

进口食品中的添加剂监管须用重典

□ 曾岳峰 刘海岳

近年来,我国进口食品数量持续增加,国际供应链愈加复杂,全球食品安全问题多发。部分生产企业为使食品更有卖相、货架期更长,不按照我国标准要求滥用食品添加剂的现象频频出现,甚至存在为了迎合消费者青睐“无添加”“零添加”食品的心理,故意隐瞒食品添加剂的使用情况。

新修订的《中华人民共和国食品安全法》已于2015年10月1日实施。新法规定:“国家出入境检验检疫部门对进出口食品安全实施监督管理,进口食品应当符合我国食品安全国家标准。”意味着检验检疫部门对进口食品的执法把关将由“安全与质量并重”向“重在安全”转变,守住食品安全底线是检验检疫部门应尽职责。

新《食品安全法》框架下进口食品中添加剂监管面临如下突出形势:一是执法定位进一步明确。新《食品安全法》规定:“境外出口商、境外生产企业对进口食品

标签、说明书的内容负责,且禁止生产经营用非食品原料生产的食品和超范围使用食品添加剂的食品。”从法律层面看,相关企业必须对进口食品标签的真实性和准确性负责,检验检疫部门一旦发现标签内容弄虚作假,不应作为技术问题再给予进口商技术处理机会,而应评定为食品安全问题,按照相关法律法规严肃处理。二是执法压力进一步加大。凸显进口食品中添加剂滥用问题进一步广泛,须引起高度重视。三是执法难度进一步升级。一方面,进口食品中添加剂使用具有隐蔽性的特点。另一方面,食品中添加剂种类繁多,即使通过风险分析缩小范围,检出企业隐瞒滥用添加剂仍如“大海捞针”。

对于进口食品中滥用添加剂的违法行为,如不严厉打击势必滋长部分违法企业的侥幸心理,推动形成行业“潜规则”,更有可能引发系统性和区域性的食品安全事故,对公众健康、社会稳定、政府公信力等造成难以估计的损失。对此,笔者认为,检验检疫部门应打出一套“内外兼修

的组合拳”,做到“事先、事中、事后”全过程监管。

预防为主、提高门槛,强化企业食品安全首责意识。应落实新《食品安全法》有关要求,充分依托国家质检总局的进出口食品进出口商备案系统,严格实施进出口商备案及食品进口、销售记录的要求,建立完整的追溯链条。具体上,进口商应建立境外出口商、境外生产企业审核制度,确保向我国出口的食品符合法律法规和标准要求,并对标签、说明书的内容负责。检验检疫部门应有重点、有层次地提高进口食品准入门槛,对高风险的进口食品可要求企业提供检测报告;对同一原产国(地区)发现多起恶性违法添加行为的,可对该国(地区)的此类输华产品实施生产企业注册管理。同时,应不断强化食品生产经营者是食品安全第一责任人的意识。

风险分析、科学施检,不断提高非法添加检出率。应全面收集非法添加非食用物质、滥用食品添加剂的有关风险报告

和舆情信息,充分发挥质检总局和各直属检验检疫局进口食品检验监督专家组的作用,对各类食品和可能非法添加物开展深入的风险分析,制定合理的《进口食品安全监控计划》,并探索结合区域特点有针对性地制定重点检测计划,科学施检、全面布控,不断提高滥用食品添加剂的检出率。同时,应加大对滥用添加剂不良记录的企业及其产品检验频次和监管力度,打击违法企业的侥幸心理。

分类管理、敢用重典,对不法企业予以严厉处罚。对不法企业采取决不姑息放纵的态度,敢用并善用法律法规和行政手段,实施分类管理:对违法违规情节较轻的企业纳入进口食品不良记录管理,采取严格的风险控制措施,既督促企业提高进口食品安全水平,又客观上提高企业的违法违规成本;对情节严重或屡次违法的企业,建立食品退出机制,纳入“黑名单”管理,取消其进口食品资格并通报出口国官方管理机构;发现违法《食品安全法》有关条款的,还应依法追究其法律责任。

【专家解读(之四十三)】

焦糖色中4-甲基咪唑的科学解读

本期专家:

钟凯 国家食品安全风险评估中心
副研究员,食品安全博士

一、背景信息

近几年,“可乐中焦糖色致癌”,“酱油中焦糖色致癌”等的说法引起人们对焦糖色安全性的广泛关注。那么焦糖色是否安全呢?

