

# 巩固基础、强化重点、着眼全局 让百姓不再为“舌尖安全”担忧

## ——河南省疾病预防控制中心以党建引领推进食品安全工作

本报记者 杨须 通讯员 刘占峰 郭大城 苏佳 文/图



全民营养周暨学生营养日活动启动现场

国人自古就笃信“民以食为天”。一日三餐如何吃得健康、放心，牵动着公众的视线，也时常撩拨着大家的神经。特别是前几年曝出的“染色馒头”“苏丹红”等食品“污染”事件，在拷问生产者的良知的同时，也让“舌尖上的享受”变成了“舌尖上的焦虑”。舌尖虽小，安全事大。在捍卫百姓“餐桌安全”这个特殊的考场上，肩负着全省食品安全风险监测、食源性疾病预防流行病学调查等职能的河南省疾病预防控制中心(以下简称河南疾控)，以高质量党建为引领，围绕“巩固基础、强化重点、着眼全局”的工作思路，聚焦食品安全标准的准入制度、监测检测能力等关键环节，用好用足“预警、评估和干预”四大手段，让“舌尖”在问题之前，为保障大家“舌尖”上的安全系上“安全带”。去年，河南疾控公共卫生研究所(以下简称河南疾控公卫所)被国务院食品安全委员会授予首届“全国食品安全工作先进集体”荣誉(全国疾控系统仅7家)。

### 着眼全局锁定“关键点” 构建多维度食品安全风险评估平台体系

“扎实提升全省食品安全水平，任务艰巨，只有进行时，没有完成时。”在河南疾控公卫所所长张书芳看来，“只有以‘零容忍’的态度，让‘舌尖’在风险面前，做到防患于未然，才能让百姓吃得安心、放心。”

行棋观大势，落子谋全局。坚守“预防为主”的方针，河南疾控紧密围绕群众关注的“菜篮子”“米袋子”“油瓶子”，突出问题导向，当好食品污染和有害因素监测及评估的“守门人”，重点对粮油、果蔬、肉类、乳制品等食品全产业链做好风险监测，并积极探索建立健全食品安全风险评估体系，不断完善食源性致病及食品污染物监测体系和居民营养与健康状况监测体系等，全面提升食品安全风险发现、研判、预警能力，在食品污染和有害因素监测、食源性致病监测、食物中毒流行病学调查、食物中毒成分监测等方面做了大量工作。

针对食品全产业链涉及的环节多、链条长、参与主体多样化、监测难度大等实际，河南疾控强化“补位意识”，认真贯彻《食品安全法》，着力强化风险评估能力，发挥一锤定音的作用，对发现的隐患及时预警，让食品安全问题的“红灯”不再频闪。在做好国家监测任务的基础上，河南疾控积极开展省级专项监测工作，结合全省的食品产业分布、居民饮食习惯等因素，制定了一系列科学完整、长效可持续可操作的监测方案、工作手册和质控办法，同时根据流行病学理论，科学部署监测点并进行样本量的计算，并将工作模式和技术方针对成功推广应用至全省各省市及济源示范区、各县区，监测区域覆盖全省100%的县(市、区)；食源性致病监测实现全省乡级及以上医疗机构100%全覆盖。

截至2021年，全省已建立了一套多维度食品安全风险评估体系，共设置3039家食源性致病监测医疗机构，覆盖全省各级疾病预防控制中心，全省所有二级以上医院、乡镇卫生院(社区卫生服务中心)和各级卫生行政部门，实现从农田到餐桌全链条监测，食品污染和有害因素监测贯穿食品的种植、养殖、屠宰、生产加工、流通和餐饮各个环节。

### 巩固基础锁定“困难点” 建立全省食品安全隐患风险预警机制

随着经济的高速发展，国人餐桌上的食材品种多、数量足，既丰富了消费者的“餐桌文化”，也为食品安全保障工作带来了新的挑战。河南省和其他省份一样，也面临着食品安全风险的困扰：食品安全的基础仍较薄弱，食品生产经营受总体规模小、主体分散、安全风险意识淡薄等客观因素影响，不容易监管。

“涉及食品安全的环节有很多，环节越多隐患就越多，搞猫鼠的方式更是花样百出。较长的食品产业链也使食品安全风险具有累积性、广泛性、蔓延性和流动性。”在河南疾控公卫所营养与食品安全研究室主任付鹏钰看来，做好食品安全风险防范工作，“治标、治本”是个大难题，加之当前我国正处于保障食品供应向保障食品安全的进程中，食品安全问题更易多发。而与之相对应的，是因生活条件改善，公众对“进口”安全问题的高度关注和敏感度及高期待性。即使是偶然的区域食品污染个案或者很小比例的不合格率，也有可能社会上引发轩然大波，影响党和政府的公信力。

