

(10) 测试物中这种毒素的含量是否低于受关注的水平?

“是”进入(11), “否”进入(12)。

(11) 在适当的经口试验中,测试物的 NOAEL 是否十分高,足以保证其安全性?

“是”,认可该测试物, “否”进入(12)。

(12) 受试物可能含有某种不良的品质或物质因而不能用作食品。如果产生不良品质或物质的基因可能永久失去活性或被去除,那么受试物可再次通过判断树。

4 我国食品用酶制剂的管理现状

在我国食品工业用酶制剂按食品添加剂进行管理。目前规定,使用生产酶制剂的微生物,必须提供权威机构出具的菌种鉴定报告、毒力试验报告等安全性评价资料。截止到 2002 年,已列入《食品添加剂使用卫生标准》中的酶制剂有 19 种。除少部分酶制剂,如木瓜蛋白酶、胰蛋白酶、胃蛋白酶等是由动、植物生产的外,大部分酶制剂都是利用微生物生产的。其中有少数是经基因修饰的微生物生产的。随着生物技术在我国的发展,将有越来越多的经基因工程改造的微生物用于生产酶制剂。目前的当务之急是应根据酶制剂生产的特点,尽快制定有针对性的,特别是针对生产菌株的安全性评价程序和管理办法,以保证其使用安全,保障消费者健康。

参考文献:

[1] FDA. Enzyme Preparations: Chemistry recommendations for food additive and GRAS affirmation petitions[M]. Version 1.1; 1993.

- [2] International Union of Biochemistry (IUB). Enzyme nomenclature: Recommendations of the nomenclature committee of the international Union of biochemistry and molecular biology on the nomenclature and classification of enzymes[M]. Academic Press, San Diego. 1992.
- [3] National Food Authority. Food Standards Code[M]. Commonwealth of Australia, 1996.
- [4] Food Chemical Codex[M]. 4th ed. Monograph Specifications, 1996.
- [5] Pariza M W, Foster E M. Determining the safety of enzymes used in food processing[J]. J Food Protect. 1983, 46: 453—463.
- [6] Pariza M W, Johnson E A. Evaluating the safety of microbial enzyme preparations used in food Processing: Update for a new century[J]. Regulatory Toxicology and Pharmacology. 2001, 33:173—186.
- [7] Scientific Committee for Food. Guidelines for the presentation of Data on food enzymes 27th report series[R]. EUR 14181 EN, 1992,13—22.
- [8] Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA). Environmental Health Criteria (EHC) 70 (1987)-Guidelines for assessing food enzyme preparations [R]. 1987.
- [9] Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA). Compendium of food additive specifications[J]. General Specifications for Enzyme Preparations Used Food Processing, 1992,1:1—3.
- [10] International food Biotechnology Council (IFBC). Safety evaluation of foods and food ingredients derived from microorganisms in biotechnologies and food: Assuring the safety of foods produced by genetic modification[J]. Regul Toxicol Pharmacol. 1990,12:S1—S196.

[收稿日期:2003-03-05]

中图分类号:R15;TS202.3 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2003)03-0194-08

卫生部法监司关于食品卫生检验方法问题的复函

卫法监食便函[2003]39号

甘肃省卫生厅:

你厅关于食品卫生检验方法问题的请示(甘卫法监函字[2002]76号)收悉,经研究,现函复如下:

《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760—1996)规定了食品添加剂的使用范围和最大使用量。因此,应按照该标准规定的使用范围进行采样检测,例如,使用范围规定的是瓜子则将壳和籽仁碾碎混合检测,使用范围规定的是花生米则检测花生米。

此复

卫生部卫生法制与监督司
二〇〇三年一月二十四日