

掺伪食品的现状及其管理

朱建如 陈永德 湖北省食品卫生监督检验所 (430070)

摘要 对社会上生产经营掺伪食品的现状进行调查表明, 掺伪食品的存在主要由于畸形的消费心理; 扭曲的生产经营心理; 生产领域的宏观失控; 地方保护和小集体利益; 权钱交易; 流通环节的不正当交易; 消费者自我保护意识差。要有效治理掺伪食品, 必须深化改革, 创造一个平等竞争的市场环境; 以食品卫生法为依据, 对掺伪者绳之以法; 对食品生产经营者进行法律和职业道德教育; 定期向社会通报食品掺伪案例; 奖励查处掺伪食品有成效的单位; 开展鉴别掺伪食品的广泛宣传, 增强消费者对食品掺伪的鉴别能力。

关键词 食物掺假 管理程序

近年来, 随着生活水平的提高, 人们对食物的要求不但是饱腹, 而且要营养卫生, 这有力地促进了食品工业的飞速发展。但与此同时, 有些食品生产经营者为了牟取暴利, 不在食品的质量上下功夫, 而采取不法手段以次充好, 以假乱真, 对食品进行掺伪(掺假、掺杂、伪造的总称), 而且有些掺伪物质对人体具有毒性。据调查, 我国掺伪食品已达 15 类百余种, 掺入物质无奇不有, 如用工业酒精兑制白酒, 已造成数千人中毒, 数百人死亡, 极大地损害了消费者的利益和身体健康。那么, 是什么原因促使食品掺伪行为屡次发生, 食品掺伪的现状如何, 怎样管理? 笔者对市场掺伪食品进行调查后, 拟就这方面问题进行探讨。

1 食品掺伪的现状

食品掺伪的目的是为了非法赢利, 多数都是以低价值的成分代替高价值成分, 其中有很多对消费者健康不构成危害, 但绝大多数掺伪都在不同程度上不符合该食

品应该具备的感官性质和营养价值的要求。也有少数掺伪者为骗取利润不顾消费者的健康是否受危害(表 1), 如为骗取嗜酒消费者的“酩酊感”而向白酒中加入敌敌畏。目前, 食品掺伪大概存在以下几种情况。

表 1 食品掺伪现状表

食品种类	掺 伪 情 况
粮 食	(1) 新粮中掺陈粮
	(2) 糯米中掺大米
	(3) 掺霉变米
	(4) 小米加色素
	(5) 面粉中掺滑石粉、大白粉、石膏
	(6) 面条、粉丝中掺荧光增白剂
	(7) 挂面中掺吊白块
	(8) 粮食中掺砂石
	(9) 粉条中掺塑料
豆及豆制品	(1) 大豆粉中掺玉米粉
	(2) 用豆粕冒充大豆制豆腐
	(3) 干豆腐中掺豆渣、玉米面
	(4) 干豆腐中加色素、姜黄、地板黄
油 脂	(1) 植物油中掺动物油
	(2) 香油掺伪
	(3) 掺酸败油

续表 1

	(4) 掺桐油
	(5) 掺矿物油
	(6) 掺米汤
	(7) 毛油冒充精炼油
蔬菜、水果	(1) 滥用催熟剂
	(2) 蔬菜注水
	(3) 西瓜注水、糖精、色素
肉及肉制品	(1) 用不新鲜肉
	(2) 以低价肉冒充高价肉
	(3) 用病死畜禽肉冒充好肉
	(4) 肉中注水
	(5) 加色素
	(6) 香肠中用过量淀粉
乳及乳制品	(1) 牛奶中掺水、中和剂、米汤、豆浆、淀粉、盐、碱、防腐剂
	(2) 加白广告色、入畜尿、洗衣水、石灰水、药物、化肥
干菜类	(1) 加盐卤、硫酸镁、淀粉、食盐、糖、矾、化肥、河泥、铁屑、沥青
	(2) 伪造发菜
蜂 蜜	(1) 掺蔗糖、淀粉、食盐、化肥、人工转化糖、饴糖、发酵蜜、毒蜜
	(2) 用非蜂蜜原料伪造
鱼 贝 类	(1) 掺变质鱼贝
	(2) 鱼体注水
	(3) 水发加碱
	(4) 干海米加色素
	(5) 掺假海盐
	(6) 虾酱掺伪
	(7) 虾油掺水
	(8) 掺食用琼脂
酒 类	(1) 蒸馏酒用兑制酒冒充
	(2) 工业酒精兑制酒
	(3) 散白酒兑水
	(4) 伪造啤酒
	(5) 白酒加糖
	(6) 加敌敌畏
饮 料 类	(1) 使用非食用色素
	(2) 掺漂白粉、掺洗衣粉
	(3) 伪造果汁、可乐、咖啡、茶叶
	(4) 加非食用防腐剂
糕 点	(1) 加色素

