

论著

我国餐饮业食品添加剂使用现状与对策研究

徐亚南^{1,4} 张志强² 于 军³ 黄锦生⁵ 张 宏⁶ 刘洪德⁷ 时玉昌⁸

- (1. 中国疾病预防控制中心, 北京 100050; 2. 卫生部卫生监督中心, 北京 100007;
3. 卫生部卫生监督局, 北京 100044; 4. 青岛市卫生监督局, 青岛 266034;
5. 广东深圳市卫生监督所, 深圳 518020; 6. 天津市卫生监督所, 天津 300204;
7. 辽宁省卫生监督所, 沈阳 110005; 8. 江苏省卫生监督所, 南京 210009)

摘要:目的 了解我国餐饮业使用食品添加剂的现状,发现存在的主要问题,并分析相关原因,为完善管理政策提供背景情况和科学依据。方法 采用三阶段分层随机抽样的方法,对我国24个省、市、区的1440家餐饮业进行现场调查。结果 调查发现860家餐饮业在食品加工过程中使用食品添加剂,160家餐饮业使用了食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。共发现使用的食品添加剂1985种(次),超范围使用食品添加剂275种(次),食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质171种(次)。在使用添加剂的餐饮业中,42.9%采购添加剂时未索取任何证明,84.8%未配备食品添加剂专用称量工具,94.0%未建立食品添加剂使用记录,71.4%未设置食品添加剂固定存放场所。结论 我国现行的法律法规和标准不完全适用于餐饮业食品添加剂的使用,餐饮业对安全使用食品添加剂认识不足,以至于目前餐饮业的食品添加剂使用存在较为严重的安全隐患,应尽快完善我国食品添加剂法律法规与标准,并加大培训与监管力度,严防餐饮业滥用食品添加剂造成的健康危害。

关键词: 餐馆; 食品添加剂; 研究; 参考标准; 立法, 食品; 安全; 危害物质

$\text{g}\cdot\text{dm}^{-2}$; 以3%乙酸为模拟溶剂甲醛单次迁移量也未超过上述标准限量值, 单次最大迁移量值为 $1.56 \text{ mg}\cdot\text{dm}^{-2}$, 但10次甲醛迁移的总量均超过了欧盟对其规定的特定迁移量, 其值分别为 $3.36 \text{ mg}/\text{dm}^2$ 、 $7.94 \text{ mg}/\text{dm}^2$ 、 $7.99 \text{ mg}/\text{dm}^2$ 。另外, $75\text{ }^\circ\text{C}$ 、 $90\text{ }^\circ\text{C}$ 温度下的迁移总量从数值上超过国标限量。

参考文献

- [1] 杨惊, 沈一丁. 三聚氰胺甲醛树脂及其衍生物的研究现状与应用前景[J]. 化工时刊, 2004, 18(12): 12-15.
[2] 王美美, 范璐, 吴娜娜, 等. 不同样品中甲醛含量的测定方法综述[J]. 河南工业大学学报, 2007, 28(4): 84-88.
[3] EC 2002, Commission Directive 2002/72/EC of August 2002 relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. Official Journal of the European Communities L 220: 18.
[4] CEN2004. EN 13130 1: Materials and articles in contact with foodstuffs-Plastics substances subject to limitation Part 1: Guide to test

methods for the specific migration of substances from plastics to foods and food simulants and the determination of substances in plastics and the selection of conditions of exposure to food simulants. Brussels: CEN.

- [5] 何小青. 直接蒸馏滴定 AHMT 法联合测定食品中的甲醛次硫酸氢钠[J]. 食品与发酵工业, 2004, 30(3): 106-108.
[6] 徐天源, 林太清, 韩必红. 水产及水发食品中甲醛的气相色谱法测定[J]. 中国卫生检验杂志, 2005, 15(1): 64-71.
[7] 王圣庆, 郭瑛. 柱前衍生高效液相色谱法测定啤酒中微量甲醛[J]. 化学研究与应用, 2006, 18: 214-216.
[8] 樊静, 唐尧基, 冯素玲, 等. 催化荧光动力学法测定织物中痕量甲醛[J]. 分析化学, 2002, 8: 942-945.
[9] 常薇, 郁翠华, 杨定国. 流动注射-化学发光法测定空气中微量甲醛[J]. 化学工程师, 2003, 32(2): 22-23.
[10] 张文德, 孙仕萍, 马志东. 食品包装材料中甲醛的极谱快速测定[J]. 卫生研究, 2003, 32(7): 391-393.
[11] GB 9690-1988. 食品包装用三聚氰胺成型品卫生标准[S].

