



守护“盘中餐” 一批食品安全新国标亮相

如何持续筑牢“舌尖上的安全”防线？
国家卫生健康委、国家市场监督管理总局25日公布32项食品安全国家标准和2项标准修改单。消费者特别关心的食品生产规范、铁路餐食、生乳、灭菌乳等关键领域，均有明确规定，旨在进一步完善从农田到餐桌、从原料到终产品、从普通人群到特定人群的食品安全国家标准体系。

看点一： 生产环节再扎“篱笆”

新修订的食品生产通用卫生规范作为食品生产领域的基础性标准，引入了更严格、更细致的管理要求。

“新标准将‘预防为主、风险管理、全程控制’的原则落到实处，对食品生产过程的风险管理进行了系统性完善和提升。”国家食品安全风险评估中心标准二室助理研究员国鸽介绍，新标准增加了对寄生虫控制和致敏物质管理的要求。

食品受到蛔虫、绦虫、弓形虫等寄生虫的污染，可能引发食源性疾病，影响消费者健康。此次公布的新标准要求对可能存在寄生虫污染风险的食品，应确保相应的控制措施能发现和杀灭寄生虫及其虫卵。

食物过敏是影响消费者健康的重要因素，严重的食物过敏可能危及生命。致敏物质的管理除了规范标识之外，在食品生产过程中做好致敏物质管控尤为重要。

新标准强调在生产过程中要妥善贮存和使用含致敏物质的原料、半成品和成品，避免交叉污染。同时要避免不含致敏物质的产品与含致敏物质的产品以及含不同致敏物质的产品共线生产，并要求对食品生产人员和食品安全管理人员开展致敏物质管理知识的相关培训等。

此外，新标准还对厂区环境、虫害管理、人员健康、工作服管理、微生物监控等细节提出了更明确的要求，旨在全面提升食品生产的卫生控制水平。

看点二： 守护旅途“一碗饭”

新制定的铁路旅客列车餐饮服务卫生规范为列车上的“一碗饭”立下规矩。标准明确，铁路旅客列车餐饮服务主要包括餐车内现场加工餐食、铁路旅客列车冷链供应餐食以及铁路旅客列车网络订餐食品。

针对每种形式，标准都提出了具体的安全管控要求。如，旅客列车冷链餐食生产需具备自动化包装生产线和速冷设备，加工日期要精确到“时和分”；网络订餐需在列车到站前1小时开始加工，加工完成至配送至旅客列车的时间不宜超过30分钟；餐车严格按操作规程加工制作各类食品，烹饪必须烧熟煮透，食品中心温度应达到70℃以上。

看点三： 提供更多元乳制品选择

本次修改单主要对生乳及灭菌乳的酸度进行了修订。

“生乳酸度是衡量生乳新鲜度的重要指标之一。随着我国奶畜养殖产业不断发展、奶畜养殖水平不断提高、冷链储运等条件持续改善，有必要修订现行标准酸度指标以满足行业发展需要。”国家食品安全风险评估中心标准二室副研究员陈潇说。

专家表示，此次修订使标准更符合我国奶业现状，既保障了养殖场(户)的利益，促进了产业健康发展。

看点四：特殊人群需求得到关注

在特殊医学用途配方食品领域，新修订的特殊医学用途配方食品通则进一步拓展了产品的广度和深度。

通则新增部分营养调整型全营养配方食品，调整特定疾病全营养食品，细化非全营养配方食品等产品类别。同时完善全营养配方食品的营养成分含量、检测方法以及非全营

养配方食品的配方要求、适用人群等。

国家食品安全风险评估中心应用营养一室主任方海琴介绍，该标准与今年3月发布的特殊医学用途婴幼儿配方食品通则标准相衔接，将为不同年龄患者的特殊营养需求提供有力保障。肿瘤全营养配方食品在特殊医学用途配方食品通则的基础上，进一步

细化了特医食品产品类别和具体技术要求，为肿瘤患者提供更好营养支持。

食品安全无小事，标准建设无止境。截至目前，我国已累计发布食品安全国家标准1725项，包含2.3万余项指标，涵盖340余种食品类别。

据新华社北京9月25日电