

标准或多年不变或彼此“打架”,实验室却只能“照本宣科”——

安全食品“押宝”检测关远远不够



本报记者 马亚宁

米面水油、蔬菜瓜果、鸡蛋禽肉……食品安全事件就像不定时炸弹,随时可能波及一日三餐,食品安全检测犹如最后一道安全防线。记者日前走访沪上食品安全检测机构发现,食品安全“把关人”的困惑并不少。解决之道可能在于:安全食品不应该“押宝”在食品上市前的检测关,而是应当提前,再提前!



新民图表 制图 戴佳嘉

实验室查肉的真伪有难度

肉,只有通过提取 DNA 来鉴定。”位于徐汇区漕河泾开发区的谱尼测试上海实验室是具有中国合格评定国家认可委员会 CNAS 及 CMA 资质的大型综合第三方检测机构,其副总经理宋虹坦言,“借助现有设备,实验室人员能检测肉中是否含有细菌,或各项指标是否符合标准,要让他们分辨是哪一种肉,有点困难。”

就算应用 DNA 检测,掺假肉甚至不需要羊肉,只要用一点羊油或者羊膘,就能骗过 DNA 检测;只要含有羊的组织成分,就能检测出羊的 DNA。

有人提出,能否出台一个统一标准,规定羊肉达到多少比例才能称之为羊肉,并在包装上公示,低于标准的则按混合肉标识。宋虹说:

“这个操作起来很难。”因为,即便费时费力地鉴别出掺假肉的 DNA,食品检测机构也只能做定性分析,无法定量判断,也就是说只能确定掺了哪些“假羊肉”,不能明确各类假肉所占比例。如果要定量,还需引入更专业的基因检测机构做 DNA 比对,势必大大增加每批次食品的检测成本。而食品检测成本的增加最终将由消费者埋单,食品价格很可能因此被推高。

超出标准规定范围很难检测

含量测试。事件曝光后,牛奶检测中才添上了三聚氰胺这一项。

据统计,我国现有食品、食品添加剂、食品相关产品国家标准 1900 项,地方标准 1200 余项,行业标准 3100 余项目,有些标准长期原地踏步;有些标准出处不同,统一成分的限值时有衔接不畅甚至打架,常常让“按图索骥”的食品检测无所适从,也给正常生产的食品企业留有

“讨价还价”的余地。上海海洋大学食品学院教授钟耀广告诉记者说,即使在国家层面的食品安全标准中,也分强制限值和推荐性指标。推荐性指标中,企业可选余地大。例如,农夫山泉饮用水事件中,就有国家标准和地方标准“打架”的影子。

再比如,多家权威检测机构曾检出,“绿 A”、“汤臣倍健”、“金奥力”等品牌的螺旋藻产品铅含量超

标;随后,国家药监局却给以上品牌产品“平反”。原来,两家权威机构的检测标准都参照 1997 年 2 月实施的《保健(功能)食品通用标准(GB16740-1997)》,其中明确规定:“铅含量标准一般产品 $\leq 0.5\text{mg/kg}$,胶囊类产品 $\leq 1.5\text{mg/kg}$,以藻类和茶类为原料的固体饮料和胶囊产品 $\leq 2.0\text{mg/kg}$ ”。前者将检测物认定为一般产品,而后者参照以藻类和茶类为原料的固体饮料和胶囊产品标准,所以检测结果大相径庭。

一刀切为“国标”有待商榷

的食品安全标准并不应该迅速提高到 CAC(国际食品法典委员会制定、被世界各国普遍认可的食品安全标准)、欧盟或日本标准。”钟耀广认为,世界各国在制定食品安全标准时,都会依照本国利益,保护本国企业。虽然,欧盟或日本的食品安全标准世界领先,但并不完全适合依

然处于发展中的我国食品安全现状。“况且,我国也有部分食品安全指标,是高于欧盟或日本的。”

有人提出,我国现有食品标准多头管理系统庞杂,何不直接统一为国标,以杜绝行业、地方或企业标准自我代言的可能性?“食品产业的发展是一个过程,新产品层出不穷

往往超出有食品标准划定的‘安全圈’,制定合理的食品安全标准就成了企业或者行业的生存之需。特别是有些食品企业产品要出口,就参照国际先进水平高标准严要求,制定相关的食品安全标准。因此,有些行业标准或者企业标准是远远高于相应的国家标准。如果一刀切为‘国标’,反而可能降低了许多食品安全标准。”钟耀广说。

