

四川省疾控中心微生物所所长、卫生部专家、食品安全国家标准审评委员会委员何树森接受本报记者专访——

解析“肉毒梭菌及肉毒毒素检验”方法修订

□ 本报记者 樊瑛

人们一直认为中国的饮食文化博大精深，源远流长。历朝历代数不胜数的美食家陶醉在美食、美酒的欢愉之中，此次愉或许是生活在“美食之国”的中国人比较容易获得幸福感的途径吧。

但当这种幸福感被地沟油、三聚氰胺、苏丹红等食品安全事件“秒杀”后，关于国家食品安全标准自然就引起了大众的高度重视。食物在生产过程或运输过程中谁也不能绝对保证不会受到污染，进而对人体健康产生危害。那么，鉴定和检测食物是否被污染，食品安全国家标准就是最可靠的依据。因而，在食品安全问题迫切需要解决的当下，制定食品安全标准的专业人士，自然会受到各方面关注，四川省疾控中心微生物所所长何树森就是这样的一位专业人士，他是卫生部专家、食品安全国家标准审评委员会委员。

日前，记者如约采访了何所长。他身着白大褂端坐在办公桌前，儒雅兼具科研人员的专业素养和严谨气质，向记者专业地解析了他带领团队正在实施的“肉毒梭菌及肉毒毒素检验”（GB4789.12）方法修订，这是四川省疾控中心在参加2012年食品安全国家标准制（修）订项目中，承担的两个项目中的一个项目。

食品安全——国家强化监管，重视标准体系建设

记者：何所长如何看待食品安全问题？

何所长：可以说食品安全问题始终伴随着人类社会的发展进程，随着人们生活水平的不断提高，科技发展

水平的不断提升，人类增强了对食品安全的认识。特别是当今各国政府将食品安全问题视为关系到国家公共安全的大问题，纷纷加大监管力度。我国政府近年来也是高度重视食品安全，不断强化食品安全监测和监管，重视标准体系建设，从技术上、管理上全面规范食品安全标准的制定。特别是近年来更是加大投入，开展食品相关标准的清理完善工作，在此基础上，不断制（修）订食品安全国家标准，在“十二五”末将建成我国食品安全国家标准体系。根据《食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》规定，卫生部通过向社会公开征集2012年度食品安全国家标准立项建议，根据反馈情况和食品安全国家标准制（修）订重点领域，确定了《2012年食品安全国家标准项目计划》，该计划涉及了基础标准、产品、食品添加剂、生产经营规范和检验方法五大类82项国家标准的制（修）订，卫生、质监、农业、商务、食药监等行业众多科研院所、事业单位和行业协会承担标准制（修）订任务，并要求在一年内完成，提交标准文本和编制说明。今年，国家把2012年食品安全国家标准制（修）订项目中的“肉毒梭菌及肉毒毒素检验”（GB4789.12）方法修订项目交给我所承担完成，我们在感到荣幸之余，是充满信心和决心要把这项光荣任务完成好。同时在平时的工作中，我们做食品安全工作的科研人员会在第一时间发现并研究食品安全问题，为人民的健康保驾护航。

“肉毒梭菌”——本身无毒，在无氧环境和一定条件下产生毒素

记者：请何所长从科学角度介绍“肉毒梭菌”。



◎在实验室里工作的四川省疾控中心微生物所所长何树森

何所长：“肉毒梭菌”存在于一定区域的海鱼和动物粪便当中，“肉毒梭菌”本身无毒，该菌污染了特殊食品，并在一定温度和厌氧等环境下生长便有可能产生毒素，但该毒素在高温条件下，毒性很快丧失。如发酵豆制品、肉制品等特殊食品，若被该菌污染，在密封包装或无氧环境中保存，就可能产生毒素，针对这种情况，食品最好高温蒸煮后食用比较安全，但该菌污染源有限，正常生产和销售的食品不会受到污染，食用是安全的。

