

# 福建省食品科学技术学会

---

## “中检华日杯”第六届福建省食品安全科普作品大赛

### 参赛主题

- 一、酱油的消费提示
- 二、如何读懂婴幼儿配方乳粉标签
- 三、食醋的消费提示
- 四、夏季面制品家庭制作面食的消费提示
- 五、挂面、饼干等食品为什么可以燃烧？
- 六、2018年度食品安全热点权威科学解读

热点一：咖啡真的致癌吗？

热点二：非洲猪瘟蔓延，猪肉还能吃吗？

热点三：辣条“同品不同标”被处罚？

热点四：食用盐中添加亚铁氰化钾堪比毒药？

热点五：江苏消保委揭“打酱油”真相引发争议

热点六：益生菌成了无益菌？

热点七：木耳久泡有毒

热点八：食用植物调和油鱼目混珠

热点九：“酸碱体质”骗局被戳穿

热点十：三文鱼标准之争

热点十一：美国环孢子虫感染事件解读

热点十二：“职业打假”列入扫黑除恶名单

## 酱油的消费提示



酱油主要是由豆、炒小麦(面粉)、麸皮酿造而成，是消费者日常生活中较常用的调味品。

### 一、如何挑选酱油

#### 1. 观色泽、察体态。

品质好的酱油颜色应呈红褐色或棕褐色，有光泽，摇起来表面会有较多泡沫不易散去，酱油本身仍澄清，无悬浮物，无浮沫，比较黏稠，同时具有挂壁现象。而劣质酱油颜色发乌发暗，摇动时只有少量泡沫并且容易散去。

#### 2. 闻气味、品滋味。

品质好的酱油具有柔和的酱香或酯香等特有的芳香味，味道鲜美适口而醇厚，柔和绵长，咸甜适度，无明显刺鼻气味，无异味。而劣质酱油酱香或香气平淡，

醇味薄，略有苦、涩等异味。

## 二、如何食用酱油

1. 烹饪酱油和佐餐酱油别混用。  
购买酱油时，应该看明标签上标注的是佐餐用酱油还是烹饪用酱油，这两者的卫生指标是不同的。佐餐用酱油可以直接入口；烹饪用酱油用于烹饪炒菜，尽量不要直接食用。

2. 注意酱油加进菜肴的时间。酱油含有氨基酸及丰富的风味物质，过度加热营养成分会因发生反应或者挥发而损失，而且颜色变深。烧鱼、烧肉，酱油可以早点儿加，炒青菜等最好在菜肴即将出锅前加进少许，这样可以避免锅内的高温破坏氨基酸，并且酱油中的糖分也不会焦化。

3. 由于酱油中含有一定的食盐，忌盐消费者要注意用量。

## 三、如何保存酱油

1. 酱油不适合存放在不锈钢容器中，最好使用玻璃瓶存放。

2. 在未开盖情况下，避免高温环境，正常存放，在保质期内可保持原有品质；也可放在低温冷藏，延长保存时间。

3. 开盖使用后，注意用完随时加

盖，瓶口要清理干净，以减少风味物质的挥发以及环境中灰尘、微生物等的污染。存放环境要避免高温、潮湿和不卫生。

4. 为防止发霉长白膜，可以往酱油中滴几滴香油或者滴几滴白酒。



# 如何读懂婴幼儿配方乳粉标签

婴幼儿配方乳粉是以乳类及乳蛋白制品（乳基）和/或大豆及大豆蛋白制品（豆基）为主要原料，加入适量的维生素、矿物质和/或其他成分，仅用物理方法生产加工制成的粉状产品。面对市场上琳琅满目的婴幼儿配方乳粉，家长该如何选购呢？以下几个步骤读懂乳粉标签很重要。



## 一、看标签

### （一）必须标注的内容

标签必须标注内容包括：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号（进口商品除外）、营养成分表、注册号、食用方法、适宜人群信息和食品属性（如乳基或豆基产品以及产品状态）；还应标明“对于0-6月婴儿最理想的食物是母乳，在母乳不足或无母乳时可食用本产品”，较大婴儿配方乳粉应标明“须配合添加辅助食品”。

### （二）可选择标注的内容

标签可选择标注内容包括：食品安全国家标准允许的含量声称、功能声称，以及用于产品追溯、提醒或警示、产品售后服务等信息。其中，由于我国食品安全国家标准对0-6月龄婴儿配方乳粉中必需成分（如蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、维生素C、钙、铁、锌等）的含量值有明确规定，婴儿配方乳粉必须符合标准规定的含量要

### 营养信息

营养成分	每100千焦含量	每100克含量	计量单位
能量		2176	kJ
蛋白质	0.60	13.0	g
脂肪	1.3	27.8	g
亚油酸	0.21	4.6	g
α-亚麻酸	17.9	390	mg
碳水化合物	2.5	54.5	g
钙	18.4	400	mg
氯	15.6	340	mg
铜	16.1	350	ug
碘	3.5	75.0	ug
铁	0.31	6.7	mg
锰	1.5	33.1	ug
镁	2.0	43.0	mg
磷	13.3	290	mg
钾	23.0	500	mg
硒	0.58	12.60	ug
钠	6.1	133	mg
锌	0.15	3.2	mg
维生素A	25.9	563	ugRE
维生素B1	23.0	500	ug
维生素B2	57.4	1250	ug
维生素B6	23.0	500	ug
维生素B12	0.07	1.6	ug
维生素C	3.5	75.0	mg
维生素D	0.40	8.75	ug
维生素E	0.27	5.85	ug
维生素K1	1.7	35	ug
烟酸	250	5000	ug
泛酸	140	2800	ug
叶酸	3.5	70	ug
生物素	0.80	16	ug
胆碱	3.5	70	mg



违反科学原则或者绝

对化的内容；

原料来源不

得标注“进

口奶源”、

“源自国外

牧场”、“生

态牧场”、“进

口原料”、“原生态

奶源”、“无污染奶源”等模糊信息。

注意不要购买或食用无标签或标签信息不全、内容不清晰，掩盖、补印或篡改日期的产品。



求，不应对其必需成分进行含量声称和功能声称。

此外，标签内容不得涉及疾病预防、治疗功能、保健作用；不得具有益智、增加抵抗力或者免疫力、保护肠道等功能性表述；不得使用婴儿和妇女的形象或用“人乳化”、“母乳化”或近似术语表述；不得含有虚假、夸大、

