

浅谈调味面制品产业发展及安全监管变化

徐子婷*, 郝莉花, 李晓明, 程海芳, 范雯婷, 卫润鑫, 路书彦, 赵月杰

(河南省产品质量监督检验院, 郑州 450000)

摘 要: 调味面制品作为方便休闲食品备受欢迎, 该行业经过 20 多年的快速发展, 其产业、产品、执行标准及生产许可等方面都发生了很大的变化。本文首先概述了调味面制品的产业发展及行业现状, 之后以湖南、河南 2 大调味面制品生产基地现状为基准, 归纳总结了调味面制品的产品标准变化、主要食品添加剂的使用范围变化以及生产许可变化, 最后本文对调味面制品的行业发展趋势、产品标准制定以及行业监管制度与措施的配套方向进行了初步的分析和展望, 并提出了自己的看法, 以期为今后我国调味面制品产业的可持续发展及其安全监管措施的改进提供可行性思路, 使得我国调味面制品行业向着绿色、营养、健康的方向发展。

关键词: 调味面制品; 产业; 标准; 生产许可; 食品安全监管

Discussion on the development of seasoning flour products industry and the change of its safety supervision

XU Zi-Ting*, HAO Li-Hua, LI Xiao-Ming, CHENG Hai-Fang, FAN Wen-Ting,
WEI Run-Xing, LU Shu-Yan, ZHAO Yue-Jie

(Henan Product Quality Supervision and Inspection Institute, Zhengzhou 450000, China)

ABSTRACT: Seasoned flour products are popular as convenient and leisure food, after more than 20 years fast development of seasoning flour products industry, the industry and its products, the implementation of standards, as well as the production licensing have been undergone great changes. This paper firstly summarized the industrial development and current situation of seasoning flour products. Then, based on the existing circumstance of production bases in Hunan and Henan province, the variations in product standards, the use scope of major food additives along with their production license for seasoning flour products were set forth. Finally, the seasoning flour products development trend, the product standards formation and the improvement for professional supervision regulations were discussed, and the ideas of authors also were put forward in this paper. We tried to provide credible train of thought for the sustainable development of seasoning flour products industry and its safety regulation improvement, and made the seasoning flour products industry development in our country more green, nutritious and healthy.

KEY WORDS: seasoning flour products; industry; standards; production license; food safety supervision

基金项目: 河南省市场监督管理局科技计划项目(2020sj19)

Fund: supported by 2020 Science and Technology Plan Projects, Administration for Market Regulation of Henan Province (2020sj19)

*通讯作者: 徐子婷, 工程师, 主要研究方向为食品质量与安全。E-mail: xztwin10@126.com

*Corresponding author: XU Zi-Ting, Engineer, 240 Meters East of the Intersection of Boxue Road and Baifo South Road, Guancheng Hui District, Zhengzhou 450000, China. E-mail: xztwin10@126.com

1 引言

调味面制品, 俗称辣条, 是指以小麦粉和/或其他谷物粉等为主要原料, 添加或不添加辅料, 经配料、挤压熟制、成型、调味、包装等工艺加工而成的食品^[1]。调味面制品作为一种休闲食品, 深受广大年轻人的喜爱, 成为一代“网红”食品的代表。然而由于其加工制作简单, 生产过程不需要太复杂的设备, 使得其品质参差不齐。同时, 由于时代背景不同, 各个地域对待企业生产辣条的要求也不尽相同, 我国各个地方根据地域特性, 都发布了不同的关于调味面制品的地方标准, 这使得调味面制品因相关标准的不统一和归类的不一致, 也使行业发展严重受阻^[2]。

为了适应调味面制品行业发展的新情况、新变化、新要求, 其食品安全监管也相应的不断变化。本文从调味面制品的产品标准、主要食品添加剂的使用范围、生产许可这三方面的发展变化, 归纳了其安全监管的发展变化, 并对调味面制品的行业、标准及其监管发展趋势进行了分析, 以期为我国调味面制品产业及其安全监管的发展提供一些思路。

2 调味面制品产业发展

2.1 调味面制品——辣条起源

辣条起源于湖南平江酱干。1998 年湖南发生特大洪水灾害, 生产酱干的原料大豆出现了大幅产能下降, 直接对酱干产业造成毁灭性打击。为了寻找新的出路, 平江人民在探索中用面粉代替豆粉, 改进生产工艺, 采用单螺杆挤压机械加工, 加入辣椒、花椒、孜然、糖、盐、植物油等佐料, 创新发明了麻辣味的辣条, 行业称为面筋, 平江人称之为麻辣^[3]。

辣条以独特的口感在市场上大受欢迎, 一度脱销, 供不应求, 因此辣条生产在南方逐渐风靡起来。而生产辣条的主要原料小麦需要从外地运送, 运输所造成的时间成本、物流成本增加, 且长时间的运输使小麦质量受到影响, 故生产小麦的中原地区(河南)成为辣条生产的首选地。也正因如此, 辣条后续分为南北两派, “南派”主要集中在发源地湖南平江周边, 辣条厂商较小、品牌众多, 但缺乏代表性企业; “北派”则主要集中在河南郑州、漯河等地, 以卫龙辣条为主要代表企业。

