

in 话题



中国食品安全风险治理研究成果报告发布,专家表示

# 要想吃得安全 需防五大风险

◆本报记者王琳琳

民以食为天,食以安为先。随着物质生活的极大丰富,人们担心的早已不是能否吃饱穿暖,而是能否“吃好、吃得安全、吃得营养健康”——走在街上,能随意进入一家餐馆而不“患”选择恐惧症;饭菜上桌,能安心吃到口中却不担心地沟油……

近日江南大学、曲阜师范大学等联合在京举行中国食品安全风险治理研究成果报告会,发布有关食品安全和风险治理等一系列成果,回答了人们关心的问题。

如食用农产品安全方面,成果显示,2013年以来,我国粮食年产量连续6年超过6亿吨,奠定了我国粮食安全的基石,而且2013年以来,除个别年份外,我国主要食用农产品总体抽检合格率均保持在97%以上的高水平,保障了人民的基本生活需要。

水产品质量安全方面,我国水产品产量连续28年位居世界第一,水产品抽检合格率增长明显,其中加工制造环节,水产制品的抽检合格率由2014年的92.2%持续上升到2017年的98.1%,创历史新高。

不过,威胁食品安全的风险因素仍然存在,各类食品安全事故依然频发。尤其是“互联网+”新经济形态的快速发展,网络食品消费也带来了很大安全风险,尚未引起足够重视等,都十分值得关注。

## 关注1:问题食品发生量呈下降趋势

江南大学食品安全风险治理研究院利用自主研发的大数据挖掘工具,重点研究了自2013年以来,由国内主流网络舆情所报道的已发生有质量安全风险隐患的问题食品,发现近几年来由主流媒体报道的问题食品发生量持续大幅度下降,影响问题食品的风险因素也得到了有效控制。

江南大学食品安全风险治理研究院首席专家、院长吴林海表示,近年来,问

题食品的发生量持续下降。相比于2007~2012年6年间的26万多起的问题食品发生量,2013~2018年的6年间发生量为17万多起,下降了超过1/3。尤其是2018年,问题食品发生量仅为2012年的1/8。

那么,问题食品主要发生在哪个环节,是生产加工、消费,还是流通环节?江南大学的研究显示,生产加工环节问题食品的发生量最多。其中原因,既有自然与技术的因素,更有人的因素。

浙江工商大学副教授钟颖琦表示,引起食品问题的自然与技术因素,多是微生物污染、农兽药残留超标、生物毒素污染、重金属污染、源头污染等,许多因素不可控或者当前难以解决。而人的因素十分复杂,且不说生产工艺不符合标准、超范围超限量使用食品添加剂等,还有许多造假与欺瞒。

不过,钟颖琦强调,党的十八大以来,我国食品安全监管日益严格,食品安全治理日益规范,处罚严格,问责严肃,人源性因素虽然仍是问题食品发生的最主要因素,但占比持续下降,食品安全水平“稳中向好”。

## 关注2:网络食品安全风险不容忽视

如果有人问,你点过外卖吗?你网购过吗?很多人都会给出肯定的回答。的确,信息时代,网络食品消费已经成为人们一种不可或缺的消费方式和生活方式了。

然而,很多人关注到了网络食品消费的便利性、快捷性或者低价格,却忽视了网络食品消费存在的安全风险。

吴林海表示,网络食品消费具有虚拟性、无地域性、开放性等特点,其业态复杂多变,在为消费者带来诸多便利的同时,也存在着很多风险。

上海农业科学院刘增金研究团队在上海等城市进行了调查,发现近1/3的消费者遇到过网络食品质量安全问题,其中以食品不新鲜、变质等问题最为突出。尤其是外卖,很多外卖没有实体店,存在无证经营等问题,而且外卖食品供

应链各个环节都存在质量安全风险,比如“打包餐盒”,很多未达卫生标准要求,再加上送餐箱清洁消毒管理缺位,存在“二次污染”风险。

研究显示,如今,中国一天的外卖规模超过了20亿元。如何加强监管、防范风险构建更安全的食品安全治理体系?专家建议,未来的食品安全治理工作应重点关注以下3个方面:一是持续加大源头治理力度,持之以恒地治土治水,继续实施化肥农药减量控害;二是严格执法,依法处置与打击食品犯罪行为;三是继续强化城乡基层的监管能力建设,确保有效监管。

