



# 2018年十二大食品安全热点 解读



“非洲猪瘟蔓延，猪肉还能吃吗？”“咖啡是否致癌”“三文鱼标准之争”……刚刚过去的2018年，有哪些食品安全热点事件值得关注？你是否误信了朋友圈流传甚广的食品谣言？近日，由中国科学技术协会指导，中国食品科学技术学会主办，中国经济网协办的2018年食品安全热点科学解读媒体沟通会在北京举行，会议权威发布了2018年十二大食品安全热点，食品科技领域的多位专家、学者就公众关心的食品安全热点事件进行严谨、专业的解析，以科学的建议肃清食品安全谣言。

## 热点1 咖啡真的“致癌”吗？

中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁刚强：咖啡中含有丙烯酰胺，并不能推导出咖啡与人类致癌的相关性。我国人群咖啡消费量很小，就咖啡中所含有的丙烯酰胺而言，人体的暴露量是很低的。如果一个人体重为60千克，他每天至少可耐受156微克（ $\mu\text{g}$ ）丙烯酰胺，相当于12千克咖啡提供的剂量，约等于30杯中杯咖啡。即便是把咖啡当水饮用的人，一天也很难达到这个数量。

## 热点2 非洲猪瘟蔓延，猪肉还能吃吗？

北京食品科学研究院院长王守伟：猪是非洲猪瘟病毒唯一的自然宿主，人类不会感染非洲猪瘟病毒，非洲猪瘟也不会对猪肉及其制品的食用安全造成影响，同时，患病猪肉也很难流入正规市场，消费者可以放心食用猪肉及其制品。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。家庭食用鲜（冻）猪肉时，其烹饪温度往往在90℃~100℃，该病毒同样失去活性。

## 热点3 辣条“同品不同标”被处罚

中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石：辣条作为一个新的食品品类，其标准建设需要一个科学的流程。各地方执行的标准不统一、参照的生产许可分类不统一，必然会导致辣条产品在市场监管判定中的不统一，“同品不同标”的情况由此形成。国标的出台将会彻底改变辣条“同品不同标”的问题。而辣条行业应贯彻“三减、三健”的方针，依托工艺和技术的革新，在生产中进一步减油、降盐。

## 热点4 食用盐中添加亚铁氰化钾堪比毒药？

中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国：亚铁氰化钾是我国允许使用的一种抗结剂，主要是为了防止精制盐结块，在常规烹饪条件下不会产生有毒物质氰化钾。亚铁氰化钾的安全性已被多个国家与国际组织广泛认可，按照相关规定在食用盐中合理添加，不会对人体健康造成危害。建议营造良好的食品安全舆论氛围，提升消费者安全用盐的科学素养。

## 热点5 江苏消保委揭“打酱油”真相引发争议

中国食品科学技术学会、青年工作委员会副主任委员钟凯：酱油是中国家庭厨房必备调味品，目前市场上存在部分产品虚假宣传和过度营销的问题，应引起重视。食品安全需要社会共治，但社会监督应严守科学原则，慎重发布相关信息，对舆论误读也应及时纠偏。大众媒体应客观、全面地报道食品安全，拒绝蓄意炒作和借题发挥。

## 热点6 益生菌成了“无益菌”？

复旦大学公共卫生学院教授厉曙光：2018年9月起，有两个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文章时指出：“益生菌不仅无益，还有害健康”，一时间，益生菌成了“无益菌”。益生菌早在几千年前就进入人类的饮食，长期的食用历史已经充分证明了其安全性。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，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。

## 热点7 木耳久泡有毒

国家食品安全风险评估中心副主任李宁研究员：木耳本身无毒，但如果被环境中的椰毒假单胞菌污染则可能导致食物中毒。椰毒假单胞菌食物中毒多发生在夏秋季，易被其污染的食品包括变质木耳、鲜银耳、谷类发酵制品和薯类制品。椰毒假单胞菌引起的食物中毒并不常见，但此类中毒发病急，无特效解毒药物，如果怀疑发生疑似中毒，必须要立即停止食用可疑食品，尽快催吐并及时送医院救治。

