



50项食品安全国家标准发布

不允许再使用“零添加”等用语

3月27日,国家卫生健康委同国家市场监督管理总局发布50项食品安全国家标准和9项标准修改单,这些标准主要聚焦民生关切和产业发展需求,标准之间相互衔接,协同管控食品安全风险。

A

规范从过程到产品各环节 保护从一般到特殊全人群

新发布标准包括:食品标签标准2项、特殊膳食食品标准3项、食品产品标准4项、生产经营规范标准3项、食品相关产品标准1项、食品添加剂和食品营养强化剂质量规格标准8项、检验方法标准29项,以及《生乳》《灭菌乳》《食品中污染物限量》等9项标准修改单。

截至目前,我国已累计发布食品安全国家标准1660项,包含2万多项指标,涵盖全部340余种食品类别,标准体系中通用标准、产品标准、生产经营过程规范、检验方法四大类标准相互衔接,协同管控食品安全风险,覆盖从农田到餐桌全链条,规范从过程到产品各环节,保护从一般到特殊全人群。

其中新发布的两项食品标签标准对食品标签的标示要求进行了全面优化和升级,在国际上率先推广应用食品数字标签,提升消费者阅读体验感,为确保食品标签标准在食品行业内顺利实施,两项食品标签标准均设置了2年过渡期;新的产品标准与消费者日常消费的乳制品、肉制品、婴幼儿食品、食品添加剂、消毒剂等密切相关,通过明确适用范围等措施,进一步保障消费者食品安全和营养健康。具体来看:

《发酵乳》等4项食品产品标准和《灭菌乳》等3项标准修改单完善了适用范围、术语定义和限量指标,更好地保障食品安全,适应市场变化,促进行业健康有序发展;

《调制肉制品生产卫生规范》等3项新制定的生产经营规范标准强化了对重点食品类别和污染因素的过程控制,填补了相关领域食品安全过程管理的空白;

《特殊医学用途婴儿配方食品通则》完善了营养成分含量要求,并新增脂肪代谢异常配方、防反流配方等6大产品类别,为特殊医学状况婴儿提供精准营养支持,填补国内产品空白;

《婴幼儿谷类辅助食品》和《婴幼儿罐装辅助食品》两项标准扩大了产品品类,调整了营养成分指标和添加糖的供能比,更好地满足婴幼儿营养健康需求。

《消毒剂》标准新增了使用原则和使用方法,明确了原料要求,增加了禽屠宰环节胴体表面消毒要求,在确保消毒效果的前提下保障消毒剂使用安全。

此外,食品添加剂和食品营养强化剂质量规格标准的发布,进一步完善了食品添加剂和营养素的质量安全要求。如《食品添加剂叶黄素》的修订可引领叶黄素生产企业技术创新和产业升级,推动叶黄素及相关产品的全产业链经济效益增长。

新发布的29项检验方法标准包括:食品添加剂、营养成分、污染物、真菌毒素、食品接触材料及制品、诺如病毒、单核细胞增生李斯特氏菌等检验方法,以及食品用菌种的安全性评价程序和大肠菌群和大肠埃希氏菌计数等。

检验方法标准与《食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品中污染物限量》(GB 2762)、《预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)、《特殊医学用途婴儿配方食品通则》(GB 25596)、《发酵乳》(GB 19302)等标准以及新食品原料公告相配套,扩大了检测范围,优化了检测步骤,增加了检测手段,提高了适用性和操作性,进一步完善了检验方法标准体系,为食品安全监督管理提供科学支撑。

B

强制标示致敏物质 推荐标示“消费保存期”

此次发布的新标准中,和公众日常选购食品息息相关的是两个关于食品标签的新标准,两项标准均设置了2年的过渡期。《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》实施后,食品标签上将强制标示致敏物质,日期等内容的标示也将发生重要变化。

什么是预包装食品?

预包装食品,就是指预先包装或者制作在包装材料 and 容器中的食品,简单来说,公众日常购买的除了生鲜等,绝大部分食品都是预包装食品。预包装食品标签是食品的“身份证”,过去强制标示的信息包括食品名称、配料表、净含量和规格、保质期等。

强制标示致敏物质信息

专家介绍,食品标签在全球食物过敏风险管理中被视为最有效的工具,为了保障消费者的食品安全,尽可能降低食物过敏的发生概率,新标准实施后,我国食品标签将要求强制标示致敏物质信息。

当预包装食品使用含麸质的谷物、甲壳纲类、鱼类、蛋类、花生、大豆、乳、坚果八大类食品及其制品作为食品配料时,需要在配料表中以加粗、下划线等强调方式,或在配料表下方通过致敏物质提示语,提示食品中含有的致敏物质。对于有食物过敏史的人群,需要特别关注食品标签上致敏物质的提示信息。

保质期以到期日的形式标示

新标准对食品日期的标示也发生了很多重要的变化,比如新标准要求预包装食品的保质期以到期日的形式标示,消费者不再需要自行计算保质期,保质期信息展示更为直观。同时规定保质期6个月以上的食品可不标示生产日期,仅标示食品保质期和保质期到期日。

