

食品安全高压下，天水幼儿园血铅事件更让人匪夷所思

陈青白

2025年7月初，甘肃天水麦积区褐石培心幼儿园发生严重的铅中毒事件，233名幼儿经检测血铅异常。

甘肃天水市联合调查组在7月8日发布了调查处置情况通报。警方侦查发现，该幼儿园负责人、投资人竟然默许后厨人员使用“明确标识不可食用”的彩绘颜料作为食品添加剂，制作含铅严重超标的三色红枣发糕、玉米卷肠包等食物，给幼儿园的孩子们食用。

目前，园长朱某琳、投资人李某芳等8人已被刑拘。

据通报里发布的数据，孩子们在幼儿园吃的这两种食物里，铅含量分别高达1052毫克/千克、1340毫克/千克。

按照食品安全国家标准中食品污染物铅的限量0.5毫克/千克标准，这两种食物内的铅含量超标2000多倍。

这样的结果，让人难以置信。

化工颜料早在20年前随着“苏丹红”的禁止就被全面禁止了。

之后在三聚氰胺事件的催动下，2009年，食品安全法诞生。近年来，监管部门对食品安全领域违法行为保持着高压的打击力度，随着科技的发展，一些添加剂被踢出了食品可添加名录，食品里能添加什么不能添加什么，《GB 2760—2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》也在不断更新，给出了明确的依据。

今年2月8日，落葵红、密蒙黄、酸枣色等6种食品添加剂被禁用。

化工颜料禁止添加在食品中，如果添加了就是违法行为。培心幼儿园的负责人和厨师却将包装上明确标注着

“不可食用”的颜料，添加到了孩子们的食物里。

据央视新闻报道，天水市政府副市长、市公安局局长郭庆祥介绍案件的侦办进展：经天水市公安局麦积分局7月3日立案侦查，培心幼儿园园长、法定代表人朱某琳，投资人李某芳2人为进一步扩大生源，增加收益，同意后厨人员牛某元、贺某霞通过网络购物平台购买不可食用的彩绘颜料，在幼儿园部分面点制作过程中非法添加使用。

用廉价含铅颜料替代食品着色剂，制作出色彩炫丽的食物，来“扩大生源、增加收益”，如此错位的经营理念，堂而皇之的违法犯罪行为，竟然能一路“绿灯”躲开了监管，持续多年。

对比价格，食品色素比如胭脂红色素，在电商平台售价为每千克99元、红曲红每千克45元。而工业颜料的售价要便宜一半以上。

园长同意，后厨人员牛某元、贺某霞通过电商平台购入颜料、稀释添加，警方现场查获大量颜料残留。

这些铅超标的食品，幼儿园负责人和后厨人员有没有吃目前不得而知，但幼儿园的孩子和老师们却都吃了。223名幼儿血铅异常，部分幼儿园的老师们血铅也严重超标。

早在2016年，原食品药品监管总局、教育部就曾联合发布《关于进一步加强中小学校和幼儿园食品安全监督管理工作的通知》，要求中小学校校长和幼儿园园长是校区（园区）食品安全第一责任人，禁止采购和使用无食品标签、无生产日期、无生产厂家及超过保质期的米、面、油等食品原料和食品。另外，要加强中小学校和幼儿园食品安全监督抽检，将高风险食品原料及食品、餐饮具和供餐

单位配送食品列为重点抽检对象，及时向社会公布监督检查和抽检结果。

涉事幼儿园位于天水市麦积区褐石小区，2022年6月取得办学资格证，8月下旬正式招生入园，迄今已运行了近三年。冰冻三尺非一日之寒。如此多的幼儿血铅严重超标，绝非是吃一餐或一天的三色红枣发糕、玉米卷肠包就能导致的后果。

