

论著

食品安全与卫生的关系及发展展望

高志胜

(江苏省卫生监督所,江苏 南京 210009)

摘要:目的 阐述食品安全和食品卫生二者之间的关系及发展趋势。方法 通过食品的定义,比较食品卫生和食品安全等相关概念,分析食品在卫生与安全及上存在着既卫生又安全的食品、卫生但不安全的食品、安全但不卫生的食品和不卫生不安全的食品的 4 种关系。结果 食品本身应具有安全的和卫生的属性,食品卫生与食品安全是两个概念,二者之间有共同点也有各自不同的部分,内涵上不存在谁大谁小的问题。结论 食品安全不是食品卫生发展的高级阶段、两者将长期并存、不会互相取代反而将相互促进。

关键词:食品;安全;卫生

Advance of Relationship and Development of Food Safety and Its Hygiene

GAO Zhi-sheng

(Jiangsu Province Institute of Health Inspection, Jiangsu Nanjing 210009, China)

Abstract: **Objective** To elucidate the relationship and development of food safety and its hygiene. **Method** From the definition of food, the relevant definitions of food hygiene with food safety were compared, the four relationships for hygiene and safety, hygiene but not safety, safety but not hygiene, and neither hygiene nor safety were analyzed. **Results** Both safety and hygiene may be properties of food, the concepts of food safety and food hygiene may be difference. They were same parts as well as different parts. The aspects on the safety and hygiene could not be said that it was important or not important between the food safety and food hygiene. **Conclusion** Food safety may not be advanced phase of food hygiene and both would be very important.

Key word: Food; Safety; Hygiene

近来,社会对食品安全和卫生的关注程度越来越高,也带来了食品安全与食品卫生的概念究竟谁大谁小的争论,有的人认为卫生的概念大,说食品首先应是卫生的,然后才是安全的;也有人认为食品首先应该是安全的,认为若食品连安全都谈不上又何谈卫生,甚至有用“食品安全”取代“食品卫生”的趋势^[1]。上述观点应该说都不够准确和全面,食品安全不是食品卫生发展的高级阶段,二者不会也不可

能互相取代。

1 有关概念及比较

1.1 安全与卫生 根据《现代汉语词典》的定义,安全是不受威胁,没有危险、危害、损失,不出事故;卫生为干净,不肮脏,能保护或有益于健康,防止疾病。安全所涉及的内容很多,如国家安全、交通安全等,卫生也包括许多方面,如环境卫生、劳动卫生等。

参考文献

[1] 林群英,钟月金,李泰辉,等. 虫草属生物学研究进展[J]. 食用菌学报,2006,13(2):89-92.

[2] 张兴辉,石力夫,胡晋红. 冬虫夏草化学成分及药理作用研究进展[J]. 中药材,2000,23(11):722-724.

[3] 董洪新,吕作舟. 冬虫夏草的研究概况[J]. 中国食用菌,2002,21(2):5-7.

[4] ZHANG GUAN-DE, LI YF-XIA. Studies on determination of nucleosides and their bases in Chinese medicinal fungus Cordyceps Sinensis[J]. Chin J Pharm Anal, 1987,7(1):6.

[5] 丁振成. 薄层扫描法测定金水宝胶囊腺苷含量[J]. 中国药学杂志,1995,30(6):380.

[6] 李绍平,李萍. 毛细管电泳法测定冬虫夏草中核苷类的含量[J]. 药物分析杂志,2001,21(2):77-79.

[7] 郭澄. 高效液相色谱法测定人工虫草菌丝中腺苷和虫草素的含量[J]. 中国中药杂志,1998,23(4):236.

