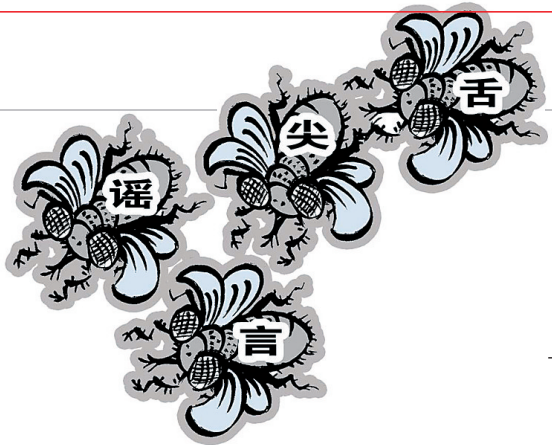


关注食品安全宣传周



新华社发



专家现场“掰谎”
为食品“洗冤”

治理舌尖谣言

还缺啥？

生鲜“洗冤录”： “打针西瓜”实际中难操作

西瓜成为夏日里老百姓消暑必备，然而“西瓜打针变甜”的说法却屡屡给消费者造成困扰。

对此，科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯在食品安全宣传周科学实验现场开始实验：一手按住一个西瓜，一手拿着吸满蓝色墨水的针筒，用力往西瓜里推墨水。但当针筒里的墨水刚刚被推进西瓜里时，蓝色墨水竟顺着针眼流了出来。

“通过打针让西瓜变甜，在实际中是不可能实现的。”钟凯在实验后指出，有时候我们看到的西瓜中有一些纤维状物质，这实际上是由于授粉、自然发育等原因产生的正常现象，并不是西瓜中被注入了什么不好的东西。

“首先，西瓜皮虽然较硬，但是西瓜瓤是很脆弱的，瓜内部又是一个封闭的环境。通过实验可以看到，向西瓜内部用针筒注水，不仅要用很大劲，水也马上就会冒出来。注水的压力还会把瓜瓤压碎。同时，针眼会让细菌进入西瓜内部，这样的瓜存放不了一天就坏了。商家注了水卖不出去，岂不是得不偿失。”

对于曾经在网络上流传的“螃蟹注胶增重”谣言，钟凯也进行了驳斥。他说，人们看到的螃蟹表面的小孔，并不是螃蟹被打了针，而是螃蟹在运输过程中互相挤压造成的。“螃蟹如果打针受伤，很容易死的。若给螃蟹打针增重，根本放不了多长时间。”

中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心总顾问陈君石也带领团队通过现场实验，驳斥了杨梅、樱桃等“水洗掉色，蔬果染色”的谣言。“我们经常会听说‘新鲜的水果和蔬菜是被染了色’的谣言，实际是果蔬中富含的花青素使其呈现出颜色；它是多酚类物质，对人类的身体健康很有益处。”陈君石说。

谣言“猛于虎”：造谣动动嘴，辟谣磨破嘴

近年来，我国生鲜食品业几成谣言袭扰的“重灾区”。2016年以来，从“樱桃核仁含氰化物”“胶水拼接牛排”到“浑身是虫的皮皮虾”，生鲜食品谣言借助视频剪辑病毒式疯传，令生鲜企业，还有大批农户、养殖户的利益遭受重大损失。

业内人士指出，有些生鲜谣言毫无事实依据和基本的科学逻辑，有些看似基于一定的事实基础，但却对事实“移花接木”，或把个体问题演绎成普遍性问题。看似不起眼的谣言，经过社交网络平台四处传播，对整个生鲜产业造成损害，让生鲜产业陷入“谣言动动嘴，辟谣跑断腿”的尴尬境地。

“我认为，谣言给消费者心理造成的损失，远远超过行业的经济损失。消费者的信心一旦丧失，受影响

的是对行业的信任和政府的公信力，这个损失不可估量。”陈君石表示。

钟凯也认为，我国食品安全状况一路向好，但是很多老百姓还会有“这个不敢吃，那个不敢吃”的感觉，这就是来自谣言泛滥造成的误解。谣言造成了企业的经济损失、政府公信力的损失，经过连锁效应，最终成本又转嫁到老百姓身上。

告别“舌尖焦虑”：辟谣、科普、共治一个不能少

如何让老百姓告别“舌尖上的焦虑”？陈君石指出，从根本上减少谣言，不能仅靠不断的辟谣，也要寄希望于老百姓掌握更多的食品安全知识，不断提高公众的科学知识水平。

陈君石指出：“老百姓容易被谣言误导，关键在于食品安全领域信息的不对称。这就需要搭建一个平台，把科学家、媒体和企业都纳入其中，及时传播正确的食品安全知识和信息，填补信息真空地带，及时满足公众的需求。”

