

餐 馆

食 品 添 加 剂

使用手册

主 编 李亚京

编写单位 北京市卫生监督所



餐 馆

食 品 添 加 剂

使用手册

主 编 李亚京

编写人员 李 红 胡克强

赵亮宇 徐亚东

编写单位 北京市卫生监督所



人民卫生出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

餐馆食品添加剂使用手册 / 李亚京主编. —北京: 人民卫生出版社, 2012.12

ISBN 978-7-117-16707-9

I. ①餐… II. ①李… III. ①食品添加剂-手册
IV. ① TS202.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 264224 号

人卫社官网	www.pmph.com	出版物查询, 在线购书
人卫医学网	www.ipmph.com	医学考试辅导, 医学数据库服务, 医学教育资源, 大众健康资讯

版权所有, 侵权必究!

餐馆食品添加剂使用手册

主 编: 李亚京

出版发行: 人民卫生出版社 (中继线 010-59780011)

地 址: 北京市朝阳区潘家园南里19号

邮 编: 100021

E-mail: pmph@pmph.com

购书热线: 010-67605754 010-65264830

010-59787586 010-59787592

印 刷: 北京汇林印务有限公司

经 销: 新华书店

开 本: 787×1092 1/32 印张: 3.5

字 数: 56千字

版 次: 2012年12月第1版 2012年12月第1版第1次印刷

标准书号: ISBN 978-7-117-16707-9/R·16708

定 价: 8.00元

打击盗版举报电话: 010-59787491 E-mail: WQ@pmph.com

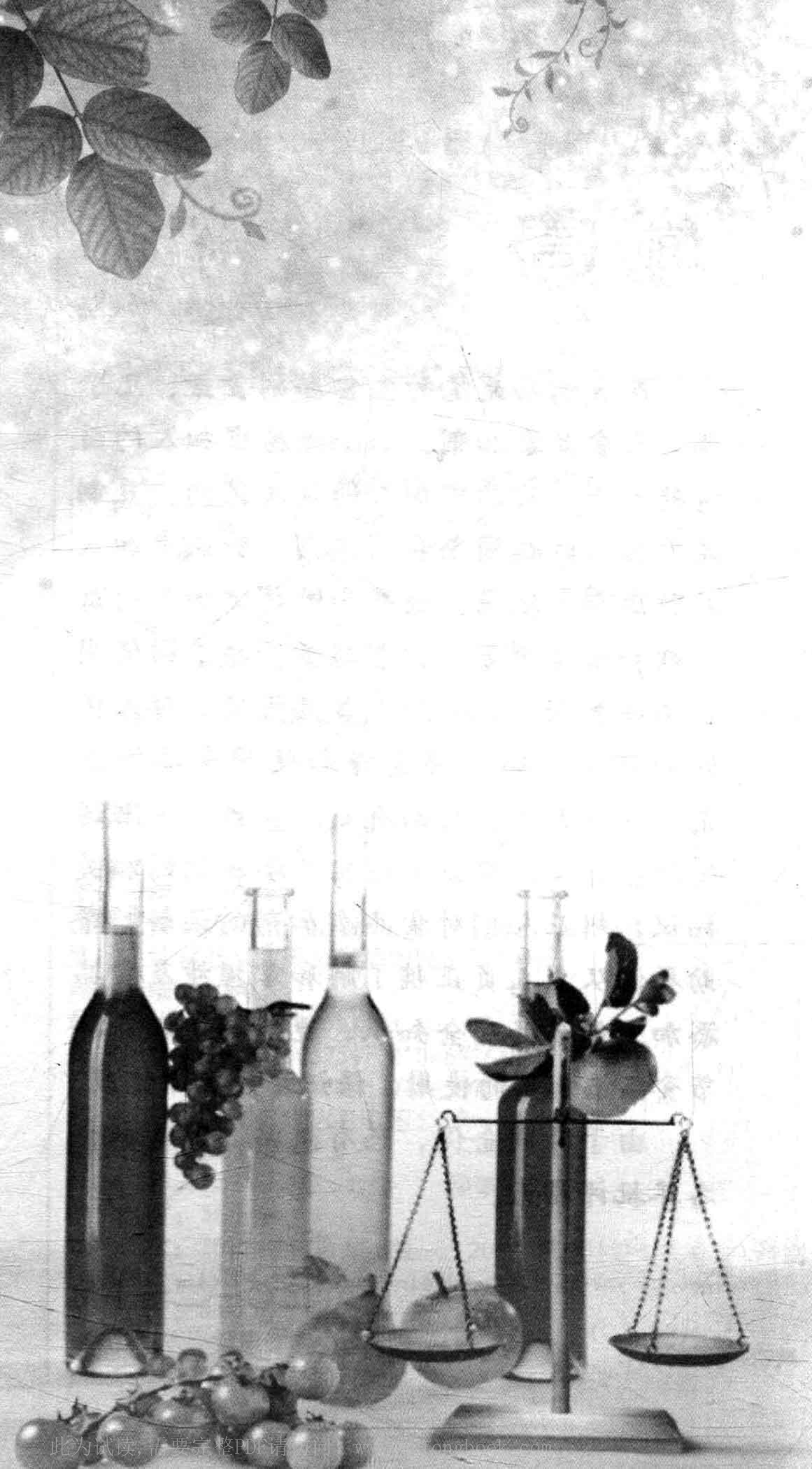
(凡属印装质量问题请与本社销售中心联系退换)

