# 添加剂"添乱"食品安全

▲ 本报记者 陈青松

5月13日,北京一轻高级技术学校食品检验专业主任、具有国家二级营养师资质的化学老师王旭峰在微博上发布了一段视频,引起轩然大波。

过万网友通过一段视频目睹了 王旭峰的这一堂特殊化学课:短短几分钟,这名老师就用水和各种食品添加剂瞬间"合成"了新鲜出炉的"鲜榨果汁"。他用试验告诫同学们:喝饮料=喝水+添加剂,一定要"远离垃圾食品"。

此外,王老师还称,餐馆酒店自己做的"鲜榨果汁",实际上天然的成分可能含有一点点,而80%、90%是拿果汁伴侣调配出来的。

据记者了解,最近几日有关添加剂的新闻不止此例。有媒体报道,较为流行的雀巢"笨 NANA"雪糕在常温下放置 24 小时后还未融化,疑似含有胶质添加剂。报道还指出,雪糕没融化的原因是雪糕中含有变性淀粉、果胶、卡拉胶、琼脂等胶质物,这些添加剂的作用主要是改善雪糕口感,同时用来塑形,没有营养价值,人吃了之后既没好处也没坏处,对部分人群来说吃了会有一定的润肠作用,但不会被吸收。

明胶酸奶、问题果脯、红烧肉添加剂……近来纷至沓来的食品安全事件,不断将食品添加剂推上前台。

#### 食品添加剂市场乱象

5月14日,《中国企业报》记者到北京市场调查发现,市面上售卖的各大品牌饮料、雪糕,鲜艳的包装上几乎都标明多种一下子根本就记不住的各类添加剂,如安赛蜜、山梨酸钾等最为常见。

此前,曾有业内人士爆料称,一些果汁饮料企业生产的很多果汁饮料其真实果汁含量极低,主要成分为纯净水。味道则是由糖、柠檬酸等各类食品添加剂合成,而广大消费者误以为瓶里的液体是水果的果汁。

饮料市场添加剂繁多,雪糕也是如此。记者走访调查发现,在雪糕专柜里花样众多的巧克力、草莓、绿茶、芒果等口味的雪糕,配料表上都是一长串的名词,普通种类在20到40种,且有相当一部分没有标注"添加剂"的字样。

业内人士透露,一些企业为了节 省成本,找香料、增稠剂来"帮忙"调出 好滋味。

近日,随着皮革胶囊变身明胶、 山东大白菜用甲醛保鲜等重大社会 新闻的曝光,食品添加剂滥用问题再 次成为社会焦点,许多隐藏在冰山下 的食品问题都崭露头角。

据记者了解,我国目前食品添加剂存在"三宗罪",即食品添加剂存在超量使用、超范围使用、非食品添加剂用作食品添加剂使用。

长期从事食品添加剂研究的上海市食品添加剂行业协会副秘书长、协会专家委员会常务副主任吉鹤立教授介绍,最严重的食品添加行为,是借用食品添加剂的名义做手脚。为了降低成本,将非食品用的添加物加入食品,有的是食品添加剂物质,却是用工业级添加物,含有有毒有害物



本报记者 林瑞泉/摄

质。

吉鹤立介绍,用食品添加剂的目的是为了改善加工性能,提高食品产品的品质,但现在大部分食品生产企业的第一目标是为了降低成本。

《中国企业报》记者登录淘宝网输入"食品添加剂"搜索,竟然有 1.7万余件商品,随意打开一家店铺,上百种添加剂名录立即摆在眼前,很多名称闻所未闻。

而对于网上网下销售的食品添加剂,吉鹤立均表示非常怀疑,他认为食品添回剂市场"做假严重,市场太乱"。销售摊贩能拿出工业生产许可证和质检报告的几乎没有,没有许可证,说明生产厂家没有登记备案,生产条件和生产过程缺乏监管、质量没有保障。

#### 我国食品添加剂标准缺失

按照《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》等相关法律法规,中国对食品添加剂定义为:改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。

据记者了解,食品添加剂大大促进了食品工业的发展,给食品工业带来许多好处。比如利于保存、防止变质、改善食品的感官性状、保持或提高食品的营养价值等。

资料显示,目前,国际上使用的食品添加剂共有25000多种,可直接食用的有4000余种。我国食品添加剂有23个类别、2000多个品种,包括酸度调节剂、抗结剂、漂白剂、膨松剂、着色剂、增味剂、防腐剂、甜味剂、增稠剂、香料等。

南京农业大学食品科技学院副 教授安辛欣介绍称,现代食品离不开 添加剂,消费者不用闻添加剂而色 变,需要严厉打击的是非法食品添加 剂。

安辛欣认为,食品添加剂可起到

改善食品品质、防腐、保鲜等作用,现代社会人类已离不开食品添加剂。我国批准的食品添加剂有2300种,不及欧美发达国家的一半,全世界范围内允许使用的食品添加剂更多达上万种。