## 二、看产品名称

重点看产品名称中的通用名称，一般按适用月龄分为以下三类：

### （一）婴儿配方乳（奶）粉

适于0-6月龄正常婴儿食用，其能量和营养成分能够满足该阶段婴儿的正常需求，标为“1段”。

### （二）较大婴儿配方乳（奶）粉

适于6-12月龄较大婴儿食用，其营养成分只能满足正常较大婴儿全部营养需要的一部分，标为“2段”。

### （三）幼儿配方乳（奶）粉



中的含量，并按照能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质、可选择性成分等类别分类列出。了解各营养成分的含量，比较不同产品中可选择性成分差别，结合配料表、营养成分表，以及婴幼儿喂养的实际情况，判断该产品是否含有期望宝宝获取的营养成分。

适于12-36月龄幼儿食用，同样的，其营养成分只能满足正常幼儿的部分营养需要，标为“3段”。

### 三、看生产日期和保质期

这是选购所有食品都要重点关注的信息，应选择保质期内产品，并优先选择生产日期距购买日期较近的产品。

### 四、看配料表和营养成分表

配料表按加入量递减顺序列出了使用的食品原料和食品添加剂，加入量不超过2%的配料可以不按递减顺序排列。

营养成分应以“方框表”的形式，按照在每100千焦和每100克中的含量标示，也可同时标示在每100毫升

### 五、看贮存条件

标签上应标明产品贮存条件，有的还会注明开封后的贮存条件。如果开封后的产品不易贮存或不宜在原包装容器内贮存，应有特别提示。消费者可以据此判断家中是否具备相应贮存条件。

### 六、不宜擅自给宝宝食用特殊医学用途婴儿配方食品

特殊医学用途婴儿配方食品是针对患有特殊紊乱、疾病或医疗状况等特殊医学状况婴儿的营养要求，专门设计制成的粉状或液态配方食品，应在医生或临床营养师指导下给特殊医学状况宝宝食用。

（撰稿：张守文、姜毓君、韩军花）

## 食醋的消费提示

我国食醋按照生产工艺主要分为酿造食醋和配制食醋。酿造食醋是单独或混合使用各种谷物、水果等物料或食用酒精，经微生物发酵酿制而成，根据发酵工艺可分为固态发酵食醋和液态发酵食醋；配制食醋是以酿造食醋（以乙酸计不低于50%）为主要原料，添加食用冰醋酸按照国家标准混合配制而成。

### 一、食醋的选购

市场上的食醋类型、名称多样，在原料、生产工艺方面各具特色。其中，陈醋、老醋主要是指经过长时间陈酿的谷物醋；香醋是以糯米等为原料采用固态发酵工艺生产的食醋；熏醋是固态发酵食醋生产过程中经过熏醅工序得到的食醋；米醋主要以谷物为原料采用液态法发酵生产；果醋是以水果为主要原料酿造而成。饺子醋、凉拌醋是在普通食醋的基础上添加其它食用原料生产的，消费者可以根据使用需求选购不同食醋。

酸度是食醋的主要指标之一，



对同一类型产品，酸度越高生产成本就越高。与调配食醋相比，酿造食醋中不挥发酸、可溶性固形物含量更高，氨基酸、有机酸等物质更为丰富，口感柔和，摇晃后产生均匀的泡沫并且较为持久。质量好的食醋具有特有的香气，劣质产品一般有异味或滋味寡淡。

## 二、食醋的食用

食醋的酸味主要来源于醋酸等有机酸，对于特殊人群，如患有胃炎、胃溃疡患者，应当注意控制食醋的食用量，以免引起不适。白醋常用于凉拌菜，加热烹饪时容易挥发。此外，酸味能增强人对咸味的感知，炒菜时添加少量食醋不仅改善口感，也有利于减少食盐的摄入量。



## 三、食醋的贮存

食醋酸度较高，不要存放在不锈钢容器中，最好使用玻璃瓶存放。以谷物为原料采用固态发酵法生产的食醋，在存放过程中容易产生沉淀，在保质期内如无其它异样属于正常现象，可放心食用。产品打开后，注意用完随时加盖，以减少产品风味物质的挥发以及环境中灰尘、微生物等的污染。

# 夏季面制品及 家庭制作面食的 消费提示

夏季到了，食欲不振，很多消费者都喜欢食用面食。



## 一、家庭制作面食

### 1. 面粉的放置

夏季天气潮湿，面粉容易发霉变质，应将面粉放在干燥、通风、避免阳光直射的地方。取出做馒头、面条等面食需要的面粉后要将面粉口袋扎紧封严，防止受潮。

### 2. 面粉品质观察

制作面食前，先要注意观察面粉状况，正常的面粉应无结块、无虫卵。有面粉结块、有丝状物出现时，最好不要食用。其次是闻一闻，正常的面粉无异味，如果有哈喇味等异味，最好不要食用。

### 3. 面食的制作

面粉主要的营养成分是淀粉，膳食纤维、蛋白质、维生素B族等含量相对较低。而夏季食欲差、出汗较多，容易导致体内营养元素的流失，因此在做面条、包子、馒头、饼等时建议可以在面粉中加入适量的鸡蛋、牛奶和少量的盐，不仅能够提高面食的营养，而且做出的面条筋道、包子松软。

### 4. 食用安全建议

如果想吃凉面，冷却面条可以用凉开水，最好不要使用自来

水。如果吃焖面，切记一定要将豆角、鲜黄花菜、金针菇等食材先煮熟、焖透，然后再与面条混合加热后食用，以避免食入某些有害的植物性毒素。含有肉的面条、包子、肉笼等也一定要煮熟、蒸透后再食用。此外，食用面食时尽量搭配蔬菜、水果。

## 二、市场购买面制品

### 1. 销售地点观察

直接购买面条、包子等食物，一定要注意销售环境。通常食物在低于 $4^{\circ}\text{C}$ 或者高于 $70^{\circ}\text{C}$ 的环境下存放比较安全。销售人员及销售场所要有恰当的卫生防护措施，如果销售环境的卫生状况较差，建议不要购买。

### 2. 面制品观察

通常购买的面制品最好即买即食，特别是冷面等，最好购买由正规渠道销售的、包装完整的面制品；如果发现异味，一定不要再吃。对于包子、馒头等，建议买回去后，进一步加热再食用。



## 挂面、饼干等食品为什么可以燃烧？

一段时间以来，有关挂面、饼干可燃的报道时有发生，并将“挂面可燃”的原因归结为“添加了塑料”等非法物质。为了弄清事实的真相，我们有必要探究“挂面、饼干为什么可燃”的科学原因。