据澎湃新闻此前报道，已有从该幼儿园毕业的学生检测出血铅超标。

在7月8日当地发布调查情况通报之前，该幼儿园多名孩子的家长反映，在天水本地医院检测，孩子的血铅指标“正常”，但到西安市中心医院检测后却超标严重。

一位来自甘肃天水市的家长告诉澎湃新闻，她的孩子“在天水那边通知我们血铅检测结果33.78ug/L，来西安检测结果是441ug/L。”

出现如此悬殊的检测数据，背后是什么原因，目前尚不清楚。

五天时间，天水市联合调查组以详尽的调查披露了此次幼儿园铅中毒事件的原委，后续幼儿和老师的治疗工作还在开展中，相关责任人必将受到法律的严惩。

而这件事再次敲响了食品安全的警钟长鸣：

食品安全容不得半点含糊，守护食品安全，不仅仅是为了孩子，也是为了我们每个人的未来，是身体健康也是生活品质。

（来源：澎湃新闻）

233名幼儿血铅异常背后，专家详解如何防铅治铅

李佳英

近期甘肃天水发生的儿童铅中毒事件牵动无数家长的心，敲响了整个社会关注儿童铅中毒的警钟。

7月8日，甘肃天水市联合调查组发布关于天水市麦积区培心幼儿园幼儿血铅异常问题调查处置情况的通报。根据通报内容，经侦查，涉案人员朱某琳、李某芳同意该园后厨人员通过网络平台购买彩绘颜料，稀释后用于部分食品制作。7月3日凌晨，公安部门将其藏匿的剩余颜料查获。经检验，查获颜料含铅（包装明确标识不可食用）。

此次事件暴露出食品安全监管的漏洞，也警示社会，关注铅暴露风险。铅中毒症状隐匿，初期可能仅表现为脾气暴躁，但危害会随铅积累逐渐显现，而且铅中毒对儿童危害极大。中山大学孙逸仙纪念医院深汕中心医院临床营养科医师曾欢婷告诉21世纪经济报道记者，铅中毒对儿童的危害极大，且损伤往往是不可逆的。

铅中毒并非仅存在于工业污染区，生活中亦有铅暴露风险。含铅油漆、劣质玩具、传统工艺制作的食品容器、室内外尘土等，都可能成为铅中毒的来源。

对此，主动筛查显得尤为重要。广东省妇幼保健院儿童保健科副主任医师黄维勇向21世纪经济报道记者透露，临床接诊患者多通过对儿童主动血铅监测筛查发现。除一次住院部发现的急性重度中毒昏厥惊厥病例外，主动监测发现的病例远多于因症状就诊的病例，而且轻微或短期铅中毒症状通常难以察觉。

铅中毒初期症状隐匿

通报内容显示，截至7月7日晚10时，天水市麦积区培心幼儿园251名幼儿已全部检测。根据血铅标准认定，血铅异常233人，正常18人。培心幼儿园相关联的渭北幼儿园、慈爱幼儿园、蒙迪爱幼儿园采样检测结果均正常。目前，有关部门已组建专家组全力开展医疗救治工作。

经对食品留样等223份样本进行检测，221份样本检验合格，培心幼儿园2份样本检验不合格。一份为早餐留样的三色红枣发糕，一份为晚餐留样的玉米卷肠包，两份留样铅含量分别为1052毫克/千克、1340毫克/千克，均超出食品安全国家标准中食品污染物限量0.5毫克/千克的标准。

目前，公安机关以涉嫌生产有毒、有害食品罪，将朱某琳、李某芳等8人依法刑事拘留，对另外2人依法采取取保候审强制措施。

铅中毒对儿童的危害极大，曾欢婷指出：“铅中毒的主要靶器官是神经系统，患者常表现为神经行为异常，如注意力不集中、多动冲动、记忆力下降、头痛易怒，甚至是不可逆的智力损伤。”她补充道，消化系统的症状表现为食欲减退、反复脐周绞痛、便秘或呕吐。若发病时间长，患儿可能出现贫血相关症状，表现为面色苍白、乏力等；牙齿和指甲出现“铅线”；有些儿童还可能出生生长发

