

# 营养标签将实施 部分企业钻监管漏洞

■ 本报记者 陈青松

我国第一个食品营养标签国家标准——《预包装食品营养标签通则》(GB28050-2011)将于2013年1月1日正式实施。其中要求速冻食品、饼干、酱油等预包装食品均需强制使用营养标签,标明四大核心营养素,即蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠的含量。

相关食品企业对上述营养标签通则如何看待,准备如何执行?业内专家如何看待,消费者又有怎样的反映?近期,《中国企业报》记者对相关食品企业和市场进行了调查。

## 营养标签明年实施

食品营养标签是向消费者提供食品营养信息和特性的说明,也是消费者直观了解食品营养组分、特征的有效方式。

《中国企业报》记者从国家卫生部网站获悉,我国《预包装食品营养标签通则》(GB28050-2011)内容,是通过实施营养标签标准,要求预包装食品必须标示营养标签内容,一是有利于宣传普及食品营养知识,指导公众科学选择膳食;二是有利于促进消费者合理平衡膳食和身体健康;三是有利于规范企业正确标示营养标签,科学宣传有关营养知识,促进食品产业健康发展。

据记者了解,营养标签标准是食品安全国家标准,属于强制执行的标准。其中也有豁免强制标示营养标签的预包装食品,根据国际上实施营养标签制度的经验,营养标签标准中规定了可以豁免标识营养标签的部分食品范围。鼓励豁免的预包装食品按本标准要求自愿标识营养标签。豁免强制标识营养标签的食品主要是:食品的营养素含量波动大的,如生鲜食品、现制现售食品;包装小,不能满足营养标签内容的,如包装总表面积≤100cm<sup>2</sup>或最大表面积≤20cm<sup>2</sup>的预包装食品;食用量小,对机体营养素的摄入量贡献较小的,如饮料酒类、包装饮用水、每日食用量≤10g或10mL的。

专家表示,营养标签通则的意义是鉴别产品,认定含量,确定成分,识别欺骗,提高产品的质量,传播饮食健康导向,宣传食品营养知识,提高人们的生活质量,降低健康护理费用,改变不良饮食习惯。

食品安全专家、国际食品包装协会常务副会长兼秘书长董金狮表示,新的《预包装食品标签通则》(GB7718-2011)充分考虑了原《预包装食品标签通则》(GB7718-2004)的实施情况,细化了《食品安全法》及其实施条例对食品标签的具体要求,增强了标准的科学性和可操作性。比如



目前营养标签标注比较规范的主要是饮料、乳制品和一些高端品牌的冷冻食品。 本报记者 林瑞泉/摄

要求明确标明食品成分,添加剂标示更通俗,保质期按最早到期的单件食品计算等,新标准在食品标示内容方面的规定更加严格。

专家表示,在本标准实施日期之前,允许并鼓励食品生产经营企业执行新标准。为节约资源、避免浪费,在实施日期前可继续使用符合原《预包装食品标签通则》(GB7718-2004)要求的食品标签。在本标准实施日期之后,食品生产企业必须执行本标准,但在实施日期前使用旧版标签的食品可在产品保质期内继续销售。

据悉,国际组织和许多国家都非常重视食品营养标签,国际食品法典委员会(CAC)先后制定了多个营养标签相关标准和技术文件,大多数国家制定了有关法规。美国早在1994年就强制实施营养标签法,我国台湾地区和香港特别行政区也已对预包装食品采取强制性营养标签管理制度。在英国,为了让消费者更能看懂营养标签,英国推广了“交通灯标签”,即在食物包装的正面以红、黄、绿三色标志来显示食物中含有的特定营养素的含量的高、中或低等级。

## 市场调查不尽如人意

《中国企业报》记者在对相关企业 and 市场的调查中发现,虽然食品营养标签通则自去年2011年11月就发布了,但有相当一部分企业并未引

起高度关注,这从近期记者从北京一些商场、超市等终端市场的调查中可得到答案。

从终端市场的调查来看,目前营养标签标注比较规范的主要是饮料、乳制品和一些高端品牌的冷冻食品。而很多食品存在营养标签模糊、名称、顺序标错等问题。

以冷冻食品行业为例,冷冻食品标注营养标签的企业并不多。

据了解,虽然预包装食品标签通则规定,预先定量包装的、未经烹煮、未添加其它配料的生肉、生鱼、生蔬菜和水果等生鲜食品,且每日食用量≤10g或10mL的预包装食品属于豁免范围,不用标示营养,但预包装食品速冻面米制品和冷冻调理食品不属于豁免范围,如速冻饺子、包子、汤圆、虾丸等。