我们知道燃烧现象发生必须满足三个条件：一是可燃性物质；二是氧气；三是达到着火点的温度。

我们在日常生活中遇到的可燃性物质有很多，如石油、煤碳、食用油、粮食等。这些物质多是由碳、氢元素组成。食品是由面粉、油脂、糖等原料加工而成的，而面粉、油脂、糖等都是由碳、氢等元素组成，所以绝大多数食品都具有可燃的条件。

挂面是以面粉为主要原料加工而成的含水量 14%以下的食品；饼干是以面粉、油脂为主要原料加工而成的含水量 10%以下的食品，都属于干燥、可燃物质。其原料中的面粉、油脂亦属干燥、可燃性物质。因此，当把挂面、饼干在空气中（空气中含有氧气）点燃时，恰好满足了燃烧发生的三个条件。所以，挂面、饼干发生燃烧一点儿也不奇怪。

不仅仅是挂面、饼干，即使是含水量较高的馒头、面包等食品，在空气中遇火时由于水分含量高，首先会蒸发水分，当水分降低到一定程度时，也同样会发生燃烧。

（撰稿：沈 群，中国农业大学食品科学与营养工程学院教授；

陆启玉，河南工业大学教授）

# 2018 年年度食品安全热点权威科学解读（上）

2019 年 1 月 3 日，由中国科学技术协会指导，中国食品科学技术学会主办的“2018 年食品安全热点科学解读媒体沟通会”在北京举行。中国科协、国家市场监督管理总局相关部门的领导出席活动并致辞。包括国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石研究员、北京工商大学校长孙宝国教授在内的两位中国工程院院士与来自北京大学、复旦大学、中国农业大学、北京食品科学研究院等科研院校的食品科技界专家一起，共同解读了 2018 年的 12 个食品安全热点。中国食品科学技术学会理事长孟素荷在致辞中指出，2018 年，我国食品安全状况呈现整体趋稳的态势，但风险犹存，需要保持警钟长鸣。



## 风险解析：从危机应对到消费者教育

在对 2018 年舆情关注的 12 个热点问题进行解析时，孟素荷指出，对比 2013 年、2014 和 2016 年可以明显看到，我国对舆情热点的回应已由 2013 年的 100% 回应热点，到 2018 年的 33.3% 回应热点，下降了 2/3；而针对潜在风险的消费提示，由 2013 年的 0% 上升到 2018 年的 66.7%。

“食品安全风险解析已经由最初以危机应对为出发点的舆情热点解读，逐渐转变为和平时期以风险预防为特征的消费者教育，这是中国食品安全风险管理日趋从容与稳健的标志，这一特征在 2018 年更加明显。”孟素荷如是说。

孟素荷指出，目前舆情的关注点开始向食品安全社会共治体系建设转移，各方的规范、自律及公平正从对某个企

业产品的安全与否延伸到对中国食品安全社会共治体系建设中各方更加透明、协调、严谨、自律上来，进而转向保护消费者与公平对待所有市场主体的探求。

## 食品安全风险犹存，需警钟长鸣

孟素荷表示，2018 年我国食品安全呈现整体趋稳态势——乳业合格率居首，持续在 99.5% 以上，油、肉行业出现轻微波动。

同时，孟素荷指出了近期中国食品安全领域的 4 大短板，即以环境污染为源头的食品原料污染；食品添加剂超范围、超限量使用；食品中检出非食用物质及保健食品掺假等。对比 2018 年第三季度和 2016 年及 2017 年同期监督抽检中发现的主要问题可以看出，食品中微生物污染问题逐年减少，说明生产企业的过程控制逐渐到位。但令人担忧的是，食品中农兽药残留指标不合格的问题在逐年增加，说明破解原料污染问题的复杂、艰难与长期。

孟素荷还指出，我国食品安全的风险犹在。当前，我国对食品安全的治理已从大规模的以企业为主体的产业链安全建设，进入到更完善、细致的法规体系建设及治理源头污染、严打假冒伪劣产品的攻坚期。她再次强调，“随着食品工业的健康转型，食品原材料真实性、食物过敏原及健康声称等问题会是未来工作的着力点，需警钟长鸣。”

## 热点一：咖啡真的“致癌”吗？

2018年3月28日，美国洛杉矶法院做出裁决：星巴克和其他几家咖啡公司在加州销售的咖啡必须贴上癌症警告标签。消息一出，星巴克公司的股票呈断崖式下跌，不少咖啡爱好者纷纷发出质疑：咖啡能致癌？



丁钢强教授 中国疾病预防控制中心营养与健康所所长

### ● 专家解读

通常情况下，经过油炸、烘焙和烤制等高温加工过的食品或多或少会含有一定量的丙烯酰胺。咖啡豆通常在160~250℃下进行烘焙，因同时具备美拉德反应所需要的两种物质，故经过烘焙的咖啡豆中会含有丙烯酰胺。

目前，国内外没有食品中丙烯酰胺的限量标准。由于我国人群的咖啡消费量较小，就咖啡中所含有的丙烯酰胺而言，人体的暴露量也很低。目前，科学证据尚无法提供食品中丙烯酰胺的限量标准，因此缺乏足够的证据表明咖啡与人类患癌的相关性。2017年国际癌症研究基金会发布的报告当中指出，当前并没有证据显示喝咖啡会使人致癌，甚至有部分证据证明喝咖啡能降低某些癌症的风险，如乳腺癌、子宫内膜癌及肝癌。

### ● 专家建议

①强化量效关系的公众科普——量效关系是评估食品安全风险的关键因素，离开剂量谈毒性、致癌等话题会对消费者产生很大误导。建议相关部门强化对剂量效应关系这一基本概念公众科普，让消费者在面对谣言时理性认知，以消除不必要的恐慌。

②改进生产工艺和条件，减少丙烯酰胺的形成。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产生，并通过相应的技术手段降低各类食品中丙烯酰胺的污染水平。

③提倡消费者科学烹饪、平衡膳食。建议消费者在选购食品，以及在家庭烹饪过程中易产生丙烯酰胺的加工环节采取合理的烹饪技巧，减少丙烯酰胺的形成。在日常饮食中，注意平衡膳食，不要长时间食用过于单一的食品。

## 热点二：非洲猪瘟蔓延，猪肉还能吃吗？

2018年8月2日下午17时，经中国动物卫生与流行病学中心诊断，沈阳市沈北新区沈北街道（新城子）五五社区发生疑似非洲猪瘟疫情，并于8月3日上午11时确诊，这是我国确诊的首例非洲猪瘟疫情。截至2018年12月3日，中国共有21个省发生79起家猪疫情、2起野猪疫情，累计扑杀生猪63.1万头。



