

(2)亚硝酸盐检测方法按照 GB/T 5009.33 方法执行。

2 脲酶指标 脲酶是大豆植物体中的一种水解酶,它具有能将尿素水解为游离氨的生理活性,但这一活性因受热而消失。由于脲酶较大豆中的“抗营养素因子”如植物血凝素、胰蛋白酶抑制剂等耐热,所以,脲酶的游离氨水解活性一旦受热消失则就意味着大豆中的其它“抗营养素因子”业已被热加工作用破坏,也因此,“脲酶定性”指标被列入控制大豆“抗营养素因子”的食品标准中。GB 10767 规定的脲酶活性检测方法 GB 5431.32 的基本原理是利用脲酶水解尿素后产生的游离氨与钠氏试剂出现呈色反应,但婴幼儿配方食品中存在着其他可以与钠氏试剂起呈色反应的成分,如尼克酰胺等,容易发生假阳性结果。所以,此方法不适用于婴幼儿食品中的脲酶定性检测,但可以用于原料用大豆的制品的检测。

因此,建议对 GB 10767 作如下修改:取消 BG 10767 表 4 中有关脲酶定性的指标,在 4.1 原料要求项下增加:原料用大豆制品的脲酶定性应为阴性。

3 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 和 M<sub>1</sub> 目前婴幼儿食品国家标准中黄曲霉毒素的限量指标设定为“不得检出”,规定的检测方法是 GB/T 5009.24,该方法的检测限是 50 μg/kg。但是现在的仪器法检测精度不断提高,目前对黄曲霉毒素的检测已达到 ppt(10<sup>-10</sup>~10<sup>-12</sup>)级。所以,以原方法检测限 5 μg/kg 作为“不得检出”的检出水平已不适用。所以,应参考基础标准明确规定黄曲霉毒素限量指标值。另外,GB 10767 对黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 和 M<sub>1</sub> 限量指标所适用的产品类型表述不准确,也建议做出相应修改。

因此,建议对 GB 10767 作如下修改。

3.1 在 GB 10767 表 4 中有关黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、B<sub>1</sub> 的规定表述如下:黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 0.5 μg/kg;黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 5 μg/kg。并作以下脚注:(1)黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 限量适用于牛乳(或羊乳)及其加工制品为主要原料的婴幼儿食品。(2)黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 限量适用于以谷物、豆类及其加工制品为主要原料的婴幼儿食品。(3)黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 和黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 限量同时适用于以牛乳(或羊乳)、谷物、豆类及其加工制品为主要原料的婴幼儿食品。

3.2 卫生检验中黄曲霉毒素的检验方法应表述如下:黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 按 HPLC 方法检测;黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 按 GB/T 5009.24 方法检测。其他婴幼儿配方食品标准中的上述各项卫生学指标也作相应修改。

3.3 对上述 3 项指标存在的问题的解决办法

经过讨论,大家认为,卫生部作为婴幼儿配方食品国家标准的提出和研制单位应向国家标准化管理委员会提出修改婴幼儿食品国家标准的建议,尽快以标准修改单的形式进行更正。

除了上述 3 个指标的讨论之外,与会代表还对婴幼儿食品的制标、宣贯以及监督管理等方面的内容进行了充分的讨论。大家再次呼吁:婴幼儿配方食品与婴幼儿的生长发育和智力发展具有相当密切的关系,所以,婴幼儿配方食品的标准制定与管理必须以营养学、儿科医学等作为强有力的科学依据。大家建议卫生部应该从制标、解释、宣贯、执行等多个方面加强科研和技术普及工作,不但要提高企业对标准的认识水平和使用能力,同时也要提高监督机构的管理水平,切实保障消费者身体健康,促进公平贸易。

最后,卫生部法监司朱培赋处长做了总结发言,认为这种集管理、科研、企业代表共同商讨解决问题的形式很有效,希望在今后国家标准的制、修订工作中企业能够积极参与、支持。

[李晓瑜 供稿]

## 全国食品添加剂标准化技术委员会第二十三次年会

### 背景介绍

全国食品添加剂标准化技术委员会(TC11)是国家标准化管理委员会下设的 1 个一级全国专业化技术委员会,成立于 1980 年,此后每五年换届,本届为第五届。标委会由来自卫生部、国家石油和化学工业局、中国商业联合会、中国医药集团总公司、全国食品工业标准化技术委员会等部门的委员 30 名,顾问 4 名组成,主要负责食品添加剂使用卫生标准以及质量标准的制、修订工作。秘书处设在中国疾病预防控制中心营养与食品安全所,负责日常业务工作。由于香料标准化管理工作特殊性,标委会下设食品香料分技术委员会,负责香料新品种的初审以及香料质量标准的制、修订工作。