[收稿日期:2007-03-22]

中图分类号:R15;O657.72;Q949.372.6

文献标识码:A

文章编号:1004-8456(2007)04-0309-04

作者简介:高志胜 男 主任医师



1.2 《中华人民共和国食品卫生法》(下称《食品卫生法》)对食品的定义为各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品,并指出其应当无毒无害,符合应当有的营养要求。上述概念表明食品的基本属性应包涵两个部分,即食品应当是卫生的和安全的。

国家标准《食品工业基本术语》中将“食品卫生”定义为:为防止食品在生产、收获、加工、运输、贮藏、销售等各个环节被有害物质(包括物理、化学、微生物等方面)污染,使食品有益于人体健康所采取的各项措施,并将食品安全作为食品卫生的同义词。

在2006年初颁布的《国家重大食品安全事故应急预案》中“食品安全”指食品中不应包含有可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质或不安全因素,不可导致消费者急性、慢性中毒或感染疾病,不能产生危及消费者及其后代健康的隐患。食品安全的范围:包括食品数量安全、食品质量安全、食品卫生安全。这个概念将食品卫生纳入了食品安全的范畴,并有食品在卫生上应是安全的意思。

1.3 世界卫生组织的定义 WHO曾在1984年把“食品安全”等同于“食品卫生”,定义为:“生产、加工、储存、分配和制作食品过程中确保食品安全可靠,有益于健康并且适合人消费的种种必要条件和措施”。但在1996年《加强国家级食品安全性计划指南》中则把食品安全与食品卫生作为两个不同含义的用语加以区别。其中食品的安全被解释为“对食品按其原定用途进行制作或食用时不会使消费者受害的一种担保”,食品卫生则指“为确保食品安全性和适合性在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措施”。^[2]

从上述表述看,较早时食品安全与食品卫生的区分是不严格的,但现在则有两种观点,一种认为是食品安全包涵食品卫生,另一种认为食品卫生包涵食品安全,他们都有一定的道理。但这也同时说明食品安全与食品卫生是两个不同的概念,是不能互相同等的。

2 食品的卫生与安全之4种情况

2.1 既卫生又安全的食品 这是由食品的基本属性所决定的,一种食物是不是适合人们食用,是人类在漫长的生活过程中所积累下来的经验确定的。经过千百年的认识与实践,传统意义上的食物都是安全的。同时,在采用通常的生产加工方法情况下,产生出来的食品也是卫生的。现实生活中要求食品又卫生又安全一点也不过分,这也是目前大部分食品的现状,是主流。

2.2 卫生但不安全的食品 如2004年发生的震惊全国的“阜阳奶粉事件”,事件中的罪魁祸首——劣质奶粉就是这样一种食品。从其检验结果微生物及有害金属等卫生学指标看,其是符合标准的,但对于其适用人群婴幼儿来说蛋白质这一关键的项目却远低于国家标准的规定,长期食用的结果导致婴幼儿营养不良甚至因此死亡。虽然当时不少媒体将这些奶粉称作“毒奶粉”,从其所导致后果的严重性上可以相当于其是含毒的食品,但严格意义上只能称其为劣质奶粉或营养指标不合格产品,是一种虽卫生但不安全的食品。又如果冻,果冻作为一种食品深受儿童喜爱,然而自其上市以来却不断有儿童因食用果冻而窒息死亡的报道^[3],导致死亡的原因不是其卫生质量指标不合格,而是其规格。由于其软滑适口,在大小合适不加咀嚼的情况下易将其吸入气管引起窒息,此时他就是一种卫生的却不安全的食品。

2.3 安全但不卫生的食品 如在日常生活中我们经常听到“不干不净吃了没病”这句话,现在一般人都不会赞同这说法的,但其在某种程度上却是有道理的。在排除掉化学污染、自然毒性物质的污染后,只就病原微生物污染来说,如果是在污染量少到不致引起人体疾病的情况下,这类含少量病菌的食品非但无害,有时甚至是有益的,因为可以导致人群对其所致疾病的自动免疫,这也是过去许多传染病不至于大面积暴发的原因之一,这类食品就是安全却不卫生的食品之一。还有现在受到农药、兽药、添加剂及工业三废污染的众多食品,这些污染物质从田头开始到餐桌食用前都有可能污染食品。尽管我们制定了大量的、系列的食品卫生标准,标准中对这些物质的含量作出了限定,若这些项目经过检测虽有检出却未超标,我们可以判定其是合格的食品,此时就可以说这些食品是安全却不卫生的。因为在卫生学上这些物质都是有害的,对人体一点好处也没有,其在食品中的含量最好为零,但现实中却办不到,只能通过食品的安全性评估认为其在某一水平以下是安全的和可接受的,这也是典型的安全却不卫生的食品。

