

2012 年食品安全事件标准大起底

记者 蔡梦葵 成都报道

2013年1月5日,中国食品科学技术学会的十二名权威专家对2012年发生的12起食品安全事件进行解答。专家表示,这12起热点事件分别存在标准引用有误、判定依据不足、企业生产过程管理和控制不到位、执法不当、生产超范围使用新资源食品配料、外源性迁移污染等不同问题。但真正属于食品安全事件的问题占极少数,仅可口可乐一起。与会专家表示:白塑剂超标并非食品安全事件,食品当中都含有有毒有害物质,但这并不意味着对人体能够造成危害。专家们涉及的12起食品安全问题中,有10起事件是以标准误用和判定依据误用而确认为非安全事件。对于这种说法,记者随机选取了五起事件,对其引用标准、规范、测试具体方法进行一一解读,力求科学地证实专家们的判定是否无误。

螺旋藻铅超标

2012年3月,有媒体抽检8大螺旋藻品牌,由国家认证认可监督管理委员会认定的多家权威检测机构的检测结果均显示,有6个样品的铅含量严重超标。根据我国保健(功能)食品通用标准规定,除胶囊、固体饮料外,一般食品中的重金属铅含量不得超过0.5mg/kg。而被抽检的8个螺旋藻品牌样品中,最大超标达820%。但随后,国家药监局在3月31日通报:媒体报道的绿A牌螺旋藻精片、汤臣倍健牌螺旋藻片和金奥力牌三达紫光螺旋藻片等其他产品铅含量在本次监督检查中结果均未超过国家限量标准。

媒体和国家药监局参照的标准均是《国家《保健(功能)食品通用标准(GB16740-1997)》》。记者通过查询标准,发现药监局采用的判定依据是标准内“其中以藻类和茶类为原料的固体饮品和胶囊产品的个别产品,铅限量为2.0mg/kg”的依据。媒体选择的判定依据为“一般产品”,规定铅含量不得超过0.5mg/kg。

但是,尽管标准中的“个别产品”一概涵盖藻类,但标准也清楚地注明:“个别产品”定义为“固体饮品和胶囊产品”,而我国的螺旋藻基本为片剂。

我国螺旋藻是否应依据2.0mg/kg作判定?记者采访到毕业于四川农业大学,曾在多家权威第三方检测机构负责消费品食品技术检测工作和市场推广工作的张先生。张先生认为:如果标准中的“个别产品”明确标识有“片剂”,由2.0mg/kg为判定依据便没有问题。但由于这并未被注明,使得不是那么回事了。严格来讲,既然片剂藻类产品未明确标注于“个别产品”中,则应当用“一般产品”的0.5mg/kg来作判定依据。专家用2.0mg/kg是不严谨的。

另外,按照媒体公布的超标比率来看,即使按“个别产品”为依据,“康特力斯”仍应算超标。因此,专家的说法不仅是不严谨,还有避重就轻的嫌疑。

立顿“农药门”

绿色和平组织在2012年4月检测出“立顿”牌绿茶、铁观音和茉莉花茶三样样品中含有《中华人民共和国农业部第1586号公告》明令规定不得在茶叶上使用的高毒农药灭多威。然而,立顿认为绿色和平组织的依据标准为欧盟标准,如依据国标,立顿的产品完全达标。

据了解,和欧盟相比,我国现行茶叶国标中农残限量指标明显偏低,以灭多威为例,卫生部颁布的标准中规定最大残留限量为3mg/kg,而欧盟最大残留限量规定仅为0.1mg/kg。张先生提供给记者的一份《欧盟、日本、中国、美国茶叶农残限量明细》中注明:茶叶相关的297项农残限量指标中,欧盟有相关要求的为224项,日本为144项,而中国仅26项。

对这起事件,中国食品科学技术学会的权威专家给出的结论为“判定依据有误”。但为何国标较之欧标要求得如此宽松。就此,张先生向记者介绍道:中国的农残标准制订宽泛,并不代表中国的