新时代造就新趋势，新趋势需要新思维。在此形势下，要实现食品安全的“标本兼治”，靠什么来破解难题？该如何及时识别和预警安全隐患，为行业规范有序发展和守护公众健康提供有力支撑？

图之于未萌，防之于未发。河南疾控围绕突发食源性疾病的监测，建立健全了全省食品安全隐患风险预警机制，对全省食品安全总体形势评估研判，对发现的隐患及时进行预警。如速冻食品加工环节致病菌污染情况监测、肉鸡屠宰加工过程中沙门氏菌污染专项监测等。监测项目包括营养成分、食品中化学污染物及有害因素、食品中微生物及其致病因子等。

开展专项风险监测，除监测主要的粮食品种外，河南疾控还先后对茶叶、草莓、蜂蜜、鸭蛋、小龙虾等地方特色品种，以及韭菜、芹菜等小散户种植较多、用药复杂的产品开展风险监测，并及时统计分析研判、上报监测信息，为食品监管部门确定监督检查重点领域及食品安全监管提供数据基础；根据监测数据，定期、不定期向省政府食品安全办、省卫生健康委、省食品安全监管机构递交食品安全风险监测综合分析报告、专项报告，对及时控制和消除隐患起到了关键作用。

针对监测中出现的突出问题，河南疾控依托政府、市场监管系统、农牧系统、疾控中心等职能部门会商机制和信息通报机制，实行食品安全应急信息和食源性致病监测信息双向沟通，每年协助省卫生健康委召开全省食品安全风险监测与评估工作会，构建了全省相关厅局委食品安全风险评估会商制度，同时强化主体责任，做到监管信息互通、食品安全风险监

测信息共享等。

有效结合食品中化学污染物及有害因素监测、食品中微生物及其致病因子监测、食源性致病监测，河南疾控创建了食品安全大数据库，所有的产出数据和结果最终可用于食品中污染物的健康风险评估和食品安全标准制(修)订。

河南疾控连续多年组织实施国家食品安全风险监测，已经初步掌握全省主要食品污染状况和趋势，基本掌握不同地区、不同季节主要食源性疾病的发病趋势和发病规律。

仅在2021年的食品安全风险监测中，河南疾控针对食品中化学污染物和有害因素监测，共采集上报样品6020份，上报监测数据53645项。监测样品覆盖谷物及其制品、蔬菜及其制品、肉与肉制品、水产及其制品、蛋及蛋制品、乳及乳制品、调味品等共13大类131个细类。监测项目包括农药残留、兽药残留、禁用药物、生物毒素、有机污染物、农药等8大类109个细类；针对食品微生物及其致病因子监测，共采集上报样品6020份，上报监测数据53645项。监测食品覆盖肉与肉制品、水果及其制品、蔬菜及其制品、蛋及蛋制品等9大类食品。监测指标包括致病菌、病毒、卫生指示菌等3大类21种。

### 强化重点织好“防护网” 建立食品安全信息数据上报平台及食品安全大数据库

2015年10月，孟州一个村里有20多人饭后出现心慌、头痛、呕吐、四肢抽搐等中毒症状。致病原因不明，情况紧急。

河南疾控卫生检测检验中心(以下简称河南疾控检测中心)接到当地卫生部门的求助电话后，立即抽调8名技术人员，对当地有关部门送来的相关样品进行检验，并迅速派员到现场流调、检查饲料、喂养情况，补充采集猪的尿液等样品。次日上午10时，样品检测结果出来了：样品中的盐酸克伦特罗(俗称“瘦肉精”)检测为阳性，中毒原因查明。

“像这样的食物中毒等突发公共卫生事件，每一项数据都强调溯源性，每一个原始检测数据都意味着责任。”河南疾控检测中心主任廖兴广介绍，食物中毒、突发不明原因公共卫生事件、饮用水有问题，是比较急且不可预测的3件大事。这些事的法律责任和法律程序重大，定性要求精准，检测检验任务重、时间紧、技术难度大。任何一个环节都会影响检测检验数据的准确性和可靠性，都有可能造成不可挽回的损失和无法预料的影响。这要求省、市、县、乡四级检测网络技术人员以“精准性、科学性、时效性”为基础，在检测检验中发挥一锤定音的作用，提高公共卫生事件应急处置质量、效率。

值得一提的是，河南疾控检测中心拥有一支业务素质高、工作能力强、科研水平精，以高级职称或学术带头人，以博士研究生、硕士研究生为业务技术骨干的技术团队。在食品安全风险监测、生活饮用水水质监测、政府监督抽检、食物中毒和突发公共卫生事件等检测检验中发挥着技术支撑作用。该中心已成为河南和周边区域食品安全等健康相关产品检测检验领域的技术中心、人才培训中心、技术指导中心和科学研究合作中心。

