

▼市场监管人员在查看桶装食用油的配料表。



□本报记者张苑 文/摄

新国标为食品添加剂戴上“紧箍咒”

记者从桂林市市场监管局了解到，2024版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)于2024年2月8日正式发布，在经过一年的过渡期后于今年2月8日正式实施。

为更好地让新国标在桂林落地，2月18日，桂林市市场监管局联合广西华测检测认证有限公司组织了一场关于新版食品添加剂国家标准的直播培训活动，针对新标准带来的新变化，面向各县(市、区)辖区内所有使用食品添加剂的食品生产经营企业及小作坊等负责人、食品安全总监、食品安全员、相关从业人员，以及全市食品安全监管人员进行了详细解读和专业指导。

据介绍，新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》严格规范食品添加剂生产经营使用，修订了一些防腐剂、食品用香料、加工助剂的使用范围和限量，新增了一些甜味剂在相同食品类别中共同使用时的总量要求。其中，修改了食品添加剂的定义。在新国标中，营养强化剂被列入食品添加剂的定义中，从而在法规上更加明确营养强化剂的归属。

新国标还增加了阿斯巴甜、安赛蜜与天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸在相同食品类别中共同使用时的总量要求。具体来说，当同时添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸和阿斯巴甜，或同时添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸和安赛蜜时，混合使用的最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。

同时，多项食品添加剂在部分食品类别中被“禁用”。例如，罐头产品中不得再使用多种防腐剂，主要涉及ε-聚赖氨酸盐酸盐、乳酸链球菌素、山梨酸及其钾盐、稳定剂二氧化氯等。还有食醋中不得使用冰乙酸；果蔬汁(浆)中不得使用纳他霉素；蒸馏酒中不得使用β-胡萝卜素和双乙酰酒石酸单甘油酯，等等。在面包、糕点等食品中，以往常用的防腐剂脱氢乙酸及其钠盐也被列入禁用名单。此外，落葵红、密蒙黄、酸枣色、2,4-二氯苯氧乙酸、海萝胶、偶氮甲酰胺在新版的食品添加剂使用标准中被删除，不得在各类食品中使用。

“相较旧版标准，新版标准有多个方面的变化和调整。从食品安全监管角度分析，新版标准中食品添加剂的定义更加全面，使用范围更加科学严谨。”桂林市市场监管局食品安全监督管理科负责人表示，新版食品添加剂标准的实施对规范食品添加剂使用、保障食品安全具有重要意义，不仅为食品生产企业划出了更清晰的红线，也是为了回应广大群众对食品添加剂的关切，更好地守护消费者“舌尖上的安全”。

▶超市里销售的食品琳琅满目，很多食品在制作过程中为了丰富口味或保障质量免不了添加食品添加剂。



▲“零添加”食品受到消费者青睐。

食品添加剂新国标正式实施 “配料表革命”来了 市民期待少些“科技与狠活”

色彩鲜艳的甜点、低价又开胃的辣条、鲜香诱人的靓汤……这些美味的背后有多少“科技与狠活”？配料表上琳琅满目的化学名词，是否对健康有影响？如今，随着食品安全观念深入人心，食品添加剂的使用备受关注。

今年2月8日起，国家卫生健康委员会与市场监管总局联合发布的新版《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)正式实施。同时，使用十年的2014版标准废止。

新版食品添加剂国家标准带来了不少新变化，这让关于食品添加剂的话题再次升温。随着新标准的实施，我市市场监管部门加大了宣传和监管力度；不少食品企业及时更新和调整食品添加剂的使用。一场“配料表革命”是否要到来？吃进嘴里的东西，能否少一些“科技与狠活”？市民们充满期待。

不必谈食品添加剂“色变”

说到食品添加剂，许多人的脑海里会浮现一些曾经被曝光的新闻话题，比如，三聚氰胺、苏丹红等。再加上如今网络上频频出现许多不明来源的“厨房黑科技”视频，让不少市民对食品添加剂产生了误解，一些人甚至抗拒一切食品添加剂，只追求“纯天然”。那么，食品添加剂一定会对人体健康有害吗？其实不然。

