

2022 年食品安全系列宣传之一：

专家谈食品安全国家标准：用 1366 项标准守护“舌尖上的安全”

俗话说“民以食为天”，这句老话也深刻阐释了饮食对于百姓生活的重要意义。随着人民群众生活水平的不断提高，如今大家不仅仅追求吃得饱，更是关注如何吃得安全、吃得健康。人民网配合国家卫生健康委员会共同举办以“专家谈食品安全标准”为主题的在线访谈，邀请国家食品安全风险评估中心专家介绍相关食品安全国家标准，为网友科普食品安全知识，进一步树立食品安全意识。

食品安全关系民生福祉，为进一步提高食品安全保障水平，让百姓吃得更放心，我国陆续出台了多项食品安全国家标准。近日，国家食品安全风险评估中心专家就网友关注的食品安全国家标准等问题进行了详细解答。

什么是食品安全标准？“十四五”食品安全工作如何抓？

“民以食为天，食以安为先”，加强食品安全监管，关系着人民群众“舌尖上的安全”。国家食品安全风险评估中心标准一室主任、研究员朱蕾介绍，食品安全标准是我国唯一强制执行的食物标准，是保障食品安全、促进行业发展和保障公平贸易的重要手段，是食品安全监管重要的技术依据。

她表示，国家卫生健康委按照《食品安全法》赋予的法定职能，依法管理食品安全国家标准的工作。截至目前，我国共发布

了食品安全国家标准 1366 项，包括通用标准、产品标准、生产规范标准和检验方法标准四大类标准，这四类标准有机衔接、相辅相成，从不同角度管控不同的食品安全风险，能够涵盖我国居民消费的主要食品类别和主要的健康危害因素。

朱蕾举例称，例如通用标准《食品中致病菌限量》（GB 29921-2013），针对肉制品、水产制品、即食蛋制品、粮食制品、即食豆类制品、巧克力类及可可制品、即食果蔬制品、即食调味品、坚果制品等共 11 大类食品设定了致病菌限量要求。还有两类标准《食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）以及《食品营养强化剂使用标准》（GB 14880-2012）结合食品来源和食品加工两方面的特点，对乳及乳制品、脂肪和油、冷冻饮品、水果、蔬菜、豆类、食用菌、藻类、坚果及籽类等 16 大类、354 小类的食品规定了食品添加剂和食品营养强化剂的使用要求。

朱蕾表示，为实现到 2035 年我国食品安全标准水平进入世界前列的目标，整个“十四五”期间，将重点开展四方面工作：一是加强食品安全标准规划顶层设计。通过制定最严谨的标准，提高从农田到餐桌全过程的食品安全风险控制能力，提升食品全链条质量安全保障水平。

二是深入贯彻食品安全风险分析原则。食品安全标准的制定要基于风险评估的结果，采用我国的膳食暴露和食品污染数据，经过科学评估并考虑标准的社会和经济影响，进一步发挥食品安全风险监测网络的作用，以及食物消费量调查和总膳食研究资料的基础作用，完善风险评估的技术，为食品安全标准制定提供科学的支撑。

三是系统开展食品安全标准体系评估。开展好对现有标准的跟踪评价，从科学性、合理性、可行性三个方面对各类标准开展系统评估，能够及时发现存在的问题并加以调整和完善。在此基础上，建立科学客观的标准评价指标体系，评价标准在保护消费者健康、促进行业发展、影响食品国际贸易等方面发挥作用。通过成本-效益分析模型，了解标准实施后获得的健康保护、产业发展等社会经济效益和标准实施成本之间的关系。

四是在“十三五”工作基础上，继续积极参与全球食品安全治理活动。

我国对食品中的致病菌、污染物有哪些限量规定？

食品当中的致病菌、污染物（真菌毒素）对消费者健康危害较大。为此，我国制定了《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，对食品当中的主要致病菌、污染物（真菌毒素）进行限量管理。

