



百胜食品安全简报

第 44 期

2016 年 10 月

- ▲ 国内外政策法规与政府监管动态
- ▲ 行业动态及热点问题播报
- ▲ 科学声音

主办：百胜餐饮集团中国事业部



目录

【国内外政策法规与政府监管动态】	2
卫计委解读：《“健康中国 2030”规划纲要》	2
农业部部长就《全国农业现代化规划（2016—2020 年）》相关内容进行解读	2
国务院法制办公室关于公布《中华人民共和国食品安全法实施条例（修订草案送审稿）》公开征求意见的通知	3
上海市食品药品监督管理局关于换发及延续食品经营许可证有关工作的通知（2016 年 10 月 10 日）	3
【行业动态及热点问题播报】	4
《食品工业发展报告（2015 年度）》正式发布	4
国家食品安全风险评估中心国际顾问专家委员会 2016 年全体会议在京召开	4
北京环保回应“多省市自来水检出疑似致癌物”	4
【科学声音】	5
除了矿物质、维生素，蔬菜水果中还有这些好东西	5
美国卫生局称蟹黄可致癌 真相到底是什么？	6
食品保存和消毒的误区	6

【国内政策法规与政府监管动态】

卫计委解读：《“健康中国 2030”规划纲要》

2016年10月25日，中共中央、国务院发布了《“健康中国 2030”规划纲要》（以下简称《纲要》），这是今后15年推进健康中国建设的行动纲领。习近平总书记指出，健康是促进人的全面发展的必然要求，是经济社会发展的基础条件，是民族昌盛和国家富强的重要标志，也是广大人民群众的共同追求。

《纲要》明确了今后15年健康中国建设的总体战略，要坚持以人民为中心的发展思想，牢固树立和贯彻落实创新、协调、绿色、开放、共享的发展理念，坚持以基层为重点，以改革创新为动力，预防为主，中西医并重，将健康融入所有政策，人民共建共享的卫生与健康工作方针，以提高人民健康水平为核心，突出强调了三项重点内容：一是预防为主、关口前移，推行健康生活方式，减少疾病发生，促进资源下沉，实现可负担、可持续的发展；二是调整优化健康服务体系，强化早诊断、早治疗、早康复，在强基层基础上，促进健康产业发展，更好地满足群众健康需求；三是将“共建共享 全民健康”作为战略主题，坚持政府主导，动员全社会参与，推动社会共建共享，人人自主自律，实现全民健康。

按照习近平总书记“没有全民健康，就没有全面小康”的指示精神，《纲要》明确将“全民健康”作为“建设健康中国的根本目的”。强调“立足全人群和全生命周期两个着力点”，分别解决提供“公平可及”和“系统连续”健康服务的问题，做好妇女儿童、老年人、残疾人、低收入人群等重点人群的健康工作，强化对生命不同阶段主要健康问题及主要影响因素的有效干预，惠及全人群、覆盖全生命周期，实现更高水平的全民健康。

详细链接：

<http://www.nhfpc.gov.cn/guihuaxxs/s3586s/201610/a2325a1198694bd6ba42d6e47567daa8.shtml>

农业部部长就《全国农业现代化规划（2016—2020年）》相关内容进行解读

近日，国务院发布《全国农业现代化规划（2016—2020年）》，对未来五年农业现代化建设的战略方向和实施路径作出了明确安排，既体现了与“十二五”现代农业发展规划的连续性，又突出了“十三五”的新部署、新要求，突出了落实新发展理念、突出了落实供给侧结构性改革要求，是指导未来五年我国农业发展的纲领性文件。近日，农业部部长韩长赋就《规划》相关内容进行了解读。

《规划》对现阶段农业现代化特征做了一个全新的基本判断，即我国农业现代化已具有坚实基础，进入全面推进、重点突破、梯次实现的新阶段。

《规划》对农业现代化发展战略做出了发展定位、发展主线和战略重点三个层面的重大部署。韩长赋介绍，在发展定位上，提出了农业的根本出路在于现代化；在发展主线上，强调新形势下农业主要矛盾已经由总量不足转变为结构性矛盾，推进农业供给侧结构性改革，提高农业综合效益和竞争力，是当前和今后一个时期我国农业政策改革和完善的主要方向；在战略重点上，强调实施坚持以我为主、立足国内、确保产能、适度进口、科技支撑的国家粮食安全战略，突出抓好建设现代农业产业体系、生产体系、经营体系三个重点，紧紧扭住现代农业发展、增加农民收入、建设社会主义新农村三大任务。

