

第 51 届国际食品添加剂法典委员会进展

(丁颖 国家食品安全风险评估中心)

第 51 届国际食品添加剂法典委员会(Codex Committee on Food Additives, CCFA)会议于 2019 年 3 月 25 日至 29 日在山东省济南市召开,会议由国家食品安全风险评估中心樊永祥研究员主持,来自 48 个成员国、1 个成员组织(欧盟)和 33 个观察员组织参加了此次会议。国际食品添加剂通用标准(General Standards on Food Additives, GSFA)实体工作组在 3 月 22 日全天和 23 日下午召开了会议,采纳和统一法典商品标准和 GSFA 中的添加剂规定实体工作组在 3 月 23 日上午召开了会议。

本届会议主要讨论了来自大会和其他委员会交付涉及食品添加剂标准的事项,来自第 86 届联合国粮农组织(Food and Agriculture Organization, FAO)和世界卫生组织(World Health Organization, WHO)联合添加剂专家委员会(Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA)会议工作,以及食品添加剂特性和纯度规格说明,采纳和统一法典商品标准和 GSFA 中的食品添加剂标准,GSFA 中的食品添加剂标准制定和修订,国际食品添加剂编码系统修订, JECFA 评估优先列表等议题。其中,硝酸盐和亚硝酸盐标准、GSFA 中包含注释 161 的食品添加剂标准等关键工作获得了巨大推进。

一、会议主要内容

1. 来自法典大会和其他委员会的事项

(1) GSFA 中的食品添加剂组

第 41 届国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission, CAC)要求 CCFA 澄清在食品添加剂组中增减某个单独食品添加剂的程序。委员会认为 CAC《程序手册》已经对在食品添加剂组中增加某个单独食品添加剂的程序进行了规定,并解释在议题 3a 中会讨论在 GSFA 中为食品添加剂组拟定组名提供 JECFA 建议。

为了梳理 GSFA 中的食品添加剂组, CAC 秘书处整理了 GSFA 在线数据库、JECFA 报告和毒理学个论、JECFA 制定的食品添加剂质量规格和国际食品添加剂编码系统中涉及的 30 个食品添加剂组。在 GSFA 现有的 30 个食品添加剂组中,有 13 个食品添加剂组在每日允许摄入量(ADI)或暂定每周耐受摄入量(PTWI)中没有提及“组”的概念;胡萝卜素类食品添加剂组中存在多个 ADI;4 个食品添加剂组在 GSFA 中没有统一的组名,其中有 3 组是仅属于 GSFA 表 3 中的食品添加剂;7 个食品添加剂组在 GSFA 中缺少关于表达方式的注释;4 个食品添加剂组关于表达方式的注释和 ADI 表达方式不符;涉及 3 个食品添加剂组的标准中注释存在不一致的情况。CCFA 同意继续这项梳理和修订工作,包括修订环己基氨基磺酸盐的注释,与 JECFA 制定的表达方式统一,并为 6 个食品添加剂组补充等效性的注释,同时要求 GSFA 电子工作组整合脂肪酸蔗糖酯、蔗糖低聚酯、I 类和 II 类的蔗糖甘油酯的现有标准及在制定过程中的标准并征求意见,制定相应的食品添加剂组名。

(2) 来自法典其他委员会的事项

第 25 届食品进出口检测和认证系统法典委员会(Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems, CCFICS)通报了正在进行的食品完整性、真实性和食品欺诈工作,成员国发言请 CCFA 考虑未来向这项工作提供有关防止食品添加剂滥用的建议。食品卫生法典委员会(Codex Committee on Food Hygiene, CCFH)正在制定管理(微)生物食源性疾病/暴发的指南,由于食品添加剂的使用和微生物食源性疾病暴发关系甚微,故 CCFA 暂时不会参与此项工作。由于难以达成一致, CCFA 决定停止修订食品类别 14.1.4.2“非碳酸水基调味饮料,包括潘趣酒和果汁饮料”以及 14.1.5“咖啡、咖啡替代品、茶、香草饮料和其他热的谷物饮料,不包括可可”的定义。油脂法典委员会(Codex Committee on Fats and Oils, CCFO)提出的关于卵磷脂、柠檬酸三钙和柠檬酸钾在国际食品添加剂编码系统(INS)中没有抗氧化增效剂的功能类别、整合《鱼油法典标准》和 GSFA 中食品添加剂标准、在食品类别 02.1.2“植物油脂”中使用乳化剂的工艺必要性,分别被分配给 INS 电子工作组、采纳和统一商品标准和 GSFA 中食品添加剂标准的电子工作组、

GSFA 电子工作组讨论,供下一届 CCFA 会议讨论。

2. 来自第 86 届 JECFA 会议的工作

(1) 第 86 届 JECFA 会议提供的食品添加剂科学评估建议

JECFA 秘书处通报了第 86 届 JECFA 会议的主要进展,以及根据 JECFA 的科学结论对 CCFA 提出下一步工作建议。JECFA 正在修订《食品化学物质风险分析原则和方法》(EHC240)中的关键章节,包括更详细的基因毒性研究的解读和评价指南、剂量反应模型和基准剂量法的应用指南、暴露评估章节以及酶制剂评价的指南等。

