

国务院发展研究中心市场经济研究所原所长、研究员任兴洲：
供给侧改革重塑中国餐饮经济布局

供给侧结构性改革是指主要从生产和供给端入手,通过解放生产力,提升竞争力,促进经济发展。

加快推进供给侧结构性改革,以矫正供需结构扭曲和要素资源错配,减少无效和低端供给,扩大有效和中高端供给,促进要素流动和优化配置,实现更高水平的供需平衡。

随着两个翻番的实现,消费结构将进一步升级:多样化、个性化、定制式、体验式的消费成为主要特征,要求企业把握市场需求变化、细分市场,调整和优化供给结构。

供给侧结构性改革是指主要从生产和供给端入手,通过解放生产力,提升竞争力,促进经济发展。其核心在于通过生产要素的重新整合,改善和优化供



给结构,提高全要素生产率,促进经济平衡健康发展。

自去年开始,国家多次强调推进供给侧结构性改革,表明中国经济面临中长期的、结构性的矛盾,供给侧已经越来越不适应市场需求的变化,亟须加快推进供给侧结构性改革,以矫正供需

结构扭曲和要素资源错配,减少无效和低端供给,扩大有效和中高端供给,促进要素流动和优化配置,实现更高水平的供需平衡。同时,供给侧结构性改革不是不要“需求侧管理”,而是要从供给和需求两端发力,推进结构性改革,着力培育壮大“新动

能”,下决心提升改造“旧动能”。

推进供给侧结构性改革,就是为了聚集经济增长的有效动能。既是促进结构调整,转变发展方式的需要,也是立足于短期又着眼于长远的发展需要;是寻找中国新增长动力的客观要求。

供给侧结构性改革主要包括:制度、结构、减赋、创新等多个方面的内容,通过“三去一补一降”的具体措施,推进产业迈向更高水平。但同时,需求侧管理仍是“十三五”的重要任务。

“十三五”时期我国消费总量仍将保持较快增长,即使以10%年均速度增长,到2020年也将比2013年翻一番。随着两个翻番的实现,消费结构将进一步升级:多样化、个性化、定制式、体验式的消费成为主要特征,要

求企业把握市场需求变化、细分市场,调整和优化供给结构。

事实上,餐饮行业结构调整与转型创新已经开始。“八项规定”出台后,居民消费需求变化倒逼结构调整,大众化、商务消费成为主流趋势,企业管理得到提升和创新,品牌战略得到强化,餐饮产业链条也随之开始出现变化。

“十三五”期间,餐饮企业须在新常态下提升产品品质,创新产品和服务。提高要素生产率,通过流程再造,提升精细化管理水平,整合产业链,降低成本,提高效益。依托龙头企业和科技带动,实现专业化生产、规范经营管理、社会化服务和区域化布局,提升产业化发展水平。强化食品安全意识,完善和贯彻相关行业标准。

【专家解读(之六十五)

关于在食品中使用二氧化硫的科学解读

本期专家:

陈 芳 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授
郭剑雄 国家糖业质量监督检验中心、全国制糖标准化技术委员会教授级高工
曹雁平 北京工商大学食品学院教授

一、背景信息

食品药品监管部门抽检发现部分蔬菜、水果制品、白砂糖等二氧化硫含量超标。那么,二氧化硫究竟是什么?如何应用于食品工业中?对人体健康是否有危害?是否可以应用于果蔬制品、白砂糖及相关制品中?国内外对此有哪些相关的法规标准?本期为您解读。

二、专家观点

(一)二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂,在食品工业中发挥着护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂,通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中,或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理,发挥护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。比如在水果、蔬菜干制、蜜饯、凉果生产,白砂糖加工及鲜食用菌和藻类在贮藏和加工过程中可以防止氧化褐变或微生物污染。利用二氧化硫气体熏蒸果蔬原料,可抑制原料中氧化酶的活性,使制品色泽明亮美观。在白砂糖加工中,二氧化硫能与有色物质结合达到漂白的效果。

