

餐饮环节使用食品添加剂存在的问题与监管现状

余超*, 何洁仪

(广州市疾病预防控制中心, 广州 510440)

摘要: 食品添加剂是现代食品工业的重要组成部分, 虽然我国食品添加剂相关法律、法规、标准较为完善, 但监督检查发现餐饮环节食品添加剂使用依然存在一定的问题, 包括食品添加剂采购管理制度不落实、贮藏不规范、使用没有制定管理规范、从业人员正确使用添加剂知识欠缺等。根据《广东省食品安全条例》第二十九条规定, 餐饮服务允许使用的食品添加剂品种和用量由省级食品药品监督管理部门会同省级卫生行政部门制定、公布并适时调整。基于上述原因, 省级食品药品监督管理部门非常有必要牵头针对餐饮服务环节食品添加剂使用管理开展研究, 以规范餐饮服务提供者正确、合理使用食品添加剂。本文分析餐饮环节使用食品添加剂存在的问题, 掌握餐饮环节食品添加剂使用监管现状, 了解当前餐饮环节食品添加剂监管措施, 为制定餐饮环节食品添加剂使用管理规范提供参考。

关键词: 餐饮环节; 餐饮; 食品添加剂; 监管

Problems and supervision in the current of using food additives in catering service

YU Chao*, HE Jie-Yi

(Guangzhou Municipal Center for Disease Control and Prevention, Guangzhou 510440, China)

ABSTRACT: Food additives are an important part of the modern food industry. Although the laws, regulations and standards related to food additives in China are relatively perfect, but the supervision and inspection find that there are still some problems in the use of food additives in the food and beverage sector, including non-implementation of the food additive procurement management system, non-standard storage, no management standards for the use of additives, practitioners lack of knowledge of the correct use of additives. According to article 29 of the *Guangdong Food Safety Regulations*, the varieties and dosages of food additives allowed for catering services shall be formulated, announced and timely adjusted by the provincial food and drug supervision and administration department in conjunction with the provincial health administrative department. Based on the above reasons, it is very necessary for the provincial food and drug supervision and management department to take the lead in researching the use of food additives in the catering service sector to regulate the correct and rational use of food additives by catering service providers. This paper analyzed the problems existing in the use of food additives in the food and beverage chain, mastered the status quo of the use of food additives in the food and beverage chain, and understood the current food additive regulatory measures in the food and beverage chain, so as to provide reference for the

基金项目: 广州市医学重点学科建设项目(2017-2019-07)

Fund: Supported by Guangzhou Medical Leading Academic Discipline Project (2017-2019-07)

*通讯作者: 余超, 硕士, 副主任医师, 主要研究方向为食品安全标准与风险监测。E-mail: 375839262@qq.com

*Corresponding author: YU Chao, Master, Associate Chief Physician, Guangzhou Center for Disease Control and Prevention, Guangzhou 510440, China. E-mail: 375839262@qq.com

development of food additive management standards for food and beverage.

KEY WORDS: catering service; catering; food additive; supervision

1 引言

食品添加剂(food additives)是现代食品工业不可或缺的组成部分,它在改善食品色、香、味、形,预防食品腐败变质,提高食品营养价值和品质,特别是在满足规模化食品加工和保证食品较长供货期方面发挥着重要作用^[1]。当前我国食品添加剂不仅大规模进入食品工业,而且也是餐饮、烹饪行业的重要配料。食品添加剂在餐饮环节的使用必须严格遵守相关规定^[2],我国《食品安全法》明确规定食品生产经营者应按食品安全国家标准使用食品添加剂,食品添加剂使用标准(GB 2760)中明确了食品添加剂使用原则、允许使用品种、使用范围、最大使用量及残留量,虽然我国关于食品添加剂的法律、法规、标准比较完善,但近年来调查结果表明餐饮环节在食品添加剂使用方面依然存在一定的问题^[3,4]。

