

2017年

食品安



朱蓓薇 院士
保健食品的问题与治理



陈宗懋 院士
普洱茶“致癌”



钟凯 博士
“网红食品”显现安全问题



陈颖 研究员
法国奶粉被召回



孙宝国 院士
喝王老吉“可延寿10%”

全热点科学解读



马冠生教授

喝白酒能抗癌吗？



谭斌研究员

无矾油条的铝超标引关注



吴永宁研究员

中式咸鱼致癌风波



冯恩援教授级高工

网络餐饮监管加强



沈群教授

冷饭热炒的典型——挂面可燃



保健食品的问题与治理

朱蓓薇 教授

中国食品科学技术学会副理事长、中国工程院院士
大连工业大学国家海洋食品工程技术中心主任



热点概况

中国人自古就重视养生保健。近年，随着人们生活水平的提高和各类保健养生节目的盛行，人们对营养健康食品的需求也达到前所未有的热度。面对如此庞大的需求，保健食品也逐渐发展成一个巨大的产业。据国家统计局数据显示，2016年规模以上保健食品制造业产值1821亿元，占食品工业总产值的1.64%。

在强大的利益驱动下，保健食品行业一度出现鱼龙混杂的现象。根据新的食品安全法，食品允许声称功能的只有保健食品，而现在保健食品行业非法添加、假冒伪劣现象久成顽疾；虚假宣传、违规声称现象屡禁不止。目前，最严重的问题不仅仅局限于食品安全问题，欺诈性营销是目前危害最大的主要问题。

专家解读

我国的保健食品是传统与现代对接的产物，有着强大的市场需求。我国保健食品行业主要存在三个问题：即个别企业在生产过程中违法添加药物；个别企业在市场销售过程中夸大宣传，老年人群为主要受害群体；少数媒体成为保健食品夸大宣传的平台。产生以上三个问题的主要原因是保健食品企业多、散、小。

舆情分析



微博趋势图



参与用户地域分布图



(数据来源：中国经济网舆情研究所)

专家建议

应该从国家和企业两个层面进一步加大对保健食品的科技投入，使之成为我国食品行业具有创新特征的重要领域。应加强对保健食品的科普宣传，让消费者知道保健食品不是药品，无治病功效，并有适宜人群和特殊食用条件的限制。保健食品的科普宣传还要针对老年人在面对虚假宣传、洗脑式营销时，知道如何核实、查证。媒体人应当保持对科学的敬畏和尊重，不做违法宣传的推手。对那些长期进行违法夸大宣传的媒体，应当有考核并加大追责力度。SN



普洱茶“致癌”

陈宗懋 研究员

中国工程院院士、中国农业科学院茶叶研究所原所长



热点概况

2017年8月一篇：“喝茶能防癌还是致癌”的文章再次引发消费者对普洱茶的关注，文章认为普洱茶中有各种霉菌，其中存在对人体有害的黄曲霉毒素。随后，多位业内专家针对该事件予以辟谣。其实，有关普洱茶致癌的新闻在2012年就引发激烈的争辩。而再次针对普洱茶是否致癌问题的质疑，又引发消费者的新一轮担忧。

舆情分析

微博趋势图



参与用户地域分布图



(数据来源：中国经济网舆情研究所)

专家解读

黄曲霉菌喜欢在含有一定脂肪和蛋白质含量丰富的物质中生长繁殖，并形成毒素，而普洱茶是一种脂肪和蛋白质含量都很低的农产品。现代普洱茶生产中存在一个固态发酵的过程，黑曲霉和金花菌是整个发酵过程中的主要优势菌种，能够抑制黄曲霉菌的生长。此外，茶叶中含有的某些化合物如单宁、咖啡因等也可以抑制黄曲霉毒素的产生，因此，普洱茶原料可以认为不是黄曲霉菌的适生基质。就摄入量这一点而言，人们不是吃茶叶，而是通过饮用茶汤，黄曲霉毒素在泡茶时的浸出率在10%~15%。根据国内外开展的黄曲霉毒素风险研究方法计算普洱茶饮用的致癌风险估算，饮用普洱茶中黄曲霉毒素引发的致癌风险极低。我国饮用普洱茶已有上千年的历史，普洱茶消费较多的云南省并无肝癌发病率明显增加的报告，这也是最可靠的流行病学调查结果。

