

### 三、下一步工作要求

(一) 全力做好奥运会食品卫生安全保障工作。奥运会医疗卫生保障工作是今年卫生工作的重中之重,奥运会举办期间正值食物中毒的高发季节。各地尤其是奥运会举办和协办城市卫生行政部门要切实加强奥运会食品卫生安全保障的部门协调和区域联防联控,落实食品卫生监测和执法监督工作的责任和各项具体措施,制定相关预案,组建应急队伍,并开展培训和演练,认真做好突发食物中毒事件的应急准备,有效防范和应对食物中毒事件,确保奥运会期间的食品卫生安全。

(二) 有效开展灾区饮食卫生监督 and 食物中毒防控工作。各地震和洪涝灾区卫生行政部门要高度重视食品、饮用水卫生安全保障工作,要结合本地区实际情况组织专业人员深入乡村和灾民转移安置点开展食品、饮用水卫生监测和执法监督工作,加强食品卫生安全和预防食物中毒知识的宣传,指导做好饮用水源保护和饮用水消毒工作。卫生监督机构要强化对灾区食品、饮用水卫生的监督检查,对违反法律法规规定的行为要依法严肃查处,确保受灾地区的食品卫生和饮用水安全,有效预防食物中毒事件的发生。

(三) 进一步加强预防食物中毒的宣传教育工作。随着夏季的来临,食物中毒事件发生的风险增加。各地卫生行政部门要结合当地气候特点和群众的饮食结构、卫生习惯等,有针对性地开展多种形式的预防食物中毒的宣传教育工作,增强公众的食品卫生安全意识,提高公众识别有毒动植物的能力,提倡科学卫生的饮食习惯和方式,从而有效减少食物中毒事件的发生。

卫生部办公厅  
二 八年七月十八日

## 卫生部监督局关于公开征求食品添加剂新品种和 食品添加剂扩大使用范围及使用量意见的函

卫监督食一便函[2008]98 号

各有关单位:

2008 年全国食品添加剂标准化技术委员会卫生组食品添加剂第二次会议审核通过了部分食品添加剂新品种、扩大使用范围及使用量的添加剂、食品营养强化剂(见附件),现公开征求意见,请有关单位和个人于 7 月 1 日前通过下列方式提出意见和建议。

联系人:张俭波

联系电话:010-87776914 87720035(兼传真)

电子邮件:gb2760@gmail.com

附件:2008 年第二次食品添加剂评审会议通过的食品添加剂新品种、扩大使用范围及使用量的食品添加剂、食品营养强化剂

卫生部卫生监督局  
二 八年五月二十九日

### 2008 年第二次食品添加剂评审会通过的食品添加剂

#### 一、食品添加剂新品种

##### (一) 番茄红

番茄红 Tomato Red

功能:着色剂

##### 1. 番茄红允许使用的食品类别及最大使用量

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
01.02	发酵乳	6 mg/kg	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	6 mg/kg	液态饮料中的使用量,固体饮料按稀释倍数增加使用量

## 2. 番茄红的质量规格要求

### 2.1 生产工艺

天然番茄为原料,以有机溶剂为萃取介质或超临界流体(包括:二氧化碳等)为萃取介质制备的番茄红合成品。

### 2.2 性状

产品为深红色油溶性分散物,具有一定的粘性。

### 2.3 技术要求

#### 2.3.1 番茄红食品添加剂主要成分及含量

名称	含量
番茄红素(%、w/w)	6
脂肪(%、w/w)	83.8
维生素 E(%、w/w)	1.02
其他类胡萝卜素(%、w/w)	0.45
磷脂(%、w/w)	8.16

#### 2.3.2 理化指标

项目	指标
色价 E1cm1% = 470 nm	200
番茄红素含量, %	6
砷(以 As 计), mg/kg	1.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	1.5
总有机溶剂残留量, % (以正己烷计)	0.0025
灰分, %	1.0
六六六, mg/kg	不得检出
滴滴涕, mg/kg	不得检出
酸价(以 KOH 计), g/mg	0.3
过氧化值, meq/kg	10
羰基价, meq/kg	10
黄曲霉毒素, µg/kg	5
苯并(a)芘, µg/kg	10

#### 2.3.3 卫生指标

项目	指标
菌落总数, cfu/g	1000
大肠杆菌菌群, MPN/100 g	40
霉菌, cfu/g	25
酵母, cfu/g	25
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

(二) 环糊精葡萄糖苷转移酶(生产用菌株:地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 供体:高温厌氧杆菌 *Thermoanaerobacter* sp.)