[收稿日期: 2009-01-07]

中图分类号: R15; R194; O657.2; TS201.6; TS206.4 文献标识码: A

文章编号: 1004-8456(2009)03-0212-04

作者简介: 徐亚南 女 硕士生

Research on Current Status and Countermeasures of Uses of Food Additives in Catering Trade of China

XU Yan-nan, ZHANG Zhi-qiang, YU Jun, HUANG Jiu-sheng, ZHANG Hong,
LIU Hong-de, SHI Yu-chang
(Chinese Center for Disease Control and Prevention, Beijing 100050, China)

Abstract: Objective To realize the current situation of the uses of food additives in catering trade, in order to analyse the types and reasons of the hygienic problems so as to provide scientific basis for prevention and control measures. **Method** Multi stage stratification random samples were used in this study. A cross sectional survey was carried out among 1 440 catering trades from 24 provinces and cities of China. **Results** Food additives were used in 860 catering trade and chemical outside food additives or harmful substances were used in 160 catering trade of this study. A total of 1985 food additives, and 171 chemical outside food additives or harmful substances were examined, there were 275 cases of food additives which exceeded the scope of GB2760 "Hygienic standards for uses of food additives". 42.9% of catering trade didn't request the identification of the additives when they make purchases. 84.8% of them didn't equipped with weighing tools which used only for food additive, 94.0% of them didn't records of the uses of additive, 71.4% didn't fixed place which deposit the additives. **Conclusion** The food regulations and standards in China are suitable incompletely to the using and supervision of food additives in catering trades. Catering operators lacked of cognitions in ensuring safe use of food additives. The regulations and standards of food additives should be improved as soon as possible, and progress in training and supervise should be did in order to prevent harmful of food additives abuse in catering trade.

Key words: Restaurants; Food Additives; Research; Reference Standards; Legislation, Food; Safety; Hazardous Substances

随着我国经济水平提高、工作和生活节奏加快, 以及对于饮食文化的需求, 在外就餐人数日益增加, 餐饮业出现蓬勃发展的景象。由于食品添加剂能够改善食品菜肴的品质和色、香、味, 以及防腐和有利于食品加工操作等功能, 在现代生活中的使用频率越来越高。在食品添加剂带给我们丰富多彩的食品同时, 由此带来的食品安全问题也日益凸现, 滥用食品添加剂以及使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质, 可造成消费者各种身体损伤, 甚至导致化学性食物中毒, 使人民的生命财产受到损失。2007 年卫生部卫生监督中心组建了“餐饮业食品添加剂在使用中的卫生问题及监管对策研究”课题组, 对我国部分省市餐饮业食品添加剂的使用现状进行调查, 分析主要卫生问题的类型及原因, 为今后制定预防措施与管理政策提供背景情况和科学依据。

1 对象与方法

1.1 研究对象

将辽宁、四川、广东、湖北、黑龙江、江苏、河南、山东、浙江、河北、陕西、山西、吉林、福建、广西、云南、安徽等省和北京、上海、天津、广州、深圳、青岛等市以及北京海淀区作为调查地区, 采用分层随机抽样的方法将各省(市、区)的餐饮业按加工经营场所的面积分为小型、中型、大型三层, 每层随机抽取来自城区的餐饮业 10 家, 来自城乡结合部和农村的餐

饮业各 5 家作为调查对象, 餐饮单位的类型包括餐馆、快餐店、小吃店和集体食堂, 同时对餐饮单位量化分级的情况进行调查。

1.2 调查方法

根据《食品添加剂卫生管理办法》和《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760—2007) 设计调查表, 统一培训各地区卫生监督员, 对 GB 2760—2007 中列出的食品添加剂的使用情况, 以及食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的使用情况也进行现场调查。

