

食品安全标准

2015年广东省食品安全企业标准存在问题分析

谭彦君,彭接文,陈子慧,刘嘉欣,黄锦达

(广东省疾病预防控制中心 广东省公共卫生研究院,广东 广州 511430)

摘要:目的 通过分析2015年广东省食品安全企业标准资料,找出存在的主要问题,为优化食品安全企业标准工作提供建议。方法 整理2015年广东省食品安全企业标准资料,对基本情况、食品分类、问题分类情况三方面进行统计学分析。结果 2015年广东省食品安全企业标准共7 536份次,返回企业修改企业标准2 802份次。其中,以特殊膳食用食品类标准返修比例最高,占57.32% (94/164),茶叶类标准返回修改比例最低,占27.55% (27/98);标准文本主要问题集中在文字错漏、原辅料不符合食品安全要求、标准名称不能反映食品真实属性,以及食品添加剂使用和污染物限量不符合食品安全国家标准。结论 广东省食品安全企业标准问题多,需进一步提高企业的食品安全企业标准制修订能力,加强食品安全标准宣贯。

关键词:食品安全标准;企业标准;问题;分析;广东;食品

中图分类号:R155.5 文献标志码:A 文章编号:1004-8456(2016)04-0499-04

DOI:10.13590/j.cjfh.2016.04.019

Analysis the problems of the enterprise food safety standards in Guangdong Province in 2015

TAN Yan-jun, PENG Jie-wen, CHEN Zi-hui, LIU Jia-xin, HUANG Jin-da

(Guangdong Provincial Institute of Public Health, Guangdong Provincial Center for Disease Control and Prevention, Guangdong Guangzhou 511430, China)

Abstract: Objective To optimize the work of the enterprise food safety standards, the data of the enterprise food safety standards in Guangdong Province in 2015 were analyzed, the main problems and suggestions were discussed. **Methods** The general situation, food catalogues and problems of the enterprise food safety standards were analyzed. **Results** There were 7 536 copies of the enterprise food safety standards of Guangdong Province in 2015 in total, and 2 802 were modified. For the modified ratio, the ratio in the category of the foods for special dietary uses was the highest, accounting for 57.32% (94/164); the ratio in the category of the tea was the lowest, accounting for 27.55% (27/98). The main problems were the typographical errors, the problems of raw materials, the standard name unclearly indicating the true nature of the food, and the incompliance of usage of food additives and contaminants limits. **Conclusion** There were many mistakes in the enterprise food safety standards in Guangdong Province. Therefore, more efforts should be paid on the improvement of the capacity by the enterprises of formulation and revision of enterprise food safety standards and the training of food safety standards.

Key words: Food safety standards; enterprise standards; problems; analyze; Guangdong; food

食品安全企业标准,是生产食品企业自己制定,作为企业组织生产的依据,在企业内部适用的食品安全企业标准,对规范食品企业生产经营具有重要作用^[1]。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》和原卫生部制定的《食品安全企业标准备案办法》(卫政法发〔2009〕54号)的规定^[2-4],食品安全企业标准备案工作由省级卫生行政部门负责。广东省卫生计生委根据《中华人民

共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》以及《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》(粤卫〔2009〕84号)^[5],制定发布了《广东省食品安全企业标准备案程序》、《广东省食品安全企业标准备案办事指南》^[6-7]。根据通知要求,广东省对食品安全企业标准资料相关技术内容开展技术评估,为食品生产企业制定食品安全企业标准提供技术指导。

本文对2015年广东省食品安全企业标准资料进行整理,从基本情况、食品分类、问题分类三方面进行统计学分析,了解广东省食品安全企业标准的主要问题,为优化广东省食品安全企业标准工作提供科学依据。

收稿日期:2016-06-01

作者简介:谭彦君 女 医师 研究方向为健康风险评估与标准

E-mail:tanyanjuan716@163.com

通信作者:彭接文 男 主管技师 研究方向为食品安全标准

E-mail:503064381@qq.com

1 资料与方法

1.1 资料来源

通过查阅广东省食品安全企业标准资料,将2015年广东省食品安全企业标准(未包括保健食品标准)备案技术评估资料作为研究对象。

1.2 方法

1.2.1 基本情况

按照是否返回企业修改分为符合要求企业标准和返回企业修改标准,对资料进行汇总整理。

1.2.2 食品分类情况

参照 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的食品分类系统^[8-9],将企业标准对应产品分为19类。根据不同食品分类,进行统计学分析。

