

浅谈调味品标准体系的不足及技术性贸易措施对策选择

何松 冯云 武致 杨杏

(中山出入境检验检疫局, 中山, 528400)

摘要: 概述调味品标准体系存在的不足, 结合进出口调味品检验监管工作经验, 提出健全调味品技术性贸易措施的若干建议。

关键词: 调味品; 技术性贸易措施

调味品工业是个手工密集、技术含量还不高的行业, 加入 WTO 以后, 对调味品工业发展既是机遇又是挑战。建立符合国情的调味品安全标准体系, 打破进口国对出口调味品设置的技术性贸易壁垒, 已成为调味品行业的当务之急。本文概述调味品标准体系存在的不足, 结合进出口调味品检验监管工作经验, 提出健全调味品技术性贸易措施的若干建议。

一、调味品标准体系存在的不足

调味品标准以产品标准为主, 安全限量标准或指标较少, 作为重要技术数据和技术支撑的调味品安全标准体系还没有充分建立, 标准的总体水平偏低, 存在的不足主要体现在:

(一) 体系涵盖范围不够全面、部分产品无标可依

GB/T 20903《调味品分类》规定我国调味品分 17 大类 50 小类, 但是随着调味品产业的发展, 越来越多的新型调味品进入市场, 原标准体系涵盖范围不够全面、部分产品无标可依、部分类别标准缺失的不足就显现出来。原有的标准应用范围窄, 相关指标不适宜或缺乏, 国内外市场上酱类产品种类日益增多, 但许多品种却都没有统一的国家标准。

(二) 调味品安全限量标准和检测方法标准缺乏

调味品标准以产品标准为主, 安全限量标准和部分检测方法标准缺乏。例如, 香辛料在收获、加工、贮运等环节易被微生物及其代谢产物污染, 尤其是各种生物毒素污染, 但目前香辛料的标准只是对常规项目进行检测, 尚未制定生物毒素等项目的限量标准和检测方法标准, 与进出口香辛料安全卫生监管要求不相适应。

(三) 部分标准标龄长、通用性较差

随着调味品产业的发展, 生产工艺、各种调味品的原辅料也发生了相应的变化, 很多旧标准中的要求可能与新的需要不适应, 食品中污染物水平的普查数据要重新研究、更新, 应根据 GB/T 20903《调味品分类》作适时调整。

(四) 调味品标准的实施状况有待改善

调味品部分标准的实施状况较差, 甚至强制性标准也未得到很好的实施。例如, 市场有很多鸡精调味品, 在原料中标注用“鸡”或“鸡肉粉”, 在实际生产中, 由于鸡的价格高, 部分企业为降低成本, 根本不按标准组织生产, 生产的鸡精根本不含“鸡”成分。又如, 部分调味品企业为了延长产品的保质期, 滥用食品添加剂, 在包装上宣传“不含任何防腐剂”, 以此来误导和欺骗消费者。

二、调味品技术性贸易措施对策选择

(一) 建立健全系统的调味品安全标准体系

本着使调味品从产前、产中到产后消费的全过程都实行标准化控制的思想, 调味品安全标准体系应按照整个生产过程分为调味品初级生产标准、调味品加工标准、调味品市场流通标准和调

调味品消费标准等几个分系统。在调味品安全标准体系框架的指导下，编制标准体系表，列出需要完善各类标准清单。只有完善各个环节、各种类型的标准，并实现有效衔接，才能建立起系统的调味品安全标准体系，包括如产地环境质量标准、设施环境、包装标识、贮藏运输、仓储、流通加工、检验检疫、销售、消费标准等。通过标准体系的实施，把标准落实在调味品产业链的每一个环节，实现整个食品链过程对调味品安全的控制。要按照标准体系表，以产品标准化为龙头，逐步完善设备、工艺、检验等标准化工作，根据计划完成调味品标准的制修订。选择对行业影响重大、市场覆盖面广、生产可以规模化的产品制订全国性的有指导性的行业标准；对于适合不同地域、不同消费群体的调味品，相对来说难于规模化和工业化的产品，具有浓郁的地方特色的调味品，制订相应的企业标准或地方标准，以利于产品的多样化和新产品的不断开发。

（二）建立合理有效的调味品技术性保护措施

1、对进口无国家标准的调味品进行安全性评估。《食品安全法》第六十三条规定：“进口尚无食品安全国家标准的食品，或者首次进口食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，进口商应当向国务院卫生行政部门提出申请并提交相关的安全性评估材料。”按《食品安全法》规定，凡是从境外进口到我国的调味品，必须符合我国的食品安全国家标准；如果我国还没有制定该产品的国家安全标准的，为了保障我国人民的身体健康和生命安全，进口商应当向国务院卫生行政部门提出申请并提交相关的安全性评估材料，进行食品安全风险评估，经安全性评估证明是安全的，方可进口。

