

# 如何精准定位食品分类?

上一期我们介绍了我国各食品分类系统的适用范围,但是各食品分类系统存在不统一性,生产企业、监管部门各自按照自身工作需要进行分类,从而可能造成分类不统一而产生歧义与误解的困扰。本次分享主要介绍一下如何判定食品的分类。

## 1. 食品分类判定方法

1.通过产品标准中定义判定  
可以借鉴一些产品标准,通过搜索关键词来查寻,比如分类、术语、通则等。如《食品工业基本术语》(GB/T 15091-1994)、《水产品加工术语》(GB/T 36193-2018)、《调味品分类》(GB/T 20903-2007)、《糕点分类》(GB/T 30645-2014)、《大豆食品分类》(SB/T 10687-2012)等,在标准中有食品的分类、定义及适用范围。

### 2.通过产品原料、工艺判定

食品分类除了以相应标准中的产品名称来定义判断外,还可以结合主要原料及工艺等属性判断。比如说GB 2760中的食品分类大部分是按照食品

主原料为基础并结合加工工艺进行分类,因此,在食品生产许可分类中的一些产品类别需要根据食品的主要原料在GB 2760食品分类系统中查找。举例如下:

产品执行标准为SB/T 10379速冻调制食品,产品类别为菜肴制品(熟制品),以下两个产品的生产许可分类都可以为1102速冻调制食品,但是在套用GB2760食品分类系统的时候,则应根据产品的原料、工艺来进行判定:

A(水煮肉片):配料表:猪肉(≥40%)、水、豆芽、XX、XX、香辣酱、XX、XX...

B(雪菜肉丝):配料表:腌渍雪菜(≥80%)、食用盐、水、XX、XX、猪肉、XX、XX...

这两个产品虽然产品类别相同又都是熟制品,但是原料不同,在使用GB 2760食品分类系统时要考虑产品的原料、工艺等因素来进行判定,A产品主料为猪肉,符合GB 2760分类系统中08.03熟肉制品的定义以鲜(冻)畜禽肉(包括内脏)为主要原料,加入盐、酱油等调味品,经熟制工艺制成的肉制品,细分小类应属于

08.03.09其他肉制品;B产品主料为雪菜,符合GB 2760分类系统中04.02.02加工蔬菜的定义包括除去皮、预切和表面处理以外的所有其他加工方式的蔬菜,细分小类应属于04.02.02.08其他加工蔬菜。准确判定产品的分类,才能合规的使用添加剂。

### 3.结合食用方法判定

有的时候根据产品的原料及工艺不能准确的判定出产品的类别,这时我们可以综合考虑产品的食用方式,比如说“薄荷叶”,以浸泡或煮的方式来食用时属于代用茶;直接食用时一般属于香辛料。在申请生产许可时,薄荷叶做代用茶时申请1404代用茶的生产许可类别,用做香辛料时申请0305调味料的生产许可类别。

## 2. 食品分类混淆举例

这些年在馒头中添加甜蜜素的事件屡禁不止,原因是什么?

例如,为近三年在馒头中添加甜蜜素的抽检情况表明,馒头中添加甜蜜素的情况逐年有所降低,但未杜绝。

按照《食品生产许可分类目录》,馒头应当归为糕点中的热加工糕点。按照生产许可的分类方法,很容易认为馒头在GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的食品分类系统中也属于糕点,可以使用甜蜜素,限量为1.6 g/kg。然而并不是这样的,依据GB 2760对食品分类的说明,糕点(07.02)是指以粮、油、糖和(或)甜味剂、蛋等为主料,添加适量辅料,并经调制、成型、熟制等工序制成的食品。发酵面制品(06.03.02.03)是指经发酵工艺制成的面制品,如包子、馒头、花卷等,所以馒头,并不属于糕点类食品,应该属于发酵面制品,由此可见,馒头更符合发酵面制品的定义,且在GB 2760食品分类说明中明确举例说明馒头属于发酵面制品。因此馒头应该按“发酵面制品(06.03.02.03)”类别判断,不允许添加甜蜜素。

在食品中添加食品添加剂的时候,一定要按照GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定去严格执行,大家可以查询食品伙伴网的GB2760查询数据库或APP。

## 3.小结

对于某个食品,即使在国家标准、行业标准或地方标准中有相关的分类,但是因为其在不同标准中分类可能存在差异,所以需要按相应标准及需要匹配相应的食品类别。即食品添加剂的使用,严格按GB 2760的标准类别进行判断,污染物及生物毒素严格按GB 2762和GB 2761标准相应的食品类别判断。对于食品生产许可证的申请单元类别,严格按《市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告2020年第8号》规定匹配相应的申请单元。

各食品分类系统在使用时还是极易混淆的,我们在确定食品分类时应综合考虑产品的主要原料、工艺、执行标准、食用方法等,并根据使用目的,来确定食品分类系统。所以鉴于食品分类的复杂性,以及新产品创新的多元性,在很多时候,如果不能确定食品的分类,建议咨询或听取国家部委、监管机构、行业协会及第三方专家的意见。

## 蜂群分泌蜂王浆神经生物学机理获揭示

本报讯 日前,中国农业科学院蜜蜂研究所蛋白质组学团队基于我国选育的蜂王浆高产蜜蜂,通过脑嗅神经叶和磨菇体蛋白质组研究,揭示了调控分泌蜂王浆的神经生物学基础。相关研究成果在线发表在《分子与细胞蛋白质组学(Molecular & Cellular Proteomics)》上。