“风险预警前置，干预到位，食品就安全，就可以有效避免因长期性、小剂量多次摄入某种有害物质，而引起关联疾病。”河南疾控公卫所李彬说，他们每个月都会对批发市场、农贸市场、商场超市等各类食品流通市场的食品进行检测，比如八月十五的月饼、元宵节的汤圆、端午节的粽子等，这些都是他们重点关注的对象。

目前，河南疾控积累了食品风险监测数据100余万条，涉及食品种类300多种，各种污染物项目(监测项目包括化学污染物及其有害因素、微生物及其致病因子)200余种，贯穿了食品的生产、屠宰、生产、流通和餐饮各个环节，实现了从田间到餐桌全过程无缝监测，较全面地掌握了全省的食品安全信息；收集了食源性致病病例信息100万余例、病原体检测数据2.5万余份、食源性致病事件(包括食物中毒)事件相关信息500余起，在此基础上进行的聚集性病例分析、食源性致病事件识别、食源性致病负担研究、食源性致病人群调查以及专项监测(阪崎杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌专项监测)，处于全省食源性致病流行病学监测研究的领先地位。

与此同时，河南疾控利用这些产出数据，建立了全省的食品安全信息数据上报平台及食品安全大数据库，如食品中化学污染物及有害因素监测数据上报系统、食品中微生物及其致病因子监测数据上报系统、食源性致病监测平台、食源性致病事件监测平台等；开展了河南省居民膳食中铅、镉暴露量评估，河南省居民膳食中铝、铜风险评估，河南省居民急性胃肠炎流行病学负担评估，食源性致病分子溯源和耐药性监测等研究。这些研究成果对评估全省食品安全形势，指导全省居民健康具有重要意义。

### 直面问题找准“支撑点” 依托监测工作，打破惯性思维定式科研攻关技术

毋庸置疑，打击食品安全方面的各类违法行为，保障食品安全，是一个系统工程，是一场持久攻坚战，绝非一日之功。

现实中，现有技术手段无法涵盖所有基于利益驱动的违法添加。比如一些食品新技术、新原料、新品种的不断上市，导致原有的一些检验标准、方法的研究制定与监管需求之间存在差距。

针对这些，困局如何破解？该怎么出招抓住问题的源头，进而追根溯源？又该运用怎样的手段，快速发现潜在风险，让问题食品无处遁形？

道阻且长，行则将至。依托食品安全风险监测工作，河南疾控选择了部分省内消费量较大、社会关注度较高的食品和生产销售环节，进行了生产全过程的专项安全控制研究。

开展的研究课题项目有国家自然科学基金项目、河南省科技厅科技攻关项目、河南省医学科技攻关项目等国家级、省部级和厅级课题50余项；获得成果奖励10项；目前已经完成了肉鸡生产全过程沙门氏菌污染安全控制研究、淡水动物水产品养殖环节中常见弧菌专项安全控制研究、速冻饺子生产全过程微生物污染安全控制研究等。通过系统研究，确定了造成微生物污染的主要生产加工环节，并通过致病菌的分子分型追溯其污染来源，对指导生产加工企业确定“危害分析与关键控制点”和落实“食品良好生产规范”具有重要意义。河南疾控还完成了全省食品生产部分主导产业的生产全过程安全控制研究，为指导企业安全生产和质量控制提供了科学依据。

河南疾控检测中心副主任张榕杰介绍，河南疾控专家团队还先后主持研究制定了5项检测方法，如《超高效液相色谱-串联质谱法同时测定水果中9种杀菌剂的残留量标准操作规程》《食品中亚硫酸盐测定的标准操作规程》等，已被编入《国家食品污染和有害因素监测工作手册》和《国家食源性致病监测工作手册》(由国家食品安全风险评估中心编制)，在全国各省市推广应用。

此外，河南疾控专家团队参与验证的2项食品微生物检验国家标准：《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验》《食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验》均被国家主管部门采纳，并在全国推广使用，取得了良好反响。

此外，河南疾控专家团队还分别对2项国外先进技术进行改良。改良方法检测效果好于常规方法和原先引进方法，具有快速、准确、操作简便、重现性好等优势。

### 与时俱进谨“立规矩” 关口前移，完成了19项国家、地方食品安全标准制(修)订

俗话说，没有规矩，不成方圆。只有打造最严谨的食品安全标准体系，“吃得放心”这一问题才能有章可依，监管人员才能有法可依，有章可循，当好执法“明白人”，让食品生产者有所敬畏。