(二)按照标准规定合理使用二氧化硫不会对人体健康造成危害,但长期超限量接触二氧化硫可能导致人类呼吸系统疾病及多组织损伤。

每一个食品添加剂在列入标准之前,均需经过严格的风险评估。只要通过风险评估,获得批准并按照标准规定和相应质量规格要求规范使用就是安全的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)中允许使用的食品添加剂都是经过安全评估的,在符合标准情况下使用的二氧化硫,不会给消费者的健康带来损害。

以食糖加工为例,食糖中的二氧化硫残留主要是由于制糖过程中使用硫磺作为加工助剂产生的二氧化硫用于澄清和脱色,制糖原料及其他加工助剂可能含硫也是导致食糖中存在二氧化硫残留的原因之一。少量二氧化硫进入体内后最终生成硫酸盐,可通过正常解毒后由尿液排出体外,不会产生毒性作用。但如果人体过量摄入二氧化硫,则容易产生过敏,可能会引发呼吸困难、腹泻、呕吐等症状,对脑及其它组织也可能产生不同程度损伤。

(三)国际多个国家和地区二氧化硫的使用限量及残留量均有明确规定。

国际上多个国家和地区对二氧化硫的使用均有明确的规定。国际食品法典委员会(CAC)、欧盟、美国、澳大利亚、新西兰、加拿大等国际组织、国家和地区的法规和标准中均允许二氧化硫用于相应食品类别。联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)对二氧化硫进行了安全性评估,并制定了每日允许摄入量(ADI)为0-0.7mg/kg bw。国际食品法典(CODEX STAN 212-1999)对食糖中的二氧化硫也做了限量要求,白砂糖中二氧化硫残留量应≤15mg/kg。

(四)我国相关标准和法规明确了可以使用二氧化硫的食品类别及相应的使用限量和残留量。

我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)明确规定了二氧化硫作为漂白剂、防腐剂、抗氧化剂用于经表面处理的鲜水果、水果干类、蜜饯凉果、干制蔬菜、腌渍的蔬菜、蔬菜罐头(仅限竹笋、酸菜)、干制的食用菌和藻类、食用菌和藻类罐头(仅限蘑菇罐头)、腐竹类(包括腐竹、油皮等)、坚果与籽类罐头、可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果、生湿面制品(如面条、饺子



皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限拉面)、食用淀粉、冷冻米面制品(仅限风味派)、饼干、食糖、淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)、调味糖浆、半固体复合调味料、果蔬(浆)、果蔬汁(浆)类饮料、甜型葡萄酒及果酒、啤酒和麦芽饮料。

同时,为了保证其安全使用,参考联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA),我国原卫生部2011年第6号公告指定了食品添加剂二氧化硫的质量规格要求。另外,按照《食品安全国家标准 预包装食品标识通则》(GB7718)的规定,只要在食品中使用了二氧化硫就必须在食品标签上进行标识。

三、专家建议

(一)食品生产企业要严格遵守相关标准法规。

相关食品生产企业应严格遵守GB2760的要求,在达到预期效果的前提下尽可能降低二氧化硫在食品中的使用量,不可超范围、超限量使用,更不可违

规添加。积极通过革新工艺,采用新技术,从技术、工艺上控制褐变、有害微生物的污染和繁殖,减少含硫食品添加剂的使用量。如果在食品中添加了二氧化硫,生产企业应按照GB7718的规定进行规范标识。

(二)监管部门需进一步加强食品添加剂使用的监管。

建议相关监管部门进一步加强对食品添加剂使用标准等相关规定的宣传力度,同时加大监管力度,对于超限量、超范围使用二氧化硫的企业应给予严厉处罚。

(三)消费者应树立正确的消费观,认真研读食品标签。

消费者要以正确心态选购食品,避免过度追求食品的外观,如色泽过分鲜亮的黄花菜、雪白的银耳等。此外,食品标签体现了该食品的名称、配料、食品添加剂等信息,按照GB7718的规定,生产企业如果在食品中添加了二氧化硫就应该在食品标签上标识。消费者在选择食品之前,可以通过研读食品标签辨认该食品中是否添加了二氧化硫。