

个人信息保护国标上半年出台

《信息安全技术 公共及商用服务信息系统个人信息保护指南》正进行最后技术审批



本报昨日关于个人信息安全的报道。

据新华社电 工业和信息化部信息安全协调司副司长欧阳武5日接受新华社记者专访时透露,《信息安全技术 公共及商用服务信息系统个人信息保护指南》目前正在国家标准委进行最后的技术审批,预计今年上半年正式出台。

标准非强制将有配套细则

欧阳武表示,这个标准

是非强制性的,是政府组织推动个人信息保护工作的一部分。

这个标准正式出台后,还将有一系列的配套标准,包括技术保障、管理规范、认证和审计细则等。“现在每个企业都说自己对个人信息的保护工作做得很好,但如果去查,肯定都有问题,都保护得不好。这些系列标准出台后,就可以形成一个闭环,明确责任,推动企业遵照执行。”

“需保护信息”学界看法不一

欧阳武介绍说,我国从2003年就开始进行《个人信息保护法》的研究、制定工作,但这个课题在业界一直难以达成共识,对于那些需要保护的个人信息,学界看法不一。“这导致我国只有在很多专门法里笼统地提一句不能泄露个人信息、侵犯个人隐私,但如何保护,

却没有具体、详细的规定和技术措施,导致这些提法形同虚设。”

扶持第三方机构全方位审查

据欧阳武介绍,目前在保护个人信息方面国际立法界有个新的趋势,即“以预防为主”。“在互联网信息时代,个人信息安全的侵犯者和被害人是不对等的,首先是难以找到具体的

侵权方,其次侵害后果已经形成,事后即使追究也无法消除影响。所以民法‘民不举官不究’的原则恐怕就不能适应信息时代的需求,而必须运用刑法的原则,立足于事前防范,明确个人信息管理者的一整套法定责任。”

欧阳武透露,下一步政府部门还将培养、扶持独立的第三方专业机构,对企业保护个人信息的工作进行全方位审查,保证系列标准的落实。

食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量确定 燕窝亚硝酸盐限30毫克/千克

本报讯 (记者吴鹏) 卫生部昨日发出通知称,食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值为30毫克/千克,自即日起实施。之前,中国没有明确针对燕窝中的亚硝酸盐含量制定安全标准。

去年8月,由浙江省工商局抽检的303个批次“血燕”产品,平均亚硝酸盐含量达4400毫克/千克。燕窝中一般含有微量的亚硝酸盐,专家认为,此次检测出如此大量的亚硝酸盐是不正常的。之后,陆续有媒体报道出抽检的燕窝中亚硝酸盐超标。

据媒体报道,“问题血燕”大部分来自马来西亚,针对燕窝中的亚硝酸盐含量问

题,马来西亚颁布了一个屋燕安全标准:没有加工、清洗过的燕窝,要确保亚硝酸盐含量在70毫克/千克以下;加工后可以直接食用的燕窝,则要求在30毫克/千克以下。

卫生部昨日通知称,为确保燕窝食用安全,根据《食品安全法》及其实施条例,卫生部组织开展了食用燕窝亚硝酸盐风险评估,制定了食用燕窝亚硝酸盐的临时管理限量值,食用燕窝亚硝酸盐临时管理限量值为30毫克/千克。对使用食用燕窝加工燕窝制品的,企业应当使用符合以上规定的燕窝原料,亚硝酸盐含量,按照燕窝制品中食用燕窝的比例折算。

■ 释疑

燕窝中为何含亚硝酸盐?

具有致癌性的亚硝酸盐在环境、食品和水天然存在。亚硝酸盐也是国内外普遍允许使用的食品添加剂。《食品添加剂使用标准》(GB2760)规定,亚硝酸盐仅允许用于肉制品,并规定了具体残留量,但是,禁止亚硝酸盐用于其他食品。

卫生部强调,燕窝生产加工不得添加亚硝酸盐。添加亚硝酸盐属违法行为,应依法予以严惩。卫生部表示,天然燕窝中含有亚硝酸盐,含量与多种因素相关,包括燕子唾液中天然存在亚硝酸盐、引燕屋或洞穴环境中的氨浓度、鸟粪污染燕窝等。

国标限量能否保证安全?

卫生部介绍,由于亚硝酸盐易溶于水,采用浸泡和清洗等方式,可以显著降低燕窝亚硝酸盐含量,使食用燕窝的亚硝酸盐仅为微量。

国家食品安全风险评估中心与马来西亚食品安全专家,就燕窝亚硝酸盐问题开展了合作研究。通过分析清洁过的家燕窝亚硝酸盐

含量,和我国居民燕窝食用情况,评估认为在食用燕窝亚硝酸盐含量小于等于30毫克/千克情况下,按照较高消费量8克/天(相当于每日食用1-2盏燕窝)计算,人体亚硝酸盐暴露量,小于亚硝酸盐每日膳食允许摄入量(0-0.07毫克/千克体重)的5%,对健康风险极低。



微缩别墅安放骨灰

4日,江苏省南通市如东县,出现相当数量的逝者“豪华小别墅”。当地一些人去世后,其亲人为了其盖起微缩小别墅安放其骨灰。如东县不少农村田间地头的逝者豪华小别墅群,成为当地另类的一道风景。 郭新 摄

餐馆不公示食品安全等级将曝光

各地统一制作公示牌,并张贴、悬挂、摆放在餐饮服务单位门口、大厅等显著位置

据新华社电 今后,我国的餐馆、饮品店、食堂等餐饮服务单位将在显著位置公示食品安全等级。对不按要求张贴、悬挂、摆放餐饮服务食品安全等级公示牌的单位,各地食品药品监管部门将在新闻媒体或监管部门网站上予以公布。

根据国家食品药品监督管理局日前发布的通知,我国将对餐饮服务单位的食品安全情况进行量化评级,范围包括餐馆、快餐店、小吃店、饮品店、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等。大型以上餐

馆、学校食堂、供餐人数500人以上的机关及企事业单位食堂、餐饮连锁企业、集体用餐配送单位、中央厨房、旅游景区餐饮服务单位是这项工作的重点。

量化等级分为动态等级和年度等级。动态等级为监管部门对餐饮服务单位食品安全管理状况每次监督检查结果的评价。动态等级分为优秀、良好、一般三个等级,分别用大笑、微笑和平脸三种卡通形象表示。年度等级为监管部门对餐饮服务单位食品安全管理状况过去12个月期间监

督检查结果的综合评价,年度等级分为优秀、良好、一般三个等级,分别用A、B、C三个字母表示。

国家食品药品监督管理局要求各地食品药品监管部门统一制作公示牌,并张贴、悬挂、摆放在餐饮服务单位门口、大厅等显著位置,向社会公示餐饮服务单位的食品安全等级。对不按要求张贴、悬挂、摆放或擅自篡改、毁坏餐饮服务食品安全等级公示牌的单位,各地食品药品监管部门应在新闻媒体或监管部门网站上予以公布。



武汉市食品药品监督管理局副局长罗彬展示“样板牌”。