1.2.3 问题分类情况

根据不同问题类型,对2015年食品安全企业标准的问题分类进行统计学分析。

1.3 统计学分析

采用 Excel 2007 及 SPSS 19.0 软件,从基本情况、食品分类和问题分类三方面,对2015年广东省食品安全企业标准资料进行统计学分析。

2 结果

2.1 基本情况

2015年广东省食品安全企业标准共7 536份

次,其中,返回修改标准2 802份次(占37.18%),符合要求的标准共4 734份次。返回修改标准中,返回修改1次的标准2 375份次,占返回修改标准总数的84.76%(2 375/2 802);返回修改2次的标准378份次,占返回修改标准总数的13.49%(378/2 802);返回修改≥3次的标准49份次,占返回修改标准总数的1.75%(49/2 802)。详见图1。

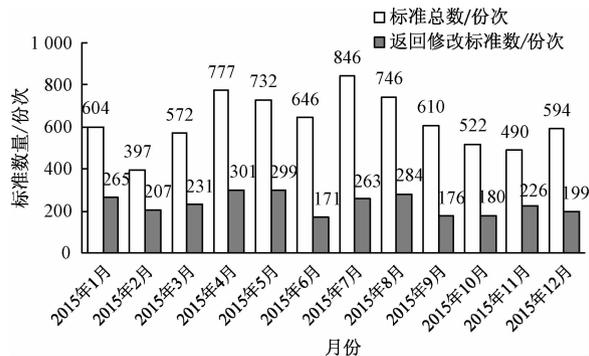


图1 2015年广东食品安全企业标准基本情况

Figure 1 General situation of the enterprise food safety standards in Guangdong Province in 2015

2.2 食品分类情况

由表1可见,在19类食品中,以饮料类标准最多,共2 018份次,占标准总数的26.78%(2 018/7 536),远多于其余类别产品标准;其次是调味品类标准,共1 028份次,占标准总数的13.64%(1 028/7 536);乳及乳制品类标准数量最少,共42份次,仅占标准总数的0.56%(42/7 536)。从返回修改标

表1 2015年广东省食品安全企业标准食品分类分布情况

Table 1 Distribution of food categories of the enterprise food safety standards in Guangdong Province in 2015

食品分类	各类食品标准数/份次	各类食品标准数构成比/% *	符合要求标准数/份次	符合要求标准比例/% **	返回修改标准数/份次	返回修改标准比例/% ***
乳及乳制品	42	0.56	19	45.24	23	54.76
油脂及其制品	112	1.49	61	54.46	51	45.54
冷冻饮品	39	0.52	28	71.79	11	28.21
水果、蔬菜、豆类、食用菌及藻类、坚果及籽类	542	7.19	311	57.38	231	42.62
可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果	812	10.77	536	66.01	276	33.99
谷物及其制品(包括淀粉及其制品)	608	8.07	399	65.63	209	34.38
焙烤食品	274	3.64	163	59.49	111	40.51
肉及肉制品	362	4.80	251	69.34	111	30.66
水产及其制品	258	3.42	166	64.34	92	35.66
蛋及蛋制品	55	0.73	37	67.27	18	32.73
甜味料	126	1.67	73	57.94	53	42.06
调味料	1 028	13.64	567	55.16	461	44.84
特殊膳食用食品	164	2.18	70	42.68	94	57.32
饮料类	2 018	26.78	1 331	65.96	687	34.04
酒类	172	2.28	105	61.05	67	38.95
茶叶	98	1.30	71	72.45	27	27.55
含茶制品(包括代用茶及调味茶)	393	5.21	266	67.68	127	32.32
汤料	102	1.35	61	59.80	41	40.20
其他类	331	4.39	219	66.16	112	33.84
合计	7 536	100.00	4 734	62.82	2 802	37.18

注: * 某类食品标准数构成比 = 某类食品标准数/2015年食品标准总数 × 100%; ** 某类食品标准符合要求比例 = 某类食品标准符合要求数/该类食品标准总数 × 100%; *** 某类食品标准返回修改比例 = 某类食品标准返回修改数/该类食品标准总数 × 100%

准比例来看,在19类食品中,以特殊膳食用食品类标准返修比例最高,占57.32%(94/164);茶叶类返回修改比例最低,仅占27.55%(27/98)。

2.3 问题分类情况

对返回企业修改标准资料的问题进行分析,问题条数共计5 593条次。从问题分类来看,主要问题集中在文字错漏1 218条次,占总问题条数的21.78%(1 218/5 593);原辅料不符合食品安全要

求921条次,占总问题条数的16.47%(921/5 593);食品添加剂的使用不符合食品安全国家标准723条次,占总问题条数的12.93%(723/5 593);标准名称不能反映食品真实属性707条次,占总问题条数的12.64%(707/5 593);污染物限量不符合食品安全国家标准575条次,占总问题条数的10.28%(575/5 593)。详见图2。