2.2 调味面制品行业发展

调味面制品, 被网民称为“史上最牛零食”, 广泛出现在菜市场、小卖部、超市的各个货架上, 并流行于各大网店, 甚至已开始走向国际市场, 其消费群体数以百万计^[4]。而该类产品由于鲜、咸、香、辣、油, 口感十分丰富, 加之价格低廉, 尤其吸引大量青少年儿童特别是中小學生^[5]。资料显示, 2009 年调味面制品行业的年生产总值为 100 多亿

元, 市场销售额为 170 多亿元^[6], 到 2016 年, 调味面制品行业年生产总值已增至 330 亿元, 市场销售额增至 510 亿元。8 年间, 该行业的生产总值增长 230%, 销售额增长 200%^[7]。而到 2018 年年底, 2019 年初调味面制品行业年产值规模已高达 580 多亿元。调味面制品企业的迅速发展, 从小作坊逐步发展成为全国方便休闲食品产业的新经济增长点, 这也代表了我国传统食品工业化的发展趋势。

而随着调味面制品行业发展, 其行业集中度不断提升。据郑州市平江商会统计, 仅在 2000 年, 河南调味面制品企业多达 4000 家, 而 2009 年末, 河南调味面制品企业减至到 1000 多家, 到了 2017 年仅剩 236 家, 但年产值却由 2009 年的 80 多亿元上升至 2017 年的 225 亿元^[8]。行业规模企业达 40 家, 形成了全国知名商标如“卫龙”、“佳龙”、“津津友味”等品牌。

2.3 调味面制品行业现状及存在问题

由于生产对技术和资金的门槛不高, 调味面制品行业得以在短时间内迅速发展壮大。但绝大多数调味面制品生产企业规模小、经营粗放, 且在行业初期, 没有统一的生产标准和生产规范, 从业者缺乏技术, 行业缺乏管理^[3]。而随着调味面制品行业的发展, 规模化效应开始体现, 涌现了一批行业规模企业, 这就导致了调味面制品生产企业大小不一, 良莠不齐, 从而引起全国调味面制品生产和销售市场的混乱。具体表现在以下几个方面:

一是黑作坊制约行业发展。这些黑作坊生产车间卫生状况恶劣, 生产条件简陋, 生产设备落后, 生产工艺流程混乱, 员工素质较低, 违法违规操作^[9], 这很容易导致交叉污染, 致使产品菌落总数、大肠菌群等微生物项目超标。黑作坊不但给地方政府、监管部门、行业形象大打折扣, 还牵连诚信企业, 同时更是食品安全的定时炸弹, 让行业发展无奈和无助^[10]; 二是部分调味面制品生产企业为了节约成本, 生产过程中反复使用烹调老油或滥肆加热油炸原材料, 导致油脂酸败, 产品酸价项目超标^[11]; 还有的为了延长保质期, 使产品颜色明艳亮丽, 吸引消费者, 从而超范围、超限量使用防腐剂、色素等。三是假冒伪劣产品猖獗, 无证产品泛滥, 这些产品往往仿冒行业内知名品牌, 造成极大的食品安全隐患; 四是媒体片面误导。新闻媒体往往追求新闻亮点, 个体事件牵连整个行业, 同时也会造成“食品恐慌”等后果。在媒体报道中, 如果不考虑科学证据, 进行误导, 无疑是火上加油, 雪上加霜^[12]。

据不完全统计, 2015 年至 2017 年, 全国有 15 个省份共计 131 家辣条生产企业的 195 批次产品上了食药监部门的黑名单。其中有 64 批次产品安赛蜜、糖精钠、甜蜜素这 3 种甜味剂超范围、超限量使用, 占不合格产品 32.82%^[13], 其余不合格产品主要集中在菌落总数、大肠菌群、过氧化值项目超标。由此可见, 在以上食品安全问题中, 食品添

加剂不合格是主要原因, 这一方面是部分调味面制品生产企业为了追求利益超范围超限量使用食品添加剂, 另一方面是由于我国各地调味面制品产品分类不明确, 标准也不尽相同, 产品质量检测指标不一致, 甚至出现了地方标准相互冲突的情况。

3 调味面制品安全监管变化

3.1 调味面制品产品标准变化

调味面制品食品安全问题频出, 2007 年以后, 全国各省根据各自地区行业发展情况, 才陆续公布了不同的地方标准。而调味面制品在湖南和河南具有最大规模的产业群^[14], 因此本文以湖南、河南调味面制品地方标准为代表, 阐述其发展变化。

3.1.1 湖南省调味面制品产品标准变化

2004 年 12 月 5 日, 央视“每周质量报告”报道了湖南省平江县一些调味面制品生产企业为了延长产品保质期, 添加了一种名为“霉克星”(学名富马酸二甲酯)的防腐剂, 该防腐剂长期食用会对肝、肾造成伤害, 因此在食品加工中严禁使用。该报道一出, 给调味面制品行业造成了从所未有的冲击, 调味面制品也一度被贴上“垃圾食品”的标签。

