

落实企业主体责任 防控食品安全风险

顾振华

上海市食品安全工作联合会

2020年12月24日

内容

- 一、食品安全概述
- 二、企业主体责任
- 三、食品安全风险防控

一、食品安全概述

食品安全定义

- 法律定义（食品安全法150条）

- **食品安全**，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

食品安全定义

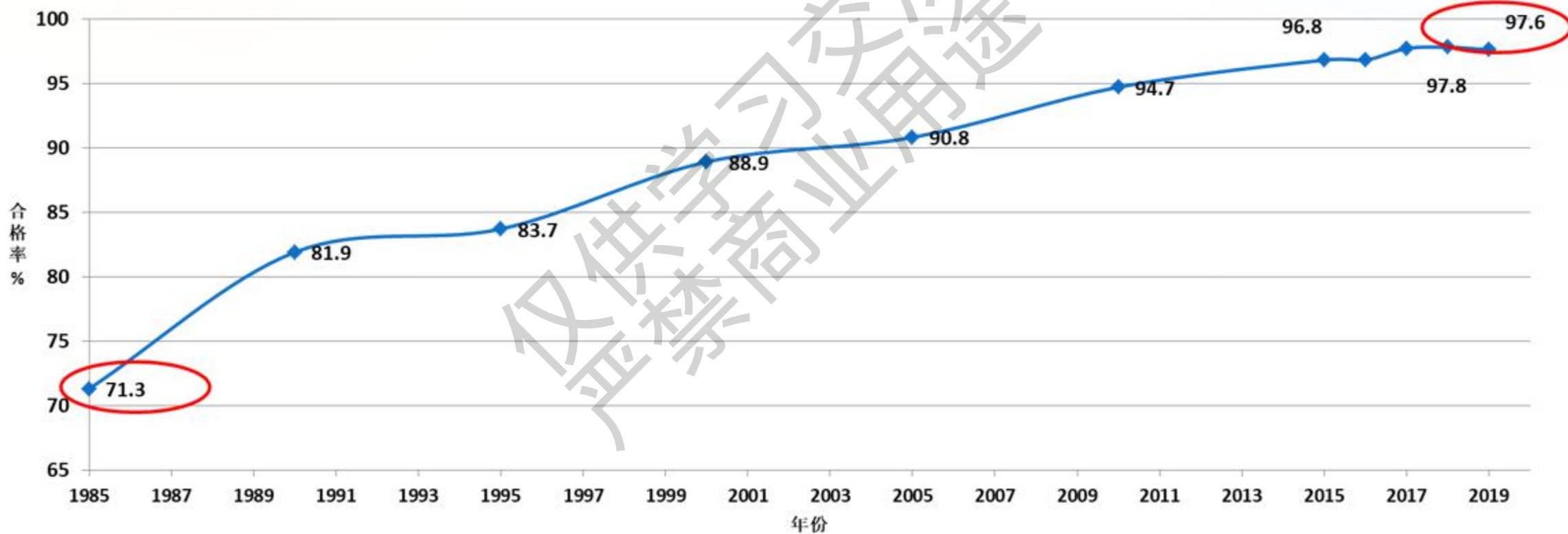
- **食品质量安全 (Food safety) :**
 - 食品中的**有毒有害物质**对人体健康产生的**公共卫生问题**。
- **食品数量安全 (Food security) :**
 - 食品 (营养素) 供给**不足或不平衡**引起的营养不良, 进而对健康产生的危害。
- **食品恐怖 (Food defense) :**
 - 恐怖分子在食品中**有意**投入有害物质, 对**目标人群**健康产生危害, 达到实施恐怖活动的目的。

食品安全评价指标

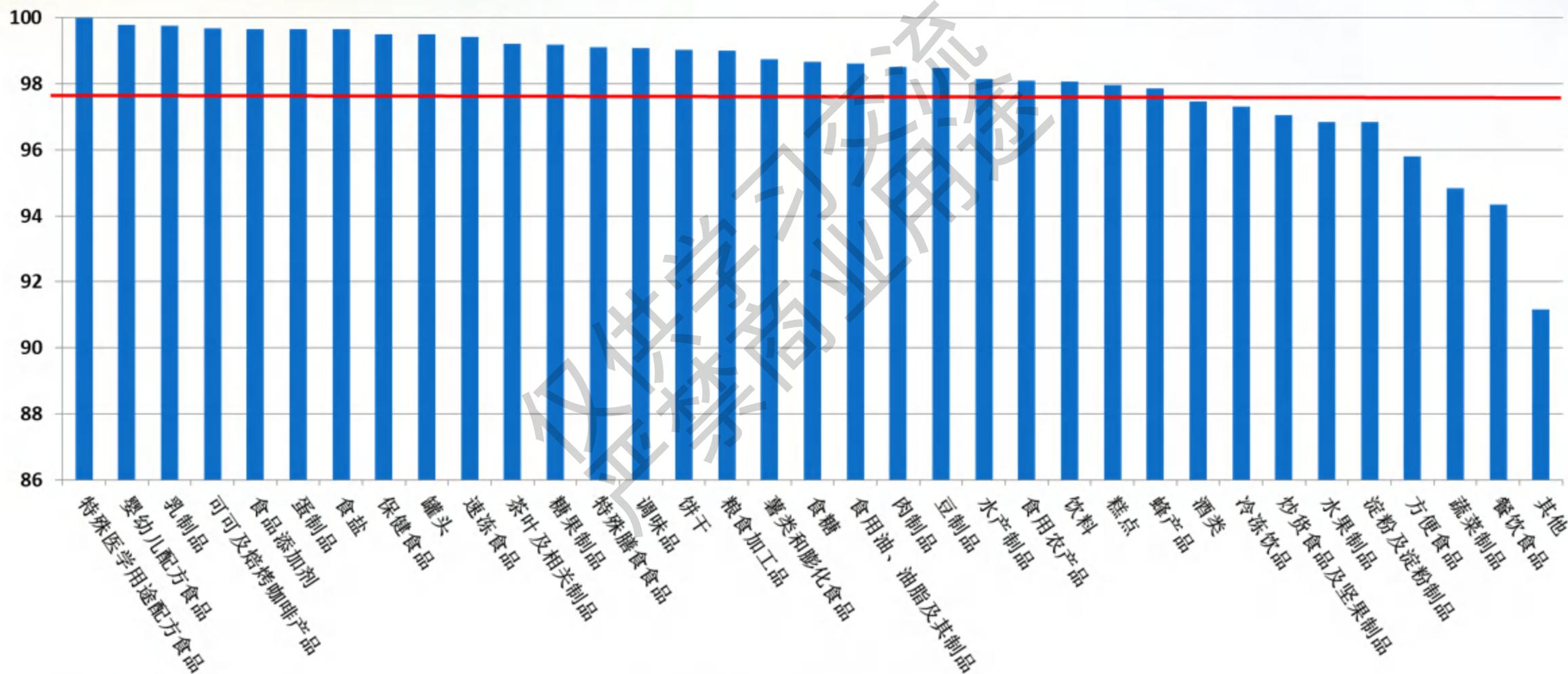
- 食品安全合格率（**风险监测**）
 - 食品安全风险监测，是通过**系统和持续**地收集**食源性疾病、食品污染以及食品中有害因素**的监测数据及相关信息，并进行综合分析和及时通报的活动。
- 食源性疾病发病率
 - **食源性疾病**：指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病。
 - **食物中毒**：指食用了被有毒有害物质污染的食品或者食用了含有毒有害物质的食品后出现的急性、亚急性疾病。
- 食品安全知识知晓率（全民和从业人员）

