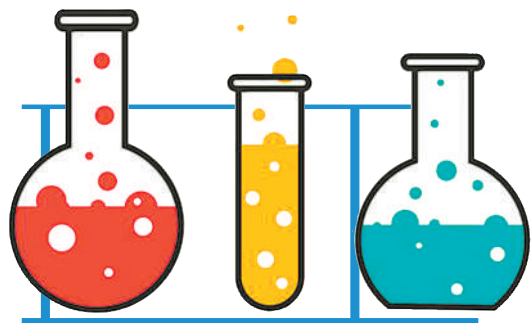


用科学的打开方式 认识食品添加剂

本报记者 陶涛 文/图

编者按

科学认识食品添加剂,可以在一定程度上避免“消费恐慌”。其实我们常吃的面包、牛奶、早餐谷物、火锅等,其中都会有食品添加剂。食品添加剂究竟是什么?保障食品添加剂质量安全,宁夏是怎么做的?



自治区食品检测研究院专业技术人员开展食品安全检测。



吴忠市市场监管局执法人员在食品生产企业开展监督检查。



自治区食品检测研究院举办食品安全科普知识讲座。

记者手记

科学看待食品添加剂

“有的人对添加剂谈‘剂’色变,其实,食品添加剂是现代食品工业的灵魂,在防腐保鲜、提味增色、方便加工等方面发挥了重要作用。”自治区市场监管局食品生产安全监管处相关负责人表示,在食品添加剂这个名词出现以前,人们已经广泛使用,比如,点豆腐的卤水是凝固剂,泡水的罗汉果则是一种甜味剂。我国对食品添加剂实行严格的白名单监管制度,允许使用的食品添加剂有2300多种,对其使用的安全性和必要性进行严格而审慎的审查,只要依法依规使用都是安全的。

食品添加剂在合法使用情况下是安全的。超范围、超限量使用食品添加剂的行为,一直是市场监管部门监管和打击的重点。据介绍,超范围、超限量使用食品添加剂和添加非食用物质等“两超一非”的违法行为,才是导致食品安全问题发生的原因。食品添加剂与非添加物是完全不同的,消费者应科学理性看待。

食品添加剂有什么作用

日前,有网友在银川一家火锅店就餐时,看到商家把增香汁、飘香油等食品添加剂摆在显眼处。对此,商家回复,店内添加剂已通过市场监管部门检查;市场监管部门也回应检验报告符合食品安全标准。

在超市、商场及餐厅,货架上摆放的面包、糕点、罐头、饮料等,以及餐厅日常使用的醋、酱油等调味品中,都有食品添加剂的“身影”。在银川市一家超市,记者在货架上随机拿起一袋燕麦片查看,发现配料表上除了标注有燕麦片、谷物粒、大米粉等成分外,还有柠檬酸、二丁基羟基甲苯等食用添加剂;某固体饮料,配料中除了百香果汁等成分外,还有三氯蔗糖。

“我在商场买了点心,回家查看包装发现,配料表上标注的成分除了小麦粉、鲜鸡蛋、植物油等,还有碳酸钠、脱氢乙酸钠等食品添加剂,常吃含有食品添加剂的食品有什么影响?”说起食品添加剂,银川市市民王颖心存担忧。

“在醋、酱油等调味品中,有山梨酸钾做防腐剂。有防腐剂的调味料,是不是不健康?”经常在家制作美食的李佳佳问。

带着消费者的疑问,记者采访了自治区食品检测研究院相关专家,了解食品添加剂的作用。

“食品添加剂是为了改善食品品质和‘色香味’,以及为满足加工工艺的需要而加入的化学合成或天然物质,在食品添加剂的作用下,食品获得了更长的保质期,实现了从色泽到口感等多重功能,以满足需要。”自治区食品检测研究院院长吴明介绍,食品添加剂的存在,尤其是防腐剂,为保证食品的新鲜度提供了重要保障。防腐剂可以有效抑制微生物的生长和繁殖,从而延缓食品变质,确保消费者在保质期内食用安全的食品。另外,还有一些食品添加剂可以提高食品的营养价值,营养强化剂,如矿物质可以有效提高食品的营养价值。食品在生产过程中可能会丧失某些营养成分,而通过添加营养强化剂,食品可以再次得到这

些营养素。

据介绍,全球批准的食品添加剂数量约15000种,我国目前批准使用的食品添加剂有2300多种,按功能分为22个类别,常见的有抗氧化剂、着色剂、防腐剂、甜味剂、食品用香料等。食品添加剂的主要作用包括保持或提高食品本身的营养价值;作为某些特殊膳食食品的必要配料或成分;提高食品的质量和稳定性,改进其感官特性;便于食品的生产、加工、包装、运输或者储藏。如在食用油中添加抗氧化剂,以延迟或阻碍油脂氧化。

“合理使用食品添加剂,不会对人体健康造成影响。”吴明告诉记者,消费者谈及食品添加剂会感到不放心,可能是在一定程度上混淆了食品添加剂和违法添加物。我国对各类食品添加剂的使用范围和剂量都制定了严格、详细的标准,按规定允许使用的食品添加剂都经过了全方位科学、严格的安全性测试和评估。所以,只要严格按照国家规定的品种和剂量使用食品添加剂,安全性是有保障的。

“如果每天吃的多种食品中都添加了食品添加剂,会不会造成吃进去的某种食品添加剂总量过量呢?儿童等人群食用含有食品添加剂的食品是否安全呢?”吴明介绍,我国在设定每种食品添加剂的最大使用量时开展的安全风险评估工作,会考虑不同年龄、地区、性别的人群一天吃多种食品且长期食用的情况。因此,食品添加剂在规定的范围和用量下使用,不会造成摄入过量,也不会对人体健康产生危害。我国还对使用中的食品添加剂实行持续、动态的跟踪评价,根据国内外最新研究成果,对食品添加剂重新进行再评估,不断调整使用范围和用量。