专家建议

一是企业在生产、管理中应确保规范，科学仓储；二是对于科学问题的探讨应该科学、严谨，对有争议信息的发布，应有基本的学术界共识，不应给社会造成恐慌，给产业带来影响；三是选购普洱茶时，要看一看、闻一闻，不要购买味道不好或茶饼发霉的产品。SN



“网红食品” 显现安全问题

3



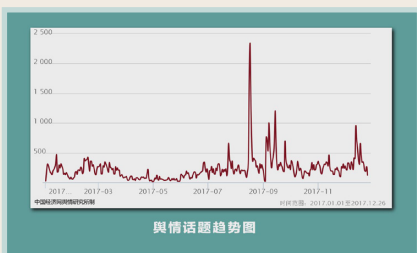
钟凯博士

中国食品科学技术学会青年工作委员会副主任委员

舆情分析



微博趋势图



参与用户地域分布图



(数据来源: 中国经济网舆情研究所)

热点概况

8月, 因含有国家管制药品成分, 广东佛山市公安局南海分局对一款名为“咔哇潮饮”的网红饮料进行了查处。无独有偶, 被追捧的当红餐饮品牌“一笼小确幸”, 也因食品安全问题, 其在上海的店面全部停止营业, 并从各大餐饮平台上消失。8月15日, 国家食药总局官网公布, “三只松鼠”于2017年1月22日生产的开心果(225g/袋)被检出霉菌超标, 其检出值为70 CFU/g, 超出国家标准1.8倍。

专家解读

“网红食品”的创新是食品行业发展的动力。“红”的根本原因是满足了部分消费者多样化的需求。食品安全是“网红食品”最大的挑战。“红”既带来红利, 也是高危信号。“网红食品”借助资本助推, 其规模扩张速度可以超出想像, 而规模扩张也会将问题放大。同时, “红”了之后的产能瓶颈可能导致企业放松食品安全管理的水准, 造成整个供应链条失控。运用 HACCP、GMP 等管理工具, 建立适合自己的食品安全管理体系是“网红食品”长远发展的必由之路。

专家建议

监管和法规政策应当与时俱进。对“网红食品”的监管手段应当创新, 落实互联网平台主体责任, 强化社会治理, 对大案要案从重、从速处理, 对违法违规行为零容忍, 对打擦边球行为进行警告。打击违法关键在疏而不漏。SN



法国奶粉被召回

陈颖 研究员

中国检验检疫科学研究院副院长兼总工程师



热点概况

据外媒报道，因疑受到沙门氏菌污染，法国政府于12月10日宣布在全球范围内扩大召回法国婴儿奶粉制造商兰特黎斯公司(Lactalis)生产的婴儿奶粉。法国卫生部门表示，12月初以来该国已有26名婴儿因喝下该公司生产的奶粉而生病。随后，紧急召回问题奶粉近7000吨，召回涉及国家包括英国、中国、巴基斯坦、孟加拉、苏丹等。

专家解读

沙门氏菌为需氧及兼性厌氧菌，广泛存在于自然界中，能引起多种动物感染。它对外界环境具有一定的抵抗力，污染源主要是人和动物的粪便，是全球范围内常见的食源性致病菌之一。不同年龄段的人群均可感染沙门氏菌，年幼、年老体弱者更容易感染，多数人可在4~7天自行恢复，但婴幼儿由于免疫系统较为脆弱，一旦喂食受沙门氏菌污染的奶粉，有可能引发严重症状。联合国粮农组织/世界卫生组织(FAO/WHO)的资料显示，按照良好生产规范生产出来的奶粉中检测到沙门氏菌的情况微乎其微。但空气、生产人员、生产设备以及冲调和保存不当，都有可能引发奶粉中沙门氏菌的污染。FAO/WHO 2004年将沙门氏菌属归属A类病原微生物，制定的相关法规要求婴幼儿配方乳粉中不得检出沙门氏菌。国际食品法典委员会及我国相关法规标准中，对沙门氏菌限量也有严格的规定。同时，我国《食品安全国家标准 粉状婴幼儿配方食品良好生产规范》(GB 23790-2010)中，针对沙门氏菌和阪崎肠杆菌的污染控制均提出了严格要求。

舆情分析



微博趋势图



参与用户地域分布图



(数据来源: 中国经济网舆情研究所)