钟凯也表示，治理舌尖谣言，首先需要传播科学的声音，减少公众误解，重建公众对食品安全的信心。同时，也要致力于促进食品行业的健康发展：“从政府层面来讲，要努力增加工作透明度，以主动公布的姿态，接受社会监督，这有助于重建公众信心。”

钟凯还指出，有关部门应从法律上、政策上健全机制，让造谣者能够受到惩戒。“不能说了谣被抓住了，道个歉就没事了，要建立法律机制，让说话的人为自己说过的话负责。”

国家食品药品监督管理总局新闻宣传司司长颜江瑛强调，政府监管部门要敢于实践行业组织参与食品安全社会共治的模式，加强监管力度。近期，食药监总局加大了对食品谣言制造者、传播者的惩处力度，此前“塑料紫菜”等涉谣者已得到严惩。她表示，食药监总局将推动建立社会多元主体共治谣言的长效机制，让政府部门、专业机构人士、相关企业、新闻媒体和公众形成合力，“五位一体”击碎谣言，共同织密甄别、抵制谣言的免疫网。

（新华社北京7月2日电 记者姜辰蓉 陈聪）

8月份餐厅推出牛排新菜单，将会标注美牛和澳牛供客人选择 吃货注意：美国牛肉来了！

美国进口牛肉很便宜？



随着国家质检总局6月下旬发布进口美国牛肉检验检疫要求的公告，阔别中国市场14年之久的美国牛肉，将重新返回国内消费者的餐桌。目前，包括中粮我买网、天天果园、易果等主要生鲜电商平台，均开始在线销售进口美国牛肉。

近期，记者走访牛肉贸易商、西餐牛排馆和专家学者，为吃货们解开美国牛肉在价格、特点和市场方面的疑问。

美、澳、南美牛肉有何不同？

出于对疯牛病等疫情的担忧，我国从2003年开始，禁止进口美国牛肉。在随后的14年里，包括澳大利亚、巴西和乌拉圭等国的进口牛肉开始占据中国市场。

目前，我国牛肉消费量约800万吨/年。海关统计显示，去年我国牛肉进口量达到57.98万吨，同比增长22.4%，进口金额超过25亿美元。

陶军告诉记者，肉牛有两种饲养方法：草饲和谷饲。不同养殖方法对牛肉品质和味道会产生一定的影响。草饲牛肉脂肪含量低，具有更高的蛋白质含量；谷饲牛肉脂肪含量较高，肉质更加嫩滑，同时祛除了草饲牛肉的草腥和酸味。“美国牛肉以谷饲为主，买回来煎一煎就能吃。而巴西等南美国家的草饲牛肉，更适合于炖、煮等烹饪方法。”

上海RINA牛排馆负责人刘鑫，已经和澳洲牛肉打了10多年交道。刘鑫表示，相比巴西等南美牛肉，澳洲牛肉在中国市场的基础比较扎实，中西餐都能用，是美国牛肉的主要对手。“随着美国牛肉恢复进口，我们预计8月份推出新的菜单，会在牛排后面标注美牛和澳牛供客人选择。”

从中长期看，言宏伟认为，主打西餐市场的美国牛肉、澳洲牛肉与主打肉类加工的巴西牛肉，会在中国市场形成三足鼎立的局面。随着进口标准完善和价格逐渐清晰，美国牛肉以其较好的口感和较高的性价比，将在国内中高端市场展示自己的竞争力。

国产牛肉会因此受冲击吗？

进口解禁，对美国牛肉产业当然是利好。但随着市场竞争的加剧，有人担心，国产牛肉是否会因此受到比较大的冲击？

中国畜牧业协会牛业分会会长许尚忠表示，美国牛肉运送到中国最经济的方式是走海运，差不多需要45天的时间，因此只能采取冻肉的形式。假如走空运，价格优势将不复存在。从中国居民的消费习惯看，大部分人还是爱吃冷鲜肉，因为冷鲜肉无论从营养价值还是口感上都优于冻肉。所以国内的肉牛养殖企业，可以抓住冷鲜的优势，和美国牛肉开展差异化竞争。

“冷鲜肉和冻肉，相当于巴氏奶和常温奶的差别。”陶军说，之前有贸易商想通过活牛进口、到岸屠宰的方式来抢占冷鲜肉市场。但由于运输和检验检疫等方面的原因，并没有持续下去。