王守伟教授级高工 北京食品科学研究院院长、中国肉类食品综合研究中心主任

● 专家解读

人类会不会感染非洲猪瘟？当前的研究表明，猪是非洲猪瘟唯一的自然宿主，世界范围内还没有一例其他哺乳类动物感染该病毒的情况发生。自1921年肯尼亚爆发第一起非洲猪瘟以来，在全世界范围内没有一例人感染非洲猪瘟的例子，因此可以明确地说，人类不会感染非洲猪瘟。同样，非洲猪瘟不会对猪肉食用安全造成影响，所以人们可以放心食用猪肉和猪肉制品。

但是，非洲猪瘟对生猪养殖业可谓灾难性打击。由于世界范围内尚无有效疫苗能够预防非洲猪瘟，而疫情控制不当则可能导致生猪养殖规模缩减，影响猪肉稳定供应。猪肉是我国肉类消费的主要品种，因此，严控非洲猪瘟疫情对保障猪肉有效供给至关重要。

在人们的日常消费中，患病猪肉很难进入正规消费市场。非洲猪瘟发病急、病程短，在非洲猪瘟爆发疫情以来，相关部门分别采取了封锁疫区、禁止跨省调运等防控措施，因此我国已从源头控制严防感染非洲猪瘟的猪肉流入市场。

● 专家建议

①可通过高温杀死非洲猪瘟病毒。非洲猪瘟潜伏期为4~19天，疑似感染生猪未发病就被屠宰在理论上是存在的。非洲猪瘟病毒主要通过接触或食用受感染的食物（饲料）以及昆虫吸血传播，短距离内可通过空气传播，受污染的车辆、器具、衣物等均可传播，屠宰、加工、流通环节极易感染该病毒。因此，无论生鲜猪肉还是猪肉制品都存在检出非洲猪瘟病毒的可能。虽然非洲猪瘟病毒并不会对人体健康造成影响，但如果消费者仍不放心，可采用高温的方法来杀死病毒。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。

②从正规渠道购买猪肉，加工时烧熟煮透。鉴于当前我国非洲猪瘟疫情防控的严峻形势，从某种意义上说，消费者也有防控疫情的义务和责任。生猪感染非洲猪瘟后，其耳、四肢、腹部皮肤会出现出血点，消费者如发现类似可疑猪肉，应及时联系相关部门，不能随意丢弃，从而在消费环节切断疫情传播的途径。

## 热点三：辣条“同品不同标”被处罚？

2018年8月30日，湖北省食品药品监督管理局发布食品安全监督抽检信息公告，结果显示多款“辣条”产品被检出违规使用“山梨酸及其钾盐”和“脱氢乙酸”两种防腐剂。之后，卫龙食品官方紧急发布声明称，卫龙产品完全合法合规。此次产生分歧的原因是生产方一直执行现行有效的地方标准，而相关国家标准尚在征求意见阶段。



陈君石研究员 中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心总顾问

● 专家解读

严格来讲，辣条“同品不同标”问题并不是一个食品安全问题，但如今确实是一个热点，且“热”在监管部门。

从监管角度来讲，本次事件反映了两个问题：第一，辣条到底是什么？因为监管部门必须把辣条归到某一个食品类别才能进行相关管理。那么，辣条到底是主食还是副食？原食药总局已经给出了答案——辣条是休闲食品。第二，各个地方的执行标准不同。因为辣条本身没有标准，执法部门引用的标准中有部分不一致之处，进而使执法依据产生了分歧，这就使企业产生了一定程度的认知混乱。

从营养健康角度而言，辣条属于高油、高盐食品，含有较高的脂肪。因此，消费者在辣条的食用方面需要正确的引导。

● 专家建议

①辣条相关国标即将出台。国家标准的制定需要一个较长的过程，而此次辣条“同品不同标”问题就发生在国家标准制定过程当中。我国食品安全标准审评委员会已在2017年11月通过了辣条执行国家标准作为食品安全国家标准其中之一的意见，目前正等待国家卫生健康委员会和市场监督管理总局的发布。

②专家、媒体及企业需要共同努力进行科普宣传。作为休闲食品，辣条属于高油、高盐食品，且含有较高的脂肪。在满足消费者口感的同时，进一步降低辣条的油、盐含量是食品行业的重要任务。前几年，辣条中油、盐的含量已经有所下降——盐的含量下降了13.75%，油的使用量下降了17%。如今，食品行业在推广“三减”“三健”，辣条也应作出表率。

## 热点四：食用盐中添加亚铁氰化钾堪比毒药？

2018年6月，网络上流传着一些质疑国产食盐安全的文章。文章中提到，“国产食盐里含有一种可怕的添加剂——亚铁氰化钾。生活中，在烹饪食物时，食用盐遇高温有可能会使亚铁氰化钾分解成氰化钾等剧毒物质”。这一传言在网络上迅速传播，很多网友面对传言难辨真假。



孙宝国教授 中国食品科学技术学会副理事长、中国工程院院士、北京工商大学校长

### ● 专家解读

食盐中的亚铁氰化钾或亚铁氰化钠是常见的抗结剂，它可以使食盐在湿热的夏季保持良好的分散性，避免结块而影响口感。在正常烹饪条件下（温度 100~200℃），亚铁氰化钾、亚铁氰化钠不会分解为氰化钾、氰化钠等剧毒物质。

按照国际食品法典委员会的标准，食盐中可以加入亚铁氰化钾或亚铁氰化钠，发达国家也不例外，美国、加拿大、欧盟、日本、新西兰等国家的限定添加量甚至比我国还要多。我国规定，每公斤食盐中亚铁氰化钾或亚铁氰化钠的最大添加量是 10 毫克，这种剂量不会对人体造成危害。国际上发达国家的有关机构，包括我国对这方面的风险评估已然非常成熟。

### ● 专家建议

①加强网络监管，打击网络食品安全谣言。网络社会作为现实社会的延伸，也需要依照法律进行管控。立法方面，通过专门的网络谣言治理法律，对网络谣言的相关责任人提出明确的法律制裁；执法方面，政府部门应该加强对个别媒体发布不实信息的追究力度，规范净化网络环境，营造良好的食品安全舆论氛围。

②加强科普宣传，提高全民的科学素养。通过开展积极有效的教育，采取正反两方面教育相切换、事件和案例相衔接、法律和道德相融合的措施，帮助广大网民净化个人言行，从而提高网民整体素养。同样，消费者面对谣言不信谣、不传谣也是其科学素养提升的体现。

