

觅7种检测法仍难“包治百病”

找到一个特征指标 7种检测手段仍难全部适用



IC 资料

质检总局、食品药品监管局、粮食局以及中国疾控中心等共同研究制定地沟油检验方法论证方案,组建了包括油脂加工、食品安全、化学分析等领域专家、机构的论证专家组。论证后,5种方法均被发现特异性不强。

“专家组采用双盲实验,将征集的方法用于食用油及不同浓度的地沟油,看哪一种能把它们有效区分开。近30个盲样的检测,结果不理想,没有一种能完全区分,出现‘假阴性’(将正常食用油误判为地沟油)或‘假阳性’(将地沟油漏检为正常食用油)。对掺入低比例地沟油的食用油,灵敏度、准确度更低。”一位参与论证的专家表示。

随后,去年12月13日卫生部通过网站向社会公开征集“地沟油”检测方法,并委托国家食品安全风险评估中心组织开展征集及论证工作。食品安全风险评估中心共收到社会各界762个“地沟油”检测方法建议,经筛选,确定30家单位的检测方法参加考核。

据介绍,这些检测方法经过正常植物油样品不应被误判,“地沟油”样品的正确检出率高,能够将勾兑的“地沟油”样品从高到低依梯度顺序检出等原则进行考核。同时,为保证考核样品的真实性与可靠性,考核所使用的正常植物油样品均从食用油厂家直接获取。“地沟油”样品由食品安全风险评估中心工作人员赴山东、重庆、深圳、广州及贵州等地采集而来,均为经公安部门确认的“地沟油”。然后这些“地沟油”被配制成考核样品,对以上检测方法的真实性和可靠性予以验证。

据相关人士介绍,目前卫生部已初步圈定了7种检测方法,其中包括4个仪器法(3个质谱法和1个核磁共振法),以及3个可现场使用的快速法(1个试剂盒法和2个紫外光谱法)。相对

而言,仪器法比快速法的识别率高。但是,快速法具有现场快速识别的优势,二者可以互为补充。“地沟油”成分复杂,差异性大,给检测带来很大的不确定性。

“地沟油检测的确是很大的难题,但目前大部分机构过分注重对检测方法的研究,很少钻研地沟油的基础问题,如分析众多地沟油的构成、找出其共性等,显得有些本末倒置。如果能在尽量多的样本中找到共性,离解决地沟油检测问题就不远了。”从事地沟油研究的某高校教授说。

据了解,上海市粮食科学研究所已着手建立全国惟一的地沟油样本库,目前已收集到1000多种样本,有从五星饭店里收的“老油”(多次煎炸食物的食用油),还有地沟油掏捞者一起取来的泔水油,以及在生物柴油厂收集的混合油等。这些样本将为研究地沟油及其检测方法提供支撑。一位研究者表示,他们的一项检测方法已在上海市粮食研究所的样本库中对近300种地沟油进行了检测,有效率在75%左右,接下去想做完1000多个样本,看综合有效率是多少,并根据类别,明确该检测方法的适用范围,“从已检测情况看,我的方法对70多个煎炸老油样本、几十个阴沟油样本的检测完全正确,对泔水油则有70%的准确率。”

10年前就已出台规定

2010年初,媒体报道不法分子加工“地沟油”后,3月,国家食品药品监督管理局办公室发出《关于严防“地沟油”流入餐饮服务环节的紧急通知》,要求迅速组织对餐饮服务单位采购、使用食用油脂的情况进行监督检查;5月,国家发改委、住建部、环保部、农业部发布《关于组织开展城市

餐厨废弃物资源化利用和无害化处理试点工作的通知》,要求对餐厨废弃物建立完善的回收运输、集中处理等方面的管理制度和激励机制;7月,国务院办公厅发布通知,要求专项部署地沟油和餐厨废弃物整治与管理。不少地方政府也出台了餐厨废弃物管理办法,试图从源头监管地沟油。

“类似文件10年前就出台过,关键是严格执行、落到实处。从目前的情况看,10年前的文件上很多条款没有真正被严格执行。”一位地沟油研究专家坦言。

2002年4月15日,卫生部、工商总局、环保总局、建设部联合发布《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》。《规定》明确,只能销售给废弃油脂加工单位和从事废弃物收购的单位;从事收集、加工废弃油脂活动的,应对收集、购销情况建立台账制度,记录每批油脂收集、销售的时间、数量、单位、联系人姓名、电话、地址并长期保存;从事加工废弃油脂活动的单位不得将废弃油脂加工后作为食用油脂使用、销售。

“从技术上进行地沟油检测不但不可行,而且也并非杜绝地沟油的有效方法。在我看来,地沟油可以做成生物柴油、工业油脂、肥料等,它并不是魔鬼,只是不法分子把它用到了不该出现的地方。在堵截地沟油流入食品领域的同时,要学会疏导,制定扶持政策,让地沟油物尽其用。”该专家建议。

据了解,今年4月,云南省出台《做好地沟油制生物柴油工作的指导意见》,是目前全国唯一关于地沟油利用管理的指导意见,明确地沟油收集、清运、提取加工和销售实行特许经营制度,要求中石油、中石化等配合做好生物柴油销售,让地沟油制生物柴油进入主渠道,解决销售和原料来源问题。

