

复合调味料符合标准可用却引发争议 专家建议

明确标示合规使用让消费者放心



□ 本报记者 韩丹东

近日,深圳某网红摊主因在烤鸡中使用“肉宝王”(一款复合调味料)调味,被质疑可能存在添加剂超标问题。一度引发热议。

据了解,复合调味料,指两种以上调味料为原料,添加(或不添加)油脂、天然香辛料及动植物等成分,采用物理或生物技术措施进行加工处理及包装,最终制成可供安全食用的一类定型调味料产品。但如果长期超量和超范围使用复合调味料,同样会对人体健康造成损害。随着餐饮行业标准化、高效化需求的增强,复合调味料凭借“一料多用、风味稳定、操作简单”的优势,逐渐成为不少中小餐饮商户的后厨“标配”。

《法治日报》记者走访多家餐饮店发现,复合调味料的使用率较高,但有部分商家存在超量使用、忽视成分说明等情况,而消费者对复合调味料的看法也存在明显分化与偏差,有人甚至“谈之色变”。

如何推动商家合理合规使用复合调味料,让消费者放心安心、食之安心?记者为此进行了调查采访。

存在不规范使用情况

“以前都是自己调配酱料,不仅耗时,而且无法保证出品的稳定性,今天和明天的味道可能都不一样,很容易流失顾客。”在北京市朝阳区某烧烤店,店主王先生一边给烤串刷酱,一边向记者介绍,“自从改用成品复合烧烤酱后,后厨只需1名师傅就能完成调味工作,出餐效率提升了不少,而且味道稳定,回头客也变多了。”记者注意到,该店后厨货架上整齐摆放着十余种复合调味料,涵盖烧烤酱、腌料、撒料等,外包装上均标注了配料表、推荐用量及适用范围。

走访中,多数商户与王先生有类似的感受,便捷性和风味稳定性是他们选择复合调味料的核心原因。一家家常菜馆负责人李女士表示,中小餐饮商户大多缺乏专业的调味师傅,复合调味料能降低人力成本和技术门槛,“比如做红烧

排骨,直接放一包红烧复合料,加水炖煮就可以,不用再准备酱油、冰糖、八角等其他调料”。此外,复合调味料本身的成本优势也比较明显,以某品牌麻辣香锅底料为例,一包500克的底料售价25元,可制作3份—4份麻辣香锅,平均每份成本仅6元—8元,远低于自行采购多种原料调配的成本。

然而,在便捷的背后,不规范使用问题逐渐显现。“有时客人反映菜品味道比较淡,我就会多放一点调料,想着多放总比少放强,不知道加多了还可能违规。”王先生坦言,他从未仔细研究过复合调味料包装上的推荐用量,平时全凭经验添加。记者观察发现,该店使用的烧烤酱包装上明确标注“每100克食材推荐用量5克—8克”,但王先生舀取酱料时并未称重,无法保证每次添加量都在推荐用量范围内,甚至有时从肉眼就能看出明显超过推荐用量。

类似的情况并非个例。在一家麻辣烫专门店,记者看到店员在调制汤底时,直接将整包麻辣底料倒入锅中,而该底料包装上标注“每升水推荐用量100克”。当被问及是否了解推荐用量时,店员表示:“老板只告诉我们按包装,没说要按比例使用”。

对此类情况,中国食药安全促进会食品安全社会监督员、厦门市食品行业协会副会长郑秋云分析说,主要是由于这类经营主体数量庞大、分布较为分散,导致监管难以全覆盖。此外还和检测成本高、快速检测设备覆盖有限,取证困难以及部分经营者认知不足,缺乏相关知识等有关。

符合规定可放心食用

从记者采访情况来看,消费者对复合调味料的看法也存在较大偏差。“我觉得自己在家做饭用的都是纯天然调味料调味,外面餐馆用的复合调味料肯定有很多添加剂,吃多了对身体不好。”市民张女士的观点颇具代表性。而从事食品行业的李先生则表示,“符合

国家标准的食品添加剂是安全的,复合调味料的优势在于能实现风味标准化,只要商户规范使用,就不会危害健康”。

在受访专家看来,我国已构建起较为完善的食品添加剂监管体系和标准框架。该体系以食品安全法为核心,配以《食品添加剂新品种管理办法》等部门规章,同时辅以《食品安全国家标准 食品添加剂生产通用卫生规范》(GB31647-2018)和《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)等,针对“肉宝王”这类复合调味料,虽无专项监管细则,但《食品安全国家标准 复合调味料》(GB31644-2018)等国家标准已对其作出明确约束。