1.3 资料分析

采用 Microsoft Excel 软件建立数据库并进行统计分析。

2 结果

2.1 概述

本次研究共调查餐饮业 1 440 家, 420 家餐饮业没有发现使用添加剂, 1 020 家餐饮业在加工食品时使用了添加剂, 其中 860 家餐饮业使用的所有添加剂均为《食品添加剂使用卫生标准》GB 2760—2007 中规定的食品添加剂品种, 160 家餐饮业将食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质用于食品中。在发现的添加剂中, 1985 份为 GB 2760—2007 中规定的食品添加剂品种和复合添加剂, 171 份为食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。调查发现餐饮业加工

的食品中, 添加剂的使用非常普遍, 各种主食、凉拌菜、热菜、饮料、冷冻饮品、调味料及初加工制品中都有使用添加剂的情况, 使用频率和数量较多的食品添加剂主要为着色剂、酶制剂、膨松剂、香精、酸度调节剂等。

2.2 餐饮业在使用食品添加剂时存在的主要卫生问题

2.2.1 非法使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质

调查中发现 171 份 12 种食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质被添加到食品中, 包括酸性金黄、碱性品绿、酸性大红、品红等工业颜料或染料; 溴酸钾、硼砂等国家已明令禁止使用的添加剂; 以及工业碳酸氢钠、工业亚硝酸盐、工业明矾、工业过氧化氢、工业氢氧化钠和工业香精。由于这些化学物质食用后会引引起人体各种中毒症状, 有的甚至具有强致癌性, 因此严禁添加在食品中, 但调查发现少数不法餐饮经营者仍在使用, 对于此类违法现象, 必须加大监管与打击力度。

调查中发现这些化学物质大部分从调味品批发市场、农贸市场购买, 小部分从药店甚至化工厂购买, 还有一部分无法说明来源。说明餐饮业食品添加剂的使用者缺乏卫生知识和法律意识, 采购食品添加剂不注意索证和验收, 往往为降低成本在批发市场的一些小商小贩处购买, 导致购买的添加剂不符合卫生要求。

2.2.2 超出《食品添加剂使用卫生标准》GB 2760—2007 规定的使用范围使用食品添加剂

据统计, 275 种(次)食品添加剂在使用过程中超出了《食品添加剂使用卫生标准》GB 2760—2007 规定的使用范围, 占发现的食品添加剂总数的 13.9%。超范围使用的食品添加剂主要有着色剂(包括复合着色剂)、甜味剂和防腐剂, 其中着色剂的超范围使用率为 51.9%, 甜味剂和防腐剂的超范围使用率分别为 34.5% 和 33.3%。(表 1)

表 1 超范围使用的食品添加剂类别

食品添加剂类别	超范围使用的数量(份)	调查到的数量(份)	超范围使用率(%)
着色剂	263*	507*	51.9
甜味剂	10	29	34.5
防腐剂	2	6	33.3

注: * 表示调查到的着色剂与复合着色剂数量之和。

调查发现餐饮业超范围使用食品添加剂的情况非常普遍, 如在米粉、米糕中加入着色剂和甜味剂, 在烹调、油炸、熏烤水产品时加入着色剂, 甚至在凉拌肉类和蔬菜水果中也直接加入着色剂; 还有在酱

卤肉、熏烤肉、糕点、面条、馒头等食品中加入胭脂红和柠檬黄等人工合成色素, 或由这些着色剂复配而成的复合着色剂; 在肉灌肠、糕点中加入苯甲酸作为防腐剂。为了提升菜品的色泽和口感, 一种食品中往往被加入两种或两种以上食品添加剂, 导致多种食品添加剂超范围使用。

2.2.3 采购食品添加剂不符合卫生要求

统计资料显示, 有 582 家餐饮单位在采购添加剂时未索取任何证明, 占使用添加剂餐饮业单位数的 57.1%。餐饮业采购的添加剂中有 937 份包装标识或产品说明书不符合卫生规定, 占调查到的添加剂的 43.5%。标识或说明书中缺少最多的项目依次是使用量、使用范围、使用方法、配方或主要成分和“食品添加剂”字样。