方法修订特点——拟增加分子生物学实验室方法检测肉毒梭菌

记者：请谈谈这次微生物所承担的“肉毒梭菌及肉毒毒素检验”（GB4789.12）方法修订项目。

何所长：前面提到被污染上“肉毒梭菌”的食品，如果包装在无氧的环境下，是可能产生“肉毒毒素”的，而这种毒素如果不小心随着食物进入了人体，对人体构成极大的伤害。因此，为保证大众的身体不受“肉

毒毒素”的危害，国家今年确立了“肉毒梭菌及肉毒毒素检验”（GB4789.12）方法修订项目，由我所具体承担完成。我们将参照国际标准，在原方法基础上考虑引入分子生物学实验室方法来检测肉毒梭菌，以期达到快速、准确和在基层实验室可开展该菌检测的条件与能力。一旦我们修订的检验方法通过卫生部批准，将会成为国家的强制性检验方法标准并在全国推广实施，应用于常规食品风险监测，进一步提高相关食品安全的保障水平。

国家标准——公开征求社会各行业、技术机构意见

记者：“肉毒梭菌及肉毒毒素检验”（GB4789.12）方法标准要正式成为国家标准会经过哪些程序呢？

何所长：食品安全国家标准一般需要经过立项、起草、审查、报批四个阶段，过程中还会有专家意见、社会公示、修改与复审等环节，确保标准的科学性和可操作性，整个过程需经历一年以上的时间。比如我所最后形成的标准文本，将公开征求社会各行业、各技术机构意见，必要时向国外相关机构组织征求意见，最后，经国家食品安全国家标准审评委员会专家审核通过、报卫生部批准实施。

2012年食品安全国家标准制（修）订项目的启动与实施，是自2009年颁布食品安全法以来，最大规模的一次，把以前分散的几千个食品标准进行清理，集中制定，规范完善。我们相信：有国家强有力的标准制定和监管，有中国的何树森们保驾护航，有食品安全第一责任人食品生产经营者的诚信守法，就一定能够筑起中国坚固的食品安全堤坝。

如何判断是道德问题还是法律问题，在不同的国家、不同的社会、不同的文化、不同的阶段，对某一问题的认识可能就不一样。就我国目前的状况而言，将诚信纳入食品安全监管已是当务之急。专家表示“诚信机制的建立，一是要立法，二是要采取市场机制。对一些大型食品企业，尤其要采取市场的机制，运用声誉法的形式，使得它们不敢做出有违诚信的行为。通过诚信立法能够真正把一些不讲诚信的企业驱逐出市场。”

还有专家认为，针对我国目前食品安全多部门监管的体制、执法部门之间出现的监管空白或相互推卸等问题，必须及时加以解决。我国食品安全监管职能已经调整，如卫生部的一部分监管职能调整给国务院食品安全委员会办公室，但相关法律法规的修改却没有跟进，因此，适时修改和完善食品安全法仍然是我国迫在眉睫的任务。

重建餐饮企业安全信誉

□ 本报记者 喻永国

近年来，“毒大米”、“回锅油”、“地沟油”、“勾兑门”等事件层出不穷。我国餐饮行业遭遇前所未有的信任危机。还有啥东西能吃？这已成为人们每天谈论的焦点。

信任危机：中国餐饮业之痛

“个别餐饮企业的道德缺失确实为整个餐饮行业，尤其是连锁餐饮行业带来了严重的负面影响。”一位不愿具名的连锁餐饮企业负责人说。对于白领而言，工作日的午餐吃的基本都是快餐，肯德基、麦当劳、味千拉面、永和豆浆以至于老字号东来顺、聚德华天等，而对于蓝领而言，朋友小聚、周末逛街小憩也会选择这样的地方。

但是日前相继爆出一些餐饮企业通过勾兑浓缩液来冒充熬制的骨汤、后厨卫生问题、甚至地沟油等问题让消费者生忧，自然也给同行业企业带来困扰。“水煮鱼特价都没客人吃。”一餐饮负责人说，地沟油事件爆出后，他最深切的感受是，店内

