

## 光明又陷质量门： 奶酪被曝违禁配方

核心提示：继 9 月 8 日，发生 952 人次投诉小口瓶鲜奶发生酸败事件后，光明乳业又因在婴儿奶酪中涉嫌添加违禁成分“乳矿物盐”再次遭遇舆论“拷问”

继 9 月 8 日，发生 952 人次投诉小口瓶鲜奶发生酸败事件后，光明乳业又因在婴儿奶酪中涉嫌添加违禁成分“乳矿物盐”再次遭遇舆论“拷问”。

据《京华时报》报道，一位北京市民分别于 8 月 7 日和 28 日在两家大型连锁超市内购买了光明牌“小小光明宝宝奶酪”（下称宝宝奶酪），他发现该产品配料一栏中均标注含有“乳矿物盐”。但国家有明确规定不能让婴儿食用乳矿物盐。

目前，光明乳业已将该款产品实行下架处理。不过，光明乳业指，这次事件并不涉及产品品质和安全问题。

广州奶业协会理事长王丁棉认为：“近 4 个月之内，光明乳业被连续曝光 5 次产品问题，这说明光明的企业内控和生产管理存在一定漏洞，应该引起警惕和反思。”

9 月 18 日下午，光明乳业在其企业官网登出“情况说明”。文中表示，之所以下架回收宝宝奶酪，是出于避免消费者因产品包装而产生误导；与此同时，光明乳业认为，按照 GB25192 再制干酪国家标准，宝宝奶酪添加的乳矿物盐（俗称乳钙）符合新资源标准。乳钙来源于乳中，是天然，安全，优质的钙源。

本报记者查询了 GB25192 再制干酪国家标准，该国标中对再制干酪的菌落总数、大肠菌群等各项理化指标作出了限定要求，但没有提及“乳矿物盐”禁用与否。

对“乳矿物盐”提出禁用要求的是来自于卫生部 2009 年的第 18 号文件，根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定，乳矿物盐与茶叶籽油、盐藻及提取物、鱼油及提取物、甘油二酯油、地龙蛋白、牛奶碱性蛋白等 7 种物品被定义为新资源食品。

卫生部在 18 号文件中提到，乳矿物盐是以乳清为原料，经去除蛋白质、乳糖等成分而制成。食用量每天应小于 5 克，而使用范围不包括婴幼儿食品。

对此，王丁棉向本报记者表示，乳矿物盐的食品安全风险在于，如果婴儿过早的摄入，会加重其肾脏功能的负担。其含有的维生素、矿物质内的钙能、蛋白、脂肪、是正常奶粉的 6-7 倍。

而国家高级营养师、中国营养师学会会员李东焯也认为，在长期食用新资源食品后，是否安全，或影响孩子发育，尚不知晓，故被禁止放入婴幼儿食品。

《京华时报》报道，光明宝宝奶酪食品配方的确定时间早于 2009 年，光明方面表示“食品配方确定后，很少轻易改动”。而卫生部 2009 年末第 18 号文件提出“乳矿物盐”禁用要求。产品早于标准问世，宝宝奶酪含有“乳矿物盐”是否为光明内控中的失误，尚不得而知。

近4月以来光明乳业共出现5起明显的产品质量问题。“客观的说，光明乳业现在出的都不是什么大问题，但是三番五次出现这类产品事故，意味着企业内控和管理存在问题。”王丁棉表示。

王丁棉介绍，目前广东乳品企业新设立了一个叫“首席质量官”的职位，对企业生产的产品负有完全的食品安全监管责任。“这个职位具有一票否决权，权力比总经理都大，对于内控欠缺的中国乳品企业而言，首席质量官的模式值得向全国推广。”