

起底辣条产业： 问题辣条河南湖南最多 利润空间超50%



“容我吃包辣条压压惊”，这个段子一度让辣条晋升为“网红食品”。这种面制品是主要的“五毛零食”，但伴随着廉价的是层出不穷的食品安全问题，以及行业的无序野蛮生长问题。

记者近日梳理发现，自2015年至今，全国有15个省份共计131家辣条生产企业的195批次辣条上了食药监管局的“黑名单”。在通报的180起食品安全问题中，食品添加剂不合格是主要原因，其中菌落总数超标占68起，甜蜜素超标占30起。

辣条制作生产的低门槛，也使得小作坊盛行。在131家企业中，仅49家拥有注册商标，占比为37.4%，因此外包装标识内容缺失或不全，也是辣条行业的一大问题。

目前，各地部门正在加大对辣条等零食的打击治理工作。今年5月，北京市食药监管局在对市区部分批发市场进行“飞行检查”后，启动了包括辣条在内的“五毛零食”专项治理行动，问题辣条将一律下架停止销售。

甜味剂、微生物超标最高达四成

记者梳理发现，从2015年至2017年5月间，国家及各地方食药监管局的抽检数据显示通报了180起问题辣条，共195批次，涉及131家生产商，生产地涉及河南、湖南、安徽、新疆等15个地区。

从具体不合格问题来看，超范围使用食品添加剂、菌落总数、甜味剂超标是不合格的重要原因，其中甜味剂和菌落超标过半。

统计结果显示，195批次不合格产品中，安赛蜜、糖精钠、甜蜜素这三种甜味剂出现了64次，占32.82%。其中，根据国家对食品添加剂的规定，糖精钠不能用于调味面制品。

同时，共有79批次因微生物超标被通报，占40.51%，一些批次还同时存在添加剂超标、菌落总数超标等多项问题。比如2016年河南省尉氏县杏媛食品厂生产的小苹果（调味面制食品）因甜蜜素和菌落总数同时超标被通报。

问题品牌湖南河南占了七成多

从不合格产品的区域分布来看，河南省与湖南省为不合格辣条的重灾区，当地

生产企业被通报次数占据了前二。其中河南省通报了78起，共计86批次，占总批次的44.1%。湖南省通报了54起，共计55批次，占总批次的28.2%，这“两南”地区，占了全国通报总数的72.93%，批次占72.3%，此外，安徽省通报了15批次。

而查处批次最多的品牌也主要集中在湖南和河南，其中湖南占了一半以上。2015年，国家食药监管总局公布湖南岳阳市杨阿婆食品厂生产的“阿婆传奇”湘式挤压糕点，5批次产品不合格，原因均为柠檬黄、胭脂红超标，排在不合格品牌榜首。而四川省德阳市多亮点食品有限公司生产的“坤煌”辣条在2017年被检测出4批次不合格，位居第二，为柠檬黄等着色剂检出。产地为湖南的“晏子食品”，3批次菌落总数超标；产地为河南的“小龙女”和“湘川王”各有2批次不合格。

值得注意的是，辣条知名品牌“卫龙”也上过黑榜。2016年11月24日，宁夏食药监管局官网发布抽检信息，标称生产企业为漯河市平平食品有限公司生产的“卫龙”调味面制品因检出甜蜜素，被列为不合格产品。

与通报厂家数量之多形成对比的是，

拥有注册商标的厂家之少。记者通过各地方工商局进行企业名称检索，发现仅49家拥有注册商标，占通报辣条生产企业总数的37.4%。

业内专家分析认为，辣条售价比较低，是“五毛零食”中出现频率最高的产品，而这也意味着进入辣条行业的门槛之低，并且主要体现在对技术、资金的要求不高，因此，辣条企业野蛮生长，同时也伴随着乱象丛生。

“五毛零食”利润空间超50%

近年来辣条行业发展迅速，产值逐年上升，主要集中在中小学校周边销售，青少年儿童特别是中小学生是主要消费群体。

2017年5月，记者走访北京市郊区一些小学附近商铺，发现辣条是销售的主力军，城中村、城乡接合部、边远农村等是辣条企业的生产集中区域，学校周边商店、集贸市场、批发市场则是辣条销售的集中场所，发现辣条食品普遍存在包装标识不清楚、产品过期等问题。