1985-2019年全国食品监督抽检合格率

1985-2019年全国食品安全监督抽检合格率



2019年全国各类食品监督抽检合格率



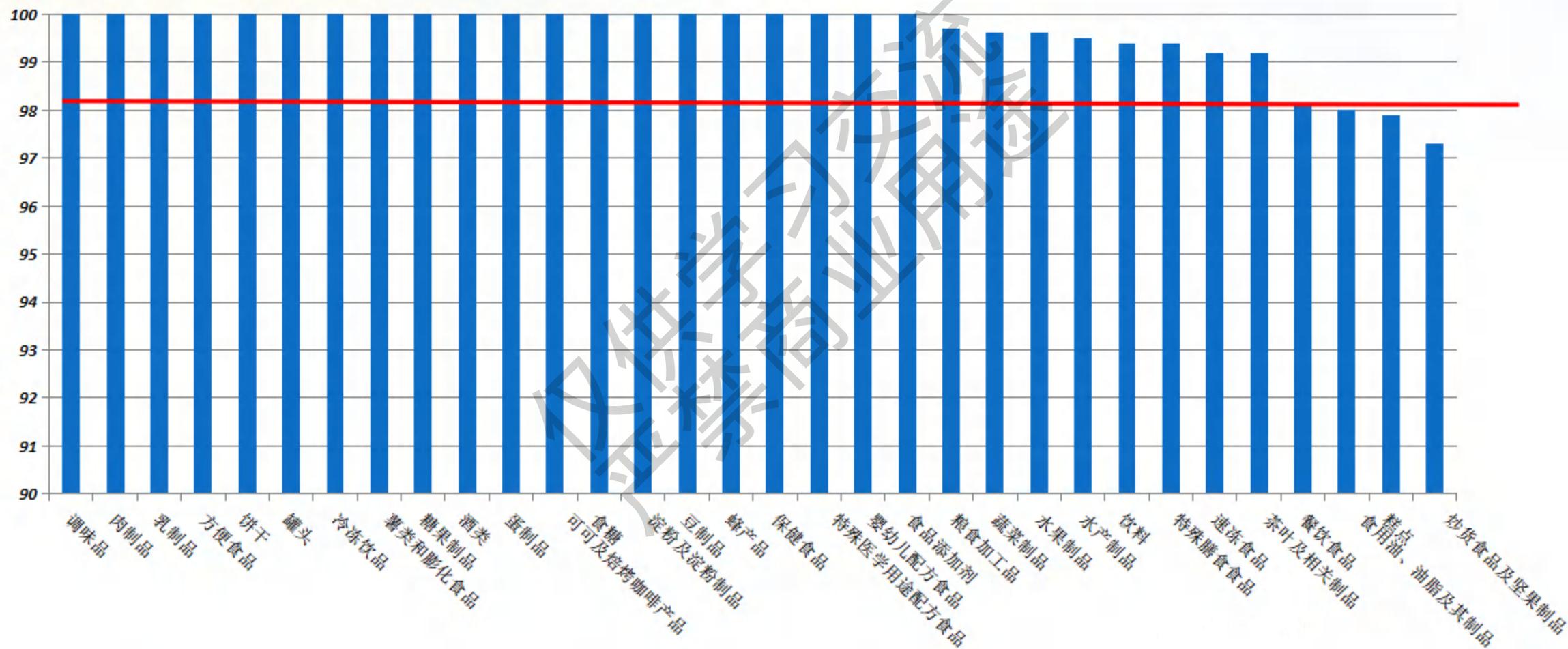
2019年全国食品安全监督抽检特点

- **日常消费量大的食品**合格率继续保持高位。肉、粮、油、蛋、乳、婴合格率为90%以上；
- **重点食品企业产品**合格率较高。食品生产和经营企业合格率分别为99.7%和98.7%。
- 一些食品安全**突出问题治理取得成效**。餐饮食品、淀粉及淀粉制品合格率提升0.9和2.3个百分点；非法添加检出率仅为0.02%；
- **个别品类**不合格率仍然较高。**冷冻饮品、蜂产品、网购食品**等；
- **微生物污染、食品添加剂超标和农兽药残留超标**仍然是当前食品安全面临的主要问题，分别占28.4%、22.9%和16.7%。

2005-2019年上海市食品风险监测合格率



2019年上海市各类食品评价性监测合格率



2019年上海市食品安全风险监测的风险

- 虾蛄、梭子蟹等甲壳类海产品重金属镉污染情况较为突出；淡水虾、黑鱼和鳊鱼等多次检出禁用渔药呋喃西林代谢物或氧氟沙星、孔雀石绿；
- 鸡肉、鸽肉等禽肉检出禁用兽药金刚烷胺，鸭蛋等禽蛋检出禁用兽药氟苯尼考；牛肝检出禁用兽药“瘦肉精”；
- 炒货和糕点检出酸价、过氧化值或指示菌不合格；
- 餐饮具检出洗涤剂残留不合格；
- 核桃油、菜籽油、芝麻油等检出增塑剂邻苯二甲酸二正丁酯（DBP）超过国家临时限量值。