我国著名香料专家、北京工商大学副校长孙保国院士称,公众对食品添加剂非常反感,但没有食品添加剂,就没有现代食品工业。在许多食品安全事件中,食品添加剂成了"替罪羊"。如三聚氰胺可以添加在混凝土、塑料或者涂料中,但它却不是食品添加剂。

多位专家称,在我国,添加剂叠加标准目前还是个空白,这方面的具体规定亟待出台。

陕师大食品工程与营养科学学院教授、博导田呈瑞说,尽管国家对每种食品添加剂的含量都有规定,但还不够具体详细,即使企业生产的每种食品添加剂都在规定含量内,可如果是多种添加剂的叠加,含量就有可能超标了。"目前添加剂叠加使用的安全标准在我国还处于空白。"

#### 食品安全监管模式亟待改变

近来发生的诸多食品安全事件, 折射出我国食品行业添加剂使用监 管漏洞。

据记者了解,目前,我国食品检测大多是抽检最终产品,如发现有违规添加时,也只是罚款了之。这种方式根本无法禁止暴利企业继续犯法。

南京财经大学食品科学与工程 学院教授吴定称,目前虽有专业的法 律法规,但评价体系过于原始,监管 力度过于薄弱,属于被动性监管,所 以只能依靠舆论来发现问题。

专家称,国外在食品工业的最后环节并非完全靠数据说话,还有一个毒理学实验,通过动物实验来检测食品是否对人体无害。

此外,爱尔兰农业部部长科文尼

在访问南京农业大学时向媒体介绍,食品安全关系重大,需要政府承担更多的责任。爱尔兰对于食品添加剂有着非常严格的监管,按照欧盟统一标准来执行,而政府会安排专业人员进入企业参与一线生产,绝对不会让企业有弄虚作假的机会。

吴定教授也认为,政府必须要改变当前食品安全的监管模式,按照产品分类来监管。"在美国,乳制品就完全由农业部门监管,这样一个从源头到产品的全程监管模式,将改变我国食品监管被各方踢皮球的状况。同时,应严格禁止食品企业进行贴牌生产,一个大企业底下有成百上千个小作坊的模式必须消除。"

让添加剂造福于国民,不让国人 谈添加剂色变,必须从根本上堵住添 加剂的滥用。

4月初,卫生部在官网发布《卫生部办公厅关于征求拟撤销2,4-二氯苯氧乙酸等38种食品添加剂意见的函》,拟定撤销茶黄色素等38种食品添加剂,并公开征求意见。

针对卫生部拟撤销 38 种食品添加剂的消息,上海市食品添加剂行业协会专家委员会专家董庆利博士表示,卫生部并不是因为涉及食品安全才要撤销部分食品添加剂,而是考虑到这些添加剂本身已无技术必要性。且这次拟被撤销的 38 种食品添加剂并非大量用于食品工业,被撤销之后要找替代品也很容易,因此并不会对食品企业造成大的影响。

4月21日,国务院下发《关于严 厉打击食品非法添加行为切实加强 食品添加剂监管的通知》。

上述通知下发的两天后,4月23日,国务院食品安全委员会办公室公布了151种食品和饲料中非法添加物名单,其中包括47种可能在食品中"违法添加的非食用物质"、22种"易滥用食品添加剂"和82种"禁止在饲料、动物饮用水和畜禽水产养殖过程中使用的药物和物质"。

将新建窖池万口 年产高端生态白酒 30 万千升

# 泸州打造中国白酒金三角

▲ 本报记者 周净

30 万吨有机原粮种植、40 万吨 基础酒酿造、80 万吨基酒储存、100 万 吨灌装生产、150 万吨白酒配套包材 供应、300 万吨物流配送……目前, "中国第一个白酒加工配套产业集 群"在泸州已具雏形。

泸州位于中国白酒金三角核心 区,是联合国粮农组织和教科文卫组 织圈定的蒸馏酒最佳酿造区。近年 来,泸州市积极响应打造"中国白酒 金三角"的战略部署,充分发挥自身 优势,把酒业作为全市的"头号产 业",强力推动,加快发展,着力建设 "中国白酒金三角"核心腹地。5月9 日,由四川省泸州市委、市政府主办, 纳溪区委、区政府,泸州老窖集团共 同承办的"中国白酒金三角"酒业集 中发展区纳溪酿酒基地暨中国酒镇 酒庄奠基仪式在大渡口隆重举行,其 不仅勾画出了"中国白酒金三角"的 宏伟蓝图,也标志着现代化"中国酒 城"建设步入了一个重要拐点。

