

新旧《食品添加剂卫生管理办法》的比较

张玲萍 汪建荣

(卫生部卫生法制与监督司,北京 100044)

在国际上,各个国家和有关国际组织对食品添加剂的定义、分类和允许使用的品种不完全相同。但是,由于某些食品添加剂存在一定的毒性,因此美国、日本、加拿大各国均对食品添加剂上市、使用前的安全性评价和审核有严格规定。国际食品法典委员会专门成立了食品添加剂与污染物分委会,负责讨论、制定并批准食品添加剂的安全使用限量及标准。联合国粮农组织和世界卫生组织成立了联合委员会(简称JECFA)负责食品添加剂的危险性评价和制定食品添加剂的每日允许摄入量。JECFA的研究结果是国际食品法典委员会食品添加剂与污染物分委会制定标准的依据。

为保证食品卫生,防止食品污染,保障消费者健康,我国从20世纪50年代就开始对食品添加剂进行卫生管理。无论是1982年的《中华人民共和国食品卫生法(试行)》,还是1995年的《中华人民共和国食品卫生法》,都对食品添加剂的生产、使用和监督管理提出了明确要求。

2002年7月1日起实施的新《食品添加剂卫生管理办法》(下称《办法》)与1993年的《办法》相比,主要有以下相同点和不同点。

1 新、旧《办法》规定上的相同之处

1.1 立法目的未变 新、旧《办法》均以加强食品添加剂的卫生管理,防止食品污染,保障消费者的身体健康为立法宗旨。

1.2 食品添加剂的定义未变 即食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或天然物质。

1.3 监管的重点内容未变 新、旧《办法》均以食品添加剂生产、经营和使用中的卫生要求作为监管的重点内容。

1.4 监管的形式未变 新、旧《办法》均规定,生产或者使用未列入《食品添加剂使用卫生标准》的食品添加剂品种时,应提出申请,并提交有关材料,由卫生部审核批准,并列入《食品添加剂使用卫生标准》后方可使用。

1.5 禁止非法使用食品添加剂的原则未变 新、旧

《办法》均规定禁止以掩盖食品腐败变质或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。

1.6 包装标识 产品应当有包装标识“食品添加剂”的要求未变。

2 新、旧《办法》规定上的不同之处

2.1 对生产或者使用食品添加剂新品种、扩大使用范围或使用量的单位和个人,进一步明确了申请要求 包括审批的种类、申报所需材料、申报程序等内容。公开政府办事程序,便于企业的申报,更好地接受企业的监督。

2.2 对食品添加剂生产企业的条件提出了明确具体的要求,并实施卫生许可证制度 新《办法》第十条规定申请生产食品添加剂的企业应当取得卫生许可证,第十一、十二条规定了生产企业应当具备与该品种、数量相适应的生产设备、质量标准等。这与旧《办法》规定的由多个主管部门与卫生部门共同对生产企业进行审查的规定不一致。由于国务院机构的改革,部门职责调整,食品添加剂生产企业的行业主管部门有一些变化,但是卫生行政部门是食品添加剂生产企业卫生条件的审查部门,所以在本办法中只明确了卫生行政部门对食品添加剂生产企业卫生监督的内容。

2.3 对食品添加剂经营者提出了明确的卫生要求

旧《办法》未包括此项内容。由于食品添加剂是一类特殊商品,应当在具备销售条件的专业商店或专柜经营,其经营和仓储场所应当与经营品种、数量相适应。同时,食品添加剂经营者在经营时,对产品负有索证的义务。新《办法》第十五条规定了食品添加剂经营者必须有与经营品种、数量相适应的贮存和营业场所。销售和存放食品添加剂,必须做到专柜、专架,定位存放,不得与非食用产品或有毒有害物质混放。第十六条规定了食品添加剂经营者购入食品添加剂时,应当索取卫生许可证复印件和产品检验合格证明。