根据《广东省食品安全条例》第二十九条规定^[5],餐饮环节允许使用的食品添加剂品种和用量由省级食品药品监督管理部门会同省级卫生行政部门制定、公布并适时调整。尽管监督抽检和风险监测均发现餐饮环节食品添加剂的使用存在问题,但有效解决这些问题的方法却鲜见报道。因此非常有必要针对餐饮服务环节食品添加剂使用管理开展研究,以规范餐饮服务提供者正确、合理地使用食品添加剂。本文通过分析餐饮环节使用食品添加剂存在的问题,总结餐饮环节食品添加剂使用监管现状,为规范管理餐饮环节食品添加剂使用提供相关参考。

2 餐饮环节食品添加剂使用存在的问题

2.1 食品添加剂采购管理未得到落实

我国《食品安全法》规定,食品添加剂经营人员采购食品添加剂时,需查验供货对象的许可证和产品合格证,对食品添加剂名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容做好如实记录,并保存相关凭证^[4]。我国餐饮服务食品安全监督管理办法规定,餐饮服务提供者需建立食品添加剂采购查验和索证索票制度,采购时应根据采购对象属性查验、索取、留存相关许可证和产品合格证明、供货商资质证明、供货清单、采购清单等资料。餐饮服务企业应当建立食品添加剂采购记录制度,如实记录产品名称、规格、数量等内容,或者保留相关进货票据。记录、票据保存期应超过 2 年^[6]。对食品添加剂的采购查验、索证索票、信息记录和票据留存规定是餐饮单位能够采购到合格食品添加剂的重要措施,是监管部门发现问题并进行追溯源的

重要途径,因此,引导餐饮服务提供者落实食品添加剂采购管理制度是监管部门工作的重点。

北京市某区餐饮环节使用的食品添加剂,其标签或说明书不符合食品安全国家标准规定的占比 64.1%^[7]。宁波市江东区对辖区内餐饮单位使用的 312 份食品添加剂标识情况分析,标识不全的占比 53.85%,甚至存在使用非定型包装食品添加剂现象^[8]。北京市监管部门对 202 家餐饮单位使用的食品添加剂标签标识情况进行调查,普遍存在标识不全的现象,标识或说明书中缺少项目及占比分别为:标注“食品添加剂”5 个字(32%)、用量说明(17%)、产品标准代号(13%)、生产许可证编号(12%)、使用范围(10%)、使用方法(9%)、配料表或成分表(6%)、贮存条件(6%)^[9]。李志友^[8]对浙江省宁波市江东区 272 家餐饮单位开展调查,未进行食品添加剂索证登记的比例为 47.43%,在开展索证登记的餐饮单位中,普遍存在索证登记资料不全的问题。叶玲霞等^[10]对安徽省餐饮单位进行调查,大部分使用食品添加剂的餐饮单位在采购时未索取卫生许可证和产品检验合格证。李红等^[9]对北京市餐饮服务单位食品添加剂使用状况进行调查,95%的餐饮单位食品添加剂采购时能做到索证索票,其中 67%的餐饮单位采购食品添加剂时索取了相关许可证,同时索取了相关许可证和产品检验合格证明的占 29%,另有 11%的单位索取了食品添加剂出货单、5%索取了超市小票、2%索取了购货发票。何玉芳等^[11]调查杭州市下城区餐饮业使用食品添加剂现状,36.7%的餐饮单位在采购食品添加剂时存在未索证或索证不全现象。

上述不同地区调查研究结果表明,餐饮单位在采购食品添加剂时并未严格落实采购管理制度,存在相当数量和比例的餐饮单位未按规定记录采购台账,未按要求开展索证索票,不严格执行采购查验。制定公开透明的奖惩措施,可能会有效提升采购制度的落实。

2.2 食品添加剂的保管不规范

我国餐饮服务食品安全监督管理办法明确规定,餐饮提供者应按国家规定和标准要求存放食品添加剂,应存放于专用橱柜中并贴“食品添加剂”字样的明显标识,应同时建立使用台账^[6]。宁波市某区调查 272 家使用食品添加剂的餐饮单位,仅有 46 家设置专柜管理,大多数餐饮单位将食品添加剂随意放置在加工场所^[7]。北京市对 202 家使用食品添加剂的餐饮单位进行调查,发现 42%的餐饮单位未设置食品添加剂固定存放专柜^[9]。餐饮单位尤其是制作肉制品、面包和糕点小型餐饮单位不按照相关规定对食品添加剂进行专柜储存是一种普遍现象。专柜存放是餐饮服务环节正确使用食品添加剂的一个重要保障,可以有效避