全国食品添加剂标准化技术委员会第二十三次年会于 2002 年 11 月 20 日至 22 日在杭州召开。出席这

次年会的有卫生、化工、轻工、医药、中商联合会等部门和有关标准归口单位,单位委员代表共 43 名。其中委员及顾问 25 名,单位委员 8 名。

会议分专题/学术报告、标准审议以及相关问题讨论三部分内容进行。大会由主任委员赵同刚司长主持,首先卫生部法监司食化处张玲萍处长介绍了新《食品添加剂卫生管理办法》的主要内容、与旧办法的异同点以及发布实施情况。为了更加了解国际食品法典的食品添加剂标准,会议还请陈君石教授介绍了法典食品添加剂通用标准(GSFA)的制定原则和程序、框架结构及其主要内容。顾问尤新教授做了功能性食品添加剂发展动向的报告,他认为随着国际上对环境和健康问题的日益重视,回归自然崇尚绿色消费已成为一种潮流,我国食品添加剂发展的方向应是安全可靠、天然营养且多功能。

会议讨论审定了卫生部门提交的食物添加剂 8 个新品种,分别是纽甜、维生素 E 琥珀酸钙、纤维素酶、纤维二糖酶、菊糖酶、溶血磷脂酶、漆酶、脂肪酶。

卫生部门通报的扩大范围和使用量的食品添加剂有二氧化硅、聚二甲基硅氧烷、吐温 60、司盘 60、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、姜黄素、红曲红/红曲米、核黄素、虫胶、松香甘油酯、维生素 C、维生素 E、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 K<sub>1</sub>、叶酸、焦磷酸铁、柠檬酸锌、碳酸钙、磷酸三钙、碘化钾、硫酸铜、花生四烯酸单细胞油、二十二碳六烯酸单细胞油、双乙酸钠、山梨糖醇(液)、乳糖醇、糖精钠、环己氨基磺酸钠、脱乙酰甲壳素、羧甲基纤维素钠,共 34 个品种。

化工部门修订的高锰酸钾、磷酸氢钙、磷酸、硫酸铝钾、藻酸丙二醇酯、乙基麦芽酚共 6 个国家标准经审议均同意上报;轻工部门修订的红曲红、高粱红 2 个国家标准需提供微生物指标测试数据后,由卫生部门讨论决定。

香料分委员会提交的 80 个香料新品种经秘书处进一步核对后同意上报。

会议对以下几个问题进行了讨论,并取得一致意见。

1 征求修订 GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》的意见 现行的 GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》在规范市场、保护消费者健康方面起了非常重要的作用,但是随着科技与经济已经远远不能满足国际贸易和食品工业发展的需要,标准本身也存在这样或那样的问题,亟待修订。专家们就修订原则、方式及内容等方面进行了热烈的讨论,提出了各种建议。会后将成立标准修订协作组,详细制定修订方案及工作进程,上报卫生部批准后开始实施。

2 食品添加剂残留标准的制定问题 GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》规定了允许使用的食品添加剂品种、使用范围以及使用量,往往也作为市场监督、产品抽检合格判定的重要依据。然而对于食品生产加工过程复杂或者加工过程中发生变化的添加剂,则需要制定食品中添加剂的残留标准,以便于市场监督监测,保证终产品的食用安全。因此建议成立食品中添加剂残留标准协作组,从危险性评估原则出发,优选立项,逐步完善。同时加强食品中食品添加剂残留量检测方法学研究,与制标工作,企业也应积极参与。

3 香精香料的管理问题 新《食品添加剂管理办法》加强了对食品添加剂的管理,应维护其权威性,同时需要制定相关配套文件确保新办法的顺利实施。办法中对于香料香精的未尽事宜,会上听取了香精香料分技术委员会主任委员金其璋对香料新品种的申报以及香精香料监督管理的一些建议。卫生部门将进一步征求相关部门的意见,汇总协商后尽快发布关于香精香料管理的补充说明。

最后赵同刚主任委员做了大会总结,他指出食品安全问题是政府、消费者、媒体及企业关注的焦点,并且与食品贸易密切相关。食品添加剂的安全管理是其中的重要内容,各部门应给予足够重视,加强监督管理。而且随着我国加入 WTO,标准的制、修订工作越来越重要,GB 2760 的修订工作迫在眉睫,希望各部门、行业协会、生产经营使用企业能够积极参与、共同配合,力争使新标准既能够保护国民健康,又能与国际标准接轨,促进国际食品公平贸易。

[李晓瑜 供稿]