“霉克星”事件让调味面制品从业者产生了危机感, 并开始谋求改变。2007 年, 湖南省食品质量监督检测所、湖南省长江连心食品有限公司、湖南省玉峰食品实业有限公司作为起草单位制定了湖南省地方标准 DB 43/352-2007《湘味面粉熟食》^[15], 该标准于 2007 年 10 月 10 日实施, 填补了国内此类食品标准的空白。同时该标准的制定让整个调味面制品行业步入了快速的发展, 也使调味面制品生产大县-平江县摆脱了“全国食品质量重点整治县”的帽子^[16]; 2009 年玉峰食品牵头起草将《湘味面粉熟食》标准修订为 DB 43/160.8-2009《湘味熟食 挤压面粉熟食》^[17], 并于 2009 年 5 月 28 日实施, 该标准部分替代了《湘味面粉熟食》标准; 2012 年湖南省食品质量监督检测研究院、湖南省食品行业联合会休闲熟食分会、平江县食品行业协会作为起草单位, 将《湘味熟食 挤压面粉熟食》标准修订为 DBS 43/002-2012《湖南省食品安全地方标准 湘式挤压糕点》^[18], 并于 2013 年 5 月 1 日实施。该标准对其生产要求、限量指标作出了更为严格的规定, 使得生产企业不断改善生产环境、生产工艺, 提高产品质量^[19]。2017 年 10 月, 湖南省卫生计生委根据《中华人民共和国食品安全法》, 按照国家卫生计生委关于进一步规范食品安全地方标准管理工作等文件规定, 发布了 DBS 43/002-2017《湖南省食品安全地方标准 挤压糕点》^[20], 该标准于 2017 年 12 月 1 日实施, 替代《湖南省食品安全地方标准 湘式挤压糕点》。至此, 由平江发起并主推的挤压糕点标准已成为全国全行业

执行或参照的标准。

3.1.2 河南省调味面制品产品标准变化

2007 年, “辣条大省”河南, 在湖南省地方标准《湘味面粉熟食》的基础上, 出台了 DB 41/T 515-2007《河南省地方标准 调味面制食品》^[21], 但随着产品品质要求的提升, 该标准亟须更新。然而各监管部门对标准中关于调味面制品类别归属这一块未达成统一意见, 因此河南省调味面制品地方标准一直未更新^[22]。

2019 年 7 月 30 日, 河南省卫生健康委员会、河南省市场监督管理局根据《中华人民共和国食品安全法》规定, 按照国家卫生计生委关于进一步规范食品安全地方标准管理工作等文件规定要求, 发布关于废止《河南省地方标准 调味面制食品》的公告(豫卫公告〔2019〕6 号)^[23], 要求该标准于 2019 年 10 月 1 日废止。

2019 年漯河市食品安全协会作为主要起草单位制定了团体标准 T/LFSA 001-2019《调味面制品》^[24], 该团标于 2019 年 10 月 19 日实施。2020 年郑州市食品安全协会作为主要起草单位制定了团体标准 T/ZZFSA 001-2020《调味面制品》^[25], 该团标于 2020 年 1 月 10 日实施。

3.2 调味面制品添加剂使用范围变化

3.2.1 调味面制品主要食品添加剂类别及最大使用量

国家关于调味面制品分类正式出台之前, 调味面制品市场一直比较混乱, 尤其是不同地方调味面制品地方标准存在差异, 导致食品添加剂使用的种类及用量不统一, 给企业生产及食品安全监管都造成一定影响。

南方以湖南为代表的调味面制品执行标准为 DBS 43/002-2017《湖南省食品安全地方标准 挤压糕点》^[20], 该标准规定食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》^[26]中“中式糕点”相关规定。其主要防腐剂、甜味剂及着色剂最大使用量见表 1。

2019 年 10 月 1 号之前, 北方以河南为代表的调味面制品执行标准为 DB 41/T 515-2007《河南省地方标准 调味面制食品》^[21], 该标准规定食品添加剂的使用应符合 GB 2760(参照糕点类、膨化食品类)规定。其主要防腐剂、甜味剂及着色剂最大使用量见表 2。

从表 1 和表 2 可以看出, 湖南调味面制品地方标准与河南调味面制品地方标准的差别主要在于着色剂的限量值。如果标准不一致很容易导致异地监管问题, 比如甲地检测合格, 乙地检测却不合格, 这容易让企业迷失质量管理和产业发展方向, 也容易让消费者在消费选择、维权过程中陷入困惑^[27]。而企业在市场的运营中遭受这种不公平的查处, 也将严重阻碍调味面制品的产业发展^[28]。

3.2.2 关于调味面制品添加剂使用的相关政府公告

(1)2015 年 5 月 27 日发布了《食品药品监管总局关于严格加强调味面制品等休闲食品监管工作的通知》(食药监食监一〔2015〕57 号)^[29], 该通知规定调味面制品(俗称辣

