

食品安全标准使用过程中存在问题及探讨

杨 梅, 罗 斌*, 邹 敏

(江西省食品检验检测研究院, 南昌 330001)

摘 要: 食品安全标准是为了保障公众健康, 对食品安全做出的技术规定。在食品安全监督执法中得到广泛运用, 但在实际工作中, 标准的运用依然存在一些问题。本文介绍了我国食品安全标准体系建设现状, 结合笔者工作接触发现, 归纳总结了标准体系中食品分类, 标准可操作性、标准更新时效性、检验方法标准与判定标准配套性等问题与不足, 并提出了若干建议, 以期为进一步完善我国食品安全标准体系提供参考。

关键词: 食品安全标准; 问题; 建议

Problems and discussions in the use of food safety standards

YANG Mei, LUO Bin*, ZOU Min

(Jiangxi Institute for Food Control, Nanchang 330001, China)

ABSTRACT: Food safety standards are technical regulations on food safety to protect public health and are widely used in food safety supervision and law enforcement. However, there are still some problems in the application of standards in practical work. This paper introduced the current situation of food safety standard system construction in our country, based on the author's working experience, summarized the problems and shortcomings of food classification, operability of standard, timeliness of standard update, compatibility of inspection method standard and judgment standard in the standard system, and put forward some suggestions, in order to provide reference for further improving the food safety standard system in our country.

KEY WORDS: food safety standards; problem; suggestion

1 引 言

食品安全标准作为食品生产经营以及监管过程中的重要依据, 可以从根本上保障食品安全, 随着我国经济的快速发展, 人们对“食品安全”的意识和需求不断加强, 使得食品安全标准的作用越发重要, 尤其是近几年, 食品安全标准在食品日常监管中的应用越来越受到关注, 成为新形势下食品安全监管的新课题。

食品安全标准是对食品中经常出现的有毒有害物质所做的统一规定, 以医学、食品科学等相关技术和食品生产经营、食品安全监管等实践经验的综合为基础, 经过科学界、政府、企业、社会等的协商一致, 经政府主管部门

批准, 以规范性文件形式发布并作为食品生产经营者、消费者和政府共同遵守的准则。自 2009 年《食品安全法》正式发布和实施以来, 我国开始了对食品国家标准和行业标准全面清理、修订、整合工作。经过多年的努力, 国家卫生健康委目前已制定发布 1260 项食品安全国家标准^[1], 形成了包括通用标准、产品标准、生产经营规范标准、检验方法标准等 4 大类食品安全标准^[2], 其中通用标准共 12 项, 产品标准共 70 项, 特殊膳食食品标准共 9 项, 食品添加剂质量规格标准共 591 项, 食品营养强化剂质量规格标准共 40 项, 食品相关产品标准共 15 项, 生产经营规范标准共 29 项, 理化检验方法标准共 226 项, 微生物检验方法标准共 30 项, 毒理学检验方法与规程标准共 26 项, 兽药残留

*通讯作者: 罗斌, 高级工程师, 主要研究方向为食品质量与安全。E-mail: 1206392662@qq.com

*Corresponding author: LUO Bin, Senior Engineer, Jiangxi Food Inspection and Testing Institute, No.213, Jinggangshan Avenue, Qingyunpu District, Nanchang 330001, China. E-mail: 1206392662@qq.com

检测方法标准共 29 项, 农药残留检测方法标准共 114 项, 被替代和已废止(待废止)标准共 67 项, 初步构建了符合我国国情的食品安全标准体系, 有效解决了标准体系原先明显存在的矛盾、交叉、重复和空白等问题^[3]。

依据《食品安全法》, 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外, 不得制定其他食品强制性标准。也就是说, 食品安全标准是唯一强制执行的标准^[4]。虽然目前我国食品安全标准已经相当完善, 但在食品安全管理运行中仍然存在不少问题, 特别是标准使用不正确的现象还比较普遍。本文结合日常工作中遇到的标准运用实际情况, 归纳总结了我国现行食品安全标准体系中不清晰的食品分类, 标准操作性、标准更新时效性、检验方法标准与判定标准配套性等问题与不足, 并提出了若干建议, 以期为国家食品安全标准体系的优化完善提供参考。

