

食品添加剂对食品安全的影响探究

赵 慧 唐启元

北京王致和食品有限公司 北京 100000

摘要：现如今，人们选择食品的第一件事情就是检验食品保质期，这也表明食品保质期对食物而言必不可少。因为食品保质期是由食品自身确定的，但是，部分食品的保质期较短，不能适应我们的需求。人类为延长食品保质期，研究制出食品添加剂，食品添加剂能够更有效地加长食品的储存期限，更符合人类对食品贮存的需求。不过，食品添加剂并不是纯天然无污染的，在规定含量范围以内，就无法对身体产生影响，如果超出了规定的含量范围，会对身体产生危害。

关键词：食品添加剂；使用；食品安全；影响分析

1 食品添加剂的种类

食品添加剂指的是在企业加工生产食品的过程中，为加快食物腐败的程度，提高食物的光泽，风味和新鲜度，提高食物的营养，提高食物的品质等而在食物中加入了少量的化学或天然产物。在我国食品业快速发展的今天，由于食物的数量还在不断增长，因此食物增味剂的品种也发生着成千上万种的不同。据统计，在我国到目前为止，经答应过的符合标准的食物添加剂共有一千七百多种，而在国外使用食物添加剂的情况更加相当普遍了，就以美国来说，在全美已有将近两万种食品添加剂。由此也可看出，食品添加剂数量随着现代食品的发展而大幅度增加，并且已经成为生产食品过程中不可缺少的一部分了^[1]。

食物添加剂根据其获取的方式，可分成化学食品添加剂和天然食物添加剂。化学食品添加剂指的是通过化学物质加工生产的食品；天然食物增味剂从动植物中获取的化学物质。根据不同的用途，可包括抗氧化剂、漂白水、杀菌药、凝固剂、酸、甜味剂等。

2 食品添加剂的使用要求及规定

2.1 食品添加剂使用要求

现阶段食品加工制作过程中，针对食品添加剂的应用，具体要求包括：（1）添加剂的应用不能对人体造成危害；（2）不可因食品变质、发霉而利用添加剂进行掩盖；（3）不可利用添加剂对食品自身存在的质量缺陷或者是危害进行掩盖，并且不能以造假、掺杂为目的进行添加剂的使用；（4）添加剂的应用必须规范合理，不能因为添加剂的使用而导致食品营养价值降低；（5）需要在确保其添加效果达到标准要求后，尽可能降低对添加剂的使用量。另外，需要在以下条件下科学使用添加剂：（1）为保护食物中所包含的营养价值，甚至是

为增加食物的营养价值而采用食品添加剂。在保证食物的品质，增加食物在贮存环境中的安全性，促使其食品包装、储运、加工效益提高后，可考虑添加剂的适当使用；（2）添加剂能够成为某种食品的必要材料甚至是成分时，可以适当使用食物添加剂。

2.2 食品添加剂使用规定

食品添加剂使用的初衷是应用在食品可以达到有益无害的效果，但是在实际应用过程中其应用效果却不尽人意。尤其是化学性质的食品添加剂，其自身具有一定的毒害性，如若大量食用会对人体造成严重的危害。与此同时，食品添加剂毒害性无论是较低还是过大，都与人体之间存在一定的计量效应关系，就是食品添加剂中的毒害物质达到一定浓度时，才会明显体现出毒害作用。所以，针对食品添加剂的使用必须进行计量和方法的严格规定。在国家关于食品添加剂而制定的《食品添加剂使用标准》条款中，一般会对添加剂的应用范围、使用量、允许应用品种及其中添加剂残留量等进行明确规定。比如关于防腐剂的使用，如果规定其防腐剂材料必须是钠盐和苯酸钾，则即可使用在酱油、果酱、饮料、食醋、水果蔬汁等中，而如果是防腐剂的最大限度使用量，则为每1g/m²。与此同时，在这些标准中，也特别确定了各种食物都必须根据实际生产需要实现对各种食物添加剂的正确应用，包括着色剂可以使用甜菜红、抗氧化剂可以使用磷脂、甜味剂可以使用木糖醇等^[2]。此外，除按照实际生产要求来实现对食品添加剂的不同应用方式之外，也包括了部分例外的食品，包括婴幼儿食品、蔬菜、生鲜肉、灭菌奶、原粮等。