2、对进口预包装调味品加强食品标签检验。《食品安全法》第六十六条规定：“进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及我国其它有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的，不得进口。”对进口预包装调味品加强食品标签检验是保证进口调味品安全的重要手段，可以防止由境外进口的调味品中含有污染或有害因素对人体造成危害。

3、对进口调味品加强食品添加剂检验。《食品安全法》第四十六条规定：“食品生产者应当依照食品安全标准关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂；不得在食品生产中使用食品添加剂以外的化学物质和其它可能危害人体健康的物质。”为建立调味品技术性保护措施，应对进口调味品加强食品添加剂的检验工作。食品添加剂的使用必须符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》或卫生部公告规定的品种及其使用范围、使用量。

4、对进口调味品加强风险预警和风险管理工作。《食品安全法》第六十四条规定：“境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者在进口食品中发现严重食品安全问题的，国家出入境检验检疫部门应当及时采取风险预警或控制措施，并向国务院卫生行政、农业行政、工商行政管理和国家食品药品监督管理部门通报。接到通报的部门应当及时采取相应措施。”按《食品安全法》要求，对进口调味品应加强风险预警和风险管理工作。

（三）制（修）订或完善调味品产品标准及其安全限量标准

1、建议制订香辛料中生物毒素限量标准。香辛料贸易的快速发展使我国在香辛料标准方面的问题逐渐暴露出来，香辛料中生物毒素项目已成为欧盟、美国等国风险预警通报的关注热点，而我国却未能及时关注并适时制修订香辛料标准，无论是标准种类还是标准的时效性都无法满足香辛料贸易的发展。为此，建议相关机构制订香辛料中生物毒素的限量标准，确保香辛料食用安全性并促进香辛料贸易的快速发展。

2、建议加快修订 GB2717《酱油卫生标准》。GB2717《酱油卫生标准》于 2003 年颁布实施，

对酱油产品的质量安全控制发挥了重要作用。但随着社会经济的发展，部分内容已不太适应新的要求。例如，该标准适用范围未包括铁强化酱油及未对氯丙醇限量标准作出规定等，建议加快修订该标准，以更好地为调味品行业服务。

3、建议制订复合调味料卫生标准。按 GB/T20903《调味品分类》，复合调味料可分为固态复合调味料（包括鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料和其它固态复合调味料）、液态复合调味料（包括鸡汁调味料、糟卤和其它液态复合调味料）、复合调味酱（包括风味酱、沙拉酱、蛋黄酱和其它复合调味酱）。复合调味料的产品多样化和标准单一化的矛盾越来越突出。为此，建议制订相应复合调味料的卫生标准，以适应复合调味料快速发展的需要。

（四）建议推行具有食品防护功能的 HACCP 体系

2002 年，国家认监委第 3 号公告发布了《食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系认证管理规定》，鼓励从事生产、加工出口食品的企业建立并实施 HACCP 管理体系，对于列入《出口食品卫生注册需要评审 HACCP 管理体系的产品目录》的企业，包括罐头类、水产品类（活品、冰鲜、晾晒、腌制品除外）、肉及肉制品、速冻蔬菜、果蔬汁、含肉或水产品的速冻方便食品等出口食品企业必须建立和实施 HACCP 体系，但调味品类生产企业尚未纳入该目录范围内。经过多年的努力，出口调味品生产企业在应用 HACCP 方面已有较深刻的理解、丰富的实践和一些有特色的创新，大部分出口调味品生产企业均已全面推行 HACCP 管理体系的建立、实施、验证及其认证工作。为了进一步规范调味品企业的生产、经营行为，防止传统及非传统食品安全危害的发生，建议在出口调味品企业中大力推行具有食品防护功能的 HACCP 体系，切实提高出口调味品产品质量，促进产品出口。

探讨将食品防护与 HACCP 体系的有机融合，是对 HACCP 原理的丰富和发展，有助于提高食品防护的适用性和有效性，提高调味品企业安全卫生管理的整体水平。调味品企业创建食品防护计划并不需要另外建立一份 HACCP 类型的文件，某些可能用于创建食品防护计划的信息也许已经存在于 HACCP 计划、卫生标准操作程序以及其它文件如应急响应计划中，没有必要把 HACCP 体系“推倒重来”。调味品企业可以根据自己的实际情况，制定出操作性强、有实效性的食品防护计划，然后将食品防护与食品安全工作有机结合起来，探讨建立一个具有食品防护功能的 HACCP 体系，以预防蓄意的和非蓄意的污染。