



(资料图片)

食品新国标：“低门槛”还是“天花板”？

食品新国标引发公众“食品标准焦虑”



核心提示

□新华社记者 周琳 俞丽虹 陆文军

速冻水饺“金黄色葡萄球菌”标准之争、大企业“绑架”乳品新国标之争……2011年中国食品行业的新国标制订，在质疑和争议声中前行。

新国标是“进步”还是“退步”？制订门槛应该“就高”还是“就低”？消费者的利益究竟该如何保护？显然，制订科学国标，化解公众“食品标准焦虑”，既是当务之急，也是民心所向。

【进退之争】

新国标是否“开倒车”？

今年以来，食品国家标准引发的争议屡见不鲜。在诸多知名品牌速冻水饺陷入“金黄色葡萄球菌门”后，新版速冻面米制品国标中将这一项目从“不得检出”改成“限量检出”，让众多消费者质疑新标准在“开倒车”。

乳品新国标更受关注。生乳新国标中，蛋白质含量由旧国标中的2.95%降到了2.8%，每毫升中菌落总数标准也由原来的50万上升到200万。

这些关乎消费者健康安全的新国标真的“退步”了吗？

卫生部回应，与过去的标准相比，新国标突出与人体健康密切相关的限量规定以及标准的强制性，其中对百姓餐桌上可见产品的各项指标无一例外均有提高，标准只高不低，不可能“退步”。

中国工程院院士、中国疾控中心营养与食品安全所研究员陈君石认为，说新国标“退步”肯定不对。以金黄色葡萄球菌为例，倒退多年去看国际上也是“不得检出”的标准；随着量化检测技术的进

步，分段限量指标才是国际通行的标准。例如美国在其食品微生物限量规定中就明确了“金球菌”存在的数量等。

再以生乳国标为例，陈君石指出，旧国标中菌落总数从低于50万到低于400万共分四个等级，用新标准去衡量旧标准中的最低点是不科学的；而生乳标准的蛋白质含量，不影响消费者食用的液态奶和奶粉里面的蛋白质含量，后两项的标准并没有改变。

而且，生乳新国标中还增加了很多新的重要检测项目，如是否违法添加的指标“冰点”等，实际上每种特定食品应重点控制的指标并不相同。“用两个指标的高低，去判断有几百项指标的乳品新国标‘退步’，是以偏概全的。”陈君石说。

但不得不承认，一些指标上存在“内外有别”的落差，客观上增加了公众的疑惑。专家指出，由于我国标准制订主体多元化、更新速度不够快、行业整体水平不高，的确存在部分标准落后发达国家的现象。

【绑架之争】

国标制订到底谁说了算？

在乳品等新国标的制订中，国内几大巨头企业作为制订主体其身影频频进入公众视线，引发疑惑。

多次参与国标制订的专家汪国钧表示，首先，制订国标的经费一般由国家承担，不受制于企业；其次，食品安全法明确规定，标准由医学、农业、食品、营养等方面专家以及国务院有关部门的代表制订，并要求广泛听取食品生产经营者和消费者的意见。也就是说，企业应该参与标准制订，但绝对不可能是主导者，所以不能说企业“绑架”了国标。

卫生部表示，食品安全标准出台包括立项、起草、公开征求意见、审评、报批等环节，企业代表只参与前两个环节。而且乳品新国标制订过程中，具体起草的专家有70多位，其中企业代表仅9人。

“但卫生部新出台的部分标准中，前言中起草单位和起草人并没有标注，确

实容易产生误解。”汪国钧坦言。

国家标准是“公器”，制订过程中必须建立起公众普遍信任的严格程序。谁来制订，怎么制订，以什么原则制订等细节应向公众公开并得到认可，要更多吸纳民意，不能只由监管部门和企业“说了算”。

汪国钧也指出，对于现在争议比较大的国标制订过程，例如生乳国标，应该公布制订的会议纪要。

此外，更新慢也是目前国标制订的突出问题。曾参与食品安全法草案起草的专家方有宗表示，在瑞典、英国、德国，都有顶尖的生物医药、食品安全等研究机构，经常能早于政府部门发现一些食品安全问题，并作出独立的研究报告，从而促进标准快速更新，降低安全风险。但我国监管部门、第三方研究机构和企业之间还没有形成密切联动机制，食品安全隐患研究的新发现难以快速反映在新国标中。

【门槛之争】

国标制订应“就高不就低”？

标准“门槛”问题也是争论的焦点。不少消费者质疑：从食品安全的角度，自然标准越“高”越好；但新国标在制订过程中，存在“就低不就高”，涉嫌迁就低水平企业。

国标制订“门槛”到底怎么定？陈君石表示：“国标的制订首先是科学合理；其次是引导行业发展，标准要可操作性强、可落实。如果一个新的国标只能高在上，没有一个企业能达标，就难有

实际意义。”

事实上，除了国家标准，我国还存在很多的企业、行业标准，要鼓励企业标准高于行业标准、国家标准，也就是说，国标应相当于“最低门槛”，而不是“天花板”。

上海市食品研究所技术总监马志英指出，行业领军企业更应该要求自身通过技术手段引导行业水平提升，形成行业、企业标准向国家标准转换的机制。



某企业产品生产线上

(资料图片)