

## 监督管理

# 水产食品安全标准执行案例浅析

张卫兵<sup>1,2</sup> 周群霞<sup>3</sup> 戴卫平<sup>4</sup> 秦建清<sup>5</sup> 唐金和<sup>1</sup> 王咸钢<sup>1</sup> 严隽德<sup>2,3</sup> 许诚<sup>1</sup>

- (1. 南通市卫生监督所,江苏 南通 226001; 2. 南京医科大学公共卫生学院,江苏 南京 210029;  
3. 江苏省卫生监督所,江苏 南京 210008; 4. 江苏省紫菜协会,江苏 南通 226006;  
5. 中华人民共和国南通出入境检验检疫局,江苏 南通 226005)

**摘要:**目的 提高对水产食品安全标准问题事件的正确应对能力,促进水产食品安全标准的正确使用,为今后使用标准提供事例和借鉴。方法 综合运用检索资料、调查研究、比对分析等方法。结果 对贝类产品与 GB 18406.4—2001、肯定列表与条斑紫菜、腌醉泥螺与 GB 10136—2005 三例水产食品安全标准的应对过程进行了实例介绍与分析,较好地应对处置了“危机”。结论 提出了应对水产食品安全标准问题的四项建议:(1)与媒体互动互信;(2)审慎使用标准;(3)严谨制定标准;(4)执法者应更多地参与到标准制定工作中。

**关键词:**水产食品;安全标准;案例

### Case Analyses on the Response to Aquatic Foods Safety Standard Crises

ZHANG Wei-bing, ZHOU Qur-xia, DAI Wei-ping, QIN Jian-qing, TANG Jin-he,  
WANG Xian-gang, YAN Jun-de, XU Cheng

(Nantong Municipality Health Supervision and Inspection Bureau, Jiangsu Nantong 226001, China)

**Abstract: Objective** To improve the responsive capability to crises on aquatic food products to advance the proper use of aquatic foods safety standard. **Method** Comprehensively use searching information, investigation and research, comparison and analyses and other methods. **Results** Three cases of response to aquatic food safety standards crises were introduced and analysed on shellfish products versus national standard GB 18406.4—2001, positive list versus *P. yezoensis* Ueda, and preserved *Bullacta exarata* versus national standard GB 10136—2005. The crises were response and treated successfully. **Conclusion** Four recommendations for dealing with the crises of aquatic safety standards were proposed: interaction and mutual trust with the media; prudent and cautious use of standards; formulating standards rigorously; the person involving in the enforcement of standards should take part in practical works.

**Key words:** Aquatic Food; Safety Standard; Case

集科学性和政策性于一体的标准化工作,已渗透到经济和社会的各个层面,成为推动经济与社会发展的重要手段。水产食品安全标准是食品法律法规体系的重要组成部分和水产监管执法工作的技术依据,是评判水产食品卫生质量的尺度,是实现水产食品安全依法行政、提高国民饮食安全的重要技术基础,水产食品安全标准在全球水产品贸易和国家社会发展中,发挥着不可替代的作用。江苏南通滨江临海,水产资源丰富,近年来笔者在水产品监督实践中,遇到一些水产食品安全标准应用中的实际问题,即时组织力量,会同基层相关部门,开展调查研究,消解了由水产品安全引发的数次危机。

#### 1 GB 18406.4—2001 与贝类产品

2006年2月,国内一些媒体报道,经江苏某监

测中心分析,该省水产品四成受重金属污染,其中文蛤的镉含量属“重污染”<sup>[1]</sup>。一时间地方贝类产品无人问津,进而在国际水产贸易市场引起了波动。查证咨询相关评判依据,GB 18406.4—2001《农产品安全质量 无公害水产品安全要求》中规定水产(含贝类)镉限量0.1 mg/kg,超过0.1 mg/kg的贝类即为不合格品。在此期间有管理者提出,超标只说明该产品达不到无公害要求,不影响食用。然而,普通消费者对此解释根本不认同,这类产品经媒体报道,在消费者头脑中首先被确定是超标的合格产品,既然达不到无公害要求,其中必定存在超量污染,慎食或不食用为上策。由此,地方海洋贝类产品对外整体形象受损,对贝类出口贸易也产生了间接影响。大批量贝类产品滞港,渔农损失惨重。

