



百胜食品安全简报

第 10 期

2013 年 12 月

- ▲ 国内政策法规与政府监管动态
- ▲ 国外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



目录

【国内政策法规与政府监管动态】	2
国务院办公厅关于加强农产品质量安全监管工作的通知	2
国家卫生计生委加强食品安全风险监测体系建设	2
国务院食安办采取 6 项举措推进 2014 年食品安全工作	3
农业部：氯磺隆等七种农药列入禁限用范围	3
上海市食品药品监督管理局关于食品安全监管职能调整相关事项的公告	3
成都市食品药品监督管理局餐饮服务食品安全监督抽验结果公告	4
【国外政策法规与政府监管动态】	4
欧盟重新审定食品添加剂安全性名单	4
【热点问题播报】	5
广东省政府召开 H7N9 禽流感发布会:疫情蔓延可能性很低	5
粥里的增稠剂：不是秘密，无需恐慌	5
【行业动态】	6
中国《农产品质量安全武汉公约》在武汉签署	6
欧洲食品安全局评估结果证实阿斯巴甜食用安全	6
【科学声音】	6
食品越来越不安全了吗？	6
阿斯巴甜，福兮祸兮？	7

【国内政策法规与政府监管动态】

国务院办公厅关于加强农产品质量安全监管工作的通知

近日，国务院办公厅就关于加强农产品质量安全监管工作发出重要通知：

- 强化属地管理责任，地方各级人民政府要对本地区农产品质量安全负总责。要结合当地实际，统筹建立食品药品和农产品质量安全监管工作衔接机制。
- 落实监管任务，要加强对农产品生产经营的服务指导和监督检查，督促生产经营者认真执行安全间隔期（休药期）、生产档案记录等制度。
- 推进农业标准化生产。要坚持绿色生产理念，加快制订保障农产品质量安全的生产规范和标准，加大质量控制技术的推广力度，推进标准化生产。
- 加强畜禽屠宰环节监管。各地区要按照国务院机构改革和职能转变工作的要求，做好生猪定点屠宰监管职责调整工作，涉及的职能等要及时划转到位，确保各项工作有序衔接。
- 要深入开展农产品质量安全专项整治行动，严厉查处非法添加、制假售假等案件，切实解决违法违规使用高毒农药、“瘦肉精”、禁用兽药等突出问题。

详见链接：http://www.gov.cn/zwgk/2013-12/11/content_2545729.htm

国家卫生计生委加强食品安全风险监测体系建设

2013年12月24日国家卫生计生委在北京召开电视电话会，要求全国卫生计生系统加强食品安全风险监测体系建设，在31个省（市、自治区）和新疆生产建设兵团疾控中心加挂“国家食品安全风险监测（省级）中心”，指定北京市疾控中心等6家具备条件的省级疾控中心为“国家食品安全风险监测参比实验室”。

会议强调，食品安全风险监测是食品安全监管的基础性工作。通过系统、持续地监测食源性疾病、食品污染物、食品中有害因素及其变化情况，并经过科学评估，为制定修订食品安全国家标准、确定监管重点以及评价管理措施效果等提供科学依据。根据《食品安全法》和国务院“三定”规定，国家卫生计生委牵头组织开展国家食品安全风险监测工作，会同国务院有关部门制定和实施国家食品安全风险监测计划，省级卫生计生行政部门牵头在本辖区组织实施

详见链接：

<http://www.moh.gov.cn/cxhgrwz/pldhd/201312/75711ca2cf044d95b549c2c9ad68b42c.shtml>

国务院食安办采取6项举措推进2014年食品安全工作

2014年国务院食品安全委员会办公室将采取6项举措推进食品安全工作：

- 全力保障元旦、春节“两节”和“两会”期间食品安全，严密排查风险隐患，确保重大节日、重大活动期间不发生食品安全事件。
- 持续开展专项整治，严厉打击食品安全违法犯罪，着力解决群众反映强烈的突出问题。
- 加快法律修订和标准清理，进一步完善《食品安全法》以及其他制度标准规范。
- 强化婴幼儿配方乳粉、肉及肉制品、食用油等重点行业综合治理，督促企业落实主体责任。
- 加大宣传力度，建立健全新闻和预警信息发布制度，加强对食品安全热点问题舆论引导。
- 加强协调配合，建立健全部门协作机制，齐抓共管做好食品安全工作。

