

餐馆使用标签不合法食品添加剂应如何处理?

【案情】

近期,某县市场监管局执法人员在某餐馆检查时,发现厨房操作间内摆有一瓶已开封使用的食品添加剂“复配着色剂”,其外包装标签上无生产日期和保质期。该餐馆负责人不能提供采购此批食品添加剂的票据和记录,执法人员依法当场扣押了该瓶“复配着色剂”,并进行立案查处。

【观点】

执法人员对此案提出了三种不同的处罚观点。

第一种观点:按经营食品添加剂未履行查验义务处罚。

该餐馆采购并使用食品添加剂“复配着色剂”加工制作食品,属于经营食品添加剂的范畴,由于该食品添加剂的外包装标签标识没有生产日期和保质期,不符合《食品安全法》有关食品添加剂标签、说明书的规定,违反了《食品安全法》第六十条“食品添加剂经营者采购食品添加剂,应当依法查验供货者的许可证和产品合格证明文件,如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定”,符合《食品安全



法》第一百二十六条第一款第(三)项“食品、食品添加剂生产者进货时未查验许可证和相关证明文件,或者未按规定建立并遵守进货查验记录、出厂检验记录和销售记录制度”的情形,应当依据第一百二十六条第一款的规定进行处罚。

第二种观点:按采购使用不符合食品安全标准的食品添加剂处罚。

该餐馆采购使用的食品添加剂“复配着色剂”,其外包装标签没有标明生产日期和保质期,违反了《食品安全法》第五十五条第一款“餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求,不得采购不符合食品安全标准的食品原料。倡导餐饮服务提供者公开加工过程,公示食品原料及其来源等信息”,符合《食品安全法》第一百二十五条第一款第(四)项“食品经营者采购或者使用不符合食品安全标准的食品添加剂”的情

形,应当依据《食品安全法》第一百二十五条:“违反本法规定,有下列情形之一的,由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的,并处五千元以上五万元以下罚款;货值金额一万元以上的,并处货值金额五倍以上十倍以下罚款;情节严重的,责令停产停业,直至吊销许可证……”的规定进行处罚。

第三种观点:按经营标签不符合规定的食品添加剂处罚。

该餐馆采购使用的食品添加剂“复配着色剂”,其外包装标签上无生产日期和保质期,违反了《食品安全法》第七十条:“食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明本

法第六十七条第一款第一项至第六项、第八项、第九项规定的事项,以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法,并在标签上载明‘食品添加剂’字样。”以及《食品安全法》第七十一条第二款“食品和食品添加剂的标签、说明书应当清楚、明显,生产日期、保质期等事项应当显著标注,容易辨识”的规定,符合《食品安全法》第一百二十五条第一款第(二)项“经营标签不符合《食品安全法》规定的食品添加剂”的情形,应当依据《食品安全法》第一百二十五条第一款的规定进行处罚。

【评析】

笔者比较赞同第三种观点。

一是餐饮服务提供者不同于食品添加剂经营者。按照《食品安全法》的有关规定,餐饮服务提供者、食品添加剂经营者以及食品生产者、食品销售者分属不同的法律概念,根据《食品安全法》第二条“在中华人民共和国境内从事下列活动,应当遵守本法:(一)食品生产和加工(以下称食品生产),食品销售和餐饮服务(以下称食品经营)……”的规定,提供餐饮服务属于食品经营的范畴,不能简单地因该餐馆使用食品添加剂“复配着色剂”就认定其为食品添加剂经营者,餐饮服务提供者与食品添加剂经营者有明显的区别,因此第一种观点是错误的。

二是食品安全标准与食品添加剂标签规定不同。该餐馆

使用的食品添加剂“复配着色剂”标签不符合《食品安全法》的规定,并不能视为其使用了“不符合食品安全标准”的食品添加剂。食品标签标准应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》,而食品添加剂的标签标识则无明确的标准规范。该食品添加剂“复配着色剂”是否符合食品安全标准,还需要对其进行检验检测。认为该餐馆采购使用了不符合规定的食品添加剂等于采购使用了不符合食品安全标准的食品添加剂显然不正确。

另外,食品原料不包括食品添加剂。《食品安全法》第一百五十条规定,食品指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品,但是不包括以治疗为目的的物品。食品添加剂指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质,包括营养强化剂。可见,“食品”的含义包括“食品原料”,而“食品添加剂”与“食品及食品原料”的法律定义不同。按照《食品安全法》第五十五条的规定,餐饮服务提供者不得采购不符合食品安全标准的“食品原料”,则不包括“食品添加剂”。

综上所述,笔者认为该餐馆采购并使用标签不符合《食品安全法》规定的食品添加剂,加工制作成食品提供给消费者食用的违法行为,应当依据《食品安全法》第一百二十五条第一款的规定进行处罚。(中国医药报)

■ 辟谣

食盐中的亚铁氰化钾有毒吗?

