因此可以更早地发现、预防和控制食品 安全隐患。



科学认知,自我保护——食品安全五大要点

- 一、保持清洁。餐前便后要洗手, 洗净双手再下厨,饮食用具勤清洗,昆 虫老鼠要驱除。
- 二、生熟分开。生熟食品定要分, 切莫混杂共保存,刀砧容器各归各,避 免污染惹病生。
- 三、完全煮熟。肉禽蛋品要煮熟, 贪吃生鲜是糊涂, 虫卵病菌需杀尽, 再



度加热也要足。

四、安全存放。熟食常温难久藏,食毕及时进冰箱,食前仍需加温煮,冰箱不是保险箱。

五、材料安全。饮食用水要达标, 菜果新鲜仔细挑,保质期过不再吃,莫 为省钱把病招。

(参考 WHO 资料)

国家食品安全风险评估中心 是负责食品安全风险评估的国家级 技术机构,由医学、化学、农学、 食品学、营养学、微生物学、毒理 学等多方面专业人员组成,采用国 际上通用的食品安全风险监测、评估、 交流和食品安全标准技术管理等方 面的工作。

潘家园工作区:北京市朝阳区潘家园南里7号 100021 双井工作区:北京市朝阳区广渠路37号院2号楼100022 电话:010-52165518 传真:010-52165519 官方网址:http://www.cfsa.net.cn



───── 社会共治 ─── ─ 同心携手维护食品安全



食品安全的头号敌人

了解食源性疾病



国家卫生和计划生育委员会 指导国家食品安全风险评估中心 编印

人们总觉得"人吃五谷杂粮,难免会生病",都是见怪不怪的事。但是,食源性疾病的杀伤力不是其它食品安全问题所能比的。如果保障食品安全是一场战役的话,那么食源性疾病就是这场战役中经常被我们忽视的头号敌人。

1 什么是食源性疾病?

食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病,通俗的说就是吃出的病。按致病因素分类,包括化学性的(农药、亚硝酸盐、真菌毒素等)、生物性的(细菌、病毒、寄生虫性等)、有毒动植物的(霉变甘蔗、河豚鱼)及毒蘑菇等。而多数的食源性疾病是由于吃了被致病微生物污染的食物所致。

2 为什么它是食品安全的头号敌人?

食源性疾病对人群健康有着极大的影响。无论是发达国家还是发展中国家, 食源性疾病时刻威胁着人群的健康和生 命安全。据世界卫生组织(WHO)估计, 全球每年发生食源性疾病数十亿人,发 达国家每年约有三分之一的人次感染食 源性疾病。如美国估计每年约有 4800 万 例食源性疾病患者,其中 12.8 万人入院 治疗,3000 人死亡。

在我国,威胁食品安全的最大问题 同样是致病微生物引起的食源性疾病。 常见的有沙门氏菌食物中毒、蜡样芽孢 杆菌食物中毒、副溶血性弧菌食物中毒、 大肠杆菌食物中毒。如 2001 年江苏和安徽发生的肠出血性大肠杆菌 O₁₅₇:H₇ 食物中毒事件,导致 2 万人中毒,177 人死亡。仅就发病和死亡人数来讲,食源性疾病是其他食品危害所不能比的。常见的微生物食物中毒症状有呕吐、腹痛、腹泄等。



对于这个头号敌人,我国建立了食源性疾病主动监测系统和国家食源性疾病分子溯源网络。通过这些系统和网络,我们能够了解我国食源性疾病的发病趋势,评估发生在不同地区的食源性疾病是否由同一种食品引起的,准确快速地对食品中的致病因素进行追踪溯源。



较,应当全面、客观,不应仅以个别标准或个别指标进行比较。



食品安全标准为什么 "内外有别"?

由于各国食品安全标准存在差异,食品出口到哪个国家,就要符合那个国家的食品安全标准要求。如日本的食品进口到我国销售,就要符合我国相关食品安全标准的要求;我国出口到日本的食品就要符合日本的相关食品安全标准。

当贸易中各国食品标准"打架"时,参照国际食品法典委员会(CAC)制定的食品国际标准进行仲裁。



国际食品标准中的中国声音

目前我国是国际食品法典委员会

(CAC)下属两个重要分委会的主持国,分别是食品添加剂分委会(CCFA)和农药残留分委会(CCPR)。我国也积极参与国际标准的制定,比如大米中砷限量的国际标准就是由我国专家牵头起草的,这说明我国在食品安全领域的技术能力已经得到国际上的肯定。

国家食品安全风险评估中心 是负责食品安全风险评估的国家级 技术机构,由医学、化学、农学、 食品学、营养学、微生物学、毒理 学等多方面专业人员组成,采用国 际上通用的食品安全风险分析方 法,开展食品安全风险监测、评估、 交流和食品安全标准技术管理等方 面的工作。

