

禁用“零添加”！食品安全新国标亮相

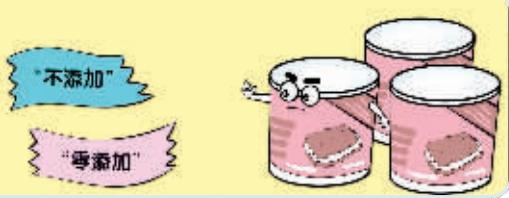
食品数字标签扫码可听可播 预包装食品增加“应避免过量摄入盐油糖”标签内容



扫码看视频

“零添加”真的不含添加物吗？盐油糖该如何避免过量摄入？

国家卫生健康委、国家市场监督管理总局3月27日公布59项食品安全国家标准及修改单。消费者特别关心的“零添加”、食物过敏、盐油糖标示等内容，均有明确规定，旨在进一步提升食品安全保障水平，维护公众健康，促进食品产业高质量发展。



亮点一：避免“零添加”等消费误导

“不添加”“零添加”真的更健康优质吗？此前，一些食品标签上的信息给消费者带来误导。

以某款果汁饮料为例：食品标签上写着“不添加蔗糖”，但其实蔗糖只是“糖”这个大家族中的一种，配料表中可能还含有果糖、果葡糖浆等。“这类产品所声称的‘不添加蔗糖’绝不等于产品中不含有糖，但很容易引起消费者误解。”科信食品与健康信息交流中心主任钟凯说。

为了避免误导消费者，新版预包装食品标签通则实施后，预包装食品不允许再使用“不添加”“零添加”等用语对食品配料进行特别强调。

此外，根据新标准，食品名称中提及的配料或成分，需在食品标签里标示含量，如燕窝月饼需标示燕窝的含量。

国家食品安全风险评估中心标准中心主任朱蕾说，新标准强化了定量标示要求，就是要规范行业乱象，引导正确消费认知。



亮点二：致敏物质需强制标示

研究显示，近年来我国食物过敏率呈不断上升趋势，已成为影响食品安全不容忽视的因素之一。

为尽可能降低食物过敏的发生概率，此次公布的新标准要求强制标示食品中的致敏物质信息。

朱蕾介绍，当预包装食品使用含麸质的谷物、甲壳纲类、鱼类、蛋类、花生、大豆、乳、坚果八大类食品及其制品作为食品配料时，需要在配料表中以加粗、下划线等强调方式，或在配料表下方通过致敏物质提示语，提示食品中含有的致敏物质。

“有食物过敏史的人群，以后可以特别关注食品标签上致敏物质的提示信息。”朱蕾说。



亮点三：婴幼儿需求得到特别关注

特殊医学用途婴儿配方食品，专为患有特殊疾病或处于特殊医学状况下的宝宝量身定制。本次修订的特殊医学用途婴儿配方食品通则，新增了生酮配方、防反流配方、脂质代谢异常配方等6个产品类别。

国家食品安全风险评估中心营养一室主任方海琴介绍，新增产品主要服务于患有难治性癫痫、生长发育迟缓、脂肪酸代谢吸收障碍等特殊医学状况的婴儿，同时也覆盖了部分罕见病的婴儿群体。

此外，新修订的婴幼儿谷类辅助食品标准、婴幼儿罐装辅助食品标准，也针对婴幼儿群体的特殊要求，在扩大产品品类、营养成分指标、添加糖供能比等方面做了补充和修订。

“基于科学的风险评估基础，合理设置指标和范围，确保宝宝的食品营养充足和安全。”方海琴说。



亮点四：减少盐油糖可看营养标签

科学选购食品，最好先了解营养成分。这就需要营养标签的帮助了。

新版的预包装食品营养标签通则要求，强制标示内容在原来基础上增加饱和脂肪（酸）和糖两项，同时增加标示“儿童青少年应避免过量摄入盐油糖”。

国家食品安全风险评估中心副研究员邓陶陶介绍，高盐、高脂、高糖等不合理膳食是引起肥胖、心脑血管疾病、糖尿病等疾病的危险因素。落实减盐、减油、减糖“三减”健康生活方式，需要完善营养标签，方便消费者根据需要控制能量、脂肪、糖等的摄入。

邓陶陶介绍，为引导食品产业营养化转型和饮食健康消费，新标准还允许企业采用图形、文字等方式对营养标签进行补充说明，比如可以使用消费者熟悉的油和盐替代脂肪和钠，用“卡”替代“千焦”，也可以使用中国居民膳食指南的宝塔图形和核心推荐条目来宣传合理膳食和“三减”。



亮点五：食品标签将“可听”“可播”

食品标签信息看不清？以后用手机扫一扫食品包装上的二维码，就能看到食品数字标签，同时可通过页面放大、语音识读、视频讲解等多种功能了解食品信息。

根据新版的预包装食品标签通则，数字标签将陆续应用到各类食品包装上，避免部分消费者因字体小而找不到、看不清食品标签的问题。

“数字标签没有版面限制，食品的配料表、贮存条件、营养成分等信息将更加便捷易获取。同时，也可以丰富监管手段。”国家食品安全风险评估中心标准一室副主任于航宇介绍。

根据新版标准要求，对数字标签扫码后，一级页面即展示标签信息，不得设置影响消费者阅读标签的干扰因素，如弹窗、信息采集页等。

■据新华社

新规

预包装食品标签应易于查找生产日期

记者3月27日从市场监管总局获悉，《食品标识监督管理办法》近日发布，整体提升食品标签标注要求，解决预包装食品标签上生产日期“找不到”“看不清”“不易算”等问题。

办法规定，在预包装食品标签的主要展示版面上设置独立区域，具体标注生产日期、保质期、到期日或“见包装物某部位”字样进行指引，让消费者易于查找。食品标识应当清楚、明显，易于消费者辨认和识读，使用与背景颜色对比明显的文字、符号、数字、图案进行标注。

办法明确，食品标识内容不得标注涉及疾病预防、治疗功能，不得以欺骗、误导、夸大等方式作虚假描述，不得违背科学常识、有违公序良俗、宣扬封建迷信，不得标称“特供”“专供”“内供”党政机关或者军队等。为避免食品名称欺骗、误导消费者，办法要求食品名称应当反映食品真实属性、如实体现所用原料。

■据新华社

链接

“减盐减油”调湘菜重口味 长沙推进营养健康食堂和餐厅建设



三湘都市报3月

27日讯 重油重盐是湖南人的饮食特色，随着健康观念的深入，不妨换换口味。3月27日，长沙市直属机关工作委员会、长沙市卫生健康委员会、长沙市机关事务管理局等多个部门联合举办“减盐减油从我做起”——长沙市机关大院营养健康食堂建设倡议活动，呼吁更多市民养成健康的饮食习惯。

记者在长沙市机关大院营养健康食堂建设倡议活动现场看到，设置了“减盐减油从我做起”签名场地，机关食堂特别开放了“减盐减油”窗口，精心准备了一系列减盐减油菜品。菜品在烹饪过程中严格控制盐和油的用量，却不失美味与营养，引得不少干部职工驻足品尝。

长沙市卫生健康委员会相关负责人表示，接下来将在机关、企事业单位、学校、医院、餐饮单位等持续推进“减盐减油”营养健康食堂、营养健康餐厅建设。一方面，不断优化“减盐减油”窗口的菜品供应，丰富菜品种类，让健康饮食选择更加多样；另一方面，开展更多形式多样的健康宣传活动，引导广大市民养成健康的饮食习惯。

■文/视频 全媒体记者 高煜棋
通讯员 杨正强 宁娟 乔木