据介绍,分泌蜂王浆是蜜蜂脑调控的哺育幼虫行为。我国从意大利蜜蜂(意蜂)成功选育了蜂王浆高产蜜蜂品系(浆蜂),但神经生物学机理尚不清楚。该研究发现,哺育蜂接受幼虫信息素刺激是哺育行为的前提,浆蜂哺育蜂嗅觉对幼虫信息素刺激敏感度显著提高,保证了王台里幼虫能及时得到蜂王浆哺育,这是蜂王浆生产的基础。浆蜂与生俱来脑磨菇体和嗅神经叶蛋白质和能量代谢功能加强,保障神经元和突触发育,这是识别幼虫信息素长期记忆形成的基础。哺育蜂嗅神经叶蛋白质的合成与降解功能加强,保证神经元、突触的长期记忆功能。同时调控磷酸化激酶与信号转导代谢通路的功能增强,引起嗅神经叶可塑性和接收信号刺激的敏感性增强,加强哺育蜂对幼虫信息素刺激的短期记忆。浆蜂采集蜂嗅神经叶蛋白合成和降解功能的加强以满足巢外食物采集过程中处理复杂蜜源信息。

## 9月份全国水产养殖病害预测预报

### 一、病情预测

今年9月份全国各地需重点关注以下疾病。

#### (一)鱼类疾病

1.草鱼出血病:病原为草鱼呼肠孤病毒,主要危害草鱼鱼种,水温在20℃~30℃时易发病,25℃~28℃为流行高峰,主要传播途径是水平传播,也可能通过鱼卵进行垂直传播。各草鱼主养区需重点防控。

2.鲤浮肿病:病原为鲤浮肿病毒,主要危害鲤和锦鲤,发病水温为7℃~28℃,苗种携带病原流通是该病传播和扩散的主要途径,换水、用药不当或水质、天气突变,可诱发该病暴发。各鲤和锦鲤养殖区需重点防控。

3.淡水鱼细菌性败血症:病原主要为嗜水气单胞菌,危害鲫、团头鲂、鲢、鳙等多种淡水鱼类,水温在9℃~36℃均流行,该病可通过病鱼、病菌污染饵料、用具以及水源等途径传播,鸟类捕食病鱼也可造成疾病在不同养殖池间传播。全国各淡水养鱼地区需重点防控。

4.细菌性肠炎病:病原为肠型点状气单胞菌、豚鼠气单胞菌,主要危害草鱼、青鱼、鲤鱼等多种淡水鱼,水温20℃以上发生流行,流行高峰为水温25℃~30℃,常与细菌性烂鳃病、赤皮病等并发,是鱼类危害较严重的疾病之一。全国各淡水养鱼地区需重点防控。

5.刺激隐核虫病:俗称“白点病”或“海水小瓜虫病”,病原为刺激隐核虫,

主要危害大黄鱼、卵形鲳鲷、石斑鱼等海水养殖鱼类,刺激隐核虫适宜的繁殖水温为10℃~30℃,最适繁殖水温为22℃~26℃左右,以胞囊及幼虫传播,传染速度快、具有高致病性和高暴发性,水质有机质含量高、水流缓慢、养殖密度过大情况下最易暴发。全国各海水养鱼地区需重点防控。

6.车轮虫病:病原为车轮虫,主要危害各种淡水鱼的苗种,全国各养鱼地区,一年四季都有发生,适宜水温22℃~29℃,主要症状是病鱼头部和嘴周围呈微白色,分泌很多黏液,通常鱼苗放养10天后患病,成群沿池塘边狂游,俗称“跑马病”。全国各淡水养鱼地区需重点防控。

#### (二)甲壳类疾病

1.白斑综合征:病原为白斑综合征病毒,主要危害对象为南美白对虾、中国对虾、日本对虾、克氏原螯虾等,水温在20℃~30℃时流行,经口感染是养殖对虾中白斑综合征病毒感染和传播的主要途径,该病毒也可对对虾的卵进行垂直传播。对虾主养区需重点防控。另外,湖北、安徽、湖南、江苏、江西等地的克氏原螯虾主养区也需要加强对该病的防控。

2.急性肝胰腺坏死病:是一种危害养殖虾类的细菌性疾病,主要危害对象为南美白对虾、斑节对虾和中国对虾等,目前我国主要海水养殖虾类地区均有该病流行,死亡主要发生在放苗30天

~35天以内,常为急性死亡,而且死亡率高达100%,经口感染是该病原水平传播的主要途径。沿海对虾主养区需重点防控。

3.虾肝肠胞虫病:病原为虾肝肠胞虫,可感染所有生活阶段的对虾,主要危害南美白对虾和斑节对虾,水温24℃~31℃时感染率较高,水平传播是养殖池塘中该病原传播和感染对虾的主要途径。沿海对虾主养区需重点防控。

此外,这一时期鱼类还需注意防控柱状杆菌病、爱德华氏菌病、赤皮病、链球菌病、锚头鳋等疾病,甲壳类注意防控偷死野田村病毒病、纤毛虫病、蜕壳不遂症等病,爬行类注意防控鳖溃烂病等疾病的危害,以及因水质恶化、天气变化等引起的非病原性疾病可能对养殖生产的影响。

### 二、防控措施

(一)做好水质调控工作。加强水质监测,发现异常及时通过适量换水、增氧、调控水质。

(二)加强养殖后期生产管理。勤巡塘,防止发生缺氧泛塘;及时根据气温变化调整投饵时间和投喂量,确保养殖动物营养需求及减少残饵;控制合理养殖密度,使水体负荷适度;加强养殖动物保健与应激管理,提高机体抵抗力。

(三)做好台风、雷雨等突发性天气的应急准备工作。做好因突发性天气引起水环境变化的应急防范工作,同时做好减少水生动物应激反应的准备工作。

(全国水产技术推广总站)