



码上看报



码上订报

专家话标准

守护舌尖上的安全

专家谈食品安全标准①



国家食品安全风险评估中心副研究员王华丽

主持人：究竟什么是食品添加剂？我国目前批准使用的食品添加剂有多少种？

王华丽：根据《食品安全法》的要求，食品添加剂是指为了改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要加入到食品中的一些人工合成的或者天然的化学物质，常见的防腐剂、着色剂、营养强化剂、香精香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂等都属于食品添加剂的范畴。

目前有很多人在问，到底哪些食品添加剂的品种我们能使用？凡是不在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）和国家卫生健康委公告允许使用的品种都不是允许使用的食品添加剂，比如常见的苏丹红、三聚氰胺等，就不是我们允许使用的食品添加剂品种。按照我国对食品添加剂管理范畴，目前允许使用的食品添加剂品种有2300余种，按功能类别分为23个类别，大家最熟悉的可能是防腐剂、糖果里的着色剂、香精香料等，不太熟悉的比如食品加工过程中要用的酶制剂、萃取剂、脱模剂、澄清剂等，这种物质也是属于食品添加剂。在2300多种食品添加剂品种里，香料占了很大一部分，将近1800多种。

主持人：为什么要使用食品添加剂呢？

王华丽：其实食品添加剂的发展是随着食品工业的发展而来。我们在食品中使用食品添加剂有两个方面的需求，一方面是食品加工工艺的需要，另一方面是我们对于食品的口味或者营养需求的需要。

我们能在超市购买到各式各样的食品很大程度上归功于食品添加剂。如果没有防腐剂，很多食物会在短时间内发生腐败变质，无法实现长途运输，我们就没有那么多丰富多样的食品可选择。因为有了抗氧化剂（比如TBHQ），油、麻花、坚果等食品就不会有哈喇味了。再比如甜味剂，像安赛蜜、阿斯巴甜等，能够满足糖尿病人对甜味食品的需求和渴望。这就是为什么我们要在食品中使用这么多添加剂的一个基本需求。

俗话说“民以食为天”，饮食对于百姓的生活有着重要意义。随着人民群众生活水平的不断提高，如今大家不仅仅追求吃得饱，更是关注如何吃得安全、吃得健康。近日，国家卫健委“在线访谈”栏目以“食品安全标准”为主题，特邀国家食品安全风险评估中心专家，从污染物、致病菌、添加剂等方面介绍相关食品安全国家标准，为大家科普食品安全知识。本期由国家食品安全风险评估中心副研究员王华丽，讲解了我国食品标准在添加剂方面的管理及要求。

主持人：对于种类如此之多的食品添加剂，我国出台了哪些食品安全国家标准呢？

王华丽：目前咱们国家对于食品添加剂的管理是出台了一系列的食品安全国家标准去规范的，我们基本上建立了一个相对完善的食品添加剂食品安全国家标准体系。

在这个体系里有这么几个方面的标准，第一方面就是食品添加剂使用标准（GB2760），这个标准是整个食品添加剂食品安全国家标准体系的主线和灵魂，产品标准、标签标准都是围绕这个标准制定的。第二方面，为GB2760食品添加剂使用标准配套的产品质量规格标准，比如我们允许使用一种添加剂，它的主含量要求、污染物要求，都是由它的产品标准去规范的。第三方面，体系标准是食品中食品添加剂的检测方法标准。第四方面是食品添加剂标签标识标准，比如你要销售一个食品添加剂，如何规范地去标签标识，就由食品添加剂标签标准进行规范。另外一方面，如果在食品中加了食品添加剂，比如饮料里加了色素，怎么去标签标识？我们也建立了标准去规范。体系中还涵盖食品添加剂生产规范标准。这几大方面构成了目前完整的食品安全国家标准中的食品添加剂标准体系。

在这个体系里，我们一共制定发布了600多项食品添加剂食品安全国家标准，基本上能够满足咱们国家目前的监管和行业需求。同时我们还有一些标准已经走在了世界前列，如GB29987《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》，是非常先进的。所以标准的出现，对食品添加剂进行了全方位的管理，能够有效保证我们的食用安全。俗话说“无规矩不成方圆”，标准带给我们的就是更有序更安全的生活。

来源：国家卫生健康委员会官网