同时，辣条作为网红零食在电商平台同样畅销。在天猫商城，记者注意到有上百个辣条品牌销售，以500g包装产品为例，其销售价格从5.8元至38.41元不等，平均价格在10元/500g左右。

一款卫龙旗下名为“亲嘴条单支小辣条”零售价为0.38元，即为19元/500g，阿里巴巴采购网站某商家给出的这一产品批发价约为0.15元。以此来估算，其利润空间超过50%。数据显示，这一款产品的30天成交额为7.77万元，即卖出了51.8万支。

根据辣条发源地之一湖南平江县食品行业协会提供的数据显示，全国有面筋食品（辣条）厂家1000余户，产值至少达到500~600亿元，湖南与河南各占半壁江山，仅湖南平江一县辣条年总产值200亿元，占湖南面筋食品销售量的67%，占全国面筋食品销售量的40%。而这种面筋制作生产对技术、资金的门槛不高，原本做酱干制品的作坊、工厂纷纷开始进军辣条行业，形成了批量化复制，并迅速蔓延到了全国。

辣条缺乏统一食品安全国家标准

公开信息显示，安徽、福建、河南、海南、江西等多个省份均对调味面制品进行过专项抽检，2015年，河南省食药监管局启动了辣条集中整治活动，集中销毁70多吨标值100余万元的不合格辣条及不规范包装材料。同样在2015年，安徽省食药监约谈了省内49家辣条企业，发现99%标签标注不合格，多数产品的名称和内容严重不符，责令整改。

事实上，辣条行业发展至今，一直缺乏统一的国家标准。最新的相关文件出台于2015年初，国家食药监管总局出台的《关于严格加强调味面制品等休闲食品的监管工作的通知》中提出，要根据调味面制品的产品特点和工艺要求，将其纳入“方便食品”实施许可，作为单独单元，生产许可证内容为“方便食品”（调味面制品）。

2016年12月8日，《食品安全国家标准—调味面制品》制定项目启动会在河南郑州召开，根据标准立项的要求，预计在2017年10月，调味面制品的国家标准将完成制定工作，正式上报国家等待批复并发布。

目前也有不少地方标准出台。2007年，湖南三家辣条企业与平江县食品行业协会，联合申报面筋行业的地方标准，出台了《湖南省地方标准（湘味面粉熟食）》。在随后的标准升级中，对色素等食品安全添加剂使用作出了严格规定。

除生产标准未能统一外，检测标准也有差别。在梳理中记者还发现，对于辣条究竟是一种什么食品，是否允许添加甜蜜素，添加限量为多少，各地方食药监管局的检测标准存在很大差异，在因甜蜜素问题被查处的64批次中，因甜蜜素超标的有58批次，而把检出甜蜜素作为不合格的仅有6批次。

提醒 油盐甜“三高” 辣条不宜多食

北京市食药监管局委托北京市食品安全监控和风险评估中心，近日对97个“五毛零食”样本的脂肪、钠和甜蜜素进行了专项营养含量测定。其中，调味面制品54个、调味豆制品43个。结果显示，“五毛零食”呈现油盐甜“三高”，对少年儿童健康成长不利。

检测数据显示，68.5%的调味面制品样本钠含量超过每日建议摄入量，食用不到200g此类产品，钠的摄入量即达到成人每日推荐摄入量，同时有近1/3的样本脂肪含量达到20g/100g以上。

北京市食药监管局风险监测处负责人张卫民表示，依据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》，以小麦粉为主要原料加工的调味面制品，不应使用“三剂”：即甜味剂、防腐剂、人工合成着色剂。从检测情况来看，“五毛零食”生产企业违规使用糖精钠、甜蜜素现象仍然突出。

“如果一个食品中含有多种添加剂，更容易累积在人体里面，甜蜜素作为甜味剂，为的就是增加或调节食品的口味以符合消费者的需求。”中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红解释，即便食品中甜蜜素的含量符合国家标准，但长期食用，体内的甜蜜素也有可能超标，对人体肝脏和神经系统造成危害，对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

（新华网）