2.4 不卫生不安全的食品 严格说来,不卫生不安全的物品已经不能被称作“食品”,但其确实存在,因为食品的卫生和安全状况会随时间、保存条件等的不同而发生变化,这类食品包括《食品卫生法》第九条规定禁止生产经营的食品和其它国家明令禁止生产经营的食品。他们可能在有意无意之间被人食用,防止这类食品对人类的危害是食品安全和食品卫生工作者的最重要的工作内容。

3 食品卫生与食品安全发展的展望

3.1 既然食品卫生与食品安全的概念内涵并不完全相同,两者今后的发展也就各不相同,其中两者之间有交叉重合部分,也有各自独立的部分。从其涉及的内容上看,安全比较偏重于宏观的、面上的工作、偏重于结果;卫生则偏重于微观的、点上的工作,偏重于过程。当然两者在目的上都是一致的,都是为了保护人类的生存发展。重视食品安全并不排斥食品卫生,二者反而可以相互促进。

3.2 食品卫生的发展趋势应是在兼顾安全下的卫生,即由点及面,他是以正常方式食用某种食品不论短期或长期都不会导致人体的急、慢性损害或疾病为目的的,研究的是如何最大可能地降低食品中各种致病因子的含量,提供适合人体生长发育所需要的甚至是能够帮助延年益寿的健康食品。他较少考虑在某些特殊情况下对人所造成的伤害和人为因素造成的伤害,如粮食短缺造成的社会动乱、投毒而致的突发事件等。食品安全研究的应是怎样减少食品对社会群体乃至个体所造成的伤害或危害,特别是

急性的、除食源性疾病以外的人身伤害,是从面到点。

3.3 《食品卫生法》没有将种植或养殖纳入食品生产经营过程,并不表明食品卫生不能包括种植或养殖过程,只是人为地为工作方便划分的。现在的问题不在于没有相关法律,而是对现行法律执行不力的问题。如果全社会的法治意识、道德意识、诚信意识都很高,执法的环境、执法的力度、效率及效果都很好,像现在这种食品不安全、不卫生的状况将是很少的个别现象。当然,如能制定一个包括安全与卫生的从田头到餐桌的“食品法”则更好。

参考文献

- [1] 张守文. 当前我国围绕食品安全内涵及相关立法的研究热点[J]. 食品科技, 2005, 9: 1-6.
- [2] 刘汉霞. 食品及食品安全概念探析[J]. 华南理工大学学报(社会科学版), 2005, 4: 19-22.
- [3] 陈浩勤. 家长多不知“夺命”小果冻[N]. 中山商报, 2005-11-25(A4).

[收稿日期: 2006-11-19]

中图分类号: R15 文献标识码: A 文章编号: 1004-8456(2007)04-0312-03

消息

膳食与高血压

流行病学研究表明,血压从 110/75 mmHg 开始,随着血压水平升高,心血管病发生危险随之增加。高血压是脑卒中、心肌梗死、心力衰竭及慢性肾脏病的重要危险因素,脑卒中的 50%~60%,心肌梗死的 40%~50% 的发生与血压升高有关。估计我国每年新发脑卒中 200 万人,新发心肌梗死 50 万人,死于心脑血管病者 300 万人。

临床研究表明,平均降低收缩压 10 mmHg,舒张压 5 mmHg,脑卒中发生危险下降 40%~50%,冠心病发生危险下降 15%~20%,心力衰竭发生危险减少 50%,降低高血压患者的血压水平,对预防心脑血管病具有十分重要的作用。

膳食与血压密切相关。合理膳食有利于血压调节,有利高血压患者血压水平的控制,相反,膳食结构不合理、摄入高能量、高脂肪和高盐的膳食,可增加超重、肥胖、糖尿病、高血压及血脂异常发生率。

从今年 5 月 17 日世界高血压日到 10 月 8 日我国第十个高血压日期间,在全国开展“健康膳食、健康血压”的宣传教育活动。