

来源链接: <http://www.cast.org.cn/n35081/n35488/13951275.html>

关于印发《食品安全科普宣传大纲》的通知

2012年06月20日

科协发普字(2012)18号

各省、自治区、直辖市科协、食品安全办,新疆生产建设兵团科协、食品安全办,国务院食品安全委员会各成员单位办公厅(室):

为贯彻《全民科学素质行动计划纲要(2006—2010-2020年)》和《食品安全宣传教育工作纲要(2011-2015年)》,进一步做好食品安全科普宣传工作,中国科学技术协会和国务院食品安全委员会办公室共同制定了《食品安全科普宣传大纲》,现印发给你们,请结合实际,认真贯彻实施。

中国科学技术协会 国务院食品安全委员会办公室

二〇一二年六月十四日

食品安全科普宣传大纲

为深入贯彻《全民科学素质行动计划纲要(2006-2010-2020年)》和《食品安全宣传教育工作纲要(2011-2015年)》,广泛普及食品安全相关知识,促进公众建立科学的食品消费理念和食品安全观念,提高食品安全意识和预防、应对风险的能力,特制定《食品安全科普宣传大纲》(以下简称《大纲》)。

一、适用范围和目的

《大纲》适用于指导各级科协、食品安全办、相关职能部门及有关社会团体和宣传媒体组织实施食品安全科普和新闻宣传工作。本《大纲》作为开展食品安全科普宣传的指导性文件,其目的是提出现阶段我国食品安全科普宣传的基本内容和要求,加强对各类食品安全科普宣传工作的宏观指导,促进食品安全科普宣传工作的有效实施,推进食品安全诚信文化建设,提高公众利用科学知识指导日常生活的能力,维护公众食品安全,促进社会和谐。

二、指导原则

食品安全科普宣传应注重普遍性、科学性和针对性。要坚持面向全社会普及食品安全知识,促进全社会食品安全基本认知的形成,营造全社会关注食品安全、参与食品安全保障的良好氛围;要坚持内容的科学性,确保宣传普及的食品安全知识科学准确,加强解疑释惑,回应社会关切,消除认识误区;要突出针对性,根据不同受众群体的特点,抓住食品安全热点问题,设计科普宣传形式和内容,增强科普宣传效果。

三、科普宣传内容和要求

(一) 食品安全基本知识。

通过对食品安全基本知识的了解,使公众形成基本的食品安全科学认知:了解可能危害食品安全的因素,理解食品安全风险的概念,科学认识食品安全;明确食源性疾病的全球范围内最大的食品安全问题,增强对食源性疾病的关注;建立食品安全的全产业链认知,明确食品安全与整个产业链密不可分,明确食品生产经营者是食品安全的责任主体;形成对食品安全标准、食品添加剂的正确认识;了解转基因食品、保健食品、特殊膳食食品、新资源食

品等的基本概念及相关法规，形成科学消费、平衡膳食的理念。

1. 食品安全的概念和内涵。

了解食品供给与食品安全的关系，理解保障食品质量安全与数量安全同等重要。了解食品安全的定义，即“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”；认识到食品安全应覆盖从农田到餐桌的整个食物链的所有环节；广义的食品安全包括由营养过剩或营养缺乏而导致的对人体健康的危害。

2. 食品安全与风险。

科学认识危害与风险的概念。从风险和受益两个方面对食品中可能存在的危害因素进行科学分析和理解。了解食品安全风险分析框架（包括风险评估、风险管理、风险交流），并能认识到食品安全管理的核心是风险管理。认识到食品安全没有零风险，而是在保证食品营养和最佳品质的同时，力求将风险降低到可接受的程度。

3. 食品安全与健康。

了解食品中的三类危害因素（生物性、化学性、物理性）及其可能来源。理解任何物质的有毒有害特性与有益特性一样，都是与摄入量紧密联系在一起，离开摄入量无法对其有害或者有益做出评价。建立对各类危害因素造成健康损害的量效关系认识，即摄入有害物质的量越大和时间越长，则健康损害的风险越高；正确认识超标和有害健康的关系，建立起对危害的科学认识。