2019年上海市食品安全监督抽检发现问题

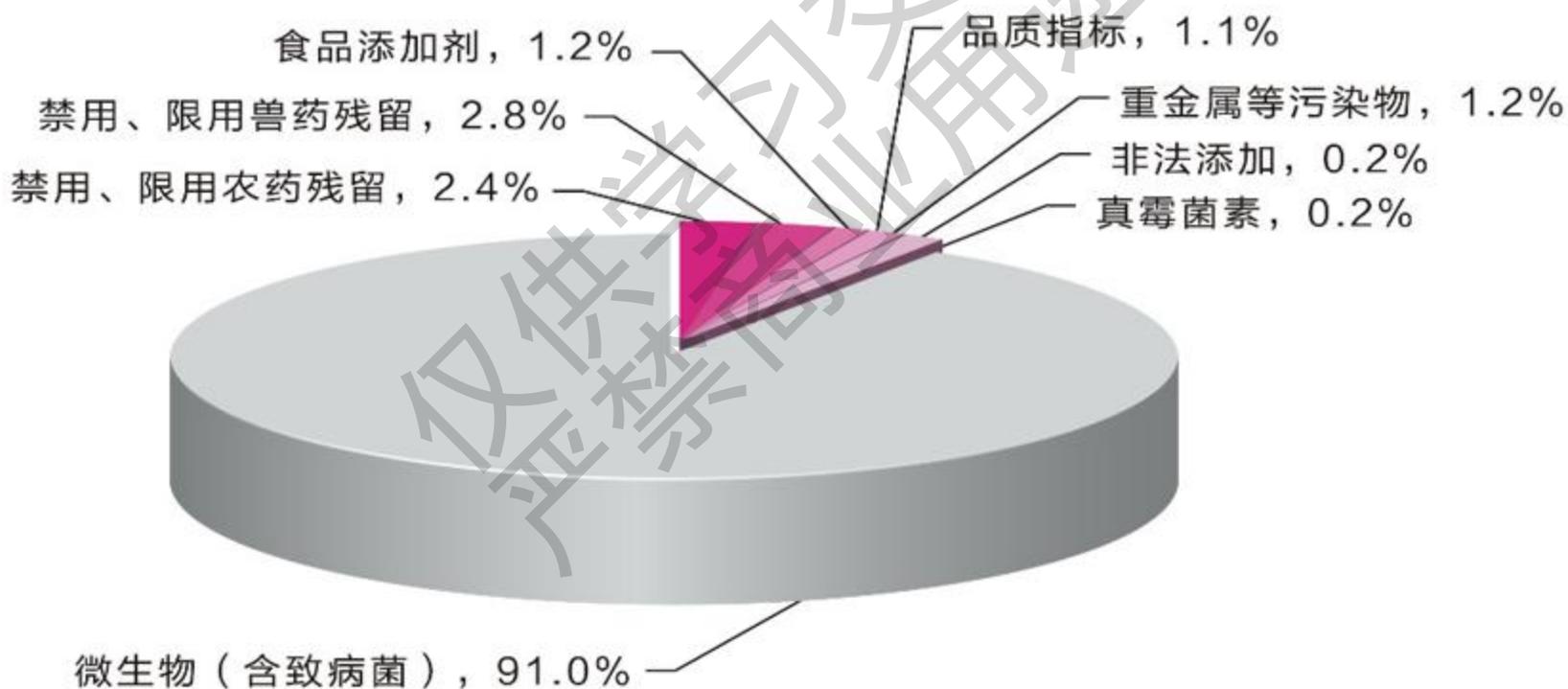
- 从**种养殖**环节：地产农产保持较高水平。市场销售食用农产品农兽药超标，主要涉及蔬菜和水产品。
- 从食品**生产加工**环节：食品生产环节合格率总体保持较高水平。不合格项目主要集中在微生物、重金属、过氧化值和食品添加剂等。
- 从**食品流通**环节：
 - 市售食用农产品**农兽药**残留不符合相关标准要求；
 - 部分食品的食品**添加剂**不符合食品安全标准；
 - 部分食品**微生物、重金属及相关质量指标**不符合食品安全标准。
- 从**餐饮服务**环节：
 - 餐饮具**大肠菌群**项目不合格；
 - 色拉、现制饮料、生食水产品及盒饭、桶饭中的**微生物指标**不合格。

2019年上海市食品安全监督抽检发现问题

- **特食**：婴配和特医全部合格；**保健食品**不合产品2件（霉菌和酵母项目）。
- **食品相关产品**：
 - **产品材质质量**问题，如纸杯的感官指标，玻璃双层口杯的外表面温度；
 - **产品材质安全**问题，如密胺餐具的总迁移量和高锰酸钾消耗量；
 - **标签标识**问题，如漏标生产标准等。
- **进口食品**：
 - **标签**不合格，如生产日期、配料标注不符合我国标准要求、无中文标签等；
 - **随附单证**与货物的实际情况不一致，存在货物夹带等情况；
 - **品质**不合格，如产品超过保质期、产品腐败变质、外包装破损污染等；
 - **实验室检测**不合格，微生物、理化、寄生虫、动物疫病等；
 - **食品添加剂**的使用不符合我国相关标准的要求；
 - 不能提供进口食品的**境外官方合格证明**或标准依据。

