



百胜食品安全简报

第 5 期

2013 年 7 月

- ▲ 百胜食品安全动态
- ▲ 政策法规与政府监管动态
- ▲ 热点问题播报
- ▲ 行业动态
- ▲ 科学声音

主办：百胜餐饮集团中国事业部



【百胜食品安全动态】	1
中国肯德基“雷霆行动”完成使命 违规用药风险基本可控	1
【政策法规与政府监管动态】	1
《新食品原料安全性审查管理办法》公布	1
不断完善我国食品安全标准体系	1
国家卫生计生委发布食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》 (GB14881-2013)	2
农业部办公厅关于印发《2014-2018 年农产品加工（农业行业）标准体系建设规划》的通知	2
【热点问题播报】	2
如何科学认识食品中的菌落总数	2
【行业动态】	3
农业部:当前蔬菜畜禽水产品监测合格率达 96%以上	3
《中国居民反式脂肪酸膳食摄入水平及其风险评估》发布	3
【科学声音】	4
食品无添加忽悠人 现代食品中不可或缺	4

【百胜食品安全动态】

中国肯德基“雷霆行动”完成使命 违规用药风险基本可控

继2月、3月的新闻发布会后，中国肯德基今天在北京就“雷霆行动”举行第三次新闻发布会，通报了六大行动的落实情况。百胜餐饮集团中国事业部主席、首席执行官苏敬轼指出：“雷霆行动启动以来，快速有效地从根本上排除了主要风险因素，提高了鸡肉安全系数。根据这半年内两次对所有鸡肉供应商的药残抽查全部合格的结果来看，违规用药风险已经基本可控。现在所有鸡肉供应商都越来越好”。因此苏敬轼宣布“肯德基的雷霆行动已完成使命”，并强调，“食品安全工作永远做不完，通过‘雷霆行动’打造的这套鸡肉安全管理体系将纳入长期常态化的管理工作，今后还会不断追求进步”。

肯德基的所有鸡肉供应商已全面实施百胜最新的供应商自检和百胜抽检的标准及流程。截至目前肯德基已经完成两轮对供应商的药残抽检，结果全面合格。

详见链接：<http://www.kfc.com.cn/kfccda/news.aspx>

【政策法规与政府监管动态】

《新食品原料安全性审查管理办法》公布

近期，国家卫生和计划生育委员会公布《新食品原料安全性审查管理办法》，自2013年10月1日起施行。

《新食品原料安全性审查管理办法》修订的主要内容

（一）修改《办法》名称。将《新资源食品管理办法》修订为《新食品原料安全性审查管理办法》。

（二）修订新食品原料定义和范围。新食品原料是指在我国无传统食用习惯的以下物品：动物、植物和微生物；从动物、植物和微生物中分离的成分；原有结构发生改变的食品成分；其他新研制的食品原料。新食品原料不包括转基因食品、保健食品、食品添加剂新品种，上述物品的管理依照国家有关法律法规执行。

（三）取消生产经营和卫生监督相关内容。按照《食品安全法》规定，国家卫生计生委不再承担食品安全的具体监管任务，《办法》将涉及生产经营和卫生监督相关内容取消。

（四）增加向社会征求意见程序。受理新食品原料申请后，向社会公开征求意见，公开其生产工艺及执行的相关标准等。

（五）规定新食品原料现场核查要求。对需要进行现场核查的，组织专家对新食品原料研制及生产现场核查并出具现场核查意见，省级卫生监督机构应当予以配合。

详见链接：<http://www.moh.gov.cn/fzs/s3576/201307/34de96581cfc4751be3bc83870360472.shtml>

不断完善我国食品安全标准体系

国家卫生计生委7月例行新闻发布会：不断完善我国食品安全标准体系。

由国家卫生计生委在食品安全工作中负责组织开展食品安全风险监测、评估，依法制定并公布食品安全标准，负责食品、食品添加剂及相关产品新原料、新品种的安全性审查，参与拟订食品安全检验机构资质认定的条件和检验规范。

