

即食食品中添加剂的祸与惑的思考

殷贺峰¹, 殷译菲²

(1. 宁夏检验检疫局; 2. 汕尾检验检疫局)

摘 要: 本文对国内外即食食品食品添加剂所引起的食品安全事件中非法使用和滥用添加剂的问题, 即食食品多种配料, 添加多种添加剂因而存在着潜在安全隐患, 以及即食食品生产中使用添加剂监管的难点进行分析, 提出即食食品生产中使用添加剂监管相应对策, 以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系的理念, 在即食食品生产中建立 HACCP 体系, 对于有效降低即食食品中添加剂的危害, 保障即食食品食品安全进行探讨。

关键词: 即食食品; 添加剂; 食品安全; 隐患

1 国内外食品安全事件部分是非法使用、滥用“添加剂”惹的祸

21 世纪以来, 世界食品安全事件频发。人类已从无所顾忌的“大饱口福”时代, 步入处心积虑的防控“病从口入”的时代, 疯牛病、苏丹红、瘦肉精、三聚氰胺……“问题食品”之多、设计范围之广、造成恶果制重, 已到了谈“食”色变的地步。人类明天还能吃什么? 食品安全问题已受到各国政府和双边贸易的空前关注。

食品添加剂是构成现代食品加工业不可缺少因素。食品添加剂是一个非常大的家族目前纳入国家标准食品添加剂近 2300 种, 分 22 个类别, 90% 食品配料里都含有食品添加剂, 可以说, 现在我们的食品离不开食品添加剂, 有了了食品添加剂才有品种各异食品, 国家规定的使用范围和剂量内合理使用食品添加剂是安全的。如果过量摄入食品添加剂, 短时间内不会有明显症状, 但致癌物一旦进入食物链, 循环反复长期积累。造成人体毒素沉积, 对神经系统、消化系统都会有非常严重的危害, 食品中非食品添加剂的使用, 引发人们对食品添加剂的关注和质疑。

部分食品安全事件的发生现象是添加剂引发, 实质是企业责任人利益驱动、“行业潜规则”、监管部

门监管失职等因素综合效应的结果。根据目前现状, 对添加剂的使用主要存在以下问题: 一是使用国家不充许使用的品种, 二是不按国家规定的使用范围和使用量; 三是为掩盖食品质量使用食品添加剂; 四是国家规定必须使用食品添加剂为降低成本, 用工业品, 代替食品添加剂; 五是随着添加剂产业的飞速发展, 符合添加剂应运而生, 各种添加剂随处可以买到。我国对于添加剂产业管理不健全, 对复合添加剂业没有统一标准, 使用者不知道符合添加剂的成分添加量随意添加; 六是标识不注明, 误导消费者。

2 即食食品的的祸与惑, 有人喜欢有人忧

如今, 进口的、国内生产的包装精美新颖, 口味多样, 品种齐全的即食食品, 在超市里、旅游景点, 中小学校门口, 销售火爆, 越来越受到消费的青睐。尤其是中小学生在多作为零食。即食食品使食用变得前所未有的便捷, 它在食品市场上的流行也就显得合情合理。但最近食品安全话题使人们开始关注即食食品的配料问题。

2.1 国内: 南方日报(2012-2-13)报道题为“学校周边即食食品存在食品安全问题”内容提要: 广州市中小学新学期今天正式开学。昨日, 广州市工商局公布的 2011 年流通环节学校周边小食品抽检结果显示,

*作者简介: 殷贺峰, 男, 毕业于华南师范大学, 宁夏检验检疫局认证监管处, 调研员, 高级工程师, 国家认监委卫生注册主任评审员, 中国 CIQ 协会技术委员会(HACCP)体系认证技术工作组专家成员, 研究方向, 出口食品安全卫生质量管理体系, HACCP 体系的建立与实施, GAP 在出口食品农产品种植、养殖基地中的应用。