产能方面,《规划》提出,到“十三五”末,粮食(谷物)综合生产能力达到5.5亿吨,小麦稻谷自给率稳定在100%。在产品安全方面,“十三五”期间,农产品质量安全例行监测总体合格率要稳定在97%以上,全国“菜篮子”产品生产大县规模种养基地基本实现生产过程标准化、规范化。

《规划》提出,“十三五”农业现代化要以推进农业供给侧结构性改革为主线,调整优化农业结构。总的思路是,以市场需求为导向,以深化改革为动力,以绿色发展、提质增效为重点,创新体制机制,强化科技支撑,统筹保供给、保收入、保生态,增强供给结构对需求变化的适应性和灵活性,不断提高农业发展的质量效益和竞争力。

详细链接: http://www.gov.cn/zhengce/2016-10/23/content_5123197.htm

国务院法制办公室关于公布《中华人民共和国食品安全法实施条例(修订草案送审稿)》公开征求意见的通知

为落实新修订的食品安全法,明晰食品生产经营者的义务和责任,强化食品安全监督管理,食品药品监管总局起草了《中华人民共和国食品安全法实施条例(修订草案送审稿)》(以下简称送审稿),报送国务院。为广泛听取社会各界的意见和建议,提高立法质量,现将食品药品监管总局报送国务院的送审稿及说明全文公布,征求意见。

国务院法制办公室
2016年10月19日

详细链接: <http://www.chinalaw.gov.cn/article/cazjgg/201610/20161000481908.shtml>

上海市食品药品监督管理局关于换发及延续食品经营许可证有关工作的通知(2016年10月10日)

根据国家食药监总局制定的《食品经营许可证管理办法》(总局17号令)的要求,本市食品经营者申请换发及延续《食品经营许可证》工作作如下明确和规定

一、对于原《食品流通许可证》换证的受理要求

对《食品流通许可证》申请换发为《食品经营许可证》的经营者,其申请事项:名称、经营场所、负责人、经营项目均与原申请一致无变化的,经营者只需提交有效营业执照以及负责人身份证的复印件和换证内容无变化的承诺书。无需提供其他材料包括产证等场地证明。

有变更事项的:根据其变更内容提交相关许可材料即可。有营业执照的,除经营场所发生变化与营业执照不一致,需要提交场地证明材料外,其他受理材料时只需收取与食品相关的材料。

二、对于《食品经营许可证》延续许可的受理要求

延续许可是在许可内容不变的情况下,对食品经营许可证有效期的延长。为此,受理材料相应简化,只需提交营业执照、原食品经营许可证(或食品流通许可证)以及负责人身份证复印件,同时经营者明确许可内容无变化的承诺书(延续表格中有)。无需另外提交其他任何材料。

在延续申请中,经营中有许可事项发生变化的,则需要办理变更手续,具体受理根据许可变更审核要求。在变更食品经营许可的同时将食品经营许可的有效期限延长。

上海市食品药品监督管理局
2016年10月8日

详细链接: <http://www.shfda.gov.cn/gb/node2/vj/xgk/zfxxgk/zxxxgk/sp/u1ai50409.html>

【行业动态及热点问题播报】

《食品工业发展报告（2015 年度）》正式发布

由工信部消费品工业司组织、中国食品科学技术学会等 19 家单位共同编写的《食品工业发展报告(2015 年度)》(以下简称《报告》)连续第三年出版,全面反映了我国食品工业发展整体状况以及境外食品工业发展概况,为政府决策提供了强有力的支撑,同时为行业发展提供了诸多参考及指导意见。

《报告》前言中指出,在经济发展新常态下,我国食品工业将继续发挥国民经济支柱的作用,努力完成中央提出的去产能、去库存、去杠杆、降成本、补短板五大任务,着力加强供给侧结构性改革,着力提高供给体系质量和效率,加大创新力度,加快推动发展质量迈向中高端。

详细链接: <http://www.cifst.org.cn/a/dynamic/dongtai/2016/1009/512.html>

国家食品安全风险评估中心国际顾问专家委员会 2016 年全体会议在京召开

2016 年 10 月 24-25 日,中心在京召开国际顾问专家委员会 2016 年全体会议。国际顾问专家委员会成员,总顾问陈君石院士、中心严卫星副主任、张旭东副主任、王竹天研究员、李宁主任助理、吴永宁技术总师及各部门负责人、技术骨干,分中心、技术合作中心、部分风险监测参比实验室专家出席了会议。