据了解,纳溪酿酒基地暨中国酒镇酒庄规划占地 10000亩,将坚持走高端生态白酒酿造之路,预计年产高端生态白酒 30万千升,共分三期建设。一期占地 3300亩,2015年建成窖池 3万口,年产高端生态白酒 10万

千升。

#### 泸州老窖剑指千亿

"3万口窖池"意味着什么?"3万口窖池"相当于现有泸州老窖窖池的3倍。

在采访中, 泸州老窖集团公司董事长谢明告诉《中国企业报》记者, 目前泸州老窖 1.8 万口酿酒酒窖已经集中开工建设, 这些窖池将酿造出 6.2 万吨白酒, 这意味着泸州老窖的产能将在现有基础上提高 20%。"泸州老窖要做好加法, 充分利用泸州市区总部基地、江阳区黄舣镇成品酒基地、纳溪大渡口镇酿酒基地三大轴心, 到 2016 年, 将泸州老窖集团打造成千亿级企业集团。"

"剑指千亿"底气何来?"打造成 千亿级企业集团,源于历史与文化的 积淀。

在采访中,记者了解到,泸酒发 轫于秦汉、兴盛于唐宋、鼎盛于明清,泸州老窖 10086 口"活着"的百年酒窖,以传承 680 年传统工艺,在 36 座百年老作坊中一直传承着这样的中国泸酒文化历史:将泸州特产软质小麦和糯红高粱等酿酒原料,精心酿制而成,恰到好处……期间发生的一系列工序过程和生化变化,处处显示着

应有的生命魅力,成就"无色透明、客香优雅、绵甜爽净、柔和协调、尾净香长、风格典型"的酒品风格。这些都被列入国家非物质文化遗产,列入世界非物质文化遗产名录,这是"中国品牌"、"中国口味"、"中国价值",是中国白酒走向世界的名片。

### 打造中国唯一白酒指数

据了解,泸州有 480 多户酒企业,其中规模以上企业 115 家,年销售收入 5 亿元以上企业 39 家。从2006 年以来,泸州酒业销售收入从41 亿元到 100 亿元,从100 亿元到467 亿元,连续 6 年以 40%以上增长"倍增"。特别是2011 年,泸州产酒116 万千升,销售收入467 亿元,实现利税115 亿元,分别是2006 年的3.8倍、7.8 倍和8.7 倍,各项指标在四川省和全国的占比分别约1/3和1/8。

在产量与销量齐飞的同时,泸州酒业平台建设也取得了明显成效。在采访中,《中国企业报》记者还了解到,此前不久,"泸州·中国名酒商品批发价格指数"正式发布,填补了中国白酒价格指数编制与发布的空白,成为影响中国酒类产业未来发展趋势的一个里程碑式的重大历史事件。

据悉,"泸州·中国名酒商品批发价格指数"按旬发布泸州名酒价格总指数和四川名酒价格总指数,同时也发布泸州和四川的名酒指数、地方酒指数、基酒指数和高、中、低度白酒指数及相关派生指数。从指数走势中可以看出,3月上旬至4月上旬,泸州名酒价格总指数和四川名酒价格总指数和四川名酒价格总指数早逐步走低态势,分类指数中,泸州基酒和四川基酒指数走势在逐步走高。

"义乌"指数经过不断地发展、完善,如今已成为全球小商品价格风向标。"泸州·中国名酒商品批发价格指数"的发布将创造怎样的影响力和奇迹,值得我们期待。

记者还了解到,除了与酿酒相关的产业链条外,在酒业集中发展区还规划了三大"国"字号中心,即中国白酒产品交易中心、国家固态酿造工程技术研究中心和国家酒类及加工食品质量监督检验中心。

中国经济的飞速发展,中国人自信心越来越足,特别是从广州、深圳等地可以看出,现在不少城市已经转而消费中国人自己生产的酒,民族自信心在不断攀升。那么,在中国经济成为世界第一强后,全世界人民怎么看待中国产品?怎么看待中国酒呢?泸酒届时必将拥有其独特地位。

## 伊利金典有机奶 成首家全球有机样板奶

日前,IFOAM、南京国环有机产品认证中心联合中国首款有机奶的制造者伊利集团,共同启动了金典有机国际联合行动中国推广季。同时,国家认监委官网将为金典有机奶建立"身份证",这将是该官网对国内有机乳品给出的首张"身份证"。

"全球有机产品销售额 96%都集中在北美和欧洲,亚洲对有机产品的需求也主要集中在日本、韩国等发达国家。但是作为有机农业用地占亚洲第一的中国,实际销售占全球份额微乎其微。" IFOAM 亚洲首席代表周泽江表示。专家认为,伊利金典有机奶在研发过程中,认真分析国际有机标准,并严格按照标准打造了一条完整的有机牛奶生产链,为国内其他乳企生产有机奶提供了有价值的借鉴、参考。