2 存在问题

2.1 食品安全标准中食品分类系统不够完善。

食品分类是人为增加于食品自然属性之上的为使食品适应现代人类社会的一种属性, 分类方法并无对错之分, 只有完善与否、实用与否的区别。我国暂没有专门用于生产监督等食品专用分类标准^[5]。现行有效的具有食品分类功能的安全标准主要有: GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》^[6]中的“附录 E 食品分类系统”、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中的“附录 A 食品类别(名称)说明”^[7]、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的“附录 A 食品类别(名称)说明”^[8]、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品农药最大残留限量》^[9]中的“附录 A 食品类别及测定部位”、GB 14880-2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》中的“附录 D 食品类别(名称)说明”^[10]等。以上安全标准都不具备食品统一分类功能, 都只适用于相应配套的标准, 只能按照相应标准里的分类执行, 分类层级较低, 使用范围过窄, 从而产生的问题有: (1) 各标准之间食品分类统一性差, 造成同一类食品在不同标准里类别归属不尽相同。如芹菜, 在 GB 2762-2017 中归属为茎类蔬菜, 在 GB 2763-2016 中又将其归属为叶类蔬菜; 炒货食品油炸烘炒豆类, 在 GB 2760-2014 食品添加剂的使用要按熟制坚果与籽类(食品分类号 04.05.02.01)判定, 在 GB 2762-2017 污染物限量要求中应按豆类制品判定。使用者如果不熟悉各标准的详细食品分类情况, 容易引起产品合格评定的误判。(2) 单个分类标准中分类有重叠, 同一食品可能同时归于 2 个食品品种。如豆浆在 GB 2760-2014 中可划入豆类制品分类项下其他豆制品(食品分类号 04.04.03), 也可属于饮料类项下植物蛋白饮料(食品分类号 14.03.02), 两者的分类不同, 可允许使用的食品添加剂也千差万别, 容易给生产、监管等各层次工作带来诸多不便, 也不利于食品安全监管。

2.2 部分标准缺少可操作性

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》^[8]关于干制品的污染物限量要求折算脱水率的情况这样描述“脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。有特别规定的除外”。检验机构实际运用中会经常碰到, 有些企业或提供不了脱水率, 或企业提供的脱水率明显不合理, 特别是碰到临界值判定时不同的脱水率数据可推翻不合格的检验结论, 个别企业为了使其产品符合标准要求, 逃避处罚, 可能会提供不真实的脱水率数据。数据依赖企业提供, 检验机构验证其数据合理性存在困难, 结果的合格评定往往会让检验机构和监管部门感到被动, 希望脱水率的获取有个明确的数据来源, 建议标准的制定考虑排除人为主观因素影响。还如 GB 2762-2017 标准规定水产动物及其制品的甲基汞限量值是 0.5 mg/kg, 肉食性鱼类及其制品的甲基汞限量值是 1.0 mg/kg, 不明确哪些品种的鱼是肉食性的, 通过查找资料知道鱼类的食性通常有滤食性、草食性、肉食性、还有杂食性, 杂食性的鱼类同时可食草、可食虫等, 不知道该界定到哪一类才好。由于标准概念不够明确, 给使用者造成困惑。

2.3 部分标准更新时效性较差

根据社会发展, 一般 4~5 年就需要对标准重新修订以满足其适用性, 虽然近几年我国加大力度对食品安全标准进行了重新整合修订, 但仍有相当一部分标准存在标龄过长的现象^[11]。例如, GB 25571-2011《食品安全国家标准 食品添加剂活性白土》^[12]中砷的测定, 标准中指引到按 GB/T 5009.76-2003^[13]的砷斑法进行测定, 而修订后的标准 GB 5009.76-2014^[14]标准中已删除了砷斑法, 食品安全国家标准 GB 25571-2011 至今都未做及时的更新修订。还有些判定标准指定其配套的检验方法更新不及时, 特别是农药残留的检测方法, 现已发布很多高通量食品安全标准方法, 但是判定标准中指定检验方法还有很多是未采用高通量的检验方法, 造成检验效率低下。

2.4 判定标准与检验方法标准配套衔接问题

GB 2760-2014 作为食品添加剂使用的强制判定标准, 详细规定了我国食品添加剂的使用原则、使用品种、使用范围及最大使用量或残留量, 但是现在还有很大部分食品添加剂没有配套的检测方法标准来监管, 或者有食品安全国家标准检验方法, 但有的方法适用范围非常有限, 如 GB 5009.35-2016《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》^[15], 适用范围只包含了饮料、配制酒、硬糖、蜜饯、淀粉软糖、巧克力豆及着色糖衣制品 7 类产品中的合成着色剂(不含铝色淀)的测定, 而 GB 2760-2014 允许添加的产品包含 30 多类产品。又比如 GB 5009.34-2016《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》^[16], 标准适用范围

