



蛋白质含量和菌落总数标准下降,某种程度上是牺牲消费者利益向乳品产业环境妥协 快报记者 路军 摄

# 谁绑架了乳品新国标?

## 来自江苏的核心专家揭秘乳品新国标制定过程 大企业起草初稿,但并未参与最关键的国标审评 两大关键标准降低,获益者其实是中小企业和奶农

### 国标争议再起

与家人一同去超市买牛奶,家人比的是价格,他比的却是“营养成分表”。尤其是这段时间,他在琳琅满目的牛奶货架前花得时间更多,感受也与以前有了大不同。

他是江苏省营养学会的专家,多次参与江苏公共卫生事件的处理,他还主持了十多项国家食品卫生标准起草和制定工作,更重要的是,他还是这次卫生部乳品新国标制定的20多位核心专家之一,从头到尾参与了这项标准的制定。但他却不愿意公开自己的姓名,说自己不想出名或卷入纷争,只是看到近来关于乳制品新国标的争议日盛一日,觉得一定要和快报记者说说自己的观点,“说标准被大企业绑架,我个人没有遇到这样的情况。”

此前,相较于江苏这位专家的低调,被称为乳业大炮的广州市奶业协会理事长王丁棉高调提出,现行生乳标准是“史上最低”,并称这个标准是遭到大企业利益挟持的结果。与此同时,社会各界对乳制品新国标的批评也毫不留情,纷纷用“全世界最差”“一夜倒退25年”等字眼加以猛烈炮轰。

卫生部网站则刊发工业和信息化部、农业部两位专家的文章,对此进行了答疑,认为不存在企业绑架新国标的情况,但各界的质疑声仍未平息,降低标准被指是“最省事”的做法,既可以名正言顺说保护奶农利益,又有利于企业降低成本。最终损害的,却是消费者的利益。

到11月底《人民日报》的报道出来,争议进一步升级。专家再度质疑,认为这是“关键标准遭遇最后一刻翻盘”,此举难避暗箱操作之嫌。现在看来,质疑主要集中在三个方面,一是企业参与到国标制定过程当中,“大企业绑架了新国标”;二是关键指标降低,新国标是倒退;三是新国标“几乎全世界最差”。

# 柒纵深

## Sunday in Depth

责任编辑:赵勇 美编:皮伦 组版:唐爽

# No.1

## 第一个问题—— 大企业绑架了新国标?

### 专家质疑: 企业起草初稿不妥

对乳制品新国标一直持质疑态度的专家还有两位:79岁的魏荣禄,任西部乳业协会执行副会长;80岁的曾寿瀛,任中国奶业协会乳制品工业委员会副主任。但按照卫生部的说法,在乳品标准起草修订工作中,上述两位既不是70多人的专家组成员,也不是300多人的审评委员会成员,但他们受邀参与了标准制定的几次讨论。

一直有说法称,该标准的初稿是企业拿出来的,魏荣禄近日也向媒体透露,开始参与乳品新国标讨论时,《杀菌乳安全标准》(即巴氏奶)与《灭菌乳安全标准》的征求意见稿,在菌落部分就列明了:起草单位是黑龙江省卫生监督所和内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司。《生鲜乳安全标准》的征求意见稿也标明了起草单位:黑龙江省卫生监督所和内蒙古伊利实业集团股份有限公司。很多专家认为,蒙牛和伊利是三聚氰胺事件的责任赔偿企业,将它们列入标准起草单位,不妥。“这说明不了什么。”上述江苏省营养学会的专家告诉记者,这次国标修订时间比较长,上面的这份所谓的征求意见稿只能是一个很早之前的草稿。“在

最后阶段,主要是审评委员会的讨论,我也参与了,没有所谓的企业代表。最后的结果,大多数专家也是同意这个新标准的。”

### 乳企喊冤: 初稿比最终标准高

为详细了解相关情况,快报记者对两份名单进行了求证。一份是

### 第二个问题——

两项关键指标为何降低

### 质疑汹涌: 是不是国标向乳企妥协?

争议里,两个数据的下调是引发争议的重要导火索,一个是营养方面的指标,一个是卫生方面的指标。我国生乳蛋白质含量由每100克不低于2.95克降到2.8克,第二个则是每克生乳菌落总数由不超过50万个放宽到200万个。对于这样的“下降”,不少公众认为,标准应该提高门槛,这样才能维护人们的健康。