郑秋云说,公众对食品添加剂的看法存在明显偏差,主要表现为混淆非法添加物与合法添加剂,忽视剂量与风险的关联性,将“天然”等同于安全,而“谈添加剂色变”现象的出现,一方面是因为既往部分食品安全事件与食品添加剂相关,削弱了公众信任;另一方面则源于消费者对工业化食品加工流程的认知隔阂。事实上,我国现行食品安全国家标准中允许使用的食品添加剂,其安全性均经过科学研究及风险评估,合法合规使用并不会对健康造成危害。

“无论何种经营业态,使用食品添加剂都必须遵循食品安全法及其配套规范、食品安全国家标准以及地方相关立法的要求,严格恪守品种、范围、剂量等规定,绝对禁止使用食品添加剂掩盖食材本身的问题。”中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员、河北农业大学副教授孙娟娟说。

推动商家按需依法使用

“食品生产经营者应承担保证食品安全的主体责任。”孙娟娟以《广东省食品安全条例》为例,强调餐饮服务提供者使用食品添加剂需符合国标,确保安全无害,遵循不用或少用原则,不得超范围、超限量使用,同时应将添加剂存放于专用橱柜,标示清晰,分开存放并建立使用台账。

如何才能让商家做到规范使用复合

调味料?

郑秋云说,食品添加剂的生产企业需做到信息透明,产品标签需符合国家标准,清晰标注使用范围及限量建议,警示语应加粗加黑置于明显位置,必要时附用量计算示例,还应提供产品使用方法说明和简易操作指南。针对当前部分复合调味料存在的标签过于简化、营销夸大误导、追溯缺失等不足,行业需及时整改完善。

针对小型经营主体的监管难题,在孙娟娟看来,食品安全科普和普法是长期且反复的工作,需通过持续提升餐饮经营者对食品添加剂的认知,促进其合规合理使用。除日常监管外,消费体量大的网红店等应成为监管重点,避免因供不应求出现货不对板、偷工减料等问题,从而引发食品安全风险。

郑秋云建议,可推广部分地区的做法,将常见的违规使用添加剂的情形制作成通俗易懂的宣传单,张贴在个体工商户门口,引导消费者参与监督;通过技术赋能监管,强制要求个体工商户和小摊贩张贴二维码,消费者扫描即可获取店铺近6个月抽查、检查、处罚信息;鼓励行业协会多开展针对这类经营主体的合规培训,并颁发基础认证证书,提升其合规能力。

食品添加剂的标签标识仍有进一步完善的空间。郑秋云建议,对于成分复杂、表面超过小无法标注全部信息的产品,可采用电子标签延伸展示内容,让商家和消费者更清晰了解成分、使用范围和剂量要求。

“从长远来看,推动食品添加剂行业健康发展,需要多方协同发力。应通过立法明确复合添加剂全成分标示义务;通过标准迭代,补充复合添加剂协同使用限量;推动生产工艺技术革新,减少食品添加剂的使用需求;将食品安全基础知识纳入中小学课程和职业培训课程,培养公众理性认知;凝聚社会共治力量,监督食品添加剂合法合规生产和使用。”郑秋云说。

漫画/李晓明

□ 本报记者 赵红旗 □ 本报通讯员 张彩霞 黄思情

冬日暖阳下,在河南省开封市兰考县焦桐广场,一群未成年人在兰考县人民检察院未检检察官李翠芳的带领下,在人民的好书记焦裕禄亲手栽下的泡桐树下,吟诵《念奴娇·追思焦裕禄》,聆听检察官的讲解。

这是兰考县检察院“焦桐花开”未检办案团队近日对涉案未成年人进行帮教的一幕。

60多年前,焦裕禄亲手栽下的那棵泡桐幼苗,如今已长成参天大树,被群众亲切地称为“焦桐”。近年来,兰考县检察院以“焦桐”为精神标识,将焦裕禄的“三股劲”(对群众的那股亲劲、抓工作的那股韧劲、干事业的那股拼劲)深度融合到未成年人帮教中,用“亲劲”构筑防护网络,用“拼劲”力践帮教正行,用“韧劲”保障迷途归航,打造“预防—矫治—回归”全链条未成年人保护机制,尽心呵护每一朵“待放蓓蕾”,逐渐孕育出“焦桐花开”文化品牌。

“‘焦桐花开’寓意检察官将‘焦桐’这棵精神之树厚植心中,以‘亲劲’润根、以‘拼劲’护干、以‘韧劲’织网,呵护‘泡桐幼苗’茁壮成长,守护未成年人如桐花般绚丽绽放。”兰考县检察院代检察长张翔川向记者介绍。

精心打造综合保护中心

“当年焦裕禄书记治理的是风沙盐碱,今天我们治理的是侵蚀孩子的‘精神盐碱’,红色根脉滋养的沃土,终将唤醒沉睡的种子。”李翠芳指着“焦桐花开”未成年人综合保护中心墙上的“红色+法治”课程表说。