续表 1

	(2) 掺异物
	(3) 假绿豆粉制绿豆糕
	(4) 凉糕用滑石粉防粘合
	(5) 用酸败油制作糕点
	(6) 酸败霉变糕点充好糕点
调 料	(1) 假八角、姜粉、花椒粉、辣椒面
	(2) 加色素、砖面、玉米面
	(8) 胡椒粉掺伪
调 味 品	(1) 酱油掺水
	(2) 假酱油
	(3) 非发酵法合成醋
	(4) 掺矿酸醋
	(5) 味精加石膏或小苏打
	(6) 豆粕制大酱冒充大豆制酱
添 加 剂	(1) 非食用色素
	(2) 糖精掺蔗糖、石膏
	(3) 伪发酵粉
蛋及蛋制品	(1) 假皮蛋
	(2) 臭蛋充好蛋
小 食 品	(1) 伪造山楂糕
	(2) 伪造山楂片
	(3) 糖葫芦加色素
	(4) 青红丝加石膏
包 装	(1) 非食品用塑料充食用塑料袋
	(2) 用废纸包装食品
罐 头	(1) 使用非食用色素
	(2) 甜味剂代糖
	(3) 用非食用防腐剂
糖 果	(1) 掺非食用色素
	(2) 掺滑石粉
	(3) 原糖发酵
其 它	(1) 食品中加尿素
	(2) 用人尿生豆芽

1.1 粉状或碎颗粒状食品中掺入非该食品的粉末或颗粒,如往味精中掺入白糖。

1.2 利用糊状、膏状或胶状食品的匀质性掺入非该食品成分,如往蜂蜜中掺白糖。

1.3 液态食品加水稀释,或掺入非该食品的其他液态物,如香油中掺非植物油或其它植物油。

1.4 提高干燥食品水分含量。有的用低

值的晶体物质(盐、糖)浸泡后干燥,以提高重量,如银耳用卤水、糖水浸泡后干燥。

1.5 以属性不同的低价值物冒充或抽换高价值食品,如用马肉冒充牛肉。

1.6 用色素、香精、增稠剂等伪装食品,如完全没有山楂,用色素、淀粉、糖生产假山楂片。

1.7 用非食品添加剂物质改变食品性状,如往白酒中加入敌敌畏。

2 食品掺伪产生的原因

2.1 畸形的消费心理 在生活中,一些人喜欢以较低的价格买到较好的食品。掺伪食品的生产者紧紧抓住该心理,任意改变生产配方,以廉价物取代价格相对较贵的物品,为了不改变外观对其进行粉饰,以相对稍低的价格占领市场,争取消费者。如某地查处的某个体户用普通白酒假冒茅台酒低价倾销、非法获利数万元,就是利用消费者上述心理而得逞。

2.2 扭曲的生产经营心理 掺伪者利用消费者对产品性能缺乏了解进行欺骗。食品种类繁多,消费者不可能了解所有产品的性能并具备鉴别力,掺伪食品生产者或利用这点欺骗消费者,或将低劣的宣传为正常的、或夸大其功能、抬高价格,使消费者上当。如某地查处的某个体户用自来水假冒矿泉水非法销售,就是利用消费者对矿泉水性能缺乏了解而得逞。

3 掺伪食品产生的社会条件

掺伪食品产生的社会条件主要有5点:其一,生产领域的宏观失控。掺伪食品的源头在生产环节。近几年,由于宏观失控,哪些食品有钱赚,企业就一哄而上,曾一度出现了加药食品热、微量元素

热、生物型产品热等等。掺伪食品也因此应运而生。其二,地方保护或小集体利益是掺伪食品得以生存的温床。一些地方政府从狭隘的地方小团体利益出发,对生产掺伪食品的单位睁一只眼闭一只眼,有的甚至长期无人过问或不愿管理。其三,权钱交易,为掺伪食品生产经营者广开绿灯。食品从筹建、试制、投产到进入市场,按规定要经过一道道检查监督环节,只要各个职能部门严格把关,市场上是不会有掺伪食品栖身之处的。其四,流通环节不正当交易,进假销假。有些经销单位不严格执行产品“三包”规定,不索取检验合格证,更有甚者进假销假,从中捞取巨额利润,以假充真,以劣充优。其五,消费者自我保护意识差。表现在消费者缺乏食品营养卫生方面的基本常识;消费者买了掺伪食品后怕麻烦,自认倒霉,不投诉举报,或消费者投诉后,迟迟得不到解决,只好不了了之;消费者自我消费水平低,专门购买价格低廉的掺伪食品,助长了掺伪食品的泛滥。

