

预包装食品标签中常见不合格项分析

赵雨菡¹, 侯永萍², 于晶², 仝涛^{1,3,4*}

[1. 中国农业大学食品科学与营养工程学院, 北京 100083; 2. 北京春播科技有限公司, 北京 100083;
3. 北京食品营养与人类健康高精尖创新中心(中国农业大学), 北京 100083;
4. 食品质量与安全北京实验室, 北京 100083]

摘要: 预包装食品标签是生产经营者向消费者及国家监管部门传递食品信息的说明性标识, 是消费者选择食品和监管机构判断食品安全性的重要依据。本文对北京春播科技有限公司 2017—2019 年度预包装食品标签审核情况进行汇总, 并结合 GB 7718—2011《预包装食品标签通则》的规定, 对预包装食品标签审核中常见的不合格标签及不合格标签出现的原因进行分析, 旨在为食品生产企业进一步提升食品标签规范制作水平提供参考, 并提高消费者对食品规范标签的认知, 引导消费者理性购买标签合格及安全健康的食品。

关键词: 预包装食品; 食品标签; 营养标签

Analysis of common nonconformities in prepackaged food labels

ZHAO Yu-Han¹, HOU Yong-Ping², YU Jing², TONG Tao^{1,3,4*}

(1. College of Food Science and Nutritional Engineering, China Agricultural University, Beijing 100083, China; 2. Beijing Chunbo Technology Co. Ltd., Beijing 100083, China; 3. Beijing Advanced Innovation Center for Food Nutrition and Human Health, College of Food Science and Nutritional Engineering, China Agricultural University, Beijing 100083, China; 4. Beijing Laboratory for Food Quality and Safety, Beijing, 100083, China)

ABSTRACT: Prepackaged food label is a descriptive label for producers and operators to convey food information to consumers and national regulatory authorities. It is an important basis for consumers to choose food and for regulators to estimate food safety. This research summarized the information of prepackaged food label audited by Beijing Chunbo Technology Co., Ltd. in 2017—2019, and analyzed the common unqualified label and the underlying reasons according to GB 7718—2011 *General rules for the labelling of prepackaged foods*, so as to provide useful reference for food production enterprises, to enhance consumers' cognition for food standard labels, and to guide consumers to rationally purchase qualified, safe, and healthy food labels.

KEY WORDS: prepackaged food; food labels; nutrition labels

0 引言

规范的食品标签是食品安全的重要前提, 是消费者食品安全的重要保障, 对消费者选择购买起到关键的引导作用^[1]。日常生活中消费者接触到越来越多的预包装食品,

食品生产企业规模及从事食品生产质量负责人员质量安全意识或专业水平的限制, 会导致很多具有不规范食品标签的食品在市场上广泛流通。普通消费者不具备识别食品标识是否合规的专业能力, 无法识别可能对消费者的健康安全造成影响的不合格食品, 误食不合格食品, 会在一定程

基金项目: 中国农业大学 2115 人才工程资助

Funding: Supported by the 2115 Talent Development Program of China Agricultural University

*通信作者: 仝涛, 博士, 副教授, 主要研究方向为食品营养与安全。E-mail: tongtao1028@cau.edu.cn

*Corresponding author: TONG Tao, Ph.D, Associate Professor, College of Food Science and Nutritional Engineering, China Agricultural University, Beijing 100083, China. E-mail: tongtao1028@cau.edu.cn

度上损伤身体健康, 严重者可能产生生命危险^[2]。尽管国家出台的《食品安全法》等法规性文件对生产经营不合格食品者给予严重的处罚^[3], 现阶段仍然存在很多的生产经营者及经销商为提高食品销售量、获得更多利润, 制作食品标签时故意隐瞒食品信息的情况。

本文通过分析北京春播科技有限公司 2017—2019 年度预包装食品标签审核情况, 研究预包装食品标签常见不合格标识, 以期为消费者选购食品及食品生产经营者制作标签提供参考, 有利于消费者选购食品时避开不合格食品, 保障自身饮食安全, 便于食品生产经营者在制作食品标签时更加注意标签的规范性, 保障消费者利益的同时, 保障生产经营者自身利益免受损失。