## 热点五：江苏消保委揭“打酱油”真相引发争议

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》，该报告称其购买的120个酱油样品经过第三方机构检测，结果显示其中29个样品存在不符合相应国家标准的情况。报告发布后，媒体与网站纷纷报道，在一定程度上再度引起消费者对中国酱油类产品的“信任危机”。



钟凯博士 中国食品科学技术学会、青年工作委员会副主任委员

### ● 专家解读

在我国，酱油是百姓厨房里的必备之物，与每个人的生活非常接近。不管是食品标签还是营养标签，我国都对酱油有着严格的规定。

消费者组织开展此类市场调研本质上没有问题，但是不能脱离科学轨道，目的是要为消费者提供一个更加准确可靠的信息，便于他们选择更好的食品。江苏省消费者权益保护委员会发布的《酱油产品比较试验报告》所涉及的实验设计、结果判定，以及结果发布等方面存在着不少问题。首先，报告发布时，所涉及的产品已经过期，没有办法进行复检，这样就无法判定产品是否合格及实验的准确性，因此是一个糊涂账。其次，报告中判定的依据及标准不是现行标准，版本也不对，其科学性和说服力大打折扣。第三，报告结果发布时未经专家论证，很多结果的解读存有偏差，且出现偏差后没有及时纠偏，这是其中比较遗憾的地方。

### ● 专家建议

① 社会监督遵循科学，结果发布应慎重。消费者组织在进行调研时，要多采纳专业意见，审慎地发布或解读结果。在出现舆论偏差时，发布方应及时澄清，同时也希望有关部门能够对消费者组织加强业务指导，莫要让其发布的报告因缺乏科学性而引起舆论的误读。

② 企业应依法依规生产经营，加强行业自律。行业协会应发挥积极主动的作用，加强行业自律和提升自净功能，没有行业自律的组织就是一个摆设；没有自净功能，行业自律就是空谈。行业组织有责任主动揪出“害群之马”，进而促进行业的持续健康发展。

③ 大众媒体应客观报道，拒绝蓄意炒作。大众媒体是舆论的压舱石，应加强与专业界的交流，公正、客观、全面的传播食品安全相关信息，避免引起消费者对食品安全的误解和不必要的恐慌，帮助消费者从更多角度了解食品和食品行业。

## 热点六：益生菌成了“无益菌”？

2018年9月6日，有两家顶级期刊刊发有关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”。报道一出，满屏的“益生菌无益论”轮番上演，一时间，益生菌成了“无益菌”。



厉曙光教授 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

### ● 专家解读

益生菌功效的探索是一个科学严谨的过程。人类食用益生菌已有几千年的历史，它与人们的日常生活密不可分。事实上，人们日常食用的酸奶、泡菜、发酵的肉制品等都含有益生菌。全球科学界正在对益生菌进行更多科学严谨的研究，并逐步发掘益生菌的有益作用。

益生菌的安全性已经得到科研成果的证实及权威机构的认可。目前，益生菌的安全性已得到欧洲食品安全局（EFSA）、美国食品药品监督管理局（FDA）、中国国家卫生健康委员会（NHC）等权威机构的认可。早在2011年世界胃肠病学组织

（WGO）就指出，益生菌在缓解腹泻、便秘等方面的功能有着“强有力的证据支持”；2017年WGO基于大量医学证据，再次指出益生菌可以有效防治消化道疾病。

益生菌功效的发挥具有菌株和人群特异性。目前的研究表明，不同种属的菌株，其生理、代谢存在一定差异，对人体的作用也不尽相同。益生菌的基因组差别较大，即便是同种益生菌，不同菌株之间也存在差异性——一种益生菌制剂对肠道无益不等于所有益生菌制剂均对肠道无益。因此，益生菌需要在菌株的研究领域进行益生功能的验证，明确菌株的功效，根据每个人的特点进行个性化食用。

### ● 专家建议

①科技界与产业界应关注益生菌的个体差异性研究。益生菌研究已经取得了一些进展，但仍有许多科学问题需要探索。科技工作者应采取科学严谨的态度，系统研究益生菌的功能机制，特别要重视临床研究工作。在研究过程中，应注重菌株的个体差异，保证为消费者提供具有特定功能的“菌株”。应分析不同消费者肠道微生态的个体化特点，为消费者提供个性化的益生菌干预方案和建议。

②规范引导新媒体和自媒体平台，对于每天产生的“海量”

生命科学学科的科研成果应该冷静、客观地对待和处理。在学术的论坛上容许将众多科研成果“百家争鸣，百花齐放”，但对于消费者应该更客观、科学，媒体报道更应该全文阅读，全面解析，正确引导舆论，避免偏颇。

③加强对公众的科普教育，营造良好的舆论环境。在开展科普过程中，普及益生菌的生理功能、明确益生菌“量”的科学概念等，让消费者科学看待益生菌产品。同时，在科普过程中如何体现“公信力”也是一个重要方面，因此，开展益生菌产业的公众科普需要各方力量的共同参与和努力。

## 热点七：木耳久泡有毒

2018年7月29日，浙江一家三口食用浸泡2天的木耳引发中毒，其中7岁女孩因多脏器衰竭而被送进ICU，全身换血4次。到底是什么使小女孩中毒的呢？在随后的检测中，医护人员发现小女孩血液中含有米酵菌酸毒素，而这种毒素就存在于长时间浸泡的黑木耳中。



李宁研究员 中国食品科学技术学会副理事长、国家食品安全风险评估中心副主任

### ● 专家解读

木耳是许多消费者喜欢食用的真菌，其本身不具有毒性。木耳要引发食物中毒需要几个前提条件：首先，它可能被椰毒假单胞菌污染，本身带有致病菌；其次，消费者泡发木耳的时间过长，导致细菌大量繁殖；第三，夏、秋季是椰毒假单胞菌食物中毒的多发季节。

椰毒假单胞菌来源于土壤，其在一定条件下会产生米酵菌酸，导致食用者中毒。米酵菌酸耐热性很强，120℃高温处理1小时仍可保持毒性，并且其引起的食物中毒发病急，潜伏期一般为30分钟~12小时，少数长达1~2天，主要表现为呕吐腹泻、头晕、全身无力，甚至是抽搐、休克及死亡。该食物中毒无特效解毒药物，死亡率可达40%，病后恢复情况与摄入量有关。