根据对沿海贝类重金属连续监测的数据<sup>[2]</sup>,我们即时启动相关应对处置工作,将手头掌握的监控数据与媒体报道的数据进行了比对分析,对标准限

作者简介:张卫兵 男 主管医师

值进行了探究。GB 18406.4—2001 设定的贝类镉限量为0.1 mg/kg,而此前我国颁布的大米、面粉等主食中镉限量也为0.1 mg/kg,但就中国居民膳食结构而言,贝类产品的摄入量与粮食、肉类等主副食品的摄入量相比,显然微乎其微<sup>[3]</sup>。更重要的是,这一限值未与国际通用标准要求相接轨,国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission, CAC)建议贝类镉限量值为1.0 mg/kg(第三步),是GB 18406.4—2001限量的10倍。从0.1 mg到1.0 mg,相去甚远的两个标准限值,最终将导致对产品评价出现两种截然不同的结果。值得一提的是,我国GB 2762—2005《食品中污染物限量》未对贝类镉含量作限量要求,美国等多个发达国家对贝类镉含量亦未作限定,香港特区政府《食物掺杂(金属杂质含量)规例》对贝类镉含量有要求,但其最高准许量为2.0 mg/kg<sup>[3]</sup>,韩国也是2.0 mg/kg。我们通过媒体,及时将国际组织、相关国家以及中国香港特区贝类镉限量标准情况向消费者作了阐述说明<sup>[4]</sup>,得到消费者的理解认同。

## 2 肯定列表与条斑紫菜

江苏是条斑紫菜生产出口大省。2006年5月29日,日本针对进口农产品的新规定“肯定列表”制度实施,该制度涉及范围之广、标准之严前所未有。“肯定列表”制度分为“暂定标准”和“一律标准”,前者对734种农药、兽药及饲料添加剂设定1万多个最大允许残留标准;后者则对尚不属于具体“暂定标准”的农药、兽药及饲料添加剂,设定0.01 mg/kg的标准。我国有关食品专家认为,以日本为代表的一些发达国家,利用技术性壁垒措施遏制我国农产品的出口,针对进口食品和农产品制定的技术法规和标准越来越高,有关农药、兽药、生物毒素残留量等限量指标也越来越苛刻<sup>[5]</sup>。肯定列表制度规定,我国对日出口干紫菜所含扑草净(除草剂)残留物必须低于0.01 mg/kg。

“肯定列表”制度出台后,江苏作为条斑紫菜主产省份,自2006年6月起,地方检验检疫、水产、卫生监督等多部门立即开展调查,排查分析紫菜扑草净产生的原因,并检索查阅日本国内有关农产品中农残资料,发现其玉米中扑草净限量值达0.2 mg/kg,而日本消费者每天玉米的摄入量远远大于紫菜的摄入量,表明其“肯定列表”中紫菜食品的扑草净限量指标并不合理。此外,“肯定列表”规定对需稀释后食用的果汁等浓缩食品,可根据稀释状态下的残留量来衡量,而干紫菜与原藻,显然不应采用同一限量值。与此同时,商务部公平局致函日本,要求日方明确紫菜农残检验方法,以为两国紫菜贸

易提供稳定可预见的贸易环境。经过多轮次沟通,2007年1月,日方就紫菜产品农残检验的具体标准致函我商务部,紫菜制品的农残含量按原藻状态计算基准值,限量标准由0.01 mg/kg放宽到0.14~0.19 mg/kg<sup>[6]</sup>。