1 预包装食品标签主要内容

我国《食品安全法》中规定, 预包装食品指预先定量包装或者制作在包装材料、容器中的食品。GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》对预包装食品进行了进一步说明, 预包装食品是指“预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品, 包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品”。除此之外, 不同于预包装食品, 散装食品和现制现售食品在销售场所通常会有现场计量过程, 这两类食品通常有保护性包装, 目的是避免或减少在贮存、运输和销售过程中被污染的可能^[4-5]。散装食品生产经营企业可以以“计量”、“称重”等字样在包装上明确销售方式, 同时也鼓励散装食品生产经营企业尽可能将商品信息在标签上进行标识。

GB 7718—2011 中要求直接向消费者提供的国产预包装食品标签标示应包括: 食品名称、配料表、净含量和规格、生产者(或)经销者的名称/地址/联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号, 其他视产品具体情况需要标识内容包括: 营养标签、转基因食品、质量等级、辐照食品等; 直接向消费者提供的进口预包装食品标签主要内容包括: 食品名称、配料表、净含量和规格、原产国(地)、生产日期和保质期、贮存条件、代理商进口商或经销商名称/地址/联系方式, 营养标签及其他需要标识的内容视具体产品情况进行标示。GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》对预包装食品的标签作了进一步规定, 所有预包装食品营养标签强制标示的内容包括能量、核心营养素的含量值及其占营养素参考值(nutrient reference values, NRV)的百分比, 生鲜食品(如包装的生肉、生鱼、生蔬菜和水果、禽蛋等)、乙醇含量 $\geq 0.5\%$ 的饮料酒类、包装总表面积 $\leq 100 \text{ cm}^2$ 或最大表面面

积 $\leq 20 \text{ cm}^2$ 的食品、现制现售的食品、包装的饮用水、每日食用量 $\leq 10 \text{ g}$ 或 10 mL 的预包装食品以及其他法律法规标准规定可以不标示营养标签的预包装食品可豁免强制标示营养标签^[6]。此外, 为满足特殊的身体或生理状况和(或)满足疾病、紊乱等状态下的特殊膳食需求, 专门加工或配方的食品(如婴幼儿配方食品等)的食品标签应符合 GB 13432—2013《食品安全国家标准 预包装特殊膳食食用食品标签》中相应条款的规定。除上述食品安全国家标准中规定的内容之外, 如果在国家发布的部门规章或公告中有特殊规定的, 相应的食品标签内容还应当遵守特定部门规章或公告中的规定。

2 2017—2019 年度预包装食品标签审核情况

本文对北京春播科技有限公司 2017—2019 年度预包装食品标签审核数据进行汇总, 其中预包装食品种类主要包括: 休闲零食类、粮油副食类、水产及水产制品类、饮料类、乳及乳制品类、熟食类制品及发酵类制品(如酱油、醋等)。具体审核情况如表 1 所示。

表 1 2017—2019 年度预包装食品标签审核情况

Table 1 Prepackaged food label audit status from 2017 to 2019

年份	预包装食品标签 审核总量/份	不合格标签 数量/份	不合格率 /%
2017	1344	336	25
2018	2131	599	28
2019	2060	538	26

从表 1 数据可以看出, 预包装食品标签不合格数量较多, 不合格率较高, 但每年的波动并不大, 在食品领域中存在的标签不合格情况并没有改善的趋势, 生产企业制作标签的不规范性普遍存在。对其中不合格标签的常见问题进行汇总, 如表 2 所示。

从表 2 可以看出, 预包装食品标签常见问题中, 配料标识不规范问题占不合格总数的 90%以上, 其次是营养标签标识不规范问题, 约占不合格总数的 6%~7%, 提醒食品生产商在生产食品时需加强对食品标签中配料标识问题及营养标签标识的管理和规范, 也提醒消费者在选购食品时, 应特别注意食品标签上的配料标识及营养标签。

3 预包装食品标签常见不合格项分析

3.1 食品名称

食品名称是食品标签中最重要的部分, GB 7718—2011 中要求食品名称应能真实反应食品的真实属性, 很多生产企业制作标签时为增加商品卖点而忽略真实

属性标识, 并且除 GB 7718—2011 标准外, 还应注意产品标准里对名称的特殊要求。实际工作中不合格食品名称标签主要不合格情况有:

(1) 将生产企业自创的名称用于食品名称, 如蜜桃乌龙, 应在所示名称的同一展示版面标示真实属性名称为饮料;

表 2 预包装食品标签常见问题汇总
Table 2 Summary of frequently asked questions about prepackaged food labels

常见问题	2017 年		2018 年		2019 年	
	数量/份	占比/%	数量/份	占比/%	数量/份	占比/%
食品名称	1	0.3	1	0.2	1	0.2
配料表	304	90.5	541	90.3	486	90.3
净含量	2	0.6	3	0.5	2	0.4
生产日期/保质期/贮存条件	1	0.3	1	0.2	2	0.4
生产商信息	0	0	1	0.2	1	0.2
产品标准代号	1	0.3	1	0.2	1	0.2
食品生产许可证编号	0	0	1	0.2	1	0.2
营养标签	22	6.5	39	6.5	35	6.5
其他信息	5	1.5	10	1.7	9	1.6
合计	336	100	599	100	538	100

(2) 部分食品名称主版面只展示商标, 漏标食品名称, 导致消费者无法识别食品的真实属性;

(3) 未注意特殊名称字符高度要求, 如“巴氏杀菌乳”产品标准(GB 19645—2010)要求“鲜牛(羊)奶”名称字符高度应不小于产品名称字号且字体高度高于主要展示面的五分之一高度, 很多企业不注意特殊要求, 设计名称时仍按照 GB 7718 高度要求的 1.8 mm, 导致标签不合格;

(4) 未注意特殊名称要求^[7], 如粽子, 如果产品生产标准为 SB/T 10377—2004《粽子》, 则按照该标准的要求, 命名时粽子的品种名称应标明粽子馅料的主要原料, 名称仅标“粽子”是不合格的, 规范格式如“豆沙粽”、“鲜肉粽”等。

3.2 配料表

配料一般由普通食品原辅料、食品添加剂、食品用香精香料等组成, 配料顺序按照制造或加工食品时加入量的由多到少递减顺序标明^[8]。配料的名称复合配料还应当按照 GB 7718—2011 的相应规定判定是否需要展开标示。配料表是日常不合格标签中占比最高的项, 主要不合格标识常见于:

(1) 普通食品不能用原料做配料引导词, 应当用“配料”或“配料表”做引导词, 只有当加工过程中所用的原料已改变为其他成分时可以用“原料”或“原料与辅料”, 如经过发酵等工艺加工后的商品, 如葡萄酒、酱油等。

(2) 配料中的标识顺序未按由多到少的顺序排列, 很多的小企业经常出现这种错误, 根据 GB 7718—2011 的要

求, 添加量超过 2% 时, 配料顺序必须按照由多到少的顺序排列^[9], 这项错误一般出现在饮料或者糕点的配料标识中, 如冰糖雪梨饮料, 错误配料标注: 雪梨、冰糖、水, 正确顺序应当为: 水、雪梨、冰糖。

(3) 配料未全部展开标示, 如配料: 标示为“xxx 等”, 如果该复合配料按要求需要展开标示, 则其配料中不能使用等字代替其余配料, 应按实际添加原辅料全部标识, 包括可以食用的包装物, 如天然肠衣、糯米纸等应在配料中标明; 其次还有漏标配料的情形^[10], 如蛋糕中明确看到有添加芝麻, 但实际配料表中没有标示芝麻。

(4) 忽略配料的定量标示, 如红酒标签上声称只添加了“微量二氧化硫”, 而实际未标二氧化硫含量, 按照 GB 7718—2011 标准问答的要求, 根据 GB 7718—2011《预包装食品标签通则》和 GB 2758—2012《发酵酒及其配制酒》及其实施时间的规定, 允许使用了食品添加剂二氧化硫的葡萄酒在 2013 年 8 月 1 日前在标签中标示为二氧化硫或微量二氧化硫; 2013 年 8 月 1 日以后生产、进口的使用食品添加剂二氧化硫的葡萄酒, 应当标示为二氧化硫, 或标示为微量二氧化硫及含量^[11]。

