



编者按

食源性疾病：食品安全问题的“潜在杀手”

在日常生活中，吃坏了拉肚子的经历不少，但很多人并不知道那其实是得了一种病——食源性疾病。

“通俗地说，食源性疾病就是吃出病了，食物中毒了。你吃坏了拉肚子，就是食源性疾病。”中国工程院院士、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所研究员陈君石表示。然而，食源性疾病给人体带来的伤害远不止拉肚子那么简单。

日前，世界卫生组织（以下简称 WHO）公布了首份《全球食源性疾病负担的估算报告》（以下简称《报告》），指出全球每年有多达 6 亿人或近十分之一的人口，因食用受到污染的食品而生病，每年造成 42 万人死亡，其中 5 岁以下儿童就有 12.5 万人。

面对如此具有威胁性的疾病，为什么不能及早地被发现？不小心与它“偶遇”了，我们普通人又该如何应对？近日，记者就相关问题采访了专家。

吃出来的病

2008 年三聚氰胺导致的“结石宝宝”，20 世纪 80 年代上海因生吃毛蚶造成 30 万人染上甲肝……这些案例经历过也好，听说也罢，都是触目惊心的。在陈君石看来，他们都属于食源性疾病。

事实上，食源性疾病是涵盖非常广泛的疾病。吃了被微生物或化学用品污染的食品都可能引起拉肚子，前者如细菌、病毒等，后者如农药、有毒植物等。“从农田到餐桌的任何一个阶段都可能发生食品污染。”陈君石表示。

按照世界卫生组织定义，食品安全是指食物中含有毒有害物质，对人体健康造成影响或公共健康问题。“其关键点是对人体影响有多大，所以要解决食品安全问题，首先要搞清食品中那些有毒有害物质对人体健康危害

有多大。”陈君石说。

事实上，当前中国乃至全世界，食品安全的主要敌人是食源性疾病。

北京食品学会常务副理事长、北京工商大学食品学院教授曹雁平在接受《中国科学报》记者采访时表示，食源性疾病是食品安全的头号问题，在所有食品安全问题中，食源性疾病的发病率最高，造成的伤害也最大。

在以往的报道中，某所小学多少学生食物中毒住院、某市一家几口食物中毒住院……大家可能较少的关注这类新闻，但在陈君石看来，这些都是直接吃出来的病，还可能造成死亡。“一般老百姓对此并不重视，不认为是食品安全问题。”

与此形成鲜明对比的是，消费者普遍关心食品添加剂滥用、农药残留等问题，这些问题也足够在短时间内吸引大量眼球，甚至引发恐慌。

“但大家仔细想一想，由于滥用食品添加剂、农药残留超标，真正吃出问题、吃出病的有多少？我不能说完全没有，但与食源性疾病相比少之又少。”陈君石表示，当然，滥用食品添加剂、农药残留超标是绝对不允许的。

《报告》指出，食源性疾病的类型中，有一半以上是腹泻病，每年约造成全球 5.5 亿人患病和 2.3 万人死亡，每年有 2.2 亿儿童因食源性腹泻病患病，并造成约 9.6 万名儿童死亡。腹泻病通常是因为食用受到病毒、弯曲杆菌、非伤寒沙门氏菌和致病性大肠杆菌污染的，生的或未煮熟的肉、蛋、新鲜农产品和乳制品所致。

国家食品药品监督管理局发布的《食品安全风险解析》指出，沙门氏菌居食源性疾病病原首位。2006~2010 年间我国报告的病因明确的细菌性食源性疾病暴发事件中，

70%~80%是由沙门氏菌所致。

据了解，引起沙门氏菌中毒的食品种类多为动物性食品以及即食食品。专家表示，虽然蛋、家禽和肉类产品是沙门氏菌致病的主要传播媒介，但近年来，被沙门氏菌污染的即食食品特别是海产品引起的食源性疾病也多次发生。

据外媒报道，美国疾病控制与预防中心（CDC）发布的报告显示，美国 11 个州爆发沙门氏菌感染，造成 62 人患病，而导致这次食源性疾病暴发的元凶可能是人们喜爱的金枪鱼寿司。美国 CDC 称，患者绝大多数都是在吃了超市生鱼片寿司后被感染。

