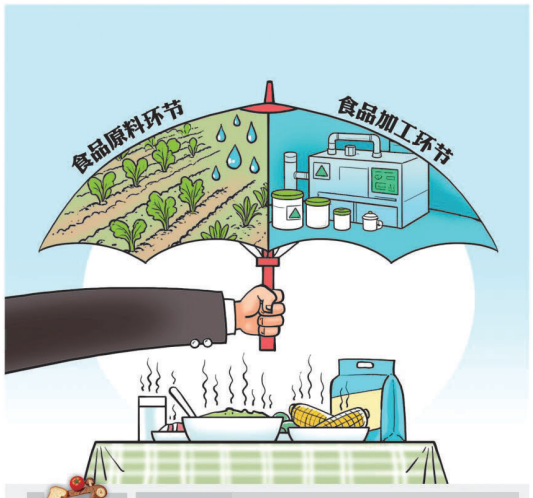
守护舌尖上的安全

新一批食品安全国标看点来了

国家卫生健康委、国家市场监督管理总局近日公布50项食品安全国家标准及标准修改单。据介绍，这批新标准以防风险、保健康、促发展为导向，细化食品安全全链条管控要求，既为监管执法提供了“硬标尺”，也为企业合规生产提供了重要依据。



国标看点来了 新一批食品安全

从“农田到餐桌”，全链条防控铅污染风险



国标看点来了 新一批食品安全

扩大覆盖范围，儿童营养安全再升级



国标看点来了 新一批食品安全

规范牛乳蛋白产品，保障消费者知情权

看点一

从『农田到餐桌』，全链条防控铅污染风险

长期或过量摄入铅会对人体神经系统、心血管及肾脏等造成损害，儿童、孕妇等敏感人群的健康风险尤为突出。我国现行食品中污染物限量标准已规定各类食品中铅含量限量要求，但如何做到关口前移，从源头和过程管理食品铅污染风险，这次新发布的食品中铅污染控制规范作出系统规定。

国家食品安全风险评估中心研究员王君介绍，新制定的食品中铅污染控制规范旨在建立覆盖“从农田到餐桌”全链条的铅污染控制体系，切实保障消费者饮食安全。

在食品原料环节，标准要求灌溉用水应符合相关标准，严禁使用工业废水、生活污水或被污染的地表水；生产用地应远离可能带来铅污染的工厂、公路等；易受铅污染的植物源原料不应种植在受过铅污染且尚未修复的土地上。种植期间不应使用铅超标或可能被铅污染的器具、薄膜，及时清除生产用地上可能带来铅污染的废弃物。

在食品加工环节，标准要求食品原料铅含量应符合相关规定，用于果汁、葡萄酒和啤酒等加工的助滤剂应选择铅含量尽可能低的品种；食品（如皮蛋）生产加工中不得使用铅化合物。同时，食品直接接触面宜尽量减少油墨或涂料的使用，装饰用途的铅釉陶瓷、铅晶质玻璃不得接触食品。

看点二

扩大覆盖范围，儿童营养安全再升级

婴幼儿健康成长关系千家万户。国家食品安全风险评估中心研究员方海琴介绍，婴儿满6月龄起，纯母乳喂养已不能完全满足其对能量及营养素全部需求。据统计，纯母乳喂养的较大婴儿，30%至50%的能量、97%的铁需要来自辅食，50%以上的锌、钙、维生素B1、维生素B2、维生素B6等微量营养素也由辅食提供。

“当辅食添加不合理，易出现贫血及生长迟缓等营养不良问题，因此需要高营养密度的营养补充品。”方海琴说。

新修订的辅食营养补充品和学龄前儿童营养补充品标准，将学龄前儿童适用年龄由现行标准的60月龄扩大至72月龄，覆盖了全部学龄前儿童，更好地满足早期儿童营养需求。同时，标准对现行标准中尚无最大值要求的营养素制定了允许最大值，进一步保障食用人群的营养安全性。

此外，标准还规定了不同产品类别的食用方法，并要求辅食营养素补充食品和学龄前儿童营养素补充食品，以及辅食营养素撒剂和学龄前儿童营养素撒剂，每日份（次）产品应为独立计量小包装。

中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员黄建表示，该标准的修订旨在为早期儿童提供安全、适宜的营养补充类产品，为国家营养干预项目的开展及食品产业高质量发展提供有力保障。

看点三

规范牛乳蛋白产品，保障消费者知情权

乳业深加工是乳制品产业升级的重要方向。

国家食品安全风险评估中心副研究员陈潇介绍，该标准立足乳品行业发展实际，明确了牛乳蛋白产品的术语定义、核心技术指标及标签标识等内容，有助于推动乳成分加工有序规范发展，保障牛乳蛋白产品使用者和消费者的知情权、选择权。

标准规定，牛乳蛋白是以生牛乳为原料，经脱脂（或直接使用脱脂乳）、分离、浓缩、干燥或不干燥等工序制得的，含有酪蛋白和乳清蛋白的粉状或液态产品。

根据蛋白质含量不同，浓缩牛乳蛋白的蛋白质含量（以干基计）不低于40克/100克，保留了牛乳中酪蛋白与乳清蛋白，同时含有部分乳糖和矿物质；分离牛乳蛋白的蛋白质含量（以干基计）不低于90克/100克，通过深度分离工艺去除了绝大多数乳糖、脂肪与矿物质，适合对原料纯度要求高的特殊食品生产。

在标签标识方面，标准要求产品标签必须标示“浓缩牛乳蛋白（浓缩牛奶蛋白）”或“分离牛乳蛋白（分离牛奶蛋白）”，不允许仅标示“牛乳蛋白（牛奶蛋白）”等模糊名称。使用流化床干燥工艺生产的分离牛乳蛋白，还必须在标签上标明干燥工艺。

中国乳制品工业协会教授级高工王芸表示，这些规定让消费者能够清晰了解产品真实属性，根据自身营养需求、饮食偏好、身体状况，自主选择适配的含有牛乳蛋白配料的产品，同时也为国产及进口牛乳蛋白产品的监督检验、市场执法提供了统一明确的技术依据。

据新华网