## 关注3:食品安全供给存在较大的不平衡性

当前,我国社会的主要矛盾已经转化为人民日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的发展之间的矛盾。而在食品安全领域,具体的表现形式则为质量供给存在巨大的不平衡性。

安阳师范学院副教授牛亮云表示,食品安全质量供给不平衡首先表现为地区间的不平衡性。“发达地区的食品质量安全状况明显好于欠发达地区。”

成果显示,2014年,食品安全监督抽检合格率最高与最低的省份相差约10个百分点。虽然,近年来地区间食品安全监督抽检合格率的差距有所缩小,但2017年仍然有12个省份的样品合格率低于全国平均水平。

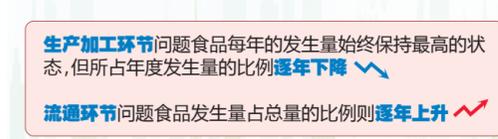
与此同时,城市与农村间的不平衡性仍然存在。牛亮云强调,随着城市食品安全监管力度的加大与城市消费者食品安全意识的不断提高,很多假冒伪劣、过期食品被城市市场拒之门外,但这些食品却大部分流向了农村,给农村食品安全风险治理带来了难题。

不过,值得欣慰的是,不同食品种类间质量保障虽然并不平衡,但粮、油、蛋、奶等大宗食品和婴幼儿配方食品等食品合格率高于平均水平,尤其是高于速冻食品、罐头等大众化食品。这也从另一个角度提醒了人们合理膳食的重要性。

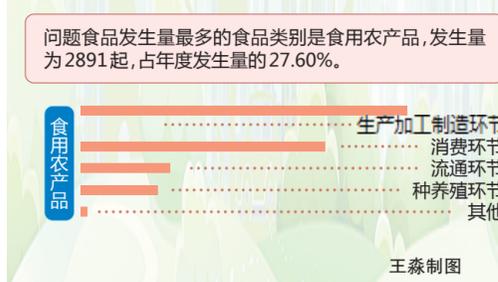
## 食品安全存在的主要风险



## 2018年发生的问题食品在供应链主要环节的分布



## 2018年问题食用农产品所涉及的种类分布



相关链接

## 春节饮食莫“贪热”

本报综合报道 新春佳节,亲朋好友一聚会,总少不了吃。天寒地冻,许多人偏爱吃热腾腾的火锅,既能御寒,又寓意红红火火,也有人习惯为上门拜年的客人彻壶热茶。不过专家提示,长期的过热饮食习惯可能造成口腔和消化道损伤,提升罹患口腔癌、食管癌的风险。

“口腔黏膜是我们口腔的第一道防线,不耐烫,遇到高温易烫伤。”首都医科大学附属北京口腔医院急诊综合诊疗中心副主任医师周建说,口腔黏膜的耐受温度约在50℃~60℃,当吃东西感觉烫时,食物温度一般可达70℃,容易导致口腔黏膜被烫伤。

过热饮食更会损伤食道。专家表示,65℃以上的食物就可能损伤到消化道黏膜。而煮沸的火锅汤料可达120℃,刚沏好的热茶约为90℃,都远超食道的耐受温度。

世界卫生组织下属的国际癌症研究机构(IARC)称,超过65℃的热饮有可能会增加食道癌的患病风险。专家表示,冬季饮食切不可“贪热”,建议安全的进食温度是10℃~40℃。

## 饮食小贴士

### ■吃多种食物

均衡饮食有助增强身体抵抗力。日常饮食应尽量包括小麦、大米、玉米、土豆等多种主食,外加各种豆类、新鲜果蔬以及鱼肉蛋奶等动物来源食品;尽可能多吃燕麦、糙米等富含膳食纤维的全谷物食品;零食最好选择新鲜果蔬和无盐坚果。