### ● 专家建议

①出现可疑症状应立即就诊，如疑似中毒，必须立即停止食用可疑食品，尽快催吐，排出胃内容物，以减少因毒素的吸收对机体造成损伤；及时到医院救治，对症治疗。

②从源头预防，尤其注意从家庭加工环节规避风险。一定要将木耳表面清洗干净，使用干净的容器和水泡发，泡发好后应及时食用；如发现耳片发黏、软，无韧性或有异味，一定要丢弃；凉拌时，将木耳用开水焯熟，并适当添加大蒜、醋等，以降低发病率和死亡率；自采鲜木耳引起中毒的风险极高，切忌食用。

③媒体报道应尊重科学，遵从客观、公正、严谨的原则，不应给社会造成恐慌，给产业带来影响。木耳的食用风险从源头上可控，消费者可放心食用。

2018年，中国的食品安全领域有许多备受关注的大事件发生。盘点2018，总结过去，展望未来，本刊将与各方一起监督和推动中国食品安全体系的发展和健全。2018年还发生了哪些食品安全热点事件？下期众多食品安全专家将为大家继续解读。

# 2018 年度食品安全热点权威科学解读 (下)

2019年1月3日,由中国科学技术协会指导,中国食品科学技术学会主办的“2018年食品安全热点科学解读媒体沟通会”在北京举行。中国科协、国家市场监督管理总局相关部门的领导出席活动并致辞。包括国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石研究员、北京工商大学校长孙宝国教授在内的两位中国工程院院士与来自北京大学、复旦大学、中国农业大学、北京食品科学研究院等科研院校的食品科技界专家一起,共同解读了2018年的12个食品安全热点。上一期介绍了7个食安热点,本期将对余下几个热点进行介绍。



## 热点八：食用植物调和油鱼目混珠

2018年4月，央视财经频道的一则报道称，福建某企业生产的橄榄油调和油的包装上均显著标称“特级初榨橄榄”或“橄榄原香”，而作为产品真实属性的“食用植物调和油”的字号却非常小，并且颜色较浅。关于该产品真实属性的字体、颜色及分辨率均不明显，如不仔细分辨，会让人以为其是纯正橄榄油。



王瑞元 教授、中国粮油学会首席专家

### ● 专家解读

日常饮食中会用到多种食用植物油，大宗的有大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、玉米油、芝麻油等；小宗的有油茶籽油、亚麻籽油、核桃油、米糠油等，后者又称特种植物油。另外，还有用上述几种油品经科学调配制成的食用植物调和油——根据需要两种以上经精炼的油脂按比例调配制成的食用油，其可以满足多种营养及风味的需要，现已成为消费者经常选择的油品之一。

然而，我国食用植物调和油市场上出现了一些不规范的现象。一是掺假现象：少数不法分子唯利是图，在高价格油中掺入低价格油，更有甚者直接用低价格油冒充高价格油，欺骗消费者。二是以高价油命名调和油：有的以高价油脂直接冠名调和油，而调和油的主要成分并非真正的高价油，如橄榄调和油、芝麻调和油、亚麻籽调和油等。三是夸大油品的健康功效：有的企业在产品宣传时，过度宣传油的某种脂肪酸成分，甚至声称其为预防疾病的“灵丹妙药”。四是用转基因油料生产的食用油存在标识不显著问题：有些企业故意以极小的字体在不显眼的位置进行标注，有掩盖产品原料为转基因油料这一事实真相的嫌疑。

### ● 专家建议

① 生产经营企业应严格遵守相关法规标准，规范产品标识。食用植物油生产企业应自觉严格遵守国家的相关法规标准，对产品名称、配料等进行规范标识。

② 加强科普宣传，提高消费者对食用植物油的科学认知。相关单位应加强对食用植物油基础常识的科普宣传，帮助消费者用科学的态度和正确的方法认识并使用食用植物油。事实上，食用植物油并不是越贵越好，油的价格高低与其油料资源的多寡有很大关系，而与其营养价值不构成正比。消费者要根据自身特点选择“对的油”，不一定要选“贵的油”。



③ 科技界应开展食品真实性鉴别技术研究，以科技服务进行监管。食品行业中“以次充好”“以假乱真”的现象屡禁不止，食品科技界应大力开展食品真实性鉴别技术的深入研究，通过科技手段解决这一问题，达到规范市场秩序的目的。

④ 媒体应尊重科学真相，不以耸人听闻的标题吸引公众眼球。媒体在充分发挥社会舆论监督作用的同时，对事实真相的报道应更加科学、客观、公正。报道时，如涉及专业性知识，要多聆听行业专家的意见，不以吸引公众眼球的标题给消费者带来无端恐慌。

## 热点九：“酸碱体质”骗局被戳穿

酸碱体质被不少养生达人奉为真理，大量的保健品也基于这套理论而诞生。2018年11月2日，这套理论终于被“官宣”为伪科学——美国圣地亚哥法庭判处酸碱体质理论的创始人罗伯特·欧·阳（Robert O. Young）赔偿一名癌症患者1.05亿美元，这远超原告最初寻求赔偿金额的2倍之多。审判当天，法院怒斥被告罗伯特简直是个诈骗犯。

### ● 专家解读

酸碱体质的说法十几年前就已存在，曾经也遭到批驳，该说法首当其冲的槽点就是定义不清。在医学和化学领域中有酸碱平衡的说法，一般是指体液的酸碱平衡——在正常生理条件下，生物体通过呼吸、排泄以及其他调节机制维持体液的酸碱平衡，使血液pH值保持在7.35~7.45，如果酸碱失调则会引起酸中毒或碱中毒。酸中毒一般是某种疾病的并发症，病因复杂多样，其早期表现常为食欲不振、恶心、呕吐、腹痛等，如发生酸中毒，应立即到正规医院就医。酸碱体质理论由美国人罗伯特提出，但是缺乏科学依据，到底什么才是酸碱体质？该理论缺少一个清楚的定义，也没有较为清楚的指标或方法对其进行鉴别或评价。

在食物化学研究中，人们按照食物燃烧以后的灰分在水溶液中呈现的酸碱性将食物分为成酸性食物或碱性食物。然而，人体摄入食物后的体内代谢非常复杂，迄今为止没有充分的科学证据表明人们食用的成酸性食物或成碱性食物能够影响到人体血液的酸碱度，也不可能形成所谓的酸性体质或碱性体质，故“酸性体质会导致疾病多发”的说法是错误的。



马冠生 教授、北京大学公共卫生学院、营养与食品卫生学系主任

### ● 专家建议

①日常生活中应注重平衡膳食，因为人体所需的各种营养素自身不能合成或合成量极少，不能满足日常需要，因此，需要从各种各样的食物中获取人体所需的几乎全部营养素。众所周知，单一类别食物包含的营养并不能满足人体需要，因此必须遵循食物多样性的基本原则。日常生活中，人体摄入的食物应包括谷薯类、蔬菜水果类、畜禽鱼蛋奶类、大豆坚果类等，同时，食用油、酱油等调味品也不容忽视。