潘家园工作区:北京市朝阳区潘家园南里7号 100021 双井工作区:北京市朝阳区广渠路37号院2号楼100022 电话:010-52165518 传真:010-52165519 官方网址:http://www.cfa.net.cn



社会共治同心携手维护食品安全



量体裁衣 科学管理

浅谈"食品安全标准内外有别"



国家卫生和计划生育委员会 指导国家食品安全风险评估中心 编印

13-6-5 下午12:22

食品安全标准就像我们穿的衣服,制定标准的基本原则就像一把尺子,不同的国家如同形形色色的人。国际标准只提供一个尺码,不是每个人都合身,而各国制定自己的食品安全标准好比用同样的尺子为不同的人量体裁衣。



国际食品法典委员会(CAC)和各 国政府制定食品安全标准的根本出发点 是控制风险,保护消费者健康。国际标 准并非强制,按照世界贸易组织(WTO) 有关规定,为保护本国公众健康,基于 充足的科学依据,各国可以根据本国国情制定国家标准。

全型 食品安全标准要不要与"国际接轨"?

食品安全标准总是要向更科学更合理的方向发展,同时又不能脱离本国居民食品消费和产业发展的实际国情。标准的"国际接轨"是指制定标准的原则、程序和科学依据要符合国际通行的规则,标准的架构和国际上基本一致,而不是一味追求标准的数量、限量数值与国际标准相符。

目前我国食品安全国家标准在制

(修)订过程中以我国的风险评估结果 为依据,并参考国际组织所给出的指导 标准、风险评估结果以及风险管理等基 本措施来确定。

3 各国的食品安全标准 为什么会有差异?

由于各国的食品消费及膳食结构不同,生产经营情况各异,各国的食品标准存在差异是客观存在的,也具有其科学依据。

各国食品安全标准的差异不能说明 标准本身的优劣。对不同国家标准的比



的安全性评价,同时我国对食品添加剂 也建立了完善的再评估机制,随时根据 最新研究进展调整其品种或使用范围、 使用量。只要符合国家标准规定的使用 范围及使用量就不会对人体健康造成危 害,目前尚未发现合法使用食品添加剂 导致的食品安全事故。



现代食品工业离不开食品添加剂, 合理使用能提高食品的安全性保障, 比如



没有防腐剂的酱油会发霉,没有抗氧化剂的食用油会哈喇,而真菌毒素、油脂酸败带来的健康风险远大于防腐剂本身。

对于宣称"不含防腐剂"的食品, 消费者要理性看待。有些食品不需要使 用防腐剂,例如一些食品的高糖、高盐 特性具有抑制微生物的作用,但高糖、 高盐膳食也会带来健康风险。

国家食品安全风险评估中心 是负责食品安全风险评估的国家级 技术机构,由医学、化学、农学、 食品学、营养学、微生物学、毒理 学等多方面专业人员组成,采用国 际上通用的食品安全风险分析方 法,开展食品安全风险监测、评估、 交流和食品安全标准技术管理等方 面的工作。

潘家园工作区:北京市朝阳区潘家园南里7号100021 双井工作区:北京市朝阳区广渠路37号院2号楼100022 电话:010-52165518 传真:010-52165519 官方网址:http://www.cfsa.net.cn



——— 社会共治 —— – 同心携手维护食品安全



合理使用 保障安全

正确认识食品添加剂



国家卫生和计划生育委员会 指导国家食品安全风险评估中心 编印

1 什么是食品添加剂?

食品添加剂指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。

食品添加剂可以是化学合成的,也可以是天然存在的物质。只有经过安全性评价不会给消费者的健康造成危害,并且在食品加工过程中有必要使用的物质才能作为食品添加剂。《食品添加剂使用标准》(GB2760)以及国家卫生和计划生育委员会(原卫生部)公告允许使用的食品添加剂名单之外的物质都不是食品添加剂。



全量 食品添加剂是如何管理的?

我国与国际食品法典委员会(CAC) 和其他发达国家一样,建立了食品添加剂 安全性评价制度,对食品添加剂实行品种 审批、生产许可和监督管理制度。食品添 加剂只允许在法规、标准规定的范围和使 用量内使用。

3 为什么要使用食品添加剂?

食品中使用食品添加剂是现代食品加工生产的需要,对于防止食品腐败变质,保证食品质量和供应起到了重要作用。如果没有防腐剂,很多食物会在短时间内腐败变质,无法实现长途运输,我们就没有丰富多样的食品可选择。当然我们要强调的是,食品添加剂必须按照规定的品种、范围和用量使用。

违法添加的非食用物 质不是食品添加剂

令公众恐慌的三聚氰胺、瘦肉精、 苏丹红不是食品原料或食品,也不是食品添加剂,而是违法添加的非食用物质, 因此无论添加多少,均是违法行为。近期出台的《最高人民法院、最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》对食品中违法添加行为加大了打击力度。

食品添加剂对健康有害吗?

我国对食品添加剂有严格的管理制度,批准使用的食品添加剂都通过严格