### ■少吃盐

吃盐过多会导致血压升高,增加心脏病和中风风险。成人每天食盐摄入量不宜超过5克(约一茶匙)。购买罐头、蔬菜干、坚果等食物时,尽量选择少添加盐和糖的品种。

### ■低脂少油

可用大豆油、菜籽油、玉米油等替代黄油和猪油;选择鸡、鸭、鱼肉等脂肪含量较低的“白肉”,而不是猪、牛、羊肉等“红肉”;尽量用蒸或煮替代油炸;避免购买含人造反式脂肪的各种加工食品。

### ■限制吃糖

宜限制甜食和碳酸饮料、果汁和果汁饮料、冲调饮料、调味乳饮料等含糖饮料摄入;不应将盐和糖添加到两岁以下婴幼儿的辅食中。

### ■控制饮酒

建议尽量少喝或不喝酒,某些特定人群应绝对禁酒,如孕妇和哺乳期女性、驾驶员、机械操作人员,正在服用能与酒精直接发生反应的药物的人等。



本报见习记者徐璐上海报道 自动破袋,不弄脏手,只需要一拉一提,就能轻轻松松把湿垃圾全盘倒出——一款名为“白菜拉拉袋”的湿垃圾“神器”,近日在上海社区迅速走红。从发明到量产,仅用了短短几个月时间,目前已卖出200多万份。了不起的是,这件“神器”的发明者是上海一名在读初中生。

## 我的绿色足迹

# 上海初中生小发明化解湿垃圾破袋脏手难题 一拉一提,湿垃圾“拜拜”

## 一次失误引发的创意灵感

去年7月起,《上海市生活垃圾管理条例》正式实施。按照要求,居民在扔湿垃圾时,需要先“破袋”,将垃圾倒入湿垃圾桶,然后将垃圾袋扔进干垃圾桶。在此过程中,一不小心就会弄脏手,“破袋”难题令不少市民头疼不已。

一个下雨天,就读于文来中学八年级的施源去扔垃圾,一不小心把湿垃圾弄到身上,雨水和黏糊糊的厨余垃圾混在一起沾在裤腿上,令他难以忍受。

“能不能让破袋扔湿垃圾更方便些?”一个念头在他脑海中一闪而过。回到家后,施源把他的想法告诉了父亲施军和两个关系不错的小伙伴。在家长和朋友的鼓励下,一场关于湿垃圾袋的“头脑风暴”就此刮起。

经过反复研究和讨论,施源设计出了“白菜拉拉袋”的雏形:一根倾倒辅助带,一端靠近袋口,方便撕断,另一端固定在袋子底部,撕断辅助带就能倒拎起袋子倾倒垃圾。如此一来,破袋时就不必手摸塑料袋底部了,即便塑料袋底部因家庭垃圾桶底部不干净或因被鱼刺蟹壳刺破而脏污,也不会弄脏手。

制作。“我们这个袋子不同于普通的垃圾袋,有一条‘尾巴’,对于工厂来说是一个新的工艺,批量生产起来要改机器,会遇到各种问题。”施军说道,多次沟通之后,厂家老板终于被施源的坚持打动,答应以半手工的方式生产,一天做5000个,第一批一共制作3万个,成本1万元。

施军告诉记者:“商量再三,我们家决定出资支持一下孩子这个项目,觉得对他也是一种能力的锻炼。”

## 试用获赞,火爆销售200万只

事实上,家长起初只是支持孩子的创意,没有将其商用的想法。“白菜拉拉袋”生产出来后,先是免费发放给本小区及附近社区居民试用。施源所就读的文来中学也支持他的小发明,不但向老师和学生免费发放垃圾袋,而且将这款垃圾袋作为学校的特色礼品进行宣传。

很快,“白菜拉拉袋”走红了,很多居民觉得好用,纷纷打听哪里有售。这大大出乎施源和父亲施军的预料,同时也成为施源改进“白菜拉拉袋”的动力。在实际使用中,有居民提出:如果湿垃圾不多,丢弃一个袋子有点可惜,

是否能够反复使用?反复黏贴式的2.0版“白菜拉拉袋”应运而生,垃圾袋上的倾倒辅助带可以反复黏贴,避免了浪费。但由于反复黏贴,需要用到很多胶,在撕倒带的时候容易撕坏塑料袋。于是“回归”撕口倾倒带马夹袋式的3.0版很快“问世”了,以点胶式黏贴倾倒带,而不是选择一根带全部黏在袋子上。