3 食品添加剂出现的问题

3.1 不正规的食品添加剂的使用

对食物添加剂的不当使用，将产生巨大的食物安全

隐患,会对身体产生严重危害。比如在上海地区发生的"染色馒头"事故,馒头中并不使用棒子面物质,而只是使用了柠檬黄添加剂,而是采用了染色的方法后才能获得真正的功效。但目前,柠檬黄食品添加剂还一直在被作为可利用的食物添加剂,因为它们还能够在冰淇淋、膨化食品、果汁和食品等中得到适当利用,但不要直接在馒头中使用,会对健康形成影响。另外还有例如在"毒豆芽"的例子中,就提及到了对漂白液和保鲜剂的合理使用。在一般情况下,国家为了防腐保鲜剂和漂白液的使用,需要在各种食品包装中进行了明确规定,并且给出了这些阻燃助剂的具体范围和实际数量。但是在豆芽栽培过程中,因为国家已经规定了在栽培过程中不得采用任何的机械辅助设备,从而导致了食品增味剂的使用数量超越了范围。另外,国家还规定了在二十七种食物中不能够添加增味剂,包含了糖、乳脂、天然矿泉水、果蔬、生鲜肉、果蔬、生鲜水产等。

3.2 食品添加剂的超量使用

普通的食物添加剂本身并没有危害人类的身体健康,但是过多的使用食物添加剂也会对食品安全构成威胁。我国目前已经建立了关于各种食品添加剂的生产标准和使用标准,并且很明确的对各种食品添加剂的应用规范,都规定了不得超过的标准范围。不过也有部分不良经营者为了让食物的外表更为诱人,往往超标使用食物添加剂,并采用搬弄是非蒙骗的方式规避了根据我国有关法规要求,对各种食品添加剂的生产应用标准的严格规范监督,这样导致了食品的安全性水平降低,也极大的影响了我国人民的身体健康。

3.3 非食用物质的添加

近年来,随着诸如苏丹红、瘦肉精等化学非食用材料在食品生产制作过程中越来越大规模的使用,也产生了大量的食品安全风险。而它们所存在的安全风险也都可以归罪于食品增味剂,也让食品增味剂给了非食用物质的李代背上黑锅。但是需要清楚,并不是所有的非食品都属于增味剂,食品添加剂与非食用物质是两个概念。比如在鱿鱼等水产品加工过程中,部分工厂为谋求更高的利润,会在里面加入工业甲醛,虽然能够保证海鲜食品的颜色更加鲜丽,不过工业甲醛并不是食物添加剂,而且目前我国法律已经明令禁止了工业甲醛的使用。此外,罂粟壳可以起到提升口感的作用,并且如若人们大量食用,会出现上瘾的情况,但是部分火锅店、麻辣烫也会把罂粟壳的添加剂放入到火锅材料里面,但实际上这已经是我国国家法律明令禁止的行为。这种苏丹红工业颜料,被非法商贩使用对食物进行染色,将对人类产生很大的影响。而且,如果人

类进食大量的"吊白块"食物,极易引起身体产生过敏性、胃肠刺激性等不良反应,以至产生食物中毒事件,对身体产生很大的危害^[3]。

3.4 食品添加剂标识不符合规定

我国规定商家在加工出售的食品外包装上一定要有食品的加工原材料和食品添加剂,这是对消费者权益的一种合理保障,他们也应该知道自己所选购商品的主要成分。但是也有部分不良公司为了达到自身的商业目的,在食品中添加了不规范的食品添加剂,甚至完全没有根据公司实际的经营情况反映在食物的使用成分中,这样就严重的欺瞒了消费者,给公司自身的经营利润形成了巨大的打击,也给食品的质量安全问题造成了很大的影响。

4 食品添加剂对食品安全的影响分析

4.1 积极影响

在日常生活当中,许多食品内部均含有一定量的食品添加剂。近几年,来随着食品安全问题的不断涌现,人们对食品添加剂的认识也出现了一定的偏差,认为只要食品内部含有食品添加剂,则就代表该种食品是不可食用的,食用后会对人体安全造成不良影响。但事实上,在食品添加剂使用前,相关技术人员已经开展了致癌性检测、遗传毒性检测、急性毒性检测等工作,在确认无任何安全问题后,才会科学合理的对食品添加剂进行应用,这不但会造成食品安全问题出现,还能够提高食品美味程度,改善食品外表美观性,提高食品受欢迎度。

4.2 消极影响

我国作为人口大国,食品生产业市场十分广阔。在市场经济影响下,食品生产业竞争愈加激烈,部分商家为了获取更高的经济利益,时常会出现违规生产的现象。以食品添加剂为例,一些食品生产厂家在食品生产过程中时常会出现过度使用或滥用食品添加剂的现象,最终造成食品安全问题出现。引发此类问题的原因主要是食品生产商未养成良好的安全意识及责任意识,加之食品生产设备较为落后,无法准确的对食品添加剂进行计算^[4]。此外,部分生产员及技术人员缺少良好的法律意识,也会导致食品添加剂使用量大大超标,影响食品安全。以硝酸钠及亚硝酸钠,其能够使肉质食品外表更加美观,还能够提高肉质食品风味,抑制细菌生长,但也具有一定的毒性,无法用于食品加工环节中,部分食品生产厂家未认识到这一点,最终导致食品安全问题发生。