(5) 配料中食品原料名称不规范, 常见的不规范配料名称如: 糖、油、面等, 应标示为更为规范的不引起误解的名称: 白砂糖或绵白糖、植物油或精炼植物油、小麦粉。

(6) 食品添加剂名称中有错别字, 如焦磷酸二氢二钠, 误写为焦磷酸二轻二钠; 碳酸氢钠误写为碳酸氢纳。

(7) 未标明食品添加剂的具体名称或功能类别名称和

国际编码,只标注添加剂种类名称,如配料中只标功能类别名称如甜味剂或只标食品添加剂或添加剂,规范标识应标明具体名称或国际编码,如着色剂(柠檬黄及其铝色淀)或柠檬黄或着色剂(102)。

(8)食品添加剂超范围添加,如白酒中添加甜味剂(甜蜜素),GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中要求白酒中不能添加甜味剂(甜蜜素),白酒中添加甜蜜素严重违反食品安全法^[12]。

(9)食品添加剂带入时应根据在终产品中的作用确定是否标识,如某饮料中添加果酱带入的色素最终影响了饮料的颜色,也应在配料中标明,如配料:xx、果酱(含红曲红)。

(10)添加食品添加剂后违规不标识,为提升卖点,故意隐瞒添加食品添加剂的事实,如香肠中添加亚硝酸钠,但为宣传不含食品添加剂故意删掉配料中亚硝酸钠,导致消费者无法识别真实配料。

(11)实际未添加食品添加剂,因标签制作人员疏忽或者不了解配料规则而在配料中多标了某种添加剂,如麻辣火锅料配料中标注含防腐剂(脱氢乙酸钠),实际并没有添加。

(12)使用转基因或辐照食品做配料时未标明或进行转基因或辐照说明,如实际生产中配料中添加转基因大豆油,但配料中未标明转基因,在标签其他位置也未做转基因说明,应在配料中标明转基因大豆;香辛料使用辐照过的做配料应对香辛料经辐照进行说明^[13]。

(13)配料中添加的原辅材料在标签其他位置进行了特殊强调说明和功能性宣传,但配料或其他位置没有就该配料进行定量标示,如标签上宣传富含花胶,但配料中或标签其他位置并没有标明花胶的具体含量。

(14)配料中使用了新资源食品^[14],如人参、玛咖、枇杷花,每种新资源食品的要求不同,应根据实际使用情况,按照新资源食品国家相关公告的标签标示要求,在相应的食品包装上标明每日该食品的食用限量或者标明新资源食品的每日食用限量及配料中标明添加量,公告规定需要标注不适宜人群时应在标签上标明不适宜人群。如添加人参的食品,应标明人参食用量 ≤ 3 g/d,不适宜人群:孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用;此外,5年及5年以下人工种植的人参才可作为新资源食品,如不满足此条件,仅能作为保健品的原料,普通食品不能添加,在标签标示时 also 需要注意此类细微的差别,以免对消费者造成误导^[15]。关于新资源食品目前出现的问题较多,新资源食品的适用范围、食用限量以及不适宜人群等需严格限制的。

3.3 生产日期/保质期/贮存条件

(1)进口食品的生产日期和保质期格式标识混乱,如未严格按照GB 7718—2011的规定进行标示,生产日

期标识为02.05.2019,时间可以理解为2019年05月02日,也可以是2019年02月05日,虽然目前现行有效的GB 7718—2011并未要求必须按照年月日的顺序进行标示,但这样可能会对消费者造成误导,最好按照年月日的顺序进行标示,或按照GB 7718—2011附录C:部分标签项目的推荐标示形式中C.3日期的标示形式,标为:(月/日/年):02.05.2019。

(2)生产日期和保质期印刷字迹容易脱落,很多小企业在喷印生产日期时遇水或者遇到油性物质字迹易脱落。

(3)生产日期存在双日期情况:由于打印或者印刷错误,食品包装上出现2个不同的生产日期。食品生产加工企业应注意生产日期和保质期不能涂抹修改,不能重复喷印。

(4)大包装食品内含多种独立小包装食品,外包装上生产日期未按最早的生产日期或最早到期的生产日期进行标识,常见于组装食品如酸辣粉,麻辣火锅料等。

(5)保质期时间与产品标准中规定的时间不一致,如企业自制的粥米,企业标准中规定12个月保质期,但包装上的保质期标为18个月。

(6)生产日期与生产批次混淆,生产批次采用了和生产日期同样的格式标识,只标了生产批次,未标生产日期。

(7)贮存条件存在漏标或者标识不清晰情况。

3.4 净含量/规格

净含量标识不规范情况主要有:

(1)字符高度不满足标准要求,如“净含量:2千克”字符高度不够6 mm;或只“2千克”字高度够6 mm,“净含量”3个字高度不够6 mm,此情况较常见。

(2)单位大小写错误,如规范书写是“净含量:xx kg”,在实际情况中标识为KG。

(3)净含量单位不规范,如“净含量:1000克或1000毫升”,规范格式是“净含量:1千克或1升”。

(4)净含量未标识固形物含量,如笋罐头,内容物是固液两项混合的,笋是主要可食部分,此情况应标明“固形物含量:不低于50%”等。

3.5 食品生产许可证编号、产品标准代号

预包装食品标签中应标明现行有效的食品生产许可证编号和产品标准代号,食品生产许可证编号格式和书写参照食品生产许可证中编号,由字母SC和14位数字组成,字母与数字中间无空格,如食品生产许可证编号:SC12411111410311;产品标准代号格式参照产品的执行标准、一般国家标准、行业标准、地方标准、企业标准都可以做食品的产品标准,产品标准代号由字母+标准顺序代

号+年代号组成,通常可不写年代号,没有年代号的标准以最新有效的标准为参考依据,通常字母和标准代号之间一个空格,如小麦粉的产品标准代号:GB/T 1355 或 GB/T 1355—1986。

食品生产许可证编号及产品标准代号常见错误标识包括:

(1)食品生产许可管理办法^[16]规定自 2018 年 10 月 1 日及以后生产的食品一律不允许使用 QS 标志,然而目前个别小企业依然采用 QS 标准号和 QS 标志,此行为违反食品生产许可管理办法有关规定。

(2)个别企业不具备生产资质,借用或盗用他人生产许可证号码。

(3)生产企业生产的食品上标识的生产许可证资质范围不包括该食品,如生产糕点的生产企业私自生产饮料,并在包装上使用糕点生产许可证号。

(4)食品标签漏标食品生产许可证编号。

(5)产品标准代号过期或作废或代号变更,如 SB/T 10379—2004 速冻调制食品,该标准在 2013 年 06 月 01 日已经过期,生产日期在该日期之后的不能在使用该标准,应改用新的替代标准 SB/T 10379—2012 速冻调制食品。

(6)产品标准代号漏标。

3.6 生产商信息(名称/地址/联系方式)

预包装食品标签中生产商信息标识不规范情况主要是食品标签上漏标生产者或经销者信息,如生产者或经销者名称、地址和联系方式。

3.7 其他标识

除食品名称、配料表、生产日期/保质期/贮存条件、净含量/规格、食品生产许可证编号、产品标准代号和生产商信息外,食品标签中的其他常见不规范标识情况有:

(1)除净含量外,其他强制标识部分字符高度不够 1.8 mm 高度要求,包装物最大表面积大于 35 cm²时,强制标识信息的字符高度常出现标签上信息不符合 1.8 mm 的情况,尤其是营养标签字符高度不够。

(2)食品标签上出现功能宣传,如普通食品标签上出现抗衰老,美容养颜,治疗胃病等保健宣传,按照 GB 7718—2011 标准要求,食品不属于保健食品,不属于药品,不能宣传预防治疗疾病,不得明示或暗示其具有保健作用^[17]。

3.8 营养标签

营养标签不是所有的预包装食品都必须标识的内容,GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(以下简称 GB 28050—2011)中明确了可以豁免标识营养标签的食品,本文就需要标识的食品营养标签常见不规范标识问题进行说明。