即食类非发酵性豆制品合格率仅 50%,蜜饯合格率也仅 68%,不合格项目主要在于菌落总数、大肠菌群超标,超限量使用糖精钠和检出日落黄着色剂等。在 21 批次不合格产品中,有 4 批次产品糖精钠和 7 批次产品甜蜜素不合格,蜜饯多发糖精钠、甜蜜素超标,市工商局有关负责人介绍,糖精钠除了在味觉上引起甜的感觉外,对人体无任何营养价值。相反,当食用较多的糖精时,会影响肠胃消化酶的正常分泌,降低小肠的吸收能力,使食欲减退,对青少年的身体发育产生负面影响。甜蜜素作为一种食品添加剂,属于非营养型合成甜味剂,其甜度约是蔗糖的 30 倍。少数企业为了降低成本,以高倍甜味剂替代蔗糖进行生产加工。长期食用超范围、超量使用甜蜜素的产品会危害人体肝脏及神经系统,不利于身体健康。市工商局这次抽查发现,学校周边小食品检出的 21 批次不合格产品中,有 6 批次产品分别出现胭脂红、柠檬黄、日落黄和苋菜红不合格。据介绍,胭脂红、柠檬黄、日落黄和苋菜红均属于食品合成着色剂,没有营养成分,在生产过程中容易带入其他污染物,人体吸收多了会影响身体健康,对人体的风险高于天然色素。

2.2 国外:英国《每日电讯报》展开调查发现,看似简单的即食食品中所含配料数目大得惊人。马克斯-斯潘塞超市销售的一块肉馅土豆饼中有 50 多种不同来源的配料。这些配料包括提升鲜味的葡萄糖、糖化酶,起乳化作用的乳糖,增加稠度的马铃薯淀粉等。多数配料都存在于以下四种调味品中——番茄酱、伍斯特调料、菜汁料和肉汁料。

(1) 暗藏隐患:英国各大超市出售的即食食品都含有类似配料。塞恩斯伯里超市的“好滋味牛肉面”至少含有 44 种配料,维特罗斯超市的“黑豆酱牛肉”的配料多达 59 种。特斯科和阿斯达等其他超市的即食食品里的配料数量也大致如此。

(2) 食品味道好 全靠添加剂:即食食品所含配料数目众多,食品生产链也相应复杂。“地球之友”食品安全组织成员埃米莉·戴蒙德认为,复杂的食品生产链会增加食品出现安全问题的几率,加大追踪潜在问题食品“50 种配料意味着 50 种出错可能。”萨斯特恩农业食品联盟成员珍妮特·朗费尔德说。“即使食品检验部门能力再强大,面对数千样含有 50 种以上配料的食品,如何才能保证每次都 100% 正确地检验

出它们的来源、安全性和质量?”“这不得不让我们对即食食品里包含这么多配料的原因展开思考。”

3 即食食品的发展来势迅猛

3.1 国内:我国目前食品行业生产水平较低,整体生产条件和管理水平也较低,规模化、集约化的生产经营方式整个食品行业中占比不高,分散经营,小作坊、小企业众多,据统计全国目前有食品生产加工企业 44.08 万家其中 10 人以下的小企业、小作坊约占 80%。因而给食品安全造成重大隐患。目前,国际一些国家经济的疲软,购买力的下降,国内中小、传统小食品生产企业,各类出口即食食品应运而生,在宁夏就有苹果、柠檬、草莓、甘草、奶味枸杞果脯、果糕;牛肉、羊肉、鸡肉复合风味调味酱;甘草、孜然、麻辣味牛肉脯、干等各类即食食品生产企业在申请“出口备案”。

3.2 国际泰国泰华农民研究中心预计,2012 年泰国食品对中国出口总值可望达 21 亿美元,年同比增长 14%。“世界食品有潜力扩大中国市场,以满足中国由于人口增长而耕地面积减少以及随收入提高和城市人口比例提高而出现的消费者行为发生变化等因素所产生的对进口食品趋向增长的需求。有潜力扩大向中国市场出口的各类食品产品、即食食品等高附加值产品”。“中国 2012 年上半年进口食品年同比增长 24%,进口食品贸易额已经接近出口食品。”国外食品的进口,同时将会有大量的即食食品进入中国食品市场,对于这种较为特殊的产品有必要未雨绸缪,进行风险分析研判,确定风险信息级别。应高度重视对进口即食食品的检验检疫。