2.4 调整了复合食品添加剂的管理要求 旧《办法》第七条要求复合添加剂必须经检验应用效果、安全性评价后,由卫生部批准。新《办法》第十三条对

复合添加剂单一品种提出了更进一步的要求,第十八、十九条明确了复合添加剂的包装标识规定,但未要求对复合添加剂进行审批。

2.5 对食品添加剂的标识和说明提出了进一步要求 考虑到食品添加剂的特殊性,新《办法》第三章专门规定了食品添加剂标识、说明书的要求。在旧《办法》第九条规定标识的基础上,新办法第十八条进一步明确标识的内容除应当包括品名、产地、厂名、卫生许可证号、规格、配方或者主要成分、生产日期、批号或者代号、保质期限外,还要求标注该种食品添加剂的使用范围与使用量,并在标签上标注“食品添加剂”字样。如有人体健康与安全的不适宜事项时,还应给予警示性标示。第十九条规定了复合添加剂需进一步标示出各单一品种的名称,并按含量由大到小排列。第二十条对食品添加剂标识和说明书的宣传作出规定,提出不得有扩大使用范围或夸大使用效果的宣传内容。

2.6 取消了新食品添加剂行政保护内容 旧《办法》第十一条规定,对新开发的食品添加剂,在卫生部批准列入《食品添加剂使用卫生标准》以后三年内,未经原申请单位同意,其他单位或个人不得生产。随着我国知识产权保护等方面措施不断增多,新研制食品添加剂的单位或者个人已经有许多途径

可以保护自己的权益。因此,在新《办法》中删除了此规定。

2.7 建立了对食品添加剂重新进行安全性评价的制度 随着科技的不断发展,对食品添加剂安全性的认识也会发生变化。因此,新《办法》第二十一条规定卫生部对可能存在安全卫生问题的食品添加剂,可以重新进行安全性评价,修订使用范围和使用量或作出禁止使用的规定,并予以公布。

2.8 对食品卫生检验单位进行食品添加剂检验作出了明确要求 新《办法》第二十三条规定食品卫生检验单位应当按照卫生部制定的标准、规范和要求对食品添加剂进行检验,作出的检验和评价报告应当客观、真实、符合有关标准、规范和要求。

为配合新《办法》的实施,规范食品添加剂的监督管理,卫生部制定了《卫生部食品添加剂申报与受理规定》,进一步明确了食品添加剂申报材料的要求。同时,卫生部制定了《食品添加剂生产企业卫生规范》,提出了对食品添加剂生产企业选址、设计与设施、原料采购、生产过程、贮存、运输和从业人员的基本卫生要求和管理原则。这些都是规范食品添加剂生产、经营、使用和监督管理的重要依据。

[收稿日期:2002-07-08]

中图分类号:R15;D920.1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)06-0023-02

湖北省食品中致病菌污染现状分析*

杨晓敏 马弋 李宇红 谢茂慧
(湖北省卫生防疫站,湖北 武汉 430079)

食品污染是影响食品安全的主要问题,随着食物生产的工业化发展和一些地区市场管理的混乱,造成食品污染的因素日益复杂。近年来,湖北省发生了多起细菌性食物中毒事件,危害了人民的生命健康,在社会上造成了不良影响。为了防止食品污染、保证食品安全、维护消费者的健康和权益,2000年~2001年,我们对湖北省市售生肉、熟肉等6类食品作了沙门氏菌、肠出血性大肠杆菌(O157)、单核细胞增生李斯特菌进行了污染调查,初步掌握了3种致病菌的污染状况,为制定食源性致病菌的预防措施提供依据。

1 材料和方法

1.1 样品来源和品种 采自武汉、孝感、十堰、鄂州、荆门和襄樊的市售生肉、熟肉、生奶、酸奶、冰激凌和生食水产品。

1.2 采样要求 无菌采样,无菌包装,每件样品至少200 g(mL)。样品采集后在4℃下,8 h之内送达实验室。冰激凌在冷冻条件下运输和保存。生食水产品 在餐馆或超市采加工好的可直接入口的样品。生奶在原奶收购站点采不同饲养户或不同乳牛的样品。

1.3 监测项目 沙门氏菌、肠出血性大肠杆菌(O157)、单核细胞增生李斯特氏菌(简称李斯特氏菌)^[1]。

1.4 方法

1.4.1 沙门氏菌

* 国家科学技术部基金资助(科技基础性工作项目(任务))