

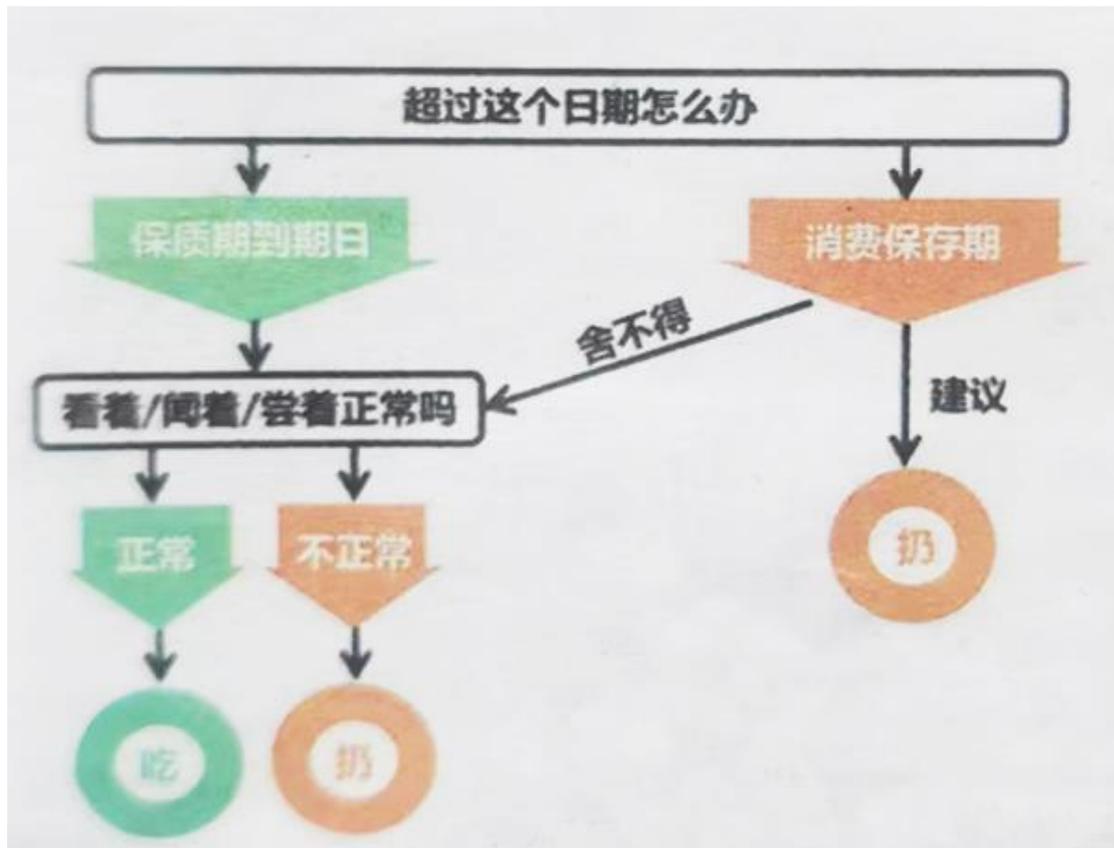
# 食品日期标注几大变化

科信食品与营养信息交流中心主任 钟凯

购买食品时,你是否会关注生产日期和保质期?近日,新修订的《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2025)(以下简称“新标准”,2027年3月正式生效),对食品日期标注进行了调整,主要有以下几方面变化。

**保质期到期日不用自己算了。**旧标准要求标注生产日期和保质期,需要自己推算哪天到期。为了减少这种麻烦,新标准要求清晰标注生产日期和保质期到期日,并且必须按照“年-月-日”的顺序排列,方便查看和使用。

**长保质期食品可不标生产日期。**很多人喜欢比较生产日期,选择日期“新鲜”的。但对于长保质期的产品,如此比较可能导致一些产品被迫销毁。比如上架了3月1日生产的饼干,卖了一半,补货3月15日的,大家就倾向于买这个日期生产的,之后再补货都是日期更“新鲜”的,剩下那一半3月1日的产品最后可能过期销毁。新标准规定,保质期超过6个月的食物可以不标注,生产日期,只标注保质期和保质期到期日就行。从食品安全性和品质角度来看,这都是更科学和理性的标注方式。此外,食品包装上要展示的信息实在太多,面积不够时就需要有所取舍。因此,小包装产品(最大表面面积不足20平方厘米)也可不标生产日期。



企业可自愿标注“消费保存期”。消费保存期指的是，在食品标签标明的贮存条件下，食品的最后食用日期。保质期是企业对销售者和消费者的承诺，过了保质期不能销售，保质期内出问题企业负责。消费保存期通常超过保质期到期日，也就是说，很多预包装食品超过保质期后仍可酌情食用。需要强调的是，消费保存期并非强制标注，而是企业自主决定要不要标。超过消费保存期，生产企业的建议是别吃了，如果实在舍不得扔，可参考上图来判断，但要自负后果。▲

（《生命时报》第 1887 期 2025 年 4 月 11 日第 13 版-吃出健康）

# 食品新国标禁写“零添加”

本报记者 张炳钰

3月27日,国家卫生健康委会同国家市场监督管理总局发布50项食品安全国家标准和9项标准修改单,涉及食品标签、乳制品、婴幼儿食品、肉制品等多个与消费者日常生活密切相关的领域,重点对预包装食品的产品标签和营养成分表系列标示作了优化。为确保新标准顺利实施、给行业留出充分准备时间,食品标签的“更新换代”将有2年过渡期,完全实施后,将有五项重要变化。

**食品标签信息“可听”“可播”“可放大”了。**为解决传统食品标签信息难以寻找和识读的问题,新标准鼓励食品生产企业自愿使用数字标签,以音频、视频等形式展示食品标签信息。消费者可通过手机等移动端扫描食品包装上的二维码等,获取食品标签信息,还可缩放页面等。

**新增“保质期到期日”和“消费保存期”。**为解决消费者了解食品保质期“要靠算”“算不准”的问题,新标准要求食品标签上以具体日期(年月日)的形式标示保质期的到期日,超过保质期的食品不得再进行销售。同时,为减少食品浪费,新标准鼓励标示“消费保存期”。该日期应长于保质期,如果消费者购买食品后没有在保质期内吃完,

可选择在“消费保存期”内继续食用。不过在此期限内,消费者须按照标签标示的贮存条件来存放食品。

**致敏物质强制标示。**严重的食物过敏可能危及生命,新标准规定:含麸质谷物、甲壳纲类动物、鱼类、蛋类、花生、大豆、乳、坚果这八类含有致敏物质的食品及其制品,需在食品标签上强制性标示。其余致敏配料及食品中可能含有的致敏物质也鼓励标示。

**新增“饱和脂肪(酸)”和“糖”的强制标示。**今年两会期间,“减重”一再被提及,成为国家倡导、民众关心的热门议题。为引导消费者关注盐油糖摄入量,新标准在预包装食品强制标示营养素中新增“饱和脂肪(酸)”和“糖”两项指标,并要求标注“儿童青少年应避免过量摄入盐油糖”的提示语。

**预包装食品不允许再使用“不添加”“零添加”等用语。**新标准规定,食品名称中提及的配料或成分,需在食品标签上标示添加量或含量,禁止预包装食品使用“零添加”“不添加”等字眼。当某配料或成分在终产品中的含量为“0”时,才可使用“无”“不含”等声称,以免误导消费者。

(《生命时报》第 1885 期 2025 年 4 月 4 日第 2 版-民生热点)