(1)未豁免标识营养标签的食品缺少营养标签。

(2)营养标签格式混乱、使用错别字,营养标签内各项目有明确顺序要求,例如,“能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠”这 5 项营养素的先后顺序是固定的,很多企业的标签顺序是随意的,如标为“蛋白质、脂肪、能量、钠、碳水化合物”;营养标签中常见的错别字如“能量”标为“热量”、“钠”标为“纳”、“营养素参考值%”标为“营养参考值%”,“NRV%”标为“NVR%”。

(3)计量单位标识错误,如能量单位“千焦”标为“卡”或“KJ”,“毫克”标为“克”。

(4)各营养素的含量值和 NRV%的修约间隔错误,如能量 1500.1 kJ,蛋白质 10 g,钠 2502.6 mg 等,规范的修约间隔在 GB 28050—2011 里已经有明确说明。

(5)0 界限值问题,一般每 100 g 或每 100 mL 食品的能量低于 17 kJ,蛋白质、脂肪、碳水化合物数值小于等于 0.5 g,钠低于 5 mg 时,营养素含量均标为 0;很多标签错误标识为每 100 g 或每 100 mL 食品 15 kJ,0.2 g,3 mg;如果某些食品以“份”作为计量单位时,应当注意营养成分“0”界限值当以每份标示营养成分时,也要符合每 100 g 或每 100 mL 的“0”界限值规定,如某食品每份(20 g)含蛋白质 0.4 g 时,应标示为 0.4 g,而不能标示为 0。

(6)能量和各 NRV%数值计算结果与标示不一致,标签上能量值理论上应等于供能营养素(蛋白质、脂肪、碳水化合物等)提供能量之和,但由于营养成分标示值的“修约”、供能营养素符合“0”界限值要求而标示为“0”等原因,就可能导致能量计算结果不一致,GB 28050—2011 规定的能量允许误差范围为 $\leq 120\%$ 标示值,超过此范围即为不合格标示。

(7)标签上强调与营养标签上信息不一致,如强调高钙低脂,在营养标签上钙和脂肪含量不符合高钙和低脂的声称,GB 28050—2011 中详细规定了各种营养声称的界限值。

3.9 产品标准中关于标签的特殊要求

(1)产品标准中有质量等级划分,但食品标签上未标明质量等级,如大米产品标准 GB/T 1354—2018 中明确规定大米分 3 个等级,按标准要求应在大米标签上标明质量等级为一级、二级或三级。

(2)啤酒类产品标准 GB/T 4927—2008 中要求标明酒精度、原麦汁浓度、警示语,但实际包装中未标明酒精度、原麦汁浓度和警示语^[18],实际包装上应按照产品标准要求标明相关信息。

(3)菜肴制品标准 SB/T 10379—2012《速冻调制食品》中要求标识产品类别、生制品或熟制品,很多企业制作过程中忽略产品标准的特殊要求,未标产品类别或

生熟制品。

除上面列举的3种较为常见的需要根据产品标准特殊要求增加标签内容的问题外,还有很多具有特殊标准要求的食品,这些食品中很多的不合格标签都是由于生产者制作标签时忽略了产品标准中对标签的特殊要求。食品标签制作者在设计标签过程中除参考GB 7718—2011、GB 28050—2011外,还应该关注各产品标准中关于标签的特殊要求。

4 预包装食品标签常见不合格项出现原因分析及相关建议

预包装食品标签不合格问题主要归结于3个方面:标签中的配料标识、营养标签(营养成分表)规范标识以及产品标准中对标签的特殊要求标识。对食品标签的影响占比最大的是配料的规范标识,包括配料的顺序、配料名称的规范性、食品添加剂国际编码准确性及适用性、新资源食品的名称规范性、新资源食品对应的食用限量,适宜人群等等。其次是营养标签的内容,营养成分表中各项营养素的数据、NRV%的数据、0界限值、修约间隔、营养素的声称等不规范标识是营养标签中常见问题^[19]。最后是部分食品执行的产品标准中对标签的一些特殊要求,如油脂需增加加工工艺标识,面食类需增加烹调加工方式、产品类别、生制品或熟制品标识等等,产品标准中的特殊要求往往是一些生产企业制造标签时最容易忽略的部分^[20]。预包装食品标签出现上述不合格项,究其原因,主要有:食品生产企业管理者对预包装食品标签的重要性认识不足,缺乏对食品方面法律法规的敬畏之心,缺少对人们健康生命权利的尊重之意,缺少企业管理专业用人的能力;市场监督管理部门对食品流通监管中存在的合格标签问题查处不够严格,导致食品生产和经营者的不合格食品在市场流通,犯罪成本过低是食品经营者放任不合格食品流通屡禁不止的主要原因;消费者对食品标签的专业知识知之甚少,给了食品经营者不合格食品流通以可乘之机。