②企业应杜绝虚假宣传，加大科研投入。企业应加强自我约束，遵守国家相关法律法规，主动接受相关部门的监管。同时加强科研力量的投入，从研发水平、产品质量、技术创新等方面提升企业竞争力。企业应尊重科学事实、杜绝虚假宣传、切忌急功近利，依靠诚信树立良好的品牌形象。

③媒体应及时辨别谣言并阻断谣言传播，提高公民营养健康素养。如相关机构与媒体甄别到食品谣言，要及时应对与辟谣，以阻断谣言的传播。此外，还要不断加强营养健康知识的传播，特别是以科学的、正确的营养食品的传播来拓宽传播渠道，提高公众的健康素养，增强对谣言的鉴别能力。

## 热点十：三文鱼标准之争

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，将虹鳟鱼归为三文鱼的范畴。这一标准的发布引发了关于“淡水虹鳟鱼在市场上是否冒充大西洋三文鱼”的热议。9月，中消协表态，不能让团体标准成为企业共谋损害消费者权益的工具。至此，关于“三文鱼身份问题的讨论”瞬间升级为“三文鱼标准之争”，并迅速白热化。



潘迎捷 教授、中国食品科学技术学会名誉副理事长

## ● 专家解读

《生食三文鱼》团体标准中，将虹鳟列为三文鱼并不合适。三文鱼是指从挪威进口的大西洋鲑，其是一种溯河产卵洄游的冷水性鱼类，在淡水江河上游的溪河中产卵，幼鱼在淡水中生长2~3年后下海，在海中生活一年或数年（海洋肥育），直到性成熟后再回到原出生地产卵。三文鱼是需要海水与淡水之间洄游的种类或种群，而虹鳟鱼定居在淡水中，并不会跨盐度洄游。

虹鳟生食是否与大西洋鲑生食同样安全？或是更具风险？一般而言，海水养殖鱼类相对淡水鱼类而言寄生虫较少，对人体的危害较小，但并不是说生食这些淡水鱼类就一定存在较大风险，这主要取决于具体的养殖环境和工艺。我国新疆、青海等地的养殖水环境质量本身非常优异，加之做好检验检疫工作，其养殖的虹鳟同样可以生食。

虹鳟也是优质鱼，但由于市场供求关系和不同地区的人们对鲑、鳟鱼特殊的口感要求差异，故使两者产生了不同的市场评价。因此，在不少消费者看来，虹鳟比三文鱼低端，认为用较低端的虹鳟替代高端的三文鱼，是对消费者的一种欺骗，从而导致国内养殖商不敢亮出虹鳟的牌子。实际上，虹鳟的营养价值与大西洋鲑并无明显差别，国际上，将鲑、鳟鱼类平等对待也是一种普遍现象。

## ● 专家建议

①虹鳟行业要树立信心，提高消费者对国产虹鳟的认可度。我国三倍体虹鳟养殖规模与规范较为完善，且已取得可喜的成果。虹鳟行业应建立对国产虹鳟品牌的信心，引导消费者采用除生食外的腌制、熏制或熟制等虹鳟鱼的加工方式，降低食用风险，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、加工行业的规模化发展。

②修改团体标准推动虹鳟行业健康发展。《生食三文鱼》团体标准将虹鳟列为三文鱼缺乏充分的调研分析和科学依据，该标准的匆促发布引发了不必要的市场波动。所以，为了国产虹鳟养殖业的发展，让更多国人品尝到美味的国产虹鳟鱼，对于标准中存在的问题，应在充分调查研究与广泛征求意见的基础上修订补充，从而达到相对完善。

③媒体应理性对待《生食三文鱼》团体标准的发布。《生食三文鱼》团体标准的初衷旨在鼓励国产虹鳟养殖业的发展，但显然没有充分考虑到我国消费者对三文鱼的特殊喜好，所以引起巨大纷争也不足为奇。要想真正振兴虹鳟养殖业，除了提升行业技术外，让消费者了解虹鳟的养殖现状以及正确消费方式等更加重要，这需要诸多媒体的支持。因此，媒体对于此项标准的发布应理性对待，科学报道。

## 热点十一：美国环孢子虫感染事件解读

2018年8月，《每日邮报》称，美国疾病控制与预防中心在沙拉中检测出环孢子虫病毒。近年来，由环孢子虫引发的寄生虫感染事件层出不穷。自2018年5月起，美国各地开始出现环孢子虫寄生虫感染患者，两个月后，感染范围扩散到密苏里州、明尼苏达州、内布拉斯加州、南达科他州、威斯康辛州等地。正因如此，如何全力提升对食源性寄生虫感染的控制与预防等问题也引发了中国消费者的广泛关注。

## ● 专家解读

2014年，国际粮农组织在全球推出了十大食源性寄生虫，环孢子虫就是其中之一。虽然环孢子虫很小，但是它和食品安全的关联度十分密切，同时也对人体健康存在着一定风险。



刘秀梅 研究员、中国食品科学技术学会名誉副理事长，  
国家食品安全风险评估中心技术顾问

环孢子虫是肠道寄生虫，容易引起以腹泻为主要症状的环孢子虫病。1~5岁儿童是感染环孢子虫的高危人群，感染的主要原因是食用了被环孢子虫卵囊粪便污染的食品和水，且多发于6~9月。

环孢子虫的卵囊生长发育会在一定条件下产生致病性，从而形成感染力，且对水的消毒剂、氯化剂都具有耐受性。环孢子虫感染的主要症状是水样腹泻，常伴有腹痛、腹胀和体重减轻等。因此，当出现水样腹泻时要及时就医，如未及时诊断或有效处理，会拖长病程，进而转为慢性腹泻，给健康带来更大的危害。因此，即便我国目前尚未发生大范围传播和爆发环孢子虫病感染的案例，但是在生活环境日益复杂的背景下，公众进一步了解环孢子虫病感染对自身健康而言十分必要。



#### ● 专家建议

①从国家层面讲，对于整体食源性寄生虫病流行情况以及食品安全的风险强度还不是十分明确，特别是基层哨点医院对食源性寄生虫病例的临床检验、症状诊断等能力建设尚需进一步加强。因此，相关部门和机构需通过对全国性的大数据积累与分析，掌握我国食源性寄生虫病的流行趋势，包括环孢子虫病流行的高危地区、高危食品及高危人群等因素，从而未雨绸缪地开展监测和预防活动。