2.2.4 食品添加剂的使用管理不符合卫生要求

通过调查发现在使用添加剂的餐饮业中, 865 家餐饮业没有配备任何食品添加剂称量工具, 占 84.8%; 959 家餐饮业没有建立食品添加剂使用记录, 占 94.0%; 728 家单位没有设置固定的添加剂存放场所(或橱柜), 占 71.4%。说明《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》(以下简称《规范》)中有关食品添加剂的管理规定目前在餐饮业中的执行率很低。

2.2.5 农村与城乡结合部及中小型餐饮业在使用食品添加剂方面存在的问题更为突出

统计资料显示, 食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的使用情况, 分布在城区的餐饮业好于农村和城乡结合部的餐饮业 ($\chi^2 = 17.905, P < 0.05$); 大型和中型餐饮业的情况好于小型餐饮业 ($\chi^2 = 63.231, P < 0.05$); 集体食堂和餐馆好于小吃店和快餐店 ($\chi^2 = 99.532, P < 0.05$); A 级和 B 级单位的情况好于 C 级和未分级的餐饮单位 ($\chi^2 = 25.402, P < 0.05$)。

从超范围使用食品添加剂的情况来看, 分布在农村和城乡结合部的餐饮业情况较城区的餐饮业严重 ($\chi^2 = 20.935, P < 0.05$); 大、中、小型餐饮业在超范围使用食品添加剂方面无显著性差异 ($\chi^2 = 1.519, P > 0.05$); 快餐店超范围使用食品添加剂的情况最严重, 其次是餐馆和小吃店, 集体食堂的情况最好 ($\chi^2 = 19.720, P < 0.05$); A 级、B 级和未分级的餐饮单位好于 C 级单位 ($\chi^2 = 9.244, P < 0.05$)。

从添加剂的采购方面来看, 分布在城区的餐饮业在采购食品添加剂时索证情况好于城乡结合部和农村的餐饮业 ($\chi^2 = 37.995, P < 0.05$); 大型餐饮业好于中、小型餐饮业 ($\chi^2 = 36.558, P < 0.05$); 集体食堂的索证情况最好, 其次是快餐店和餐馆, 小吃店最

差($\chi^2 = 16.948, P < 0.05$); 量化等级为 A 级的餐饮业索证情况好于其他等级的餐饮业($\chi^2 = 24.868, P < 0.05$)。

在专用称量工具的配备方面, 城区、城乡结合部和农村的餐饮业的配备率差异无显著性($\chi^2 = 3.069, P > 0.05$); 大型餐饮业的配备情况好于中小型餐饮业($\chi^2 = 20.411, P < 0.05$); 从餐饮业的类型来看, 配备率无显著性差异($\chi^2 = 1.102, P > 0.05$); A 级单位的情况好于其他量化等级和未分级的餐饮业($\chi^2 = 42.892, P < 0.05$)。

从使用记录的建立情况来看, 城区餐饮业高于城乡结合部和农村的餐饮业($\chi^2 = 24.159, P < 0.05$); 大型餐饮业好于中、小型餐饮业($\chi^2 = 37.018, P < 0.05$); 参与调查的小吃店均未建立食品添加剂使用记录, 快餐店使用记录的建立率仅有 1.1%, 餐馆和集体食堂也只达到 7.0% 和 9.8%; A 级单位的情况好于其他等级的餐饮业, 但也只达到 19% ($\chi^2 = 71.827, P < 0.05$)。

在食品添加剂固定存放场所的设置方面, 城区、

城乡结合部和农村的餐饮业设置率无显著性差异($\chi^2 = 1.962, P > 0.05$); 大型餐饮业明显好于中、小型餐饮业($\chi^2 = 129.635, P < 0.05$); 集体食堂的设置情况好于其他类型的餐饮业($\chi^2 = 30.028, P < 0.05$); A 级单位的情况好于其他等级的餐饮业。