过去的一年,中心紧紧围绕“监测-评估-标准”主线,各项工作都取得了新进展。下一步将继续深化合作国内外合作,锤炼人员队伍,逐步提升能力,加快建设具有科学公信力和国际影响力的中国食品安全领域的智库和技术资源中心。

国际顾问专家委员会主席孟江洪教授做了关于委员会第一届任期(2012-2016)的工作报告,全面总结了委员会 5 年来的工作成绩;还就未来委员会架构、工作机制等设想进行了介绍。

中心国际顾问委员会自 2012 年成立,成员由来自美国、加拿大、澳大利亚、欧盟、爱尔兰、瑞士、日本资深专家组成,在技术指导与咨询、深入参与能力建设、促进对外合作与交流等方面发挥了重要作用。

详细链接:

<http://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=91D0766F2072056A7DD0B910EA07423A716ADB149D9296C>

北京环保回应“多省市自来水检出疑似致癌物”

北京环保宣传中心官方微博@京环之声今日发帖回应媒体报道《23 省 44 城市自来水检出疑似致癌物》。

媒体报道称,历时 3 年,清华大学研究人员在全国 23 个省、44 个城市和城镇、155 个点位采集了 164 个水样。水样涵盖水厂出厂水、家庭自来水和水源水,这是迄今为止国内规模最大最全面的一次调研。研究人员检测了自来水样中当前已知的全部 9 种亚硝胺类消毒副产物,其中 NDMA(亚硝基二甲胺)是亚硝胺类化合物中含量最高的。

针对此,@京环之声释疑称,亚硝胺类化合物被国际癌症研究中心判定为 2A 类致癌物,即动

物致癌证据明确，但人类致癌证据不充分。据介绍，自来水厂消毒通常会使用含氯消毒剂，氯是最廉价且相对安全的消毒手段，多年来始终找不到它的替代品，因此亚硝酸胺等微量消毒副产物也无可避免，世界各国无一例外。目前大多数学者的观点是：包括亚硝酸胺在内的自来水消毒副产物并不会对健康产生明显影响，但是如果不消毒，带来的危害可能更大。WHO（世界卫生组织）的饮用水指南也持同样观点。

针对清华大学的调查数据显示中国自来水中 NDMA 的平均浓度大约 11 ng/L，@京环之声表示，本次清华大学的调查中仅有极个别样本超过澳大利亚或世卫组织的标准，而超过加拿大标准的只占 7% 左右。也就是说，如果按照 WHO 的标准，这次检验中绝大多数水是安全的。@京环之声最后强调，安全，不代表不需要改进。当然要尽可能减少亚硝酸胺这种可疑的致癌物，但如果盲目追求“高标准”，最后伤害的还是全体纳税人的利益。

详细链接：<http://www.cfda.com.cn/newsdetail.aspx?id=94324>

【科学声音】

除了矿物质、维生素，蔬菜水果中还有这些好东西

我们都知道，水果和蔬菜含有丰富的维生素、矿物质以及膳食纤维。可是，除了这些营养物质，水果蔬菜中还含有一类叫“植物化学物质”的东西，这类物质一般含量较少，但具有抗氧化、调节机体免疫系统等生理功能。

流行病学的研究证据表明，蔬菜丰富的膳食有利于降低罹患癌症、心血管疾病等慢性疾病的风险，这些有益作用除了归功于科学均衡的整体膳食模式外，还可能与蔬菜中含有的植物化学物质有关呢！

1.类胡萝卜素

类胡萝卜素是水果和蔬菜中广泛存在的植物次级代谢产物，具有抗氧化、抗自由基的作用。

2.多酚

多酚是所有酚类衍生物的总称，主要包括酚酸和类黄酮。类黄酮是广泛存在于植物界的一大类多酚化合物，多以甙类形式存在，主要存在于水果和蔬菜的外层及整粒的谷物中。

3.有机硫化物

有机硫化物主要存在于葱属蔬菜中，如大蒜、洋葱、大葱、韭菜、韭葱等。葱属蔬菜风味组分并非原本就存在于组织中，大部分是当组织细胞破碎时，由细胞中酶作用产生。比如，当葱或者蒜在组织被破坏时散发出特有的气味，就是它们所含的蒜氨酸在酶的作用下形成的蒜素引起的。蒜素是一种不稳定的有机硫化物。葱蒜类蔬菜中的有机硫化物对人体具有特殊的生理效应，如在预防心血管疾病、抗癌作用、调节血糖、及免疫调节等方面。