条)等休闲食品,纳入方便食品实施许可,生产许可证内容为方便食品(调味面制品),不得超范围、超限量使用食品添加剂,重点是三剂:即防腐剂(脱氢乙酸等)、甜味剂(甜蜜素、安赛蜜、糖精钠等)、着色剂(胭脂红、日落黄等)。

(2)2017 年 10 月 20 日发布了《国家卫生计生委关于扩大甜蜜素等食品添加剂扩大使用范围的 2017 第 8 号公告》^[30],该公告明确调味面制品归为方便米面制品。

(3)2017 年 11 月 8 日发布了《食品药品监管总局办公厅关于调味面制品在食品添加剂使用标准中食品类别归属问题的复函》(食药监办科函〔2017〕748 号)^[31],该复函规定调味面制品应纳入方便食品实施行政许可,调味面制品归为方便食品进行监督抽检和合格判定。

表 3 列出了相关公告、函发布后调味面制品主要防腐剂、甜味剂及着色剂最大使用量。

从表 3 可以看出,相关公告、函发布后,调味面制品

不能再使用常用防腐剂、着色剂,仅可使用三氯蔗糖和甜蜜素两种甜味剂。这意味着,生产企业需要对调味面制品进行技术革新,改进生产工艺,采取新型防腐工艺,确保产品品质与安全性。

3.3 调味面制品生产许可变化

2015 年之前,国家对调味面制品生产许可的发证类别没有统一规定,各地生产许可分类不一致,主要分为 3 类:一是方便食品,属于“方便食品”类别中“其他方便食品”单元,现场审查依据《其他方便食品生产许可证审查细则》;二是膨化食品,属于“膨化食品”单元,现场审查依据《膨化食品生产许可证审查细则》;三是糕点,属于“糕点”单元,现场审查依据《糕点生产许可证审查细则》中冷加工糕点。这 3 类生产许可证审查细则中,工艺过程描述、关键控制点、场所要求各不相同。

表 1 主要防腐剂、甜味剂及着色剂最大使用量
Table 1 Maximum usage of major preservatives, sweeteners and colorants

防腐剂	最大使用量/(g/kg)	甜味剂	最大使用量/(g/kg)	着色剂	最大使用量/(g/kg)
山梨酸	1.0	安赛蜜	0.3	柠檬黄	不得使用
脱氢乙酸	0.5	阿斯巴甜	1.7	日落黄	不得使用
丙酸	2.5	纽甜	0.08	亮蓝	不得使用
双乙酸钠	4.0	三氯蔗糖	0.25	胭脂红	不得使用
		甜蜜素	1.6	赤藓红	不得使用
		糖精钠	不得使用	诱惑红	不得使用

表 2 主要防腐剂、甜味剂及着色剂最大使用量
Table 2 Maximum usage of major preservatives, sweeteners and colorants

防腐剂	最大使用量/(g/kg)	甜味剂	最大使用量/(g/kg)	着色剂	最大使用量/(g/kg)
山梨酸	1.0	安赛蜜	0.3	柠檬黄	0.1
脱氢乙酸	0.5	阿斯巴甜	1.7	日落黄	0.1
丙酸	2.5	纽甜	0.08	亮蓝	0.05
双乙酸钠	4.0	三氯蔗糖	0.25	胭脂红	0.05
		甜蜜素	1.6	赤藓红	0.025
		糖精钠	不得使用	诱惑红	0.1

表 3 公告后主要防腐剂、甜味剂及着色剂的最大使用量
Table 3 Maximum usage of major preservatives, sweeteners and colorants after the announcement

防腐剂	最大使用量/(g/kg)	甜味剂	最大使用量/(g/kg)	着色剂	最大使用量/(g/kg)
山梨酸	不得使用	安赛蜜	不得使用	柠檬黄	不得使用
脱氢乙酸	不得使用	阿斯巴甜	不得使用	日落黄	不得使用
丙酸	不得使用	纽甜	不得使用	亮蓝	不得使用
双乙酸钠	不得使用	三氯蔗糖	0.6	胭脂红	不得使用
		甜蜜素	1.6	赤藓红	不得使用
		糖精钠	不得使用	诱惑红	不得使用

2015 年 5 月原国家食药监总局出台《关于严格加强调味面制品等休闲食品的监管工作的通知》^[29], 该通知将调味面制品纳入“方便食品”实施许可, 生产许可证内容为“方便食品(调味面制品)”。但有些地方生产企业认为, 调味面制品的工艺与生产许可类别“糕点”中“挤压糕点”的工艺相同, 应当纳入“糕点”进行生产许可。因此关于调味面制品的许可分类, 出现了以北方河南为代表的“方便食品”观点和以南方湖南为代表的“挤压糕点”观点之争。