在保护中心的展厅里,一群孩子正全神贯注地观看焦裕禄书记带领群众自力更生、顽强拼搏的影视片,有的孩子正悄悄抹去眼角泪痕。

兰考县现有20余万名未成年人,300多所学校,如何让未成年人犯罪预防工作延伸到每一个孩子身上?兰考县检察院联合教体、妇联、共青团等多家单位积极构建大预防模式,做深法治宣传和精准预防,织密未成年人犯罪预防防护网络。

兰考县检察院精心打造的2100平方米的“焦桐花开”未成年人综合保护中心,内设法治安全教育区、未检综合办案区、心理疏导区、司法社工帮教区等六个展区,分层次系统开展犯罪预防、帮教矫治和案后回归等相关工作,利用声、光、电设施及AI技术,营造体验式、互动式、沉浸式未成年人综合保护新模式。

“检察机关牵头,与华北水利水电大学、焦裕禄干部学院共同将‘焦桐花开’未成年人综合保护中心打造成为‘教育部青少年法治教育研究中心培训基地’‘教育部青少年法治教育研究中心协同创新基地’,为教师、社工、法治副校长、家长以及青少年和涉案未成年人等多类主体提供一体化综合性实践教育基地,推动青少年普法安全教育由单一形式向多样性转变。”兰考县检察院副检察长刘永峰说。

在兰考县委政法委牵头下,兰考县检察院联合县法院、县公安局、县司法局等单位探索创建“法治副校长+法治志愿者+法治辅导员”工作机制,确保县域内每所学校都有政法干警定期开展普法宣传活动,提升学生法治素养,增强自我保护能力。

“焦桐花开”团队从全县选拔384名教师组建“教师法治宣讲员”队伍,构建覆盖全县中小学的“校园红色法治课堂”,让法治教育从源头抓起,帮助青少年打好“人生第一粒扣子”,已累计对全县90多个乡村、300多所学校开展普法宣传。

“我在实践中创新工作形式,推出‘红色+法治’新模式,联合焦裕禄干部学院组织不捕不诉未成年人聆听‘焦桐下的思政课’,亲手种泡桐幼苗,观看话剧《您好,焦裕禄》,通过开展一场场沉浸式的红色教育,引导其树立正确的价值观。”李翠芳说。

近年来,“焦桐花开”办案团队组织志愿者深入群众,用脚步丈量这片红色热土,倾听孩子们心底的微澜与呼声,已累计对全县90多个乡村、300多所学校开展普法宣传,服务人员达10万余人次。

牵头整合力量组建团队

“我们夫妻一直在外工作,要是能早点发现孩子在KTV上班就好了!”孩子还在上学,这些烟到底是从哪买的?……面对家长们的痛心追问,“焦桐花开”团队检察官沉思后认为,未成年人保护不能单打独斗,要吸纳多方力量才能形成保护合力。

思路明晰之后,“焦桐花开”团队牵头整合公安民警、学校教师、家长代表、学生骨干及司法社工等力量,组建168人的“天使团队”,用心用情守护“纯真之翼”,扶正“成长之干”。

在办理一起聚众斗殴案件时,“焦桐花开”团队办案检察官发现,县域内有的电竞酒店经营者存在违规接纳未成年人入住的现象。针对这一情况,办案检察官经过走访调查,制发检察建议6份,依法督促相关部门开展重点场所专项治理活动。

“如果不是您的帮教,我真不敢想象自己能在大学校园里读书……”前不久,李翠芳收到了一封小华(化名)的来信,小华是一起盗窃案的涉案未成年人,因其认罪认罚,积极退赃,取得被害人谅解,兰考县检察院决定对其附条件不起诉处理,考验期为7个月。

在帮教过程中,“焦桐花开”团队通过构建“检察官+司法社工+家长+教师”帮教团队,结合小华的思想、学习、生活等情况进行个性化帮教,通过对其进行附条件不起诉教育训诫,开展法治教育,引导其学习法律知识,并持续为小华提供心理咨询、心理疏导等观护帮教服务,助力其“无痕”回归学校。针对其父母监管缺失、家庭教育缺失、关爱沟通不足等问题,兰考县检察院向其父母制发督促监护令,定期为其提供家庭教育指导服务,帮助其重建健康的亲子关系。

为帮助更多像小华这样的迷途少年,“焦桐花开”团队创设“检察+社工+N”多元帮教机制,吸纳“天使团队”的专业力量,因人因材施教,一对一“精准帮扶”,助他们健康成长。

帮助迷途少年重获新生

作为“中国民族乐器之乡”,兰考的泡桐不仅是防风固沙的生态卫士,还是未成年人回归社会的重要依托。“焦桐花开”团队巧妙利用这一特色资源,联合3所院校、168家乐器企业,签订涉案未成年人促学就业专项合作协议,构建“检—校—企”协同育人模式,创新打造“民乐回归”新模式,帮助一个个迷途少年重获新生。