《中国企业报》记者采访了国内十多家食品企业,一部分食品企业表示正在积极部署营养标签标示工作。不过,也有一部分企业表示对此问题“正在研究中”,“还未有最终的详细方案”。四川一家中小型冷冻食品企业负责人在回答记者提问时,还不知道生鲜肉加配料调理的产品已经没有豁免权。

除此之外,业内人士还透露,目前大多数中小速冻食品企业虽然也在做营养标签标示的工作,但是并没有对营养成分的检测足够重视。主要原因是标准实施后,监管部门估计也只是看产品包装上有没有营养标

签,短期内还监管不到营养标签真实性。部分企业抱着侥幸心理,为节省检测成本,直接模仿甚至复制大企业产品已有的营养标签。

而对于单项营养素含量较高、对营养素摄入量影响较大的食品,如腐乳类、酱腌菜(咸菜)、酱油、酱类(黄酱、肉酱、辣酱、豆瓣酱等)以及复合调味料等,应当标示营养标签,也不属于豁免范围。

在调查中,记者走访北京一些超市发现,酱油等调味品很少有营养标签,一些知名酱油品牌也只是简单标示其成分,而没有按食品标签通则进行标示。

采访中记者发现,多数消费者表示在购买酱油等调味品时,只注意生产日期,从不关注营养标签,对此也不了解。多位消费者对记者表示,支持国家政策规范食品营养标签,这样才能明白白白地消费,维护自身的权益。

业内人士指出,食品企业做好食品添加剂的标签标注既是对消费者健康安全负责,也可从一定程度上区别于其他企业,起到保护消费者和企业的作用。

董金狮表示,现阶段,虽然我国有关食品标签和营养标签的法规正不断完善,但与发达国家相比仍有差距,政府执法部门应与标准制定部门共同努力,根据实施过程中暴露出的问题,不断完善标准,同时加大对企业执行标准情况的监管力度,规范食品标签。

## 针对多地现“毒菇伤人”事件, 国家药监局发布食品安全预警

# 路边的野菇不要采

■ 本报记者 赵璐

每到进入夏季,因为食用野生蘑菇中毒的事件屡见报端。7月以来,陕西省汉中市发生了多起食用野生毒蘑菇中毒事件,中毒人数已增至50多人,目前已有7人不幸身亡。无独有偶,江苏省镇江市6位市民吃了山上采的野蘑菇后也发生了中毒,湖北省十堰市、恩施利川市,山东寿光市,辽宁大连等地也都相继发生野生蘑菇中毒事件。

《中国企业报》记者了解到,8月3日,国家食品药品监督管理局发布2012年第2期餐饮服务食品安全预警公告,在公告中明确指出,餐饮单位要加强原料检查,避免采购和食用野生蘑菇。

## 夏季是毒蘑菇中毒的高发季节

《中国企业报》记者采访了内蒙古农业大学食品学院巩培副教授,巩培介绍道,夏季是野生蘑菇生长旺季,也是毒蘑菇中毒的高发季节。雨后山上、公园绿地有很多野生蘑菇,市民千万不要采摘食用,农贸市场卖的野生蘑菇也不要买,这些野生蘑菇很可能就是致命的毒蘑菇。

据国家食品药品监督管理局专家介绍,毒蘑菇(毒蕈)是指食后可引起中毒的蕈类。目前,在我国已鉴定的蕈类中,可食用蕈近300种,有毒蕈类约100多种;其中含有剧毒可致死的近10种。毒蕈的有毒成分十分复杂,一种毒蕈可以含有几种毒素,而一种毒素又可以存在于多种毒蕈之中。

专家介绍,识别蘑菇是否有毒,主要从它的形态、气味和颜色上来区分。毒蘑菇一般在顶部有凸起的疙瘩肉瘤,柄上有环状物(脚套),根上有环状托,有苦、辣、酸、麻及其他恶味,色彩鲜艳,采后易变色,多数柔软,浆汁多并浑浊像牛奶。毒蘑菇一般生长在潮湿的地方,能使米饭、大蒜、银器变黑。无毒的蘑菇一般生长在矮草丛中或松林地下,盖是扁或圆的,肉厚而嫩,颜色多为黄、白或古铜色,掰开后浆汁清亮如水,不变色,味道清香。

唯一准确可靠的方法,就是专业人员根据蘑菇形态特征进行分类鉴定,有时甚至需要借助显微镜等工具才能准确辨别,普通市民一般难以辨认。各种“经验”和“土法”都不可靠,这也是目前造成误食中毒的主要原因,最好的办法就是绝对不吃路边采摘的野蘑菇。

