年3月底,美国洛杉矶一家法院下达了一份判决称:加州的咖啡销售者必须在咖啡产品上贴癌症警告标签,明确标示咖啡中含有致癌物质——丙烯酰胺。该信息引发了消费者对“咖啡致癌”的高度关注。

专家点评: 中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强表示,食品中丙烯酰胺来源于美拉德反应的副产物,目前尚缺乏咖啡与人类致癌的相关性证据,国内外也没有国家或组织制定食品中丙烯酰胺的限量标准。

丁钢强建议,“量效关系”是评估食品安全风险的关键因素,离开剂量谈“有毒、致癌”会对消费者产生极大误导。建议相关部门强化对“剂量—效应关系”这一基本概念的科普宣传,帮助公众在面临谣言时理性认知,消除不必要的恐慌。

丁钢强同时建议,食品加工企业通过改进生产工艺和条件,尽量减少食品生产过程中丙烯酰胺的形成,并通过相应技术手段降低食品中丙烯酰胺的污染水平。

非洲猪瘟蔓延,猪肉还能吃吗

非洲猪瘟非人畜共患病,对食用安全无影响

2018年8月1日,辽宁沈阳市报告我国首例非洲猪瘟病例,其他省份也相继出现非洲猪瘟疫情,引发消费者普遍担心。

专家点评: 北京食品科学学院院长王守伟表示,非洲猪瘟非人畜共患病——近百年来,猪是非洲猪瘟病毒唯一的自然宿主,无一例人感染的情况。因此目前可以说,人类不会感染非洲猪瘟病毒,非洲猪瘟也不会对猪肉及其制品的食用安全造成影响。

同时,患病猪肉也很难流入正规市场,消费者可以放心食用。而且,非洲猪瘟病毒对高温较为敏感,60℃持续加热20分钟即可灭活。

辣条添加剂同品不同标

辣条“同品不同标”是相关食品安全标准不统一所致

2018年8月30日,湖北省食药监局发布食品安全抽检信息公告,多款“辣条”产品被检出不合格——主要是违规使用了“山梨酸及其钾盐”和“脱氢乙酸”两种防腐剂。由此加速了辣条产

《国民营养计划》(2017—2030)提出:

完善营养体系,加强基层营养工作,促进营养健康产业发展,提升营养健康信息化水平,改善重点人群营养健康状态,普及营养健康知识,提高国民营养健康素养七个方面的政策措施



据了解

国家卫生健康委员会已在全国所有省份的2808个县区设置食品污染监测点

监测广度覆盖所有省份和98%的县级行政区域

监测品种涉及

粮油 果蔬 婴幼儿食品 等29大类

监测项目 259项

涵盖种植养殖、粮食收贮、生产和加工、销售和餐饮服务、进出口等各环节

新华社发(李栋制图)

品食品安全国家标准的出台。

专家点评: 中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心顾问陈君石表示,由于方便食品—调味品制品申请食品添加剂扩项处于待批状态,市场监管出现了标准空白期,导致“同品不同标”。最近,关于辣条的食品安全国家标准已通过最终评审,即将发布。

陈君石建议,辣条食品安全国家标准公布实施后,需加强宣传贯彻力度,推动辣条生产企业严格遵守相关要求。同时,要广泛开展科普宣传,教育消费者适度消费辣条。

食盐添加亚铁氰化钾安全吗

亚铁氰化钾是食用盐中允许添加的一种抗结剂

2018年8月,一则《盐里面加进了亚铁氰化钾》的帖子在网络上广泛流传,称食用这种添加了亚铁氰化钾的食盐会对人体肝脏、肾脏造成危害,甚至造成生命危险,引发消费者恐慌。

专家点评: 中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国表示,在精制盐生产过程中,一般会添加抗结剂防止结块。亚铁氰化钾中的氰离子与铁结合十分牢固,在正常食品生产或食物烹饪的温度下(100℃至200℃),不会有氰离子释放,更不会产生氰化钾,其安全性已被多国广泛认可,并制定了相关的标准和法规。因此,只要按规定在食用盐中合理使用亚铁氰化钾,不会对人体造成危害。