水煮鱼、水煮肉片这类大量使用食用油烹制的菜销量下滑50%。另据媒体报道，为了打消顾客对地沟油的担忧，也为了让自家餐馆的生意红火起来，出于无奈，一家餐馆发出了一份“抵制地沟油的倡议书”。倡议书写道：“地沟油坑爹又坑娘，顾客就是我爹娘，坑爹坑娘心不良——拒绝地沟油！”这家餐馆负责人表示，目前他们和油品供应商签订了协议，协议中称，只要有顾客发现油品有问题，涉及的赔偿由供油商出。

食品安全信任危机根源在食品加工和生产环节。从食品原料生产方面看，农业生产多为一家一户的小农生产模式，绝大多数原料生产者并没有经过系统的科技、法律知识等相关培训，散养散种的生产方式，难以实行有效的日常安全监管。在加工方面，食品加工生产领域准入门槛低，作坊式、多散户、小户。全国50多万家食品生产企业当中有40多万家是10人以下的小企业，监管起来点多面广。此外，许多消费者自身的饮食习惯不合理，给不法商贩留下了可乘之机。有人表示：“馒头本没有那么白、

鸭蛋本没有那么红、猪肉中的瘦肉本没有那么多；但是，如果消费者的要求超出了食品本身能够达到的程度，不法分子就会通过违法添加有害物质来满足消费者不合理的要求，就必然带来食品安全问题。”

化解信任危机：餐饮企业在行动

一场食品安全的信任危机，引发了全国从政府职能部门到食品企业的食品安全保卫战。“食品安全对于消费者和餐饮企业来讲都是头等大事。”记者在走访一家食品加工企业时，该企业负责人表示，餐饮企业参差不齐，对食品安全的认识也不尽相同，所以有的餐饮企业存在对食品安全管理失控的现象。就所有餐饮企业而言，在原材料运输、原材料采购、原材料存储保管、原材料加工，以及成品销售服务环节都是可以做到食品安全有效管控的。

在成都市城西的一家餐饮企业，记者看到，该企业制定了完善的食品

安全监管体系。在原料采购上，所有蔬菜类菜品直接来源于农户，农户将菜从地里采摘之后直接送往公司，没有中间商的参与，这样就减少了菜品的市场滞留期，保证了新鲜度。同时，品控人员会对每一样蔬菜进行农药残留检测，只有合格的菜才能被允许收货。

在城南的一家火锅企业，一负责人透露，“实实在在做事”是他们秉承的一贯原则，火锅店供应的肉类，从饲养到屠宰全部由自己的公司负责，蔬菜则由固定的供应商加工配送，每个环节都可以保障万无一失。

专家：食品安全信用体系建设是当务之急

社会学专家表示，要完善我国食品安全信用体系建设，并且发挥它作为行政机关监管的作用，在已出台的法律法规基础上，依法建立具备标准化和可操作性的食品安全信用体系已成为当务之急。

因为建立诚信体系已不能仅仅依靠道德力量，所以必须依靠法律权威和法律力量来建构诚信体系，让违背诚信的行为承担相应的民事和刑事责任。在西方国家，包括美国，道德

法已是常态。如何判断是道德问题还是法律问题，在不同的国家、不同的社会、不同的文化、不同的阶段，对某一问题的认识可能就不一样。就我国目前的状况而言，将诚信纳入食品安全监管已是当务之急。

专家表示“诚信机制的建立，一是要立法，二是要采取市场机制。对一些大型食品企业，尤其要采取市场的机制，运用声誉法的形式，使得它们不敢做出有违诚信的行为。通过诚信立法能够真正把一些不讲诚信的企业驱逐出市场。”

还有专家认为，针对我国目前食品安全多部门监管的体制、执法部门之间出现的监管空白或相互推卸等问题，必须及时加以解决。我国食品安全监管职能已经调整，如卫生部的一部分监管职能调整给国务院食品安全委员会办公室，但相关法律法规的修改却没有跟进，因此，适时修改和完善食品安全法仍然是我国迫在眉睫的任务。

