

框架中常用的筛选方法,其优点是不需要具体产品的数据,简便易行。不足是大多依赖于含有评估物质的固体食品和饮料各自占总的固体食品和饮料的比例,而这个比例是人为设定的,有时候,预算法被认为过于保守。例如,欧盟用预算法进行了58种食品添加剂的筛选,36种食品添加剂没有“通过”,需要进行精确的暴露量评估^[6]。总体而言,利用预算法计算的食品添加剂暴露量值高于以调查为基础计算的添加剂暴露量的95百分位数^[8]。

3.2 不同安全性的食品添加剂的管理问题

我国批准使用的食品添加剂中,有些没有经过JECFA评价,而是按照我国的《食品毒理学安全性评价程序》^[9]进行安全性评价的,没有计算ADI值,不便于进行危险性评估工作,建议对我国的食品添加剂安全性评价程序进行完善,以便同国际通用的评价方法接轨。

对于经过JECFA评价,ADI值不需要限定的食品添加剂,原则上允许在各类食品中使用,除了良好生产规范(GMP),没有其它的限制。但是,应该指出的是ADI值虽无需限定,但并不意味着可以无限制地摄入。因此,如果一种物质的使用量过大和/或使用的食品类别很广,超过了JECFA原来的评估基础,需要咨询JECFA,以确保新的使用在JECFA的评估范围之内^[10]。

例如,一种物质早先是作为水分保持剂评价的,并没有包含其后作为高倍甜味剂的使用情况,而后者可能带来较高的摄入量。

对于具有数值型ADI值的食品添加剂,需要在危险性评估的基础上制定使用范围和使用量,保证食品添加剂的摄入量不会超过其ADI值。而对于我国允许在各类食品中按生产需要适量使用的带有

数值型ADI值的食品添加剂,需要对其使用情况进行监测,在此基础上进行摄入量评估,必要时对使用规定进行修订。

参考文献

- [1] 陈君石. 危险性评估与食品安全[J]. 中国食品卫生杂志, 2003, 15(1): 3-6.
- [2] FAO/WHO. Project to update principles and method for the risk assessment of chemicals in food Chapter 7: intake/exposure assessment [EB/OL]. http://www.who.int/ipcs/food/exposure_assessment/en/index.html.
- [3] FAO/WHO. Guidelines for the preparation of working papers on intake of food additives for the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Second Edition. http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/intake_guidelines.pdf.
- [4] GB 2760—2007. 食品添加剂使用卫生标准[S].
- [5] HANSEN S C. Conditions for use of food additives based on a budget method for an acceptable daily intake[J]. Journal of Food Protection, 1979, 42: 429-434.
- [6] European Commission (EC) (1998). Report on methodologies for the monitoring of food additive intake across the European Union (Final report submitted by the Task Co-ordinator 16 January 1998), Reports of a working Group on Scientific Co-operation on questions relating to food[Z]. Task 4. 21 SCOOP/INT/REPORT//2. Brussels: European Commission Directorate General III Industry.
- [7] Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food. chapter 6: dietary exposure assessment of chemicals in food. [EB/OL]. http://www.who.int/ipcs/food/exposure_assessment/en/index.html.
- [8] DOUGLASS J S., BARRAJ L M, TENNANT D R, et al. Evaluation of the budget method for screening food additive intakes[J]. Food Additives and Contaminants, 1997, 14: 791-802.
- [9] GB 15193.1—2003. 食品安全性毒理学评价的程序[S].
- [10] CODEX STAN 192—1995 rev. 2007. Codex General Standard for Food Additives[S].

[收稿日期: 2008-11-20]

中图分类号: R15; TS202.3 文献标识码: C 文章编号: 1004-8456(2009)02-0133-04

中华人民共和国卫生部

卫办监督函[2008]858号

卫生部办公厅关于莲芯及莲子芯精华作为普通食品原料问题的复函

质检总局办公厅:

你厅《关于莲芯、莲子芯精华能否作为普通食品原料的函》(质检办食监函[2008]662号)收悉。经研究,现函复如下:

莲芯含有多种生物活性物质,在我国缺乏单独作为食品原料的食用历史和食用安全证明。莲芯提取物成分不清,应按《新资源食品管理办法》对其安全性等资料进行综合评价后方可确定。婴幼儿食品中添加物质应符合婴幼儿食品相关标准和规定。

专此函复。

卫生部办公厅
二〇〇八年十二月二十三日