参与标准制定的江苏省营养学会专家说,“其实在征求意见稿里,当时有分时段实施不同蛋白质质的想法,但由于实际操作难度太大,最后没有通过。当然,在讨论里,也有委员提出不应该降低蛋白质标准,但我们如果实施了高标准,夏天有一半的奶达不到要求要被倒掉。”

对此,卫生部也作出了回应称,设置蛋白质指标为大于等于2.80克/100克。主要基于以下四点考虑:一是符合我国生乳生产实际。生鲜牛乳的蛋白质含量与饲养水平等多种因素有关,尤其是全株玉米青贮饲料、苜蓿干草等优质饲草饲喂量对生乳蛋白质含量影响很大。我国目前奶牛饲养中粗饲料结构单一、优质饲草饲喂量低,因此生乳蛋白质含量也相对较低。

二是符合奶牛泌乳规律。在奶牛不同泌乳期蛋白质含量不同,高峰期蛋白质含量比中后期低。我国绝大部分奶牛在5~9月份进入泌乳高峰期,这个季节又是天气最炎热的季节,两个因素的叠加影响导致夏季生乳蛋白质含量明显低于其他季节。

### 第三个问题——

差的奶源能做出好奶吗?

### 已遭指责: 乳品标准被指世界最差

新标准公布之后,出现一种说法,认为中国的乳品标准几乎是全世界最差的。持这一观点的,一是光明乳业总裁郭本恒,二是素有“中国乳业第一炮”之称的乳业专家王丁棉,郭本恒甚至略带情绪地说,“垃圾生产出来的就是垃圾”。

不过,这一说法目前还没有得到印证,就连反对标准“一夜翻盘”的中国奶业协会乳制品工业委员会副主任曾寿瀛也表示,“这点我个人并不赞成。只是生乳的指标争议比较大,没必要扩大到质疑所有的乳制品,我们有些乳品标准比国外还严格。我和牛奶打交道近60年,

了解生乳的菌落和蛋白质水平是人为可控的。通过加强奶牛的饲养管理,改善饲养条件,加强挤奶卫生,都是可以提高标准的,我们之前主张生乳的较高标准,是完全能做到的。”

参与标准制定的江苏省营养学会专家也举例,生乳标准为什么下调,卫生部已经说得很清楚了。而其他乳制品,其标准并不是什么全球最差。

“我手里就有一个统计,美国、澳大利亚、新西兰以及中国,都有对巴氏杀菌乳营养成分的规定,美国的标准里,蛋白质一项没有规定,澳大利亚和新西兰是3%,而中国是2.9%,其他包括脂肪(全脂)等各项指标,实际上是差不多的。所以,生乳的争议不能殃及到其他乳

制品的标准,特别是人们直接饮用的乳制品。

然而,质疑的声音丝毫没有减弱。最早对标准降低予以炮轰的王丁棉直言:“奶源质量差,在牛奶这样本身富含营养的条件下,碰上适当的温度、湿度和氧气,甚至可以出现微生物,比如生虫、霉变等。”另一方面,细菌含量超标,需要更高的灭菌温度和更长的灭菌时间,这些会造成生乳中的热敏感物质如维生素的破坏。因此,对于婴幼儿配方奶粉,通常在灭菌后添加维生素等热敏感成分来保证奶粉中营养成分符合配方奶的标准。

同样关注乳制品标准之争的方舟子也对菌落指标的调整提出不同看法。他认为,新国标主要的退步在于取消了针对病菌的规定,“这个就是一个健康的隐患”。

# No.2

## 第二个问题—— 两项关键指标为何降低

生乳蛋白质含量:由1986年老国标中的“每百克不低于2.95克”降到新国标中的“每百克不低于2.8克”  
生乳菌落总数:由1986年老国标中“每克不得超过50万个”放宽到“每克不得超过200万个”

### 质疑汹涌: 是不是国标向乳企妥协?

争议里,两个数据的下调是引发争议的重要导火索,一个是营养方面的指标,一个是卫生方面的指标。我国生乳蛋白质含量由每100克不低于2.95克降到2.8克,第二个则是每克生乳菌落总数由不超过50万个放宽到200万个。对于这样的“下降”,不少公众认为,标准应该提高门槛,这样才能维护人们的健康。

