

监督管理

广东省食品安全企业标准技术审查存在问题分析

戴昌芳,梁辉,王立斌,戴光伟,杨通

(广东省疾病预防控制中心,广东 广州 510300)

摘要:从科学性、安全性、规范性角度按照相关法律标准要求,对2 965份食品安全企业标准进行技术审查,本文对其中不予通过备案的原因进行分析,指出广东省目前企业标准制定中存在的主要技术问题,并提出建议。

关键词:食品安全;企业标准;技术审查;备案;问题

中图分类号:F40;S15 **文献标识码:**A **文章编号:**1004-8456(2011)02-0155-02

Analysis on the technical examination of enterprise standards for food safety in Guangdong province

Dai Changfang, Liang Hui, Wang Libin, Dai Guangwei, Yang Tong

(Guangdong Provincial Center for Disease Control and Prevention, Guangdong Guangzhou 510300, China)

Abstract: based on the standard requirements in science, safety, specification and related laws for food enterprises, 2 965 technical standards formulated by enterprises on food safety were censored by experts, and the causes for not being put on records were analyzed. The main technical problems in setting up enterprise standards were indicated, and some proposals were put forward.

Key words: Food safety; enterprise standards; technical censoring; put on records; problem

2009年6月1日施行的《中华人民共和国食品安全法》^[1]第二十五条规定,企业生产的食品没有食品安全国家标准或者地方标准的,应当制定企业标准作为组织生产的依据。并规定企业标准应当报省级卫生行政部门备案。根据广东省卫生厅关于贯彻落实卫生部《食品安全企业标准备案办法》的通知要求^[2],广东省在备案前组织相关专家对其食品安全企业标准相关技术内容进行审查,确保食品生产企业制定“食品安全企业标准”的科学性、安全性、合理性和规范性。一年来已对近3 000份食品安全企业标准进行了技术审查,其中给予备案的占70%左右。现将食品安全企业标准相关技术审查中发现的问题进行分析。

1 食品安全企业标准技术审查的基本概况

根据有关文件要求,广东省仅对普通食品、复配型食品添加剂和保健食品等3类食品安全企业标准备案。截至2010年6月10日,普通食品类申请备案2 334份,通过技术审查备案的有1 626份,备案率69.67%;复配型食品添加剂类申请备案267份,通过技术审查备案的有189份,备案率70.78%;保

健食品类申请备案364份,100%通过备案,这是由于保健食品审批前的相关技术评审比较规范,除个别存在小问题外,不存在技术上的原则问题,因此通过率较高。

2 食品安全企业标准技术审查存在的问题

综评专家审查,近30%食品安全企业标准技术不予通过备案,原因有:

2.1 配方原料、添加剂使用不符合相关要求

(1)《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》(卫法监发[2002]51号)^[3]规定,可用于保健食品的物品名单所列物品(名单2)及冬虫夏草目前均不得作为普通食品原料使用。只有既是食品又是药品的物品(名单1)可以作为普通食品原料使用,但有些食品生产企业采用人参、蜂胶等作为普通食品的原料。

(2)有家生产企业使用广东客家地区有食用传统的植物品种五指毛桃作为生产饮料的主要原料,尽管该植物品种在民间有长期食用(煮汤)的习惯,但五指毛桃未进入名单1,且该企业也不能提供该原料完整、科学的安全性评价资料,故未通过技术审查。

(3)食品添加剂和营养强化剂的使用不符合GB 2760—2007《食品添加剂使用卫生标准》和GB

收稿日期:2010-07-26

作者简介:戴昌芳 男 主任技师

14880—1994《食品营养强化剂使用卫生标准》的规定^[4,5]。对普通食品使用食品添加剂,要求按照 GB 2760—2007 的食品分类系统,但部分企业对配方设计没有严格按照该国标执行,往往打擦边球,尽可能多地使用食品添加剂,复配型食品添加剂未按各单一品种的食品添加剂范围使用,出现复配后的复合食品添加剂的共同使用范围不一致,导致超范围使用。营养强化剂的使用应执行 GB 14880—1994,但也出现以上类似的情况。

(4)配方不清楚,总想大包揽,把以后要开发的产品也囊括在内,所以企业在制定标准时,就想把以后要开发或者有可能开发的产品都写在同一份企业标准里,但这样往往出现配方不清楚,也不可能全面考虑各项质量和安全指标,这样的食品安全企业标准也难通过。

2.2 生产工艺、标准指标的确定,及引用的检验方法缺乏科学论证

一份符合要求的食品安全企业标准在制定出台前,对其生产工艺、指标以及指标含量限值的确定、及引用的检验方法都必须通过论证,以确保科学性,但往往有些企业对这些问题重视不够。

(1)生产工艺不合理。由于产品的开发停留在理论上,缺乏必要的生产工艺论证,所以提交的资料不是结合实际可操作的,甚至出现前后不一致、甚至矛盾的情况,难以保证资料的准确性和真实性。

(2)标准指标和指标限值的确定存在问题。有些企业制定产品指标仅参照同类产品,不考虑自己产品配方和工艺的实际情况,制定指标时出现少或漏的现象,甚至个别关键指标都缺失。例如某企业采用发酵酱油为主要原料生产调味料,在制定企业标准时没有关键的质量指标“氨基酸态氮”。有些企业对指标限值的制定想当然,制定产品维生素质量指标限值时,只考虑配方量,不考虑工艺生产的损失和检测方法的偏差等因素,更不进行检测的论

证,造成制定的指标限值与实际检测值有很大差别。

(3)对指标的检验方法考虑不周全、缺乏准确性和适应性。某企业在食品安全企业标准中,选用适于检测低聚果糖纯品的方法来检测该企业含低聚果糖原料的产品,而制定标准前既不对此方法用于检测该企业产品的适应性和检测结果的准确性进行论证,又不对此检验方法用于该产品的适应性和影响检测结果准确性的关键技术进行修正和补充。技术审查专家认为企业标准中提供的检验方法不可能适用于检测含低聚果糖成分的产品的检验,因此不予通过。

3 结语

食品企业标准是企业组织生产和食品安全监督部门监督检查的依据,而企业标准中各项技术指标制定是否科学、合理,直接反映食品产品安全的可靠性。本文分析广东省食品安全企业标准申报备案技术审查中存在的主要问题,提示为做好食品安全企业标准制定备案工作,确保食品的安全性,建议生产企业加强对国家相关政策、规范、标准和食品安全标准相关知识的学习;加强食品生产关键技术的研究工作,使制定的食品安全企业标准的各项技术指标符合该食品产品的安全、质量要求及顺利通过技术审查和备案。

参考文献

- [1] 中华人民共和国食品安全法[S]. 2009-06-01.
- [2] 广东省卫生厅. 广东省卫生厅关于贯彻落实卫生部《食品安全企业标准备案办法》的通知[S]. 2009-07-31.
- [3] 卫生部. 卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)[S]. 2002-02-28.
- [4] 卫生部. GB 2760—2007 食品添加剂使用卫生标准[S]. 北京:中国标准出版社,2007.
- [5] 卫生部. GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准[S]. 北京:中国标准出版社,1994.