2019年上海市食品安全监督抽检不合格原因

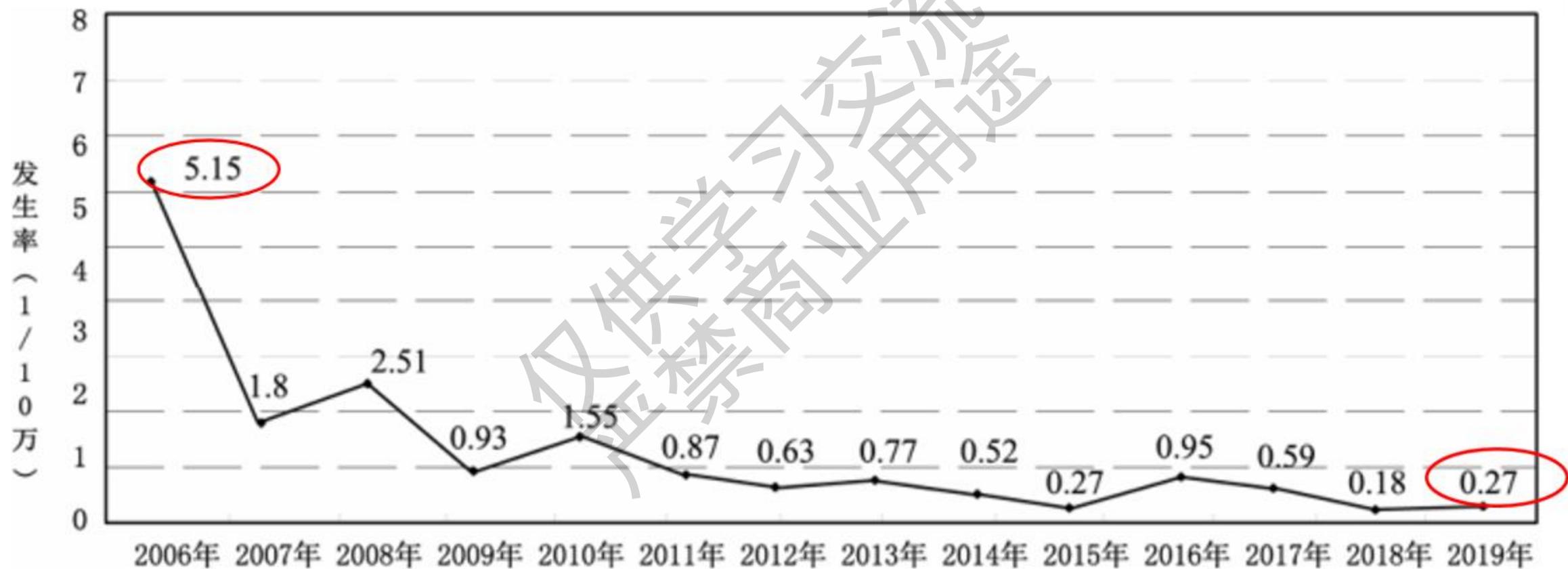
2019年上海市食品不合格主要因素构成比



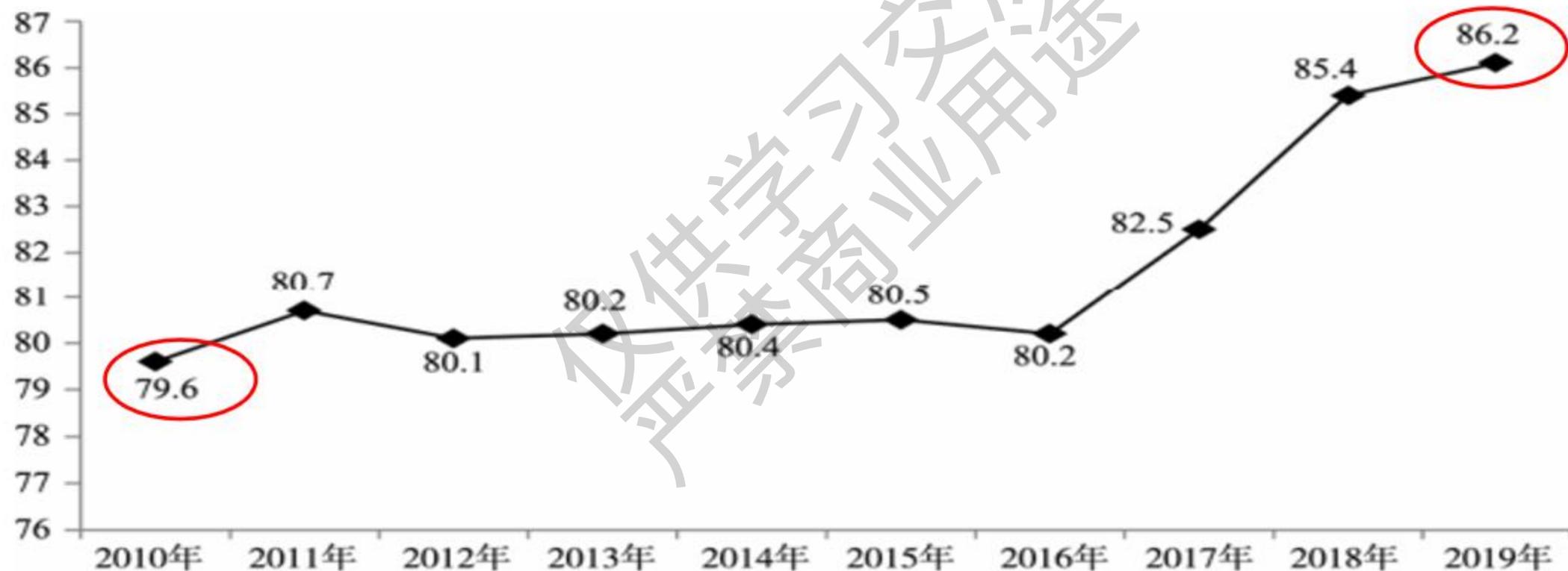
2005-2015年全国食物中毒发病情况



2006-2019年上海市食物中毒发病率



上海市市民食品安全知识知晓程度



总体评价

- 呈现“**两高一低态势**”
 - 食品安全监测合格率处于较高水平；
 - 市民食品安全知识逐步提高；
 - 食物中毒发病率处于较低水平；
- 食品安全总体状况继续保持**有序、可控、稳中向好**的态势

2019年中国食品安全排名35位

- 全球食品安全综合排名

- 英国经济学人智库（The Global Food Security Index, GFSI）

- 四个方面27项指标

- 食品承受能力（Affordability）

- 食品供应充足程度（Availability）

- 食品质量与安全（Quality and Safety）

- 自然资源及复原力（Natural resources & Resilience）

- 2019年全球113个国家，新加坡第一（87.4）、爱尔兰第二（84.0）、美国排名第三（83.7）、中国第35位（71.0）

- 中国承受能力、供应充足程度、**质量安全**、自然资源及复原力分别为74、67、**72.6**、55；分别列第50、27、**38**和69名。



2012-2019年GFSI排序

年份	前三位国家	中国		参评国家数	备注
		排位	得分		
2012	美国、丹麦、挪威	38	62.5	105	
2013	美国、挪威、发过	42	60.2	107	
2014	美国、奥地利、荷兰	42	62.2	109	
2015	美国、新加坡、爱尔兰	42	64.2	109	
2016	美国、爱尔兰、新加坡	42	65.5	113	
2017	爱尔兰、美国、英国	45	63.7	113	
2018	新加坡、爱尔兰、美国、英国	46	65.1	113	
2019	新加坡、爱尔兰、美国	35	71.0	113	

二、食品生产企业主体责任

食品安全法律要求

• 食品安全法（第4条）

- 食品生产经营者对其生产经营食品的**安全负责**。食品生产经营者应当依照法律、法规和**食品安全标准**从事生产经营活动，**保证食品安全**，诚信自律，对**社会**和**公众负责**，**接受社会监督**，**承担社会责任**。

• 食品安全法实施条例（第2条）

- 食品生产经营者应当依照法律、法规和**食品安全标准**从事生产经营活动，**建立健全食品安全管理制度**，**采取有效措施预防和控制食品安全风险**，**保证食品安全**。