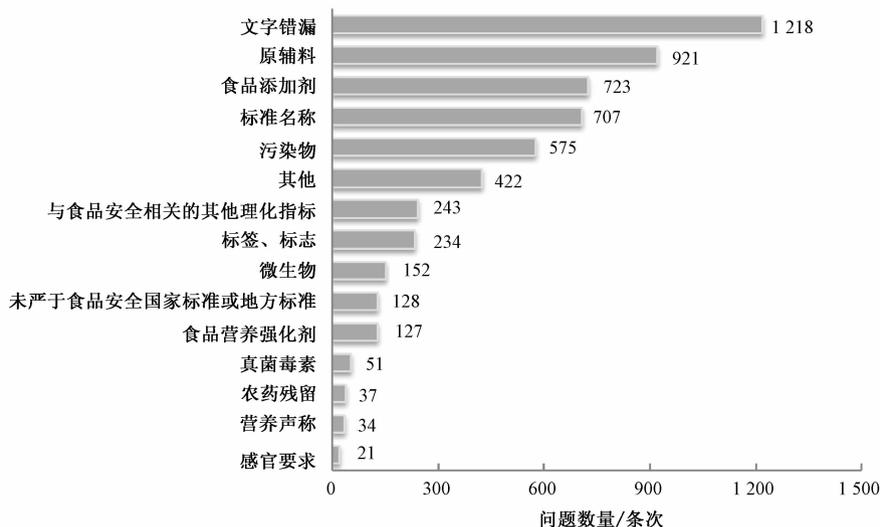


图2 2015年广东省食品安全企业标准问题分类情况

Figure 2 Classification of the problems of the enterprise food safety standards in Guangdong Province in 2015

3 讨论

3.1 广东省食品安全企业标准特点

食品安全不仅关乎公众身体健康和生命安全,还影响国家的经济发展和社会稳定。食品安全标准作为企业组织生产的依据,在保证食品安全方面起着重要作用^[1]。本研究结果显示,2015年广东省食品安全企业标准具有以下特点:标准数量多,标准总数多达7 536份次;标准的食品类别集中,饮料类标准和调味品类标准最多;返回企业修改标准多,需返回企业重新修改的企业标准占总数的37.18%,其中特殊膳食用食品标准返回修改比例最高。

3.2 主要存在问题

3.2.1 原辅料不符合食品安全要求

包括非普通食品原料当作食品原料使用,原辅料不符合新实施的食品安全国家标准等。如普通食品中添加保健食品原料当归、三七等^[10],或添加了国家卫生计生委公告中规定不可以作为普通食品的原料冬虫夏草等^[11]。另外,有的企业标准中添加了一些原料(如桃红、番石榴叶、罗汉果花等),根据《新食品原料安全性审查管理办法》的规定^[12],需要提供可作为普通食品原料依据或申请新食品原料。

3.2.2 标准名称不能反映食品真实属性

产品标准命名不符合GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定^[13],在其他省^[14-17]也发现企业标准存在类似问题。如“蒜蓉酱”,配方中却没有蒜蓉,不能反映产品真实属性。另外,根据GB 7718—2011的规定“国家标准、行业标准或地方标准中已规定了某食品的一个或几个名称时,应选用其中的一个,或等效的名称。”GB 8233—2008《芝麻油》^[18]中有“芝麻香油”的定义为“焙炒过的芝麻籽采用压榨、压滤、水代等工艺制取的具有浓郁香味的油品的统称。其中,经石磨磨浆,采用水代法加工制取的油品称为小磨香油。”有的企业标准以植物油、芝麻味香精调配而成“芝麻香油”,不能反映食品真实属性。

3.2.3 食品添加剂使用不符合GB 2760—2014的规定

主要包括超范围、超剂量使用食品添加剂等。如风味饮料,产品配方中日落黄、柠檬黄添加量均为0.1 g/kg,根据GB 2760—2014的规定,“表A.1列出的同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1”,该产品日落黄+柠檬黄的使用量合计2.0 g/kg,属于超剂量使用食

品添加剂。又如含气植物饮料,食品添加剂部分按照 14.05.03 植物饮料添加,部分按照 14.08 风味饮料添加,属于跨分类使用食品添加剂。

3.2.4 污染物限量不符合 GB 2762—2012 的规定

标准中污染物限量不符合 GB 2762—2012 的规定主要是由于食品分类混淆引起。如芝麻酱,有的企业标准将其按照调味品制定铅限量 ≤ 1.0 mg/kg,而该产品在 GB 2762—2012 中的食品分类为坚果及籽类的泥(酱),包括花生酱等中铅的限量为 ≤ 0.2 mg/kg。又如,芋头、山药属于蔬菜类,而有的企业标准按水果类制定污染物限量。