为改善预包装食品标签不合格这一现象,应当做到以下几点:企业质量安全负责人应加强专业方面的培训和学习,将食品标签制作交给专业人员管理,有条件的企业可经第三方专业机构审核,保证标签的规范性和合格性;国家的《食品安全法》《产品质量法》《消费者权益保护法》等一系列法律在不断的完善,国家应出台法律法规鼓励消费者、知情者举报食品生产和标签不合格等违法行为,保护消费者的合法权益的同时也能促使食品行业良性发展;监管部门的依法严惩是清洁市场环境重要一环,各地监管部门应提供专业的标签管理小组,指导企业制作标准的食品标签;最后,消费者无论从保护自身健康还是提升自身专业水平角度讲,都应该更加积极主动的学习了解更多食

品标签专业知识,以维护自己的合法权益保护自己和家人的身体健康。

5 结束语

近年来,预包装食品标签承载的信息越来越被重视,食品生产和经营者应该认真对待食品标签的规范及合规性,重视食品标签是重视食品安全的重要表现。希望食品生产企业能从本文中学习总结部分标签不合格的经验,在预包装食品标签制作过程中避免出现上述问题,消费者能够更加深入了解预包装食品标签的重要性,在日常选购食品时掌握识别不合格标签的能力,最终使得食品行业健康稳定地发展。

参考文献

- [1] 程永刚,岳振峰,梁淑雯,等.进口预包装食品标签检验关键要素及问题分析[J].质量安全与检验检测,2020,30(6):70-72.
CHEN YG, YUE ZF, LIANG SW, *et al.* Analysis on key elements and problems of imported pre-packaged food label inspection [J]. Qual Saf Ins Test, 2020, 30(6): 70-72.
- [2] 田卓,屈菲,薛伟锋,等.预包装食品标签常见问题及分析[J].食品安全质量检测学报,2020,11(4):1048-1052.
TIAN Z, QU F, XUE WF, *et al.* Common questions and analysis of prepackaged food labeling [J]. J Food Saf Qual, 2020, 11(4): 1048-1052.
- [3] 何晖,郭富朝,郭泽颖.新《食品安全法实施条例》评述[J].食品科学,2020,41(11):336-343.
HE H, GUO FZ, GUO ZY. Commentary on the new Regulation on the implementation of the food safety law [J]. Food Sci, 2020, 41(11): 336-343.
- [4] 居明峰.关于散装称重食品是否为预包装食品的思考[J].食品安全导刊,2018,(32):32-33.
JU MF. Considerations on whether bulk weighing food is pre-packaged food [J]. Chin Food Saf Magaz, 2018, (32): 32-33.
- [5] 林雪娇.徐福记散装糖果包装无标识消费者难辨食品过期与否[J].福建质量管理,2011,(6):20-22.
LIN XQ. The packaging of Hsu Fu Chi bulk candy has no label for consumers to tell whether the food has expired or not [J]. Fujian Qual Manag, 2011, (6): 20-22.
- [6] TAO Y, LI J, LO YM, *et al.* Food nutrition labelling practice in China [J]. Public Health Nutr, 2011, 14(3): 542-550.
- [7] 杨明月,黄锐,庞源.预包装食品标签常见问题及规范措施[J].食品与发酵科技,2015,51(5):104-107.
YANG MY, HUANG R, PANG Y. Common problems and regulatory measures of prepackaged food labels [J]. Food Ferment Technol, 2015, 51(5): 104-107.
- [8] 余玉琴.重视食品标签问题保障消费者知情权[J].中国食品,2019,(10):130.
YU YQ. Pay attention to food labeling and protect consumers' right to know [J]. China Food, 2019, (10): 130.
- [9] 聂庆琛,彭丹,毕艳兰,等.市售含花生油的调和油品质检测及分析[J].粮食与油脂,2018,31(4):91-95.
NIE QC, PENG D, BI YL, *et al.* Quality inspection and analysis on