中华人民共和国
食品安全法

人大网发布



中华人民共和国
食品安全法实施条例

法律出版社

第一版 2010年10月1日
北京

中共中央国务院意见的要求

- 中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见
 - 七、落实生产经营者**主体责任**
 - 落实质量安全**管理**责任
 - 加强生产经营**过程控制**
 - 建立食品安全**追溯**体系
 - 积极投保食品安全**责任**保险
- 总书记提出
 - 食品安全是**产**出来的，也是**管**出来的



食品生产的基本要求

- 食品生产企业应当符合食品安全标准，并符合下列要求：
 - 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等**场所**，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；
 - 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营**设备或者设施**，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的**设备或者设施**；
 - 有专职或者兼职的食品安全专业技术**人员**、食品安全管理**人员**和保证食品安全的规章**制度**；
 - 具有合理的**设备布局**和**工艺流程**，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

食品生产的基本要求

- 食品生产企业应当符合食品安全标准，并符合下列要求：
 - 盛放直接入口食品的**容器**，使用前应当洗净、消毒，保持清洁；
 - **贮存、运输和装卸**食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合**温度、湿度**等特殊要求，不得与有毒、有害物品混放；
 - 直接入口的食品应当使用**无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器**；
 - 食品生产人员应当保持**个人卫生**，生产时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；
 - 使用的**洗涤剂、消毒剂**应当对人体安全、无害；
 - 法律、法规规定的**其他**要求。

禁止生产经营的食品

- 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：
 - 用**非食品原料**生产的食品或者添加食品添加剂以外的**化学物质**和**其他**可能危害人体健康物质的食品，或者用**回收食品**作为原料生产的食品；
 - 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准**限量**的食品、食品添加剂、食品相关产品；
 - 用**超过保质期**的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；
 - **超范围、超限量**使用食品添加剂的食品；
 - **营养成分**不符合食品安全标准的**专供婴幼儿**和其他特定人群的主辅食品；
 - **腐败变质**、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、**混有异物**、**掺假掺杂**或者**感官性状异常**的食品、食品添加剂；

禁止生产经营的食品

- 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：
 - 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；
 - 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
 - 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
 - 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；
 - 无标签的预包装食品、食品添加剂；
 - 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；
 - 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

禁止生产经营的食品

- 禁止生产经营下列食品、食品添加剂和食品相关产品（上海）：
 - 《食品安全法》禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；
 - 以有毒有害动植物为原料的食品；
 - 以废弃食用油脂加工制作的食品；
 - 市人民政府为防病和控制重大食品安全风险等特殊需要明令禁止生产经营的食品、食品添加剂。
 - 禁止使用前款规定的食品、食品添加剂、食品相关产品作为原料，用于食品、食品添加剂、食品相关产品的生产经营。

食品安全行政许可

- 国家对食品生产经营实行**许可制度**
 - 从事食品、食品添加剂和食品相关产品的**生产**，应当依法取得许可；
 - 审查通则：32个大类
 - 省级市场监管部门根据食品类别和食品安全风险状况，确定食品生产许可管理权限；**保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品、食盐**等食品的生产许可，由省级市场监督管理部门负责；
 - **保健食品**注册由国家市场监管部门负责；备案由省级市场监管部门负责；
 - **特殊医学用途配方食品**注册由国家市场监管部门负责；
 - **食品婴幼儿配方乳粉**的配方注册由国家市场监管部门负责；
- **新的食品原料、食品添加剂新品种和食品相关产品新品种**由国家卫生健康部门负责；

食品生产加工过程控制

- 食品生产企业应当就下列事项制定并实施**控制要求**，保证所生产的食品符合**食品安全标准**：
 - 原料采购、原料验收、投料等**原料控制**；
 - 生产工序、设备、贮存、包装等**生产关键环节控制**；
 - 原料检验、半成品检验、成品出厂检验等**检验控制**；
 - **运输和交付控制**。

原料采购、原料验收

• 索证

- 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验**供货者的许可证和产品合格证明**；
- 对**无法提供合格证明**的食品原料，应当按照食品安全标准进行**检验**；
- **不得采购或者使用**不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

• 供应商评价（上海）

- 高风险食品生产经营企业应当建立**主要原料和食品供应商检查评价制度**，**定期或者随机**对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。**记录保存期限不得少于二年**。
- **发现**存在严重食品安全问题的，应当**立即**停止采购，并向本企业、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门**报告**。

原料采购、原料验收

• 记录

- 食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品**进货查验记录制度**，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。
- 记录和凭证保存期限**不得少于产品保质期满后六个月**；
- 没有明确保质期的，保存期限**不得少于二年**。

食品安全信息追溯

• 食品安全法

- 国家建立食品安全全程追溯制度。
- 食品生产应当建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。
- 国家鼓励采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

• 食品安全法实施条例

- 国家食品安全监管部门会同国家农业部门明确食品安全全程追溯基本要求，指导食品生产经营者通过信息化手段建立、完善食品安全追溯体系。
- 食品安全监管部门应当将婴配等针对特定人群的食品以及其他食品安全风险较高或者销售量大的食品的追溯体系建设作为监督检查的重点。
- 食品生产者应当建立食品安全追溯体系，如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。

上海市信息追溯管理品种目录 (2015)

序号	类别	品种	实施日期	序号	类别	品种	实施日期
1	粮食及其制品	粳米(包装)	2015年10月1日	5	水果	苹果、香蕉	2015年12月1日
2	畜产品及其制品	猪肉		6	水产品	带鱼、黄鱼、鲳鱼	
		牛羊肉(包装)		7	豆制品	内酯豆腐(盒装)	
3	禽及其产品、制品	活鸡、肉鸽		8	乳制品	婴幼儿配方乳粉	
		冷鲜鸡(包装)					
4	蔬菜	豇豆、土豆、番茄 辣椒、冬瓜		9	食用油	大豆油	

出厂检验

- 食品生产企业应当建立食品**出厂检验记录制度**
 - 查验出厂食品的检验合格证和安全状况，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。
 - 记录和凭证保存期限应当符合《食品安全法》第五十条第二款的规定。
- **检验合格出厂**
 - 食品、食品添加剂、食品相关产品的生产者，应当按照食品安全标准对所生产的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验，**检验合格后方可出厂或者销售。**
 - **出厂检验、型式检验**
 - **婴配、特医全项目出厂检验**

企业自查

- 食品生产经营者应当建立食品安全**自查制度**，定期对食品安全状况进行检查评价。
- 生产经营条件**发生变化**，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即**采取整改措施**；
- 有发生食品安全事故**潜在风险的**，应当**立即停止**食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府**食品安全监督管理部门报告**。
 - 委托第三方自查

食品安全管理

- 食品生产经营企业应当建立并执行健全食品安全管理制度
 - 食品安全**管理**机构及人员配备、培训、考核；
 - 食品生产**过程**管理；
 - 食品从业**人员**管理；
 - 食品**检验**管理；
 - **其他**管理要求

