

可能引起的健康问题的决策程序。美国食品和药品管理局确定了三聚氰胺及其类似物(三聚氰酸二酰胺,三聚氰酸一酰胺,氰尿酸)总量的每日耐受摄入量为0.63 mg/kg,欧洲食品安全机构公布的临时声明中提出三聚氰胺及其类似物总量的每日耐受摄入量为0.5 mg/kg。我国也在“三鹿奶粉”事件后,由国家卫生部、质检总局等相关部门制定乳与乳制品中三聚氰胺的临时管理限量值,即婴幼儿配方乳粉中三聚氰胺的限量值为1 mg/kg,液态奶(包括原料乳)、奶粉、其他配方乳粉中三聚氰胺的限量值为2.5 mg/kg。这些限量值是根据三聚氰胺的毒性试验研究结果确定的,鉴于目前尚无法从同时摄入三聚氰胺和氰尿酸的联合毒性研究中算出耐受摄入量,也没有单独对氰尿酸的耐受摄入量限量值做出具体要求,建议采用目前提出的每日耐受摄入量。

3 结语

综合以上分析认为,二氯异氰尿酸钠在应用于食品消毒作业时,可以达到良好的消毒杀菌效果。但是消毒后的残留物确实存在污染食品的可能,对食用人群存在潜在安全风险,并已经引起了国家卫生主管部门的重视。卫生部监督局在2009年8月下发了《卫生部监督局关于禁止供水单位使用二氯异氰尿酸钠等消毒剂的通知》(卫监督环便函(2009)293号)明确禁止二氯异氰尿酸钠消毒剂用于饮用水的消毒。但是,尚未对其是否适用于其他食品领域消毒,及其使用浓度和反应产生的残留物限量值作出明确要求。

因此建议,在食品行业进行日常消毒作业时,

应尽可能选用既能取得良好消毒效果又不产生有害残留物的消毒剂。对于一些虽然可以起到消毒杀菌效果但却存在二次污染隐患的消毒剂要谨慎使用。

其次,目前的国家相关标准对二氯异氰尿酸钠在应用于食品消毒时残留物限量值还没有做出明确要求。国家相关职能部门和标准制定机构应该加紧调研,规范引导二氯异氰尿酸钠在食品消毒领域的使用,并对其消毒过程中生成的残留物限量标准做出具体要求。

参考文献

- [1] 王箴. 化工词典[M]. 3版. 北京: 化学工业出版社, 1992.
- [2] 陈建文, 蔡晨波. 灭菌、消毒与抗菌技术 - 基础、生产、应用[M]. 北京: 化学工业出版社, 2004.
- [3] 中华人民共和国发展与改革委员会. HG/T 3779—2005 二氯异氰尿酸钠[S]. 北京: 化学工业出版社, 2006.
- [4] 中华人民共和国卫生部, 中国国家标准化管理委员会. GB 2760—2007 食品添加剂使用卫生标准[S]. 北京: 中国标准出版社, 2008.
- [5] 郭新彪, 刘君卓. 常用消毒剂和消毒方法[M]. 北京: 化学工业出版社, 2003.
- [6] ALLEN L M, BRIGGLE T V, PFAFFENBERGER C D. Absorption and excretion of cyanuric acid in long-distance swimmers[J]. Drug Metab Rev, 1982, 13(3): 499-516.
- [7] 世界卫生组织. 三聚氰胺与氰尿酸: 毒性, 初步风险评估及食品含量的指导意见[EB/OL]. (2008-09-25) [2008-12-20]. http://www.who.int/topics/food_safety/melamine_guidelines/zh/index.html.
- [8] DOBSON R L M. Identification and characterization of toxicity of contaminants in pet food leading to an outbreak of renal toxicity in cats and dogs[EB/OL]. (2008-07-08) [2008-12-20]. <http://toxsci.oxfordjournals.org/cgi/content/full/106/1/251>.



中华人民共和国卫生部公告

2010年 第9号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定,现批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)、诺果果浆、酵母β-葡聚糖、雪莲培养物等5种物品为新资源食品,允许针叶樱桃果作为普通食品生产经营。生产经营上述食品应当符合有关法律、法规、标准规定。

特此公告。

附件: 5种新资源食品目录(略)

二〇一〇年五月二十日