

食品安全与质量管理  
Food Safety and  
Quality Management

(4)  
食品添加剂安全

04/11/2017



食品  
安全与  
质量  
管理

小组调查汇报

- 小组调查
  - 题目：消费者食品添加剂安全认知调查
  - 要求：就某一类人群消费者开展认知调查，并进行统计说明
  - 小组：C组

1

食品  
安全与  
质量  
管理

小组调查汇报



2

食品  
安全与  
质量  
管理

小组调查汇报



食品  
安全与  
质量  
管理

小组调查汇报



4

食品  
安全与  
质量  
管理

课下研习布置

- 思考题
  - 为什么国人“谈添色变”？

5

## 非法添加物 vs 食品添加剂

## 判断是否属于非法添加物的原则

- 不属于传统上认为是食品原料的
- 不属于批准使用的新资源食品的
- 不属于卫生部公布食药两用或作为普通食品管理物质的
- 未列入GB2760-2011《食品添加剂使用标准》、GB14880《食品营养强化剂使用卫生标准》及卫生部食品添加剂公告的
- 其他我国法律法规允许使用物质之外的物质。

名称	主要食品类别	目的
1 吊白块	腐竹、粉丝、面粉、竹笋	增白、防腐、改善口感
2 苏丹红	辣椒粉、含辣椒类的食品(辣椒酱、辣味调味品)	着色
3 王金黄、坎黄	腐皮	着色
4 蛋白精、三聚氰胺	乳及乳制品	提高蛋白含量
5 硼酸与硼砂	腐竹、肉丸、凉粉、凉皮、面条、饺子皮	增筋, 增加食品的韧性、弹性、保水性以及保存性
6 硫酸亚铁	乳及乳制品	保鲜
7 玫瑰红B	调味品	着色
8 美术绿	茶叶	着色
9 碱性嫩黄	豆制品	着色
10 工业用甲脒	海参、鱿鱼等水产品、血豆腐	改善外观质地
11 工业用火碱	海参、鱿鱼等水产品、生鲜乳	改善外观质地、防腐
12 一氧化碳	金枪鱼、三文鱼	改善色泽
13 硫化钠	味精	生产味精中除铁剂残留

名称	主要食品类别	目的
14 工业硫磺	白砂糖、辣椒、蜜饯、银耳、龙眼、胡萝卜、姜等	漂白、防腐
15 工业染料	小米、玉米粉、熟肉制品等	着色
16 罂粟壳	火锅底料及小吃类	增味
17 苯皮水解物	乳与乳制品 含乳饮料	增加蛋白质含量
18 溴酸钾	小麦粉	增筋
19 $\beta$ -内酰胺酶(金玉兰酶制剂)	乳与乳制品	掩盖抗生素
20 羧基二甲基脒	糕点	防腐、防虫
21 废弃食用油脂	食用油脂	掺假
22 工业用矿物油	陈化大米	改善外观
23 工业明胶	冰淇淋、肉皮冻等	改善性状、掺假
24 工业酒精	勾兑料酒	降低成本
25 敌敌畏	火腿、鱼干、咸鱼等制品	驱虫
26 毛发水	酱油等	掺假
27 工业用乙酸	勾兑食醋	调节酸度
28 肾上腺素受体激动剂类药物(盐酸克伦特罗、莱克多巴胺等)	猪肉、牛羊肉及肝脏等	提高瘦肉率

名称	主要食品类别	目的
29 硝基咪唑类药物	猪肉、禽肉、动物性水产品	抗感染
30 玉米赤霉醇	牛羊肉及肝脏、牛奶	促进生长
31 抗生素残留	猪肉	抗感染
32 镇静剂	猪肉	镇静, 催眠, 减少能耗
33 荧光增白物质	双孢蘑菇、金针菇、白灵菇、面粉	增白
34 工业氯化钙	木耳	增加重量
35 磷化铝	木耳	防腐
36 馅料原料漂白剂	焙烤食品	漂白
37 酸性橙 II	黄鱼、鲍汁、腌肉制品、红壳瓜子、辣椒面和豆瓣酱	着色
38 氯霉素	生食水产品、肉制品、猪肠衣、蜂蜜	杀菌防腐
39 喹诺酮类	麻辣烫类食品	杀菌防腐
40 水玻璃	面制品	增加韧性
41 孔雀石绿	鱼类	抗感染
42 乌洛托品	腐竹、米线等	防腐
43 五氯酚钠	河蟹	灭蝇、清除野杂鱼
44 喹乙醇	水产养殖饲料	促生长
45 碱性黄	大鲷鱼	染色
46 磺胺二甲嘧啶	叉烧肉类	防腐
47 敌百虫	腌制食品	防腐

