

广西生产的食品添加剂卫生质量调查分析

林 静 林弟雄 黄 新
顾 兢 林 红

广西壮族自治区食品卫生监督检验所 (530021)

为了解广西生产的食品添加剂的卫生质量,我们于 1993 年至 1995 年连续三年对广西食品添加剂生产企业进行产品抽检和现场监督检查,现将调查结果总结如下。

1 调查对象与内容

1.1 调查对象 广西获得食品添加剂《生产许可证》、《临时生产许可证》的生产厂家。

1.2 调查内容 食品添加剂卫生质量及标签说明书。食品添加剂标签按《食品添加剂卫生管理办法》和《食品标签通用标准》的有关规定,对食品添加剂逐一登记调查,具体调查内容有:品名、生产许可证、质量标准、规格、标明“食品添加剂”字样、使用说明、生产厂名、厂址、批号、生产日期、保质期。检查的 11 个

项目内容只要有一项缺失或标记错误,即视为不合格。

2 检验方法 按食品添加剂国家标准所附的检验方法进行检验。^(1,2)

3 结果

3.1 食品添加剂生产情况 广西食品添加剂的生产企业有 39 家,生产 12 大类 28 个品种的食品添加剂,主要有疏松剂、酸味剂、增稠剂、乳化剂、酶制剂、着色剂、防腐剂、甜味剂、稳定剂、消泡剂、香精等。生产厂家主要集中在桂林地市、南宁地市,以生产疏松剂的企业最多(见表 1)。

表 1 广西食品添加剂生产情况统计

地市名	生产厂 家数	%	食 品 添 加 剂 分 类												香精	其他
			防腐 剂	酸味 剂	疏松 剂	增稠 剂	甜味 剂	着色 剂	乳化 剂	稳定 剂	消泡 剂	酶制 剂				
南宁地市	12	30.77	1	2	1	1		1	3		1	1		1		
桂林地市	14	35.90	1		6	1	1	1		1		2	1			
钦州地市	4	10.26		1	1	2										
梧州地市	4	10.26		1	1									2		
柳州地市	1	2.56					1									
玉林地市	1	2.56										1				
百色地市	1	2.56						1								
河池地市	1	2.56			1											
防城港市	1	2.56											1			
合 计	39	100.00	2	4	10	4	2	3	3	1	1	4	2	3		

3.2 食品添加剂卫生质量分析

防腐剂、酸味剂、增稠剂、甜味剂、稳定剂、消泡剂、香精的合格率最高,达 100%;乳化剂的合格率最低,仅 22.73%(见表 2);1994 年食品添加剂的合格率高于 1993、1995 年(见表 3)。

3.3 不合格原因分析

29 份不合格试样均为理化指标超标,其中卫生指标不合格 3 份,占 10.34%,质量指标不合格 26 份,占 89.66%。不合格的项目主要有重金属、色率、色泽、酸值、软化点。不合格品种主要是蔗糖脂肪酸酯,检验 13 份,均不合格。

3.4 食品添加剂标签调查情况

表 2 各类食品添加剂抽检结果

种 类	试样份数	合格份数	合格率 %
防腐剂	13	13	100.00
酸味剂	27	27	100.00
疏松剂	46	41	89.13
增稠剂	25	25	100.00
甜味剂	4	4	100.00
着色剂	12	10	83.33
乳化剂	22	5	22.73
稳定剂	1	1	100.00
消泡剂	1	1	100.00
酶制剂	15	12	80.00
香 精	4	4	100.00
其 他	18	16	88.89
合 计	188	159	84.57

表 3 1993~1995 年食品添加剂抽检结果

年 度	试样份数	合格份数	合格率 %
1993	44	37	84.09
1994	60	53	88.33
1995	84	69	82.14
合计	188	158	84.57

表 4 20 份食品添加剂标签调查结果

检 查 项 目	合格份数	合格率 %
品 名	20	100
生产许可证号	9	45
质 量 标 准	13	65
规 格	18	90
标“食品添加剂”字样	11	55
使 用 说 明	13	65
生 产 厂 名	20	100
厂 址	18	90
批 号	9	45
生 产 日 期	12	60
保 质 期	8	40

抽查 20 份食品添加剂的标签,合格仅 3 份,合格

率仅 15%,不合格的项目主要是无保质期、无生产许可证、无批号。

4 讨论

4.1 广西食品添加剂的合格率 84.57%,低于天津市食品添加剂的合格率 93.64%。⁽³⁾1994 年食品添加剂合格率高于 1993、1995 年,可能与 1994 年抽检乳化剂的份数较少有关。

4.2 检验的 13 份蔗糖脂肪酸酯均不合格,不合格的原因是酸值超标,酸值检出范围 10~20,均值为 13.54,标准差为 3.58。据调查,我国生产的蔗糖脂肪酸酯酸值均超标。食品添加剂卫生标准(GB 2760—86)规定蔗糖脂肪酸酯的限量为 0.15%,而 CAC 的限量为 1.5%,⁽⁴⁾日本的标准酸值小于 5,建议修订酸值标准,将酸值定为不大于 20。

4.3 食品添加剂标签是消费者正确选择食品添加剂的重要依据,它对正确引导消费,保护消费者的权益及健康有着重要的意义。食品标签中存在的问题已逐渐引起人们的重视,而食品添加剂标签一直被人们忽视。广西食品添加剂标签的合格率仅 15%,远低于全国食品标签的合格率 62.6%,⁽⁵⁾不合格的原因主要是不标注保质期、生产许可证号、批号,提示今后要加强对食品添加剂标签的监督。

4.4 目前,我国食品添加剂的生产尚无卫生规范,由于食品添加剂的生产与一般食品生产不同,完全参照食品厂卫生规范进行管理,不利于食品添加剂生产厂提高产品质量,建议尽快制定食品添加剂生产厂卫生规范。

(本调查得到孔忠富主任技师的指导,检验是由本所理化和微生物室完成,在此一并致谢!)

5 参考文献

1 河北省食品研究所,河北省商业厅科技教育处编.中国食品标准汇编.北京:中国食品出版社,1987,492
2 河北省商业厅科技教育处,河北省标准计量情报研究所编.中国食品标准汇编续编一.北京:中国食品出版社,1991,31
3 张宏,程惠娟.试论食品添加剂生产的全国卫生质量管理.中国食品卫生杂志,1992,4(1):34
4 张振芬,等.食品添加剂标准手册.河北省技术监督信息所研究室,1994:29
5 高小蕾,等.全国食品标签调查及分析.中国食品卫生杂志,1996,8(3):21