育迟缓。

根据2006年卫生部《儿童高铅血症和铅中毒分级和处理原则》，血铅≥200微克/升即可诊断铅中毒。此次事件中，一名家长王先生反映，孩子虽无显著不适，但“脾气变得暴躁”，检测显示血铅达156.6微克/升，已属可能影响行为认知的范畴。若血铅≥700微克/升，甚至可能出现昏迷、惊厥等脑病表现。

更令人担忧的是，铅中毒的临床表现往往隐匿。曾欢婷强调，初期症状不明显，易被忽视，但随着铅积累，危害逐渐显现。婴幼儿即使血铅升高，也可能无明显症状，这使得早期干预更加困难。

又因为儿童铅中毒的机制与成人显著不同，通常儿童更易受害。《儿童铅中毒的表现和诊断》也强调，儿童消化道、呼吸道的铅吸收率比成人高5~10倍，肾脏排泄铅的能力显著低于成人。上海交通大学医学院附属新华医院儿科学教授颜崇淮举例称，“6岁儿童体重约20公斤，仅需不到2克铅即可使血铅浓度升至300ug/L。”

此外，儿童血脑屏障发育不全，铅更容易侵入大脑造成神经损伤。曾欢婷进一步指出，儿童卫生意识薄弱，“手一口”活动频繁，日常生活中啃咬玩具等物品、吃手等行为为常常发生。而且儿童群体身高较低，铅多积聚在离地面一米左右的大气中，距地面25至100厘米处正好是儿童的呼吸带。种种因素，进一步增加了儿童暴露风险。

铅暴露途径有哪些？

铅中毒，其实是一个不容忽视的公共卫生问题。

《儿童铅中毒特性及临床诊治研究进展》研究显示，我国儿童铅中毒呈现明显地域差异：内陆地区流行率高于沿海，城市工业区显著高于普通市区及乡村。

值得注意的是，铅中毒并非仅存在于工业污染区。生活中，亦有无处不在的铅暴露风险。世界卫生组织报告揭示，儿童铅暴露的主要来源中，食品占47%，室内外尘土占45%，饮水占6%，空气及其他占2%。

曾欢婷举例称，含铅油漆、染料、某些劣质化妆品或玩具，儿童接触或误服的风险极高。某些传统工艺制作的食品容器，如釉上彩陶瓷餐具、水晶玻璃器皿，若用于盛放食物或醋等调味品，可促进铅溶出污染食物导致中毒。从事铅冶炼、含铅油漆施工、印刷等接触铅行业的人员，其头发、衣物、皮肤上可能沾染铅尘带回家中，导致家人“二次暴露”。

其实，一些皮蛋和爆米花中存在铅。黄维勇特别强调，虽然皮蛋、爆米花等食品可能含铅，但除非长期大量食用，一般不会导致中毒。

值得警惕的是，儿童铅中毒防治专家、上海交通大学医学院附属新华医院儿科学教授、教育部和上海市环境与

儿童健康重点实验室副主任颜崇淮观察到，近年来群体性铅中毒事件较少，更多是由于民间偏方和传统习俗。例如，江西、福建等地儿童多因使用红丹粉（四氧化三铅）或黄丹粉（一氧化铅）等中药偏方中毒，浙江儿童则常见因锡壶盛酒或锡箔产业导致铅暴露。

黄维勇告诉21世纪经济报道记者，临床上所见多为散发案例。此外，红丹粉（四氧化三铅）或黄丹粉（一氧化铅）在广东与湖南交界的部分地区仍有口耳相传的使用情况，但近年来已极为少见。

出现铅中毒怎么办？

关于主动监测的介入标准，通常是血铅浓度越低越理想。目前，防治标准日趋严格。2021年世界卫生组织（WHO）的《铅暴露临床管理指南》建议：只要血铅超过50μg/L，就有必要采取干预措施，美国CDC建议不超过35μg/L。

