



我国建立食品安全标准体系 涵盖 1200 多个国家标准



婴幼儿奶粉营养成分要求是什么?不同种类食品可以使用哪些食品添加剂?食品生产经营过程有哪些卫生要求?随着我国建立起食品安全标准体系,这些群众关心的问题,可以有据可查。

记者从国家卫生计生委 10 日举办的食品安全宣传周活动上获悉,我国历时 7 年建立起现行的食品安全标准体系,完成了对 5000 项食品标准的清理整合,共审查修改 1293 项标准,发布 1224 项食品安全国家标准。

这些食品安全标准大致包括 8 个方面,主要有食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等物质的限量规定;食品添加剂的品种、使用范围、用量规定;食品生产过程的卫生要求;与食品安全有关的食品检验方法和规程等。

“我国的食品安全标准是按照最严谨的要求来建立的,并且在不断地完善中。”国家食品安全风险评估中心研究员韩军花说,以动物性水产品为例,现在任何一种动物性水产品,都对应这 8 个方面的食品安全标准的严格要求,包括重金属含量、食品添加剂规定、生产卫生规范等。“食品安全标准与食品安全监测管理,是保证食品安全的前后两端。我们要对两端都进行严格要求。”

中国疾控中心营养与健康所所长丁钢强介绍,目前我国是唯一担任国际食品法典委员会食品添加剂、农药残留两个委员会主持国的发展中国家。牵头制定了非发酵豆制品等 9 项国际标准。

据悉，地方卫生计生部门 10 日在各自辖区，围绕“食品安全营养与公众健康”的主题，向居民发放《中国居民膳食指南》《糖尿病膳食指导手册》《不容忽视的微生物》等食品安全营养科普读物，并开展形式多样的宣传活动。（新华社记者邓华宁、王宾）

预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=1_32285