“同样的桐木,精雕细琢可成万元古琴,草率应付只能做练习琴。你们的人生也是如此,遵纪守法、奋发向上则前途无量,放任自流就会误入歧途。”在兰考民乐器工厂,雕刻师傅一边精心雕琢着桐木,一边语重心长地对被帮教的孩子说。这番话,道出“焦桐花开”团队立足民族乐器特色资源,以“韧劲”织网、为“幼苗”遮风挡雨的努力方向。

“这孩子刻的花纹,有股不服输的劲儿。”做古琴的老艺人张师傅指着小明(化名)雕刻的桐木花纹赞叹。小明曾因寻衅滋事被矫治,性格叛逆,却对木雕有天生的敏感。“焦桐花开”团队检察官联系民乐器企业,为他找到了一份制琴的手艺活,让他跟着张师傅学习古琴雕刻。经过不懈努力,昔日136名“问题少年”已从乐器厂学徒成长为技术骨干。

针对涉案未成年人普遍存在的“标签化”恐惧和复学困难,“焦桐花开”团队联合县教体局精准施策,构建“心理疏导—学业帮扶—转学安置”一体化服务链条,成功帮助220名少年重返校园,其中24人圆梦大学。

“我们办的不是案子,是孩子们的人生。就像焦裕禄书记种泡桐,当年谁能想到,沙土地里能长出成荫的大树?少年的路还很长,只要我们多些耐心、多些温度,总有一天,那些曾跌倒过的孩子,会像泡桐一样,扎根大地,向着阳光,开出属于自己的花。”张翔川动情地说。

经纬观

食品添加剂应守住“适量”的边界

□ 本报记者 韩丹东

食品添加剂并非洪水猛兽,其存在具有现实合理性。作为复合调味料的“肉宝王”,主要成分包含麦芽糊精、淀粉等常见食品原料,其中的诱惑红铝色淀、食品用香精等添加剂,均在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)的允许范围内。从面包糕点到酱卤肉制品,食品添加剂在防腐保鲜、改善风味、保持形态等方面发挥着不可替代的作用。但公众的担忧也并非空穴来风,过量使用食品添加剂确实存在安全隐患。

在最高人民法院发布的一起典型案例中,餐饮经营者侯某在学生餐中违规添加亚硝酸盐,导致36名学生食物中毒,最终获刑7年,这一事例正是添加剂滥用

的沉痛警示。更值得警惕的是,少数不良商家可能利用添加剂的提香、增色功能,处理不新鲜食材,这种“以添加剂掩盖质量缺陷”的行为,既违背食品安全原则,也严重损害行业信誉。

规范食品添加剂使用,首先需要强化商家的主体责任。国家市场监督管理总局明确,食品生产经营者应在技术必要前提下,尽可能降低添加剂使用量,配备计量器具,专人负责投料并做好记录。这意味着商家不仅要遵守“不超限量”的底线要求,更要践行“最小必要”原则。广大餐饮商家应建立健全添加剂管理制度,公开使用品种和剂量,主动接受社会监督。复合调味料生产企业则需履行告知义务,在包装上明确标注各单一添加剂成分及安全使用范围,避免商家因信息不对称导致误用。

监管部门的精准施策是守住安全底线的关键。各地市场监管部门应聚焦餐饮服务环节,加强对复合调味料使用的专项检查,通过抽样检验、台账核查等方式,严厉查处超范围、超限量使用添加剂的违法行为。针对网络销售的各类调味产品,需强化线上线下一体化监管,防止不符合标准的产品流入市场。同时,应建立添加剂使用的追溯体系,实现从生产、流通到消费的链条全监管,让违规行为无处遁形。

消费者科学认知的提升同样不可或缺。当前,部分消费者对“零添加”“纯天然”的盲目追捧,催生了商家的营销乱象,而过度恐慌则容易导致对合法添加剂的误读。事实上,国家标准允许使用的添加剂都经过严格的安全性评价,“零添加”并非绝对安全,规范使用的添加剂也不会危害人体健康。监管部门和行业协

会应加强科普宣传,通过通俗易懂的方式解读添加剂标准,帮助消费者通过配料表了解食品成分。消费者应当具备科学判断力,既不会因食品添加剂的正常使用而过度焦虑,也能敏锐识别违规添加行为,形成社会共治的良好氛围。

食品添加剂的“适量使用”,既是技术标准,也是行业伦理,更是民生底线。商家坚守诚信经营初心,监管部门筑牢制度监管的防线,消费者树立科学理性的认知,三方协同发力,才能让食品添加剂真正服务于食品安全与产业发展,而非成为公众健康的潜在威胁。在这场关乎每个人餐桌安全的治理实践中,唯有守住“适量”的边界,才能守护好人民群众“舌尖上的幸福”,推动食品行业在安全与发展的平衡中实现高质量发展。