4. 食源性疾病。

了解食源性疾病的概念。知晓常见的食源性疾病种类以及预防措施，帮助公众形成良好行为习惯，避免食源性疾病的发生。了解天然毒素的概念，了解常见食品中存在的天然毒素种类，了解随食品传播的病毒和寄生虫危害以及规避风险的相关措施。了解食源性疾病是全世界范围内最大的食品安全问题。

5. 食品安全标准。

了解什么是食品安全标准和食品安全标准的作用和意义；了解我国食品安全标准的分类、框架和体系及制定的原则、依据和过程；了解食品安全国家标准与其他标准之间的关系；了解我国食品安全标准与国际标准的联系和差别；正确认识不符合标准与食品安全之间的关系。

6. 食品添加剂。

理解食品添加剂的概念，正确认识食品添加剂在食品工业中的地位和作用。明确食品添加剂和非法添加物的区别，明确食品中使用非法添加物对食品安全的危害。了解超范围或者超量使用食品添加剂对食品安全的影响。

7. 食品产业链。

理解“从农田到餐桌”的食品安全全程控制体系。了解食品追溯、食品召回的概念和目的。了解食品安全检测的概念，明确检测在食品安全监管中的作用，认识到合格食品是生产出来的，食品生产经营者是食品安全的责任主体。

8. 转基因食品。

了解什么是基因和农业转基因技术。了解转基因食品的概念及转基因技术在食品上应用的目的。了解转基因食品安全性评价的要求以及转基因食品标识的目的是保障公众的知情权，而不是安全问题。了解国内外转基因食品的发展情况，以及国内外在转基因食品方面的相关规定。

9. 保健食品、特殊膳食食品与新资源食品。

了解保健食品的概念，能正确区分保健食品、普通食品和药品，了解保健食品的审批原则和审批过程。了解特殊膳食食品（包括特殊医学用途食品）的概念和主要内容。了解新资源食品的概念、审批原则和审批过程。

10. 平衡膳食。

了解食物的常见分类，包括谷类，蔬菜和水果类，鱼、禽、肉、蛋类，奶类和豆类，油脂类等。了解不同种类食品中各种营养素分布的不同，理解膳食结构的概念，了解食物搭配的意义。理解中国居民膳食指南的原则和要点，认识到平衡膳食的重要性。

（二）食品产业链与食品安全。

通过对从农田到餐桌的食品产业链全过程和相关食品安全知识的了解，加深对食品工业的认识，增强对加工食品的信心，消除对加工食品的不信任；了解不同环节存在的食品安全危害，使公众认识到食品安全与整个产业链各环节密切相关；积累食品安全基本知识，提高公众自我保护能力。

1. 农业生产与食品安全。

了解现代种植业的发展情况，了解农产品与食品之间的产业链关系，了解环境污染物及其对农产品质量安全的影响，理解农产品的质量安全对食品安全的基础作用；了解农药的作用和主要类别，了解什么是农药残留及其来源、危害，了解什么是安全采收期及相关农残控制措施，形成对农药的科学认识。

了解和认识现代畜禽、水产养殖生产的特点，了解畜禽产品、水产品安全的主要危害因素及各类危害产生的原因，科学认识兽药及饲料添加剂的作用和使用，了解国际通行的兽药残留、最高残留量与休药期等概念。

了解禁止使用的农药、兽药的情况。特别针对农业生产者加强合理、安全使用农药、兽药知识的科普宣传，促进农业生产者掌握科学的农药、兽药使用方法。

2. 食品加工与食品安全。

了解现代食品加工业对保障食品供应的作用，科学看待加工食品；了解基本的食品加工过程，包括食品的分离、干燥、蒸馏、发酵、速冻、调配等加工方法，了解杀菌或抑菌的常用方法。