3.2.5 文字错漏较多

在食品安全企业标准资料中,标准文字错漏较多,如文本内容前后不一致,计量单位错误,检验方法错误等,这与广东省前几年发现的问题基本一致^[19-20]。

3.3 建议

企业作为食品安全第一责任人,应当依据法律法规和食品安全标准要求,组织食品生产经营,确保食品安全。应主动加强食品安全国家标准学习,积极参与食品安全国家标准制修订工作,及时了解新发布食品安全标准和政策,避免在制定标准过程中沿用旧标准或作废的标准,减少标准正式发布后又发现实施困难的情况。

相关部门应加大食品安全标准宣传和培训力度,特别是基础标准、新发布的食品安全国家标准及相关政策的宣贯和解读,加强人才队伍建设,提升卫生行政部门及相关技术机构对食品安全标准指导、解答能力。同时,应基于风险评估结果,及时、有效、科学的修订食品安全国家标准,为我国食品企业生产提供科学的技术支持。

参考文献

- [1] 袁杰,徐景和.《中华人民共和国食品安全法》释义[M].北京:中国民主法制出版社,2015.
- [2] 全国人民代表大会常务委员会.中华人民共和国食品安全法[A].2009.
- [3] 全国人民代表大会常务委员会.中华人民共和国食品安全法[A].2015.
- [4] 中华人民共和国卫生部.《食品安全企业标准备案办法》(卫政法发[2009]54号)[A].2009.
- [5] 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(粤卫[2009]84号)[EB/OL].(2009-07-31)[2016-05-10].<http://www.gdwst.gov.cn/a/guifanwenjian/201109229241.html>.

- [6] 广东省卫生和计划生育委员会.广东省食品安全企业标准备案程序[EB/OL].(2014-05-12)[2016-05-10].<http://www.gdwst.gov.cn/a/shipinanquanqiyebiao/2014051211680.html>.
- [7] 广东省卫生和计划生育委员会.广东省食品安全企业标准备案办事指南[EB/OL].(2014-05-12)[2016-05-10].<http://www.gdwst.gov.cn/a/shipinanquanqiyebiao/2014051211680.html>.
- [8] 中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会.GB 2760—2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准[S].北京:中国标准出版社,2014.
- [9] 中华人民共和国卫生部.GB 2762—2012 食品安全国家标准 食品中污染物限量[S].北京:中国标准出版社,2012.
- [10] 中华人民共和国卫生部.《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)[EB/OL].(2002-03-11)[2016-05-10].<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s3593/200810/bc239ea3d226449b86379f645dfd881d.shtml>.
- [11] 中华人民共和国卫生部.《卫生部关于普通食品中有关原料问题的批复》(卫监督函[2009]326号)[EB/OL].(2009-07-23)[2016-05-10].<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s3585/201407/6d3f7e27fd91429993dea4c972e4648a.shtml>.
- [12] 中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会.新食品原料安全性审查管理办法(国家卫生和计划生育委员会令第1号)[EB/OL].(2013-07-12)[2016-05-10].http://www.nhfpc.gov.cn/fzs/s3576/201307/34de96581cfc_4751be3bc83870360472.shtml.
- [13] 中华人民共和国卫生部.GB 7718—2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则[S].北京:中国标准出版社,2011.
- [14] 孟琳,赵浩吉.辽宁省食品安全企业标准备案的概况分析[J].中国卫生监督杂志,2016,23(1):79-82.
- [15] 蒋贤根,吴媛,顾仲朝.浙江省食品安全企业标准质量评估及改进对策[J].中国卫生监督杂志,2016,23(1):34-39.
- [16] 董淑琴,李瑞英,孙平,等.山东省食品安全企业标准备案情况分析[J].中国卫生监督杂志,2014,5(10):96-102.
- [17] 高志胜,李力.试论食品安全企业标准备案之关键点[J].中国卫生监督杂志,2012,19(6):581-583.
- [18] 中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局,中国国家标准化管理委员会.GB 8233—2008 芝麻油[S].北京:中国标准出版社,2008.
- [19] 王萍,王立斌,曾凡,等.广东省食品安全企业标准备案资料中存在的问题及分析[J].中国保健营养,2013,23(6):1600-1601.
- [20] 戴昌芳,梁辉,王立斌,等.广东省食品安全企业标准技术审查存在问题分析[J].中国食品卫生杂志,2011,23(2):155-156.