孙宝国建议,相关部门应加强对媒体发布不实信息的追究力度,规范净化网络环境。同时,要加强食用盐科学知识的普及,提升消费者认知水平。对一些特殊人群,应遵医嘱根据自身情况合理选择食用盐。

“打酱油”的真相

产品营销宣传要实事求是、有据可循

2018年10月12日,江苏省消费者权益保护委员会发布酱油产品比较试验报告,称其购买的120种酱油样品经过第三方机构检测,结果显示其中29种样

品不符合相应国家标准。在某种程度上再度引起消费者对“酱油类产品的信任危机”。

专家点评: 中国食品科学技术学会青年工作委员会副主任委员钟凯表示,酱油是中国家庭厨房常用调味品,目前市场上仍存在部分产品虚假宣传问题。本次事件中,部分产品的氨基酸态氮含量涉嫌虚标,且不符合国家标准,应予以重视。

酱油产品的营销宣传应当实事求是、有据可循,不应成为误导消费者的工具。行业组织应加强自律建设,促进行业的健康持续发展。消费者组织开展比较试验也应坚持科学、客观、全面的原则,慎重发布相关信息,对舆论误读也应及时纠偏。大众媒体应客观、全面地报道食品安全问题,不能借题发挥。

益生菌成了“无益菌”?

要认清“研究结果”不等于“科学结论”

2018年9月起,两个国际顶级期刊发表有益益生菌与健康的相关文章,一些媒体在援引这两篇研究文章时指出:“益生菌不仅无益,还有害健康。”一时间,益生菌成了“无益菌”。

专家点评: 复旦大学公共卫生学院教授、教育部公共卫生重点实验室副主任厉曙光表示,益生菌早在几千年前就进入人类饮食,其功能及安全性也得到了科研成果证实及权威机构认可。

而学术杂志上发表的科学“研究结果”,不能等同于“科学结论”。研究结果往往是在“特定人群中”“特定实验条件下”采用“特定实验材料”等所发现的。并且,任何科研的实验设计与方法都不是绝对完美的,研究者应在其特定条件下解释研究结果,过度解读研究结果是不科学的。

木耳久泡是否有毒

椰毒假单胞菌污染木耳易中毒

2018年8月,有新闻报道浙江金华一家三口因食用浸泡2天的木耳出现食物中毒事件,其中7岁小女孩出现多脏

器衰竭,直接进入重症病房。近年来,因食用木耳导致中毒的案例频发,引发了社会广泛关注。

专家点评: 国家食品安全风险评估中心副主任李宁研究员表示,木耳本身无毒,但如果被环境中的椰毒假单胞菌污染,该菌代谢产生的米酵菌酸则可能导致食物中毒,并多发生在夏、秋季。椰毒假单胞菌引起的食物中毒并不常见,但此类中毒发病急,无特效解毒药物,死亡率可高达40%,病后恢复情况与摄入毒素的量有关。

李宁建议,消费者需要从源头重视预防,尤其要在家庭加工环节中规避风险。一定要将木耳表面清洗干净,使用干净的容器和水发泡,发泡好后要及时食用。也不提倡消费者从农贸市场等场所购买木耳菌种后随意自行栽培、食用,一旦无法科学控制木耳的培养环境,便存在椰毒假单胞菌污染及产生毒素的风险。

食用植物调和油鱼目混珠

食用植物油加工工艺不同,均可放心食用

2018年4月,有报道称,某些不同品牌的橄榄油调和油产品的标签标识与实际成分含量不一致,大量媒体进行转载——将食用植物油行业推向了食品安全舆情的风口浪尖。

专家点评: 中国粮油学会首席专家王瑞元表示,食用植物油种类繁多,加工工艺有所区别。但无论是压榨法,还是浸出法制取的油脂,只要符合国家有关规范标准都是安全可靠的,消费者都可以放心食用。