现阶段，食品安全标准体系建设初见成效。

国家食品安全风险评估中心网站开设了食品标准清理专栏并在新浪网站开设“食品安全标准”官方微博，及时公布食品标准工作信息和进展。

详见链接：<http://www.moh.gov.cn/sps/s3594/201307/d5c433e915244099ab21f35192637b7f.shtml>

国家卫生计生委发布食品安全国家标准

《食品生产通用卫生规范》（GB14881-2013）

近期，国家卫生计生委发布了 2013 年第 8 号公告，公布新修订的食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)，新标准将于 2014 年 6 月 1 日起正式施行。

《食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 适用于各类食品的生产，规定了选址和厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程的食品安全控制、检验、食品的贮存和运输、产品召回管理、培训、管理制度和人员、记录和文件管理等方面的食品安全要求。

《食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 是食品生产的最基本条件和卫生要求。食品生产者应该严格执行本标准，并进一步提高自身食品安全管理水平，确保食品安全。

详见链接：<http://www.moh.gov.cn/sps/s3594/201306/0a924bdc0c504dc2bc8c1921ba9497b6.shtml>

农业部办公厅关于印发《2014-2018年农产品加工（农业行业）标准体系建设规划》的通知

为改变现有农产品加工标准缺失、滞后、零散的现状。农业部办公厅关于印发《2014-2018年农产品加工（农业行业）标准体系建设规划》的通知。主要是完成主要农产品采后预处理、贮藏保鲜标准、分等分级标准、商品化处理等标准的制（修）订；完成重要新型农产品加工制品标准的制（修）订；完成与原料控制、产品质量控制相关的检测方法标准的制（修）订；制定一批传统主食产品加工标准。

详见链接：

<http://www.shfda.gov.cn/gb/node2/node3/node4/node3924/node3990/node4001/userobject1ai36766.html>

【热点问题播报】

如何科学看待食品中的菌落总数

6月份以来，媒体对餐饮单位食用冰的菌落总数报道很多。如何科学看待食物中的菌落总数呢？

1、菌落总数是什么？

- 菌落总数是在一定条件下培养的 1ml 或 1g 样品中所含的细菌数量。
- 细菌在我们的生活环境中无处不在，但多数不会引起健康疾病。自然界中的土壤、水、动植物、食物、生活用品表面、人的皮肤甚至人体内都会有细菌，而且含量千差万别。细菌无处不在。人的皮肤上平均每平方厘米约有 10 万个细菌。
- 食品工厂加工的食品和餐饮现场制作的食品，菌落总数会有很大差别，因为两者的生产环境和条件不一样。工厂加工预包装食品的菌落总数会更少，这也是为什么可以比餐饮食物保存更久。同样的道理，食品工厂的菌落总数标准通常也不适用于餐饮单位。

2、菌落总数可以用来评估食品的安全性吗

- 菌落总数是食品检测中常见的微生物指标，属于指示菌。食品指示菌的检测，是用于评价食品加工过程中的卫生状况，而不能用于衡量食物是否会危害健康。
- 除了指示菌，还有一类微生物指标叫做“致病菌”。致病菌主要包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等。
- 致病菌是反映食物是否安全的指标，因此《食品安全法》中规定禁止生产、经营致病性微生物超过食品安全标准限量的食品。近期媒体所报道的冰块检测中，均没有检出致病菌。

【行业动态】

农业部:当前蔬菜畜禽水产品监测合格率达96%以上

据中国之声《全国新闻联播》报道，农业部(22日)通报，目前，全国蔬菜、畜禽、水产品例行监测合格率均稳定在96%以上，但仍存在农兽药残留超标、非法添加有毒有害物质、产地重金属污染和假劣农资等问题。

目前，全国蔬菜、畜禽、水产品例行监测合格率分别稳定在97.9%、99.7%和96.9%。农业部部长韩长赋坦言，监测和农产品安全事件情况显示，农残超标、非法添加等问题仍然存在。农业部正加快健全农产品质量安全责任制度，实行全程监管。