食源性疾病如此严重，是否对其发病有准确地监测？“很遗憾，我国目前还没有，但可以以两组数据看出该问题的严重性。”陈君石说。

陈君石所指的两组数据是，根据美国疾控中心数据显示，经过十年的努力，2011 年，美国食源性疾病总发病率数从 2001 年的 7200 万人次降到 4800 万人次，每年 3000 人死亡。

“总体上，我国人口多，卫生环境、饮食习惯等都比美国差，食源性疾病的患病数只会比美国更高。”陈君石介绍，2012 年上半年，我国一项涉及 9 个省份的食源性疾病主要监测发现，估计每年有 2 亿人次罹患食源性疾病，平均每 6.5 人中就有 1 个。

根据我国卫生部“门”每年收到的食源性疾病发病报告，全国大致只有 2 万 ~3 万人发病。在陈君石看来，这仅仅是冰山一角。

有数据显示，发达国家食源性疾病漏报率在 90%以上，而发展中国家在 95%以上，“我国可能更高。”陈君石说。

管住你的嘴

调查显示，发生在餐饮服务单位的食

源性疾病数最多，包括饭店、食堂和乡村酒店等，占食源性疾病总数的 55.4%；发生在家庭中的食源性疾病也比较普遍，占到总数的 40%。

北京大学第三医院消化科副主任医师薛艳也指出，在就诊患者中，因食用不洁饮食导致的肠胃疾病仍占多数。

如今，很多年轻人喜欢在街边食用不熟不净食物，比如麻辣烫、烧烤或者火锅。事实上，这些食物因没烧熟煮透，或者加工生食过程中消毒不当，很容易造成细菌污染。

“食源性疾病每年影响数百万人，有时导致严重甚至致命后果。谨防食源性疾病首先就要管住嘴，勿食不洁食物。”薛艳表示。

在陈君石看来，在生活中预防它的难度并不大，最关键是要坚持世界卫生组织推荐的“食品安全五要素”。一是保持清洁，二是生熟分开，三是烧熟煮透，四是保持食物的安全温度，五是使用安全的水和原材料。

“老百姓最应该做的是意识上的转变，一定要高度重视食源性疾病，知道他会直接影响健康，是比添加剂、农药等更严重的食品安全问题。”陈君石说。

世界卫生组织也表示，目前，仍然需要对食品生产商、供应商、食品处理者和一般公众，进行如何预防食源性疾病的教育和培训。更需要各国政府、食品行业和个人采取更多措施保障食品安全和防止食源性疾病。

据了解，我国正在制定针对餐饮业现制现售即食食品的微生物限量标准。该标准将分门别类列出在餐饮业加工、制作的冷食、热餐、自制调味品、自制饮品中的微生物限量。

政策快递



食品安全纳入公共安全范畴
2015 年 5 月 29 日

在中共中央政治局就健全公共安全体系进行第二十三次集体学习时，总书记习近平指出，公共安全连着千家万户，确保公共安全事关人民群众生命财产安全，事关改革发展稳定大局。党的十八届三中全会围绕健全公共安全体系提出食品药品安全、社会治安防控等方面体制机制改革任务。习近平强调，要切实提高农产品质量安全水平，以更大力度抓好农产品质量安全，完善农产品质量安全监管体系，把确保质量安全作为农业转方式、调结构的关键环节，让人民群众吃得安全放心。要切实加强食品药品安全监管，用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，加快建立科学完善的食品药品安全治理体系，严把从农田到餐桌、从实验室到医院的每一道防线。



新《食品安全法》实施
2015 年 10 月 1 日

新修订的《食品安全法》包括总则、食品安全风险监测和评估、安全标准、生产经营、检验、进出口、安全事故处置、监督管理、法律责任和附则，共十章。这部新法被各界称为“史上最严的食品安全法”，字数也由之前的 1.5 万字增加到了 3 万字。该法对保健食品、网络食品交易、食品添加剂等当前食品监管中存在的难点问题都有涉及，让损害消费者权益的商家承担连带责任，这些都是新安法修订的最大亮点。