多位临床医生提醒，当发现铅暴露，通常应立即远离暴露源并立即就医，临床处理原则包括脱离可疑污染源以及加强营养支持。目前，通过输注金属螯合剂或口服络合剂是临床主要的驱铅手段。

曾欢婷强调，医生会评估血铅的浓度，启动不同的治疗方案，必要时需进行驱铅治疗。驱铅治疗需要在专业医生的严格指导和监护下进行，切勿自行购买或服用“排铅”产品。

另外，通过营养干预，利用营养素的竞争与保护作用，可减少铅的吸收、促进排除并缓解毒性。例如，富含蛋白质食物如鸡肉、鱼肉等促进铅排泄。富含钙（如牛奶、豆制品、绿叶菜等）、锌（贝壳类、坚果、瘦肉等）、铁（红肉、肝脏等）的食物拮抗铅毒性。富含维生素C食物（新鲜果蔬）促进铅与螯合剂结合，加速排出。需要注意的是，营养支持不可替代医疗干预。

高血铅水平患儿治疗后需定期复查，黄维勇表示，出院后4至6周内常需进行血铅监测。药物螯合剂可降低血液铅浓度，但铅在骨骼积淀后，可从骨骼中重新释放，进而导致血铅浓度反弹。若反弹程度达到治疗标准，需进行第二次或第三次驱铅治疗。此外，铅中毒对脑部的损害在重症病例中不可逆程度尤为明显，而且铅对神经系统发育的危害较大且持续时间较长。长期随访至关重要，除血铅监测外，还需定期评估认知发育（如智力、能力发展）情况。

黄维勇进一步提醒，预防铅中毒需家长和社会环境共同努力：避免儿童接触工厂等污染源，从事相关工作的家长回家后需洗手、换衣；定期进行体检和血铅监测；减少在马路边玩耍以降低汽车尾气影响。此外，皮蛋和爆米花等食品含铅量较高，日常少量食用无妨，但不宜经常食用。

（来源：21世纪经济报道）

我国建立完善食品安全风险隐患内部报告奖励机制

新华社北京7月7日电（记者赵文君）记者7日从市场监管总局获悉，要推动建立完善生产经营单位食品安全风险隐患内部报告奖励机制，发挥食品从业人员“内部知情人”作用，鼓励其主动参与监督，推动生产经营单位落实食品安全主体责任，有效防范风险隐患。

近日，国务院食安委发布《关于推动建立完善生产经营单位食品安全风险隐患内部报告奖励机制的意见》。按照意见部署，2025年12月底前，重点领域及较大生产经营单位将率先建立实施该机制；2026年12月底前，机制将覆盖至其他食用农产品和食品生产经营单位、进口食品进口商及代理人、出口食品生产企业等。

意见指出，食品从业人员可通过“全国食品安全内部知情人举报系统”，选择向所在单位或市场监管部门报告风险隐患；生产经营单位相关负责人收到报告后，需及时组织核查，核查属实的要尽快整改到位，不断提升食品安全管理水平；鼓励单位坚持物质奖励和精神激励相结合，依据隐患大小给予报告人员不同程度的奖励，对报告重大隐患的予以重奖。

意见鼓励生产经营单位设立专项奖励资金，支持从业人员报告隐患，引导知情群众反映身边风险，确保取得实效。

“全国食品安全内部知情人举报系统”上线

新华社北京7月3日电（记者赵文君）记者3日从市场监管总局获悉，市场监管总局开发的“全国食品安全内部知情人举报系统”近日正式上线运行。

该系统聚焦激活食品生产经营单位内部知情人机制，畅通从业者及关联人员举报食品安全违法线索的渠道，与“全国12315平台”形成联动，推动构建“全民参与、全程监督”的食品安全社会共治格局。

该系统支持实名与匿名双轨举报模式，通过技术手段严格保护知情人信息，并实行“全国统一接收、编码、分派”的闭环管理机制，举报人可实时追踪办理进度。市场监管总局将定期分析全国线索数据，精准识别行业“潜规则”及区域性风险隐患，推动监管部门快速响应、靶向治理。