免食品添加剂被误用、误食和污染,是实现专人管理、专人使用的重要措施。上述出现食品添加剂保管不规范,主要原因一是从业人员缺乏相关知识,二是对食品添加剂的保管未引起足够的重视,如何提升从业人员的认知和管理者的重视程度,成为解决该问题的关键。

2.3 食品添加剂的使用不符合要求

食品添加剂使用不规范主要体现在 2 个方面,(1)过量添加,餐饮服务人员为使食品从色泽到口感上更加吸引消费者,会在生产加工环节过量使用食品添加剂,如在肉灌肠中加入过量的亚硝酸盐;(2)超范围使用,如在馒头中使用柠檬黄,将小麦馒头伪装成粗粮玉米面馒头进行销售,柠檬黄是一种食用色素,仅限于应用到饮料等食品中,并不能添加到面食中^[12]。太原市调查结果显示,餐饮单位在使用食品添加剂的过程中,42.6%未配备专用称量工具,在配备的专用称量工具中,29.0%的称量工具不适于称量食品添加剂,有的是大称,有的是小实验天平。44.4%的餐饮单位未建立使用记录,在建立的使用记录中,有 32.0%的记录不全,有的无人签字,有的未登记所使用的食品范围,有点未及时登记,绝大多数未登记使用比例^[13]。长沙市调查结果表明,餐饮单位存在一定的超范围及超量使用食品添加剂的现象,最常见于自制食品中使用甜味剂^[14]。出现超范围或者超量使用食品添加剂,主要原因还是从业人员未严格按照食品添加剂添加量的要求正确使用,还有凭经验添加,或者未达到更好效果故意过量添加。

2.4 从业人员缺少正确使用食品添加剂的专业知识

餐饮行业从业人员组成复杂,文化层次相对较低,法律和安全意识欠缺,对超范围、超量使用食品添加剂的危害认识不足,不了解食品添加剂使用要求。山东与上海的调查结果显示,餐饮从业人员对如何正确使用食品添加剂的知晓率低于《食品安全教育工作纲要(2011~2015年)》规定的 80%目标要求^[15,16]。北京对食品添加剂使用认知情况的一项调查结果显示,餐饮服务行业仅有 51.08%的人员能够正确判断食品添加剂相关知识,低于公司职员和教师的正确判断人数比^[17]。安徽省对餐饮从业人员就有关食品添加剂的购买、使用的卫生知识和法律法规情况等进行咨询调查,结果显示大多数餐饮业从业人员对食品添加剂的经营、使用的卫生规范和知识不尽了解^[10]。因此,对餐饮行业从业人员开展食品添加剂相关宣传培训,提升正确使用食品添加剂的专业知识,能较大程度上提升正确使用率。