什么是食品添加剂？新标准中是这样定义的：食品添加剂是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天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂、营养强化剂也包括在内。

采访中，市场监管人员以及一些食品生产者都表示，食品添加剂并不等于非法食品添加剂。公众谈食品添加剂色变，更多的原因是混淆了非法添加剂和食品添加剂的概念，把一些非法添加剂的罪名扣到食品添加剂的头上，这显然是不公平的。

长期以来，食品添加剂大大促进了食品工业的发展，并被誉为“现代食品工业的灵魂”，这主要是它给食品工业带来了许多好处。例如，防腐剂可以防止由微生物引起的食品腐败变质，延长食品的保存期，同时，还具有防止由微生物污染引起的食品中毒作用；又如，抗氧化剂则可阻止或推迟食品的氧化变质，以提供食品的稳定性和耐藏性，同时

也可防止可能有害的油脂自动氧化物质的形成，还可用来防止食品特别是水果、蔬菜的酶促褐变与非酶褐变；有时在食品加工时适当地添加某些属于天然营养范围的食品营养强化剂，可以大大提高食品的营养价值，这对防止营养不良和营养缺乏、促进营养平衡、提高人们健康水平具有重要意义。

不仅如此，食品添加剂还可用在一些特殊食品的加工上，例如专供糖尿病人的食物、针对过敏体质人的食

物等。

“食品添加剂在合法使用的情况下是安全的。超范围、超限量使用食品添加剂和添加非食用物质才是导致食品安全问题发生的原因。”桂林市市场监管局食品安全监督管理科相关人士介绍，为保障食品安全，我国对各类食品添加剂的使用范围和剂量都制定了严格详细的标准，同时明确规定，食品添加剂在使用时应符合以下基本要求：不对人体产生任何健康危害；不应掩盖食品腐败变质；不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；不应降低食品本身的营养价值；在达到预期效果的前提下应尽可能降低其在食品中的使用量。

因此，市民对食品添加剂无需过度恐慌，随着新标准的出台，食品添加剂的生产和使用必将更加规范。当然，市民也应该加强自我保护意识，多了解食品安全相关知识，尤其不要购买颜色过艳、味道过浓、口感异常的食品。

据了解，按照最新版食品安全国家标准规定，我国允许使用的食品添加剂按功能分为23大类，加工食品中比较常用的有防腐剂、抗氧化剂、着色剂、漂白剂、甜味剂、增味剂、酸度调节剂、增稠剂、稳定剂、食品用香料等。合理、规范使用食品添加剂可以提高食品的安全性，延长食品储存时间，或改变食品的感官特性，能更好地满足不同消费需求。

近年来，我国建立了食品安全风险评估制度，相关部门运用科学方法，根据食品安全风险监测信息、科学数据以及有关信息，对食品添加剂中的生物性、化学性和物理性危害因素进行风险评估。相关权威部门还会对使用中的食品添加剂实行持续、动态跟踪评价，根据国内外最新研究成果，对食品添加剂进行再评估，不断调整使用范围和使用量，必要时还会淘汰一些品种。

理性看待食品添加剂的同时，市民的食品安全意识必不可少。因此，我市市场监管部门提醒广大市民：尽量选择正规渠道购买食品，避免购买来源不明的食品；购买食品时，注意查看食品标签上的成分表，了解是否含有禁止或限制的食品添加剂。此外，消费者应保持健康的饮食习惯，多关注食品安全相关的新闻和信息，了解最新的食品安全标准和动态。

少一些“科技狠活”，多一些安全健康

近日，记者走访了我市多家小食品店、食品批发市场等，货架上摆放的一些老百姓日常生活中食用的诸如面包、糕点、罐头、饮料等，还有烹饪时经常使用的醋、酱油等调味料中都少不了食品添加剂的“身影”。尤其是年轻人爱吃的辣条、膨化食品中食品添加剂较多，有的配料表上甚至列出了十几种食品添加剂。但仔细查看，并没有发现新标准中禁用的落葵红、密蒙黄、酸枣色等添加剂。

