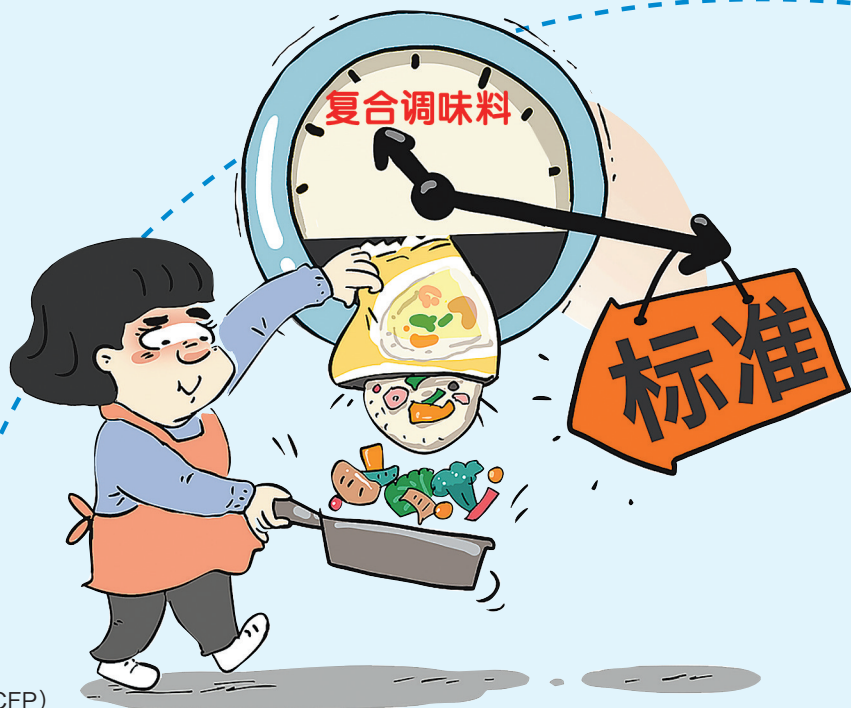


复合调味料符合标准可用却引发争议 专家建议

明确标示合规使用让消费者放心



(CFP)

近日,深圳某网红摊主因在烤鸡中使用“肉霸王”(一款复合调味料)调味,被质疑可能存在添加剂超标问题,一度引发热议。

据了解,复合调味料,指两种以上调味料为原料,添加(或不添加)油脂、天然香辛料及动植物等成分,采用物理或生物技术措施进行加工处理及包装,最终制成可供安全食用的一类定型调味料产品。但如果长期超量和超范围使用复合调味料,同样会对人体健康造成损害。随着餐饮行业标准化、高效化需求的增强,复合调味料凭借“一料多用、风味稳定、操作简单”的优势,逐渐成为不少中小餐饮商户的后厨“标配”。

记者走访多家餐饮店,发现复合调味料的使用率较高,但有部分商家存在超量使用、忽视成分说明等情况,而消费者对复合调味料的看法也存在明显分化与偏差,有人甚至“谈之色变”。

如何推动商家合理合规使用复合调味料,让消费者对此放心、食之安心?记者为此进行了调查采访。

走访 存在不规范使用情况

“以前都是自己调配酱料,不仅耗时,而且无法保证出品的稳定性,今天和明天的味道可能都不一样,很容易流失顾客。”在北京市朝阳区某烧烤店,店主王先生一边给烤串刷酱,一边向记者介绍,“自从改用成品复合烧烤酱后,后厨只需1名师傅就能完成调味工作,出餐效率提升了不少,而且味道稳定,回头客也变多了。”记者注意到,该店后厨货架上整齐摆放着十余种复合调味料,涵盖烧烤酱、腌料、撒料等,外包装上均标注了配料表、推荐用量及适用范围。

走访中,多数商户与王先生有类

似的感受,便捷性和风味稳定性是他们选择复合调味料的核心原因。一家家常菜馆的负责人李女士表示,中小餐饮商户大多缺乏专业的调味师傅,复合调味料能降低人力成本和技术门槛,“比如做红烧排骨,直接放一包红烧复合料,加水焖煮就可以,不用再准备酱油、冰糖、八角等其他调料”。此外,复合调味料本身的成本优势也比较明显,以某品牌麻辣香锅底料为例,一包500克的底料售价25元,可制作3份—4份麻辣香锅,平均每份成本仅6元—8元,远低于自行采购多种原料调配的成本。

然而,在便捷的背后,不规范使用问题逐渐显现。

“有时客人反映菜品味道比较淡,我就会多放一点调料,想着多放总比少放强,不知道加多了还可能违规。”王先生坦言,他从未仔细研究过复合调味料包装上的推荐用量,平时全凭经验添加。记者经观察发现,该店使用的烧烤酱包装上明确标注“每100克食材推荐用量5克—8克”,但王先生舀取酱料时并未称重,无法保证每次添加量都在推荐用量范围内,甚至有时从肉眼就能看出明显超过推荐标准。