为了保障消费者食品安全, 整治调味面制品市场秩序的混乱状况, 2019 年 12 月 10 日, 国家市场监督管理总局发布《市场监管总局关于加强调味面制品质量安全监管的公告(2019 年第 56 号)》^[32], 公告中指出: “倡导减盐、减油、减糖; 统一“辣条”类食品分类。”此次发布的公告中明确, 今后辣条统一按照“方便食品, 调味面制品”生产许可类别进行管理^[33,34], 由此终结了调味面制品标准的“南北之争”, 使行业的发展走上了正轨。同时, 该公告还指出, 生产企业要严格按照 GB 14881-2013《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》^[35] 等要求, 加强生产过程卫生管理, 保持厂房及设备设施清洁, 严格从业人员健康管理, 严防生物、化学、物理污染, 这就要求生产企业必须加强生产卫生方面的安全监管。此外该公告还明确表示生产企业要参照《中国居民膳食指南》相关要求, 改进生产工艺, 改善产品配方, 降低调味面制品中盐、脂肪、糖含量, 提升产品营养健康水平。这就需要企业对产品进行升级改造, 通过进一步减盐、降油的措施, 改进工艺, 确保产品品质与安全性。

此番国家市场监管总局要求辣条类食品统一按照“方便食品(调味面制品)”生产许可类别进行管理, 并于 2020 年 1 月 31 日前各地调整到位, 终结了此前各地由于对辣条的归类理解不同所产生的争议, 并且还针对添加剂、含糖量、含盐量、脂肪等指标, 国家市场监管总局提出了更低、更合理的要求, 让辣条更加健康, 更加符合消费需求^[27]。

4 调味面制品行业及其监管发展趋势

4.1 调味面制品行业发展趋势

4.1.1 产品营养健康化

调味面制品为了迎合消费群体的重口味, 往往“高盐、高油、高糖”, 而其消费对象很大一部分为中小學生群体, 长期大量摄入会对青少年健康成长带来风险。同时, 营养健康是食品产业未来发展的方向, 因此辣条食品生产企业可着手做“三降”, 使产品中糖、油、盐下降的同时提升品质, 保持口感, 符合健康需求。

4.1.2 产品色素天然化, 添加剂少量化

调味面制品归为方便米面制品后, 意味着其生产企业将不得再使用一些添加剂, 或者对添加剂最大使用量有了限制, 因此调味面制品生产企业需要改进生产工艺, 比

如可考虑采用天然防腐剂^[36]像蜂胶、香精油等来延长货架期; 而在改善产品色泽时, 也可考虑添加一些具有染色功能的功能性添加剂如胡萝卜素、番茄红素、叶黄素等^[37]。

4.1.3 消费升级, 产品高端化

之前, 辣条被大众广泛定义为“三无”、低端产品, 而随着近几年的转型升级, 辣条已然脱离“五毛”标签, 成为零食爆款, 并向高端化进军。诸多辣条企业为了迎合现代新生代消费群体的“口味”, 通过改革自己的产品外包装, 让辣条玩出高端, 玩出时尚。

4.1.4 生产自动化标准化

以前调味面制品多由家庭小作坊生产, 生产效率低, 食品质量安全堪忧。而到 2015、2016 年行业半成品工艺采用电脑程控, 引进自动化及半自动化设备, 基本形成了行业半自动化或者全自动化生产。调味面制品自动化标准化生产不仅提高产量、质量, 还能降低人工成本, 进而减少了二次污染。但是目前除了卫龙、麦动等几家知名企业, 多数企业还采用半自动化生产, 且主要集中在包装环节, 其它环节过度依赖于人工操作。为此, 调味面制品生产企业需要创新升级, 加紧生产装备升级换代, 以实现自动化生产。

综上所述, 建议调味面制品行业可加强科研院校合作, 以促进自动化生产工艺流程, 解决产品研发、技术突破等问题。同时与时俱进, 打造天然型、生态型、保健型等行业高端产品, 创造行业品牌影响力^[38]。

4.2 调味面制品产品标准发展趋势

由于调味面制品行业发展迅速, 为了规范市场, 2007 年之后, 我国各个省市根据地域特性, 都发布了不同的地方标准。然而随着调味面制品行业的不断发展及便捷的跨省流通, 这样各自为政的局面为调味面制品的发展造成了很大的障碍, 甚至出现了地方标准相互“打架”的情况。这不仅导致了企业异地发展困难, 同时也因没有统一标准的监管, 导致市场的混乱, 行业得不到认可, 统一管理没有依据。

面对这一态势, 国家也开始做出相关整治, 力将产品标准更加标准化、统一化。2018 年 5 月, 国家卫生健康委员会发布“关于征求《食品安全国家标准调味面制品》等 4 项食品安全国家标准(征求意见稿)意见的函”^[39], 国家标准进入征求意见阶段, 目前仍在制定中。未来, 调味面制品有望出台国家标准, 新标准出台后将结束调味面制品行业监管无标准可依的窘境, 对调味面制品产业发展的规范、安全性得到改善及巩固, 同时市场的消费接受度会在行业发展整体改善的情况下, 得到进一步的提高^[40]。