据了解,为保证有机产品的可追溯性,国家认监委要求认证机构在向获得有机产品认证的企业发放认证标志或允许有机生产企业在产品标签上印制有机产品认证标志时,必须按照统一编码要求赋予每枚认证标志一个唯一编码,该编码由 17 位数字组成,其中认证机构代码 3 位、认证标志发放年份代码 2 位、认证标志发放随机码 12 位,并且要求在 17 位数字前加"有机码"三个字。每一枚有机标志的有机码都需要报送到"中国食品农产品认证信息系统",任何个人都可以在该网站上查到该枚有机标志对应的有机产品名称、认证证书编号、获证企业等信息。

据悉,早在金典有机奶诞生之前,伊利已经做了多年的准备。伊利集团有关人员表示,从普通的饲养方式到有机的饲养方式的转换,至少要用 4 年:第 1 年要转换土地、第 2 年种出草来、牛要吃半年才能转化成有机牛,这样第三年能产奶后,还需要有机牧场和生产工厂的转换。早在 2006 年,伊利集团率先通过了有机产品的全部四项权威认证:"有机奶牛精饲料加工"、"有机奶粉加工"、"有机奶牛生产"和"有机液态奶加工"。经过多年的精耕细作,伊利集团为"金典有机奶"量身打造了一条集种植、养殖、生产、物流到销售五大环节为一体的有机产业链。伊利打造的有机牧场,解决了生态环保的问题,有机肥、无农药,最大程度地保护了环境,也使得伊利金典有机奶是目前国内唯一一款在完整有机链下生产出的牛奶。

成立于 1972 年的国际有机农业运动联盟(IFOAM),总部位于德国,旨在通过发展有机农业保护自然和生态环境。目前,IFOAM 已经发展为拥有来自 100 多个国家的超过 700 多家会员的全球性非政府组织。IFOAM 的认可是对购买者、政府管理机构、其他监管部门以及公众提供的一种保障,确保产品是在一个符合公认的有机生产、加工和认证的国际标准体系中生产出来的。去年 11 月,伊利被授予 IFOAM 联合会员称号,成为国内第一家获此殊荣的乳品企业。本次推广季是中国企业首次与国际权威有机组织 IFOAM 共同携手联合推出的公益之举,获得了国内企业包括国内千余家超市的联合认可和响应。



# 拉菲集团将来华打假

从拉菲罗斯柴尔德系列酒在华独家代理商及国内最大的 拉菲开放市场产品经销商——圣皮尔精品酒业了解到,面对 国内假拉菲泛滥以及公众对拉菲酒的认知误区,本月底,拉菲 集团出口部总监将来华打假维权以及对公众进行拉菲酒"扫 盲"。

公开资料显示,法国拉菲是世界葡萄酒的顶级品牌,目前,中国已成为仅次于美国的第二大拉菲消费市场。但价格炒作让"冒牌拉菲"、"山寨拉菲"屡见不鲜。

销售经理说,拉菲每年只生产20万瓶,但中国市场每年会销售60万瓶,剩余那部分是哪来的?肯定都是假货了,亚洲市场应该不会超过它总量的1/5,中国市场也就占1/10、1/9。

这位经理所说的每年 20 万瓶拉菲指的是正牌拉菲古堡葡萄酒,不包括拉菲集团旗下其他产品,尽管如此,20 万和 60 万之间,差距显然是巨大的。目前假拉菲包括两种,一是仿冒,就是制作假拉菲;二是山寨,就是傍大款,让自己看起来和拉菲有关系。目前,拉菲集团已经先后告赢"拉菲世族"和"拉菲帝国",对其他山寨品牌的诉讼也在计划之中。

#### 百胜牵手苏宁

近日,百胜餐饮集团中国事业部与苏宁电器在南京正式签署全国策略联盟合作协议。根据协议,百胜集团将在苏宁遍布全国的商业物业内开设肯德基、必胜客、必胜宅急送、东方既白和小肥羊等品牌餐厅,并制定了未来5年开设150家的战略目标。本次两大连锁巨头的跨界合作,将有助于打造出全新的"购物-餐饮生活圈"商业模式,为消费者提供购物、餐饮、休闲一站式服务消费购物体验。

苏宁电器,是中国 3C 家电连锁零售行业领先者,也是中国最大的商业企业,其连锁网络覆盖中国大陆 600 多个城市、中国香港和日本东京、大阪地区,拥有 1700 家店面。而百胜是全世界餐厅网络最大的餐饮集团,在中国拥有超过 5000 家各式品牌连锁餐厅。百胜餐饮集团中国事业部总裁兼首席运营官朱宗毅表示,百胜十分看重与苏宁的合作,本次合作能充分发挥双方在商圈布局、连锁经营、品牌影响方面的优势,更好地满足双方消费群体的需求。