无论是食品添加剂的使用, 还是在添加剂的采购和使用管理方面, 分布在城区的餐饮业情况好于农村和城乡结合部的餐饮业; 大型餐饮业好于中、小型餐饮业; 集体食堂和量化等级为 A 级的餐饮业情况较好, 而快餐店和小吃店、C 级和未分级的餐饮业存在的问题较多。集体食堂和量化等级为 A 级的餐饮业在添加剂的使用方面较为规范, 但在采购与使用管理方面, 虽然与同组中其他类型和等级的餐饮业相比情况较好, 但与《规范》要求的符合率相比仍然很低, 在食品添加剂使用记录的建立、专用称量工具的配备方面符合要求的比例均未达到 50%, 在采购索证和存放场所的设置方面也都只有刚过半数的单位达到规范的要求, 说明我国餐饮业在食品添加剂的使用、采购和使用管理现状不容乐观。(表 2)

表 2 不同餐饮业使用食品添加剂时存在的主要卫生问题

餐饮业 基本信息	使用食品添加剂以外的 化学物质和其他可能危 害人体健康的物质		超范围使用 食品添加剂		采购时未索 取相关证明		未配备专用 称量工具		未建立 使用记录		未设置食品添加剂 固定存放场所	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
分布地区												
城区	65	11.7	105	21.1	272	48.4	467	83.1	510	90.7	395	70.3
城乡结合部	54	18.9	78	33.8	192	67.4	246	86.3	278	97.5	202	70.9
农村	41	23.7	49	37.1	118	68.2	152	87.9	171	98.8	131	75.7
规模												
小型	98	28.3	74	29.8	238	68.8	300	86.7	342	98.8	289	83.5
中型	35	9.3	90	26.2	210	55.6	337	89.2	358	94.7	302	79.9
大型	27	9.1	68	25.3	134	45.3	228	77.0	259	87.5	137	46.3
类型												
餐馆	86	11.2	198	29.2	425	55.3	652	84.9	714	93.0	547	71.2
快餐店	41	44.6	18	35.3	55	59.8	79	85.9	91	98.9	75	81.5
小吃店	32	32.3	12	16.9	74	74.7	85	85.9	99	100	79	79.8
集体食堂	1	1.6	4	6.7	28	45.9	49	80.3	55	90.2	27	44.3
量化等级												
A 级	12	8.2	26	19.3	57	38.8	100	68.0	119	81.0	55	37.4
B 级	20	8.6	51	24.1	123	53.0	193	83.2	210	90.5	168	72.4
C 级	58	22.1	68	33.2	166	63.1	238	90.5	255	97.0	210	79.8
未分级	70	18.5	87	28.2	236	62.4	334	88.4	375	99.2	295	78.0
合计	160	15.7	232	27.0	582	57.1	865	84.8	959	94.0	728	71.4

3 分析

3.1 相关食品添加剂法律法规和标准不完善

3.1.1 行政处罚覆盖面偏小 目前我国有关餐饮业使用食品添加剂的法律法规主要有《食品卫生法》、《食品添加剂卫生管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮业食品索证管理规定》,它们是餐饮业食品添加剂卫生监督工作中监管和执法的依据。但现有法律法规对食品添加剂违法行为的处罚覆盖面较窄,处罚力度较小^[1],所以餐饮业违法使用食品添加剂的现象较为严重。当餐饮业在食品添加剂采购索证、使用管理等行为违反相关规定,不能确保使用的食品添加剂的卫生和安全时,《食品卫生法》中没有相应的处罚依据,对超过保质期和无中文标识的食品添加剂的处理、食品添加剂专用称量工具的配备等,在目前的法律法规中也未做相应的规定。这样可能导致餐饮业忽视食品添加剂的采购和使用管理方面的卫生要求,甚至给餐饮业使用不合格的添加剂造成可乘之机。

3.1.2 食品分类系统不适用于餐饮业 我国新修订的《食品添加剂使用卫生标准》GB 2760—2007增加了食品添加剂的使用原则、食品分类系统等,调整了检索方法等相关内容,但由于该标准对食品添加剂品种和使用的食品品种规定都主要基于食品工业的使用情况,因此食品分类系统较适用于食品加工行业使用,而不适用于餐饮业加工食品的食品分类,餐饮业从业人员对《食品添加剂使用卫生标准》的理解和掌握程度有限。