名称	主要食品类别	目的
48 邻苯二甲酸酯类物质, 主要包括: 邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯 (DINP)、邻苯二甲酸二苯酯、邻苯二甲酸二甲酯 (DMP)、邻苯二甲酸二乙酯 (DEP)、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二戊酯 (DPP)、邻苯二甲酸二己酯 (DHXP)、邻苯二甲酸二壬酯 (DNP)、邻苯二甲酸二异丁酯 (DIBP)、邻苯二甲酸二异己酯 (DCHP)、邻苯二甲酸二正辛酯 (DNOP)、邻苯二甲酸丁基苯基酯 (BBP)、邻苯二甲酸二(2-甲氧基)乙酯 (DMEP)、邻苯二甲酸二(2-乙氧基)乙酯 (DEEP)、邻苯二甲酸二(2-丁氧基)乙酯 (DBEP)、邻苯二甲酸二(4-甲基-2-戊基)酯 (BMPP) 等。	乳化剂类食品添加剂、使用乳化剂的其他类食品添加剂或食品等。	乳化

食品安全风险再认识



12

食品安全风险再认识

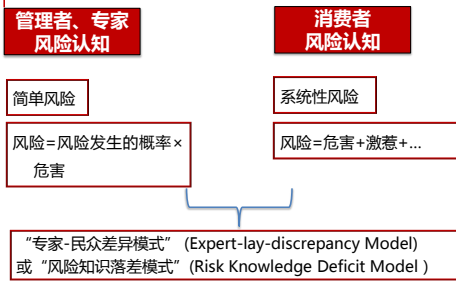
食品安全风险属于系统性风险

特征	食品安全风险的对应特征
复杂性	食品安全风险可来自食品整个链条的多个环节共同作用后的结果，难以识别，并且难以估计后果
不确定性	对风险的认识局限
歧义性	在风险和收益的平衡上存在歧义
跨界	跨越种养殖业、工业、服务业等多个行业，涉及食用农产品生产者、食品生产企业、经销商、批发零售商、消费者、政府、行业协会、科研机构、媒体、非政府组织等多个利益相关方
无法由单个机构管理	需要农业、食品药品、质检等多个行政部门管理
容易社会性放大	媒体，特别是新媒体的出现，加速了信息的传播速度和影响范围

13

食品安全风险再认识

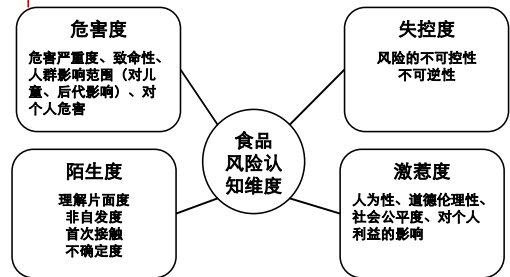
为什么风险管理者、专家与消费者的交流不畅？



14

食品安全风险再认识

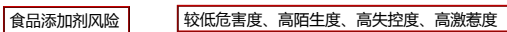
食品安全风险认知的维度



15

食品安全风险再认识

食品安全系统性风险的维度



16

食品安全与质量管理

课下研习布置

- 思考题
  - 食品添加剂的安全问题主要有哪有什么问题？它到底能不能不用？
  - 目前国外对食品添加剂的使用是如何管理的？有何借鉴经验？

17

食品安全与质量管理

小作业布置

- 制作一张帮助社区大妈正确认识食品添加剂，避免“谈添色变”误区的海报/宣传单
  - 要求
    - 1页A4，PDF格式
    - 不要做成纯科普类
    - 图文适当，生动易懂，考虑受众情况

食品安全与质量管理

小作业布置



食品安全与质量管理

小作业布置



食品安全与质量管理

期中作业布置

**O2O 是什么?**  
O2O, 即 Online To Offline, 是指线下商务与互联网结合, 让互联网成为线下交易的前端。

**在线订餐平台迅速崛起**

**【餐伙 O2O】是个怎样的市场?**  
O2O 关联着什么? O2O, 对于很多消费者来讲, 最期待的一个环节就是拿到实物呀, 但 O2O 的诞生, 是生活方式的改变, 是可能最巨大的, 因为彻底改变了我们的习惯, 可能彻底改变它而变化的。

食品安全与质量管理

小作业布置

**加工食品的营养 (请大家仔细阅读)**

**加工食品的营养**  
加工食品是指经过工业化生产, 经过包装, 便于携带和储存的食品。加工食品的营养成分与天然食品有所不同, 了解加工食品的营养成分, 有助于我们合理选择食品, 保证身体健康。

**牛奶的营养**  
牛奶是日常生活中最常见的食品之一, 含有丰富的蛋白质和钙质。了解牛奶的营养成分, 有助于我们合理选择牛奶, 保证身体健康。

**加工食品的营养成分表**

名称	牛奶
规格	250ml/盒
配料	鲜牛奶
营养成分表	每100ml
能量	280kJ
蛋白质	3.0g
脂肪	3.5g
碳水化合物	4.8g
钠	40mg

食品安全与质量管理

小作业布置

- 制作一张帮助社区大妈正确认识食品添加剂，避免“谈添色变”误区的海报/宣传单
  - 要求
    - 4月25日上课提交纸质版(彩打)
    - 电子版发我邮箱 lijiajie@ruc.edu.cn