

# 2024年,食品安全与健康热点解读

● 本报记者 孟凌霄

“见手青”蘑菇中毒致幻当儿戏?食用油燃烧变“沥青”?“神仙酒”真的有神奇功效吗?

近日,由中国食品科学技术学会主办的“2024年食品安全与健康热点科学解读媒体沟通会”在北京召开,院士专家对年度食品安全与健康十大热点进行了深入解读。

## 热点一:食品欺诈频发

### 货真价实何其难

解读专家:陈君石,中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心总顾问

“以假乱真”“以次充好”为代表的食品欺诈,虽然不一定会给消费者的健康带来危害,但严重侵害了消费者的利益,打击了消费者对食品供应的信心,扰乱了市场公平竞争秩序。要通过完善法制、行业自律、科普宣传、加强监督等,共同构建食品真实性社会共治共建的良好生态。

## 热点二:减油、增豆、加奶

### 做好健康“加减法”

解读专家:李宁,国家食品安全风险评估中心主任、研究员

围绕“合理膳食、健康生活”主题,针对我国居民油摄入过多,豆、奶类食品摄入不足等膳食结构现状,国民营养健康指导委员会提出了“减油、增豆、加奶”的针对性改善措施,对于促进我国居民形成合理膳食结构、提升健康素养、推进产业高质量发展具有重要意义。

## 热点三:脱氢乙酸钠

### 标准调整引热议

解读专家:孙宝国,中国工程院院士、北京工商大学教授

脱氢乙酸钠是一种常见的食品添加剂。为保障公众健康和食品产业发展,我国对食品添加剂一直实行严格的准入和淘汰机制,开展持续、动态的跟踪评价,不断调整其使用范围和使用量,并禁止使用部分物质。强制性标准实施前都会设置一定的过渡期,给予食品生产企业调整的过程。要科学、理性看待标准调整。

## 热点四:食用油燃烧变“沥青”

### 陈年老“梗”莫恐慌

解读专家:王兴国,江南大学教授

食用油在不完全燃烧后都会形成黑色胶状物,这是油脂的共性,是高温加热的缘故。将食用油烧热变“沥青”与“问题油”挂钩的说法是错误的。各方应以科学严谨的态度传播食品营养和安全信息,以免误导公众。同时,消费者在家庭烹饪时可多采用蒸、煮、炖或水焯的烹调方式,尽量减少高温煎、炒。

## 热点五:大肠杆菌 O157:H7 污染含洋葱条汉堡

### 食源性疾病仍为“头号杀手”

解读专家:刘秀梅,中国疾病预防控制中心原食品安全首席专家、研究员

微生物性食源性疾病是全球普遍关注的重大食品安全问题。以大肠杆菌 O157:H7 为代表的产志贺毒素大肠杆

菌极易污染生肉、生乳和生鲜蔬菜,使人群疾病的负担加大。国内外正逐步完善基于风险的控制措施,我国社会各界都应予以高度重视。食品企业要加强对食品原料、生产经营过程的风险管理,将食品安全“五要点”落到实处。

## 热点六:“中药奶茶”爆红

### 食药物质圈粉年轻人

解读专家:谢明勇,中国工程院院士、南昌大学教授

食药物质是指传统作为食品,且列入《中华人民共和国药典》的物质。食药物质的创新应用是我国食品行业健康转型的重要方向。行业在应用食药物质的过程中,要严格按照我国相关法规的要求,同时加强食药物质的基础及应用研究,建立我国食品功能声称管理体系,为食药物质相关产品的市场定位提供标准化依据。

## 热点七:溴酸盐“达上限”

### 乌龙事件“水”落“实”出

解读专家:王竹天,中国食品科学技术学会食品安全与标准技术分会主任委员、研究员

用欧盟对天然矿泉水中溴酸盐含量的标准评判饮用天然水产品,属于标准套用错误,而关于“溴酸盐达上限”的表述也易引起公众误解。溴酸盐在涉事产品中的含量符合标准要求,且远低于能够引发健康风险的量。食品安全信息发布应遵循科学、严谨的态度,避免造成消费者恐慌。

## 热点八:“见手青”出圈

### 蘑菇中毒非儿戏

解读专家:范志红,中国农业大学教授

野生“见手青”多属于条件食用菌,味道鲜美,但同时可能含有多有毒物质,其中毒机理复杂、后果严重。网络中将“见手青”中毒体验娱乐化,是十分危险的行为。公众应坚持“不采、不买、不吃”不认识的野生蘑菇。相关部门要强化科普宣传。网络平台应加强内容审核管理,规范自媒体行为。

## 热点九:节粮减损

### 耕好“无形良田”

解读专家:金征宇,中国工程院院士、江南大学教授

做好“从田间到餐桌”全链条减损,控制好“舌尖浪费”,将大大减少我国食物资源的浪费。依靠科技手段,建立节粮减损的长效机制,实现“藏粮于食品”。政府、行业、企业和消费者要多方协同,推动全社会形成节约粮食的风气,向“舌尖”餐桌要食物。

## 热点十:央视揭秘“神仙酒”

### 神奇功效原是虚假宣传

解读专家:钟凯,科信食品与健康信息交流中心主任

食品企业在市场营销时应严格遵守相关法规要求,确保产品宣传的真实性。普通食品不应宣称具有保健功能,更不应宣传能治疗或预防某些疾病。消费者购买保健功能酒类产品时应查看“蓝帽子”标识,并按标签、说明书要求使用。牢记“小酌怡情,酗酒伤身”,坚持健康饮食。

## 京津冀共同推动合成生物制造产业协同创新发展

本报讯 近日,京津冀合成生物制造产业协同创新发展工作推进会在北京举办。本次会议由北京市科委、中关村管委会,天津市科技局、天开高教园管委会,河北省科技厅和工信厅,京津冀协同发展联合工作办公室共同主办,旨在发挥京津冀三地优势,推动合成生物制造新质生产力培育,努力构建京津冀合成生物制造协同创新发展新格局。

主办方代表在会上发布了京津冀自然科学基金合作专项增设合成生物制造主题指南。该指南将引导京津冀地区科

研团队围绕三地共同关注的合成生物制造应用基础问题开展联合研究,形成实质性合作。这批项目计划于今年3月份启动组织。

京津冀合成生物制造产业创新联盟在会上宣布启动。联盟由北京化工大学牵头发起筹建,将打造生物制造领域的优质资源对接和成果转化产业化平台,不断推进菌种知识产权保护和监管科学创新,共同开展标准创制,促进产业链上下游的有组织协同,打造有整体竞争力的区域协同发展生态。

会上,中国科学院微生物研究所、中国科学院天津工业生物技术研究所、河北省科学院微生物所、北京合成生物制造技术创新中心等联合发布京津冀合成生物制造共性技术平台高水平共享倡议;京津冀三地伙伴园区代表,包括北京未来科学城、农业中关村核心区、天津港保税区、天津武清开发区、秦皇岛北戴河新区、石家庄市国际生物医药园等6个园区,共同签署合成生物制造伙伴园区计划;中国工商银行北京市分行、天津市分行、河北省分行三地分行向三地合成

生物园区平台赠予“京津冀合成生物制造产业2025意向授信函”,为三地合成生物制造产业企业集体新增意向授信近百亿元。

据悉,本次推进会将推动京津冀合成生物制造领域科技创新与产业发展深度融合,同时拓展京津冀三地协同边界与内涵,为区域经济蓬勃发展注入了新活力与新动能,力争早日将合成生物制造产业打造成京津冀生物经济发展新引擎和未来产业发展新标杆。

(沈春蕾)