4 掺伪食品的处理

食品掺伪的情况复杂,对营养与卫生的影响程度各异,本着对人体安全第一、尽量挽回损失次之的原则,对掺伪食品可作如下处理。

4.1 对于掺入对人体有显著毒害作用或具有蓄积性毒性物质、潜在性毒物,如非食用防腐剂、变质原料等,应坚决销毁或改制非食用。

4.2 对于掺入某种低价但无毒性的物质,如淀粉,应按劣质食品处理,由工商部门强制降价销售,销售不了的销毁或改制非食用原料。

4.3 对于混入可剔除物质且剔除后其余

部分未受污染的食品,可剔除掺入物质后食用,如掺入泥沙的黑木耳。

5 掺伪食品的管理对策

食品掺伪是商品经济初级阶段必然经过的一个时期。因此必须从宏观上和微观上加强管理,以便缩短这个“非常时期”,尽快地过渡到卫生、科学、文明生产经营时期。

5.1 掺伪食品的宏观管理

5.1.1 深化改革,创造一个平等竞争的市场环境;

5.1.2 铲除地方保护主义,整顿生产流通秩序;

5.1.3 以《食品卫生法》(试行)为法律依据,对掺伪者处以重罚;

5.1.4 加强食品生产经营者的自身管理,提高食品生产经营者的法律水平和道德水平;

5.1.5 向社会定期通报食品掺伪案件,

奖励查处掺伪食品有成效的单位;

5.1.6 开展鉴别掺伪食品的广泛宣传,增强消费者对食品真伪的鉴别能力。

5.2 掺伪食品的微观管理

5.2.1 完善和提高掺伪食品的快速检测手段;

5.2.2 对掺伪发生率高的食品,增加抽检频率;

5.2.3 加强食品生产厂自我监督检查的能力;

5.2.4 提高卫生监督人员和工商管理人员对掺伪食品的鉴别水平;

5.2.5 对集贸市场采取食品监督和工商管理协作管理的办法。

6 参考文献

- 1 翟永信,食品掺伪监测方法,北京:北京大学出版社,1989:1~11
- 2 苏世彦,常见掺伪食品的鉴别检验,北京:轻工业出版社,1991:1~45

征 订 启 示

为了适应保健食品的迅速发展,本编辑部增编出版了《中国食品卫生杂志》1994年特刊。本刊作为全国首届保健食品研讨会论文集,对保健食品的监督管理、技术方法、调查研究等进行了探讨,旨在促进保健食品正常发展。欢迎广大读者订阅,每本2.5元。

汇款请寄:北京市朝阳区潘家园南里7号 卫生部食品卫生监督检验所

邮政编码:100021

收款人:陈庭君

《中国食品卫生杂志》编辑部

1995年8月

异味。实验室检查, 细菌学指标均合格, 此确认本次食物中毒为饮用锡超标的罐装
理化检验发现芒果汁中锡含量 285mg/kg, 芒果汁所致。
超过国家限定标准 ($< 200\text{mg/kg}$)。因

ABSTRACT

**State and management of adulterated foods/ Zhu Jianru Chen Yongde//
Chinese Journal of Food Hygiene. - 1995, 7(3): 1~5**

The investigation on preparation and distribution of adulterated foods indicated that adulterated foods are mainly due to abnormal psychology of consumption, evil mentality of producers, failure of macro-control over production field, local economic protection and group benefits, authorities' corruption, unfair trade, low level of consumers' self-protection. To clear up adulterated foods effectively, it must be based on deepening reform, establishing an equal-competitive environment, punishing adulterated food producers according to food hygiene law, educating food producer and handlers with relevant law and professional morality, circulating notices of the food adulteration cases, praising the units who efficiently clear up adulterated food, enhancing the consumers' ability on distinguishing adulterated foods.

Author's address Zhu Jianru, Hubei Province Institute of Food Safety Control and Inspection, Wuhan 430070, PRC

Key words food adulteration supervisor

Collection and analysis of the diagnostic evidences of the mass food poisoning / Jiang Jiakun// Chinese Journal of Food Hygiene. - 1995, 7(3): 5~11

The collection of evidences have to be done after the mass food poisoning has happened because of the random of the event. The food safety inspectors must do great efforts to get not only the direct proofs, but also the indirect ones as many as possible to make correct diagnosis by epidemiological techniques. The collection of the patient information and samples of suspicious foods, the methods of analysis and treatment in mass food poisoning were discussed.

Author's address Jiang Jiakun, Hygiene and Anti-epidemic Station of Shanghai, Shanghai 200335, PRC

Key words food poisoning diagnostic program epidemiological investigation

Study on method of treating contaminated frozen meat due to the fire of thermal

insulation material of fridge/ Li Shengrong Feng Xueshun Li Yumin// Chinese Journal of Food Hygiene. - 1995, 7(3): 11~14

A case of contaminated frozen meat resulting from the fridge thermal insulation material catching fire is reported. Hydride, 3, 4-Benzo (a) pyrene and phthalic acid esters were identified as the main contaminants. It's possible for them to permeate the meat if the meat are washed by water. The treatments