“实施食品安全战略”新构想
2015 年 11 月 3 日

对于食品行业来说，“十三五”最让他们关注的一点则是提出了“实施食品安全战略，形成严密高效、社会共治的食品安全治理体系，让人民群众吃得放心。”这其中，首先是“严密高效”四个字。食品企业若要在生产过程中实现严密高效则必须摆脱过去传统的管理手段，要采用信息化技术。其次，建议稿也提出了“社会共治”这四个字。何为社会共治？就是不仅要求企业对自身的生产进行严格管理、质量监督部门对产品进行严格的审查，同时也要求消费者能够参与到食品安全的“管理”当中。此外，食品安全关乎民生，食品安全提升到战略的高度，必然会带来新的经济增长点——食品检测技术和食品溯源。



本版图片来源：百度图片

『僵尸肉』入华何时无遁形



植物大战僵尸的游戏很多人都玩过，一波波僵尸消灭不尽。而现实也发生一样类似事件，从 6 月底到现在，“僵尸肉”的报道一直在刷屏。

记者了解到，这起源于从今年 6 月 1 日开始，海关总署开展了一项打击冻品走私专项行动……6 月 2 日，新华网报道，长沙海关查获涉嫌走私冻品集中行动中，现场查扣来自印度的冻牛肉 20 余吨；6 月 3 日开始，全国各海关的“战果”陆续走上台面；而在 6 月 23 日，一篇题为《走私“僵尸肉”窜上餐桌，谁之过？》的报道将舆论引向高潮，其中说到了“70”后猪蹄、“80”后鸡翅等，它们可能比年轻人的年龄都大。也就是从这里开始，“僵尸肉”的说法迅速传开，舆论被引爆。

涉足走私领域已有 5 年的陈远达（化名）此前向媒体表示，保存了几十年的“僵尸肉”没见过，但保存了几年的冻肉运输过。

根据国家质检总局最新肉类产品检验检疫准入名单，我国仅允许澳大利亚、新西兰、乌拉圭、阿根廷、加拿大、哥斯达黎加、智利、匈牙利等牛肉进口。非这些国家进口的走私牛肉一般卖 20 元一斤，而新鲜牛肉市场上平均 40 元一斤。

广西壮族自治区防城港市中级人民法院刑事审判第二庭庭长赵日友介绍说，2014 年至今，该院审判走私冻品

案 12 件 15 人，走私的冻品以未经检验检疫的冻牛肉、内脏、鸡翅、鸡爪等为主。

而一位长期从事牛肉贸易的崔某指出，一些陈年冻肉多为国外的战略储备物资，以美国为主。一位出入境检验检疫局人员表示，与盈利性冷库需要考虑仓储、电费不同，这种战略储备肉的储藏成本非常低廉。

从珠三角等地海关缉私部门稽查的情况来看，当地的走私冷冻肉产品，大部分是销往北方地区，主要对象是肉类加工厂、酒楼、机关及学校的食堂、肉食店、小吃摊等。广西打私民警介绍，不少走私牛肉进入了西餐厅，尤其一些品质较好的会卖到高档西餐厅，一小片就要三、五百元。

值得注意的是，网络购物平台也日渐成为非法入境冻品的集散地了，比方说，在网上搜索“冷冻鸡爪”就会出现上百个卖家。

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅指出，消费者应该认识到，价廉又物美的东西不远万里来满足中国人的胃，这些“天上的馅饼”自然就有陷阱的可能。这些来路不明、躲躲藏藏、艰辛曲折跑来的走私肉，不会因为从外国来就根红苗正了，在那个颠鸾倒凤的路上，不可能指望私贩子严格遵守食品安全的良好运输规范，所以不出大事是侥幸，出事是必然，这是一个时间问题。

“对于监管部门来说，一旦流入市场、化整为零以后，改头换面就认不得了，所以只有从源头上抓起，同时形成社会共治的局面，只要看到有这样不明身份的走私肉，大家都一起来举报。”朱毅说。