3 餐饮环节使用食品添加剂监管现状

3.1 监管部门与制度

我国餐饮环节使用食品添加剂的监管由各级食品药品监督管理部门负责,出台了餐饮服务食品安全监督管理

办法、餐饮服务食品安全监督抽检规范等法律法规,此外,监管部门还会不定期发布通知,加强食品添加使用环节的监督管理^[18,19]。

3.2 监管现状与措施

早在 2011~2012 年,原国家食品药品监督管理局就提出,将与原卫生部制订《餐饮服务环节食品添加剂使用管理规范》,以及餐饮服务环节中允许使用的食品添加剂品种目录,列出餐饮服务行业允许使用的食品添加剂的品种、使用范围和最大使用量,但由于种种原因,至今尚未出台,同时在 2012 年,卫生部和食药总局发文明令禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐^[20]。为加强餐饮服务单位食品添加剂使用的管理,各地食品药品监管部门纷纷行动。浙江省制定了餐饮服务环节调味品和食品添加剂使用指导意见,对食品添加剂使用原则、进货查验、索证索票、标签标识、台账记录、使用管理等相关内容进行了规定^[21]。辽宁省全面加强监管,严厉打击餐饮单位超范围、超限量使用食品添加剂^[22]。山西省出台了餐饮服务食品添加剂使用管理办法,对餐饮环节食品添加剂采购、保管、使用行为进行规范,并要求对使用的食品添加剂名单在餐饮服务场所醒目位置进行公示^[23]。青海省制定了餐饮单位食品添加剂索证索票制度、餐饮单位食品添加剂使用备案制度、餐饮单位食品添加剂使用管理制度 3 项制度,从进货查验、记录制度、索证索票的范围、索证索票制度的建立等方面做出详细规定^[24]。云南省通过餐饮服务单位使用食品添加剂备案、签订责任书、明确责任人、全面排查、加大违法惩处力度、奖励投诉举报等 6 项措施,实行餐饮食品添加剂公示制度,严厉打击滥用食品添加剂行为^[25]。此外,各级食品药品监管部门和卫生行政部门会组织涉及餐饮食品添加剂的监督抽检和风险监测,及时发现问题并采取措

4 结论与讨论

餐饮环节使用食品添加剂必须遵守我国食品安全法和食品添加剂使用标准规定。但从食品添加剂使用标准规定的食品添加剂类别名称、用途、使用情形和使用范围(食品分类)等内容看,该标准在制定时主要从食品工业角度出发,具体到餐饮服务环节的操作实用性不强。餐饮环节在现有法律法规的范围和规定剂量下使用食品添加剂来改善食品的品质,不存在食品安全风险,在没有法律依据或食品安全风险评估报告规定的情况下不宜禁止使用。由于食品原料本身和调味料中均不同程度含有食品添加剂,以及上游环节可能添加等情况,加工后不可避免地将食品添加剂带入餐饮服务终端产品,导致餐饮食品添加剂超标的主要原因很难判定,在管理制度和规范尚未明确的情况下,可将餐饮环节使用食品添加剂的相关信息公示要求纳入食

品生产经营监督检查执法,或委托行业组织,通过制定行业规范或行业标准等方式,规范餐饮业食品添加剂的使用,倡导餐饮企业加强信息公示,提倡餐饮业依法合规去使用食品添加剂,根据餐饮环节加工食品类别来研究制定食品添加剂使用管理规范,是我国餐饮服务环节食品添加剂使用监管的一项迫切需求。具体做法包括以下 3 个方面:首先是以食品添加剂使用标准为依据,以餐饮环节常见食品类别为基础,分类制定允许使用的食品添加剂品种及使用量;其次是应加强餐饮行业从业人员的培训指导,提升食品添加剂正确使用的知晓率;最后应进一步严格执行采购索证索票和台账记录等制度,推进食品添加剂使用的信息公示。