了解常见的食品添加剂种类，了解食品添加剂限制使用范围和用量的原因。了解零添加或者纯天然食品不一定是安全食品。

了解食品加工过程中可能存在的危害因素，包括物理危害、化学危害和生物危害，了解控制这些危害因素的相关措施；了解食品加工过程中可能产生的新危害及控制措施。

了解食品检验，正确认识食品检验结果，科学认识食品检验对保障食品安全的作用。了解不合格食品与不安全食品之间的差别与联系。

了解常见的食品包装材料，理解包装材料可能存在的食品安全风险，包括纸品、塑料制品、金属制品、橡胶制品等。

了解食品企业食品安全控制体系，包括食品危害分析与关键控制点体系、国际标准ISO9000、通用卫生规范等。

3. 食品流通与食品安全。

了解食品及其原材料在贮藏过程中的食品安全,了解食品品质的基础知识，了解食品贮

藏保鲜的基本方法；了解鲜活和生鲜食品的特点和常用保鲜方法；了解常见加工食品的特点和基本贮藏知识。针对电冰箱存放食品的特点，了解不同食品的保质期及使用注意事项。使公众能够区分食品保质和保鲜的差别，了解不同食品保鲜和保质的基本知识和方法。

了解食品流通概念、食品流通的形式、食品流通过程和内容等基本知识，了解食品流通中相关仓储、运输和保鲜环节的控制措施，了解不同流通方式的特点，了解不同原材料和不同食品半成品、终产品的运输和流通要求，了解流通过程中的温度控制等食品安全控制措施。使公众了解食品原料、食品半成品、成品在流通过程中控制食品安全的环节和方法。

4. 食品消费与食品安全。

了解什么是食品的腐败变质，了解食品腐败变质的原因和危害。

了解常见家庭食品的贮存方法；正确认识食品的储藏期和保质期。掌握预防食源性疾病的五大要点，包括保持清洁、生熟分开、完全煮熟、安全存放和材料安全。

了解基本的食品营养知识，了解常见营养素的作用；了解不同人群的膳食需求，了解日常的饮食控制和膳食管理，促进公众养成科学饮食的习惯。了解食品烹饪过程，了解食品烹饪过程中可能存在的危害和营养素损失，合理选择食品烹饪原料、烹饪方法。引导公众形成一些基本的健康饮食观念，如保证食物多样、多吃果蔬、控制脂肪等。

（三）食品安全监管。

通过对我国食品安全监管情况以及相关法律、法规知识的介绍，使公众知晓当前食品安全监管的工作思路，理解风险监管的核心；了解我国食品安全的法律法规体系已经基本建成，并正在逐步完善；了解我国食品安全监管的程序，形成对我国食品安全监管体系的基本认知；对比国内外食品安全监管体系，认识到食品安全监管体制要适应本国国情；了解我国食品安全存在的问题和取得的成绩；了解生活中基本食品安全事件的应对方法，了解食品安全事件的发布渠道，消除对食品安全事件报道的恐慌，建立起对我国食品安全监管的信心。

1. 我国食品安全的基本状况。

了解我国食品安全的总体状况；了解我国食品产业素质不高，食品生产经营主体点多面广、小、散、乱特点突出等；了解食品行业诚信缺失、非法添加等犯罪行为加大了食品安全监管的难度；引导公众理解食品安全工作的长期性、艰巨性和复杂性。

2. 食品安全法律、法规。

了解食品安全法等相关法律法规；了解食品安全风险监测和风险评估，了解国家食品安全风险监测计划；了解什么是食品溯源和召回及其相关的管理制度。

3. 我国的食品安全监管体系。

了解食品安全监管体系必须基于相关国家的实际情况；了解我国现在的食品安全监管体系；了解国务院食品安全委员会及其办公室的职能；了解地方各级政府及工业和信息化部、农业部、商务部、卫生部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局、国家粮食局、国家食品药品监督管理局等部门在食品安全管理中的作用和职责；了解企业、公众、媒体等其他主体在食品安全监管体系中的权利、义务及参与途径。