食品安全管理

- 食品生产经营企业的**主要负责人**对本企业的食品安全工作**全面负责**；
- **建立并落实**本企业的**食品安全责任制**，加强**供货者管理、进货查验和出厂检验、生产经营过程控制、食品安全自查**等工作；
- 食品生产经营企业的**食品安全管理人员**应当**协助**企业**主要负责人**做好食品安全管理工作。

人员管理

• 人员管理

- **食品安全管理人员**：配备专职或兼职食品安全管理人员；参加企业组织安全的食品安全**培训和考核**；协助企业主要负责人做好食品安全管理工作；建立并执行食品安全管理制度。
- **食品从业人员**：建立从业人员**健康管理制度**，健康检查、上岗要求、健康证明管理要求、经营过程健康管理；开展食品安全知识培训。
- **禁止从业人员**：被吊销许可证或者被判处有期徒刑以上刑罚的法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员。

场所及设施管理

• 场所及设施管理

- **场所环境**：具有与生产加工的食品品种、数量相适应的场所；保持场所环境整洁卫生。
- **布局**：具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品**交叉污染**，避免食品接触有毒物、不洁物；食品**分类分架**、离墙离地放置。不得将食品挤压存放；食品贮存应当设置**专门区域**，与生活区分（隔）开。
- **设备设施和包装材料、容器**：具有与销售的食品品种、数量相适应的**设施设备**；**直接接触**食品的工具、容器和包装材料等应当具有符合食品安全标准的产品合格证明；采用物理、化学或者生物制剂进行**虫害消杀**处理时，不应影响食品安全。

食品标签、说明书

- 标签、说明书

- **预包装食品包装**上应当有标签

- 名称、规格、净含量、生产日期；
 - 成分或者配料表；
 - 产品标准代号；
 - 贮存条件；
 - 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
 - 生产许可证编号；
 - 法律、法规或者食品安全标准规定标明的其他事项；
 - 专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，还应当标明主要营养成分及其含量。
 - 生产者的名称、地址、联系方式；
 - 保质期；

标签、说明书

- 标签、说明书

- **食品添加剂**应当有标签、说明书和包装
 - 标签上应当载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还应当注明“零售”字样。
- **食品添加剂**标签、说明书还应当载明以下事项：
 - 名称、规格、净含量、生产日期；
 - 成分或者配料表；
 - 生产者的名称、地址、联系方式；
 - 保质期；
 - 法律、法规或者食品安全标准规定标明的其他事项。
 - 产品标准代号；
 - 贮存条件；
 - 生产许可证编号；
 - 使用范围、用量、使用方法；

食品召回

• 召回

- 发现生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即**停止生产**；
- **召回已经上市销售的食品**，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

• 处置

- 应当对召回的食品采取**无害化处理、销毁等措施**，防止其再次流入市场。但是，对因**标签、标志或者说明书**不符合食品安全标准而被召回的食品，在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者**明示补救措施**。
- 食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告；

召回及处置

- 食品安全法实施条例

- 食品安全法所称**回收食品**，是指已经售出，因**违反法律、法规、食品安全标准**或者**超过保质期等原因**，被召回或者退回的食品，不包括依照食品安全法第六十三条第三款的规定可以继续销售的食品。

- 上海市食品安全条例

- **回收食品**是指：

- 由食品生产经营者回收的**在保质期内的各类食品及半成品**；
- 由食品生产经营者回收的**已经超过保质期的各类食品及半成品**；
- **因各种原因**停止销售，由批发商、零售商退回食品生产者的**各类食品及半成品**；
- **因产品质量问题**而被查封、扣押、没收的**各类食品及半成品**。

- **禁止使用回收食品作为原料用于生产各类食品，或者经过改换包装等方式以其他形式进行销售或者赠送。**

配合义务

• 配合检查

- 配合市场监管部门开展日常监督检查。应当按照市场监管部门的要求，开放食品生产经营场所，回答相关询问，提供相关资料，协助现场检查和抽样检验。
- 按照监督检查人员要求，在现场检查、询问和抽样检验等文书上签字或者盖章。

• 配合约谈

- 市场监管部门需要对法定代表人或主要负责人进行责任约谈的，应当予以配合。应当立即采取措施，进行整改，消除隐患。

• 配合调查

- 市场监管部门发现可能误导消费者和社会舆论的食品安全信息，需要组织食品生产者进行核实、分析的，应当予以配合。

食品安全事故处置

• 控制措施

- 应当立即对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等采取封存等控制措施，防止事故扩大。

• 报告

- 应当及时向事故发生地县级市场监管部门、卫生健康部门报告。

• 配合

- 积极配合食品安全事故调查部门，按要求提供相关资料和样品，不得拒绝。
- 任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。
- 任何单位和个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。

三、食品安全风险防控

什么食品安全风险

- **食品危害 (Food safety hazard) :**
 - 食品中可能会产生不良健康影响的生物性、化学性或物理性因素或状况。(FAO/WHO, 2005)
- **食品安全风险 (Food safety Risk) :**
 - 食品中各种危害产生不良健康作用的可能性及其强度 (FAO/WHO, 1997)

食品安全风险控制

- 国家食品安全监管的任务，**不是消除危害，而是将风险控制**在可接受的范围内。
- (WHO. 1995. Application of risk analysis to food standards issues. Report of the Joint FAO/WHO Expert Consultation.)

食品安全面临二大风险的挑战

- 传统的健康风险
- 新型的社会风险

健康危害风险

• 食源性疾病对公众健康的危害

• 微生物

- 细菌：沙门氏菌、副溶血性弧菌、大肠杆菌0157、李斯特氏菌、金葡菌
- 寄生虫：华枝睾吸虫、肝吸虫、广州管圆线虫
- 病毒：肝炎病毒、诺瓦克病毒、轮状病毒

健康危害风险

• 化学性

- 农药兽药：有机磷、盐酸克伦特罗、抗生素
- 重金属：铅、砷、汞、镉
- 非法添加：
- 有机污染物：多环芳烃
- 食品添加剂：亚硝酸盐
-

健康危害风险

- 真菌毒素

- 镰刀菌毒素、黄曲霉毒素、霉变甘蔗（节菱孢霉）

- 有毒动植物

- 河豚鱼、贝类毒素（PSP、NSP、DSP）
- 豆类、野蘑菇、发芽马铃薯、发苦夜开花

2015年全国食物中毒事件病原分类

中毒病原	报告起数	中毒人数	死亡人数
微生物性	57	3181	8
化学性	23	597	22
有毒动植物及毒蘑菇	68	1045	89
不明原因或尚未查明原因	21	1103	2
合计	169	5926	121

美国食源性疾病 (2011)

- CDC estimate that foodborne diseases cause approximately **48 million** illnesses (**1 in 6** Americans), **128,000** hospitalizations, and **3,000** deaths in the United States each year.