标准不安全。首先,欧盟制订高标准,跟他们将其作为技术贸易壁垒有很大关系。其次,欧盟进行限值要求的许多农药,中国并不生产或使用。第三,标准的制定还要考虑中国人的食谱,膳食结构的差异,导致摄入有毒有害物质的量不一样。比如英联邦国家的居民对茶叶的需求量就比中国人的需求量大。而且英国人喜爱的发酵茶更易使农残迁出,因此要求自然会高一些。像不爱喝茶的美国人,由于摄入量少,他们国家对茶叶农残的限制就仅规定了几项。另外,各个地区人种差异,基因的不同便对不同物质敏感性和耐受度不一样,也导致各个国家和地区的法规有较大差异。比如同样十分注重食品安全的日本,标准制定者却把灭多威上限定为20mg/kg,是中国最高限值的近7倍,这就从一个侧面证明了此道理。

张先生表示:此事件唯一的矛盾之处,则是标准制定者对茶叶里的灭多威残留量规定了最大限值,意为允许茶叶中含有这种农药。但农业部又明令禁止在种植茶叶时使用灭多威。

记者在网也看到其他专家作出了类似解释。中国工程院院士、茶学专家陈宗懋在接受《人民日报》采访时介绍道:在进行风险评估时,要考虑中国人的食谱,根据不同食品摄入比重进行综合测算,保证农药残余物总体摄入量不超过联合国粮农组织和世界卫生组织所公布的安全标准上限。在评估时,对于茶叶的每日摄入量采用了世界范围的最大值,也就是每日13克(英国和科威特的平均使用量),而中国人的茶叶平均使用量为每日4—5克。

古越龙山黄酒被检测含氨基甲酸乙酯

2012年5月香港媒体报道称,香港消委会测试的7类黄酒、绍兴酒、糯米酒及梅酒等酒精饮品,共计34款,其氨基甲酸乙酯的含量,分别为0.2mg/kg至0.26mg/kg,其中“古越龙山正宗绍兴陈年花雕(五年)”的含量最高。就此种物质,世界卫生组织食品添加剂专家委员会指出,动物实验显示,此物质不但会损害基因,也会引起多个器官组织患癌。世界卫生组织在2005年进行评估,认为经食物摄入氨基甲酸乙酯对健康影响不大,但经食物加上酒精饮品而摄取,则有可能构成风险。

对此事,中国食品科学技术学会的专家以目前尚无根据判定黄酒中的氨基甲酸乙酯(含量)是否存在潜在致癌风险的理由定义为非食品安全事件。主要依据是中国并没有对黄酒EC含量做出限制性要求,也无相关标准。因此,要判定古越龙山黄酒为食品安全事故并无参照依据。

但是,氨基甲酸乙酯致癌是既定事实,世界卫生组织评估“经食物加上酒精饮品而摄取”可能构成风险。由此作为依据,含有氨基甲酸乙酯的古越龙山黄酒实则是构成安全隐患的。因此,此次事件唯一能够证明的,是我国无相关判定标准,这个结果非但不能说明此事非食品安全事件,还显然存在更大的安全隐患。因为,氨基甲酸乙酯是一各方面都不清楚的可疑人类致癌物,其危害性尚未被量化,在量化标准出来以前,谁也无法说清楚是喝一斤黄酒有害还是喝一两黄酒有害。专家将此定性为非食品安全事件,貌似与整个事故背道而驰了。

肯德基汉堡细菌超标

长沙市卫生局在8月份抽检的肯德基香辣鸡腿堡中发现大肠菌群含量为30MPN/100g,按照食安汉堡小于等于20MPN/100g的标准,此汉堡超标近7倍。对此,肯德基不但未表示进行复检,反而称相关部门标准引用不对,因为被检品为汉堡而非面包。随后当地卫生部门临时将肯德基从不合格名单撤除。