2014年是全面深化改革的第一年，各部门要紧紧围绕党的十八届三中全会和中央经济工作会议对食品安全工作的部署和要求，进一步增强责任感和紧迫感，扎实推进各项工作。

详见链接：http://news.xinhuanet.com/legal/2013-12/19/c_118630939.htm

农业部：氯磺隆等七种农药列入禁限用范围

2013年12月9日，农业部发布第2032号公告，决定对氯磺隆等7种农药采取进一步禁限用管理措施，这是农业部为保障农业生产安全、农产品质量安全和生态环境安全出台的又一有力举措。

公告显示，自2013年12月31日起撤销氯磺隆所有产品和甲磺隆、胺苯磺隆单剂的登记；自2015年12月31日起禁止在国内销售和使用。自2015年7月1日起撤销甲磺隆和胺苯磺隆的原药及复配制剂登记；自2017年7月1日起禁止在国内销售和使用。保留甲磺隆的出口境外使用登记，企业可在2015年7月1日前，申请将现有登记变更为出口境外使用登记。自公告发布之日起，停止受理福美腈和福美甲腈的农药登记申请，停止批准新增登记；自2013年12月31日起，撤销农药登记证，自2015年12月31日起，禁止在国内销售和使用。自该公告发布之日起，停止受理毒死蜱和三唑磷在蔬菜上的登记申请，停止批准新增登记；自2014年12月31日起，撤销在蔬菜上的登记，自2016年12月31日起，禁止在蔬菜上使用。

据了解，此公告生效后，我国禁用的农药品种将达到38种，限用的农药品种将达到21种。

详见链接：http://www.gov.cn/gzdt/2013-12/11/content_2546270.htm

上海市食品药品监督管理局关于食品安全监管职能调整相关事项的公告

自2014年1月1日起，本市将对食品（含食品添加剂）、化妆品安全监管职能进行调整，现将相关事项公告如下：

- 2014年1月1日起，本市原由质量技术监督部门承担的食品生产环节安全监管工作和化妆品生产监管工作、工商行政管理部门承担的食品流通环节安全监管工作，划转由食品药品监督管理部门承担。
- 市政府颁布的政府规章及相关文件中涉及原由本市质量技术监督部门和工商行政管理部门承担的食品生产、流通环节安全监管职责，划转由食品药品监管部门承担。
- 原由市和区县质量技术监督部门、工商行政管理部门、食品药品监管部门颁发的《食品生产许可证》、《食品添加剂生产许可证》、《食品流通许可证》和《餐饮服务许可证》，在有效期内继续有效。
- 2014年1月1日起，由市和区县食品药品监管部门正式受理原由本市质量技术监督部门和工商行政管理部门实施的食品生产经营许可。2014年1月1日起，有关食品生产、流通环节监管方面的投诉、举报、信访等事项，由市和区县食品药品监管部门承担。

详见链接：

<http://www.shfda.gov.cn/gb/node2/node3/node4/node2425/node2426/userobject1ai38770.html>

成都市食品药品监督管理局餐饮服务食品安全监督抽验结果公告（2013年第3期）

成都市食品药品监督管理局对成都市餐饮服务提供者经营的生鲜肉、茶叶、食醋、豆腐、羊肉开展了食品安全监督抽验。生鲜肉共抽样95件，合格92件，抽验合格率97%；茶叶共抽样48件，合格48件，合格率100%；食醋共抽样47件，合格47件，合格率100%；豆腐共抽样300件，合格293件，合格率98%；羊肉共抽样50件，合格50件，合格率100%。