前言

在我们每天吃的主食和副食里，几乎都含有食品添加剂，如小麦粉中加入的面粉处理剂，油脂中加入的抗氧化剂，豆制品中加入的凝固剂和消泡剂，酱油中加入的防腐剂，糕点、糖果和饮料中加入的着色剂和甜味剂等。但若超量、超范围使用食品添加剂，就会形成食品污染，对人体健康有害。而正确选择和使用食品添加剂，不但无害，反而有益于健康。本书通过问答方式，简要阐述食品添加剂的相关知识，纠正人们对食品添加剂的误解，帮助餐饮从业人员正确了解和掌握涉及食品添加剂的食品安全知识，规范餐饮服务环节食品添加剂的使用，保证百姓身体健康。

由于时间仓促，恐有疏漏，敬请社会各界批评指正。

二〇一二年十月



目 录

第一部分

食品添加剂的相关知识

一、食品中为什么要添加食品添加剂·····	2
(一) 关于食品添加剂的定义 ·····	2
(二) 食品添加剂有多少种类 ·····	7
(三) 如何评价和保证食品添加剂的 食用安全性 ·····	8
二、为什么要使用食品添加剂·····	13
(一) 使用食品添加剂的原因 ·····	14
(二) 什么情况下可以使用食品 添加剂 ·····	15
三、食品添加剂功能类别·····	16
四、使用食品添加剂的基本要求 有哪些·····	19
五、什么是食品添加剂的带入原则·····	22
六、《复配食品添加剂通则》的基本 要求·····	22

第二部分

对餐馆使用食品添加剂的监管



- 一、餐饮食品安全监管部门对食品添加剂重点监管环节..... 26
- 二、对违规使用食品添加剂行为的查处..... 27

第三部分

监督指导餐馆正确认识和 使用食品添加剂



- 一、餐饮业为什么要使用食品添加剂..... 30
- 二、餐饮业如何正确辨别食品添加剂..... 31
- 三、餐馆使用食品添加剂的原则..... 31
- 四、餐馆如何对食品添加剂使用进行管理..... 33
 - (一) 建立食品添加剂食品安全管理制度 34
 - (二) 规范使用食品添加剂 34
 - (三) 加强咨询沟通, 积极举报违法添加行为 35

五、监管部门对食品添加剂使用的食品 安全要求.....	36
六、餐馆使用食品添加剂承诺书.....	38

第四部分

餐馆常用的食品添加剂与 存在的问题

一、餐饮食品的分类.....	40
二、餐馆常用的食品添加剂.....	40
(一) 面制品常用食品添加剂	40
(二) 肉类食品常用食品添加剂	41
(三) 油炸食品常用食品添加剂	42
(四) 餐饮业自制饮品常用的食品 添加剂	42
(五) 烹饪过程中的常用食品 添加剂	43
三、餐馆食品添加剂的使用主要存在的 问题.....	44
四、如何判定是否属于非法添加物.....	47
五、卫生部公布的违法添加的非食用物质 和易滥用的食品添加剂品种名单.....	48