类似的情况并非个例。在一家麻

辣烫专门店,记者看到店员在调制汤底时,直接将整包麻辣烫底料倒入锅中,而该底料包装上标注“每升水推荐用量100克”。当被问及是否了解推荐用量时,店员表示“老板只告诉我们按包放,没说要按比例使用”。

对此类情况,中国食药安全促进会食品安全社会监督员、厦门市食品行业协会副会长郑秋云分析道,主要是由于这类经营主体数量庞大、分布较为分散,监管难以全覆盖,此外还和检测成本高、快速检测设备覆盖有限,取证困难以及部分经营者认知不足、缺乏相关知识等有关。

声音 符合规定可放心食用

从记者采访情况来看,消费者对复合调味料的看法也存在较大偏差。

“我觉得自己在家做饭用的都是纯天然调味料调味,外面餐馆用的复合调味料肯定有很多添加剂,吃多了对身体不好。”市民张女士的观点颇具代表性。而从事食品行业的李先生则表示,“符合国家标准食品添加剂是安全的,复合调味料的优势在于能实现风味标准化,只要商户规范使用,就

不会危害健康”。

在受访专家看来,我国已构建起较为完善的食品添加剂监管体系和标准框架。该体系以食品安全法为核心,配以《食品添加剂新品种管理办法》等部门规章,针对“肉霸王”这类复合调味料,虽无专项监管细则,但《食品安全国家标准 复合调味料》(GB31644-2018)等国家标准已对其作出明确约束。

郑秋云说,公众对食品添加剂的

看法存在明显偏差,主要表现为混淆非法添加物与合法添加剂、忽视剂量与风险的关联性、将“天然”等同于安全。而“谈添加剂色变”现象的出现,一方面是因为既往部分食品安全事件与食品添加剂相关,削弱了公众信任;另一方面则源于消费者对工业化食品加工流程的认知隔阂。事实上,我国现行食品安全国家标准中允许使用的食品添加剂,其安全性均经过科学研

究及风险评估,合法合规使用并不会对健康造成危害。

“无论何种经营业态,使用食品添加剂都必须遵循食品安全法及其配套规范、食品安全国家标准以及地方相关立法的要求,严格恪守品种、范围、剂量等规定,绝对禁止用食品添加剂掩盖食材本身的问题。”中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员、河北农业大学副教授孙娟娟说。

建议 推动商家按需依法使用

“食品生产经营者应承担保证食品安全的主体责任。”孙娟娟以《广东省食品安全条例》为例,强调餐饮服务提供者使用食品添加剂需符合国标、确保安全无害,遵循不用或少用原则,不得超范围、超限量使用,同时应将添加剂存放于专用橱柜、标示清晰、分开存放并建立使用台账。

如何才能让商家做到规范使用复合调味料?

郑秋云说,食品添加剂的生产企业需做到信息透明,产品标签需符合国家标准,清晰标注使用范围及限量建议,警示语应加黑加粗置于明显位

置,必要时附用量计算示例,还应提供产品使用方法说明和简易操作指南。针对当前部分复合调味料存在的标签过于简化、营销夸大误导、追溯缺失等不足,行业需及时整改完善。

针对小型经营主体的监管难题,在孙娟娟看来,食品安全科普和普法是长期且反复的工作,需通过持续宣传提升餐饮经营者对食品添加剂的认知,促进其合规合理使用。除日常监管外,消费体量大的网红店等应成为监管重点,避免因供不应求出现货不对板、偷工减料等问题,从而引发食品安全风险。

郑秋云建议,可推广部分地区的有效做法,将常见的违规使用添加剂的情形制作成通俗易懂的宣传单,张贴在个体工商户门口,引导消费者参与监督;通过技术赋能监管,强制要求个体工商户和小摊贩张贴二维码,消费者扫描即可获取店铺近6个月抽查、检查、处罚信息;鼓励行业协会多开展针对这类经营主体的合规培训,并颁发基础认证证书,提升其合规能力。

食品添加剂的标签标识仍有进一步完善的空间。郑秋云建议,对于成分复杂、表面积过小无法标注全部信

息的产品,可采用电子标签延伸展示内容,让商家和消费者更清晰了解成分、使用范围和剂量要求。

“从长远来看,推动食品添加剂行业健康发展,需要多方协同发力。应通过立法明确复合添加剂全成分标示义务;通过标准迭代,补充复合添加剂协同使用限量;推动生产工艺技术革新,减少食品添加剂的使用需求;将食品安全基础知识纳入中小学课程和职业培训课程,培养公众理性认知;凝聚社会共治力量,监督食品添加剂合法合规生产和使用。”郑秋云说。

(《法治日报》)