亚铁氰化钾作为食盐抗结剂,是一种合法的食品添加剂,亚铁氰化钾并不会给人体带来伤害。其化学性质稳定,在烹饪过程中不会释放有毒的氰化物

最近,一篇《盐里面加进了亚铁氰化钾》的文章在网上流传开来,文中称有一位老教授食用了添加抗结剂亚铁氰化钾的食盐后,肾脏受到严重危害。“食盐中添加的亚铁氰化钾对人体有害”的传言已经是炒作多次的旧话题了,此前流传的文章还称“烹饪食物时,食用盐遇高温有可能会使亚铁氰化钾分解成氰化钾这种剧毒物质,在10秒钟内能使人丧失意志,几分钟内可以毒死一个人。”

那么,亚铁氰化钾究竟是什么?食盐中是否添加了亚铁氰化钾?亚铁氰化钾究竟有没有毒?

亚铁氰化钾,别名黄血盐钾、黄血盐,是一种浅黄色单斜体结晶或粉末,我国在盐中允许添加的食品添加剂作为抗结剂使用的一共有5种,即亚铁氰化钾、亚铁氰化钠、柠檬酸铁铵、二氧化硅和硅酸钙。亚铁氰化钾作为抗结剂加入食盐中,主要是用来防止食盐结块。

亚铁氰化钾有毒吗?科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯表示,亚铁氰化钾作为食盐抗结剂,是一种合法的食品添加剂,亚铁氰化钾并不会给人体带来伤害。

我国在批准每种添加剂使用之前,都要经过很多科学研究和数据支持,包括急性毒性、慢性毒性,有没有致畸、致癌等各种各样的毒性测试,没有问题才会批准使用。

根据世界卫生组织和国际粮农组织专家委员会的评估数据,成年

人每天至少摄入1.5毫克亚铁氰化钾才会损害健康。按照我国国家标准规定,食盐中的抗结剂亚铁氰化钾的含量每公斤不得超过10毫克。按照这个标准来推算,每天要吃150克的食盐,亚铁氰化钾的摄入量才会超过1.5毫克。而正常人一天吃的食盐达到20克就非常咸了,所以正常食用食盐,不会对人体造成危害。

食用盐遇高温有可能会使亚铁氰化钾分解成氰化钾吗?钟凯表示,氰化钾确实是一种剧毒物质,但是它和食盐中的亚铁氰化钾完全不同。亚铁氰化钾的化学性质很稳定,想要分解亚铁氰化钾,需要在400摄氏度下完成。“我们平时在家做饭,温度达到200摄氏度时,菜已经烧焦了。所以大家完全不用担心日常吃盐的安全性。”(人民日报)

丰台工商分局多举措整顿广告市场

本报讯 张琰 为贯彻落实市局和区委、区政府关于广告市场整顿的工作部署,加强重点领域广告监管,丰台工商分局今年以来持续开展辖区违法广告防范和查处工作,多举措治理广告乱象。

一是突出监测监管重点,提升风险防控能力。丰台工商分局将辖区电视、报纸、期刊、户外等媒介单位作为重点监测监管对象,加大重点领域广告监测力度,发现违规广告,立即责令停止发布。二是强调媒体主体责任,推进行业自律行为。借助辖区创新的广告自律联盟沙龙平台,向媒介参与单位宣传广告相关法规,拓宽政策传递与法律输送的渠道,加强对媒介单位广告从业人员的培训,告知广告中常见的违法现象,督促辖区媒体这一有生力量参与日常监测,提升发现问题的能力,从而推进行业自律。三是发挥联合执法合力,严厉查处违法广告。

通过丰台区整治虚假违法广告联席会议制度应急机制的启动,持续开展广告的联合监管专项整治,逐步完善与其他部门成员单位的联动机制,进一步加大广告案件线索的查处力度,完善政府监管、企业自律、舆论监督、社会共治的良性闭合系统。