详见链接：http://www.moa.gov.cn/govpublic/SYJ/201311/t20131119_3680379.htm

【国外政策法规与政府监管动态】

欧盟重新审定食品添加剂安全性名单

欧盟国家批准使用的食品添加剂品种多达数百种。虽然这些食品添加剂均为合法添加剂产品，但厂商在使用过程中为追求加工食品的口感好或“卖相好”，常常会有意加大某些食品添加剂的用量。由于加工食品品种繁多、产量巨大，故食品安全监管部门根本无力对每一种出厂加工食品进行一一检验。欧盟食品安全委员会（EFSA）拟从现在起加大对已批准使用的几百种食品添加剂的长期安全性重新进行评审，以保护消费者的利益。据悉，在2013年6月30日之前已有15种食品添加剂通过了相关专家组的重新审定，而另外30多种添加剂也于2013年年底通过重新审定。

EFSA 专家组对相关医学报道中特别提及的几种欧洲食品工业界广泛使用的食品色素产品如姜黄素(欧盟批准代码为 E122)、棕色 HT(E155)、偶氮玉红(E122)、曙红 AC(E120)、亮黑 BN(E151)、喹啉黄(E104)、晚霞黄(E110)等进行了重新审定,并公布了安全性食品添加剂名单。

详见链接: <http://www.21food.cn/html/news/35/1112600.htm>

【热点问题播报】

广东省政府召开 H7N9 禽流感发布会:疫情蔓延可能性很低

广东省政府近日召开防控人感染 H7N9 禽流感新闻发布会。会上通报,截至昨日,广东今年共报告 6 例确诊病例,环境样本中已检测出了 24 份 H7N9 病毒核酸阳性,禽类样本中检出 2 份阳性。

省疾病预防控制中心张永慧回应,经过观察和监测,今冬明春人感染 H7N9 禽流感疫情仍将以局部地区散发病例为主,并会有重症病例发生,不过近期疫情发生局部暴发或流行的风险很低,这意味着出现疫情扩散或蔓延的可能性低。

详见链接: <http://www.citygz.net/news/guangzhou/2013/1223/3481.html>

粥里的增稠剂:不是秘密,无需恐慌

(食品与营养信息交流中心)

《中国之声》报道粥铺使用增稠剂的问题,还搬出了《食品添加剂使用卫生标准》GB2760-2007,请一位“国家二级营养师”进行讲解。可这篇报道并不科学,首先,他们引用的国家标准过时了,2011 年 6 月 20 日《食品添加剂使用标准》GB2760-2011 正式实施,该标准就已经自行废止。另外,国家标准并不会规定添加剂的摄入量,更不可能规定“早餐”能不能加添加剂。

食品添加剂中的增稠剂有 30 种左右,它们赋予食品粘稠、适宜的口感。这些增稠剂中最常见的是改性淀粉和胶类物质,比如羧甲基淀粉钠、羟丙基淀粉、瓜尔胶、黄原胶、果胶、明胶等。很多增稠剂都是来自于天然食物,比如海藻酸钠、琼脂等。新闻中的黄原胶其实也是玉米淀粉经过微生物发酵得来,从某种程度上讲,也是“纯天然”的。

增稠剂的安全性一般来说都非常高,所以在很多食品中都有限制其使用量,而且他们也算“膳食纤维”,所谓的“长期使用、超标使用会对人体有损害”,并没有科学依据。

总的来说,熬粥并不是非用增稠剂不可。但只要没有违背食品添加剂的使用原则,用了也无安全性问题,消费者不需恐慌。食品添加剂说起来好像很神秘,其实有不少都是受到我们传统工艺的启发。即使是所谓的“人工合成”、“化工产品”,其安全性也是受到严格科学程序的检验后才能上餐桌。