去年11月,“白菜拉拉袋”升级到了4.0版。这个版本的垃圾袋采用点胶式反复黏贴和平口设计,垃圾袋的开口与底部之间有一条倾倒带,靠近开口的一端一拉即开,靠近底部的一端则格外结实。破袋时,只需将带子拉断,就能单手把湿垃圾“倒提”起来,轻松完成破袋。此外,倾倒带还能用来扎住塑料袋,避免湿垃圾在家散发异味。

目前,“白菜拉拉袋”不但有了微店,还有了淘宝店。4.0版的垃圾袋一天可以量产7.2万个。由于订单太多,施源家中客厅堆满了垃圾袋和物流包装,俨然一个小型快递站。不过,由于平时施源还要上学,处理订单、打包发货等工作都由父亲施军负责。“从1.0版到现在,销售额约有70多万元。”施军感叹道。

目前,施源设计的“白菜拉拉袋”已经申请了4项专利、3个商标,5.0版本

也正在设计中。“白菜拉拉袋”的成功,除了家庭的支持,也离不开学校对孩子的栽培。施军告诉记者,文来中学历来重视科技教育,培养孩子动手动脑能力。施源的科技教师卢老师也为“白菜拉拉袋”的更新换代提供了不少意见与帮助。在发明过程中,施军还坚持要求施源自己与厂商沟通,锻炼社交能力。



图为施源孩子后倒提起来的“白菜拉拉袋”。

## 悦·动

## 超3万物种被阿里平台禁售

# “爱灵计划”守护野生动植物

◆本报记者邓佳

长江白鲟没能进入2020年,被宣布灭绝,保护野生动植物再次引发热议。阿里安全、阿里巴巴公益日前在北京宣布,联合国际爱护动物基金会、大自然保护学会、世界自然基金会等全球多家公益机构,共同发起“爱灵计划”。

阿里安全总监李溪涵宣布,用户即日起在淘宝搜索“爱你2020”,即可登录保护野生动植物的小程序“灵憩”,选择成为小程序列举的某个物种的守护者。“爱灵计划”既传播各类野生动植物保护知识,也为搜索野生动植物的用户提供替代品。

阿里透露,目前,有超过3万个物种在平台禁售。2019年,淘宝共拦截、清理相关违规信息135万余条,4.3万人参与了举报,2700多名志愿者和风控技术24小时在线“巡逻”,保护野生动植物的宣传页面被浏览超过300万次。

## 数字经济治理技术助力野生动植物保护

屡禁不绝的非法贸易、愈发危险的野生物种,激发出保护者的行动欲。在野生动植物保护领域,从2000年开始,阿里就和国际性组织国际爱护动物基金会(IFAW)、国际野生生物贸易研究组织(Traffic)长期合作,致力于禁止野生生物特别是象牙的网上交易。此后,鱼翅、熊胆、海龟、活体萤火虫等超过3万个物种进入阿里的禁售名录,平台对相关捕猎工具也进行

严格管控和打击。阿里安全风控系统作为数字经济治理体系的核心能力,通过人工智能算法等前沿技术,可对文本、图片、视频、直播等内容进行全面的检测,实现对涉及野生动植物违规信息的毫秒级识别。

## 联合公益机构创新保护模式

保护野生动植物需要多方努力。2016年,原国家林业局、原农业部、网信办、海关总署、原国家质检总局、多家公益机构等,共同制定了第一个互联网野生动物及其产品网络交易审核标准,阿里还联合这个标准首家试点单位,成立打击野生动植物非法贸易联盟,对这类违法行为进行联合防治。

“持续加强公众对于野生动植物保护的认知并推广相关知识,对于减少对非法野生动植物制品的消费和生物多样性保护至关重要。”国际爱护动物基金会(IFAW)高级项目官员马晨玥表示。

相比单纯地禁止买卖,信息普及之后,用替代品来满足消费需求,成为新模式。多家公益机构负责人表示,只有从根源上解决供需问题,减少对野生动植物的伤害,才能真正保护它们。据介绍,阿里与多家公益机构联合发起的“爱灵计划”,预计将覆盖超过3万个物种,可精准触达数百万的野生动植物制品消费者,通过需求转化,每年可拯救百万计的野生动植物。