Estimated annual number of domestically acquired, foodborne illnesses, hospitalizations, and deaths due to 31 pathogens and the unspecified agents transmitted through food, United States

Foodborne agents	Estimated annual number of illnesses		Estimated annual number of hospitalizations		Estimated annual number of deaths	
	Number (90% credible interval)	%	Number (90% credible interval)	%	Number (90% credible interval)	%
31 known pathogens	9.4 million (6.6–12.7 million)	20	55,961 (39,534–75,741)	44	1,351 (712–2,268)	44
Unspecified agents	38.4 million (19.8–61.2 million)	80	71,878 (9,924–157,340)	56	1,686 (369–3,338)	56
Total	47.8 million (28.7–71.1 million)	100	127,839 (62,529–215,562)	100	3,037 (1,492–4,983)	100

美国食源性疾病发病前五位病因

Pathogens causing the most foodborne illnesses, hospitalizations, and deaths each year

Top five pathogens contributing to domestically acquired foodborne illnesses

Pathogen	Estimated number of illnesses	90% credible interval	%
<u>Norovirus</u> 诺如病毒	5,461,731	3,227,078–8,309,480	58
<u>Salmonella, nontyphoidal</u> 非伤寒沙门氏菌	1,027,561	644,786–1,679,667	11
<u>Clostridium perfringens</u> 产气荚膜梭菌	965,958	192,316–2,483,309	10
<u>Campylobacter spp.</u> 空肠弯曲杆菌	845,024	337,031–1,611,083	9
<u>Staphylococcus aureus</u> 金黄色葡萄球菌	241,148	72,341–529,417	3
Subtotal			91

美国食源性疾病住院前五位病因

Top five pathogens contributing to domestically acquired foodborne illnesses resulting in hospitalization

Pathogen	Estimated number of hospitalizations	90% credible interval	%
<u><i>Salmonella</i></u> , nontyphoidal 非伤寒沙门氏菌	19,336	8,545–37,490	35
<u>Norovirus</u> 诺如病毒	14,663	8,097–23,323	26
<u><i>Campylobacter</i> spp.</u> 空肠弯曲菌	8,463	4,300–15,227	15
<u><i>Toxoplasma gondii</i></u> 弓形虫	4,428	2,634–6,674	8
<u><i>E. coli</i> (STEC) O157</u> 大肠杆菌0157	2,138	549–4,614	4
Subtotal			88

美国食源性疾病死亡前五位病因

Top five pathogens contributing to domestically acquired foodborne illnesses resulting in death

Pathogen	Estimated number of deaths	90% credible interval	%
<i>Salmonella</i> , nontyphoidal 非伤寒沙门氏菌	378	0-1,011	28
<i>Toxoplasma gondii</i> 弓形虫	327	200-482	24
<i>Listeria monocytogenes</i> 单增李斯特氏菌	255	0-733	19
Norovirus 诺如病毒	149	84-237	11
<i>Campylobacter spp.</i> 产气荚膜梭菌	76	0-332	6
Subtotal			88

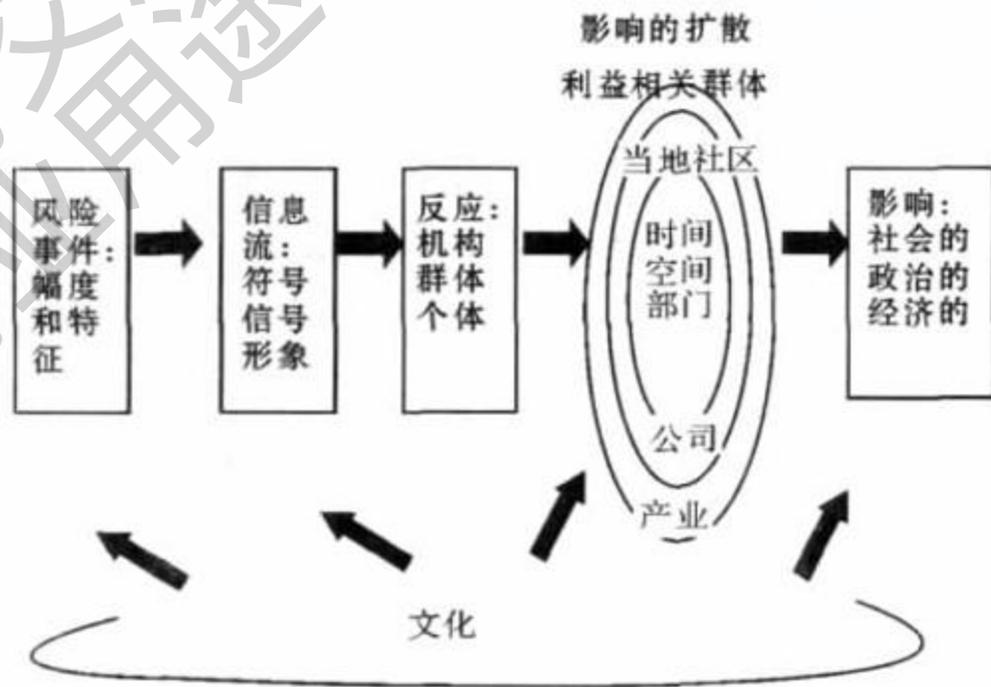
社会舆论风险

- 食品安全的社会风险
 - 与食品相关的社会舆情
- 成因
 - **领导高度重视**：食品安全是公共安全问题、民生问题、经济问题、政治问题
 - **媒体高度关注**：传统媒体与新型媒体—关注热点
 - **百姓高度期盼**：食品安全的零容忍

社会风险的放大效应 (SARF)

(新)媒体
成为
放大站

- 风险放大的社会后果
 - 远远大于健康的直接伤害
 - 产品销售下降、影响经济
 - 政治社会压力
 - 政府管理成本提高
 - 信任/信心下降



中华人民共和国食品安全法

- 2015年4月24日，全国人大常委会审议通过新的《食品安全法》，2015年10月1日施行
 - 第一章 **总则**
 - 预防为主、风险管理、全程控制、社会共治
 - 第二章 食品安全风险**监测和评估**
 - 风险监测、评估、管理、交流
 - 第八章 **监督管理**