4.硫代葡萄糖苷

硫代葡萄糖苷(硫苷)是广泛存在于十字花科蔬菜如花椰菜、白菜中特有的植物化学物质。硫苷存在于十字花科蔬菜的根、茎、叶和种子中，种子中含量较高。目前发现有 20 多种天然和人工合成的异硫氰酸酯类化合物是致癌作用的有效抑制剂。

5.植酸

植酸是天然存在于谷类、豆类和蔬菜中、富含磷的一种有机化合物。越来越多的研究表明植酸具有抗癌、抗氧化、抗炎症、降血脂、防肾结石等方面的生理功能。

6.植物固醇

植物固醇广泛存在于各种植物油、坚果和植物种子中，具有多种生理功能。

蔬菜水果是平衡膳食的重要组成部分，无论是从果蔬能提供的丰富的营养物质角度，还是想获取以上几种“好东西”，每天保证吃 300-500 克蔬菜，深色蔬菜占 1/2，每天吃 200-350 克水果，都是提高膳食质量的一大进步，于健康都是有益处的。

详细链接: <http://www.chinafic.org/html/huati/2960.html>

美国卫生局称蟹黄可致癌 真相到底是什么?

深圳市慢性病防治中心主任医师、营养学博士徐健表示,现在市面上主流的大闸蟹,基本都是人工养殖的,对水域水质有一定要求。因此,人工养殖的螃蟹不会有太大机会富集污染物。

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授、食品科学博士范志红指出,从生物角度分析,即使水域被污染,螃蟹化学物质集中的部位其实也并不是蟹黄,而是蟹鳃、蟹肺、蟹肝等不食用的部位。另外,螃蟹属于季节性食物,一般人不会过量食用。就算含有少量污染物,也不至于“致癌”。

国家食品安全风险评估中心风险交流部副主任钟凯也曾撰文指出,美国卫生局的建议主要针对来自被严重污染的天然水体中的野生鱼虾蟹。国人吃的蟹主要靠养殖,因此,这个建议不适用于国内。我国消费者吃螃蟹主要集中在中秋前后,短期内的食用量虽大,但全年平均可忽略不计。

当然,这并不意味着可以无节制大吃特吃!要知道,蟹的胆固醇含量很高,尤其是蟹黄和蟹膏,每百克中胆固醇含量高达400毫克以上。

另外,普通人吃螃蟹每次最好不要超过两只,每周不要超过三次。高危群体需要在此基础上进一步减量,患有冠心病、高血压等病的老年人,年龄较小的儿童以及患有糖尿病、肾脏疾病的人不宜食用。

详细链接: http://www.ce.cn/cyssc/sp/info/201610/17/t20161017_16852039.shtml

食品保存和消毒的误区

误区一:轻度腐败的食物,蒸蒸煮煮就能继续吃。

不少细菌是耐高温的,简单的蒸煮并不能把它们都杀死。或者,细菌被杀死了,但它在食物中繁殖时所产生的毒素或死菌本身的毒素,仍旧危害你的健康。

误区二:腌制和冷荤食品不用担心。

事实上,能使肠胃致病的“沙门氏菌”能够在含盐量很高的肉类中生存好几个月。有一种细菌还尤其喜欢在高盐度的海产品中生存,在冷荤食品中也极易生长繁殖,在温暖潮湿的环境中,含盐荤食一旦被它污染,两三个小时就能让人中毒。

误区三:冰箱里的食物肯定没有细菌。

地球上的细菌,根据生长环境的温度,大致可以分成嗜温菌、嗜热菌和嗜冷菌三种。家用冰箱冷藏室的温度多在4℃-10℃之间,只是能让多数微生物的生长变得缓慢,而对嗜冷菌来说,却是天堂乐土。它们一旦在冰箱里扎了根,就会不断地生长繁殖,感染食品。不仅如此,饭菜从冰箱中取出,在逐渐升温的过程中,嗜温菌和嗜热菌也会从“睡眠”中苏醒过来并迅速生长繁殖。因此,冰箱不是万能的,从冰箱取出的食物至少要加热15分钟。不仅要给食物消毒,还要定期给冰箱清洗消毒,而且存放食物要生熟分开。

误区四:煮沸=消毒。

高温蒸煮的方法可以杀死食物中大多数的细菌和病毒,但对化学毒素无能为力,例如烂白菜中的亚硝酸盐、发芽和未成熟土豆中的龙葵碱、变质食用油中的黄曲霉素。有时,高温甚至会加大其毒性。

详细链接: <http://www.shipinkepu.com/a/kepuzhishi/jiankangyinshi/2013/0830/368.html>