专家建议

乳制品安全风险依然存在，企业应强化生产过程控制。加强生产加工环节中沙门氏菌及其他肠杆菌科微生物的风险监测，为食品安全风险评估和早期预警工作提供科学依据。健全完善和细化我国食品召回制度。此外，还应加强对网店、尤其是跨境电商的管理及婴幼儿配方乳粉等产品流通渠道的监管。加强消费者培训与教育。SN



中式咸鱼致癌风波

吴永宁 研究员
国家食品安全风险评估中心技术总师

5



热点概况

10月30日，国家食品药品监管总局官方网站发布根据世界卫生组织国际癌症研究机构公布的致癌物清单初步整理列表。其中，被沿海省份喜食的中式咸鱼位列1类致癌物清单中。此外，我们日常生活中容易接触到的含酒精饮料、槟榔果、家庭烧煤室内排放、二手烟草烟雾等都在名单之中。该名单一经发布，引发广泛传播，人们对国际癌症研究机构发布的致癌等级高低与致癌能力强弱之间的关系等问题产生疑惑，咸鱼还能否正常食用？成为关注焦点。

专家解读

中式咸鱼等出现在致癌物清单中不是新闻。我国是鼻咽癌高发区，特别是广东与广西地区。而流行病学调查发现，鼻咽癌高发区的高风险因素为EB病毒（人类疱疹病毒）感染和中式咸鱼。1类致癌物只是表明有充足的基于人群流行病学证据或足够的机制性证据。但证据强度与致癌能力不存在必然联系，“致癌物等级”只是表达对于人致癌证据的确凿程度，跟致癌风险的大小无关。同时，还要认识到量效关系的影响，咸鱼虽然是1类致癌物，在人们食用频次、每次食用的量都很有限时仍然不失为一个美食，因此不能简单地将吃咸鱼和患癌症划上等号。

专家建议

剂量决定毒性，应正确认知“致癌物”清单，对于咸鱼、烧烤、槟榔等1类致癌物，国家采取的是尽量少食用的原则以减低暴露风险。只有长期较大量食用的人群才是高风险人群。同时，提倡吃新鲜的鱼及其制品。消费者在选购咸鱼制品的时候，要做到一看，选择没有腐败的咸鱼，要看自然色泽，确保鱼体表面无红斑、褐变、油烧现象，保证肌肉纤维清晰，无明显杂质、鱼体表面、鳃部和腹部无寄生虫；二闻，确保所购咸鱼具有特有的气味，无油脂酸败及异臭；三搭配，食用时还可以多吃一些蔬菜、水果。SM

舆情分析



微博趋势图



参与用户地域分布图



(数据来源：中国经济网舆情研究所)



喝白酒能抗癌吗？

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



热点概况

11月初，在“中国传统白酒研究重大突破”新闻发布会上发布的一项中国白酒的突破性研究成果，表示“首次在国际上检测并鉴定了中国传统白酒中的非挥发性脂肽化合物——地衣素。”然而，这一内容被关注的焦点由最初对活动本身的报道，到“白酒中发现脂肽类活性物质，具有抗病毒抗癌作用”，进而演绎为“白酒有抗病毒抗癌作用，终于可以光明正大地喝两口了”。该文章一经推送，在朋友圈中广为流传，引发热议。

舆情分析



微博趋势图



参与用户地域分布图



(数据来源：中国经济网舆情研究所)

专家解读

白酒是中国饮食文化宝库中的重要构成，对白酒功能成分的深入研究是中国科学家的责任。对白酒的研究早期主要关注其挥发性成分。地衣素是一种非挥发性的大分子脂肽类化合物，具有生物活性功能。但在白酒中发现地衣素不等同于白酒就具有相应的生物活性功能，也不能得出“在白酒中发现活性成分，所以饮酒有益健康”的逻辑推理。因此，在媒体报道中出现的“喝白酒抗癌”的说法，既没有科学依据，也没有准确表述该项科学研究成果的真实性。

产品中的功能成份存在量效关系，白酒中发现生物活性物质，如果其含量很低，人体摄入量很少，对健康的影响也就微乎其微，而过量摄入酒精反而是对身体有害的。因此，有关我国传统白酒中成分及对健康影响的研究还需要科学、严谨的设计，系统、深入的研究。