食品安全风险监测

• 法律要求

- 国家建立食品安全风险监测制度，对食源性疾病的、食品污染以及食品中的有害因素进行监测。
- 国家卫健委会同国家食品安全监管部门，制定、实施国家食品安全风险监测计划。
- 国家食品安全监管部门和其他有关部门获知有关食品安全风险信息后，应当立即核实并向国家卫健委通报。
- 监测结果表明可能存在食品安全隐患的，应当及时将相关信息通报同级食品安全监管部门，并报告本级人民政府和上级卫生部门。食药监等部门应当组织开展进一步调查。

食品安全风险评估

- 法律要求

- 国家建立食品安全风险评估制度，运用科学方法，根据食品安全风险监测信息、科学数据以及有关信息，对食品、食品添加剂、食品相关产品中生物性、化学性和物理性危害因素进行风险评估。
- 国家卫健委负责组织食品安全风险评估工作，成立由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面的专家组成的食品安全风险评估专家委员会进行食品安全风险评估。食品安全风险评估结果由国家卫健委公布。
- 食品安全监管、农业等部门在监督管理工作中发现需要进行食品安全风险评估的，应当向国家卫健委提出食品安全风险评估的建议，并提供风险来源、相关检验数据和结论等信息、资料。

食品安全风险评估

- 有下列情形之一的，应当进行食品安全风险评估：
 - 通过食品安全风险监测或者接到举报发现食品、食品添加剂、食品相关产品可能存在安全隐患的；
 - 为制定或者修订食品安全国家标准提供科学依据需要进行风险评估的；
 - 为确定监督管理的重点领域、重点品种需要进行风险评估的；
 - 发现新的可能危害食品安全因素的；
 - 需要判断某一因素是否构成食品安全隐患的；
 - 国务院卫生行政部门认为需要进行风险评估的其他情形。

食品安全风险评估

- 食品安全风险评估结果是制定、修订食品安全标准和实施食品安全监督管理的**科学依据**。
- 经食品安全风险评估，得出**不安全结论**的，食品安全监管部门应当依据各自职责立即**向社会公告**，告知消费者停止食用或者使用，并**采取相应措施**，**确保该食品、食品添加剂、食品相关产品停止生产经营**；需要制定、修订相关食品安全国家标准的，国家卫健委应立即制定、修订。
- 食品安全监管部门应当会同有关部门，根据食品安全风险评估结果、食品安全监督管理信息，对食品安全状况进行**综合分析**。对经综合分析表明可能具有较高程度安全风险的食品，应当及时提出食品安全**风险警示**，并向社会公布。

食品安全风险信息交流

- 法律要求

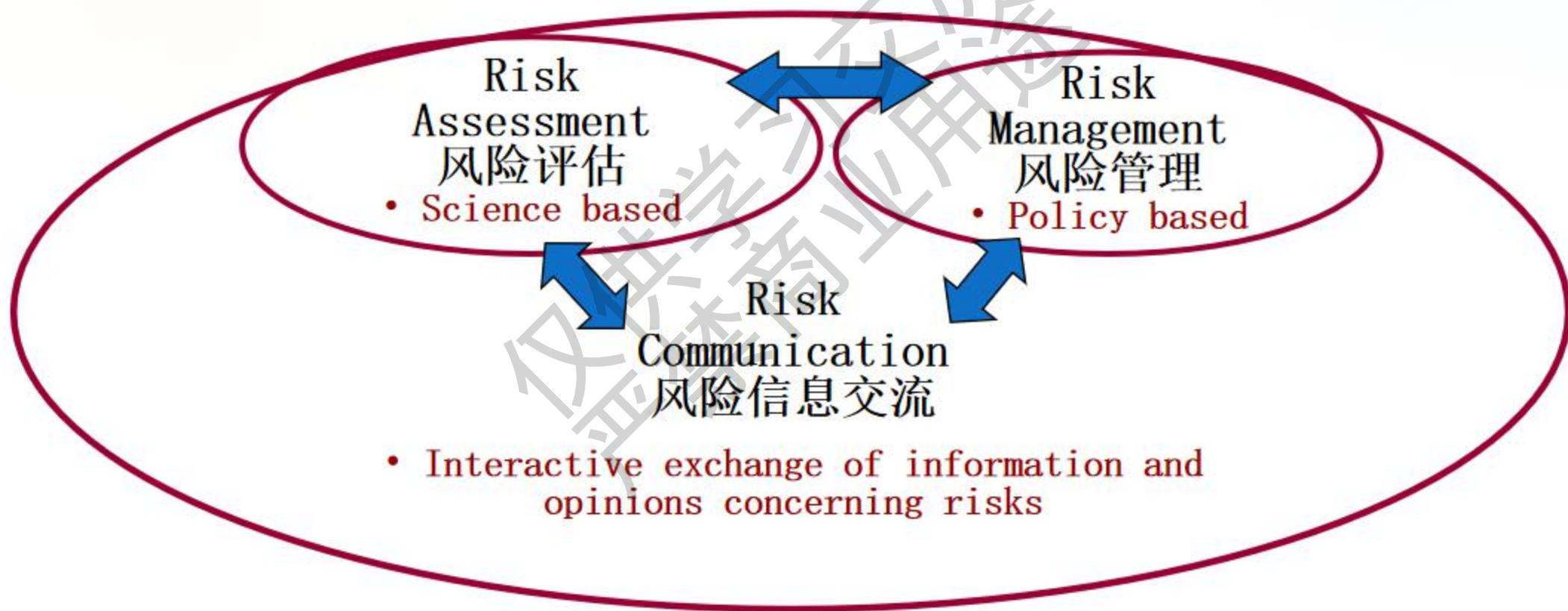
- 县级以上食药监部门和其他有关部门、食品安全风险评估专家委员会及其技术机构，应当按照科学、客观、及时、公开的原则，组织食品生产经营者、食品检验机构、认证机构、食品行业协会、消费者协会以及新闻媒体等，就食品安全风险评估信息和食品安全监督管理信息进行交流沟通。

食品安全监督制度

- 法律要求

- 县级以上食药监、质监部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施风险分级管理。
- 县级以上政府组织本级食药监、质监、农业等部门制定本行政区域的食品安全年度监督管理计划，向社会公布并组织实施。

风险分析（管理）三个环节



食品安全危机风险管理

- **积极应对**危机

- 及时启动预案，真诚、公开对待媒体，积极沟通（监管、媒体）

- **妥善处理**消费者举报

- 诚恳接受举报，主动承担赔偿责任，积极沟通（消费者、监管）

- **依法处置**职业举报

- 正确对待依法维权，依法承担赔偿责任，积极沟通（监管、举报者）

感谢聆听！
敬请指导！