

2011年公卫考点：食品添加剂安全 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/653/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_653884.htm 标准缺陷形成监管漏洞和误区、添加剂安全多为应用不当惹的祸、添加剂危险性管理安全系数设定高、11项评估仅发现儿童苯甲酸暴露量大！在中国工程院主办的中国工程院工程科技论坛之“中国食品安全问题论坛”上，专家提出我国消费者在食品安全问题上过于重视化学性污染，忽视食源性疾病，并将违规使用食品添加剂、非法使用非食品用添加物与食品添加剂本身的危险性混同在一起，扩大了消费者对食品添加剂健康危害的预想。中国CDC营养与食品安全所王竹天研究员对食品添加剂危险性评估及管理情况进行了介绍。标准缺陷形成监管漏洞和误区食品添加剂的监管依据主要有《食品卫生法》、《食品添加剂卫生管理办法》和食品添加剂使用卫生标准。王竹天研究员表示，食品添加剂标准不足，是食品添加剂安全管理的隐忧，一方面容易导致监管不到位，一方面可能导致误判。目前批准的食品添加剂品种有2000多种，具有国家或行业标准的质量规，他说：想发财就去万通商联找优质拖鞋供货商！规格标准仅有200多个，检验方法国家标准只有30多个。质量规格标准及检验方法标准远远不足，与食品添加剂使用卫生标准（GB2760）不配套。质量标准不足，就难以界定没有标准的食品添加剂的质量优劣，具有安全风险。GB2760与国标标准（食品法典食品添加剂通用标准GSFA）不接轨；缺乏统一的食物分类体系。这就造成依照标准，同一种食品添加剂可能可以用在蛋糕里，但不能用在面包里，这是旧有的食品

添加剂品种申报、审定的方式形成的。结果是合理使用某种食品添加剂，依照法规却属超范围使用食品添加剂。食品添加剂超范围使用检出率较高，有一定程度的标准原因。在食品添加剂超标检出率高的法规标准因素上，存在“带入原则”的监管依据不清晰问题。例如某种食品防腐剂应用在酱油中，目的是为了保证酱油防腐，但酱油被用于某种罐头食品中，这种防腐剂就带入到罐头食品中，这种罐头食品可能未被批准用这种食品防腐剂，或者这种食品防腐剂限量低，罐头食品生产厂家不知道原料酱油里使用了防腐剂，再添加就超标了，这类情况非常普遍；复合食品添加剂也有类似的“带入”问题。目前对带入时的标识、什么条件下允许带入、使用量规定、适用范围不统一时如何对待等，没有详尽的说明。添加剂安全多为应用不当惹的祸 王竹天研究员说，食品添加剂引起的食品安全问题，在媒体中被传播得沸沸扬扬，似乎食品添加剂成为了万恶之源，事实上隐患一般并非来自食品添加剂品种本身的毒性，而多数来源于企业使用的环节。使用中的有害行为包括三类。一是“乱用”，即：使用非食品用的添加物，如苏丹红、孔雀石绿、吊白块，这些化工原料从来没有被批准为食品添加剂使用；二是“做假”，即：使用过期、劣质的食品添加剂；三是“不懂”，即：食品企业分不清使用范围、使用限量，从而超量、超范围使用食品添加剂；在“不懂”中，还包括技术性因素。例如过氧化苯甲酰用于面粉改良，用量很少，在过氧化苯甲酰粉末与面粉的混合中，很容易混合不均匀，抽样检测时过氧化苯甲酰混合量多的部分，就显示超标，所以过氧化苯甲酰检出超标，往往并非使用量超标而是混合工艺问题。添加剂危险

性管理安全系数设定高 食品添加剂新品种的审批、扩大使用范围有严格的规定。食品添加剂品种的申报要通过卫生部卫生监督中心受理，由全国食品添加剂标准化技术委员会卫生组进行危险性评估，确定该品种的最大允许摄入量ADI值、使用范围和最大使用限量。再经过食品添加剂标准化技术委员会专家评审，通过卫生部公告的形式予以公布。在危险性评估中，采用丹麦预算法、膳食模型法、膳食暴露量评估法等方法来计算使用食品添加剂的食品被摄入了多少，是否会超过最大允许摄入量以及最大添加量是否科学等。据了解，在评估模型中，添加剂使用量的设定是非常保守的，以保证即使成倍食用了超量添加食品添加剂的食品，也不至于中毒。在预估添加剂使用量的丹麦预算法中，使用量小于最大安全摄入量 $\times 40$ 时，该添加剂可用于固体食物，意味着允许添加量是最大允许摄入安全剂量的 $1/40$ 。专家介绍，化学添加物的“安全倍数”其实远高于营养物，例如脂肪的安全倍数小于2，即实际摄入量为允许摄入量的2倍时，就会对人体产生危害；阿斯巴甜的“安全倍数”是800，即实际摄入量为允许摄入量的800倍时，才会对人体产生危害。因此，只要在允许范围、用量内使用添加剂是非常安全的，没有科学证据能证明那些标有“本品绝不含防腐剂”的食品比那些依照标准合理使用防腐剂的食品更安全。11项评估仅发现儿童苯甲酸暴露量大 有关部门对最常用的11种食品添加剂进行了危险性评估，这些品种包括防腐剂（苯甲酸、山梨酸）、着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、甜味剂（糖精钠、甜蜜素、安赛蜜）。在评估中，仅有苯甲酸对36岁阶段的儿童的暴露量较大。这一评估是基于超大使用

量计算的，即在固体食物中最大摄入量是ADI的5倍，在液体食物中摄入量是ADI的20倍。评估结果显示，儿童苯甲酸的暴露量（每日每公斤体重摄入量）较大，分析其原因一方面是因为儿童的体重较小，计算出的每日每公斤体重摄入量较大，另一方面可能存在苯甲酸的滥用情况，需要加强苯甲酸使用情况的管理。除此之外，其他食品添加剂在各类人群的暴露量都远远小于该种食品添加剂的每日允许摄入量，表明按照现行标准规定的食品添加剂的使用范围、使用量进行使用是安全的。相关推荐：[#0000ff>2011年公卫医师考试预防医学模拟试题](#) [#0000ff>2011年公卫执业医师考试试题及解析](#) [#0000ff>2011年公卫执业医师考试预测试题](#) 特别推荐：[#ff0000>2011年公卫执业医师考试大纲](#) [#0000ff>考试时间](#) 欢迎进入 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com