企业与科技界合作加大对自身产品的研究应予鼓励，但切忌急功近利地炒作。

专家建议

科研成果发布要基于证据和事实，切忌过度解读。科技工作者在发表科学研究成果时，应公开声明是否存在利益冲突，避免受到“企业”绑架而影响研究结果的科学性和正确性。同时，企业应杜绝虚假宣传，树立良好品牌形象。媒体对科学问题进行报道时，应以科学研究为基础，发挥正确引导而不是误导作用。SM



无矾油条的铝超标引关注

谭斌 研究员
国家粮食局科学研究院



热点概况

今年12月，上海市消费者权益保护委员会官网发布消息称，在其对上海市油条进行消费体察过程中，发现部分餐饮机构所制作、售卖的油条产品存在铝超标的情况。

根据报道，成山路一家网红餐饮店油条铝超标9倍。那么“无矾油条”究竟应不应该有铝残留，检测出的铝残留是不是都归结为非法添加以及我国含铝食品添加剂的使用范围和添加量等问题引发消费者的广泛关注。

专家解读

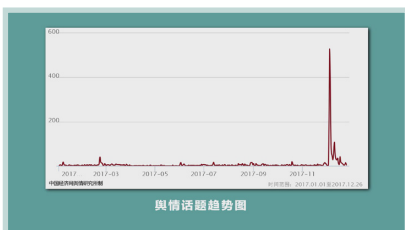
传统工艺中炸油条时加入明矾是作为膨松剂，让油条更膨大，口感酥脆、色泽金黄。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定，含铝食品添加剂(硫酸铝钾或硫酸铝铵，又名钾明矾、铵明矾)可以在油条等油炸面制品中按生产需要适量使用，但要求铝的残留量 ≤ 100 mg/kg(干样品，以铝计)。

在报道中，上海市消费者权益保护委员会共抽检26个样品，只有一个样品铝残留量超标9倍，可以初步判定为超量使用含铝食品添加剂明矾所致。在未超标样品中，9个宣称无矾油条的铝含量均值为6.1 mg/kg，未宣称无矾的16个样品的铝含量均值为6.36 mg/kg。这些样品中铝残留的可能来源，除了含铝食品添加剂，也可能来源于食物中天然存在的铝。

舆情分析



微博趋势图



参与用户地域分布图



(数据来源: 中国经济网舆情研究所)

专家建议

一是强化食品安全风险交流工作，科学认知健康风险。建议相关部门加强食品安全风险交流，帮助公众正确认识膳食中铝的摄入风险，通过平衡膳食控制含铝食品的过量摄入。二是生产经营者应强化过程控制。三是对食品安全信息的发布，应按食品安全法执行。 **SN**



8 喝王老吉“可延寿 10%”

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



热点概况

12月6日，在《财富》国际科技头脑风暴大会上，广药集团负责人宣布：国家863计划研究结果表明，喝王老吉可延长寿命大约10%。此番言论一出，便引起了舆论的广泛关注和质疑。王老吉凉茶的品牌持有方——广药集团当天发文回应称，这一结论是通过通过对576只大鼠样本为期两年的安全性实验中得出的。实验发现，王老吉凉茶实验组的大鼠存活率优于对照组，显示长期饮用王老吉凉茶可延长动物寿命。而早在2013年6月王老吉就曾公布“长期饮用王老吉凉茶可延长动物寿命”的结论。那么，喝王老吉真的就能延寿吗？

专家解读

此次王老吉发表的论断依据，是2010年立项的国家高技术研究发展计划（863计划）生物和医药技术领域名为“功能食品安全性评价与功能因子关键检测技术”的项目，据国家科技报告系统官方平台，该项目的中文摘要显示，“研究针对功能食品安全的核心问题”，也就是说安全性评价是该项研究的目标，而并非是广药宣传的“延长寿命”。报道中所提到研究项目是通过大鼠实验进行观测，而由于大鼠与人属于不同物种，在大鼠试验中取得的结论并不一定适用于人体。关于人类寿命延长是个综合课题，迄今为止没有任何单一因素能形成如此显著的差异，即使是药品，也不应如此宣称功效。需要强调的是，试验的性质和目的是毒理学安全性评价，而不是功能评价；试验没有得出延寿的结论，纯系企业的有意商业炒作。