## 3 GB 10136—2005 与腌制泥螺蟹糊

GB 10136—2005《腌制生食动物性水产品卫生标准》于2005年10月1日实施,过渡期为一年,该标准修订后菌落总数项目指标由50 000 CFU/g修改为5 000 CFU/g,比原来要求提高了10倍,由于国内腌制生食水产品加工企业规模普遍偏小,加工条件相对简陋,加工集约化程度不高,加上蟹糊等产品加工工艺上的原因,实现对菌落总数完全控制不易。该指标限值对沿海地区一些具有地方特色的水产加工业产生重大影响,以致有传媒和产业发出了腌制泥螺、蟹糊很可能从人们生活中消失的感慨,对该标准质疑声不断<sup>[7-9]</sup>。为掌握江苏南通地产腌制生食动物性水产品卫生状况,对照GB 10136—2005项目指标要求,2006-2007年,我们对本地瓶装腌制泥螺的微生物污染状况进行调查分析<sup>[10]</sup>,阐述了对GB 10136—2005的应用体会,对菌落总数指标值提出,可根据腌制生食水产品品种类别及加工工艺的不同,予以分值设定的修改建议<sup>[11]</sup>。

## 4 讨论

本文所述的三例由水产食品引发的危机,一度造成媒体、消费者、产业界的恐慌,监管部门也一度被动与不安,但此类“危机”不完全等同于一般食品安全“危机”,也不同于由食品导致的群体健康伤害事件,其产生主要源于标准的适用及具体指标值的设定。现结合我们的处置应对过程,谈四点粗浅体会,供商榷。

4.1 与媒体沟通互动 我国在食品安全事件处理过程中,管理部门遇到更多的是事件发生后的被动局面,媒体的炒作、相关研究数据的缺失、公众的恐慌情绪等<sup>[12]</sup>。应该看到,现实中各种媒体在发布信息时由于侧重角度不同,所传递的信息也不尽相同,有的先入为主,片面表达了信息,有些甚至给大众造成了认识混乱。本文案例中,相关媒体对水产贝类卫生安全知识掌握不多,没有全面了解水产贝类安全技术标准近况,发布了带有偏颇的信息,造成了消费者的恐慌。这种情况下,政府和专业机构如果认为新闻媒体过多地注重冲突和矛盾,并且明显地炒作或夸大危险性以增强文章吸引力,而采取回避或对立的姿态,将会使信息交流更加困难。一方面,大

众传媒应增加社会责任感和专业技能,通盘了解食品安全评判依据与事件过程,做到如实报道,避免盲目跟风;另一方面,政府和专业机构也要与媒体沟通,不苛求媒体,主动向媒体全面介绍情况,帮助媒体全面理解技术标准知识,努力与媒体工作者建立长期合作伙伴关系,增强沟通互动与互信,以提高报道的质量和准确性<sup>[12]</sup>。

4.2 审慎使用标准 监管部门或检测机构一次不恰当的标准引用和评价,造成的后果有可能是灾难性的,不但误导消费者,给沿海水产养殖户及渔民造成损失,也使原本品质优良的地方水产品形象受损。因此,如何运用标准,客观评价水产食品卫生安全质量,做到既维护标准的公正权威又避免生搬硬套,理性思考和审慎使用标准显得十分关键。毋庸讳言,我国水产食品安全标准中,有些指标保持着中国固有特点特色,有些尚未及时与国际接轨,有些本身也的确存在缺陷。同一项目指标,在食品卫生标准、无公害标准、水产行业标准、农业标准中,有可能还存在不完全一致,在标准之间的协同性方面尚有不足,甚至在个别指标限值上还可能存在冲突。作为基层的标准执行与使用者,拓宽知识面,正确使用标准,显得尤为重要。标准的使用过程,既是对标准本身的评价过程,也是对标准起草人的检阅,更是对标准使用者的考量。