- commercial blend oil containing peanut oil [J]. *Cere Oils*, 2018, 31(4): 91–95.
- [10] 郑伏. B2C 和 C2C 模式下重点商品供应商的质量控制[J]. *电子商务*, 2012, (7): 52–53.
ZHENG F. Quality control of key commodity suppliers in B2C and C2C modes [J]. *E-bus*, 2012, (7): 52–53.
- [11] 段文佳, 史铭镭, 孟佳敏, 等. 浅议葡萄酒生产中使用的潜在食品过敏原及标识管理[J]. *中外葡萄与葡萄酒*, 2016, (1): 36–39.
DUAN WJ, SHI ML, MENG JM, *et al.* Briefly discussion of potential food allergens used in wine production and labeling management [J]. *Sino-overseas Grap Wine*, 2016, (1): 36–39.
- [12] 思雨. 白酒中又现甜蜜素曲阜孔府家酒被市场监管局点名通报[J]. *中国食品*, 2021, (4): 21.
SI Y. Liquor in the emergence of sweet element Qufu Kong House wine by the market supervision bureau notified [J]. *China food*, 2021, (4): 21.
- [13] 王家祺, 王君. 国内外香辛料法规对比及主要问题分析[J]. *中国调味品*, 2021, 46(2): 163–169.
WANG JQ, WANG J. Comparison of domestic and foreign spices regulations and analysis of main problems [J]. *China Cond*, 2021, 46(2): 163–169.
- [14] 唐辉, 汤立达. 我国药品与保健食品、特医食品、新资源食品的界定和监管比较[J]. *现代药物与临床*, 2020, 35(2): 372–377.
TANG H, TANG LD. Comparative study of definition and regulatory systems on drug, health food, food for special medical purpose and new resource food [J]. *Drugs Clin*, 2020, 35(2): 372–377.
- [15] 食安通. 中华人民共和国卫生部 2012 年第 17 号公告[DB/OL]. [2012-08-29]. <http://www.eshian.com/laws/10117.html>
The food on. Announcement no. 17 of 2012 of the ministry of health of the people's republic of China [DB/OL]. [2012-08-29]. <http://www.eshian.com/laws/10117.html>
- [16] 食品生产许可管理办法[J]. *中国质量技术监督*, 2010, (7): 20–23.
Measures for administration of food production licensing [J]. *China Qual Superv*, 2010, (7): 20–23.
- [17] 萨翼, 陈晓怡. 我国维生素矿物质类保健食品备案情况及未来发展趋势[J]. *食品工业科技*, 2021, 42(3): 320–325, 337.
SA Y, CHEN XY. Record of vitamin mineral supplement in China and its future development trend [J]. *Sci Technol Food Ind*, 2021, 42(3): 320–325, 337.
- [18] 卫生部. 酒精饮料须标明“过量饮酒有害”警示语[J]. *中国食品*, 2011, (19): 46–46.
The department of public health. Alcoholic drinks should carry warnings that "excessive drinking is harmful" [J]. *Chin food*, 2011, (19): 46–46.
- [19] 巩孟悦. 食品营养标签中的常见问题分析及其应对策略[J]. *现代食品*, 2020, (17): 60–63, 73.
GONG MY. Analysis of common problems in food nutrition label and corresponding strategies [J]. *Mod Food*, 2020, (17): 60–63, 73.
- [20] 戴玉婷, 葛淑丽, 刘丁, 等. 预包装食品标签标示易错点解析[J]. *食品安全质量检测学报*, 2018, 9(13): 3518–3522.
DAI YT, GE SL, LIU D, *et al.* Analysis of error prone points in prepackaged food labeling [J]. *J Food Saf Qual*, 2018, 9(13): 3518–3522.

(责任编辑: 王欣 张晓寒)

作者简介



赵雨菡, 硕士研究生, 主要研究方向为食品营养与安全。

E-mail: s20203061027@cau.edu.cn



全涛, 博士, 副教授, 主要研究方向为食品营养与安全。

E-mail: tongtao1028@cau.edu.cn