

专家在中国食品产业发展论坛上呼吁——

## 致病性微生物应引起足够重视

2014年11月21日 版面：A3

作者：陈怡

近年来，白酒里的塑化剂、猪肉里的瘦肉精、牛奶里的三聚氰胺等问题经媒体报道后，食品安全问题在百姓心目中成为一个饮食大患。在近日由中国食品工业协会主办，光明食品集团和中粮集团承办的“2014中国食品产业发展论坛”上，第一届国家食品安全风险评估专家委员会主任委员陈君石院士指出，现在，中国的食品安全状况不是大家没东西吃，也不是食品安全事故真的频发。十七八年前，中国的食品合格率仅50%—60%，像酱油等工业产品的合格率仅为40%—50%，如今，全国食品合格率达90%以上，像北京、上海这样的大城市更达到95%，总体形势是好的，但像三聚氰胺、瘦肉精那样的问题确实比较严重，这两者并不矛盾。

据陈君石介绍，目前影响中国食品安全的主要有4方面的问题：一是致病性微生物引起的食源性疾病，这是全世界，也是中国的头号食品安全问题，但因为后果往往只是吃坏了拉肚子，严重程度还未使政府和消费者感到有压力，没有引起足够的重视；第二是农药残留、重金属残留等化学性污染；第三是非法使用食品添加剂；第四是食品的掺假和欺诈。陈君石院士特别强调，人们往往把合法添加食品添加剂和非法使用混为一谈。“我很不情愿把食品添加剂问题列为第3类问题，因为现实中由于添加剂的问题给消费者造成危害的鲜有听闻，但在广大消费者心目中，这是排在第1位的需要担心的食品安全问题。”陈君石说，“确实，一种雪糕可能含16种食品添加剂，一种面包有时含9种食品添加剂，但如果笼统地说：‘长期食用食品添加剂对健康有害，特别是对于儿童，会增加其肝脏和肾脏的负担’，这就是胡说八道。”

陈君石认为，当前新闻报道鱼龙混杂，一些不实的报道放大了食品安全问题，误导了消费者，也损害了食品工业经济的健康发展。

编辑：chunchun 审核：刘纯

 点击下载PDF (<http://www.shkjb.com/FileUploads/pdf/141121/kj11213.pdf>)

证件信息：沪ICP备10219502号 (<https://beian.miit.gov.cn>)

 沪公网安备 31010102006630号 (<http://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=31010102006630>)

中国互联网举报中心 (<https://www.12377.cn/>)

Copyright © 2009-2022

上海科技报社版权所有

上海科荧多媒体发展有限公司技术支持



(<http://bszs.conac.cn/sitename?method=show&id=5480BDAB3ADF3E3BE053012819ACCD59>)