4 即食食品生产中添加剂监管的难点与对策

即食食品的多种配料,添加多种添加剂、非法添加和滥用食品添加剂,因而存在着潜在安全隐患,对与日俱增的消费者的身体健康潜隐着严重危害。

4.1 难点

(1) 是新型食品添加剂和化学品层出不穷,各国难以及时出台新的监管规定加以规范。

(2) 是食品添加剂的监测手段落后也是放纵添加剂的另一主要原因,食品中添加剂不属于常规检测项目。有些食品加入多种添加剂后发生了一些变化,

很难检测原物。也就是说检不准。

(3) 是现在的规范是多年前制订的,目前的情况已经发生变化,没有及时用新知识更新即食食品检验规范。

4.2 对策

(1) “企业是食品安全第一责任人,企业法人对食品安全负总责。”企业领导的意识、诚信是决定食品安全的根本。企业领导的相关法律法规的学习、食品安全的意识,诚信应与时俱进。

(2) 添加剂的使用有几个基本的原则,生产技术上是否必需,如果生产上没有这个需要,就完全没有必要用。即使有需要,对食品添加剂尽量要少用,毕竟是化学物质。

(3) GB-2760-2011 食品添加剂使用标准 规定在使用量上,有一个具体含量,还有一种是没有具体的含量,按照正常的适量来使用适量使用,但适量使用也不等于是无限制的使用,其实在达到要求以后,要尽量少用。

(4) 监管比检测更为重要,对即食食品生产企业如何监管。对进厂添加剂如何查验、对非食品添加剂如何确保不进入食品加工环节、在食品加工中必须使用的食品添加剂的剂量控制等等,这就需要我们尽快制订切实可行的措施,建立完整的检验监管体系,打造高效、快捷、准确的检验检疫模式,保证进厂食品添加剂的安全,确保出厂即食食品质量安全卫生。

(5) 在即食食品生产中使用中添加剂的使用必须做好详细记录,借鉴国外马克斯-斯潘塞公司有关部门可以在30分钟内找出所有配料的来源,而且精确度高达95%。在生产过程中实行的监督管理措施比生产其它食品更为严格。

(6) 建立科学、完善的食品添加剂标准系统。借鉴世界上一些发达国家的先进经验,进一步细化和规范食品添加剂的生产、使用领域内的法律制度,制定出切实可行的食品添加剂生产、使用方面的具体标准。同时,要提高中国的食品添加剂安全标准,使中国的食品添加剂安全标准与国际标准相接轨。

(7) 经过近10年来(HASSP)的应用对食品安全控制起到至关重要的作用,最大限度地保障食品安全卫生和消费者健康,虽然即食食品的多种配料,

添加多种添加剂因而存在着潜在着安全隐患,但是HACCP在控制食品安全方面的成功经验为如何加强即食食品的监管提供了可行之路。以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系的理念,在即食食品生产中建立HACCP体系,这样才能有效降低即食食品中添加剂的危害,保障即食食品食安全。

5 结语

“民以食为天,食以安全为先”。最近国家质检总局领导在宁波“食品质量安全风险排查专项工作会议”上要求:进一步做好进出口食品安全工作,必须加强分析管理。过去的工作实践和当前的食品安全形势告诉我们,进出口食品安全工作,关键不能仅是问题出现之后的惩处、补救,更重要的是在问题发生之前,通过科学方法,尽早捕捉问题发生的苗头、趋势,及时组织研究和评估。并果断采取控制措施有效预防问题发生,只有加强风险管理,做到预防为主,防范在先进出口食品安全工作。并强调:工作有新举措:一是要以企业为抓手,加强进出口食品监管;二是要建立预防为主,防范在先的风险管理体系。对于目前面临“即使食品检验部门能力再强大,面对数千样含有50种以上配料的食品,如何才能保证每次都100%正确地检验出它们的来源、安全性和质量?”的监管、检测难点,“一是要以企业为抓手,加强进出口食品监管;二是要建立预防为主,防范在先的风险管理体系”的举措,对于解决即食食品的多种配料,添加多种添加剂、非法添加和滥用食品添加剂,存在潜在着安全隐患,有效监管、控制即食食品中添加剂的危害,保障即食食品食安全是事半功倍,最有效的解决捷径。

参考文献

- [1] 出口食品生产企业安全卫生质量管理学习读本[M]. 南京大学出版社, 2010.
- [2] GB-2760-2011 食品添加剂使用标准
- [3] 破食品安全监管的瓶颈应提升预警能力. 法制日报, 2011年6月6日.
- [4] 苏丹红事件引发关注 即食食品安全隐患威胁全球 新华社专稿