

从源头上堵住食品安全的漏洞

——由“苏丹红事件”引发的思考

■ 马 新

通过对2005年春季发生的“苏丹红事件”进行反思，强调建立食品安全保障体系的重要性；在分析讨论的基础上，纠正一些人因近年来多次发生类似事件而产生的对食品添加剂的不正确认识，浅析导致食品添加剂超标的可能原因；对复配型食品添加剂这个新生行当出现的一些问题进行简单剖析，提出初步解决方案。

2005年2月以来，“苏丹红事件”沸沸扬扬，引起媒体和大众的广泛关注。人们注视着事件的发展，审视身边的每种食物，为自身的健康是否会受到影响而担忧。而作为食品行业的从业者，面对事件，我们要做的最重要的事情就是对食品安全问题进行更深入的思考。

外来祸水要堵 本土浊流须防

近年来，我国多次发生危害食品安全、有害人类健康的各种毒食品事件，有的起源于国外，有的发端于境内。外来祸水和本土浊流有时交织振荡，引起大波。这次的“苏丹红事件”就是这样。

2005年2月18日，在英国食品标准局的官方网站上出现了一份通告：亨氏、联合利华等30家企业的产品中可能含有具有致癌的工业染色剂苏丹红一号。2月24日英国有关当局下令召回涉“红”食品，这是英国历史上最大的食品召回事件。

2005年2月23日，中国国家质检总局发布紧急通知，要求各地质检部门加强对含有苏丹红的食品检验监管。先是在北京发现广东亨氏美味源辣椒油、肯德基新奥尔良烤翅等5种食品、长沙坛坛乡牌风味辣椒萝卜、河南豫香牌辣椒粉等食品里相继发现了“苏丹红一号”。事件中，全国18个省市的企业的88个样品中都检测出了工业用染色剂“苏丹红一号”。

有关各方在全国范围内针对“苏丹红一号”进行全面抽检，结果发现各种线索都指向了广州市田洋食品有限公司，田洋公司虽然只有四五个员工，而亨氏公司的“涉红”原材料辣椒精主要来自于它，十多个省市100多家企业（包括肯德基、长沙坛坛乡调料在内）用于生产辣椒油、辣椒粉也大都来源于它。

由此可见，往食品中添加不属于食品添加剂的有毒化工原料，这种事国外有，国内一些不法之徒也会干。

对于政府部门来说，与查“源头”相比，更难、更重要的是建立起全国性的食品安全保障体系和快速、高效的反应机制，创造一个有利于食品安全的大环境。因为那些不法企业就象我们食品生产中的有害微生物一样，只要环境适宜它们就会滋生，弄的不好蔓延开来，还会酿成大害。

对于食品企业来说，也应引起重视，承担起自己的责任，用“硬件”（生产设备、检测设施、技术人才）和“软件”（企业制度、质量管理体系、员工培训等）打造企业自己的保障生产、经营安全的“盾牌”。对待各种可能出现的有毒有害原料，应当象我们的食品企业对付各种有害细菌那样，综合采取“防”、“查”、“抑”、“杀”等各种手段，不让它们混进工厂，万一混进来坚决不让其再溜出去祸害他人，确保企业声誉、确保食品安全。

应堵恶源防毒害 莫因浊水废清流

应当指出的是，我们要努力防堵的是那些不属于食品添加剂却被见利忘义之徒非法混充进食品配料的有毒化学品，反对的是因非正当目的而滥用食品添加剂的非法行为。

屡屡发生的有毒化学品污染食品事件，给消费者的健康造成一次次伤害，同时也一次次使消费者陷入迷茫。有些消费者对食品添加剂产生了误解，认为所有添加剂都对健康有害，提出最好什么“剂”都别往食品里加。其实，这是由于这些消费者对食品添加剂缺乏全面了解造成的。

什么是食品添加剂？《中华人民共和国食品卫生法》规定：食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。

作为现代食品工业的重要辅料，食品添加剂对提高食品品质，保障食品安全起到重要的作用。就肉制品来说，常用到的食品添加剂就有防腐剂、护色剂、水分保持剂、抗氧化剂、乳化剂等，它们对改善肉制品品质、保障肉制品安全起着重要作用。因为其它工艺手段尚未达到足够能力，又由于不可能生产所有食品都全然不顾成本，所以在大部分场合，在适当的范围使用适量的防腐剂作为预防食品变质的辅助手段已成为大部分企业的首选。只要应用得当，食品添加剂就不仅是食品的美容师，还会是食品安全的好卫士。目前，我国批准使用的食品添加剂有22大类1500余种。从某种意义上说，现代生活离不开食品添加剂，没有食品添加剂，就没有现代食品工业。

那么，“苏丹红”是什么东西？十九世纪末，“苏丹红一号”由德国化学家从煤焦油中提炼得到，它是一种黄溶剂染料。由于苏丹红成本低廉，颜色鲜艳夺目，不易褪色，被大量用于溶剂、彩色蜡、汽油、鞋油等工业和化学领域的增色添加剂。但是，我国从未批准苏丹红用于食品。卫生部最近公布的评估报告表明，苏丹红是属于三级的一种致癌物。苏丹红从来就不是一种食品添加剂，根本就不允许在食品中出现。