4.3 严谨制定标准 对标准的研究过程,容不得丝毫误差,严谨科学是贯穿标准制修订工作的基本要求。即便是对某个水产品强制标准中个别指标及其限值的不恰当调整,带来的不仅仅是单个水产品的“危机”,后续引发的可能是水产业的“危机”,甚而是民众、社会对食品安全的整体信任危机。制修订食品安全标准,必须坚持以科研为基础,以数据作支撑,以调查研究为后盾,除了注重与国际接轨,还应兼顾国情,更应立足本国国民饮食习惯与特点,坚持以危险性评估为基础,以维护本国国民健康素质为主旨,科学严谨制标。在应对标准问题与“危机”时,也只有全面掌握与深刻理解标准内涵,才有可能把出现的问题解决好控制住。

4.4 技术执法与标准 “为人民健康服务,为经济建设服务”是卫生执法的“两为”方针。卫生监督执法常常被人们称作技术执法,当前,囿于职能调整和

食品的分段环节监管,食品卫生执法领域主要为餐饮业监管。但卫生执法的技术含量绝不仅仅体现在餐厨比和后场功能间布局。对涉及到群众健康的,关系到产业发展前景的,以及与国计民生密切关联的食品安全标准,既是监督执法的依据,更是执法技术含量的集中体现,理应成为执法者所关注的对象。作为执法者,在日常监督执法过程中,涉及到标准应用层面的问题不少,不论解决问题的方式怎样,“危机”的最终结果如何,都应积极应对,果敢出击。通过深入开展学习与研究,基层执法者有能力也应该更多地参与到各类具体食品安全标准的研制修订过程中,为社会作出更多贡献,从而更好地诠释技术执法。

### 参考文献

- [1] 新华网. 水产重金属超标贝类污染严重[EB/OL]. (2006-02-16). [2006-02-20]. [http://news.xinhuanet.com/food/2006-02/16/content\\_4186294.htm](http://news.xinhuanet.com/food/2006-02/16/content_4186294.htm).
- [2] 张卫兵,王咸钢,周颖,等. 南通沿岸贝类体内重金属含量分析[J]. 中国公共卫生, 2003, 19(12): 1490-1491.
- [3] 张卫兵,周群霞. 海洋贝类食品标准中重金属污染指标的探讨[J]. 中国食品卫生杂志, 2008, 20(1): 27-29.
- [4] 施莺,张卫兵. 为南通贝类正名[N]. 南通日报, 2006-03-06 (B1).
- [5] 刘宝森,孙洪磊. 日实施新制度抬高农产品进口门槛[J]. 世界热带农业信息, 2006, (3): 9.
- [6] 汤晓峰,秦建清,沈京红. 南通干紫菜顺利输日[N]. 南通日报, 2007-03-08 (A1).
- [7] 中国江苏网. 卫生新标实施宁波泥螺蟹糊处境尴尬[EB/OL]. (2005-10-9) [2006-07-05]. <http://news.jschina.com.cn/gb/jschina/news/fasong/userobject1ai1013297.html>.
- [8] 浙江水产精品交易网. 会员企业要求修改国标 GB 10136—2005《水产流通与加工》[EB/OL]. (2005-11-21) [2006-07-08]. <http://fishery.zjnw.gov.cn>.
- [9] 浙江在线新闻网站. 宁波咸炷蟹泥螺命悬一线 卫生部启动修改程序[EB/OL]. (2006-10-19). [2006-12-28]. <http://www.zjol.com.cn/05zjnews/system/2006/10/19/007935006.shtml>.
- [10] 张卫兵,王咸钢,熊海平,等. 南通市区餐饮单位生食贝类微生物污染状况分析[J]. 南通大学学报(医学版), 2007, 27(4): 281-282.
- [11] 周群霞,张卫兵. 《腌制生食动物性水产品卫生标准》应用体会与建议[J]. 中国食品卫生杂志, 2007, 19(6): 536-539.
- [12] 赵丹宇. 食品安全危险性信息交流模式的探讨[J]. 中国食品卫生杂志, 2008, 20(6): 530-534.

[收稿日期:2009-04-08]

中图分类号:F326.4;R194;TS201.6

文献标识码:C

文章编号:1004-8456(2009)05-0431-03