针对我国食用植物调和油市场上出现的一些不规范现象,比如,在高价格油脂中掺入低价格油脂、以高价油脂命名、夸大油品的健康功效、用转基因油料生产的食用油标识不显著等问题,国家已出台相应文件,予以有效监管。

“酸碱体质”骗局被戳穿

“酸碱体质”不存在

2018年11月,一篇题为《“酸碱体质理论大师”被判罚1.05亿美元当庭承认骗局》的文章在中国社交媒体上引发热议。“酸碱体质理论大师”在法庭上承认了他的“酸碱体质理论”并没有任何科学依据。由此,“碱性饮食疗法”“碱性保健食品”等一批伪概念也纷纷受到消费者质疑。

专家点评: 北京大学公共卫生学院营养与食品卫生学系主任马冠生表示,人体摄入食物后的代谢非常复杂,迄今为止,没有充分的科学证据表明摄入酸性或碱性食物能够影响人体血液的酸碱度。

马冠生建议,日常生活中应注重平衡膳食,才能最大限度保障人体营养需要。企业应加强科研力量投入,从研发水平、产品质量、技术创新等方面提升企业竞争力,靠诚信树立企业良好品牌形象。

淡水虹鳟冒充三文鱼引关注

将虹鳟列为三文鱼,显然是不合适的

2018年8月,中国水产流通与加工协会发布了《生食三文鱼》团体标准,将虹鳟归为三文鱼的范畴。这一标准发布引发了关于“淡水虹鳟鱼在市场上是否冒充大西洋三文鱼”的热议。

专家点评: 上海海洋大学教授潘迎捷表示,“三文鱼”是需要海水淡水之间进行洄游的种类或种群,而鳟鱼是指定居在淡水中的定居型种群。《生食三文鱼》团体标准将虹鳟列为三文鱼,显然是不合适的。一般而言,海水养殖的鱼类相对淡水养殖寄生虫较少,对人体危害较小,但并不是说生食这些淡水鱼类就一定风险较大,主要取决于具体的养殖环境和工艺。

潘迎捷建议,虹鳟行业应建立并推广国产虹鳟品牌的信心,引导消费者采用生食以外的熏制与熟制等加工消费方式,降低食用安全风险,提高国内外消费者对国产虹鳟的消费认可度,从而带动虹鳟养殖、加工业的规模化发展。

据报道,近来北京多个商场内出现了一种名为“智能健康筛查机器人”的健康检测仪。这种检测仪号称在“不抽血、不化验”的情况下,只需将“双手覆盖手掌传感器上的电极片,面部正对摄像头”,仅用时几分钟,就能检测70多项健康指标。然而,媒体调查发现,类似检测仪所检测出的结果与真正的体检结果偏差很大,且出现了不同人使用同一账号所检测出的结果相同,同一个人使用不同的账号检测,结果却大相径庭的现象。

这几年,随着人工智能概念的火热,市场上打着高科技旗号,标榜采用人工智能新技术的科技产品层出不穷,特别是在健康检测、智能家居等领域,虚火旺盛。原本乏善可陈的普通产品,一旦有了“智能”标签的加持,价格便水涨船高。利益驱动之下,有些企业不重视产品功能的提升,而热衷于拿智能化当噱头,进行“网红化”营销。比如,有的企业简单认为,让家电产品和互联网、手机连接到一起,实现手机终端控制,就是实现了智能化;还有的“智能医疗设备”,只是简单通过WiFi或蓝牙数据传输,将人们的一些健康数据记录存储在云端,并不能实现健康隐患的排查。这些“伪智能”产品不仅无助于提升用户体验,还伤及了产业创新的正常生态。

这种靠概念“走江湖”的做法能够大行其道,一个很重要的原因是:目前学术界和产业界对于“智能产品”并没有一个准确定义。由于标准不统一,商家可以随便标榜自身产品和服务使用了智能技术。消费者也理所当然地认为,既然是高科技智能产品,就一定具有更好的性能和体验。至于究竟什么是智能产品,连专家都解释不清楚,又怎么能寄希望于消费者理解呢?