苏丹红、吊白块等有毒化学品在食品中魅影闪现，不仅对消费者的健康造成严重威胁，还使一

些无辜的人工合成食用色素的声誉受到株连。最近，某省某地的一份小报上就出现了重伤无辜食品添加剂的内容。该报在报道政府部门追查含有苏丹红食品的来源及下落的同时披露问题食品消息，文中误把几种列入国家标准中的食品添加剂如日落黄、胭脂红、亚硫酸钠、连二硫酸钠等也划入致癌黑名单上。浙江省食品添加剂工业协会发现后，及时指出并要求其纠正。

食品添加剂特别是化学合成的食品添加剂，虽均有一定的毒性，但只有达到一定浓度或剂量才会产生副作用反之则是安全无害的。食用符合标准的含添加剂食品，食品安全是有保证的。危害发生于滥用添加剂。

那么，什么叫做“滥用食品添加剂”呢？卫生部发布的《食品添加剂卫生管理法》规定：食品添加剂的使用必须符合《食品添加剂使用卫生标准》或卫生部公告名单规定的品种及其使用范围、使用量；禁止以掩盖腐败变质或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。根据这一规定，超范围、超剂量使用食品添加剂，或者以掩盖腐败变质或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂，都是滥用食品添加剂的行为。我们的食品生产企业在用食品添加剂时应特别注意避免滥用情形的出现。

从以往发生的事件看，与添加剂有关的食物安全问题多发生在食品加工销售环节。而且在食品添加剂使用中，最容易过量使用的是防腐剂。造成防腐剂过量使用的原因，首先是有的厂家缺乏食品安全意识，根本不顾添加剂的用量问题；有的工厂的加工环境卫生状况差，一些物料甚至还没加工好就有变质迹象，产品无法正常保藏，个别厂



(此图摘自哈报新闻网)

家这时有可能做出超量使用防腐剂的错误决定,结果是细菌没被抑制住,防腐剂却已严重超标了。

另一方面,厂家若缺乏精确的计量设备,在添加防腐剂时无法精确称量,也不能正确控制使用量;没有适宜的混合设备,搅拌不均匀,也可能导致防腐剂等添加剂使用量超标。

企业要加强自身建设 改善、利用好 自己的“装备”

近年来,我国的食品添加剂行业发展迅速,国家有关部门重视对食品添加剂行业的管理,而且对生产成分单一的食品添加剂的生产企业的管理相对较好。相比之下对复配型食品添加剂(或食品配料)企业的管理相对较弱,由于生产复配型食品添加剂的配方、工艺相对简单,厂房、设备可以“因陋就简”,其“半成品”除了批发给零售市场外还可以卖给中间商作原料,企业的规模也相对较小。有关部门对其产品的管理的力度可能不够。

一些不法之徒受利益驱动,也挤进食品配料加工(或食品添加剂复配)这一行业,对于他们搞的企业如果用“队伍七拼八凑、设备七零八落、配方瞎七搭八、产品七荤八素”来形容,可能也不为过。

不久前媒体曾报道,有人加工辣椒粉用的主要原料竟然是玉米皮!不知当时有关部门是否追查过:用什么染红它?这种人怎会破财费神地去买食用色素?弄不好用的就是“苏丹红”!辣味哪来的?!没有辣味的“辣椒粉”餐馆一定不会要,产品哪去了?鉴定辣不辣,不需要特别的仪器和专门的检测标准,正规企业的采购员一般不会背回去,否则如何交差?

不要小看了这些小厂,这次的田洋公司,不就是只有4-5个人吗?政府有关职能部门应当加强这

类小厂的监管。食品企业在采购辅料、半成品时,也应当擦亮眼睛,避免从一些不良企业手里买进隐患。

复合食品添加剂具有使用方便、效果好、功能齐全等特点,近十几年来,在世界范围发展较快,逐渐成为食品添加剂行业主流产品,国内食品添加剂行业近年也加强了对复合食品添加剂研究、开发和推广应用,并且在20世纪90年代以后迅速发展。但总体上这个行当发展时间短,基础较为薄弱。伴随复合食品添加剂越来越广泛的生产与应用,其所带来的卫生安全问题日益突出。社会有关各方应当关注它,帮助这个新生行当走好。

要避免“苏丹红”这样的毒物跃过警戒线进入我们的企业、又经过我们的车间溜出去危害他人,我们食品企业、食品添加剂生产企业的身边其实是有各种“装备”可供利用的,只是过去我们有些企业未能很好地加以利用罢了。《食品卫生法》、《食品添加剂卫生管理办法》、《食品添加剂使用卫生标准》等法规、标准都是重要的“装备”,我们都要认真学习、遵守运用好。

这里要着重提到的是一种新“装备”——HACCP。HACCP即危害分析与关键控制点,是一种系统性强、结构严谨、适应性强、效益显著的食品质量保证体系。

1993年,国际食品法典委员会推荐HACCP系统为目前保障食品卫生安全最经济有效的途径,HACCP作为食品加工生产的一种安全卫生控制体系已经得到国际社会广泛接受、认可和应用。2002年7月,卫生部组织制定、印发了《食品企业HACCP实施指南》。目前,在我国肉禽类、水产品、罐头等许多行业,HACCP都被广泛采用,一些企业已经取得很好成效。令人遗憾的是,在食品添加剂生产行业尤其是复合食品添加剂生产企业却遭到冷落。希望复合食品添加剂生产企业中,站出有识之士,接过HACCP这个好“装备”,为振兴、发展好这个充满希望的行业做出贡献。肉

