

禁用“零添加”

食品安全新国标亮相

“零添加”真的不含添加物吗？盐油糖该如何避免过量摄入？

国家卫生健康委、国家市场监督管理总局27日公布59项食品安全国家标准及修改单。消费者特别关心的“零添加”、食物过敏、盐油糖标示等内容，均有明确规定，旨在进一步提升食品安全保障水平，维护公众健康，促进食品产业高质量发展。

亮点一：避免“零添加”等消费误导

“不添加”“零添加”真的更健康优质吗？此前，一些食品标签上的信息给消费者带来误导。

以某款果汁饮料为例：食品标签上写着“不添加蔗糖”，但其实蔗糖只是“糖”这个大家族中的一种，配料表中可能还含有果糖、果葡糖浆等。“这类产品所声称的‘不添加蔗糖’绝不等于产品中不含有糖，但很容易引起消费者误解。”科信食品与健康信息交流中心主任钟凯说。

为了避免误导消费者，新版预包装食品标签通则实施后，预包装食品不允许再使用“不添加”“零添加”等用语对食品配料进行特别强调。

此外，根据新标准，食品名称中提及的配料或成分，需在食品标签里标示含量，如燕窝月饼需标示燕窝的含量。

国家食品安全风险评估中心标准中心主任朱蕾说，新标准强化了定量标示要求，就是要规范行业乱象，引导正确消费认知。

亮点二：致敏物质需强制标示

研究显示，近年来我国食物过敏率呈不断上升趋势，已成为影响食品安全不容忽视的因素之一。

为尽可能降低食物过敏的发生

概率，此次公布的新标准要求强制标示食品中的致敏物质信息。

朱蕾介绍，当预包装食品使用含麸质的谷物、甲壳纲类、鱼类、蛋类、花生、大豆、乳、坚果八大类食品及其制品作为食品配料时，需要在配料表中以加粗、下划线等强调方式，或在配料表下方通过致敏物质提示语，提示食品中含有的致敏物质。

“有食物过敏史的人群，以后可以特别关注食品标签上致敏物质的提示信息。”朱蕾说。

亮点三：婴幼儿需求得到特别关注

特殊医学用途婴儿配方食品，专为患有特殊疾病或处于特殊医学状况下的宝宝量身定制。本次修订的特殊医学用途婴儿配方食品通则，新增了生酮配方、防反流配方、脂肪代谢异常配方等6个产品类别。

国家食品安全风险评估中心营养一室主任方海琴介绍，新增产品主要服务于患有难治性癫痫、生长发育迟缓、脂肪酸代谢吸收障碍等特殊医学状况的婴儿，同时也覆盖了部分罕见病的婴儿群体。

此外，新修订的婴幼儿谷类辅助食品标准、婴幼儿罐装辅助食品标准，也针对婴幼儿群体的特殊要求，在扩大产品品类、营养成分指标、添加糖供能比等方面做了补充和修订。

“基于科学的风险评估基础，合理设置指标和范围，确保给宝宝的食品营养充足和安全。”方海琴说。

亮点四：减少盐油糖可看营养标签

科学选购食品，最好先了解营养成分。这就需要营养标签的帮助了。

新版的预包装食品营养标签通则要求，强制标示内容在原来基础上

增加饱和脂肪（酸）和糖两项，同时增加标示“儿童青少年应避免过量摄入盐油糖”。

国家食品安全风险评估中心副研究员邓陶陶介绍，高盐、高脂、高糖等不合理膳食是引起肥胖、心脑血管疾病、糖尿病等疾病的危险因素。落实减盐、减油、减糖“三减”健康生活方式，需要完善营养标签，方便消费者根据需要控制能量、脂肪、糖等的摄入。

邓陶陶介绍，为引导食品产业营养化转型和饮食健康消费，新标准还允许企业采用图形、文字等方式对营养标签进行补充说明，比如可以使用消费者熟悉的油和盐替代脂肪和钠，用“卡”替代“千焦”，也可以使用中国居民膳食指南的宝塔图形和核心推荐条目来宣传合理膳食和“三减”。

亮点五：食品标签将“可听”“可播”