生产过程可提前预警风险

的工作实践,还是从科学意义上讲,将整个食品产业链的安全篱笆扎紧在食品安全标准和食品检测中,本身就不够科学。“安全的食品是生产出来的,不是检测出来的”。从种植的田间地头直到上市前,都应该对食品进行全程的风险控制。

目前比较理想的做法就是,在不安全食品尚处于“青萍之末”,相

关机构就能捕捉到危害因子,给予充分的科学研究,做出恰当的安全预警和风险评估,并及时更新至食品安全标准和食品检测样本之中。

继国家食品安全风险评估中心成立之后,农业部农产品质量风险评估上海实验室上月在市农科院挂牌成立。赵志辉透露,上海实验室将针对农药、真菌毒素、重金属、添加

剂、食源性病原微生物等安全危害因子,开展检测方法研发和优化,确定危害因子迁移规律,及其对环境和食品安全的机理、毒理学评价研究,为管理部门提供风险交流和风险管理的技术支持,并建立风险评估模型并应用,以初步建立起农产品质量安全检测、评价、预警和控制体系。同时,在食用菌、蔬菜、饲料、农药、化肥等领域开展有特色的食品安全风险评估和预警。

【焦点关注】

提高公众『科学免疫力』
 风险交流呼唤民间平台

风险检测与评估之后的风险交流也要及时补位。

中科院上海生命科学研究院营养所研究员王慧在日前举行的“浦江学科交叉论坛”上指出,层出不穷的食品添加剂安全事件已经让公众有点过度紧张,实际上硫磺、卤水等国家规定的食品添加剂,有明确的适用范围和用量要求,在国家标准范围内使用是必要和安全的。由于公众对基本的食品安全知识和信息知之甚少,相关事件被过度发酵,每一次都引起不必要的过度恐慌。据有关专家介绍,2010 年以来,我国发生的食品安全事件中,除三聚氰胺等少数真正的食品安全问题外,很多是缺乏科学依据的、在媒体上炒作热闹且对食品安全的科学认识造成巨大影响。食品添加剂就在此列,属于被“污名化”的;反式脂肪酸的危害则被夸大……

在欧美等国家,食品安全风险交流是食品安全管理中比较通行且十分有效的一环,各国均设立了专门从事风险交流的部门。而且,建立了第三方民间风险交流平台,如国际食品信息中心(IFIC)、欧洲食品信息中心(UFIC)和亚洲食品信息中心(AFIC)等,大大增强了公众对各类不安全食品的“科学免疫力”。目前,我国还没有一个有影响的、提供食品安全科学信息的民间平台。王慧建议,我国应及早建立一个由政府、科学家、第三方检测机构和社会公众等共同参与的食品安全风险交流平台,就各种潜在和正在发生的食品安全风险与公众及时沟通、客观交流、科学对话,交流内容包括对食品风险的解释和风险决策的相关依据,为什么制定食品安全标准等,以减少食品安全事件曝光后不必要的过度恐慌。

本报记者 马亚宁

【焦点链接】

食品安全风险评估,是指对食品、食品添加剂中生物性、化学性和物理性危害对人体健康可能造成的不良影响进行科学评估,包括危害识别、危害特征描述、暴露评估、风险特征描述等。赵志辉解释说:“西方食品安全发达的国家已经发展十余年,催生了一整套成熟的食品安全风险评估体系,给食品安全标准的实时更新‘站岗放哨’,而在我国食品安全领域,才刚刚起步。”

再严格的食品安全标准,也有一定的局限性,也会滞后于日新月异的食品行业发展。毕竟,任何一项食品标准的制定,都是一个比较复杂的过程,需要专家委员会充分论证和相关部门的严格评审,其中必然存在不小的时间差。这在食品安全十分过硬的欧盟或者日本,也不例外。在上海市农业科学院农产品质量标准与检测技术研究所所长赵志辉看来,无论从第三方检测机构