3.2 餐饮业从业人员缺乏法律意识

卫生知识匮乏由于目前我国市场竞争激烈,不法经营者受利益驱使,生产质量低劣、或假冒伪劣的食品。餐饮业从业人员素质差,人员流动性大,影响了我国餐饮业尤其是中小型餐饮业食品卫生水平的提高,这在食品添加剂的使用方面表现得尤为明显。部分餐饮业利用消费者重感官、重外表的消费特点,为了掩盖食品腐败变质的品质和增加感官效果,非法使用有毒有害的化学物质或已经禁用的添加剂品种,或有意超量、超范围使用食品添加剂;餐饮业的许多管理和采购人员缺乏相关的卫生知识,不了解相关法律、法规和标准中关于食品添加剂的规定,尤其是农村以及中小型餐饮业在购买食品添加剂时没有索证意识,在使用时甚至将食品添加剂当作调味品使用,往往凭经验、凭感觉,随意向食品中添加食品添加剂,造成餐饮业滥用添加剂的现象比较严重^[2]。

4 建议和对策

4.1 完善餐饮业食品添加剂相关法律、法规及标准

4.1.1 加快立法工作 建议修订现有的《食品添加剂卫生管理办法》,明确违法、非法使用添加剂的情形与行为,健全法律中关于食品添加剂采购索证、使用管理、存放保管的过程中不符合相关法规时的处罚条款,加大对使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的单位及其使用者的处罚力度。

4.1.2 制定适用于餐饮业的食品添加剂使用卫生标准 针对餐饮业加工食品的特点,制定适用于餐饮业的更为具体的食品添加剂使用卫生标准,对餐饮业常用食品添加剂的使用范围和使用量进行详细的说明,对于餐饮业中不允许使用添加剂的食品作出明确规定。

4.1.3 制定餐饮业食品添加剂使用卫生规范或指南。要求餐饮业建立食品添加剂使用、采购及管理制,对餐饮业采购食品添加剂时如何索证、验收时如何查看食品添加剂的包装标识和说明书、怎样建立简便易实施的使用记录等作出明确具体的规定,指导餐饮经营者正确地采购、使用和管理食品添加剂。

4.1.4 量化餐饮业评级标准 鉴于在调查中发现量化等级为A级的餐饮单位在食品添加剂的使用和管理中仍然存在很多问题,建议在各类餐饮业量化评分表中设置更为详细的使用和管理食品添加剂的项目,为规范餐饮业食品添加剂的使用与监督工作提供更具操作性的管理依据。

4.2 促进餐饮业社会责任意识,提高从业人员素质 由于餐饮业加工食品的种类多、数量小,加工工艺不统一,而且多数食品存在加工后立即食用的特点,使得监管部门难以对餐饮业所有加工食品中添加剂的使用情况进行监督和检测,因此提高餐饮业从业人员素质,督促餐饮业自觉规范地使用食品添加剂是提升我国餐饮业食品添加剂安全使用水平的重要手段。

4.2.1 建立餐饮业食品添加剂使用责任制 树立企业是食品安全第一责任人的理念,明确食品安全首先是食品生产者、加工者的责任,使餐饮业经营者意识到违法使用添加剂的危害性和严重性^[3]。指导餐饮业建立食品添加剂使用责任制,严格要求餐饮业在包括食品添加剂的采购、使用和管理各环节中保证食品安全,并充分发挥餐饮业内部卫生管理组织的作用,定期对制度的执行情况进行检查、落实,采取企业自律和卫生监管部门监管并举的形式。

4.2.2 加强餐饮业从业人员的卫生知识培训 卫生监管部门应通过各种形式,定期对餐饮单位管理人员、食品添加剂采购及使用人员进行培训,重点培

论著

中国保健食品动植物原料用量分析

周素娟¹ 黄璐琦² 王献仁¹ 白 鸿¹

(11 国家食品药品监督管理局 保健食品审评中心, 北京 100070;