舆情分析



参与用户地域分布图



（数据来源：中国经济网舆情研究所）

专家建议

保健食品不能随意宣称功能。企业不应对科研成果随意加工、肆意宣传。国家科技部863计划等科研项目在立项实施中会有一些企业参与，这是科技与产业对接的重要形式。企业应该珍视这份信任，规规矩矩地做好科研工作。消费者不要相信单纯依靠吃喝就能长寿的谣言，而更应该关注如何去提高生命质量。SN



网络餐饮监管加强

冯恩援 教授级高工
中国烹饪协会副会长

专家解读

网络平台应担负主体责任，利用好互联网技术对网络餐饮进行有效监管。经营商家应从食品安全技术的角度出发，查找网络餐饮加工环节风险点，制定相应的食品安全风险控制措施。入网经营商户要满足资质合规、有实体店铺的要求，结合餐品特色，探索主要原料公示解决方案、加强送餐人员的个人卫生和配送餐品安全卫生，保障配送过程的食品安全。未来行业的发展应该更多与中央厨房或现代食品工业对接，以食品工业全产业链的安全管控保障消费者的食品安全。消费者要提升自我保护意识，发现的食品安全违法现象和隐患，应积极监督、投诉举报，通过合法合规渠道维护自身权益。监管部门和平台应对违规商家，建立分级与黑名单制，严重违规的应永久不再进入平台。

热点概况

近年来，网络餐饮的飞速发展，一方面为人们快节奏的生活提供了便利，另一方面在其发展过程中也暴露出一些问题，例如餐盒的环保问题、派送员的安全与道德问题和入网商家暴露出的后厨问题等。12月底，为了进一步要求国内各网络餐饮服务平台能够明确责任，落实好即将实施的《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》的有关要求，国家食品药品监管总局约谈饿了么、百度外卖、美团点评等国内主要网络餐饮服务平台负责人。该《办法》对“入网商家要有实体店线上线下需同质”等一系列保障消费者权益方面均有明确规定。

舆情分析



微博趋势图



参与用户地域分布图



(数据来源：中国经济网舆情研究所)

专家建议

网络餐饮是“互联网+”形势下诞生的新兴业态，在其快速发展的同时，必然面临从生存到发展中的诸多矛盾，其中食品安全是决定其生存质量的最大挑战。目前网络餐饮的发展面临三大挑战：入网商家资质与餐食偷工减料问题；外卖餐盒、配送箱的环保、安全问题；对派送员安全送餐的教育与培训。

国家食品药品监督管理总局发布的《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》是继最严食品安全法和《网络食品安全违法行为查处办法》之后，国家对于网络餐饮服务食品安全的专门性规章，对于网络餐饮服务监管、平台主体责任落实、入网餐饮商户和配送要求提出了更加明确的要求。SN



冷饭热炒的典型——挂面可燃

沈群教授

中国农业大学食品科学与营养工程学院



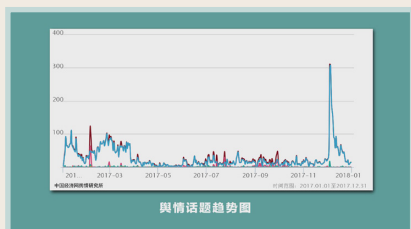
热点概况

一段时间以来，有关挂面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，或使用了对人体有害的添加剂，不明真相的网友纷纷效仿，并得出了相同的结论。能够被点燃的食品还能不能正常食用？其实有关挂面可燃的谣言已经不是什么新闻，但却时常被冷饭热炒，以讹传讹，引发恐慌。成为动摇公众对食品安全信心的经典谣言之一。

舆情分析



微博趋势图



参与用户地域分布图



(数据来源：中国经济网舆情研究所)

专家解读

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，属于干燥、可燃物质。当把挂面在空气中（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，挂面发生燃烧一点儿也不奇怪。不仅仅是挂面，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。

专家建议

加强对食品安全热点的舆情监测，防范和治理网络谣言，对违反规定编造、散布虚假食品安全信息，构成违反治安管理行为的，应依法给予治安管理处罚；行业组织、科技界以及媒体等应加大对面条或面食文化的宣传，科普面条的食品安全知识，增强消费者自身识谣、辨谣能力，破除这种低端、可笑食品安全谣言，营造良好的食品安全舆论氛围。 SN