## 热点8 食用植物调和油鱼目混珠 国家重拳监管

中国粮油学会首席专家王瑞元教授：央视财经频道的报道称，某些不同品牌的橄榄油调和油，产品的标签标识声称与实际成分含量不一致，将食用植物油行业推向了食品安全舆情的风口浪尖。针对我国食用植物调和油市场上出现的一些不规范现象，比如在高价格油脂中掺入低价格油脂、以高价油脂命名、夸大油品的健康功效、用转基因油料生产的食用油标识不显著等问题。国家已出台相应文件，予以有效监管。与此同时，只要符合国家有关规范标准的产品，都是安全可靠的，消费者可以放心食用。

## 热点9 “酸碱体质”骗局被戳穿

北京大学公共卫生学院营养与食品卫生学系主任马冠生：去年，一篇题为《“酸碱体质理论大师”被判罚1.05亿美元当庭承认骗局》的文章在中国社交媒体上引发热议。被称为“酸碱体质理论大师”的罗伯特·欧·杨，在法院上承认了他的“酸碱体质理论”并没有任何科学依据。一石激起千层浪，“碱性饮食疗法”“碱性保健食品”等一批伪概念也纷纷受到中国消费者的质疑。人体摄入食物后的代谢非常复杂，迄今为止，没有充分的科学证据表明摄入酸、碱性食物能够影响人体血液的酸碱度。正常生理状态下，人体酸碱失衡并不容易发生。建议日常生活中应注重平衡膳食，《中国居民膳食指南（2016）》推荐每天的膳食应包括谷薯类、蔬菜水果类、畜禽鱼蛋奶类、大豆坚果类等食物，而非单一地摄入某种或某类食物。

## 热点10 三文鱼标准之争

上海海洋大学原校长潘迎捷教授：中国水产流通与加工协会发布了《生食三文鱼》团体标准，将虹鳟归为三文鱼的范畴。这一标准发布引发了关于“淡水虹鳟鱼在市场上是否冒充大西洋三文鱼”的热议。一般而言，海水养殖的鱼类（大西洋鲑，即三文鱼）相对淡水（虹鳟）寄生虫较少，但并不是说生食淡水鱼类就一定风险较大，主要取决于具体的养殖环境和工艺。其实，虹鳟鱼在营养价值上与大西洋鲑鱼差别并不大，国内引入虹鳟养殖的时间较长，但消费者对虹鳟并不了解，造成人们普遍对虹鳟的评价不高，企业不敢亮出虹鳟的名称，反而借用三文鱼的名字，显示虹鳟行业对虹鳟鱼的不自信。事实上，虹鳟也是优质鱼，虹鳟行业应建立并推广国产虹鳟品牌的信心，引导消费者采用生食以外的腌制、熏制与熟制等虹鳟鱼的加工消费方式，降低食用安全风险。

## 热点11 美国环孢子虫感染事件解读

国家食品安全风险评估中心技术顾问刘秀梅研究员：《每日邮报》发布消息称，美国疾病控制与预防中心有关部门在沙拉中检测出含有环孢子虫病毒，近年来，因环孢子虫而引发的寄生虫感染事件在美国层出不穷，由此也引发了中国消费者的广泛关注。环孢子虫病是环孢子虫引起的，以水样腹泻为主要症状的寄生虫病，主要通过被环孢子虫污染的生鲜食物或水感染，很难直接通过人传人这一途径进行传播。建议食品生产经营者应加强原料选择及过程控制，灭活和消除食品中可能污染的环孢子虫卵囊，确保生鲜食品和饮用水的安全。消费者应自觉养成良好的卫生习惯，生吃蔬菜水果前，应清洗干净或去皮；饭前便后、做饭前后、接触宠物后洗手；不吃不干净的食物，不喝不干净的水；生熟分开。

## 热点12 “职业打假”列入扫黑除恶名单

中国农业大学特殊食品研究中心主任罗云波教授：深圳市发布的《深圳市扫黑除恶专项斗争简报》中，披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。事件引起饱受职业打假人骚扰的食品行业及社会广泛的关注和讨论。2013年发布的《最高人民法院关于审理食品药品纠纷案件适用法律若干问题的规定》及相关指导案例中，将“知假买假人”视为普通消费者，并对其请求赔偿行为予以支持。然而，不法分子假借“打假”的旗号，实为“职业索赔”，以法律赋予人民的权利为自己牟利，采取敲诈勒索等犯罪手段向经营者索偿，实际是偏离了立法的初衷。在当前的新阶段，政府对恶意打假实施“零容忍”，逐步遏制职业打假人的牟利性打假行为。

来源：中国经济网