## 预防毒蘑菇中毒的三大措施

专家说,对于毒蘑菇中毒的预防有三大措施:一是餐饮单位要加强原料检查,避免采购和食用野生蘑菇。由于蕈毒素不能通过烹调、加工破坏,许多毒素还无法检测,有毒和无毒蘑菇难以辨别,目前有效的预防措施是避免食用野生蘑菇。二是消费者不要采摘野蘑菇。对市场上出售的野蘑菇,也不能放松警惕,尤其是不要采购、制作和食用没吃过或不认识的野蘑菇。三是加大宣传力度。夏季是毒蘑菇生长旺季,也是毒蘑菇中毒的高发季节,监管部门要对有采摘习惯的农村地区加大宣传教育的力度。

专家告诉记者,目前,对毒蘑菇中毒尚无特效疗法。一旦误食,应尽早采用催吐、洗胃、导泻、灌肠等方法,迅速排除毒素。同时,在催吐后应尽快到医院接受治疗。

北京市卫生监督所在8月发布“蘑菇中毒”预警,提醒市民不要食用不认识或者容易混淆的野生蘑菇。同时,严禁北京餐饮企业采摘、使用野生蘑菇等菌类。在北京市卫生监督所的预警提示中称,近期正值高温雨季,致使野生蘑菇大量滋生,市民如果不仔细辨别而采摘、食用了毒蘑菇,导致食物中毒,轻者可以造成恶心、呕吐、腹痛、腹泻,严重的可以引起人体脏器受损,甚至引起死亡。

那么,北京市周边的饭店还有卖干野生蘑菇的吗?近日,《中国企业报》记者拨通北京郊区一家农家宴的老板谢经理的电话,他说:“我们卖的蘑菇都是附近农家自己种的蘑菇。”但是记者还是要提醒广大消费者,要对颜色特别鲜艳的野生蘑菇特别注意。

## 市场

# 有害物质超标 北京停售多种不合格食品

■ 特约记者 闻笛

近日,记者从北京市食品安全办获悉,即日起在全市范围内停售多种不合格食品,其中就包括金属铬超标两倍多的海带丝、大肠菌群超标6倍的豆腐等。同时北京市工商局在对流通领域食品抽检中还发现,部分正在销售的鲜蛋卷铝超标、手撕鱿鱼含甲醛、芝麻油苯并芘超标等,同时对这些不合格食品从即日起采取停止销售措施。

北京市工商局在对本市流通领域食品抽检中发现,“古福”袋装海带丝,检出了不得检出的金属铬,同时,硫酸铝钾正常值应为≤100mg/kg,实测值达到1185,是标准值的十几倍。标称“浩清”鲜蛋卷,含铝量标准值为100mg/kg,实测值达到了835.2,超标8倍多。记者采访了天津食品加工中心李超副教授,李超介绍说,人摄入铝后大部分会在体内蓄积,过量摄入硫酸铝钾会影响人体对铁、钙等成分的吸收,影响正常代谢,导致骨质疏松、贫血,甚至影响神经细胞的发育、干扰人的思维、意识及记忆功能。长期摄入则会损伤神经系统和脏器,导致记忆减退、痴呆等。而检出铬元素,不排除有不法商贩在加工中使用有毒性的工业染料“铝铬绿”进行染色。专家提醒,碰到那些色泽鲜绿的海带丝、海带结,很有可能是经过“美容”的问题海带。

此外,北京市质监局在对本市食品生产企业监督抽查中还发现,北京市为明食品厂生产的豆腐,菌落总数、大肠菌群实测值分别达到标准值的2倍和6倍多。北京青龙湖饮用水厂生产的“青龙湖”桶装饮用水,菌落总数实测值达到标准值的100多倍。据介绍,菌落总数可以判定食品被细菌污染的程度,而大肠菌群可以判定食品是否被肠道致病菌所污染。

另外,“长添”黑芝麻油也发现了苯并芘含量超标。据介绍,苯并芘是一种多环芳烃,当芝麻油产品中苯并芘超过标准限值时,对人体有害。国家标准规定,苯并芘的含量应≤10ug/kg。

北京市工商局提醒市民,凡已购买这些不合格食品的消费者,可凭购物小票和食品外包装向销售单位要求退货,具体名单可登录市工商局网站查询。

# 甲醇超标2倍 洋酒进口门槛待提高

■ 特约记者 闻笛

近年来,中国酒类进口增速迅猛,2011年已达52万吨,总价值24亿美元。然而,目前国内进口酒市场可谓“泥沙俱下”,其中既有世界顶级高端品牌,也有产自各国中小酒厂甚至来路不明的低档产品,但在国内层层加价之后,摇身一变成为中高端产品。据悉,目前商务部正在针对大量国外葡萄酒涌入国内市场造成的乱象进行调研,或将酝酿出台相关政策,抬高葡萄酒进口门槛。

