

规范餐饮店使用食品添加剂 约束“科技与狠活”

《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告(征求意见稿)》公开征求意见

最近,网络上一个与食品添加剂相关的热词“科技与狠活”刷屏无数,与之相关的抖音话题“海克斯科技”“三花淡奶”等的累计播放次数超过8亿,食品添加剂的使用再次引起大众的关注。

近日,新快报记者从市场监管总局了解到,《关于进一步规范餐饮服务提供者食品添加剂管理的公告(征求意见稿)》(简称《公告》)正面向社会公开征求意见。《公告》指出,餐饮服务提供者应当严格遵守《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂使用原则,明确允许使用的食品添加剂、使用范围及最大使用量,规范食品添加剂管理。《公告》鼓励餐饮服务提供者向消费者承诺规范使用食品添加剂,公示食品添加剂使用情况。餐饮业内人士认为,此举可以倒逼餐饮企业合规使用食品添加剂,让餐饮食品安全得到进一步保障。

■新快报记者 陈福香



■廖木兴/摄

相关链接

《农产品零售市场食品安全管理操作指南》试运行
农副产品食品
添加剂纳入管理

近日,全国城市农贸中心联合会发布《农产品零售市场食品安全管理操作指南》(简称《指南》)实操试用通知,从11月1日起,在部分试用农产品零售市场开始试运行。《指南》明确提出在农产品销售环节,定期检查食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用的保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等相关产品,确保符合食品安全国家标准。

《指南》对零售市场的农副产品进场、销售等环节的食品添加剂也作出了明确规定,比如在进场环节中明确要求,对于超范围、超限量使用食品添加剂的,使用的保鲜剂、防腐剂、添加剂、包装材料等食品相关产品未按照国家有关强制性标准及其他农产品质量安全规定的,明确禁止销售。

“《指南》力求解决批发市场和零售农贸市场遇到的问题,有的市场在行业细分领域里产品准入标准遇到问题,例如如何判定水产、蔬菜、水果、蛋类等初级农产品,是否符合市场准入规定。”《指南》课题组介绍,《指南》在这方面列出了非常详细的标准,以及冷库等仓储管理、运输管理、环境管理日常检查监管等基本要求和操作细则,可以说是农产品市场食品安全管理工作非常方便的使用手册。

据介绍,《指南》已在全国东、中、西部主要农产品批发和零售市场试运行,计划到今年年底,后期将根据市场反馈的意见作出修改调整,并经专家组论证后,由全国城市农贸中心联合会统一组织在全国范围推广使用。



1 鼓励餐饮店公示食品添加剂使用情况

不管是包装食品还是餐饮店的出品,都涉及到添加剂的使用。包装食品有国标《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)和《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014),消费者可以通过标签和配料表了解食品的营养构成和食品添加剂的使用。而对于现场制作加工的各种食品,消费者却难以得知其食品添加剂的使用情况。

市场监管总局起草的这份《公告》规定,《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》有最大使用量规定的食品添加剂,餐饮服务提供者应采用称量等方式定量使用。

使用该标准规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的,应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。也就是说,餐厅厨师炒菜今后不能再“一把抓”,随心所欲地用添加剂了。

值得注意的是,这次《公告》规范的对象不是食品加工企业,而是“餐饮服务提供者”,也就是与我们日常生活密切相关的餐饮店,这些场所恰恰是食品添加剂监管的短板。

《公告》还强调了公开性原则,“鼓励餐饮服务提供者向消费者承诺规范使用食品

添加剂,公示食品添加剂使用情况”,期待未来会形成公示效应,让更多餐饮机构主动说明使用食品添加剂的情况。

“色香味俱佳是厨师的最高追求,但在食品添加剂的使用上却不尽相同。”资深厨师何枫告诉新快报记者,对添加剂的使用,每个厨师都有自己的心得经验,公示添加剂可以更统一和量化,同时也倒逼餐饮企业合规使用食品添加剂。

一家连锁餐饮企业负责人陈先生认为,此举可以让职能部门更方便地监督餐饮企业使用食品添加剂的情况,也保障了消费者的知情权和选择权。

2 生活中超97%食物都含有食品添加剂

网络主播辛吉飞因为用食品添加剂合成各种食品,引爆了食品添加剂的相关话题。新快报记者在抖音平台上看到,其最近一则关于香肠制作的视频,播放量超过了800万。“辛吉飞的走红提高了大家对食品添加剂的关注,但他曝光的多是违规使用食品添加剂的问题,我们不必谈‘添加剂色变’。”一家不愿具名的食品工厂负责人杨先生说。

“早在汉朝时期,古人就用卤水做豆腐,随着食品工业的发展,才有了松软细腻的蛋糕、软糯滑溜的冰激凌,这些都是添加剂的功劳。”山东省食品药品检验研究院、高级工程师车秀明在一则科普视频中介绍,食品添加剂的使用需要经过严格的审

批,只有工艺技术上确有必要,同时经过风险评估,安全可靠的食品添加剂才能批准使用。因此,在食品安全国家标准范围之内,合理使用食品添加剂对健康没有危害。

在食品中添加食品添加剂,是为了让食品口感或品质更好、保存时间更长、更加安全等,当中一大部分是天然物质。有资料显示,我国食品添加剂的使用历史可以追溯到6000年前的大汶口文化时期,当时酿酒用酵母中的转化酶(蔗糖酶)就是食品添加剂,是食品用酶制剂;卤水点豆腐距今已有两千多年历史,卤水就是一种食品添加剂;炸油条使用的小苏打也是食品添加剂,也已有一千多年的历史。

目前我国允许添加的食品添加剂有23

个类别、2400个品种,包括防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、乳化剂等,而我们生活中超97%的食物内都含有食品添加剂。如面包饼干内含有膨松剂,巧克力冰淇淋内含有乳化剂,可乐中有着色剂等等,就连日常吃的大米、面粉、油等也同样含有添加剂,大米、面粉内也含有防腐剂,油内含有抗氧化剂等。

2018年10月,市场监管总局发布实施了《餐饮服务食品安全操作规范》,其中对食品添加剂的使用作出明确规定,包括不得采购不符合食品安全标准的食品;应按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定的品种、范围、用量使用食品添加剂;不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。

高温灭菌乳类产品,本身是采用灭菌方式生产,无菌方式灌装,也不需要添加防腐剂。这些产品若标识“不添加防腐剂”就是误导消费者。

车秀明指出,食品安全的最基本保障是从正规厂家、超市、市场购买食品;其次是丰富食谱,摄入更全面的营养,降低整体的食品安全风险;最后,关注配料表,学会看营养标签,通过合理膳食,达到健康饮食的目的。

3 不含防腐剂、零添加可能是误导

记者查阅资料发现,世界各国对食品添加剂的定义不尽相同,联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)联合食品法规委员会对食品添加剂定义为:食品添加剂是有意识地一般以少量添加于食品,以改善食品的外观、风味、组织结构或贮存性质的非营养物质。

中国营养学会原理事长程义勇曾向媒体表示,食品添加剂可以改善食品品质和色、

香、味,集防腐、保鲜、加工工艺于一身,简单说没有食品添加剂就没有现代的食品工业。

尽管近几年大众的健康意识有所提高,但多数人对食品添加剂依然是一知半解。比如看到“不含防腐剂”“零添加”这样的字眼时,消费者通常会感觉更安全,但这样的食品真的就是最好的吗?实际上不能一概而论。比如腐乳类,含盐量非常高,微生物无法生存,通常不需要使用防腐剂;超