新标准与国际接轨,为了避免食物浪费,规定了食品生产者可根据食品属性、食用特征等自愿标示预包装食品的“消费保存期”,作为食品的最后食用日期,供消费者参考。

需要特别提醒的是,一定要按

照标签标示的贮存条件存放食品,不恰当的贮存会缩短食品保质期,影响食品安全和质量。

扫描数字标签获取食品信息

另外,新标准提出,我国在国际上率先推广应用食品数字标签,食品标签将正式开始向数字化升级。消费者可以通过手机等移动设备扫描食品标签上的二维码获取食品标签信息。

数字标签相较传统食品标签没有标示版面的限制,消费者可以通过页面放大、语音识读、视频讲解多种功能了解食品信息,从而满足不同消费者阅读食品标签的需求,大大提升了消费者获取食品信息的体验感与便利性,解决部分消费者阅读信息时因字体小而“看不清”“找不到”等问题。

据了解,目前已有超过400款预包装食品应用了数字标签,新标准的发布将为数字标签在食品领域的全面应用提供规范依据。数字标签将陆续应用到各类食品包装上,消费者将会体验到数字标签的更多便利。

C

不允许使用 “不添加”“零添加”等用语

很多食品企业利用消费者追求“天然”、不喜欢食品添加剂的心理,采用“不添加”“零添加”等声称吸引消费者购买。为了避免这些声称对消费者的误导,新的预包装食品标签标准明确提出,不允许再使用“不添加”“零添加”等用语对食品配料进行特别强调。

防止误导消费者

“不添加”只是对于生产过程的描述,与食品终产品中配料或成分的含量并不完全等同。

以某款“果汁饮料”举例,饮料的标签上写了“不添加蔗糖”,但其实蔗糖只是“糖”这个大家族中的一种,同时果汁中本身含有大量糖分,因此这类产品所声称的“不添加蔗糖”,绝不等于产品中不含有糖,容易误导公众。

有些含糖饮料会使用“不添加甜味剂”的声称吸引消费者,却造成了消费者认为产品中没有使用食品添加剂的误解。

更有产品会声称不添加某单一品种的食品添加剂,如不添加某一种甜味剂,实际使用了其他甜味剂作为代替,影响了消费者的正确认知。

禁止预包装食品使用“零添加”“不添加”,是为了使消费者正确了解食品标签信息,更科学、更自主地选择食品,避免使消费者盲目关注这些宣传用语,忽略了产品真实性,对食品安全和健康造成潜在风险。

阅读配料表、营养成分表

消费者想要了解食品的真实属

性,正确阅读配料表、营养成分表等食品标签信息才是关键。

通过配料表,消费者可以了解食品中每一种配料,包括食品添加剂的真实使用情况。

通过营养标签可以充分了解食品的营养信息,如不同食品可以根据营养素含量的特点使用含量声称,如高蛋白、富含膳食纤维、低脂、低钠、低糖或无糖等,相应的声称都有严格的标准规定。

食品中糖、钠等营养成分的含量,也会在食品营养成分表中明示,对于关注“糖”的消费者,阅读营养成分表中的糖含量才是正确选择。

营养素“1+4”扩展为“1+6”

除了食品标签的新标准,此次发布的另外一个新修订的《预包装食品营养标签通则》也发生了不小的变化,比如强制标示的营养素范围扩大、增加提示语等,以此来引导食品产业营养化转型和居民饮食的健康消费。

新的标准将强制标示的营养素范围由“1+4”,即能量和蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠扩展为“1+6”,增加的两项是糖和饱和脂肪(酸),方便消费者根据个人需要选择消费,控制能量和脂肪、糖等的摄入。

营养标签包含这些内容

标准修订后,营养标签主要包括四部分内容:营养成分表、营养声称、营养成分作用声称以及其他补充信息。

营养成分表非常重要,往往有

三列数据:

第一列数据说明的是这个食品里面主要含有的营养素的种类;

第二列数据,反映的是每100克/100毫升食品或每份食品里各种营养素的含量。

第三列数据,是营养素参考值(NRV)的百分数,反映的是这种食品中的营养素与人体每天需要量的比值。比如蛋白质,如果NRV为14%/100克,就意味着吃100克此类食品,可以满足一天蛋白质需要量的14%。

在营养素种类里面,根据最新修订的标准,必须标示能量、蛋白质、脂肪、饱和脂肪(酸)、碳水化合物、糖、钠,其余的营养素如维生素和钙、铁等矿物质是企业自愿标识。

营养声称包括含量声称和比较声称两种类型:

含量声称:即营养素高低的声称,比如,“高钙饼干”等,当钙含量比较高,达到规定的声称条件,就可以称为“高钙”。当然,不同食品可以根据营养素含量的特点做各种声称,如高蛋白、富含膳食纤维、低脂、低钠、低糖或无糖等,相应的声称都有严格的标准规定。

比较声称:顾名思义就是通过跟同类型产品中营养成分的含量进行比较而得出的,如果相比之下含量超过或少于25%以上时,就可以使用比较声称,比如“钙增加了30%”“盐减少了25%”等都是比较声称。

(据新华社报道)