而在一些大型超市、品牌零食专卖店，记者也留意到，不少食品、饮料在包装上显著标注了“忠于原味”、“0添加”等字样。追求“干净的配料表”已成消费者和企业的共同选择。“现在消费水平高了，人们对吃的东西并不在乎它好不好看、保质期长不长，而更多的是注重是否健康。比如，我就喜欢配料表越简单越好。特别是给孩子和老人吃的东西，宁愿贵一点也乐意买。”在我市一家大型超市，正在选购坚果类产品的秦女士这样说道。

采访中，不少市民表示，现在人们的观念变了，吃进嘴里的东西，不只是追求口味，健康安全才是第一位的。“期待这次食品添加剂新国标的实施，能促使食品生产者守住食品安全的底线，也希望监管部门能加强监管，让食品的配料表更干净。”市民罗先生说。

记者从桂林市市场监管局了解到，2024年2月8日新版标准正式发布以后，在一年的过渡期内，我市市场监管部门提前与企业对接，多次提醒我市食品生产企业提前做好准备，严格按照新版食品添加剂标准进行生产。此外，还组织开展新国标培训，针对新版食品添加剂使用标准的主要修订内容，包括新增、修订和删除的食品添加剂品种及其使用规定等，向监管人员及企业管理者进行专题培训。经过培训和指导，一些企业已提前按照新标准使用食品添加剂调整了配料表。

近年来，我市持续开展食品生产非法添加和滥用食品添加剂专项整治工作，坚持问题导向，结合现场监督检查，对可能存在问题或者涉嫌非法添加的产品加大抽检力度，增加抽检频次，扩大抽检范围；对在监管中发现新的可疑非法食品添加或易滥用的食品添加剂，依法查处，做到早发现、早预警，防范区域性和系统性风险。此外，对检查中发现的使用非食用物质，超范围、超限量使用食品添加剂等违法违规行为，进行依法从严查处，切实守护人民群众“舌尖上的安全”。此外，我市监管部门还充分利用“食品安全宣传周”“消费者权益保护日”“消费维权进社区”等活动，开展食品添加剂知识科普宣传，有效提升消费者对食品添加剂的科学认知水平。

对食品生产企业而言，新国标的实施也引发了一场“配料表革命”。“早在去年3月份，新国标发布不久，在市场监管部门的指导下，我们就开始对配料表、原材料等进行了自查，及时停止使用新国标中禁止在面包、糕点中使用的脱氢乙酸。此外，我们当时还对所有在售的面包、糕点配料表中的食品添加剂进行了一次大排查，目的是更好地落实新国标，优化产品配方。”桂林陈氏大家庭食品制造有限公司食品安全总监宁金华介绍，随着食品添加剂新国标正式实施，该企业目前正在持续更新食品的配料表，逐步减少非必要化学添加剂的使用，在保证产品安全、口感口味的同时，对配料表进行精简和优化。

“食品安全是企业生存的底线，更是品牌价值的核心。”宁金华表示，新国标的实施，事实上是倒逼整个食品产业链创新、升级、迭代，食品加工企业必须改进生产工艺，为消费者提供更健康的产品。而对于一些市民一味追求“零添加”“纯原味”的现象，他直言，从食品生产者的角度来看，“零添加”并不意味着更安全。比如，无添加的食品更易变质，反而增加了食品安全风险。所以，食品企业要做的并不是一味地追求“零添加”，而是合理使用安全的食品添加剂，同时在更新工艺，研发更健康的食品配方上下功夫。

记者在采访中了解到，如今食品工业技术不断更新迭代，曾经“不能不加”的添加剂，有些已经“可有可无”，曾经屈指可数的添加剂种类已经数不胜数。不少食品企业负责人表示，在新的环境和需求下，为了企业自身的长远发展，必须顺应消费者的需求，通过精选原材料、改进配方以及更新设备、提升工艺来达到为配料表“减配”的目的。这实际上是一场产业升级，最终受益的将是广大老百姓。