近日,记者从广州黄埔检验检疫局获悉,该局最近销毁了一批进口白兰地,共计120升。该批白兰地经国家重点酒类实验室(广东)检测,显示甲醇含量超我国强制标准限值近2倍。

据了解,XO、VSOP等级别的白兰地极少检出甲醇超标问题,此次是广州黄埔口岸首次检出上述问题。记者就此采访了相关学者,该学者介绍说,白兰地属于蒸馏酒,其蒸馏过程中容易产生甲醇等有害物质,我国国家标准规定,蒸馏酒的甲醇最高限量值1.2克/升,

而该批意大利白兰地酒为2.3克/升,超出最高限量值近2倍。据资料介绍,甲醇对人体具有较强的毒性作用,主要表现在损伤视力,使视力减退,且不能矫正,以致双目失明,甚至致人死亡。

据介绍,广州黄埔口岸是广东地区重要的酒类产品进口口岸。今年1—6月,该局共完成检验检疫葡萄酒191万升,检测样品754个,共检出因铜、铁重金属超标等不合格葡萄酒6批、3340升。目前检出的问题产品均作退运或销毁处理。

专家告诉记者,消费者在挑选洋酒时,要认准检验检疫卫生证书,辨明是否国内灌装。洋酒的入境检验检疫卫生证书可以要求商家出示。在我国市场上还存在部分进口散装洋酒,这类洋酒经过长途跋涉后在国内灌装,需要添加防腐剂等食品添加剂,品质远不如原装进口进口的洋酒。按照国家的《预包装食品标签通用标准》,这类洋酒必须在标签上注明国内的灌装地。但一些商家会刻意缩小灌装地的字体,充当原装货。消费者一不留心,就可能被蒙蔽。



本报记者 林瑞泉/摄

## 链接

2012年7月3日,海关检验检疫局对厦门某贸易公司从意大利进口的一批白酒进行安全项目检测,结果显示,这批白酒的甲醇含量为每升2.9克,超出我国《蒸馏酒及配制酒卫生标准》(GB2757-1981)规定的以薯干及代用品为原料的酒类甲醇含量每升1.2克的最高限量值要求。

2012年年初,温州出入境检验检疫局监督销毁了两批不合格的进口白兰地和葡萄酒。据悉,被销毁的白兰地和葡萄酒是温州两家贸易公司从意大利进口的,其中白兰地308瓶,折合人民币8.2万余元;葡萄酒200箱,折合人民币2.5万余元。

# 标准混乱 冷链企业无法可依

(上接第十三版)

不过,在行业专家、英格索兰冷链学院副院长刘芳看来,冷链物流属于相对特殊的行业,标准的制定涉及车辆、制冷、食品、物流等多个产业,而且市场潜力巨大,因此在统筹工作相对不力的情况下,难免会出现标准制定各自为战的局面。

## 每年损失高达750亿

据《中国企业报》记者了解,在冷链物流行业取得长足进展的同

时,由于我国冷链物流标准方面的不统一以及由此造成的冷链物流执行难,不能及时处理运营中出现的问题,成为冷链发展的薄弱环节,使得我国的冷链物流运行受到很大影响。

公开资料显示,我国每年有超过20%的易腐产品由于缺乏冷藏设备,在运输过程中造成严重浪费。仅水果、蔬菜的损失就高达750亿元。

“实行统一规范的冷链物流技术标准是企业参与市场竞争的重要准则,我们作为食品冷链物流企业,

最重要的是将客户的冷链食品安全送到销售终端和消费者手中。作为冷链物流标准的制定部门,应该相互沟通。最重要的还是应该多了解冷链物流市场真实现状和企业的真实运营实际。”王启明在接受《中国企业报》记者采访时建议。

王启明对记者表示,冷链物流企业涉及的管理层面诸多,其特殊性决定了标准越繁杂越多“推荐性”,越会让企业无所适从。在这种情况下,统一的具有强制性的标准就显得非常必要。“实际上,这样的

标准既是冷链物流企业所需,也对行业快速健康发展有益。”

专家表示,应借鉴发达国家经验,从宏观层面上讲,要充分发挥政府、科研机构、行业协会的组织引导作用,各单位之间要发挥各自优势,协调合作、职责清晰,避免多头管理。从微观方面讲,要利用现有法律、法规及标准进行严格监管,使冷链物流标准贯穿于食品流通全过程。另外,作为冷链物流企业,也要积极配合和认真贯彻执行冷链标准,为我国物流事业服务。