

“无菌蛋”真的无菌？长保质期食品还有营养吗？“保水虾仁”是怎么回事……

2025年食品安全与健康10大热点来了

1月7日,由中国食品科学技术学会主办的“2025年食品安全与健康热点科学解读媒体沟通会”在北京召开。

会上,多位来自食品科技界的院士及专家学者对2025年广泛受到舆论关注的10个食品安全与健康热点话题进行了科学解读。

在这些热点之下,又有哪些相关知识值得我们学习呢?

1

“保水虾仁”事件起风波

2025年“3·15”晚会曝光了部分水产加工企业通过超限量使用保水剂生产出“水比货压秤”的“保水虾仁”问题,出现“一斤虾仁七两水”的现象。事件曝光后,引发消费者对冷冻虾仁安全性的广泛担忧。

专家解读:过量使用食品添加剂违法

保水剂是一类食品添加剂,按照标准合理使用不会带来健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》明确,保水剂可以应用在冷冻水产品中,最大使用量为每公斤不超过5克。“保水虾仁”事件中,涉事企业严重违反食品添加剂使用原则,本质是过量使用食品添加剂复合磷酸盐类物质,突破法律底线。

2

食品标签新规几大变化

2025年3月16日,国家卫生健康委同市场监管总局发布了新国标《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》,同期市场监管总局还发布了《食品标识监督管理办法》。

专家解读:预包装食品禁止声称“零添加”

此次“新规”对于食品标签的要求主要有几大变化:要求标示保质期到期日,日期无需再计算;强制标示食品中的致敏物质,降低人群食物过敏风险;营养成分表由“1+4”调整为“1+6”,增加饱和脂肪(酸)和糖,引导消费者认识和合理选择食品;禁止预包装食品使用“零添加”“不添加”等宣传语。

3

强化食品安全全链条监管

2025年3月,国家有关部门联合印发《关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》,标志着我国食品安全治理迈入统筹全链条、全周期、全要素的新阶段。

专家解读:网络主播、配送员

等纳入监管

《关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》聚焦人民群众普遍关切、反映强烈的监管重点和难点问题,提出了一系列针对性、创新性强的举措。对食品运输、寄递配送、跨境电商等领域存在的监管空白,创设了适应产业发展的监管规则。将网络平台、主播、配送员等全链条主体纳入监管。突破传统监管对象局限,将运输、贮存、配送等环节主体纳入监管体系。

4

“无菌蛋”能否生吃

近期,“无菌蛋”备受热议,一方面是消费者对优质鸡蛋的追捧,另一方面也存在对这类鸡蛋的诸多疑问。

专家解读:“无菌蛋”并非绝对无菌

鸡蛋作为食用农产品,很难达到绝对无菌状态。现行相关标准中没有“无菌蛋”这一概念,“可生食鸡蛋”是更为科学严谨的表述,其通过全链条严格管控实现可生食条件,核心价值在于提供了差异化的食用体验。消费者可结合自身饮食习惯和需求,做出适合自己的选择。

5

D-阿洛酮糖获批

2025年7月,D-阿洛酮糖获批,成为我国第一个被批准为新食品原料的生物合成食品原料。

专家解读:D-阿洛酮糖用于食品业尚需顶层设计

D-阿洛酮糖获批为新食品原料,表明我国合成生物技术在食品领域应用的技术能力、政策保障已相对成熟,其在食品行业的应用要做好长期发展规划,要尽快完成顶层设计,提升我国合成生物技术的理论研究与技术创新水平,构建生物合成食品配料风险评估技术体系等。

6

非法添加“非食用物质”

2025年7月,某地发生幼儿血铅异常事件。该事件相关人员

为使食物色泽鲜艳,将非食用颜料掺入面粉用于制作玉米卷肠包、三色红枣发糕等,最终导致幼儿和教职工血铅异常。

专家解读:使用非食品原料生产食品违法

我国对食品原料的使用有明确管理要求,使用“不可食用”的颜料制作食品,违反了《食品安全法》关于禁止用非食品原料生产食品的规定。该事件暴露出部分基层从业者食品安全意识薄弱,各方应强化过程监管与从业人员培训,严格落实原料追溯制度,并拓宽社会监督渠道。

7

美国肉毒梭菌污染事件

据美国疾病预防控制中心信息,截至2025年11月8日,全美已有10个州报告了13例婴儿肉毒梭状芽孢杆菌中毒病例,所有患儿均曾食用美国某公司生产的“全营养婴儿配方粉”。

专家解读:当心藏在自制腌制食品中的肉毒梭菌

肉毒梭状芽孢杆菌(以下简称肉毒梭菌)是一种在厌氧和适宜温度下可形成芽孢并产毒的革兰氏阳性杆菌。家庭自制或市售的肉、腌鱼制品、豆制品或罐头制品等在生产过程中易受肉毒梭菌污染,企业须控制从源头到储运的环境与过程风险,消费者也要做好自我保护,避免摄入肉毒梭菌的产毒芽孢。

8

“一岁娃吃上两岁西蓝花”

面对能存放一两年的食品,有消费者戏称“一岁的娃吃上了两岁的西蓝花”,这样的调侃中掺杂着消费者对长保质期食品“安全与营养”的担忧。

专家解读:“长保质期食品”不意味着营养差

食品保质期主要受微生物活动和氧化反应影响,通过控制水分、杀菌密封、低温冷冻等技术可以有效延长保质期。食品是否安全与保质期长短并无对应关系,“长保质期食品”也并不意味着营养差。现代食品加工与储运技术

的进步,使食品安全与营养可以兼得。从无菌包装材料、阻氧涂层,到自动化杀菌系统、全程冷链运输,食品保质期的延长是生产更加规范、技术更加成熟的体现。

9

“变味”午餐引关注

2025年9月,某地部分学校出现午餐中虾仁炒蛋“发臭”或“有沙”等现象。此外,该企业还存在原料未按操作规范清洗就直接入锅焯水制作菜品的情況。

专家解读:重点原料的冷链运输条件应纳入监管

校园餐安全关系学生健康,原料管控是重中之重。企业须完善从采购到配送的全链条追溯体系,强化冷链等关键环节监管,积极推广“互联网+明厨亮灶”等技术手段。将冷冻肉类水产等重点原料的保质期、冷链运输条件纳入监管。加大对供餐原料的抽检,采用新技术提高抽检水平。推动供餐企业公示,原料来源、运输过程、营养构成等数据实现电子可查。

10

适老食品迈出重要一步

2025年7月,《食品安全国家标准老年营养补充食品》公开征求意见,迈出适老食品规范化发展的重要一步。但是,社会相关方面,包括行业内外,对适老食品这一新生事物的概念与核心释义、对其重要性与必要性,以及产品研发与规范化生产等,还没有形成统一的认识。

专家解读:正宗适老食品的市场供应近空白

适老食品是适合老年人消化功能及其他生理功能减退的预包装食品。目前,符合科学定义的适老食品市场供应几乎为零。适老食品需求巨大,且需要科学研究与规范化生产。建议以企业为主体,产学研政共同发力,支持和推动适老食品从专业概念向产业发展转化,让适老食品成为弥补老年人营养缺口和保证生活质量的重要组成部分。

据《北京青年报》报道