河南疾控检测中心理化检验室主任苏永恒说，食品安全标准是强制性技术法规，既是生产经营者的基本遵循，也是监管执法的重要依据。

就在刚刚过去的国庆节假期，某品牌酱油因食品添加剂一事深陷舆论漩涡。那么，含有食品添加剂的食品到底能不能吃？是否安全？日常摄入的多种食品含有同一种食品添加剂，是否会超标？怎样才能让百姓不再因食品的各种问题而“举棋不定”？

谈到由添加剂引起的食品安全问题，苏永恒直言不讳地解释，“说个简单的，盐是一种添加剂，糖也是一种添加剂，包括卤水点豆腐用的凝固剂，这些都是食品添加剂。但添加剂的使用，一定要跟食品的掺杂掺杂区别开来。”“事实上，牛奶中检出的三聚氰胺、红心鸭蛋中查出的‘苏丹红’、多宝鱼中检测到的违禁药物，这些都属于非法添加物，根本不是食品添加剂。这种属于属于违法行为。”

实际上，食品添加剂不仅可以改善食品的品质和色、香、味，而且对防止食品变质有重要作用，已成为助推食品行业发展不可或缺的元素。就拿国庆节期间发生的酱油添加剂事件来说，这与公众对食品添加剂缺乏准确、系统、科学、客观的认识不无关系。

苏永恒介绍，国家对食品添加剂的使用采取严格的审批管理制度，首先必须经过安全性毒理学评价证明在使用限期内长期使用对人体安全无害。每一种食品添加剂在食品里的使用范围、使用剂量都有严格规定，也充分考虑了消费者一天可能摄入多种食品含有同一种添加剂的情况。国家还专门规定不得使用食品添加剂掩盖食品的缺陷或作为伪造的手段。只要符合标准规定的食品添加剂，按照标准规范使用，都是安全的。

按照相关要求，河南疾控先后主持制(修)订了5项食品安全国家标准，分别为：《食品安全国家标准 淀粉制品》《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验》《食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验》《食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定》，制定3项河南省食品安全地方标准，参与修订3项食品安全国家标准，指导相关单位完成了8项河南省食品安全地方标准，涵盖了从农田到餐桌、从生产加工到产品全链条、各环节的主要健康危害因素，保障全人群的饮食安全，为国家和地方食品安全标准的梳理、完善做出了突出贡献，为强化监管执法依据奠定了坚实基础。

### 互联互通全省“一盘棋” 任务分解清单化，强化重点人群合理膳食指导

“舌尖上的安全”没有孤岛，也没有局外人。

当前，人们摄入的食物越来越精细，谷类食物消费偏低，钙、铁、维生素A等微量营养素摄入不足，畜肉类及油脂消费过多，与膳食营养和生活方式密切相关的慢性病，如高血压、糖尿病患病率大幅增加，超重和肥胖也呈明显的上升趋势。

为动态掌握和分析全省居民营养和健康状况及变化趋势，有针对性地提出营养改善政策和措施，河南疾控针对省内部分地区采集消费频率高、食用量大、本区域自产的各类常见食物和地方特色食品等，开展了食物成分监测工作，对下级疾控中心营养与食品专业人员开展知识培训，同时开展居民膳食营养与健康状况调查、评估，合理膳食相关知识宣传，推行实施食品营养标识等工作。

河南疾控公卫所博士周昇昇介绍，2021年共计在全省158个县(区)的2556个乡镇(街道)完成了132149户、1336766人的人群合理膳食指导任务，同时全省共完成了70490份《中国居民膳食指南》知晓率的调查，并在10个省辖市67个县(区)完成了2221户的控油、限盐膳食干预，全省人群合理膳食指导覆盖率达95.0%。

此外，河南疾控大力推进国民营养计划和健康中国合理膳食行动，普及营养、食品安全知识，提高居民对营养、食品安全的知晓率；加强对一般人群和婴幼儿、孕产妇、老年人等特殊重点人群的科普知识宣教，广泛开展合理膳食指导服务，助力由“吃得安全”向“吃得健康”转变。

河南疾控积极利用各类媒体平台做好食品安全相关知识宣传，营造全民参与的良好氛围，开展食品安全“进社区、进农村、进校园、进车站、进医院、进企业、进养老机构”等常态化和多样化宣传活动；开设食品安全网络科普宣传栏目，加强线上宣传，建立食品安全科普专家库，定期为社会各界提供科普服务，权威的食品安全科普知识；开设食品安全培训系列专家视频访谈等，用科学的声音占领舆论阵地，提高群众的食品安全意识、维权意识和识别假冒伪劣能力。



全民营养周进社区



开展食品安全风险监测实验室检测工作