目前，公众可通过市场监管总局官网、地方市场监管部门官网登录该系统。对核实有效的举报，监管部门将按规定给予奖励。这一举措旨在凝聚社会合力，让每位知情人都能成为食品安全“监督员”，共同守护“舌尖上的安全”。

近日，国务院食安委发布《关于推动建立完善生产经营单位食品安全风险隐患内部报告奖励机制的意见》，旨在发挥食品从业人员“内部吹哨人”作用，鼓励其主动参与监督，推动生产经营单位落实食品安全主体责任，有效防范风险隐患。据报道，市场监管总局开发的“全国食品安全内部知情人举报系统”已经上线运行。

多年来，食品安全监督主要依赖监管部门进行专项检查、日常检查、不定期抽查等，虽然效果显著，但也存在“视线盲区”。比如，有的店家应付检查搞一套，之后乱乱差差如故。有的餐饮店经营场所不固定，经常变换“马甲”，仅靠监管部门难以跟踪追击。外卖平台准入宽松、审核形同虚设，为不少“幽灵外卖”提供了寄生之所，监管难度大大增加。在传统监管方式之外，食品安全需要更多“眼睛”盯，才能保障全天候在线。

其实，食品安全领域“内部吹哨人”已在各地发挥作用。2024年7月，江西赣州市一家鸡排店员员工举报，该门店存在沤垃圾污染食物、烹炸用油20多天不换、一块抹布擦完地板擦冰箱等卫生安全隐患，为当地市场监督管理局提供了线索；2024年8月，江苏南通一酒店厨师在菜肴中掺入止泻药庆大霉素，该酒店另一名员工发现后大胆举报，让这种无良行径得以曝光。此外，不少地方市场监管部门聘请外卖骑手担任监督员，用“随手拍”捍卫食品安全。社交网络上，也有博主发起“和外卖小哥一起去找干净馆子”的挑战，就是基于外卖小哥对餐饮卫生状况最了解。

餐饮领域的内部举报，从各地实践上升为监督机制，说明“内部吹哨”管用、实用。食品安全，既与消费者健康息息相关，也事关餐饮从业者的饭碗乃至餐饮行业的长远发展。鼓励内部知情人举报，是为食客考虑，其实也是为餐饮业着想。“内部吹哨人”不是企业告密者，恰恰相反，他们是食品安全和企业声誉的勇敢卫士。餐饮企业的内部员工既有责任也有义务吹哨，国家版的举报系统上线，就是让“知情想报”与“知情上报”之间的路更加通畅，让食品安全监管时时守在每一家餐饮店。

值得点赞的是，国家食安委不仅鼓励“内部吹哨”，还明确了可以举报的范围，同时要求给予举报人物质奖励和精神激励，“小隐患小奖，大隐患大奖”，对报告重大隐患的予以重奖，旨在用实实在在的奖励激励更多知情者成为举报人。更为重要的，在机制上为举报人消除后顾之忧。比如市场监管总局的举报系统支持实名与匿名双轨举报模式，通过技术手段严格保护知情人信息，并实行“全国统一接收、编码、分派”的闭环管理机制，更好保护举报人的安全。

民以食为天，食以安为先。多一双眼睛就多一份监督，多一份监督就能多一份保障。“内部吹哨人”化身舌尖守护者，可以让食品安全更警醒。

（来源：《北京晚报》）

「内部吹哨」，让食品安全监管没有盲区

李霞



保障校园食品安全

教育部印发《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》，聚焦校园餐关键领域和薄弱环节，细化操作流程和规范标准。根据工作指引，学校每学期应面向师生和家长分别组织开展一次食品安全及满意度测评，对供餐质量、价格、卫生、服务态度等进行全面评价，并将意见及整改情况向师生和家长反馈。

新华社发 朱慧卿作