

谁来消除公众“标准焦虑”？

——透视食品新国标三大疑惑

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中国食品行业的新国标制订，在质疑和争议中前行。

新标准“进步”还是“退步”，制订门槛应该“就高”还是“顾低”，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”，是当务之急，也是民心所向。



市民从上海一家大型超市内的冷冻水饺专柜旁经过。

1. “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落“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”，让众多消费者质疑标准“开倒车”。

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

“随着生产工艺的提高，标准应该不断提高，怎能‘倒退’呢？我感到很迷惑也不能接受。”上海消费者黄小姐的疑惑，也正是大多消费者的不解。

那么，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均有所提高，无一例外，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”的结论肯定不对。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

量等条件。

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4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。复旦大学公共卫生学院教授金泰康说，此前我国大部分卫生标准都是与欧盟接轨，是世界上最严格的；但由于我国行业集中化程度不高，受客观因素影响，目前我国很多新国标比照美国制订，相对宽泛一些，但制订原则肯定是在安全的范围内。

专家同时指出，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，的确存在部分标准明显落后于发达国家的现象。例如衡量奶牛健康的体细胞指标，是国际通行检测要求，我国国标中却没有体现。

3. “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的身影频频进入公众视线，引发了疑惑。

多次参与国标制订的汪国钧表示，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，标准制订由医学、农业、食品、营养等方面专家以及国务院有关部门的代表组成，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，但绝不可能是主导者，所以不能说企业“绑架”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，企业界代表只参与了前两个环节。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。

“但现行卫生部新出台的部分标准中，前言中起草单位和起草人却并没有标注，确实容易误解。”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；目前的不透明，是让公众产生疑惑的根本原因，化解公众的“食品安全焦虑”，必须

从标准制订程序、原则入手。

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。金泰康指出，我国食品标准制订中的“风险交流”工作并没有很好开展，国家标准最终服务的是全体公民的安全健康，因而要更多吸纳民意，不能只由监管部门和企业“说了算”。

汪国钧也指出，对于现在争议性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、食品安全等独立研究机构，经常能早于政府部门发现一些食品安全风险，并提出独立的研究报告，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，“滞后”也是公众“标准焦虑”的重要因素。

(据新华社电)

2. “门槛”之争：国标制订应“就高不就低”吗？

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，国标的制订首要是科学合理；其次则是引导行业发展，制定可操作性强、可落实的标准。“如果一个新的国标只能高高在上，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标准和行业标准，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”，并不是“天花板”。

但不得不承认，国内确有一些“不思进

取”的大企业，将国标的“门槛”当成“免死金牌”，这样既不利于行业发展，更容易损害消费者的信心。

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

“新国标已完全达到安全的要求，就我国现状而言，最令人心担心的是标准能否落实的问题。”全国食品工业标准化委员会委员、高级工程师汪国钧指出，我国很多食品加工企业存在小、散、乱的特点，生产中过量、违法添加的现象横生，监管成本又很高。“有了国标，如何严格执行，才是真正考验。”

微波炉均匀加热有新法宝啦

微波炉正以其无油烟、无明火，便捷节能备受现代家庭的青睐。市面上，全能微波炉“炖、烤、煮、蒸”样样在行，已经成为现代厨房名副其实的全能手。

各位美食江湖好手，对微波炉的各项功能如数家珍。他们不单关注微波炉的快速、安全、卫生等，也对微波炉均匀加热投来更加关注的目光，通过改变操作方式、食物环境等来强化均匀加热烹饪，提高美食口感。

如今，微波炉均匀加热食物有新法宝啦！近日，格兰仕推出新品——变频光波炉系列产品，不但“炖、烤、煮、蒸”样样在行，更首创光波立体加热体系，成就微波炉快速、均匀加热的最新产品。

据介绍，格兰仕变频光波炉采用双抛物面聚能器，将光波发射出的能量投射在炉腔内，形成网状能量，能量集中作用在炉腔最中央，直接作用于食物加热。这种光波立体加热体系，让炉腔内能量平均分布，

加热速度更快，效果更均匀。

此外，格兰仕变频光波炉独有光波变频技术。通过光波变频技术，在0到额定功率的范围内可实现任意调节，形成不同光波波长，利用变频光波炉进行烧烤烹饪可省时约30%。“相比普通光波炉，格兰仕变频光波炉还具有智能双模操控，更具有智控蒸汽，产生秒蒸，更高效节能，实实在在提高消费者的幸福指数。”格兰仕微波炉有关技术负责人表示。

