

2000 ~ 2001 年 WHO 食品安全工作计划

1 食品中的化学危害

支持在全球范围内控制化学危害的工作,协助各国加强食品和总膳食中化学品的评价能力和机构建设。

计划 1:化学危害的危险性分析

通过培训班、讲习班和研讨会的形式增强各国政府,特别是西太区(WPRO)、东南亚区(SEARO)、中东区(EMRO)以及非洲区(AFRO)各国在食品中化学品危害的危险性评估、管理和信息交流方面的工作能力。

计划 2:食品污染物监测和评估(GEMs/Food)

加强各国在搜集有关食品污染以及食品消费资料方面的能力,以便通过建立必要的数据库和提供技术支持来开展化学危害的危险性评估工作。

计划 3:食品中化学品的危险性评估

加强 JECFA 和 JMPR 在危险性评估工作中的一致性、独立性以及科学性,为各国间的国际协调提供基础和支持。

计划 4:建立全球贝类中毒监测数据库

了解通过各国或地区食品监测系统的登记资料建立贝类中毒全球监测系统或数据库的可能性。这项工作可通过如开专家咨询会的方式进行。

2 食品中的微生物危害

针对微生物危害,采取从农场到餐桌的整体管理措施,制定一项新的行动计划,以降低食品引起的微生物疾病所造成的负担。

计划 1:全球食源性疾病监测和暴发反应(实施 CDS/CSR-传染病及传染病监测与反应)加强各国、地区和全球对主要食源性疾病,包括那些由人畜共患致病菌导致的食源性疾病的监测与反应能力,以及对动物性食源性致病菌耐药的监测、检验和耐受状况的调查。

加强各国建立对主要食源性疾病进行实验室监测的能力和基础设施;

加强各国在食源性致病菌耐药性方面的检验、监测和反应能力;

建立和协调各国食源性疾病监测的实验室网络;

加强 WHO 的流行病学监测能力,包括食源性疾病和地区和全球范围的暴发。

制定指导各国如何建立统一的食源性疾病监测系统的准则;

制定和扩展 WHO 建议的食源性疾病监测标准;

评估主要食源性疾病对全球食源性疾病的负担。

计划 2:食品的微生物学监测

了解通过国家和地区食品微生物危害监测系统建立一个数据记录系统或数据库的可能性。汇总各国或各地区有关食品中微生物危害的资料,并组织一次专家会议讨论建立数据登记系统的可能性。

计划 3:微生物危险性评估的方法学

制定全球统一的微生物危险性评价方法。这些方法应包括(但不仅限于)描述危害特征的工具,如剂量反应模型、暴露量评估的工具以及微生物死亡、存活或生长的模型。

计划 4:对开展微生物危险性评估的指导

建立一个 FAO/WHO 联合专家委员会,向各国和食品法典委员会(CAC),特别是食品卫生法典委员会(CCFH)提供有关微生物危险性评估的科学指导。将蛋中的肠道沙门氏菌,禽中的沙门氏菌以及即食食品中的李斯特单孢菌列入 2000—2001 年的工作计划。

计划 5:危险性信息交流的方法学

提出如何在所有相关部门,包括危险性专业人员、消费者以及生产者之间进行危险性信息交流的方法。

计划 6:新的预防策略

研究食品生产、监督检验或调查方面提出新方法的可能性,以便改进食品安全管理和评估这些方法的有效性。

3 生物技术和其他新技术

在生物技术食品和其他新食品或食品工艺对人体健康影响方面,提供有助于决策的科学依据。

计划 1:有关生物技术食品决策的科学依据

WHO 将通过一系列专家咨询会研究生物技术食品对健康的影响,从而向成员国和食品法典委员会提供科学指导意见。

计划 2:生物技术方面的危险性信息交流

编写描述生物技术食品安全性的小册子,建立 WHO 生物技术网站以及其他有关工作,帮助各国开展危险性信息交流工作。

计划 3:其他食品新技术的安全性评估

通过专家咨询会提供有关食品新技术,如高压巴氏消毒的食品安全性的科学指导意见。

4 食品标准

加强食品法典委员会及其专业委员会中科学和公共卫生的作用,提倡在国际食品贸易中考虑卫生问题。

计划 1:对食品法典委员会及其附属机构的技术指导

加强食品法典委员会中科学和公共卫生的作用,提供有关化学危害、微生物危害以及生物技术方面的专家咨询机构的科学技术指导意见。

计划 2:加强 WHO 对食品法典秘书处工作的参与

通过重新考虑目前工作的联系,以及增加 WHO 工作人员对秘书处工作的参与,增强 WHO 对食品法典秘书处工作的承诺。

计划 3:在食品安全方面与 WTO 合作

通过积极参与 WTO/SPS 委员会工作,制定有关卫生和食品贸易的宣传教育材料以及积极参与 WTO 的其他工作,提倡在国际食品贸易中考虑卫生问题。

5 技术合作

通过加强各地区和国家的食品安全工作,促进对食源性疾病的预防。

计划 1:卫生的市场

通过在有关城市进行试点,编写指南和培训材料以及组织以“卫生的市场”为主题的全球和地区研讨会,增强城市中市售食品的安全性,并促进生产者、销售商及消费者在食品安全方面的规范行为。

计划 2:培训卫生工作者

通过在某些发展中国家进行对培训者的培训,加强对卫生工作者进行有关食品安全基本知识的教育,以促进将食品安全纳入初级卫生保健工作中。

计划 3:推广食品辐照

宣传食品辐照安全性评估的结果和食品辐照是一项对公共卫生有好处的食品加工技术。

计划 4:供消费者阅读的食品安全书籍

编写有关“安全食品指南”类的书籍,增加消费者对食品卫生知识和卫生操作的了解。

计划 5:针对水产品食品安全性的培训

通过在几个试点国家进行对培训者的培训,提高人们对水产品化学危害和生物危害的了解以及对实施 HACCP 的认识。

计划 6:食物环境与健康——一份小学教师的指南

将目前的 WHO 出版物进行修订,考虑到不断增长的城市人口,将具有城市特点的食品卫生问题,如“卫生城市”纳入新指南中。

计划 7:食品安全的危险性信息交流

制定有关食品安全工作的信息交流措施,建立有效的信息交流及公共关系框架。

计划 8:WHO 关于食品安全性的技术合作措施

与 WHO 地区办事处合作,制定 WHO 有关食品安全的技术援助政策。

(编译自 SDE/MIP/000/FOS.2 赵丹宇)