②食品生产经营者需加强生产过程控制，保障消费者的饮食安全。食品生产加工过程中，能否灭活和消除食品中可能存在的环孢子虫卵囊，进而减少食源性环孢子虫病的发生，是重要的全球性公共卫生问题。因此，食品安全要注重原料的选择、生产用水的监管等，从而有效保证食品的安全性。

③消费者要自觉养成良好的卫生习惯——在食用蔬菜、水果之前一定要洗净或去皮，饭前、便后要洗手，切菜时生熟砧板分开使用；不要在环孢子虫病易发地区逗留，出现水样腹泻症状及时就医并查明病因。

④建议相关部门加强对蔬果售卖店、跨境电商的科普教育和科学指导；针对食品加工从业人员有可能感染环孢子虫的情况要及时防控和管理。

## 热点十二：“职业打假”列入扫黑除恶名单

2018年8月，深圳市发布的《深圳市扫黑除恶专项斗争简报（第53期）》中，批露该市捣毁了以敲诈勒索为手段谋取不当利益的“职业索赔人”团伙。由此，以“职业打假被列入扫黑除恶名单”为题的报道持续发酵，该事件也引起了饱受职业打假人骚扰的食品行业及社会的广泛关注和讨论。

#### ● 专家解读

《食品安全法》和《消费者权益保护法》规定，监管机构要对食品生产、加工过程中的违法违规行为进行处罚，因此，消费者在买到假冒伪劣产品时要向有关部门举报。但是，职业打假偏离了立法的初衷，不法分子借“打假”的旗号，以法律赋予人民的权利为自己牟利，



合作媒体：人民网、食品伙伴网、北京青年报  
罗云波 教授、中国食品科学技术学会名誉副理事长、  
中国农业大学特殊食品研究中心主任

以知假买假、甚至造假买假等方式敲诈勒索食品企业，这实际是一种犯罪行为。

职业打假造成的社会危害是多方面的。一方面是其破坏了市场的经营环境，动摇了消费者对食品安全的信心。职业索赔人常把大型企业作为攻击目标，企业不堪

其扰；职业打假新闻不断发生，也动摇了消费者对我国食品安全的信心。另一方面，职业打假行为造成社会资源的严重浪费。在索赔过程中，职业索赔人大都采取一谈、二投诉、三举报、四复议、五诉讼的套路从多方面施压，市场监管、行政和司法部门则要调动大量的人

力、物力处理相关案件，这是对行政和司法资源的严重浪费。

新阶段，政府对恶意打假持零容忍态度，部分省市的黑除恶专项斗争中将职业打假列为整治对象，这显示出国家对于扰乱市场秩序、非法牟利的行为采取严厉打击的态度。

### ● 专家建议

①司法及执法部门应立场坚定，对职业打假行为保持旗帜鲜明的态度，绝不妥协地严厉打击以牟利为目的的打假行为。为了逐步遏制职业打假人的牟利性打假行为，建议通过有针对性的司法解释、指导性案例等形式给出更多的指导意见。从法理层面探讨职业打假认定的合规性，从操作层面提高职业打假认定的可行性。同时，对消费者维护自身权益的打假行为给予支持和援助。

②企业应正确应对恶意打假、索赔行为。食品生产经营企业面对职业索赔人的上门碰瓷，应以法律手段保护自

己，积极配合主管部门，通过法律途径解决问题。同时，为避免职业索赔人利用舆论导向的施压，应公开相关信息，及时回应公众关切的问题，采取“私了”的方式只会助长恶势力的气焰，进而危害行业共同利益。

③媒体应树立正确的舆论导向。有关“职业打假”的早期报道，部分媒体存在炒作行为，而近年来随着恶意打假事件频发，舆论导向有所转变，报道愈发趋于客观、理性。媒体作为发布事件消息的重要媒介，应客观、准确地报道相关事件，树立正确的舆论导向，引导消费者理性对待。

### ● 编者按

2018年食品安全热点解读，是中国食品科学技术学会自2012年首次启动年度食品安全热点解读媒体沟通会的第8年，其整体上延续了以往权威、专业的特征及第三方的定位。本届沟通会以“科技界共识”的方式，对公众所关心的食品安全事件答疑解惑，同时提出了科学建议，为治理食品安全谣言、保障我国食品安全有序提升发挥了特殊作用。

据主办方介绍，本次选出的12个舆情热点均来自中国食品科学技术学会及多家主流媒体的提名、筛选与专家复议，是从40多个热点中选出的最具代表性的热点，基本上反映了2018年舆情的主要关注点。

在2017年的沟通会上，来自食品科技界的权威专家对保健食品的问题与治理、普洱茶“致癌”、“网红食品”显现安全问题、法国奶粉被召回、中式咸鱼致癌风波、喝白酒抗癌、无矾油条的铝超标、喝王老吉可延寿10%、网络餐饮监管加强、挂面可燃等十个热点进行了解读。从近两年的食品安全热点中不难发现，与食品营养健康相关的内容逐渐增多，特别是对传统食品的评价出现井喷式增长，如2016年的红肉，2017年的咸鱼、白酒、凉茶、油条，2018年的木耳、食用油、酱油、食盐等。随着我国食品

工业逐渐向健康转型，以“中国传统食品大规模回归”为特征的消费升级需跨越“用科学的数据说明产品”的门槛。

孟素荷表示，当前，我国舆情的关注点开始向食品安全社会共治体系建设、各方的规范、自律及公平方向延伸。她说道：“在对2018年舆情关注的12个热点问题的汇集和归纳中，另一个特点正在显现——媒体开始更多地关注到，在食品安全‘社会共治’这一整体框架下，各方应保持专业、严谨、公正与自律的态度。”本次沟通会提到的辣条“同品不同标”事件、三文鱼之争、江苏消保委“酱油”对比实验，以及对“职业打假人”的反思等热点无一不是由社会各方言论、做法操作不规范引发的争议，这类问题占到了2018年食品安全热点总数的1/3。由此可见，舆情的关注点正从对某个企业产品的安全与否，延伸到对中国食品安全社会共治体系建设中，各方是否保持更加透明、协调、严谨、自律的作为，进而转向对保护消费者与公平对待所有市场主体的诉求。由此，对政府监管、法规建设、社团组织的职能在“共治”过程中的科学、专业与规范提出了更高的要求。这是一种进步，也体现出某种成熟。

综合国内外食品安全热点事件可以看出，在全球大同的趋势下，国内对于食品安全的关注点已逐渐与国际接轨，而在全球视野下审视食品安全的隐患，也给中国的食品产业发展带来更多启发。