5 食品添加剂与食品安全问题的建议

5.1 加快建设有效的制度标准

受许多产品安全事故的冲击,我们对食品添加剂谈

之色变,却缺乏对食品添加剂树立正确的认识,从而造成人们对当前的食品安全状况不够信任,甚至产生了某些误解。所以,想颠覆公众的固有错误认识,就必须不断加强法律规范的建立与管理,提高我国有关食物商品的价格可信度,不断完善与健全我国有关食物增味剂的产品管理标准,建立健全的食物增味剂质量检验标准,完善食品监管制度,严格审核对食物商品生产者的产品诚信度以及生产经营许可证同时督促生产有关的产品公司加强良好诚信记录,继续加强对有关产品的工商登记备案的严格审查管理工作,对有关产品的生产制造源头进行严格跟踪控制,对有关产品生产制造的全过程实施严格检查,对生产中使用食品添加剂产品的类型和规模进行严密科学有效的产品控制与监管,增强有关监管部门对生产过程中所用增味剂产品的质量意识,对非食物性质的食用添加剂生产企业实施重点抽检和跟踪检验,对滥用工业原料作为食品添加剂的情况开展严肃查处,打击涉及增味剂滥用的严重未成年人违法犯罪行为,从而逐步增强食品添加剂的社会影响力,提高产品的质量安全,增强社会公众对食品添加剂质量的认可水平。

5.2 提高检测人员的检测能力和生产者的管理能力

首先,相关部门要对检测机构的工作人员进行系统、科学的培训,使之深入了解食品生产流程与加工工艺,学习食品标准法律法规,包括标准、国家公告等,如《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2011)、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》等标准,以提升自身的业务水平与技术素质,从而坚持科学合理、公平公正、高效率的原则进行检验管理工作。

5.3 因地制宜制定修订食品安全标准

系统地进行了食物中的危险因子及膳食暴露评估,对农兽残留、致病性细菌等进行了有效监控,并完善了相关的试验检测方法标准;尽快形成了食用添加剂生产标准与食用领域产品经营监督管理规范,但由于目前相关国家规范中使用的食品添加剂共计二千三百九十七

种,有相应国家规定质量规格标准的仅有五百九十一一种,因此需要更有效的对剩余食用添加剂的试验检测方法和质量标准进行研究;严格制订了食品安全方面的地方标准,对当地特色产业将及时出台相关的地方标准,对生产过程将严格把关;建立了无公害食品、有机食品、绿色食品生产全过程中的产品质量管理规范、认定准则等^[5]。

5.4 加强食品安全风险评估和交流

政府等有关部门应设立具有权威资质的食品安全风险专项交流机构,对食品添加剂的使用危害和应用风险作出科学的考察,成立专家小组,进行多项风险的专业评估,使有关如何正确使用食品添加剂、杜绝食品添加剂使用风险的消息能够传递到食品生产企业和社会大众中,有助于帮助社会大众树立正确的食品安全意识,正确地认知食品添加剂的相关风险,消除不必要的心理恐慌,更重要的是为食品生产企业制定正确的食品添加剂参考标准,在社会生产的过程中可以有法可依,按照国家的规定和标准以及最新的研究成果正确使用食品添加剂。

结语

随着我国食品生产业的不断发展,食品添加剂已成为食品生产过程中不可缺少的原材料之一。食品生产单位应对食品添加剂加以科学合理的应用,避免出现过量使用、违规使用、超范围使用的现象,确保食品食用安全,推动我国食品制造业发展。

参考文献

- [1]李艳洁,陈慧芝.我国食品添加剂与食品安全问题的思考[J].食品安全导刊,2019(18):14-14.
- [2]欧阳爱民.食品添加剂与食品安全问题的思考[J].饮食保健,2019,3(11):229-230.
- [3]任东峰.食品添加剂使用安全问题的思考和探讨[J].科技展望,2019(13).
- [4]张雨思.科技伦理视角下的食品添加剂安全问题探析[J].科技创新与应用,2019(12).
- [5]毛红亚,张超峰.我国婴幼儿食品中食品添加剂使用安全问题[J].临床医药文献电子杂志,2019(05).