4.3 调味面制品监管发展趋势

国家政府监管部门发布的一系列措施规范了调味面制品行业发展, 为调味面制品行业未来的发展指明了方

向。这些措施也统一了企业的生产经营标准、市场监管标准和消费维权标准,让市场监管有标可依,让消费选择更加踏实。这既有助于企业消除发展困惑、找准发展路径、坚定发展信心,也有助于增强监管的精准性、规范性、权威性,维护企业和消费者的合法权益,进而能够促进调味面制品产业的健康发展,构建多赢市场生态^[27]。

同时食品监管部门要严格维持市场秩序,严厉打击黑作坊,深挖地方保护主义;严查市场销售无证产品,对流通市场、生产加工环节进行检查,一旦发现不符合食品安全质量标准、超标和滥用食品添加剂,要进行严厉查处^[38]。还可加强生产企业、校园周边食品经营者的日常检查和产品抽样检验,严厉查处违法违规行为。涉嫌犯罪的,及时移送公安机关。

最后还要严格企业生产管理审查,对企业建立食品安全管理制度的情况进行审核,对企业生产场所严格按照《食品生产许可审查通则》和 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》^[35]进行核查。

5 结 语

调味面制品,经过 20 多年的飞速发展,已形成一个新的休闲食品门类。随着政府对市场监管力度的加大,调味面制品生产企业不断提升产品品质,采用先进设备,共同助推调味面制品形象的转型升级。同时全国各地对于调味面制品生产的要求已经逐渐趋于统一化,这一措施能很好的使调味面制品市场进入全国化,优化国家调味面制品市场,使调味面制品市场向更稳定更长久更健康的状态发展。而调味面制品行业经历过历练和提升后,也在逐步向着生产自动化标准化、产品营养健康化、色素天然化、添加剂少量化发展。

参考文献

- [1] 国家食品药品监督管理总局 总局办公厅关于印发国家食品安全监督抽检实施细则(2018 年版)的通知 (食药监办食监三〔2018〕14 号) [Z]. 2018-01-18.
State Food and Drug Administration The general office of the State food and drug administration issued the detailed rules for the implementation of the state food safety supervision and sampling inspection (2018 edition) [Z]. 2018-01-18.
- [2] 贾少谦, 胡晓伟. 加强湘式挤压糕点质量安全监管[N]. 新农村商报, 2015-06-03(16).
Jia SQ, Hu XW. Strengthening the quality and safety supervision of xiang style extrusion cakes [N]. New Rural Business Daily, 2015-06-03(16).
- [3] 人民网. “麻辣王子”走出网红辣条“晋升路”[EB/OL]. [2019-02-22]. <http://hn.people.com.cn/n2/2019/0222/c356883-32673068.html>.
People Net. Spicy prince steps out of web celebrity seasoning flour products [EB/OL]. [2019-02-22]. <http://hn.people.com.cn/n2/2019/0222/c356883-32673068.html>.
- [4] 安虹, 谭炜. 调味面制品产品质量现状调研及分析[J]. 安徽农业科学, 2016, 44(3): 88-89, 122.
An H, Tan W. The quality status investigation and analysis of seasoning flour products [J]. J Anhui Agric Sci, 2016, 44(3): 88-89, 122.
- [5] 牛亚旭. 打造校园食品安全环境促进湘式挤压糕点食品发展-中国·西安湘式挤压糕点食品安全峰会圆满召开[J]. 中国食品, 2014, 24: 56-57.
Niu YX. To create a campus food safety environment to promote the development of xiang style extrusion cakes- China •Xi 'an xiang style pressed cakes safety summit successfully held [J]. Chin Food, 2014, 24: 56-57.
- [6] 湘式挤压糕点等休闲食品质量安全工作座谈会召开[N]. 中国食品安全报, 2015-04-14(001).
Convene xiang style extrusion cakes and other leisure food quality and safety supervision symposium [N]. China Food Safety News, 2015-04-14(001).
- [7] 黄河新闻网. 调味面制品行业加速升级 “五毛”辣条渐退出市场 [EB/OL]. [2017-07-11]. https://www.sohu.com/a/156265439_183391.
Yellow River News Net. Seasoning flour products to accelerate upgrading "50 cent" seasoning flour products gradually withdraw from the market [EB/OL]. [2017-07-11]. https://www.sohu.com/a/156265439_183391.
- [8] 中新经纬. 有了“国标”, “网红”辣条就能任性吃? [EB/OL]. [2018-05-30]. <https://wxn.qq.com/cmsid/20180530A161TQ00>.
Econmic View. Had "national standard", "web celebrity" seasoning flour products can capricious eat? [EB/OL]. [2018-05-30]. <https://wxn.qq.com/cmsid/20180530A161TQ00>.
- [9] 张守文. 国标保障食品安全 正确引导辣条消费[N]. 中国市场监管报, 2019-03-21(005).
Zhang SW. National standards ensure food safety correctly guide seasoning flour products consumption[N]. China Market Regulation News, 2019-03-21(005).
- [10] 颖. 食药总局: 明确“辣条”生产许可证制度无证企业不得生产[J]. 福建经协, 2015, 8: 4-6.
Ying. Food and Rug Administration: Define "the seasoning flour products" production license system enterprise can not produce without the production license [J]. Light Textile Indust Fujian, 2015, 8: 4-6.
- [11] 何莲, 吴洁, 王璐, 等. 市售辣条食品相关指标的调查分析[J]. 农业与技术, 2019, 39(17): 41-44.
He L, Wu J, Wang L, et al. Investigation and analysis of seasoning flour products related indexes in the market [J]. Agric Technol, 2019, 39(17): 41-44.
- [12] 食药总局: 明确“辣条”生产许可证制度无证企业不得生产[J]. 中国食品学报, 2015, 5: 95.
Food and Rug Administration: Define "the seasoning flour products" production license system enterprise can not produce without the production license [J]. J Chin Inst Food Sci Tech, 2015, 5: 95.
- [13] 新华网. 爱辣条更爱健康安全 [EB/OL]. [2017-06-15]. http://www.xinhuanet.com/food/2017-06/15/c_1121145685.htm.
Xinhua Net. Love seasoning flour products more love healthy and safety [EB/OL]. [2017-06-15]. http://www.xinhuanet.com/food/2017-06/15/c_1121145685.htm.
- [14] 郭旭光, 郑子栋, 郭毅. 2017 年河南省调味面制品安全监督抽检不合格项目及危害分析[J]. 河南预防医学杂志, 2019, 30(2): 156-158, 161.
Guo XG, Zheng ZD, Guo Y. Analysis of harm from unqualified items of