六、餐饮业中违法滥用食品添加剂的

典型现象..... 54

(一) 冷荤凉菜类 54

(二) 生食水产品类 55

(三) 烹调菜品类 55

(四) 面点食品类、裱花食品类 57

(五) 现调酒和鲜榨果、蔬汁类 58

七、违法添加非食用物质和易滥用食品

添加剂对人体健康的影响..... 58

八、滥用食用添加剂要承担哪些

法律责任..... 59

第五部分

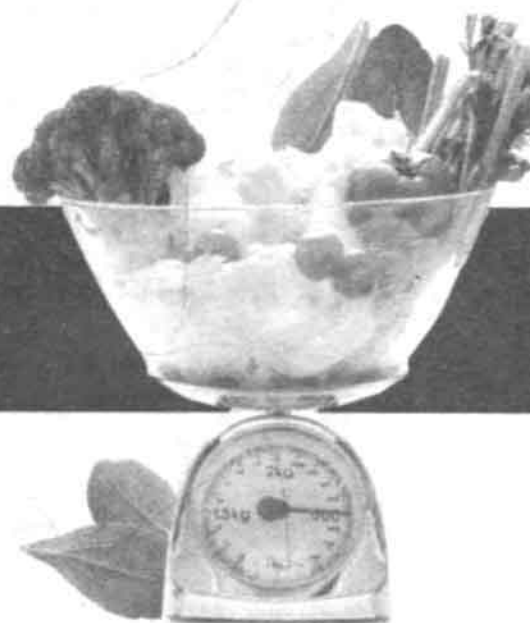
餐饮服务中与食品添加剂 相关的法律法规、标准和 规范性文件摘录

一、法律法规..... 64

(一)《中华人民共和国食品
安全法》..... 64

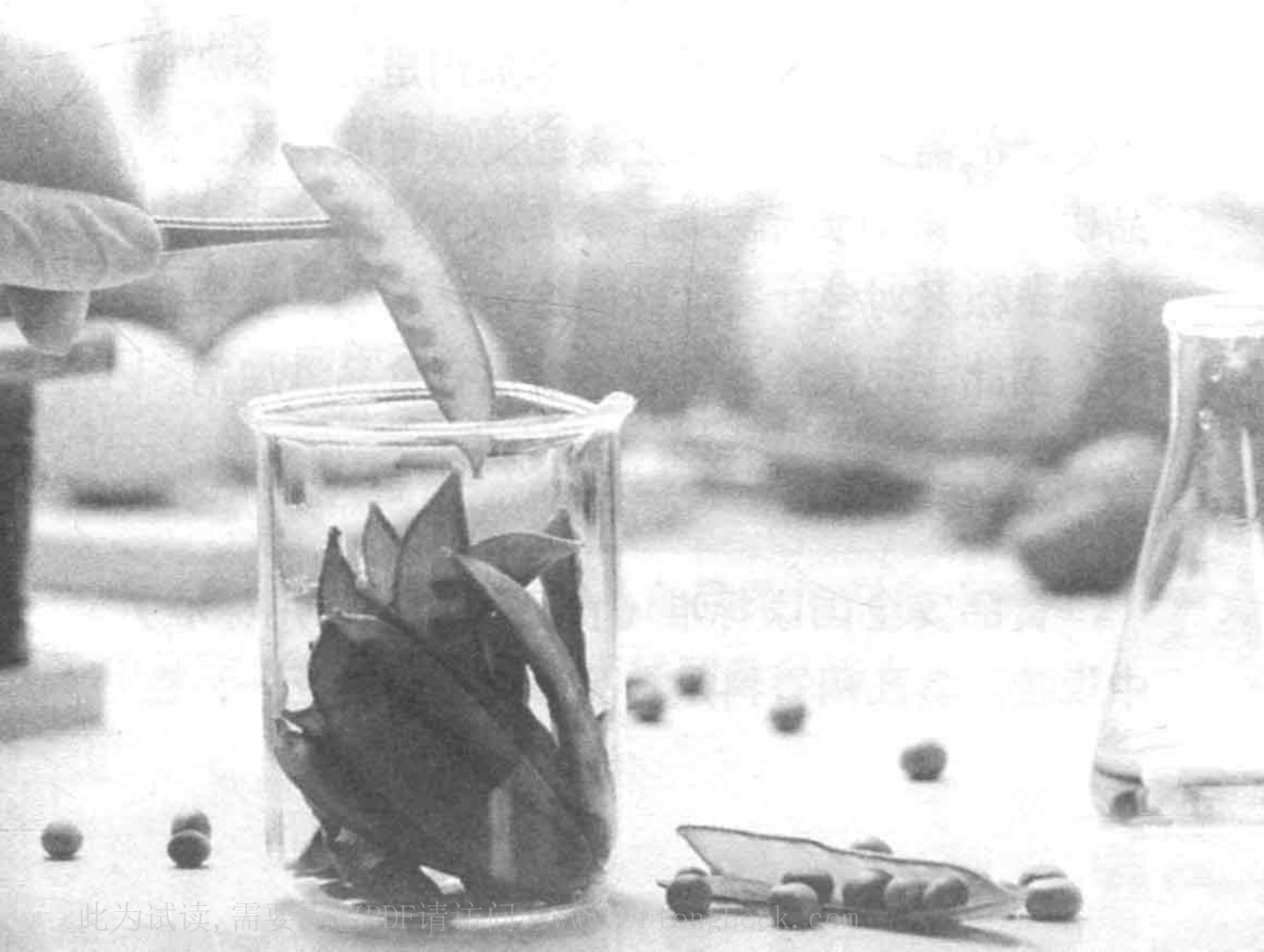
(二)《中华人民共和国食品安全法
实施条例》..... 66

(三)《餐饮服务食品安全监督管理办法》	67
二、国家标准	68
(一)食品添加剂使用标准 (GB 2760—2011)	68
(二)复配食品添加剂通则 (GB 26687—2011)	70
三、规范性文件	72
(一)国务院《关于严厉打击食品非法添加行为严格规范食品添加剂生产经营使用的公告》	72
(二)卫生部食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单(第1~5批汇总)	75
(三)《关于切实加强食品调味料和食品添加剂监督管理的紧急通知》	89
(四)《关于加强违法使用非食用物质加工食品案件查办和移送工作的通知》	94
(五)《食品添加剂新品种管理办法》	97



· 第一部分

食品添加剂 的相关知识





一、食品中为什么要添加食品添加剂

餐馆要做到正确认识和使用食品添加剂，必须了解食品添加剂相关基础知识。

（一）关于食品添加剂的定义

1. 我国关于食品添加剂的定义

《中华人民共和国食品安全法》对食品添加剂的定义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。

食品中添加和使用食品添加剂是现代食品加工生产的需要，对于防止食品腐败变质，保证食品供应，繁荣食品市场，满足人们对食品营养、质量，以及对色、香、味的追求，起到了重要作用。因此，现代食品工业不能没有食品添加剂。

2. 香精香料是食品添加剂吗

食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》中规定，食品用香料是食品添加剂种类之一，在

食品中使用香精为的是产生、改变或提高食品的风味。

食品用香料一般配制成食用香精后用于食品加香，部分也可直接用于食品加香。食品用香料、香精不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质，也不包括增味剂。

3. 为什么说食品添加剂的使用有最大使用量限定

食品安全国家标准 GB 2760《食品添加剂使用标准》中规定，食品添加剂最大使用量是指食品添加剂使用时所允许的最大添加量。最大使用量可以理解为食品中允许使用的食品添加剂的最大加入量，超过此量就违反了《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，属于违法行为。

