

官方消息

粮食部门及不少生产企业建议停用增白剂

9月12日,《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》结束征求意见,截至8月底,秘书处已收到约100条公众建议。

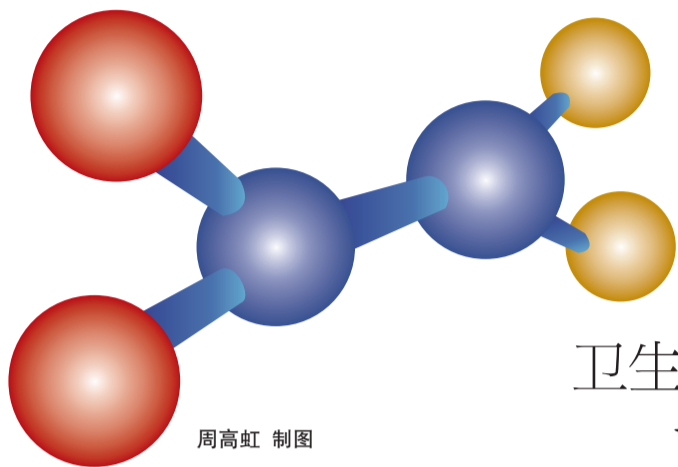
公众建议主要分为三类,其中包括建议修改标准中某些食品分类系统、修改某些添加剂使用范围和使用量的具体指标、建议修改食品添加剂名称。卫生部有关负责人表示,所收集意见建议将进行归类,组织专家召开专题会议,对意见建议进行逐条研究。

在《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(征求意见稿)中,被人们俗称为“面粉增白剂”的过氧化苯甲酰,依然被列入面粉处理剂,这再次引来业界关注和讨论。此前,粮食部门及不少生产企业建议在面粉中停用过氧化苯甲酰。

对此,卫生部有关负责人表示,卫生部正在协调有关部门,研究撤销过氧化苯甲酰作为面粉处理剂及其相关配套政策。

据介绍,根据国家粮食局等提出的撤销过氧化苯甲酰作为面粉处理剂的建议,卫生部多次组织全国食品添加剂标准化技术委员会(以下简称标委会)进行研究,以及撤销后处理措施的论证工作。

该负责人说,撤销工作涉及面广,为尽可能降低对相关产业和贸易的影响,需要妥善决定撤销政策过渡期、市售产品食品处置、产业影响、进出口贸易等配套政策。



周高虹 制图

民以添为食

97%的加工食品都含有添加剂
添加剂的种类达到2300多种

卫生部正在研究撤销面粉中可添加增白剂规定
专家说,食品添加剂说到底还是道德问题

盘点

在食品常见的添加物中,有哪些是在国家规定范围内的食品添加剂?哪些又是新的、尚存在争议的添加物?有没有根本就允许添加的物质?食品中随处可见的防腐剂如何进行监管?

对这些公众关心的问题,食品专家进行了解读。专家认为,目前引起消费者缺乏安全感的并非食品添加剂,而是禁止被添加的非食用物质。比如轰动一时的三聚氰胺、苏丹红等。而现在正被热炒的“一滴香”,同样身份不明,引人关注。

【对话】

“食品添加剂说到底还是道德问题”

资料显示,目前,97%的加工食品都含有添加剂,添加剂的种类也达到了2300多种。食品添加剂和非食用物质如何监管?就这些问题,中国农业大学食品学院营养与食品安全系主任何计国近日接受了记者的采访。

记者:如何保证小的企业使用食品添加剂不会超过限定值?

何计国:非常难。添加剂检查起来对国家和企业都是非常难的,而且如果几千种都检查,成本非常大。

此外,有些企业添加剂超标是无意识的。比如面粉企业是按量加的增白剂,但是制造增白剂的企业,已经在溶剂中多加了。

这是一个质量链,所以,食品添加剂说到底是一个道德问题。

记者:那执法部门如何监督这种情况?

何计国:这个真没法查。

现在食品真正出问题,往往是出在非法添加物,即不在名录非食品添加剂,比如苏丹红、吊白块、三聚氰胺。

记者:不能从制度设计上避免非法添加物吗?