21 中国中医科学院 中药研究所, 北京 100700)

摘要:目的 考察我国保健食品动植物原料的用量特点、安全性及与药典用量的关系,为技术审评提供数据支持,为保健食品的健康发展提供参考。方法 分析 2003-2005 年 SFDA 注册保健食品中常用动植物原料的用量情况,并与药典治疗用量进行比较,分析常用动植物用量区间范围分布。结果 保健食品动植物原料用量总体偏低,常用原料每日用量远低于药典用量,并多集中于(0~3]和(3~6]两个区间范围,与药典用量符合率多低于 5%。其中/药食两用物品0和/可用于保健食品物品0原料用量的中位数分别集中于药典用量下限的 20%和 30%。结论 急需加强动植物原料量效关系研究及安全性研究,尤其是有潜在安全问题动植物原料的研究与管理,及时制订/修订相关技术审评规定和动植物原料名单。

关键词:营养保健品;植物,食用;动物,食用;参考值;安全;中草药

训相关法律法规和我国新修订的《食品添加剂使用卫生标准》GB 2760—2007,对食品添加剂在采购、使用等环节进行技术指导,提高卫生法律意识;对位于城乡结合部和农村集镇的中小型餐饮单位,培训时要做到通俗易懂,把复杂的国家标准解析成科普读物,在工作中具有可操作性。

4.2.3 加强宣传教育 对餐饮业进行诚信教育以及商德、商誉、职业道德教育,使诚实守信和遵纪守法的观念深入人心。建立诚信机制,树立餐饮单位诚信自律意识,消除食品添加剂在使用中的潜在隐患,促进企业健康的生存和发展,提高食品质量安全水平^[4]。

4.3 加大执法力度,严厉打击非法、违法使用食品添加剂的行为

4.3.1 加强对餐饮业的日常监督检查 监管部门应把对餐饮业食品添加剂的监督纳入到日常食品卫生监督工作中,常抓不懈^[5]。在日常监督中重点检查有无超量超范围使用食品添加剂,以及复合食品添加剂的使用情况,及时发现并指出问题,督促改正,消除隐患。对使用不合格食品添加剂的单位要严肃查处,加大处罚力度,从根本上治理餐饮业不规范使用食品添加剂问题。

4.3.2 继续组织开展餐饮业食品添加剂使用专项整治工作 严厉打击餐饮业违法使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的行

为,通过加大对不法行为的惩治,使餐饮经营者自觉遵守法律,维护食品添加剂使用秩序,避免发生滥用食品添加剂造成的食品安全事件,保护消费者的食品卫生安全。

4.3.3 加强对餐饮业重点食品的监督检查^[6] 如重点抽检使用人工合成色素、亚硝酸盐、硫酸铝钾等食品添加剂频率较高的糕点、熟肉制品、油条等食品。依法查处违法违规行为,及时发布信息和结果,不断规范餐饮业使用食品添加剂的行为。同时与相关职能部门密切联系,完善餐饮业食品添加剂的监管机制。

参考文献

- [1] 林香娟,庄苗.浅议我国食品添加剂管理存在的问题.中国公共卫生管理,2006,22(3):208.
- [2] 翁定梦,沈文元,吴琪.食品添加剂使用安全问题的探讨.职业与健康,2006,22(3):197.
- [3] 孟卫东,张博,刘永丰.如何构建食品添加剂安全监管体系.中国煤炭工业医学杂志,2006,9(7):667.
- [4] 魏要武.南通市 2002-2004 年市售食品中使用添加剂问题及对策,2006,22(4):268.
- [5] 曹艳,戚,刘布涛.鞍山市食品添加剂使用情况的调查分析.职业与健康,2005,21(6):851.
- [6] 刘忠清.食品添加剂的安全使用与防范措施.科技信息,2007,4:22.

[收稿日期:2008-12-28]

中图分类号: R155; R194; TS202; TS207 文献标识码: A 文章编号: 1004-8456(2009)03-0215-06

作者简介:周素娟 女 助理研究员