

甲酰的最大检测值甚至超过面粉类食品中最大检测值的 5 倍。为改善面粉、面条等食品的外观,满足一些消费者喜欢吃较白食物的心理,一些不法商贩在食品中加入过量的过氧化苯甲酰,若长期食用,则会造成人体维生素 B<sub>1</sub> 和维生素 B<sub>2</sub> 缺乏,出现消化不良,口角炎、舌炎等症状<sup>[5]</sup>。同时过量摄入过氧化苯甲酰还有其他的危害,其还原物苯甲酸摄入过多也不利于身体健康,会对人体产生慢性损害。

在我国自古就有在食品加工中使用硼砂的习惯,因为硼砂具有增加食物韧性、脆度及改善食物保水性及保存度等功能,若人体摄入过多,会妨碍消化酶作用,引起食欲减退、消化不良,抑制营养物质的吸收等不良作用。一般认为,引起成人急性中毒的硼砂剂量为 1~3 g,成人的致死剂量约为 15~20 g,婴幼儿的致死剂量约为 2~3 g<sup>[6]</sup>。鉴于此,我国明令禁止在食品中添加硼砂。但从本次抽检情况来看,湿面条中非法添加硼砂的现象不在少数,主要原因可能是生产经营者卫生意识和法律意识淡漠,为片面追求口感和外观,增加产品的销售量,而漠视群众的身体健康。

从不同销售场所的样品抽检情况来看,超市的卫生质量要普遍好于其他场所,而广大消费者经常购买食品的食杂店和集贸市场的食品卫生安全状况较差。分析其中原因如下:一是我省大部分食杂店和集贸市场都是小规模经营,缺乏规范的原料索证制度和良好的食品保存条件,因此极易成为不合格食品的销售渠道;二是食杂店和集贸市场的经营者法律意识淡漠,往往为了追求利益最大化,而忽略了食品安全的重要性。

### 3.2 建议

按照《食品安全法》的要求,食品安全监管部门

各司其职,对于重点食品、重点地区要加强食品抽检和监督检查力度,从源头杜绝污染食品流入市场。

利用电视、电台、报纸、互联网等宣传媒介,加强有关法律法规和违法案例的宣传,增加经营者的自律性,并提高人们主动参与食品安全的意识。加强食品安全科普知识的宣传,尽量少吃或不吃那些高风险性食品。

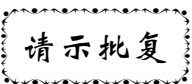
消费者在选择购买食品的时候不要刻意去追求食物的外观,尽量选择正规品牌或有一定知名度的企业生产的产品。

改善生产环境条件和生产工艺,提高特色食品的生产技术水平,避免添加有毒有害物质,在保持口感、外观的同时,也保障消费者的身体健康。

当前我国食品安全面临的最大问题是食品中违法添加非食用物质和滥用食品添加剂的现象比较严重,因此加强对食品添加剂的使用范围和使用量的科学宣传显得十分必要,同时加大打击违法使用溴酸钾、硼砂等非食用化学物质的监管力度。

### 参考文献

- [1] 吴英,段乐,周勤文. 面制食品中铝含量调查分析[J]. 安徽预防医学杂志, 1998, 4(1): 21-22.
- [2] 章晓宁. 2004-2005 年无锡市部分面制食品铝含量监测结果[J]. 职业与健康, 2008, 24(5): 448.
- [3] 周云英,朱国强. 梧州市面食店自制面制品添加硼砂调查[J]. 预防医学情报杂志, 2006, 22(3): 361.
- [4] 周宁,高源,杨道玉. 成都市售面粉及面制品过氧化苯甲酰含量调查[J]. 预防医学情报杂志, 2001, 17(2): 100-101.
- [5] 杨新美,刘金林,金红. 过氧化苯甲酰对面粉中 B 族维生素含量影响的研究[J]. 预防医学文献信息, 1999, 5(3): 242.
- [6] 卫生部药典委员会. 中华人民共和国药典(两部)临床用药须知[M]. 北京: 中国医药科技出版社, 1989: 639.



## 卫生部关于新资源食品监管有关问题的批复

卫监督函[2010]391 号

北京市卫生局:

你局《关于新资源食品实行分段监管的请示》(京卫法监字[2010]209 号)收悉。经研究,现批复如下:

根据《食品安全法》和国务院法制办公室《关于大麦嫩芽(苗)粉是否按新资源食品管理问题的答复意见》(国法秘教函[2010]446 号),我部同意你局意见。新食品原料的安全性评估按照我部《新资源食品管理办法》执行,其生产经营活动的监管应当分别由食品生产、流通和餐饮服务环节监管部门负责。

此复。

二〇一〇年十一月十八日