中国食品科学技术学会的专家表示十分支持肯德基的观点,并以国家对汉堡无相关标准为依据,认为“标准引用有误,判定依据不足”,并将此事判定为“非食品安全事件”。但是,如果我们将汉堡分解为“熟肉、冷菜、面包、沙拉酱”四种

| 铅、砷、汞的限量 | | |
|----------|------|------------------------------------|
| 项目 | 限量 | |
| | 一般产品 | 个别产品 |
| 砷 mg/kg | ≤0.5 | 一般胶囊产品 1.5;以藻类和茶类为原料的固体饮料和胶囊产品 2.0 |
| 铅 mg/kg | ≤0.3 | 以藻类和茶类为原料的固体饮料和所有胶囊产品 1.0 |
| 汞 mg/kg | - | 以藻类和茶类为原料的固体饮料和所有胶囊产品 0.3 |

| 微生物指标 | |
|------------------------|--------|
| 项目 | 指标 |
| 菌落总数/(cfu/g) | |
| 烧烤肉、肴肉、肉灌肠 | ≤50000 |
| 酱卤肉 | ≤80000 |
| 熏煮火腿、其他熟肉制品 | ≤30000 |
| 肉松、油酥肉松、肉粉松 | ≤30000 |
| 肉干、肉脯、肉糜脯、其他瘦肉干制品 | ≤10000 |
| 大肠菌群/(MPN/100g) | |
| 肉灌肠 | ≤30 |
| 烧烤肉、熏煮火腿、其他熟肉制品 | ≤90 |
| 肴肉、酱卤肉 | ≤150 |
| 肉松、油酥肉松、肉粉松 | ≤40 |
| 肉干、肉脯、肉糜脯、其他瘦肉干制品 | ≤30 |
| 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌) | 不得检出 |

制图/胡运梅

主要原料,再以长沙市卫生局测出的230MPN/100g作参照,以各种主要原料大肠菌群最高限值作对比,除了按面包标准明显超标外,记者发现,按照熟肉卫生标准GB2726-2005中微生物指标(如图)规定,肯德基汉堡已超过与之相关的第二项“烧烤肉、熏煮火腿、其他熟肉制品”90mpn/100g的最大限值近三倍。记者查到国家的通用标准GB2718-2003中大肠菌群最高限值要求为30mpn/100g,长沙市卫生局测出的肯德基汉堡微生物指数对照之仍超标八倍。即食生菜没有相关微生物限量标准,我国也正在制定整个即食食品的微生物限值标准,预计2013年6月出台。但负责食品安全的相关专家告诉记者,现台湾已有即食食品的通用标准,限值为103mpn/100g。若参照此依据,肯德基汉堡仍超标两倍。

据张先生介绍:“由于许多即食食品的标准在我国尚暂时缺失,肯德基等许多餐饮企业对微生物指标的控制都是用自己的企业标准。这导致不少即食产品的微生物均因没有法律依据而难以监管。”不过,张先生也认为:微生物之于食品安全控制,参考意义其实并不大,因为生产环境、销售环境,甚至取样后的置放环境如空气,皆有可能对样品造成污染。这也可能是长沙市卫生局最终撤销肯德基产品的不合格公示的主要原因之一。只是,肯德基若要给公众一个交代,对整个操作过程以及原材料进行复检才是最有说服力的方法。

另外,专家所说的“标准引用有误”实则没有标准,“判定依据不足”也是由于我国尚无合适的判定依据。以此两条理由来判定肯德基汉堡超标生物超标食品安全事故实在有些牵强。这与古越龙山黄酒含氨基甲酸乙酯事件颇为相似,但黄酒含氨基甲酸乙酯还能够以国际尚无先例为由进行暂时性开脱,当然前提是专家和生产企业之前均对产品含有此物质毫无察觉。但汉堡这种存在了近百年的食物,在中国居然无微生物判定依据,甚至整个即食食品行业均无相关国标,实乃标准制定者之失责。相关专家还以此作为挡箭牌,则更显荒唐。

白酒“塑化剂超标门”

11月由酒鬼酒塑化剂门引发的白酒

行业集体塑化剂门,企业和专家们的言论则更为生动地诠释了“没有最荒唐,只有更荒唐”。而且,专家就此事件的每一句话不仅违背道德原则,也打了标准的擦边球或根本违背了标准和法律。

首先,专家同样认为“判定依据不足”而将其定义为“非食品安全事件”。跟黄酒含氨基甲酸乙酯和肯德基汉堡大肠菌群超标一样。但是白酒含有塑化剂事件不论发生在任何国家都会存在“判定依据不足”的问题,因为塑化剂跟三聚氰胺一样都是工业级添加剂,不可能出现在食品当中。任何国家、行业、企业在食品标准中去制定工业级添加剂的限制,无异于承认食品中含有工业品的合法性。举个例子:饼干标准会注明敌敌畏含量的最高限值吗?估计消费者看到营养标签都不敢买了。