详见链接: http://www.chinafic.org/rel/fb!show_son.do?wode=154&ld=1718

【行业动态】

中国《农产品质量安全武汉公约》在武汉签署

《农产品质量安全武汉公约》在武汉签署，来自北京、天津、吉林、辽宁、上海、湖北等 30 多个省市的中国百强农产品生产企业负责人在公约上签字。

《武汉公约》具体内容为：建立食品公约协调组织；推动行业安全经验交流与技术共享的平台；建立完善的食品安全保障体系；建立企业内部诚信分级分类机制；建立企业食品安全信用“档案”等。

来自北京、天津、吉林、辽宁、上海、湖北等 30 多个省市的农产品百强企业负责人，以及获得历届农交会产品金奖的 303 家企业代表参加签字仪式。

详见链接：<http://www.cqn.com.cn/news/cjpd/808179.html>

欧洲食品安全局评估结果证实阿斯巴甜食用安全

欧洲食品安全局（EFSA）完成了对阿斯巴甜的全面风险评估，结果显示就目前使用量而言，阿斯巴甜食用安全。

欧洲食品安全局对该甜味剂的首轮全面风险评估结果显示：就目前使用的剂量而言，阿斯巴甜及其分解物对消费者来说是安全的。在本次风险评估中，欧洲食品安全局严格审核了所有现有的有关阿斯巴甜及其分解物的所有动物实验与人体试验的科研成果。

详见链接：http://www.chinafic.org/rel/fblshow_son.do?wode=114&id=1735

【科学声音】

食品越来越不安全了吗？

（钟凯，国家食品安全风险评估中心副研究员，食品安全博士）

每当说到食品安全，最近几年监管部门的口径一直都是“总体稳定向好、形势依然严峻”。网络上经常会有人怀念过去的食品安全，比如有条微博是这么写的：“八十年代，我们基本没有食品安全问题，九十年代出了一些问题，二千年后几乎所有食品都是有问题的。”真的这样吗？食品安全一天不如一天吗？

首先，过去中国人一直在解决“吃不饱”的问题，随着生产的发展，大家开始更加关注“吃好”

和“吃的安全”，注意力的转移使得过去不被重视的问题浮出水面。

第二，过去食品监管的投入相对较少，而现在政府的监管力度空前，媒体监督无孔不入。

第三，过去我们的技术手段比较落后，而先进技术武装起来之后也有更多机会抓住“坏食品”。

第四，很重要的一点就是舆论环境的变化。

食品安全的水准的确比过去提高了不知道多少倍。作为消费者，我们每一个人都有权对食品提出更高的要求，但食品安全问题过去一直存在，也还将继续存在，旧的问题被挖出来并逐步解决，新的挑战不断出现，这是全球食品安全的主旋律。

详见链接：http://www.chinafic.org/rel/fblshow_son.do?wode=154&id=1721

阿斯巴甜，福兮祸兮？

（钟凯，国家食品安全风险评估中心副研究员，食品安全博士）

你可能听说过一类食品添加剂，叫“甜味剂”，比如最常见的糖精、阿斯巴甜。甜味剂的诞生对于食品工业来说是个天大的好消息，因为它们的甜度数百倍于蔗糖，能大大降低成本。但是相比那些什么都敢舔的“发明家”，普通人显得谨小慎微，因为大家对“化学合成”的物质总是充满了敬畏、怀疑甚至抵触。

最近欧盟食品安全局（EFSA）又一次为阿斯巴甜出具了“安全证明”，之所以说“又”，因为他们 在 2011 年的时候就已经给出结论“阿斯巴甜是安全的”。EFSA 对现有证据重新进行了梳理和细致研究，最终再次认定，对于普通人群而言，每公斤体重 40 毫克的摄入水平是非常安全的，这相当于一个 60 公斤体重的成年人每天吃 2.4 克，吃一辈子也没事。

对于网络上传说阿斯巴甜的各种“健康危害”，EFSA 的评估结果都予以了否认。他们综合大量研究结果认为，阿斯巴甜不会损伤大脑和神经组织，也不会影响人的行为和认知功能，包括儿童。

详见链接：http://www.chinafic.org/rel/fblshow_son.do?wode=154&id=1736