参与标准制定的江苏省营养学会专家说,“其实在征求意见稿里,当时有分时段实施不同蛋白质质的想法,但由于实际操作难度太大,最后没有通过。当然,在讨论里,也有委员提出不应该降低蛋白质标准,但我们如果实施了高标准,夏天有一半的奶达不到要求要被倒掉。”

对此,卫生部也作出了回应称,设置蛋白质指标为大于等于2.80克/100克。主要基于以下四点考虑:

# No.3

## 第三个问题—— 差的奶源能做出好奶吗?

### 已遭指责: 乳品标准被指世界最差

新标准公布之后,出现一种说法,认为中国的乳品标准几乎是全世界最差的。持这一观点的,一是光明乳业总裁郭本恒,二是素有“中国乳业第一炮”之称的乳业专家王丁棉,郭本恒甚至略带情绪地说,“垃圾生产出来的就是垃圾”。

不过,这一说法目前还没有得到印证,就连反对标准“一夜翻盘”的中国奶业协会乳制品工业委员会副主任曾寿瀛也表示,“这点我个人并不赞成。只是生乳的指标争议比较大,没必要扩大到质疑所有的乳制品,我们有些乳品标准比国外还严格。我和牛奶打交道近60年,

### 记者手记

## 新国标向产业环境妥协,令人很失望

这场乳品新国标的风波,从一开始就被定性为一次“绑架”。然而,监管部门一位不愿具名的专家对快报记者表示,大企业参与产品标准、行业标准的制定,早就是国际通行的行为,不但国内这样,国外更是如此,“你总不能指望一群政府机关工作人员,把一个专业性很强的标准列得清清楚楚。”

据说,标准最终确定需要经历两个步骤:首先,食品安全审评委员会分会委员会进行评审,主要集中在专业领域,如污染物、添加剂、检验等环节。在分委员会讨论通过后,标准提交食品安全审评委员会主任委员会,进行更广泛的讨论。

至于后期的审评排除了企业代表,据称有意可循。“最关键的阶段应该是审评环节,而在审评及以后的各个环节,绝对没有企业参与,这是有明文规定的。”审评委员会秘书处王君副研究员说,12月1日,卫生部也回应,绝不存在企业绑架标准的事情。

# No.4

## 第四个问题—— 专家提示: 只是生乳降,成品乳未降

四是有利于生乳质量安全监管。从调查情况看,荷兰牛奶蛋

白质含量主要分布在2.8~3.4克/100克之间,生乳标准作为质量安全监管的依据,便于质量安全监管的顺利实施。菌落总数是反映奶牛健康状况、牧场卫生状况和冷链质量控制

的卫生指标。目前我国奶牛小规模散养比例较高,100头以上规模养殖比例仅为23.1%,5头以下比例为32.4%,这种小规模养殖的现状短期内难以改变。养殖水平低造成生鲜乳菌落总数相对较高。

二是尊重客观事实。从健康奶畜乳房中挤出的、蛋白质含量低于2.95克/100克的常乳,是客观存在的。据农业部调查,2007年和2008年夏季,北方一些省份生乳蛋白质含量低于2.95克/100克的比例分别达75%和90%;某乳品企业6月份西北、中南、东北等三个区收购生乳蛋白质含量低于2.95克/100克的比例分别达75.8%、33.8%和24.9%。

# No.5

## 第五个问题—— 专家提示: 只是生乳降,成品乳未降

四是有利于生乳质量安全监管。从调查情况看,荷兰牛奶蛋

白质含量主要分布在2.8~3.4克/100克之间,生乳标准作为质量安全监管的依据,便于质量安全监管的顺利实施。菌落总数是反映奶牛健康状况、牧场卫生状况和冷链质量控制

的卫生指标。目前我国奶牛小规模散养比例较高,100头以上规模养殖比例仅为23.1%,5头以下比例为32.4%,这种小规模养殖的现状短期内难以改变。养殖水平低造成生鲜乳菌落总数相对较高。

二是尊重客观事实。从健康奶畜乳房中挤出的、蛋白质含量低于2.95克/100克的常乳,是客观存在的。据农业部调查,2007年和2008年夏季,北方一些省份生乳蛋白质含量低于2.95克/100克的比例分别达75%和90%;某乳品企业6月份西北、中南、东北等三个区收购生乳蛋白质含量低于2.95克/100克的比例分别达75.8%、33.8%和24.9%。

### 专家提示: 只是生乳降,成品乳未降

上述两项指标中,生乳的蛋白质指标主要与乳品企业收购奶源有关,乳制品成品的蛋白质指标公众可以从产品标注中看到。在南京各大超市,多个品牌奶制品的蛋白质指标基本都高于每100克2.9克,通常为3.0克,一些主打营养牌的品种,蛋白质含量甚至达3.3克以上。而另一项菌落指标,则无法从标注

中看到,需要质检机构才能判定。为了照顾奶农利益,将生乳的蛋白质指标、菌落指标下调,不是会影响公众健康?