参考文献

- [1] 申瑶. 我国食品添加剂使用现状及监管对策研究[J]. 现代食品, 2018, (24): 63-66.
Shen Y. Research on current status and regulatory countermeasures of uses of food additives in China [J]. Mod Food, 2018, (24): 63-66.
- [2] 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-Standards for the use of food additives [S].
- [3] 丁洪流, 陆俊, 张淑琴, 等. 2017~2018 年江苏省食品添加剂风险监测结果分析[J]. 食品安全质量检测学报, 2019, 10(2): 557-562.
Ding HL, Lu J, Zhang SQ, et al. Analysis of risk monitoring results of food additives in Jiangsu province in 2017-2018 [J]. J Food Saf Qual, 2019, 10(2): 557-562.
- [4] 中华人民共和国食品安全法[Z].
Food safety law of the People's Republic of China [Z].
- [5] 广东省食品安全条例[Z].
Guangdong food safety regulations [Z].
- [6] 餐饮服务食品安全监督管理办法[Z].
Measures for supervision and management of food safety in catering services [Z].
- [7] 张玮, 王培玉, 张玉梅. 北京市海淀区餐饮服务环节食品添加剂采购与使用管理现状调查[J]. 中国卫生监督杂志, 2011, 18(4): 365-370.
Zhang W, Wang PY, Zhang YM. Investigation on the current situation of food additives purchase and use management in the catering service link of Haidian district, Beijing [J]. Chin J Health Superv, 2011, 18(4): 365-370.
- [8] 李友志. 272 家餐饮店食品添加剂使用情况调查[J]. 上海预防医学杂志, 2009, 21(10): 476, 479.
Li YZ. Investigation on the use of food additives in 272 restaurants [J]. Shanghai J Prev Med, 2009, 21(10): 476, 479.
- [9] 李红, 赵亮宇, 胡克强, 等. 北京市餐饮服务单位食品添加剂使用状况调查分析[J]. 中国卫生监督杂志, 2012, 3(6): 21-29.
Li H, Zhao LY, Hu KQ, et al. Investigation and analysis on the use of food additives in Beijing catering service units [J]. China Manag Health Stand, 2012, 3(6): 21-29.
- [10] 叶玲霞, 戴宇. 安徽省餐饮业使用食品添加剂卫生状况调查[J]. 疾病控制杂志, 2007, 11(5): 528-530.
Ye LX, Dai Y. Investigation of health status on the use of food additives in food industries of Anhui province [J]. Chin J Dis Control Prev, 2007, 11(5): 528-530.
- [11] 何玉芳, 裴伟康, 谢益, 等. 餐饮业食品添加剂使用现状及监管对策的研究[J]. 中国卫生检验杂志, 2010, 2(5): 1223-1225.
He YF, Qiu WK, Xie Y, et al. Research on current status and supervision countermeasures of using food additives in catering trade [J]. Chin J Health Lab Technol, 2010, 2(5): 1223-1225.
- [12] 周淑芳. 餐饮服务环节使用食品添加剂的现状与监管对策[J]. 食品安全导刊, 2017, 1: 30.
Zhou SF. Current situation and supervision countermeasures of food additives used in catering service [J]. Chin Food Saf Magz, 2017, 1: 30.
- [13] 张毅. 太原市城区餐饮单位食品添加剂使用情况调查分析[J]. 中国药物与临床, 2016, 16(3): 345-346.
Zhang Y. Investigation and analysis on the use of food additives in catering units in Taiyuan city [J]. Chin Remed Clin, 2016, 16(3): 345-346.
- [14] 易智勇, 周华, 黄忆明. 长沙市芙蓉区大型餐饮单位食品添加剂使用现状调查[J]. 实用预防医学, 2009, 16(3): 772-775.
Yi ZY, Zhou H, Huang YM. Investigation on the present situation of food additives used in large catering in furong district of Changsha city [J]. Pract Prev Med, 2009, 16(3): 772-775.
- [15] 张艳艳, 蔺新英, 孙衍昌, 等. 餐饮服务环节食品添加剂使用情况与监管对策研究[J]. 食品与药品, 2015, 17(2): 133-135.
Zhang YY, Lin XY, Sun YC, et al. Current situation and supervision and management strategy of food additives applicated in catering services [J]. Food Drug, 2015, 17(2): 133-135.
- [16] 向芳, 邵万宽, 吴跃. 餐饮业食品添加剂滥用原因及管理对策研究[J]. 四川烹饪高等专科学校学报, 2013, 5(108): 28-30.
Xiang F, Shao WK, Wu Y. Causes of abuse of food additives in catering industry and its management strategies [J]. J Sichuan Higher Instit Cuis, 2013, 5(108): 28-30.
- [17] 赵晓禄, 张玉梅. 公众及餐饮服务行业人员对食品添加剂使用的认知调查[J]. 中国卫生监督杂志, 2016, 23(2): 150-155.
Zhao XL, Zhang YM. Cognitive survey on the use of food additives by the public and personnel in catering service industry [J]. Chin J Health Superv, 2016, 23(2): 150-155.
- [18] 中华人民共和国卫生部. 关于加强食品添加剂监督管理工作的通知(卫监督发[2009]89 号)[EB/OL]. [2009-9-24]. <http://law.foodmate.net/show-164256.html>
Ministry of Health of the People's Republic of China. Notice on strengthening the supervision and administration of food additives (No. 89, Health Supervision and Distribution [EB/OL]. [2009-9-24]. <http://law.foodmate.net/show-164256.html>
- [19] 中华人民共和国卫生部. 关于切实加强食品调味料和食品添加剂监督管理的紧急通知(卫监督发[2011]5 号)[EB/OL]. [2011-1-26]. <http://law.foodmate.net/show-165948.html>
Ministry of Health of the People's Republic of China. Emergency Notice on effectively strengthening the supervision and administration of food condiments and food additives (No. 5, 2011) [EB/OL]. [2011-1-26]. <http://law.foodmate.net/show-165948.html>
- [20] 中华人民共和国卫生部. 国家食品药品监督管理局. 关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告(2012 年第 10 号)[EB/OL]. [2012-5-28]. <http://www.nhfp.gov.cn/sps/s7891/201206/2ee444501fe41e1b726325330fb2d94.shtml>, 2012-5-28.