“我国对各类食品添加剂的使用范围和剂量都制定了严格、详细的标准,按规定允许使用的食品添加剂都经过了全方位科学、严格的安全性测试和评估。标准在规定的食品添加剂的适用范围、使用时是‘算总账’的,大家所担心的‘叠加效应’也涵盖在内了。”吴明说。

食品添加剂怎么“加”得安全

“食品添加剂绝不等于非法添加物,按照食品安全法规定,我国建立了一系列食品添加剂的管理制度。”自治区市场监管局食品生产安全监管处相关负责人介绍,上市前对食品添加剂实行严格的审批制度,生产时对食品添加剂的生产企业实行生产许可制度,使用时建立了食品添加剂的食品安全风险评估制度,并制定了涵盖食品添加剂使用规定、产品要求、生产规范、标签标识、检验方法等在内的700余项强制性食品安全国家标准。此外,还建立了食品添加剂生产经营及使用要求和相应的监督管理制度,食品添加剂的进出口管理制度等。

我国食品安全法中明令禁止生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品;用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品。近年来,宁夏持续强化食品添加剂监管,督促食品生产企业规范食品添加剂生产和使用,落实食品安全主体责任,从源头上切实保障食品添加剂质量安全。自治区市场监管局在食品添加剂监管工作中,坚持问题导向、源头防范和系统治理,全面加强食品添加剂生产和使用环节的监督管理,督促食品生产企业严格按照标准规定生产和使用食品添加剂,切实守护人民群众“舌尖上的安全”。

我区现有各类食品添加剂生产企业39家,产品主要有酪蛋白酸钠、复配添加剂、维生素C、B₂、B₁₂、CO₂、食用明胶、酶制剂、氨基酸和碳酸氢钠等。监管部门严格按照食品安全法、食品生产许可管理办法以及食品安全国家标准等规定,规范食品添加剂许可类别名称和品种明细,明确复配添加剂由省级市场监管部门许可、添加剂由市级市场监管部门许可。对食品添加剂生产企业变更和延续生产许可申请,严格材料审查并根据企业实际情况和产品风险状况,加强现场核查。重点加强对复配食品添加剂的审核把关力度,严格对产品配方进行审查,严防因复配食品添加剂配方问题导致下游食品生产企业超量超范围使用食品添加剂。

通过分类制定食品添加剂、食品用香精、复配食品添加剂生产企业的《食品安全风险管控清单》,督促指导食品添加剂生产企业结合实际,

动态建立风险防控清单,在最小工作单元精准防控风险。每年对所有在产食品添加剂生产企业开展全覆盖日常监督检查。每两年对在产食品添加剂生产企业开展全覆盖体系检查,组织专家对检查发现问题“会诊”,监督和指导企业完成整改,有效促进了企业生产环境条件的改善和风险管控水平的提高。

按照要求,食品生产经营者在生产加工制作过程,必须配备符合要求的计量器具,由专人负责投料,准确称量食品添加剂,并做好称量和投料记录,保证食品添加剂的使用符合产品标准或者产品配方。督促企业加强食品原料控制和检验,对食品原料中带入的食品添加剂合并计算,防止因原料带入导致食品添加剂的超范围超限量使用。

自治区市场监管局严厉打击超范围、超限量使用食品添加剂和在食品中非法添加、非食用物质等违法行为。今年以来,全区各级市场监管部门综合运用现场检查、广告监测、网络监测、抽检监测等手段,对问题食品及其相关产品开展全要素排查、全环节检查、全链条查处。截至8月底,共检查各类食品生产、经营、餐饮服务、小作坊等经营主体1.2万户,发现不符合《食品生产经营监督检查要点表》中涉及食品添加剂使用管理要求的问题33项,检查发现“两超一非”问题线索24条,立案15件,已办结5件,罚款4.5万元,移送公安机关1起。开展网络交易专项监测,监测389家网店,涉及商品数14746件,发现违法违规线索7条,已全部核查处置。

自治区市场监管局相关负责人介绍,该厅要求餐饮服务单位按照食品添加剂的使用范围、使用量规范使用食品添加剂,设置专门柜子、专门位置存放食品添加剂,并专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

自治区市场监管局还充分利用“食品安全宣传周”“消费者权益保护日”“消费维权进社区”等活动,开展食品添加剂知识科普宣传,有效提升消费者对食品添加剂的科学认知水平。



他山之石

为保障消费者健康,世界卫生组织和联合国粮农组织设立了专门的世界食品添加剂联合专家委员会,负责建立全球统一的安全风险评估原则和方法,并在国际层面开展食品添加剂的食品安全风险评估工作。国际食品法典委员会建立了国际层面食品添加剂的使用标准(非强制)。

我国作为国际食品添加剂法典委员会主持国,与国际接轨,结合本国食品添加剂的实际生产、使用情况和居民食物消费数据,开展食品添加剂食品安全风险评估工作。现行的《食品安全国家标准—食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。

为进一步打击在食品生产、销售、餐饮服务中违法添加非食用物质和滥用食品添加剂的行为,全国开展了一系列专项整治,十年来陆续发布六批《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》,目前相关名录在进一步完善中,以保障消费者“舌尖上的安全”。

《食品安全国家标准—食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)明确,食品添加剂使用时应符合的基本要求主要包括:不应对人体产生任何健康危害;不应掩盖食品腐败变质;不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂;不应降低食品本身的营养价值;在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

使用了食品添加剂的食品应在食品标签上标识,让消费者明明白白消费。