韩长赋表示：要建立产地准出与市场准入有效衔接的机制，推行质量追溯制度，实现农产品生产、收购、储存、运输全链条可追溯。建立生产经营企业主体备案和“黑名单”制度。

详见链接：<http://www.chinanews.com/gn/2013/07-22/5071034.shtml>

《中国居民反式脂肪酸膳食摄入水平及其风险评估》发布

2010年多家主流媒体报道了反式脂肪酸存在很大的健康风险，称“反式脂肪酸是餐桌上的定时炸弹”，引起业内和公众的极大震动和相关部门的很大关注。经过近2年的系统研究，国家食品安全风险评估中心于最近发布《中国居民反式脂肪酸膳食摄入水平及其风险评估》。

评估结果显示，中国人通过膳食摄入的反式脂肪酸所提供的能量占膳食总能量的百分比仅为0.16%，北京、广州这样的大城市居民也仅为0.34%，远低于WHO建议的1%的限值，也显著低于西方发达国家居民的摄入量。由此可见，之前媒体的报道大大夸大了反式脂肪酸对当前中国居民的健康风险。详见链接：

http://www.chinafoodsafety.net/newslist/newslist.jsp?anniu=Denger_Cri_3&actType=News&id=1439

【科学声音】

人民日报：食品无添加忽悠人 现代食品中不可或缺

针对公众提出的“食品添加剂的使用是否必要”等公众关心的问题，中国疾控中心营养专家刘兆平说，食品添加剂不等于非法添加物，规范使用不会危害人体健康。

现代食品中不可或缺添加剂

没有食品添加剂就没有现代食品工业，食品添加剂可以改善食物的色、香、味。而三聚氰胺、苏丹红、塑化剂等不是食品添加剂，而是非法添加物。

食品添加剂指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或天然物质，在现代食品工业中，它作为“润滑剂”必不可少。

专家表示，如果没有防腐剂，很多食物会在短时间内腐败变质，无法实现长途运输，人们就没有丰富多样的食品可选择。当前，市场上很多食品宣称自己“不含防腐剂”、“无添加”，受到消费者的青睐，很多消费者对食品添加剂敬而远之，认为含有防腐剂等添加剂的食品都会危害健康，因此，消费者宁可花高价购买那些所谓的“无添加食品”。

国家食品安全风险评估中心专家解释，声称“不含防腐剂”、“无添加剂”的产品，其实是误导消费者的一种说法，让消费者产生错觉。其实，防腐剂主要是用来控制微生物传染，有些食品中如果不含防腐剂，食品的保质期将非常短，而且更易被致病性微生物污染，致病性微生物代谢会产生有毒物质，对人体安全造成威胁。经过安全性评价的防腐剂则能够避免这种情况的发生，同时，这些防腐剂本身也不会给消费者带来健康危害。可以说，食品防腐剂不但不会使我们的食品变得“不安全”，从某种程度来说，它更是食品质量和安全的捍卫者。

专家强调，食品添加剂必须按规定的品种、范围和用量使用。合理使用食品添加剂，能提高食品的安全性，比如没有防腐剂的酱油会发霉，没有抗氧化剂的食用油会产生哈喇味，而真菌毒素、油脂酸败带来的健康风险远大于防腐剂本身。

宣传“无污染”并不科学

据食品专家介绍，声称“无污染”等是不科学的，其真实性值得怀疑。众所周知，微生物、一些化学污染物等在环境中无处不在，因此，我们用作食品原料的粮食、肉等从一开始就很难“零污染”，食品的生产加工过程也不可能全部在真空过程中完成，因此，我们吃的食品都可能存在这些污染，“无污染”是很难做到的，我们能做到的是控制这些污染不会给消费者的健康带来损害。专家提醒，消费者一定要正确认识这些声称，它们很可能只是商家利用了消费者对食品添加剂的误解，宣传自己产品的一种手段。

食品添加剂的违法添加包括超范围使用、非法添加等形式，比如三聚氰胺、瘦肉精、苏丹红不是食品原料或食品，也不是食品添加剂，而是违法添加的非食用物质，因此，无论添加多少，均是违法行为。前段时间出现的染色馒头使用的添加剂“柠檬黄”，是食品添加剂，允许使用，但不能超量。一些企业为了食品的卖相，在生产过程中过量添加，就属于超范围使用。

详见链接：<http://www.sfda.gov.cn/WS01/CL0050/81755.html>