包括果脯、干菜、米粉类、粉条、砂糖、食用菌和葡萄酒等食品中总二氧化硫的测定,但实际操作发现,此方法并不适用于食用菌干香菇中二氧化硫的测定。即将实施的安全标准 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》^[17]其中理化指标氨基酸态氮的单位是“g/100 mL”,而配套引用的方法是 GB 5009.235-2016^[18],该检测方法对酱油试样的前处理是称量“g”而不是吸取“mL”,结果表达也只能是“g/100 g”。虽然这只是标准的小瑕疵,但也给检验工作者造成麻烦。归根结底,标准的适用性研究还有待加强,部分标准研究的深度还不够,与实际操作存在偏差。

2.5 食品安全标准的宣贯培训不到位

新制定或修订的标准发布后,往往是在相关部门的官网进行公示,没有得到广泛的宣传,更缺少对标准的专业解读和系统培训^[19]。由于各层级人员能力知识水平有差异,必然会影响到对标准的全面理解甚至误解,进而影响到在实践中的应用,造成一些使用不准确的现象。通过这2年多时间食品检验报告审核工作发现,检验报告因标准使用不准确导致出错报告的现象还是比较常见的。或因对食品的分类理解不透彻运用错误,或因忽略标准的适用范围胡乱套用,或因忽视了标准的特殊注解附注说明等等,归根结底主要还是因为对标准的理解不透彻造成的。

3 讨论与建议

食品安全标准是检验检测机构开展检测活动的“法规依据”,检验检测机构所有检测活动都是围绕标准而配置和开展。虽然我国食品安全标准体系已经相当完善,但实际应用过程中发现还存在很多急需解决的问题。以上列举的只是在日常工作中遇到的食品安全标准使用过程中会遇到困惑的一小部分。针对上述列举出来的问题,提出如下建议。

3.1 统一食品分类框架体系

从现有的食品安全标准的分类体系来看,食品分类存在既重复又冲突的现象,不利于食品安全的监管。为了更方便食品安全的监管,每一类食品应该是有且仅有一个分类与之对应,不应引起任何疑义,有特殊说明的可随后备注说明,不会引起歧义。因此,希望能够出台“食品统一分类标准”,使之成为所有食品标准中食品类别划分的通用标准。有了统一的参考标准,才可能减少不同分类体系的差异性,避免相互冲突,更好地解决食品检验项目的统一判定问题。

3.2 加大对食品安全标准的研究力度,提高标准的实际可操作适用性

食品安全标准作为最严谨的标准,其制修订过程中务必要加强标准的研究深度和广度,首先要通过广泛的意见征集及多方验证,保证标准的实用性和科学性。其次食

品安全标准基础研究须根据技术机构的实际工作,采用卫生经济学手段优化成本效益,以高校、科研单位、检测机构、监管机构作为风险评估与标准修订的主体,避免脱节^[20]。其次还应当增强食品安全标准的时效性,保持更新率,鼓励生产、检验技术人员从实际工作中发现问题,不断审查现有标准是否已落后过时,是否出现交叉或矛盾,是否与现有工业水平和公众需求相匹配,采纳合理化建议,及时进行标准优化修订,解决食品安全重要标准不足和标准不配套等问题,提高标准的科学性,真正做到食品安全标准为食品安全提供重要保障。

3.3 加强对食品安全标准的培训宣贯力度

食品安全标准作为食品安全管理的主要技术依据,有着相当高的技术含量,加强宣贯和培训,有助于推广标准的实际使用,提高标准使用的准确性^[21]。培训是有效解决食品安全标准知识知晓率的直接方式,为了做好标准答疑解惑和宣传培训,相关部门可以通过形式多样的培训宣传活动组织监管人员、检验人员、食品生产企业工作者等进行食品安全标准的培训与宣贯,同时广泛收集各机构反馈的标准制定及使用过程中存在的问题疑问,及时给予专业解答,必要时在专业平台上公开发布,让相关人员都能学习积累。食品安全标准发布后,也应及时进行专业培训,让标准使用者可以更好地掌握标准的要求,提高食品生产、采样、受理、检测、监管等环节使用标准的正确率,尽量减少或避免因标准使用不正确而导致的质量事故。

4 结语

食品安全标准是具有法律属性的技术性规范,是公众健康的重要保障,是食品生产经营者的基本遵循,是监管部门的执法依据。这些都赋予了食品安全标准本身应具有较强的专业技术性和科学严谨性,我们应积极解决现有标准中存在的问题,不断完善食品安全标准体系建设,为保障公众食品安全和健康发挥作用。