南山奶粉曝“致癌门” 亚华乳业已遭停业整顿

本土奶业又一轮信任危机被南山奶粉引爆。

日前，广州市工商局公布了今年第二季度流通环节乳制品及含乳食品抽样检验结果，光明、南山等品牌乳制品被检出不合格。其中，南山倍慧5个批次奶粉被检出致癌物质黄曲霉毒素M1超标。

“只能说他们管理太差了，这么严重的问题都有，真是没想到。”一位资深奶业人士在接受记者采访时直言。

针对亚华乳业问题奶粉情况，国家质检总局在近日的一个发布会上称“高度重视这一情况”，并立即通知湖南省质监局进行调查处理，湖南省质监局已经责令企业全面停止生产销售，召回问题产品。（每日经济新闻）

贵州组织 论证酱香型白酒技术标准

近日，贵州省质监局、省产品质量监督检验检疫局组织省内知名专家、学者、技术人员对《贵州酱香型白酒技术标准体系》方案进行论证。论证人员认为，该方案稍作调整后即可制成标准，年底将对标准进行专家审定。

目前，贵州省是国内酱香型白酒最大的生产基地，全省各地酱香型白酒生产企业众多，但在酱香型生产工艺上鱼龙混杂。虽然酱香型白酒国家标准已于2011年7月正式批准发布实施，但标准不含陈年酒管理及技术要求，标准的缺乏和不完善严重制约了贵州省酱香型白酒的健康有序发展，质监部门也缺乏必要的技术标准对酱香酒生产企业进行有效的监管，因此，及时总结和制定酱香型白酒技术标准体系迫在眉睫。

此次制定《贵州酱香型白酒技术标准体系》包含基础标准、原辅料标准、生产技术标准、产品标准、检测标准、包装、标志、运输、贮存标准和其他相关标准7个部分。（中国食品安全报）

食品单位不得 采购、加工和销售织纹螺

7月20日，国家卫生部网站发布了《关于预防织纹螺食物中毒的公告》。公告表示，近期，浙江等地发生多起因食用织纹螺引起的中毒事件，为保护消费者身体健康，特发布此项公告，避免此类事件的再次发生。

织纹螺，俗称海丝螺、海狮螺、麦螺或白螺等，主要分布于浙江、福建、广东沿海。引起织纹螺中毒的主要原因是其含有的河豚毒素，食用后可产生头晕、呕吐、口唇及手指麻木等中毒症状，潜伏期最短为5分钟，最长为4个小时。对食用织纹螺引起的中毒，目前尚无特效治疗解毒药物。（中新网）

忻州市清真食品安全监管 实现网络化管理

今年以来，忻州市委高度重视食品安全责任监督体系建设工作，从组织领导、专人负责、安排部署到摸底调研、制度建设等方面做了大量工作，制定实施方案，填写食品安全监管责任人监管计划及履职情况登记表、研究制定清真食品安全行政处罚裁量标准和行政执法流程图，并组织培训食品安全网络化管理系统使用基本流程及操作方法，进一步规范了全市清真食品安全监管工作。截至目前，全市9家清真食品餐饮、加工企业加入食品安全监管网络化管理系统。（山西省人民政府网站）

伍田 WOTeam 耗牛肉

完整产业链 品质有保证

成都伍田食品有限公司
CHENGDU WOTEAM FOOD STUFF CO., LTD

全国高端芝麻香型原酒供应厂家

全国白酒标准化技术委员会
芝麻香型白酒分技术委员会会员单位
中国芝麻香型白酒研究院院士单位

芝麻香型、酱香型、原浆酒、基酒、调味酒、低度系列酒、集团单位定制酒

河南省傅潭酒业有限公司
地址：河南省南乐县城北环路北
电话：0393-6292292 5318999 13707676148

国家农业产业化重点龙头企业 国家星火计划项目 世界肉类组织成员

产品通过美国FDA认证 澳大利亚AQIS认证

得益绿色 DEYI GREEN

米饭 肉食品 下饭菜

做食品就是做良心——杜诚斌

四川得益绿色食品集团有限公司 电话：028-85335818 网址：www.scdedeyi.com