功能:食品工业用加工助剂

### 1. 生产工艺

以转基因地衣芽孢杆菌生产菌在严格控制条件下进行液体深层发酵制备而成的环糊精葡萄糖苷转移酶。

## 2. 性状

褐色液体,产品颜色随批次不同略有不同。

## 3. 技术要求

项目	指标
环糊精葡萄糖苷转移酶活力, KNU-CP/g	3
总重金属, mg/kg	30
铅, mg/kg	5
砷, mg/kg	3
菌落总数, cfu/g	< 50 000
大肠菌群, MPN/g	< 30
沙门氏菌	不得检出/25 g
致泻大肠埃希氏菌	不得检出/25 g
抗菌素活性	不得检出
生产菌株	不得检出

### (三) 脂肪酶(生产菌:黑曲霉 *Aspergillus niger*; 供体:南极假丝酵母 *Candida Antarctica*)

功能:食品工业用加工助剂

## 1. 生产工艺

以转基因黑曲霉生产菌在严格控制条件下进行液体深层发酵制备而成的脂肪酶。

## 2. 性状

黄色到浅棕色液体,产品颜色随批次不同略有不同。

## 3. 技术要求

项目	指标
假丝酵母脂肪酶活力, LU/g	5000
总重金属, mg/kg	30
铅, mg/kg	5
砷, mg/kg	3
菌落总数, cfu/g	< 10 000
大肠菌群, MPN/g	< 30
沙门氏菌	不得检出/25 g
致泻大肠埃希氏菌	不得检出/25 g
抗生素活性、生产用菌、真菌毒素	不得检出

## 二、扩大使用范围使用量的食品添加剂

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量(g/kg)
1	氨基乙酸(甘氨酸)	增味剂	14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0
2	焦磷酸二氢二钠	膨松剂	07.02	糕点	5.0
3	硫酸钙	酸度调节剂	07.01	面包	10.0
			07.02	糕点	10.0
			07.03	饼干	10.0
4	聚甘油蓖麻醇酯	乳化剂	02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0
5	六偏磷酸钠	乳化剂	14.07	乳酸菌饮料	1.0
6	乳酸链球菌素	防腐剂	10.03	蛋制品(改变其物理性状)	0.25
7	胭脂虫红	着色剂	01.04.02	调制炼乳(包括甜炼乳、调味炼乳及其他使用了非乳原料的调制炼乳)	0.15

续表 1

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量(g/kg)
8	硬脂酰乳酸钠	乳化剂	14.07	乳酸菌饮料	2.0
			02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0

## 三、食品营养强化剂

	名称	使用范围	使用量	备注
1	碳酸钙	冰淇淋类、雪糕类	2400 ~ 3000 mg/kg	以元素钙计
2	二十二碳六烯酸	婴幼儿配方谷粉 学龄前儿童谷类食品	66 mg/100 g	二十二碳六烯酸来源: 双鞭甲藻 金枪鱼油 使用量以纯二十二碳六烯酸计

## 卫生部监督局关于印发餐饮业卫生监督 公示制度研讨会会议纪要的通知

卫监督食二便函[2008]32号

各省、自治区、直辖市卫生厅局监督(法监)处,新疆生产建设兵团卫生局监督处:

为做好餐饮业卫生监督公示制度试点工作的总结和推广,我局于2月19-21日在海南省海口市召开了餐饮业卫生监督公示制度研讨会,现将会议纪要印发给你们,请认真学习、贯彻,进一步做好全国餐饮业食品卫生监督工作。

附件:餐饮业卫生监督公示制度研讨会会议纪要

卫生部卫生监督局  
二〇〇八年三月十日

附件

### 餐饮业卫生监督公示制度研讨会会议纪要

为总结交流2007年7月份以来卫生部组织开展的餐饮业卫生监督公示制度(以下简称公示制度)试点工作,研究存在的问题和不足,将餐饮业卫生监督公示制度加快向全国推广,卫生部监督局于2008年2月19-21日在海南省海口市召开了餐饮业卫生监督公示制度试点工作研讨会。卫生部监督局赵同刚局长出席了会议并作重要讲话,会议代表交流了各地工作开展的进展和经验,现场参观了海口市公示制度试点情况。监督局稽查处、食品化妆品监督管理二处以及试点区所在的9个省及13个试点区有关领导共80人参加了会议。与会代表对公示制度的试点工作进行了充分交流,圆满完成会议确定的任务并达成以下共识:

#### 一、各试点区高度重视,公示制度试点工作进展顺利

13个试点地区分别介绍了本试点区公示制度开展情况。在卫生部开展公示制度试点后,各试点区以及所在的省级卫生行政部门高度重视,成立了试点工作领导小组,有的还成立了专家咨询组,及时指导试点工作的开展。在试点过程中充分发挥主动性和创造性,积极争取政府支持和相关部门支持、配合,并注重利用新闻媒体进行广泛宣传,发动和动员试点区餐饮单位参与并支持公示制度活动。各地还根据试点工作方