

超范围 超限量

——揭秘食品添加剂乱象

吹弹可破的虾仁、鲜嫩多汁的牛肉、“上乘食材熬制”的高汤……当你大快朵颐之时，能想到这些色香味俱全的美食不少是靠各类添加剂“调”出来的吗？

记者近日走访发现，五花八门的添加剂成为众多餐馆调味揽客的利器。不少美食的背后都存在滥用添加剂和非法添加等问题，有损消费者健康。还有一些不法分子甚至使用对人体有害的工业原料。

从 2011 年至今，在国家食药监部门的食品安全重点工作中安排中，超范围、超限量使用食品添加剂一直是重点“严打”对象，2015 年更被列为专项整治的“突出问题”。

美食靠“添加” 开水变“高汤”

鲜亮的牛肉、爽口的毛肚、扑鼻的高汤、鲜香的火锅，走进各类餐厅，声称“新鲜食材”“原汁原味”“纯正熬制”的各类餐饮食品，以靓丽的颜色、诱人的气味、浓烈的味道让人胃口大开。然而，一些家庭主妇却发现，如果使用从菜市场购买的新鲜食材烹调，却往往很难做出类似的口感、色泽和味道。

真的是厨艺差距所致？一些餐饮业内人士称，厨艺并不是导致口感和味道悬殊的关键，真实原因是一些饭馆、餐厅靠添加剂增色、提香的“潜规则”。

记者日前走进上海闵行区毛家塘市场、武汉市舵落口市场和南宁市中华路的多家添加剂销售门店。气味扑鼻的香辛料、五颜六色的食用色素遍布市场，众多商铺正在火热销售各种调味料和食品添加剂。这些产品虽名称五花八门，用处却大同小异：要么增鲜，要么提香。

在毛家塘市场内的一家调味料店，黄姓店主向记者推荐了一款名为“骨粒香”的调味料。“这是菌类提取物，只需加一滴就能让一锅汤香气四溢，自己熬得要多少菌啊。不过，这个不健康，家庭一般不会用，都是卖给饭店的”。

一些商贩和餐馆厨师透露，要使饭馆烹炒的食物色香味俱全，使用相应的添加剂就能轻松实现。比如，使用名为日落黄的添加剂，只要在卤水中加上小半勺，就让烧鸡、猪头肉等卤肉油光发亮、黄里透红；号称是牛骨熬炼、整鸡炖制的纯正肉汤，其实很多都是使用类似牛肉精等包含大量食品添加剂的复合调味料，加入开水制成。

记者采访发现，无论是猪骨膏、牛肉精、一滴香等调味品，还是柠檬黄、发泡剂等添加剂，最大特点就是价格便宜、使用方便。一整瓶 1 千克的飘香剂或一大包号称猪骨熬制的肉骨粉，售价才 30 元-40 元，一包肉骨粉就能做成几百甚至上千锅的火锅或高汤。算下来，每次使用成本只有几毛钱，就能达到“熬制数小时”的口感效果。

“食品加工和餐饮行业还有很多类似的‘潜规则’。”广西食品餐饮行业人士李伟说，比如将吊白块用于米粉、腐竹，可以让食品蓬松、容易留存；用明矾加工油条，蓬松效果一般比非铝发酵剂更好；“为了让自己的产品卖相口感更好，赚取更多利润，这些对人体有害、明令禁止用于餐饮食品的添加剂用得普遍，生产者却肯定不会自己吃”。



“添”乱

新华社发 徐骏

食品添加剂产量逐年递增 使用原则应该是“非必要不使用”

上海市食品添加剂行业协会秘书长吉鹤立介绍说，一滴香、柠檬黄、发泡剂等食品制作加工中使用的“辅料”，都属于食品添加剂，或者包含添加剂的复合调味料。其用途是为改善食品品质和色香味以及防腐、保鲜，成分多属植物提取物或化学合成品，“因其少量添加就能增强食物的某方面特性，因此广泛运用于食品加工领域”。

据业内专家介绍，目前，我国食品添加剂、营养强化剂等国家标准中，食品添加剂根据用途功能可以分为酸度调节剂、消泡剂、着色剂等 23 大类，共包含有 2000 多种。

根据《食品添加剂卫生管理办法》等规定，相关物质要被纳入食品添加剂范畴，必须获得卫生部门批准，同时其生产工艺、使用范围、使用量均必须遵循相应标准。而记者调查发现，一些食品添加剂在使用过程中，超范围滥用的现象较为突出。此外，一些未纳入食品添加剂范围的物质，也常用于食品生产加工，给消费者带来严重的健康隐患。

近年来，山东、安徽、广东等地食药部门抽检食品中均曾

发现，部分食品超量或超范围使用食品添加剂问题。2015 年初，山东省食药监局就公布，8 种食品检测不合格，其中多是蔬菜制品、酱腌制品、豆腐等，多为食品添加剂超量添加的问题。比如，在野山椒、老虎菜、芝麻辣丝、豆腐等产品中都检出苯甲酸、山梨酸超标。据介绍，这两种添加剂均属于防腐类添加剂，一些餐饮商贩或企业为延长食品保质期，往往过量加入食品添加剂。

俗称“工业盐”的亚硝酸钠，在食品添加剂使用范围中仅限于腌腊肉制品类，并对肉制品和熏煮火腿中的残留量进行了严格限定。然而，不少餐馆经营者和肉品加工商，为使肉熟后颜色鲜亮，口感滑嫩，且延长保质期，往往违规添加使用。

上海市食品研究所技术总监马志英说，食品添加剂的使用原则应该是“非必要不使用”，更不能用于掩盖食品腐败变质。而在我国的餐饮行业，为了卖相、口味、成本、甚至掺假等目的，食品添加剂的使用明显已经过头，非法添加问题也十分突出。

违法添加难禁绝，监管还存模糊地带

近年来，我国对食品安全问题重拳出击，加上出台针对添加剂滥用、非法添加等食品问题追究刑责的司法解释，各级相关部门联合执法严厉打击食品添加剂乱象。然而，受基层执法力量不足、非法添加日益隐蔽、监管依据不足等因素制约，超量、超范围使用添加剂，问题依旧难以禁绝。

随着餐饮业向中央厨房的工业化模式升级，监管出现了模糊地带。一名地方食药监干部告诉记者，对于食品添加剂的监管，生产企业有 GB2760《食品添加剂使用标准》，但这一标准不适用于餐饮业。“很多中央厨房拿的是餐饮服务许可证，但其从事的是带有食品生产性质的工作，那么，这些标准是否也适用于中央厨房的规范？”

“食品安全法对于在餐饮业如何使用添加剂规定得比较

模糊。”吉鹤立说，希望针对餐饮业有一个专门的食品添加剂标准。“菜是烧好了就端上桌消费掉的，本着‘非必要不使用’的原则，例如防腐剂、抗氧化剂、护色剂、着色剂等几大类，包括亚硝酸钠、含铝的添加剂、亚硝酸盐等，就不应该在餐饮业中使用”。

“快餐和餐饮食品到底应该怎么标注？怎么让消费者有知情权？虚假宣传怎么查？餐饮单位按什么标准生产？餐饮单位自行在菜肴和点心中使用的添加剂是否要到相关部门备案？”马志英等专家表示，这些都需要进一步明确监管规则。同时，对餐饮环节使用添加剂现象应开展风险监测与评估，积累一定数据后，出台相关监管标准，严查超量、超范围使用的商家。

据新华社电