商务部研究院国际市场研究部副主任白明说，放开美国牛肉进口，一方面将对国内牛肉产业产生一定的挑战，倒逼中国企业不断提高养殖技术和生产效率。另一方面，我国的土地和农业资源相对匮乏，随着人均牛肉消费量逐年增加，完全靠自己养殖容易对环境形成较大压力，适度进口反而是有益补充。

在多位业内人士看来，放开美国牛肉进口，如果能够挤压走私牛肉的空间，不仅可以保证百姓消费安全，也有利于中国牛肉市场健康发展。

（据新华社上海7月1日电 记者何欣荣 有之忻 郑开君）

食药监总局： 我国特殊食品安全 总体稳定

据新华社北京7月2日电（记者陈聪 李松）国家食品药品监督管理总局特殊食品注册管理司司长王红日前表示，目前我国特殊食品安全总体稳定，保持稳中向好的趋势。

与此同时，特殊食品行业还存在产品定位不清晰、配方过多过滥、虚假夸大宣传误导消费者、违法市场营销、违法添加存在潜在风险等问题。王红指出，针对以上问题，我们将秉持法治、科学、整顿与改革并重、社会共治等理念，保障特殊食品安全有效，推动特殊食品产业持续健康发展。

特殊食品主要包括保健食品、婴幼儿配方乳粉和特殊医学用途配方食品，食用人群主要涉及健康关注度高的人群、亚健康人群、老年人和婴幼儿。

数据显示

从特殊食品的抽检情况看
保健食品2016年
共抽检4200多批次样品

总体样品合格率为98.1%
比2015年、2014年
分别升高1.6和4.2个百分点

婴幼儿配方乳粉2016年
共抽检2500多批次样品

样品合格率为98.7%
比2015年、2014年
分别升高1.5和1.2个百分点

近三年来未发现三聚氰胺、沙门氏菌等指标不合格样品，维生素C、维生素A等指标检验合格率逐年提高

食药监总局于今年4月设立
特殊食品注册管理司
全面推进特殊食品审评审批制度改革
强化特殊食品注册与监管

制图/张昕

新闻链接

正确认识食品添加剂

近日，科信食品与营养信息交流中心、中华预防医学会健康传播分会、中国疾病预防控制中心营养与健康所等六家专业机构，联合发布《“正确认识食品添加剂”科学共识》。

食品添加剂的使用由来已久

据科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯博士介绍，人类使用食品添加剂的历史十分久远，制作豆腐时使用的卤水（凝固剂）、蒸馒头时加入的碱（酸度调节剂），以及烤面包时使用的小苏打（膨松剂），都是最常见的食品添加剂。随着食品工业的发展，科学家也研发了许多新的食品添加剂，以满足食品加工和运输存储过程中防腐、保鲜、改善食品性状和风味等需求。

甜味剂 是常见的食品添加剂之一。甜味甜度高，但多数不参与人体代谢，所以，不会增加热量摄入，对血糖的影响也很小。同时，甜味剂在口腔里不容易产生酸，所以也不会引起牙齿龋变。许多低热量或无热量食品和饮料中都会使用甜味剂，如阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜等。以甜味剂代替糖，可以在保证食物和饮料口感的同时，有效降低含糖量。

防腐剂 在防腐剂出现之前，人们主要通过糖渍、盐腌、晒干等方式保存食物。防腐剂的出现，解决了某些食品的保存和远距离运输的难题，极大地避免了食物的浪费，又使人们可以享用来自其他国家和地区的食品。着色剂又称食用色素，主要目的是赋予和改善食品色泽。食用色素的使用历史悠久，被广泛用于食品生产和加工。常见的色素有红曲红、姜黄、以及β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄等。

食品添加剂如何做到安全？

我国对各类食品添加剂的使用范围和剂量都制定了严格、详细的标准，按规定允许使用的食品添加剂，都经过了全方位的科学、严格的安全性测试和评估。同时，有关部门还规定，只有在技术上确有必要使用食品添加剂时，方可使用。制定食品添加剂的使用限量是以动物实验的安全剂量除以安全系数（通常为100倍），推算出人在终身每天摄入的情况下的安全剂量。另外，我国目前批准使用的合成食品添加剂，都是已经在两个以上发达国家批准使用的。因此只要按标准使用，食品添加剂的安全性是有保障的。

非法添加物不是食品添加剂

当前消费者对于食品添加剂产生疑虑的主要原因是一些不法商家使用“非法添加物”。

三聚氰胺、苏丹红、吊白块、工业明胶等，都是非食用物质，不是国家批准使用的食品添加剂。无论中国还是其他国家，都禁止向食品中添加这些非食用物质。

（据新华社电）