对于这个质疑,参与标准制定的江苏省营养学会专家告诉记者,在整个事件中,有个概念首先要搞清楚,引起巨大争议的标准下调,正是指的生乳而不是成品乳制品。所谓生乳,是从符合国家有关要求的健康奶畜乳房中挤出的无任何成分改变的常乳,说白了就是奶牛产下的奶,并不是直接饮用的。而我们日常生活里喝的奶,则是巴氏杀菌乳、灭菌乳等各类乳制品,而这方面的蛋白质标准是没有下调的。例如《巴氏杀菌乳》《灭菌乳》等标准中规定蛋白质含量都不得低于2.9克/100克。

这位专家解释,“生乳标准相当于一个最低标准,乳品企业根据优质低价的原则收购牛奶,将不同蛋白质含量的生乳用于不同类型乳制品产品的生产,其蛋白质必须达到相应乳制品产品国家标准中蛋白质含量规定后方可出厂上市销售。”

# 柒纵深

## Sunday in Depth

责任编辑:赵勇 美编:皮伦 组版:唐爽

# 柒纵深

## Sunday in Depth

责任编辑:赵勇 美编:皮伦 组版:唐爽

### 质疑者说



### 王丁棉: 标准史上最差 (广州市奶业协会理事长)

王丁棉在接受采访时多次表示,乳品新国标“史上最差”。王丁棉还说,新国标从去年6月份执行至今,乳品销售没有明显好转,消费者信心依旧没有恢复,过低的标准只会“养懒人”。

王丁棉说,按照1985年的乳制品国标,我国牛奶标准是每克细菌总数不超过50万个,而蛋白质则是最低每百克2.95克。去年颁布的新国标则变为:每克细菌限量总数提高到200万个,蛋白质最低含量从原来的每百克不低于2.95克下调至2.8克。王丁棉屡次炮轰这些关键指标的降低,称这是最差标准。

王丁棉还介绍,在国际上,包括美国、新西兰、日本等国,细菌总数限量标准为每克20万个,蛋白质最低含量则为3.0%。



### 郭本恒: 标准世界最差 (光明乳业总裁)

2011年7月3日,在上海举办的中国经营论坛上,光明乳业总裁郭本恒表示,中国生乳标准几乎是全世界最差,用一个相对比较低的标准不可能生产出一个非常高级的产品,“垃圾生产出来的就是垃圾”。对此言论,其他乳业巨头称不予评价。

而质监部门的专家则没有直接回答,他认为,与其说标准被大企业绑架,还不如说是被整个乳制品行业绑架。因为,现阶段,中国乳制品行业规模化养殖程度远远不及发达国家,如果门槛过高,对众多中小规模的奶农而言就一个字:死。而这恰恰是卫生部所言,《生乳》国家标准设置菌落总数的指标是符合我国发展实际,能够保护大量中小规模奶农的利益,维护我国乳业稳定发展。这其实也就是,新国标之所以在生乳的两项关键指标上出现倒退,是因为目前的产业环境已经达不到1986年老国标设定的现值,所以为了避免乳业产业因标准过高而受到严重打击,只能下调标准来适应产业现状。

但这样的妥协,显然是令人失望的——在食品安全事故层出不穷的今天,食品安全标准应该浴火重生,不断努力与国际先进水平接轨。体现在乳制品国标上,在经历了三聚氰胺事件的行业危机之后,新国标更应该将民众的健康摆在第一位,而不是所谓的产业现状。降低标准来向产业现状妥协,不仅无助于中国乳业重新取信消费者,反而会让消费者对食品安全脆弱的信心进一步受到伤害,令中国乳业在低标准发展中止步不前,无法真正强大起来。

每100克生乳蛋白质含量,一个是发达国家的3.0克,一个是中国新国标的2.8克,有专家认为这是“差不多”,有专家认为这是“差很多”,或许专家间的比较主要来自生产和技术层面,而对消费者而言,相差的这“0.2”,却维系着他们对乳制品营养和安全的信心。