何计国:不能。大街上随便看到一个人,你知道他就会犯罪吗?除非他拿刀子捅人,实施犯罪行为,你才能去查。

记者:你的意思是只有出了事儿才能去查。比如“毒奶粉”的事情,出了“结石宝宝”才能去查。

何计国:是的。

记者:这样可能会付出生命的代价。

何计国:很多情况下是这样的。当然还有两种情况可以查出非法添加物,一种是对过去曾经发生过非法添加物的现象进行检查,一种是通过举报进行检查。

据《新京报》

【过氧化苯甲酰】

“面粉增白剂”去留引争议

过氧化苯甲酰是我国上世纪80年代末从国外引进,并在面粉中普遍使用,被俗称为“面粉增白剂”。

近年来,是否允许在面粉中继续使用增白剂已成为争论不休的老问题。争论主要集中于两个方面:一是否危害使用者的食用安全,另一方面国家是否已经禁用。

主张禁用过氧化苯甲酰的人认为,过氧化苯甲酰只是面粉增白剂,对面粉只有增白作用,对面粉质量无实质提高。有人甚至认为,长期食用过氧化苯甲酰可能会引起慢性苯中毒。

“这完全是误解。”食品安全专家、中国工程院院士陈君石12日对记者说,“如果说面粉中使用过氧化苯甲酰会带来安全问题,必须拿出数据才能证明。”

陈君石曾任中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所副所长,中国毒理学会副理事长。他曾明确表示,不赞同禁用过氧化苯甲酰。

在刚刚结束征求意见的《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中,过氧化苯甲酰被定位为面粉“处理剂、漂白剂”,最大使用量是每公斤0.06克。有关专家表示,这一用量与过去的标准相比没有发生改变。

“我国对食品添加剂的限量制定标准是非常谨慎的。在这一标准下使用,不会引起安全问题。”陈君石强调,这有明确的实验数据。



【一滴香】是否属添加剂无定论

根据报道显示,“一滴香”的成分中含有“酶解肉膏、水解食物蛋白、氨基酸等”物质。

个别餐馆使用“一滴香”作为调味品,制作米线、火锅、麻辣烫等食品,其标榜的“鸡汤”、“大骨汤”实际都是用其调制而成的。

霍军生说,根据目前的信息看,“一滴香”并不都是添加剂,更像复合调味料。氨基酸是添加剂,酶解肉膏也是一种水解蛋白。但是,问题是目前还不知道“一滴香”中是否还有其他物质。

北京一轻高级技术学校食品检验专业主任王旭峰也表示,“一滴香”更像是一种复合食品添加剂,就像是商家知道了某一种浓汤的物质成分后,就用化学方法和香精去合成。

对于正规食品添加剂厂家生产的“一滴香”,王旭峰认为,只要符合国家管理规范,在烹饪过程中使用可起到调香作用,但是对于小企业生产的“一滴香”,王旭峰则提醒消费者要多加注意。

虽然目前还没有显示出食用“一滴香”导致伤害的病例,但是王旭峰认为,这表明,食品添加剂已经从食品加工业进入到餐饮业。厨师没有经过严格的训练,所以不知道在使用时应该加多少剂量。这在用量的监管上提出了新的难题。



【防腐剂】防腐剂滥用也有风险

我国规定可使用的防腐剂有苯甲酸、苯甲酸钠、山梨酸、山梨酸钾、丙酸钙等数十种。

“如果没有防腐剂,这个世界会是什么样子?你只能吃新鲜的食物,不能长途运输,就可能造成人类食物不够的问题,还会引来食物涨价。”中国农业大学食品学院营养与食品安全系主任何计国毫不隐晦地说,无论是不是化学物质,只要在适量范围内使用,就是安全的。

在食品添加剂名单中,防腐剂被定义为防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。“防腐剂有利于食物的保存和持续供应。比如饮料,如果腐败变质产生天然毒素,危害性更高。但是现在主要的问题是,出现了用得太多的风险,所以主要的方式就是要进行严格的使用量的管理。”中国疾控中心营养与食品安全所霍军生认为。



【亚硝酸盐】限量内使用不会引起中毒

能够进入食品添加剂名单的物质,都要经过毒性的试验,但是在食品添加剂中,却有一种有毒的物质名列其中,它就是亚硝酸盐。

亚硝酸盐俗称“硝盐”,主要指亚硝酸钠和亚硝酸钾,是一种白色不透明结晶的化工产品,形状极似食盐。肉类制品中也允许作为发色剂限量使用,由亚硝酸盐引起食物中毒的概率较高。

在刚结束征求意见的《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中,记者搜索到了“亚硝酸钾、亚硝酸钠”的名称。

“对于这样的物质,用与不用需要根据情况进行取舍。”何计国说,亚硝酸盐毒性相对比较大。“但是,世界上没有一个国家禁止在香肠里面添加亚硝酸盐。”何计国解释道,它可以抑制肉毒梭状芽孢杆菌,而这种菌所产生的肉毒毒素毒性很强,是已知的最毒的一个毒素,纯品4克就可以毒死50万人。

目前,因食用亚硝酸盐中毒的案例,都为误食。

何计国说,我国在肉食品的亚硝酸盐定了两类标准,中式肉制品是不大于每公斤30毫克,西式是每公斤70毫克。“这也可以理解,中式火腿往往是煮熟了做的,但是西式往往是生肉制作,所以菌会多,不然无法控制肉毒菌的滋生。”他强调说,这两种标准都是安全的。