其次,专家还以塑化剂“不是人为添加”的说辞开脱罪名。塑化剂被执法部门和生产企业公认来源于酒厂的塑胶管道与塑料容器。酒厂的生产环境出了问题难道不该酒厂负责?就此,四川舟楫律师事务所的王雷律师告诉记者:在法律面前没有有意无意之分,只要塑化剂是食品中明令禁止的,生产企业就应当负法律责任。举一个简单的案例,摆在阳台的花盆无意跌落砸伤路人,绝对不可以“不是人为使其跌落”而为自己做无罪辩护!况且引发塑化剂事件的还是直接属于厂家监管的生产环境。以此作为无罪辩护,无异于耍流氓。最后,专家表示:“塑化剂对人体健康的影响取决于其摄入量大小和摄入时间。”这与酒鬼酒“日饮一斤无害”的声明如出一辙。的确,根据临床研究,目前各国可容忍的60公斤成人每日摄入邻苯二甲酸二丁酯的量范围内为1.2-8.4毫克,这样的含量标准内,人体会将其以尿液、粪便的形式代谢出,人体和企业、专家的说法看似靠谱,但王雷律师告诉记者:这只是一句毫无法律依据的言辞而已。举一个极端的例子,只要白酒瓶上没有标注白酒中含有邻苯二甲酸二丁酯的成分,假如我每日喝了五斤白酒身体不出现状况,但却由于过量摄入塑化剂而造成身体不适,与生产企业打官司是绝对可以胜诉的。即使我们不喝酒,就拿着确认含有塑化剂成分的白酒去维权,只要白酒瓶上没有标注,有相关法律法规都可以确保维权成功。

『 结语 』

除上述5起事件外,2012年还有“明胶门”、“荧光物质超标”、“张裕葡萄酒农残超标”3起事件的争论也与测试标准、判定依据等有关。中国食品科学技术学会组织的专家们将事件认定为“非食品安全事件”也都以标准引用有误作为依据,与记者详细调查的5起事件相同。但是,与其说专家拿出的是依据,不如说专家拿出的是挡箭牌。通过记者调查,除“立顿农药门”之外,其余4起事件均站不住脚,专家的解答也有明显的避重就轻与故意开脱之嫌。如螺旋藻铅超标引用并未包括片剂但专家用较为宽松的“个别产品”限值为参照依据,就有明显的避重就轻嫌疑。而黄酒含氨基甲酸乙酯和汉堡微生物指数因为无相关判定依据,专家们便将其判定为乌龙事件,则更显得牵强附会,甚至有耍无赖之嫌。毕竟,就连外行也知道:标准缺失非但不等于安全,安全隐患反而更大。

专家之所以被称为“砖家”,百度百科的定义为“不以求真知为目的,说话不负责任,最终目标就是利益”。说穿了,砖家们不是以独立、科学、谦卑的态度来求是,而是为利益集团所操控、为达到某种利益而站出来说话。“这才导致近几年诞生出“孙悟空是山东人”、“自行车比汽车污染更大”的奇特论调。我们无法考证中国食品科学技术学会的十二名权威专家对12起食品安全问题的解答出于哪种目的。但有一点至少可以证明,就是他们的论断并不是每一个都非常严谨。否则,他们不会用强盗逻辑把工业添加剂摄入食品的事件定义为“非食品安全事故”。

任何领域,只要涉及安全问题都是大问题,食品安全领域的专家则更应随时流淌着严谨与科学的血液。无可否认的是,我国食品安全机制还与欧美日发达国家存在巨大差距,我国尚无完善的食品安全预警机制,许多标准的缺失仍是阻碍执法的巨大障碍。我们现有的法律法规无法保证食品的安全。但是,在这样的现状之下,专家们却急于划清界限般保持乐观的态度。相信这不会让民众也感到乐观,反而会加剧民众面对食品安全问题的警惕性。在下一起食品安全事故的发生,不论它是真实的还是乌龙,相信公众表现出的,仍是宁可信其有的无所适从的态度。