致病菌是常见的致病性微生物，能够引起人或者动物发生疾病。食品中的致病菌常见的主要有沙门氏菌、副溶血性弧菌、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等等。据统计，我国每年由于致病菌引起的食源性疾病报告病例数占全部报告病例数近一半左右。

国家食品安全风险评估中心标准二室主任、研究员王君介绍，《食品安全法》规定，食品安全标准应该对食品当中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质作出限量规定。为了控制食品当中的致病菌污染，预防食源性疾病，我国制定了食品当中的致病菌限量标准，

就是《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB29921-2013), 2013 年发布, 2014 年 7 月正式实施。

食品在贮存、加工、运输等过程中都有可能被污染, 什么算食品中的污染物, 我国食品标准中对污染物限量的管理是怎样的?

对此, 王君解释到, 污染物是指食品从生产(包括农作物种植、动物饲养和兽医用药)、加工、包装、贮存、运输、销售, 直到食用全过程中产生的或者由于环境污染带入食品当中的, 特别强调的是非有意加入的化学性危害物质。我国现行污染物限量标准, 即《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017) 和《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017), 这两个标准都是在原来相应标准的基础上, 即 2011 版和 2012 版本的基础上修订的。

王君提到, 与原来的相应标准相比, 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》通过我国葡萄酒和咖啡中赭曲霉毒素 A 风险评估及产品消费量情况, 根据膳食暴露风险评估结果, 增加了葡萄酒和咖啡中赭曲霉毒素 A 限量要求。而《食品安全国家标准 食品中污染物限量》根据我国居民膳食稀土元素风险评估结果, 取消了植物性食品当中的稀土限量要求, 增加了作为普通食品管理的螺旋藻及其制品中的铅限量要求。除此之外, 将《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》《食品安全国家标准 辅食营养补充品》《食品安全国家标准 运动营养食品通则》《食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品》这几个标准中有关污染物的指标统一纳入该标准管理。

为什么要使用食品添加剂？哪些可以安全使用？

平常，大家在看食品配料表时，总被各类添加剂的名称弄得一头雾水。到底哪些是食品添加剂？为何要使用食品添加剂？我国目前批准使用的食品添加剂有多少种呢？

对于上述问题，国家食品安全风险评估中心副研究员王华丽回应称，根据《食品安全法》的要求，食品添加剂是指为了改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要，加入到食品中的人工合成的或天然的化学物质。常见的防腐剂、着色剂、营养强化剂、香精香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂等都属于食品添加剂的范畴。

按照我国对食品添加剂管理范畴，目前允许使用的食品添加剂品种有 2300 余种，香料占了很大一部分，将近 1800 多种。

“食品添加剂按功能分为 23 个类别，大家最熟悉的可能是防腐剂、糖果里的着色剂、香精香料等，不太熟悉的比如食品加工过程中要用的酶制剂、萃取剂、脱模剂、澄清剂等，这种物质也是属于食品添加剂。”她说。

那么，为什么要使用食品添加剂呢？王华丽表示，使用食品添加剂有两个方面需求，一方面是食品加工工艺的需要；另一方面是大家对于食品的口味或者营养需求的需要。目前，大家能在超市购买到各式各样的食品很大程度上归功于食品添加剂。如果没有防腐剂，很多食物会在短时间内发生腐败变质，无法实现长途运输，也就没有那么多丰富多样的食品可选择。

“有了抗氧化剂（比如 TBHQ），油、麻花、坚果等食品就不会有哈喇味。比如甜味剂，像安赛蜜、阿斯巴甜等，能够满足糖尿病人对甜味食品的需求和渴望。”她说。

针对哪些食品添加剂的品种可以使用这一问题，王华丽指出，凡是不在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

（GB2760）和国家卫生健康委公告允许使用品种范围的，都不是允许使用的食品添加剂，比如常见的苏丹红、三聚氰胺等。

俗话说，没有规矩不成方圆。王华丽介绍，为了保证“舌尖上的安全”，我国已制定发布了 600 多项食品添加剂食品安全国家标准，基本能够满足目前的监管和行业需求。

来源：人民网