食品致癌缘何越传越“神”

今年 4 月 26 日，有媒体报道，草莓被检出含有乙草胺，可能会致癌。而世界卫生组织又在 10 月 26 日宣布火腿、培根等加工肉制品为“致癌物”，即致癌程度最高的物质，与石棉、香烟、砒霜“为伍”。

这还没有结束，近日有报道称，英国科学家发现，用玉米油或葵花籽油等植物油做饭，可能导致癌症在内的多种疾病。据研究显示，玉米油和葵花籽油等普通植物油加热做饭会产生大量醛类化合物，可能导致癌症、心脏疾病以及痴呆症。

一系列食品致癌的消息让消费者恐慌不已，更严重的是，网上随时流传出几大致癌食品名单，葵花籽、粉丝、油条等常见的食品常常榜上有名，那么这些食物真的会致癌吗？

人为因素多

食物本身含不含致癌物？中国医学科学院肿瘤医院防癌体检中心主任李槐认为，食物致癌多是人因素造成，出现致癌物多是通过以下几种途径：食物保存不当发生霉变、烹饪食物方法不当、农药残留、不适当地使用食品添加剂等。

而具有致癌的食物确实存在，像槟榔和蕨菜，但这些原本就确证含有强致癌物的食物并不多，一般凡是有国家标准食品，正常情况下都是安全的。

以槟榔为例，有研究者认为，槟榔本身是食物，吃槟榔的人也只有 7%~8% 的人患口腔癌。而有人认为槟榔中含有一种生物碱，会导致口腔黏膜纤维化、口腔白斑，导致癌前病变，发生癌症的可能性增大。

“部分食物在特定情况下可能会转变为含致癌物的东西，比如葵花籽如果存放时间太长而发霉变质，就会产生具有致癌作用的霉菌毒素。”科普作家方玄昌说。

在业内人士看来，食物中的致癌物更多来自加工和存放过程中，像腌菜中容易产生致癌的亚硝酸盐；炸油条如果局部油温过高，就可能产生致癌物苯并芘和丙烯酰胺。

“日常饮食习惯中，应该尽可能少吃油炸食品和腌制食品，以及放置时间太长的过期食品；少喝酒，不吸烟。”方玄昌说。

“日常致癌物来源主要是污染物，比如一些化学反应的中间产物，残留物、地下水污染、农作物金属镉、汞污染等。”中科院遗传与发育生物学研究所高级工程师姜楠补充说。

郭刚制图

正确区分

“致癌物只是致癌的外部因素，这些外因大致可以分为化学致癌物、物理致癌物、生物致癌物和食物致癌物。”李槐说。

李槐也提醒，不要迷信某些抗癌或防癌食物，癌症的成因是多种因素造成的，不能简单地归结于一种致癌物，或是期待通过食用某种或某几种食物预防癌症的发生。

如在植物油做饭致癌的报道后，中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅认为，这项研究结果有失偏颇。朱毅认为，以前的科学传播有偏颇之处，不少老百姓会有错觉，认为植物油就是高大上，是健康生活方式的代名词。实际上，“植物油也不能随便买。”

随后，国家食品药品监督管理局也发布《食品安全风险解析》建议，科学合理食用植物油，一般不会对身体健康产生影响。该建议指出，评判食用油优劣应从三个方面考虑：一是油脂的脂肪酸组成和甘油酯构型是否合理；二是对人体健康有益的天然微量营养成分的含量高低；三是是否存在对人体身体健康有害的物质。

此外，正确的科学普及也很重要。如草莓致癌事件，北京市科协相关专家表示，对种植草莓需要用到乙草胺的报道感到非常奇怪。乙草胺是由美国孟山都公司和英国捷利康公司开发的一种苯胺类除草剂，主要适用于玉米、棉花、豆类、花生、马铃薯、油菜、大蒜、烟草、向日葵、蓖麻、大葱等。而草莓作为多年生草本植物，一般情况下不会被乙草胺杀死，但如果在种植草莓过程中使用太大剂量，也会直接影响到收成。

（本版文字由本报记者秦志伟采写整理）