- Ministry of Health of the People's Republic of China, State Food and Drug Administration. Announcement on the prohibition of food additive nitrite purchase, Storage and use by catering service units(No. 10, 2012) [EB/OL]. [2012-5-28]. <http://www.nhfp.gov.cn/sps/s7891/201206/2ee4444501fe41e1b726325330fb2d94.Shtml>
- [21] 浙江省食品药品监督管理局关于印发《浙江省餐饮服务环节调味品和食品添加剂使用指导意见》的通知(浙食药监食[2011]27号)[EB/OL]. [2011-5-6]. <http://www.doc88.com/p-2055913736362.html>
Zhejiang Food and Drug Administration. Circular on the issue of *Guidelines for the use of condiments and food additives in food and beverage services in Zhejiang province* (No. 27, 2011) [EB/OL]. [2011-5-6]. <http://www.doc88.com/p-2055913736362.html>
- [22] 辽宁省食品药品监督管理局印发《关于进一步规范省直管餐饮服务单位食品添加剂使用与管理工作的通知》[EB/OL]. [2011-5-27]. <http://www.5888.tv/news/12371>
Liaoning Food and Drug Administration *Notice on further standardizing the use and management of food additives in catering service units directly under the provincial administration* [EB/OL]. [2011-5-27]. <http://www.5888.tv/news/12371>
- [23] 山西省食品药品监督管理局《关于餐饮服务食品添加剂使用管理办法》[EB/OL]. [2011-8-3]. <http://law.foodmate.net/show-178311.html>
Shanxi Food and Drug Administration *Measures for the use and management of food additives in catering services* [EB/OL]. [2011-8-3]. <http://law.foodmate.net/show-178311.html>
- [24] 青海省出台相关制度加强餐饮单位食品添加剂管理[EB/OL]. [2011-10-30]. http://www.gov.cn/gzdt/2011-10/30/content_1981745.htm
Qinghai province issued relevant regulations to strengthen the management of food additives in catering units [EB/OL]. [2011-10-30]. http://www.gov.cn/gzdt/2011-10/30/content_1981745.htm
- [25] 云南省食品药品监督管理局、省卫生厅、省教育厅、省住房和城乡建设厅、省旅游局《云南省严厉打击食品非法添加和滥用食品添加剂专项行动实施方案》[EB/OL]. [2011-6-8]. <https://www.bidcenter.com.cn/newssearchyz-17991166.html>
Yunnan Food and Drug Administration, Provincial Health Department, Provincial Department of Public Education, Provincial Housing Construction Department, Provincial Tourism Bureau. *Implementation plan of special action to strictly combat illegal addition and abuse of food additives in Yunnan province* [EB/OL]. [2011-6-8]. <https://www.bidcenter.com.cn/newssearchyz-17991166.html>

(责任编辑: 韩晓红)

作者简介



余 超, 硕士研究生, 副主任医师, 主要研究方向为食品安全标准与风险监测。
E-mail: 375839262@qq.com