

湖北省食药监局公布卫龙辣条违规使用添加剂 卫龙回应:执行河南标准,合法合规

目前湖北省已下架涉事批次的卫龙辣条

据《新京报》报道,近日,湖北省食品药品监督管理局公布了一份食品安全抽检结果,包括卫龙品牌的亲嘴烧、小面筋(俗称辣条)在内的多批次食品被列入违规使用添加剂的名单。

9月4日,卫龙辣条的生产厂家漯河市平平食品有限责任公司总经理曹君泰回应记者称,卫龙产品遵照河南省地方标准,合法合规,将对湖北食药监“不合格”鉴定提起行政复议。

9月5日上午,湖北省食药监局新闻宣传处相关负责人说,湖北全省目前已下架涉事批次的卫龙辣条等6批次调味面制品。

记者注意到,由于各地对辣条归类有所不同,且尚未有明确的国家标准,因此对添加剂使用规定也不一致,从而引发了此次争议。

食品安全专家钟凯表示,辣条的产业年销售额已达500亿之巨,但是所适用的食品类别以及相对应添加剂适用问题,依然悬而未决。呼吁根据辣条的生产实际,修正标准,让该产业产品可以规范使用食品添加剂。



卫龙辣条亲嘴烧(资料图)

事件

湖北省食药监局通报 卫龙辣条违规使用添加剂

8月30日,湖北省食品药品监督管理局发布食品安全抽检信息公告。在所抽检的11类食品643批次中,不合格样品21批次。其中,包括卫龙、谢博士、小鹏食品、香铛铛、钟芹辉等品牌的多款“辣条”产品被检出不合格。

公告显示,卫龙品牌的亲嘴烧和小面筋均被抽检查出存在违规添加的情况,两种食品均含有山梨酸及其钾盐和脱氢乙酸及其钠盐,而标准要求为不得使用。据资料显示,山梨酸及其钾盐和脱氢乙酸及其钠盐为食品防腐剂。

目前,湖北全省已下架涉事批次的卫龙辣条等6批次调味面制品。

工商资料显示,卫龙辣条的生产厂家为漯河市平平食品有限责任公司(简称卫龙公司),该公司成立于2004年9月9日,所在地位于河南漯河,经营范围包括食品、食品添加剂的生产、销售;农产品销售(不含棉花、烟叶);食品生产新技术的研发等。

卫龙公司回应 严格按照河南省地方标准生产

9月4日凌晨,卫龙公司认证微博“卫龙食品”发布声明,回应关于其公司产品含有山梨酸及其钾盐和脱氢乙酸及其钠盐,致使辣条“抽检不合格”的情况,称其公司产品“完全合法合规”。

“自2007年开始,调味面制品(辣条)一直执行河南、湖南等地方标准。”卫龙公司声明称,该公司严格按照河南省地方标准及食品生产许可依法依规组织生产,河南省地方标准现行有效,市场上执行河南省地方标准及执行企业标准的产品均符合相关法律法规要求。

记者查询发现,根据河南省2007年发布的《河南省地方标准 调味面制食品(DB41)》,调味面制品的食品添加剂使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准(GB2760-2014)》。而根据该标准,山梨酸及其钾盐和脱氢乙酸及其钠盐均可用于糕点类、膨化食品类,因此上述两种添加剂可用于辣条。

9月4日,河南省食药监一名工作人员向记者证实,目前《河南省地方标准 调味面制食品(DB41)》“没有被废止”。

追访

能否用相关添加剂 辣条归类来决定

为何卫龙辣条异地抽检,会出现“不合格”的情况?

湖北省食药监相关负责人高先生表示,辣条是调味面制品的俗称,依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准(GB2760-2014)》,山梨酸及其钾盐和脱氢乙酸及其钠盐这两种食品添加剂可使用的食品类别,不包括调味面制品。“没有这个类别就是不能添加。”他说道。

“这不是食品安全问题,是标准适用的问题。”高先生指出,上述两种食品添加剂若在适量范围内合法使用,

几乎没有安全风险。

但按照河南地方标准,将辣条归入“膨化食品类、糕点类”,则可以添加山梨酸及其钾盐和脱氢乙酸及其钠盐这两种防腐剂。

记者查询发现,关于调味面制品食品添加剂使用的国家标准尚未落地。今年5月,国家卫生健康委员会发布《食品安全国家标准 调味面制品(征求意见稿)》认为,调味面制品食品(俗称辣条)添加剂的使用,应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准(GB2760-2014)》中方便米面制品的规

定。而如果辣条被列为方便米面制品,则不能添加山梨酸及其钾盐和脱氢乙酸及其钠盐。

卫龙公司总经理曹君泰坚持认为,卫龙产品合法合规,但对于湖北省食药监的“不合格”通报,如果不采取行动可能面临行政处罚。他称接下来将会积极和湖北食药监进行沟通,并对“不合格”鉴定提起行政复议。

曹君泰表示,目前其所属商会已经向国家有关部门申请“扩项”,将“辣条”纳入可添加防腐剂的范围内,扩项事宜正在进展中。

背景

辣条标准尚未发布 添加剂难题待解

事实上,厘清辣条的食品类别,成为认定其添加山梨酸及其钾盐和脱氢乙酸及其钠盐这两种食品添加剂是否合规的决定性因素。

食品安全专家钟凯表示,辣条的产品类别一直没有明确的定位。按照业内统计,辣条的年销售额已经达到500亿之巨,但是这个庞大的食品生意能不能使用食品添加剂,还是个悬而未决的问题。

随着辣条近几年重新回归大众视野,在其创新过程中,没有相应产品标准的情况比较容易出现。“过去几年,年年都有辣条被查出来超范围使用添加剂,最常见的就是防腐剂和色素。”他说道。

记者梳理发现,多地对辣条能否使用添加剂有不同的标准。

按照河南的地方标准,“辣条”的食品添加剂使用应根据GB2760对糕点

类、膨化食品类的规定;湖南省出台的地方标准,则规定“辣条”使用添加剂应该按照GB2760中对“中式糕点”的规定。重庆市2017年9月发布的《食品安全地方标准 调味面制品》(DBS50/028-2017)中又写道:“食品添加剂的使用应符合GB2760、GB14880和相关公告的规定。”

河南省津津友味食品有限公司负责人钟惠隆表示,常常会出现完全一样的产品,可能在不同省份销售出现不一样检测结果的情况。

据新京报此前报道,从2015年到2017年6月,全国有15个省份共计131家辣条生产企业的195批次辣条上了食药监局的“黑名单”。在通报的180起食品安全问题中,食品添加剂不合格是主要原因。“调味面制品”和“湘式挤压糕点”都未能幸免,而这些通报多存在于异地抽检中。

事实上,辣条产业在迅速发展过程中表现出的管理问题已经引起国家重视。

去年6月8日,参与“食品安全国家标准 调味面制品标准”制定的中国食品科学技术学会,就组织了专家团走进辣条龙头企业做调研,为与之相关的国家标准制定做准备。

今年5月14日,国家卫生健康委员会发布《食品安全国家标准 调味面制品(征求意见稿)》,向社会公开征求意见。目前意见征集已截止,但最终标准尚未正式发布。

钟凯说:“应该根据辣条的生产实际,考虑哪些添加剂是有必要使用的,这其中有哪些是已经可以用的,不可以用的就需要‘扩项’。现实就是,这么大的产业,需要用添加剂,需要规范地用。”

(王露晓 徐静)