对于现代制造业发展来说,智能化是重要方向,也是企业创新的着力点。但许多企业低估了基础理论以及核心关键技术的复杂程度,特别是将智能科技应用于产品层面的难度,缺乏持续稳定的研发投入,导致后续研发无法向前推进。与此同时,新技术往往意味着新的投资机会,市场上那些头顶智能科技光环的企业更容易赢得资本青睐,难免催生企业炒作的冲动——推出的所谓智能化产品,大多沦为博眼球的营销手段,最终走上了伪智能、伪创新的弯路。

如果缺乏技术和产业的实质性支撑,概念炒得越热,潜在泡沫就吹得越大。早在上世纪五六十年代,一些西方国家就已经提出人工智能的概念,并引发产业界的极大关注。但在短暂热潮过后,由于技术发展远未达到预期,失去耐心的投资者纷纷撤资,一大批曾经风光无限的企业应声倒下,热潮很快变成了寒潮。

今天,对于盲目跟风、投机取巧的企业来说,尤其应从产业发展的历史中吸取教训,摒弃那种靠制造概念、炒作噱头提高估值的短视思维,要把资源投放到满足市场的真实需求上来,沉下心来攻坚核心技术。真正的产业创新,不是打败对手,而是开拓未来。只有练好内功、打好基础,用真实过硬的技术、富有匠心的产品解决寻常生活的“痛点”,才能在人工智能赛道上赢得先机。

国际最新测量指数表明:

中国空气质量显著改善

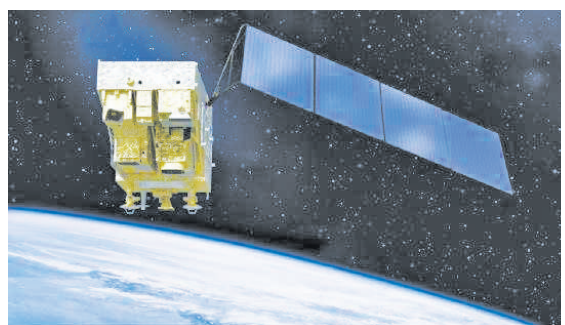
本报记者 周明阳

日前,美国芝加哥大学能源政策研究所在北京发布最新研究结果——空气质量寿命指数(AQLI),并发布了空气质量寿命指数中国报告。项目负责人、芝加哥大学能源政策研究所主任迈克尔·格林斯通介绍,AQLI以两份经同行评审的研究报告为基础,对人类长期暴露在细颗粒物污染环境与健康预期寿命之间的因果关系进行了量化分析,直接将空气中的细颗粒物污染换算成对人们预期寿命的影响程度。

“此前我们使用的指数,如大众熟知的空气质量指数,虽然把空气质量标为‘好’或‘坏’,但大多数人不能从中了解污染对人类健康的实际影响。”格林斯通说,AQLI对此实现了全新突破。AQLI显示,与世界卫生组织(WHO)认定的安全水平相比,人类平均遭受的细颗粒物空气污染使人类预期寿命缩短了近两年。事实上,在全球75%的人口生活区域,细颗粒物污染浓度均高于WHO的指导标准。

AQLI指数显示,如果一个地区空气中的细颗粒物浓度下降,该地区的人口预期寿命就会延长。根据2013年至2017年间200多个监测站提供的每日监测数据发现,中国人口稠密地区的空气质量已经显著改善,幅度从21%到42%不等。AQLI还发现,2016年中国细颗粒物大气污染水平比2013年下降12%。

格林斯通表示,如果这些改善能够保持的话,中国城市居民的平均预期寿命将比2013年延长2.3年。尽管达到WHO空气质量标准还有很长的路要走,中国正在努力取得“蓝天保卫战”的胜利——一旦可以达到WHO的指导标准,国民的预期寿命会增长2.9年。



我国发射的高分五号是世界首颗实现对大气和陆地综合观测的高光谱卫星。(资料图片)

本版编辑 郎冰

联系邮箱 jrbxzh@163.com