- samples in safety supervision and inspection of seasoning flour products in Henan Province in 2017 [J]. *Henan J Prev Med*, 2019, 30(2): 156-158, 161.
- [15] DB 43/352-2007 湘味面粉熟食[S].
DB 43/352-2007 Xiang wei flour cooked food [S].
- [16] 吴茜. 从郑州市湘式挤压糕点事件看我国食品安全监管体制[D]. 郑州: 郑州大学, 2012.
Wu H. A review of China's food safety supervision system from the Zhengzhou xiang style extrusion cakes incident [D]. Zhengzhou: Zhengzhou University, 2012.
- [17] DB 43/160.8-2009 湘味熟食 挤压面粉熟食[S].
DB 43/160.8-2009 Hunan taste food pressed flour cooked food [S].
- [18] DBS 43/002-2012 湖南省食品安全地方标准 湘式挤压糕点[S].
DBS 43/002-2012 Hunan provincial food safety standards xiang style extrusion cakes [S].
- [19] 夏雪萍. 湘式挤压糕点中甜蜜素的测定[J]. 食品安全质量检测学报, 2012, (2): 98-100.
Xia XP. Determination of cyclamate in xiang style extrusion cakes [J]. *J Food Saf Qual*, 2012, (2): 98-100.
- [20] DBS 43/002-2017 湖南省食品安全地方标准 挤压糕点[S].
DBS 43/002-2017 Hunan provincial food safety standards-Extrusion cakes [S].
- [21] DB41/T515-2007 河南省地方标准 调味面制食品[S].
DB41/T515-2007 Local standards of Henan province-Seasoning flour products [S].
- [22] 凤凰网. 辣条国家标准酝酿出台 防腐剂、甜味剂或允许用 2 种 [EB/OL]. [2017-06-13]. <http://finance.ifeng.com/a/20170613/154509570.shtml>.
Fenghuang Net. The national standard of seasoning flour products are preparing Preservatives, sweeteners may allowed to use two kinds [EB/OL]. [2017-06-13]. <http://finance.ifeng.com/a/20170613/154509570.shtml>
- [23] 河南省卫生健康委员会. 关于废止有关食品地方标准的公告(豫卫公告〔2019〕6号)[Z]. 2019-07-31.
Health commission of Henan province. The announcement about abolishing local food standards [Z]. 2019-07-31.
- [24] T/LFSA 001-2019 调味面制品[S].
T/LFSA 001-2019 Seasoning flour products [S].
- [25] T/ZZFSA 001-2020 调味面制品[S].
T/ZZFSA 001-2020 Seasoning flour products [S].
- [26] GB2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准[S].
GB2760-2014 National food safety standard-Standards for use of food additives [S].
- [27] 李英锋.“辣条国标”彰显“多赢滋味”[N]. 长春日报, 2019-12-31(008).
Li YF. National standard of seasoning flour products highlights more taste [N]. *Changchun Daily*, 2019-12-31(008).
- [28] 大宁网. 辣条标准分立尴尬 调味面制品行业呼唤国标[EB/OL]. [2018-09-07]. <http://news.fjndwb.com/2018/0907/218243.html>.
Daning Net. The standards of seasoning flour products split awkward-The seasoning flour products industry needs National standards [EB/OL]. [2018-09-07]. <http://news.fjndwb.com/2018/0907/218243.html>.
- [29] 国家食药监总局. 关于严格加强调味面制品等休闲食品监管工作的通知[Z]. 2015-05-27.
State food and drug administration. The notice about strictly strengthen the supervision of seasoning flour products and other leisure food products [Z]. 2015-05-27.
- [30] 国家卫生计生委. 关于爱德万甜等 6 种食品添加剂新品种、食品添加剂环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)等 6 种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告(2017 年第 8 号)[Z]. 2017-10-20.
National health and family planning commission. The announcement about Edwansweet and other six kinds of new food additives, food additives sodium cyclamate sulfonate (also known as cyclamate) and other six kinds of food additives to expand the dosage and use range [Z]. 2017-10-20.
- [31] 食品药品监管总局办公厅. 关于调味面制品在食品添加剂使用标准中食品类别归属问题的复函(食药监办科函[2017]748 号)[Z]. 2017-11-08.
General office of the food and drug administration. The reply about the classification of seasoning flour products in the standards for the use of food additives [Z]. 2017-11-08.
- [32] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于加强调味面制品质量安全监管的公告(2019 年第 56 号)[Z]. 2019-12-10.
The state administration for market regulation. The announcement about strengthen supervision over the quality and safety of seasoning flour products [Z]. 2019-12-10.
- [33] 新华网. 辣条“国标”出台, 能否带动更多网红食品“转正” [EB/OL]. [2019-12-18]. <http://www.xinhuanet.com/fortune/2019-12/18/c1125358429.htm>.
Xinhua Net. The national standard of seasoning flour products issued, can drive more web celebrity food into the positive [EB/OL]. [2019-12-18]. <http://www.xinhuanet.com/fortune/2019-12/18/c1125358429.htm>.
- [34] 中国政府网. 市场监管总局关于加强调味面制品质量安全监管的公告 [EB/OL]. [2019-12-11]. http://www.gov.cn/xinwen/2019-12/11/content_5460229.htm.
The Chinese Government Net. The announcement about strengthen supervision over the quality and safety of seasoning flour products [EB/OL]. [2019-12-11]. http://www.gov.cn/xinwen/2019-12/11/content_5460229.htm.
- [35] GB14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范[S].
GB14881-2013 National food safety standard-General hygiene standards for food production [S].
- [36] 周志江. 生物防腐剂及其在食品防腐中的应用[J]. 保鲜与加工, 2015, 15(1): 1-8.
Zhou ZJ. Biological preservatives and their application for food preservation [J]. *Stor Proc*, 2015, 15(1): 1-8.
- [37] 王威. 常用天然色素抗氧化活性的研究[J]. 食品科学, 2003, 24(6): 96-100.
Wang W. Studies on antioxidant activity of natural pigments [J]. *Food Sci*, 2003, 24(6): 96-100.
- [38] 颜睿康. 湖南省湘式挤压糕点质量现状调查及提质对策研究[D]. 长沙: 湖南农业大学, 2016.
Yan RK. Research on quality status investigation and improve the quality countermeasures of Hunan style extrusion cake [D]. Changsha: Hunan Agricultural University, 2016.
- [39] 国家卫生健康委员会. 关于征求《食品安全国家标准调味面制品》等 4 项食品安全国家标准(征求意见稿)意见的函[Z]. 2018-05-15.
National Health Commission. The letter about soliciting opinions on four national standards on food safety, including seasoning flour products (draft