二、解读

(一)什么是焦糖色素。

焦糖色素,它是一种应用广泛的食品添加剂(着色剂)。国际上按焦糖色素生产工艺的不同将其分为四类,分别是ClassI:普通焦糖;ClassII:亚硫酸盐焦糖;ClassIII:氨法焦糖;ClassIV:亚硫酸铵法焦糖。氨法和亚硫酸铵法生产焦糖色素过程中会产生副产物4-甲基咪唑,此类焦糖色素可使食品颜色呈黄棕色泽,常用在可乐、酱油、咖啡、面包、糖浆、肉汁与啤酒中。

(二)焦糖色和4-甲基咪唑研究现状。

国际癌症研究机构(IARC)将4-甲基咪唑列为2B级致癌物,即对动物有明确的致癌性,对人类致癌性证据不足。2011年美国加州的将4-甲基咪唑列入致癌化学品清单中,并设定4-甲基咪唑的致癌潜能为0.04(mg/kgbw-day)。

台湾卫生研究院研究显示4-甲基咪唑对大鼠具有肝毒性、神经毒性及生殖毒性和致癌性,暂无人类临床研究结果。

欧盟食品安全局(EFSA)评估结果显示焦糖色素既不具基因毒性,也不会致癌,而且没有证据显示焦糖色素对人类的生殖能力或儿童的发育有不良影响。即使进食含焦糖色的食物而摄入最高水平的4-甲基咪唑,其安全问题亦是微不足道,焦糖色素(不分类别)每日允许摄入量(ADI)值为300mg/kgbw,氨法焦糖色素的ADI为100mg/kgbw。

可乐和酱油中的致癌隐患主要来自4-甲基咪唑。以上研究结果可以看出,



4-甲基咪唑有动物致癌性,由于缺乏人体临床研究结果,无法判断其对人类致癌性。

(三)各个国家对焦糖色和4-甲基咪唑监管现状。

目前,联合国粮农组织(FAO)、世界卫生组织(WHO)、国际食品添加剂联合专家委员会(JECFA)均确认焦糖色素是安全的,使用时需遵循良好操作规范,但对焦糖色素中4-甲基咪唑做了具体限量的规定。

其中,我国对氨法焦糖色素中4-甲基咪唑限量规定为200mg/kg(以颜色当量计下同),亚硫酸铵法焦糖色素中4-甲基咪唑限量规定为200mg/kg;欧盟对氨法焦糖色素中4-甲基咪唑限量规定为200mg/kg,亚硫酸铵法焦糖色素中4-甲基咪唑限量规定为250mg/kg;美国对氨法焦糖色素中4-甲基咪唑限量规定为250mg/kg,亚硫酸铵法焦糖色素中4-甲基咪唑限量规定为250mg/kg。

JECFA设定氨法焦糖色素和亚硫酸

铵焦糖色素的ADI为0-200mg/kgbw。

EFSA设定的焦糖色(不分类别)ADI值为300mg/kgbw;氨法焦糖色素ADI为100mg/kgbw。

三、专家建议

专家表示,对于氨法或亚硫酸铵法焦糖色,按照JECFA设定ADI0-200mg/kgbw计算,焦糖色素中4-甲基咪唑的每日摄入量应小于0.04mg,可算出60kg的成人每天允许摄入的焦糖色素小于12g,其中的4-甲基咪唑应小于2.4mg。同理,按照EFSA设定的氨法焦糖色素ADI为100mg/kgbw计算,4-甲基咪唑摄入量应小于1.2mg/day。

美国消费者健康维护组织公共利益科学中心(CSPI)提供的数据认为每听可乐中的4-甲基咪唑含量为200微克(0.2毫克),以此值推算,每天摄入12瓶可乐也不会对人体造成损伤。

因此,4-甲基咪唑在正常膳食摄取下是安全的,对于饮食偏好可乐或含有焦糖色产品的消费者,可能有一定的风险,需要控制食用量。

国务院食品安全办日前印发指导意见要求,农村集体聚餐的举办者和承办者要在聚餐活动前,将聚餐菜单、举办地点、预期参加人数等提前向本村食品安全信息员报告。

此规定出台后,有人质疑称这样做是对农村群体的歧视,对此,笔者并不认同。为何城镇居民集体聚餐无需事先报告而农村集体聚餐则要事先报告呢?要回答这个问题,其实很简单。

基于条件限制,农村居民因婚丧嫁娶等事宜举办的聚餐,几乎都在餐饮服务机构之外的场所进行,即通常所说的流水席。群体性聚餐本就不是小事,必须排除安全隐患,农村宴席引发集体食物中毒的事件不是没有。尤其是作流水席的厨师与帮厨人员的身体健康状况,举办宴席所用食材与餐具的卫生状况令人担忧。流水宴席的制作者本就是临时组建、流动作业的“草台班子”,一旦发生食物中毒等意外事件,经常难以追责,无法维护受害者权利。

因此,要求聚餐前须报告有关事项的政策,将强化食品安全风险防控。当然,于民有利的好事也要防止在执行过程中走样。政府应注重宣传与因势利导,鼓励行为人为自觉主动履行责任,做到及时服务,上门指导,减轻群众负担。

(人民网)

农村聚餐报告要防走形式