



码上看报



码上订报

专家话标准

守护舌尖上的安全

专家谈食品安全标准③



国家食品安全风险评估中心标准一室主任、研究员朱蕾

食品安全标准是我国唯一强制执行的食品标准，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。本期将由国家食品安全风险评估中心标准一室主任、研究员朱蕾，对食品安全标准覆盖面、标准体系建设及今后的重点工作进行了详细讲解。

主持人：我国食品安全国家标准体系建设取得了哪些成效？

朱蕾：首先，对这个问题，我们应该认识到食品安全标准在整个食品安全工作当中的重要地位及作用。食品安全标准是我国唯一强制执行的食品标准，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。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。

在国家卫生健康委的领导下，经过各方努力，在整个“十三五”期间，我国食品安全标准工作成效是非常显著的，主要体现在几个方面：一是标准体系更加完善。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。应该说，目前的食品安全国家标准能够初步构建起覆盖从农田到餐桌、与国际接轨的食品安全国家标准整个体系。

二是标准管理的制度和审查机制进一步完善。我们成立了第二届食品安全国家标准审评委员会，优化了标准审查程序，发布了《食品安全国家标准审评委员会章程》《食品安全国家标准工作程序手册》等文件，建立了统一的食品安全标准管理制度和工作体系。这是关于标准的审查制度和程序方面。

三是更加注重标准与食品安全风险监测和评估工作的有机衔接。从这方面来看，我们的科学性进一步增强了。根据《食品安全法》的要求，食品安全标准应以风险评估结果为依据。我们能够利用食品安全风险监测数据，基于风险评估的结果，制定修订食品中污染物等重要的健康危害因素标准——刚才王君主任也提到了相关的标准——进一步夯实标准科学基础。

四是食品安全国家标准跟踪评价与宣贯工作进一步强化。落实了标准跟踪评价制度，创新了标准跟踪评价模式，将标准跟踪评价与宣贯有机结合起来，进一步发挥了标准跟踪评价结果在标准制定修订中的作用。

五是我们积极参与国际食品标准的制定。作为国际食品添加剂法典委员会和农药残留法典委员会这两个非常重要的委员会的主持国，以及作为国际食品法典委员会亚洲区域协调员，我国的国际影响力是逐步增强的。

因此在“十三五”期间，我国食品安全国家标准体系建设成效显著，为“十四五”期间的食品安全标准工作奠定了良好的基础。

主持人：我国食品安全国家标准的覆盖面有哪些？

朱蕾：这是一个非常好的问题，因为老百姓非常关注的问题。应该说，我国食品安全国家标准的制定修订工作严格遵循《食品安全法》第二十六条对于食品安全国家标准范围的要求。

对于大家关心的食品安全国家标准覆盖面，我们可以从两个角度来说一下：一是在影响食品安全的各种主要健康危害因素方面，目前现行标准规定的内容覆盖了食品中的致病性微生物（如沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌等）、化学污染物（如铅、砷等重金属）、真菌毒素（如黄曲霉毒素）、放射性物质（如碘131）等天然危害。还有是天然危害之外的人工造成的有害因素，包括食品添加剂、食品营养强化剂、食品接触材料里的添加剂、农药残留、兽药残留等人为使用的物质。

这是两部分的健康危害因素，一个是天然危害，一个是人为产生的有害物质，这是第一个维度。第二个维度可能是老百姓更为关心的，也跟大家的切身利益相关的，就是日常老百姓在我们国家市场上所消费的食品类别，我们国家的标准是不是能够全部覆盖呢？这是大家常常问起的一个问题。在这方面，我

们目前的食品安全标准能够基本覆盖我国市场销售以及老百姓消费的主要食品类别，覆盖面能够达到90%以上，还是比较广的。比如通用标准已经能够涵盖食品行业生产和居民消费所涉及的初级农产品、加工制品等所有食品类别，覆盖面还是非常广的。比如通用标准《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。

另外两项非常重要的标准，称为《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），这两个标准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。因此，可以总结说，我国现行的食品安全国家标准基本能够全面覆盖各类食品中的各种危害人体健康的因素，能够较好地保护我国消费者的健康。

主持人：如何正确认识和应用关于致病菌及污染物限量标准？

主持人：“十四五”期间食品安全标准重点工作有哪些？

朱蕾：为实现到2035年食品安全标准水平进入世界前列的目标，整个“十四五”期间，我们将重点开展几方面食品安全标准工作：

一是加强食品安全标准规划顶层设计。为了落实党的十九大提出的新时代统筹推进“五位一体”总体布局的战略目标，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，采用我们国家自己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，我们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的作用。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，我们还要继续积极参与全球食品安全治理活动。充分发挥我国担任两个国际食品法典委员会主持国的作用，向全球食品安全治理活动贡献中国智慧和经验。完善我国食品安全基础数据对外分享机制，加强对国际标准的引领和参与。履行好中国作为国际食品法典亚洲区域协调员的职责，与世界卫生组织、国际粮农组织等相关国际组织开展深入合作，推动亚洲区域国家食品安全能力建设和标准协调。

通过以上工作，我们希望在“十四五”期间能够实现从农田到餐桌、从生产到消费全过程的最严谨的食品安全标准体系基本建成并得到有效实施，食品安全标准在保障公众饮食安全、促进产业发展方面的基础作用能够得到充分的发挥。

来源：国家卫生健康委员会官网