食品添加剂的实际加入量应该小于或者等于最大使用量，最大使用量一般是根据食品生产加工工艺的需要，经过风险评估，在保证消费者食用安全的前提下制定的。

4. 什么是食品添加剂的残留量

食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》中规定，食品添加剂最大残留量是指食品添加剂

或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

某些食品添加剂在食品生产加工过程中不稳定，容易分解，发挥功能作用的往往是其分解产物，对这类食品添加剂，在制定最大使用量时往往不能有效地评估其功能和安全性，因此，GB 2760《食品添加剂使用标准》对这类食品添加剂就规定了在最终食品中的食品添加剂或其分解产物的允许水平。例如，对于亚硫酸钠、焦亚硫酸钠等食品添加剂，标准中没有规定其最大使用量，而是规定了残留量，食品企业在食品生产加工中应当通过对生产工艺、设备的控制，保证添加到食品中的此类添加剂最终残留量或其分解产物符合 GB 2760《食品添加剂使用标准》的规定。

5. 食品工业用加工助剂是食品添加剂吗

食品工业用加工助剂不同于一般意义上的食品添加剂，加工助剂对食品本身并不起功能作用，而只是由于工艺过程的需要，在食品加工过程中加入的各种物质，能够保证食品加工的顺利进行。

食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》中规定，食品用加工助剂是保证食品加工能顺利进行的各种物质，与食品本身无关。如助滤、澄

清、吸附、润滑、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

6. 营养强化剂是食品添加剂吗

GB 14880《食品营养强化剂使用标准》中规定，营养强化剂是为了增加食品的营养成分（价值）而加入到食品中的天然或人工合成的营养素和其他营养成分。

营养强化剂作为食品添加剂的一个重要类别被纳入食品添加剂管理范畴，但是，营养强化剂的使用目的和原则与一般意义上的食品添加剂有着本质区别，因此，GB 2760《食品添加剂使用标准》中的使用原则等要求不适用于营养强化剂。

营养强化剂的使用应符合 GB 14880《食品营养强化剂使用标准》和 GB 2760《食品添加剂使用标准》附录 B 以及卫生部公告中的相应内容。

7. 复配食品添加剂是什么

根据 2011 年 7 月 6 日卫生部发布的食品安全国家标准《复配食品添加剂通则》定义，复配食品添加剂是为了改善食品品质、便于食品加工，将两种或两种以上单一品种的食品添加剂，

添加或不添加辅料，经物理方法混匀而成的食品添加剂。

8. 为什么要使用复配食品添加剂

单一的食品添加剂通常达不到食品生产的要求，例如，增稠剂卡拉胶，要达到果冻的生产要求，必须要和魔芋精粉配合在一起，才能达到保水的效果。

复合食品添加剂是指将几种乃至十几种食品添加剂按照一定比例复合而成的食品添加剂产品，这种产品在国外早就流行了，例如食用香精就是复合食品添加剂。

复合食品添加剂比普通食品添加剂具有明显优势，主要表现在：

(1) 使各种单一食品添加剂的作用得以互补，从而使复合产品更经济、更有效。

(2) 使各种食品添加剂的效力得以协同增效，从而减低其用量和成本。

(3) 因为单一的食品添加剂用量减少，从而减少了它的副作用，使产品的安全性得以提高。

(4) 使食品添加剂的风味得以互相掩蔽、优化和加强，改善食品的味感。

(5) 使食品添加剂的性能得以改善，从而可以满足食品各方面加工工艺性能，使之能在更广

泛的范围内使用。

(二) 食品添加剂有多少种类

食品添加剂种类繁多、品种多样、功能各异。根据我国对食品添加剂使用管理的专用标准——GB 2760《食品添加剂使用标准》，我国准许使用的食品添加剂主要分为：酸度调节剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶基糖果中基础剂物质、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、防腐剂、稳定剂和凝固剂、甜味剂、增稠剂、食品用香料等。

《食品添加剂使用标准》包括食品添加剂、食品用加工助剂、胶基糖果中基础物质及其配料和食品用香料等 2300 多个品种，涉及 16 大类食品、23 个功能类别。

《复配食品添加剂通则》中规定，复配食品添加剂主要包括复配营养强化剂、复配防腐保鲜剂、复配抗氧化剂、复配香料、复配增稠剂、复配凝胶剂、复配乳化剂、复配甜味剂、复配酸味剂、复配膨松剂、复配凝固剂、复配品质改良剂、复配护色剂及复配消泡剂等。