食品标签信息看不清？以后用手机扫一扫食品包装上的二维码，就能看到食品数字标签，同时可通过页面放大、语音识读、视频讲解等多种功能了解食品信息。

根据新版的预包装食品标签通则，数字标签将陆续应用到各类食品包装上，避免部分消费者因字体小而找不到、看不清食品标签的问题。

“数字标签没有版面限制，食品的配料表、贮存条件、营养成分等信息将更加便捷易获取。同时，也可以丰富监管手段。”国家食品安全风险评估中心标准一室副主任于航宇介绍。

根据新版标准要求，对数字标签扫码后，一级页面即展示标签信息，不得设置影响消费者阅读标签的干扰因素，如弹窗、信息采集页等。

保障食品安全，让标准更科学，让你我更健康！

新华社北京3月27日电

流行态势如何 怎样做好防护

——国家疾控局回应春夏传染病防治热点

随着春夏季气温回升，传染病流行态势也发生变化。如何预判今年流行态势？公众应采取哪些健康防护措施？如何防范食源性疾病风险？27日，国家疾控局召开新闻发布会，解答春夏传染病防治热点问题。

疫情总体平稳可控

“今年春夏季将呈现多种传染病共同流行的态势。急性呼吸道传染病整体处于较低流行水平，全国流感强度持续下降，预计4月回落至非流行季水平。”国家疾控局传染病防控司副司长刘清说，但南方部分省份可能迎来夏季流感小高峰，新冠病毒感染将呈平缓波动，需密切关注变异株动态。

刘清介绍，麻疹疫情报告病例数较去年同期有所上升，但通过疫苗接种高覆盖，我国麻疹报告发病率目前维持在百万分之一以下。蚊媒传染病

方面，登革热输入风险显著增加，疟疾输入风险亦不容忽视。

肠道传染病中，诺如病毒感染将逐渐下降，手足口病将随气温升高进入上升期。猴痘、人禽流感等新发传染病处于散发态势，需防范境外输入引发本土传播。

“春夏季在继续落实好各项防控措施的基础上，全国传染病疫情总体平稳可控。”刘清说。

筑牢麻疹免疫屏障

接种含麻疹成分疫苗并维持高水平接种率，是阻断麻疹病毒传播、防控麻疹疫情最有效的措施。

刘清表示，我国儿童麻腮风疫苗接种率超95%，有效构建群体免疫屏障。今年以来，受全球麻疹疫情形势、国外输入病毒传播、个别地区防控工作存在薄弱环节等因素的影响，我国

麻疹疫情有所抬头，但整体仍处于较低流行水平。

专家强调，接种疫苗仍是预防麻疹最有效手段，适龄儿童应按时完成免疫程序。

清积水、防叮咬、常监测

2024年，全球报告登革热病例1400余万例，创历史新高。

中国疾控中心病媒生物首席专家刘起勇表示，我国部分省市和部分周边国家为登革热防控重点地区，公众如在登革热流行季前往，要做好物理屏障防护。尽量选择配备有纱窗、空调的住宿环境，夜间睡眠推荐使用蚊帐。

专家提示，埃及伊蚊和白纹伊蚊是登革热主要传播媒介，清除积水是防蚊关键。建议家庭定期清理花盆托盘、废弃容器，水缸加盖密封。若从东南亚等流行区返回后出现高热、关节

痛、皮疹，需及时就医并申报旅行史。

警惕“舌尖上的隐患”

春夏季是食源性疾病高发期，家庭成为主要风险场所。

国家食品安全风险评估中心微生物室主任白莉强调，春季易误采误食有毒野菜、毒蘑菇。毒芹、钩吻等外形酷似可食用植物，却易致中毒，公众需注意辨别。此外，微生物污染风险随气温升高加剧，生熟食品交叉污染、冰箱存储不当等问题凸显。

白莉呼吁，公众在进入夏季后做到“食品安全五要点”来规避食源性疾病风险，包括保持清洁、生熟分开、烧熟煮透、安全的温度、安全的水和食材。

即将陆续迎来清明、“五一”及端午等小长假，专家呼吁，公众需提升防病意识，当好自身健康第一责任人。

据新华社北京3月27日电