

作者：徐博 张晓松 韩洁 来源：新华网 发布时间：2008-9-21 11:56:15

小字号

中字号

大字号

## 中国正制定新的食品检验标准 纳入三聚氰胺检测

三鹿问题奶粉事件的发生让公众产生很多疑问——为什么不法分子会在奶中加入三聚氰胺？为什么检验检疫机构没有查出？这类事件能否杜绝？带着这些问题，记者走访了国家食品质量监督检验中心和中国标准化研究院食品与农业所的相关专家。

### 不法分子瞄准检验标准漏洞

国家食品质量监督检验中心总工程师曹红介绍，我国检验奶粉所含蛋白质使用的方法是“凯氏定氮法”——即以含氮量的测定值乘以一定系数，得出蛋白质含量。这套检测办法虽然国际通行，但有个弱点，即只要在食品、饲料中添加一些含氮量高的化学物质，就可在检测中造成蛋白质含量达标的假象。

在三鹿问题奶粉事件中，不法分子正是钻了这个空子，在奶品中添加了三聚氰胺这种含氮量高达66%的化学物质，造成了蛋白质虚高。

北京三元食品股份有限公司低温奶事业部总经理吕淑芹表示，目前社会上在奶源方面的造假手段变化很快，让人防不胜防。

三元以前的检测水平也不能检测出三聚氰胺，但三元在2005年推出了一种非乳蛋白检测，尽管不能检测出三聚氰胺，但从收购的奶源中检测出是否含有非奶中含有的蛋白，这一检测手段对保障三元奶品质量很关键。

### 相关部门正在制订新标准

中国标准化研究院食品与农业所副研究员许建军博士向记者透露，国家标准委正在组织制订检测方法国家标准，即食品中三聚氰胺测定方法。

许建军介绍，目前专门针对三聚氰胺的检测有液相色谱串联质谱法、液相色谱法和气相色谱质谱法三种，其中前两种最为常用。

“我们的检测技术已经十分成熟，能够准确、快速地测出食品中三聚氰胺的含量。”许建军说，“目前，相关的标准正在紧急制订中。”

另据介绍，目前相关部门正在研究将对三聚氰胺的检测纳入到新的标准中，以确保新产品的质量合格。

此外，国家质检总局决定停止实行食品类生产企业国家免检，国务院办公厅也发出关于废止食品质量免检制度的通知，这无疑也是中国加强食品安全的重要一步。

### 建立风险评估机制，完善产业结构

有关专家建议，为了杜绝此类事件的再度发生，有关部门还应建立食品安全风险监测制度，对食源性疾病、食品污染以及食品中的有害因素进行监测，食品安全风险评估结果证明食品不安全，需要修订、制订食品安全标准的，国务院授权负责食品安全标准制订的部门应当立即修订、制订食品安全标

准。

此外，检测手段高超固然重要，标准也可以不断更新，但这还只是“治标”：有关专家介绍，食品中不能添加的物质远比能添加的多，对人体有害的物质有上亿种之多，对每种食品都进行有害物质“彻查”也是不现实的，这样的成本谁都负担不起。

因此，有关专家建议，确保产品质量安全还要从源头抓起：数据显示，我国目前有2亿多农户从事分散的农业生产，我们所吃的绝大部分食品，就来自这种分散生产，我们食用的奶制品的原料很多也来自“散养”的奶牛。同时，我们还有几十万个中小型的企业，其中大量是10人以下的小作坊。

要实现奶制品和其他食品的质量安全，就应调整农业产业结构和食品工业产业结构，使整个产业链条中的各个环节——原料生产、产品加工、储存贮藏、物流配送等——都达到规模化、规范化、现代化。（记者）

发E-mail给：



打印 | 评论 | 论坛 | 博客

读后感言：

发表评论

#### 相关新闻

方舟子：三聚氰胺是怎么加到牛奶中的

#### 一周新闻排行

方舟子：三聚氰胺是怎么加到牛奶中的

港大教授岳中琦：四川地震因地底藏大量天然气

科学时报：从复旦大学杜绝考研专业户谈开去

评论：中国博士培养能搭美国的便车吗

评论：“公选副校长”能否让学术回归

黄道京：三鹿奶粉事件凸显了哪些问题

杂交稻新品种拍得1180万 袁隆平称是新尝试

就三鹿事件专访周泽：国家免检制度完全没有必要存在