参考文献

- [1] 卢江. 最严谨的标准是我国食品安全的基本保障[J]. 中国食品卫生杂志, 2019, 31(3): 195-198.
Lu J. The most rigorous standards is the essential element of national food safety system [J]. Chin J Food Hyg, 2019, 31(3): 195-198.
- [2] 李旭. 我国食品标准的演进历程及现状概述[J]. 中国标准化, 2019, (2): 62-67.
Li X. Study on the evolution and current situation of food standards in China [J]. China Stand, 2019, (2): 62-67.
- [3] 陈媛, 何月. 我国食品安全标准体系的构建[J]. 现代食品, 2018, (22): 48-50.
Chen Y, He Y. Construction of food safety standard system in China [J]. Mod Food, 2018, (22): 48-50.
- [4] 余晓琴. 我国食品标准的发展历程[N]. 中国市场监管报,

- 2019-06-06(007).
Yu XQ. The development of food standards in China [N]. China Market Supervision Newspaper, 2019-06-06(007).
- [5] 王森, 王雪梅, 幸胜平, 等. 我国现有食品分类标准的局限及建立食品统一分类标准的意义[J]. 标准科学, 2016, (11): 28–30, 36.
Wang S, Wang XM, Xing SP, *et al.* Limitations of the existing classification standards of food and the significance of establishing uniform food classification standards [J]. Stand Sci, 2016, (11): 28–30, 36.
- [6] GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准[S].
GB 2760-2014 National food safety standard-Standard for use of food additives [S].
- [7] GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量[S].
GB 2761-2017 National food safety standard-Limit of mycotoxins in foods [S].
- [8] GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量[S].
GB 2762-2017 National food safety standard-Limit of pollutants in foods [S].
- [9] GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品农药最大残留限量[S].
GB 2763-2016 National food safety standard-Maximum residue limit of food pesticides [S].
- [10] GB 14880-2012 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准[S].
GB 14880-2012 National food safety standard-Standards for the use of food nutrition enhancers [S].
- [11] 付廷峰. 食品安全标准在日常监管中的应用研究[J]. 中国食品药品监管, 2018, (8): 43–48.
Fu TF. Research on the application of food safety standards in daily supervision [J]. China Food Drug Admin Maga, 2018, (8): 43–48.
- [12] GB 25571-2011 食品安全国家标准 食品添加剂活性白土[S].
GB 25571-2011 National food safety standard-Food additive activated clay [S].
- [13] GB/T 5009.76-2003 食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定[S].
GB/T 5009.76-2003 National food safety standard-Determination of arsenic in food additives [S].
- [14] GB 5009.76-20014 食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定[S].
GB 5009.76-2014 National food safety standard-Determination of arsenic in food additives [S].
- [15] GB 5009.35-2016 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定[S].
GB 5009.35-2016 National food safety standard-Determination of synthetic colorants [S].
- [16] GB 5009.34-2016 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定[S].
GB 5009.34-2016 National food safety standard-Determination of sulfur dioxide [S].
- [17] GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油[S].
GB 2717-2018 National food safety standard-Soy sauce [S].
- [18] GB 5009.235-2016 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定[S].
GB 5009.235-2016 National food safety standard-Determination of amino acid nitrogen [S].
- [19] 张周建, 卢丹, 陈雨牵, 等. 食品安全标准在食品安全管理实践中的应用[J]. 食品安全质量检测学报, 2017, 8(4): 1514–1517.
Zhang ZJ, Lu D, Chen YQ, *et al.* Applications of food safety standards in food safety management practice [J]. J Food Saf Qual, 2017, 8(4): 1514–1517.
- [20] 杨小琪, 张志强, 孙成均, 等. 食品安全标准与监管的思索[J]. 标准科学, 2018, (6): 33–39.
Yang XQ, Zhang ZQ, Sun CJ, *et al.* Speculations on food safety standards system and supervision [J]. Stand Sci, 2018, (6): 33–39.
- [21] 陈科. 食品安全标准在质量体系安全管理中的应用及探讨[J]. 山东化工, 2018, 47(5): 167–169.
Chen K. Application and discussion of food safety standards in safety management of quality system [J]. Shandong Chem Ind, 2018, 47(5): 167–169.

(责任编辑: 于梦娇)

作者简介



杨 梅, 工程师, 主要研究方向为食品质量与安全。
E-mail: 357895236@qq.com



罗 斌, 高级工程师, 主要研究方向为食品质量与安全。
E-mail: 1206392662@qq.com