for comments) [Z]. 2018-05-15.

[40] 林洁如. 调味面制品监管加强 辣条市场开启新篇章[J]. 产经观察, 2020, 112(2): 84-85.

Lin JR. Supervision of seasoning flour products were strengthened-The seasoning flour products market opens a new chapter [J]. Sankei Observa, 2020, 112(2): 84-85.

(责任编辑: 于梦娇)

作者简介



徐子婷, 工程师, 硕士, 主要研究方向为食品质量与安全。

E-mail: xztwin10@126.com

“功能食品与营养活性物质”专题征稿函

功能性食品由于其特殊的营养和保健功能, 越来越得到国内外广泛关注。

鉴于此, 本刊特别策划了“功能食品与营养活性物质”专题, 围绕功能性食品的营养研究、开发应用、安全质量控制及活性物质等问题展开讨论, 计划在 2020 年 11~12 月出版。之前也组织过类似的专题, 由南昌大学食品科学与技术国家重点实验室副主任邓泽元教授担任专题主编, 成效很不错, 很多研究人员积极参与进来。

鉴于您在该领域的成就, 学报主编国家食品安全风险评估中心吴永宁研究员及编辑部全体成员特别邀请有关食品领域研究人员为本专题撰写稿件, 以期进一步提升该专题的学术质量和影响力。综述及研究论文均可, 请在 2020 年 09 月 15 日前通过网站或 E-mail 投稿。我们将快速处理并经审稿合格后优先发表。

同时烦请您帮忙在同事之间转发一下, 希望您能够推荐该领域的相关专家并提供电话和 E-mail。再次感谢您的关怀与支持!

投稿方式(注明专题功能食品与营养活性物质):

网站: www.chinafoodj.com(备注: 投稿请登录食品安全质量检测学报主页-作者登录-注册投稿-投稿选择“专题: 功能食品与营养活性物质”)

邮箱投稿: E-mail: jfoodsq@126.com(备注: 功能食品与营养活性物质专题投稿)

《食品安全质量检测学报》编辑部