

我国将针对航空食品的安全制定严格的规范条例

近期在我国不同航空公司所出现的航空食品安全问题让国内的很多人对于航空食品安全问题也更加关注，据中国之声《央广新闻》报道，近日，标准行业业内人士透露，我国已在起草《航空安全规范》，该规范公布后，航空食品的生产、供应将有统一的标准，并强制性要求全行业执行。其中，飞机“盒饭”的保质期将以小时计算，从制作完毕到旅客吃下不能超过 36 小时。

国家标准《食品安全规范》的起草组专家张同济近日在上海参加会议时透露，这个《规范》已经编写了第二稿，预计明年 6 月会完成征求意见稿，然后送交国际标准化委员会评估中心，最终由卫生部公布。《规范》将会从飞机上食品的原料采购、加工、包装、储运、分发各环节，对各家航空公司现有的航空食品生产还有供应标准进行统一，并将强制性要求全部的来执行。

张同济说。“中国 64 个机场设有 102 家配餐公司，其中 20 多家是没有食品化的实验室的，还有 40 余家没有专业的食品安全管理人员，一些航空食品公司在成品出厂时都不会做检测。”据介绍，《航空食品安全规范》将要求“盒饭”的保质期以小时计算，从制作完毕到旅客吃下，热食是不能超过 36 小时，如果冷餐也不能够超过 24 小时。其中，热食生产完毕后，必须在 4 小时内强制降温至 10℃ 以下。那么随后，在 4℃~10℃ 的低温环境下来保存 2 小时。食品分装的环境也有严格要求，必须在 12℃ 以下，分装的过程必须在 45 分钟内完成。成品放入 0℃~5℃ 的冷库，航班起飞前 2 小时打包装机，在飞机上食品保存不超过 15℃。基本原则是上午生产的航食给下午的航班，下午生产的航食给明天的航班。

航空食品只有更好的符合行业的发展需求才能很好的得到发展，另外，针对此前航空公司不清洗飞机上咖啡壶、蓄水桶的这样一些传闻，那么《航空食品安全规范》将明确每天消毒的制度。消毒过程中，餐具表面温度需达到 71℃ 以上。