食品添加

非法添加物一半无检测标准 专家呼吁添加剂“实名”购买

早报记者 龚菲

今年年初,南京媒体曝光当地一些餐馆红烧肉肉香浓郁、口感好的原因,是添加了“肉宝王”。随后,南京食安委发布消息,称红烧肉添加剂“肉宝王”检验报告表明,该添加剂符合轻工行业标准(QB/T2640-2004)。

早报记者近日探访了位于南京长虹路的长虹大市场,这里出售着各种干货与调料品。一排商铺中,一个醒目的牌子引起了早报记者的注意,上面写着“食品添加剂精”,门口摆放着大量的“肉宝王”,老板一看到有客户进来,殷勤地介绍:“把这个‘肉宝王’拿一点放到肉里面人吃了会过瘾的,买了包你满意。”

除了“肉宝王”,该店还出售“香鸭膏”、“火锅飘香剂”、“一滴香”、“乙基麦芽酚”等添加剂。林老板称,他做这个生意已有几十年,“买的都是饭店的人,很少有家庭或者个人购买,吃了绝对没有问题。”

南京工业大学食品与轻工学院教授熊晓辉表示,不应该将三聚氰胺、瘦肉精、苏丹红、塑化剂等非食用物质与食品添加剂混为一谈,“这些不属于食品安全的范畴,如添加到食物中当属投毒”。

在卫生部2008年以来陆续公布的5批47种可能违法添加的非食用物质“黑名单”中,工业明胶、工业酒精、地沟油等赫然在列,但在“检测方式”一项却显示为“无”。据早报记者统计,在公布的近50种可能违法添加的非食用物质中,列出明确检测方法的有21种,暂无检测方法的有23种,检测方式一栏空白的有2种。

对此,南京医科大学公共卫生学院莫宝庆教授表示,“应从源头抓起,加强添加剂流向的管理,购买者需要登记身份证、营业执照或单位证明,从而控制流向。”

非法添加与违规滥用

莫宝庆告诉早报记者,关于食品添加剂的使用情况,世界卫生组织制定了ADI(allowable daily intake)值,即每日容许摄入量,指人或动物每日摄入某种化学物质(食品添加剂、农药等),对健康无任何已知不良效应的剂量。以相当于人或动物千克体重的毫克数表示,单位一般是mg/kg。在此剂量下,终身摄入该化学物质不会对其健康造成任何可测量出的危害。ADI值越高,说明该化学物质的毒性越低。

“有些化学合成剂有累积效应,如果摄入添加剂的剂量大,到二三十年后会暴露出问题。”莫宝庆表示,食品添加剂可以分为两大类,天然的和非天然的,“总的来说,天然成分的食品添加比较少,化学合成的比较多,前者稳定性差价格高,所以商家自然会选择化学合成的食品

添加剂。”

据了解,2008年,卫生部公布了首批“食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单”,其中包括了17种非食用物质的食品添加剂。自2011年国家开展违法添加非食用物质和滥用食品添加剂整顿工作以来,卫生部会同相关部门建立了违法添加“黑名单”制度,陆续公布了5批47种可能违法添加的非食用物质“黑名单”。

检测之困与监管之难

4月15日,央视《每周质量报告》中曝出“皮革废料所产明胶被制成药用胶囊”的内幕,报道称河北阜城部分工厂生产工业明胶并销售给药企,涉及9家药厂、13个批次药品胶囊,重金属铬含量最高超标90多倍。

国际食品包装协会秘书长董金狮表示,检测方式的缺失,导致工业明胶非法使用的可能,就如同此前三聚氰胺被漏检一样,“产品检测合格,但不安全。”

在卫生部2008年以来陆续公布的5批47种可能违法添加的非食用物质“黑名单”中,工业明胶、工业酒精、地沟油等赫然在列,但在“检测方式”一项却显示为“无”。

莫宝庆指出,建立健全检测方式和标准,才是解决问题的当务之急。检测手段的缺失和难度会造成添加剂非法、违规使用的泛滥,就如同此前三聚氰胺被漏检一样。

有专家公开表示:“中国食品添加剂的行业标准在国际上算比较严格的,出问题往往是监管,而非标准。”

南京食安委办公室处长孙敏告诉早报记者,南京去年成立了在卫生局领导下的食品安全委员会的常设机构,主要承担起全市食品安全的综合协调工作,并与其他部门组成联合督查,检查食品经营行为是否符合法律法规。

孙敏表示,“企业的标准高于国标、地标,比地标更严格,当企业会参照本国或国际上的标准进行制定,并且要到省一级卫生部门申报,省一级卫生部门对该物质的标准性、合法性、规范性、可信度、安全性进行评审,通过这个评审进行备案,这样企业才可以使用。”

2011年4月21日,国务院办公厅下发《关于严厉打击食品非法添加行为切实加强食品添加剂监管的通知》,将严打包括非法添加行为在内的危及食品安全的多种违法行为,并要求卫生部制定食品添加剂新品种国家标准。

莫宝庆表示,这些措施中可操作性较强的是加强添加剂流向的管理,有效监控的方式是购买者需要登记身份证、营业执照或单位证明,这样可以有效监管源头。“要打击徇私枉法、地方保护主义等,并加大对违法者惩罚力度。”