关于在此次会议中受到关注的碱性甲基丙烯酸酯共聚物(BMC),JECFA 秘书处向会议解释根据数据提交的使用水平和建议的用途得出了现有的评价结论。现有的毒理学数据表明由于吸收率低,即使达到最高的使用剂量,BMC 也不会对健康造成不利影响,但目前的评价仅限于在固体膳食补充物、特殊膳食用食品、用于食品营养强化的微量营养素封装中作为涂层剂和抛光剂使用并且符合计划使用量的 BMC。为了避免对 BMC 使用的误解,JECFA 决定删除其个论定义部分关于 BMC 可能用途的描述,同时不改变对 BMC 安全性的结论。

经过讨论,CCFA 同意第 86 届 JECFA 会议提出的关于 8 个食品添加剂的评估建议,其中 BMC、万寿菊和玉米黄质中的叶黄素与叶黄素酯(合成)、中性甲基丙烯酸酯共聚物、山梨醇糖浆和螺旋藻提取物采纳了非数值的 ADI;赤藓红和靛蓝维持原 ADI,分别为 0~0.1 和 0~5 mg/kg BW;阴离子甲基丙烯酸酯共聚物则需要征集更多数据开展进一步评估。

(2) 第 86 届 JECFA 会议制修订的食品添加剂和香料物质质量规格标准

第 86 届 JECFA 运用新的香料物质安全性评价程序对 69 种香料物质开展了再评价工作,除了紫苏醛有潜在的基因毒性,制定了临时的质量规格标准之外,其余 68 种香料物质没有安全性问题,JECFA 为其中 24 种香料物质制定了新的质量规格标准,维持了剩余 44 种香料物质的现有质量规格标准,包括由于数据不足未能重新评价的两种香芹酮。

在食品添加剂特性和纯度文件的讨论中,欧盟代表提出 BMC 在欧盟仅被允许在膳食补充剂中使用,并根据其抛光剂的功能类别,规定在良好生产规范(GMP)条件下允许其最大使用量为 100 000 ppm。CCFA 会议经过讨论,采纳了 JECFA 个论第 22 册中关于 6 种食品添加剂(BMC、决明胶、赤藓红、木松香甘油酯、靛蓝、万寿菊来源的叶黄素)的新质量规格标准或修订质量规格标准、24 种香料物质的新质量规格标准、3 种香料的质量规格标准修订,并同意删除关于红 2G 的质量规格标准。

3. 采纳和统一法典标准和 GSFA 中的食品添加剂规定

(1) 采纳法典商品标准中的食品添加剂规定

由于工作量巨大,第 51 届 CCFA 会议将原先的采纳/同意法典标准与 GSFA 中食品添加剂标准会间工作组转变为会前的实体工作组,在正式会议前讨论了来自其他委员会提交的法典商品标准草案中的食品添加剂规定和统一食品添加剂标准的电子工作组报告。在采纳商品标准中的食品添加剂规定部分,会议听取了实体工作组关于第 4 届香辛料和厨用香草法典委员会(Codex Committee on Spices and Culinary Herbs, CCSCH)会议提交的 6 个商品标准提案中食品添加剂规定的讨论结果,同意采纳除了干姜和脱水姜法典标准之外的另外 5 个商品标准草案中的食品添加剂规定,包括《干大蒜和脱水大蒜法典标准》《甘牛至法典标准》《干叶-干罗勒法典标准》《干花部分-干丁香法典标准》和《藏红花法典标准》,并要求 CCSCH 提供关于氧化钙和二氧化硫在干姜和脱水姜中作为食品添加剂还是加工助剂的进一步说明,同时建议未来 CCSCH 在文本中区分香料和厨用香草。

(2) 整合其他法典标准和 GSFA 中的食品添加剂规定

统一法典标准和 GSFA 中的食品添加剂标准电子工作组在第 50 和 51 届 CCFA 会议期间讨论了乳和乳制品法典委员会、糖类法典委员会、天然矿泉水法典委员会、植物蛋白法典委员会以及谷物和豆类法典委员会的 23 个商品标准,GSFA 表 3 中添加相应注释以及抗坏血酸酯在食品类别 13.1.1“婴儿配方食品”、13.1.2“较大婴儿配方食品”和 13.1.3“特殊医疗用途的婴儿配方食品”中的规定,并为后续工作更新了安排表。

关于乳和乳制品法典委员会的 13 个乳酪商品标准,经过整合,商品标准中用表格的形式表明了色素、漂白剂、酸、酸度调节剂、稳定剂、增稠剂、乳化剂、抗氧化剂、防腐剂、发泡剂和抗结剂在不同类别的产品中(1)

是否有工艺必要性;(2)是否仅用于维持色泽特征;(3)是否仅用于切片、切块、切碎或磨碎的奶酪表面。同时,这13个乳酪商品标准的食品添加剂章节规定了商品在GSFA中对应的食品类别,以及允许使用的GSFA表1~3中的食品添加剂功能类别,替代了各商品标准中原有的允许使用的食品添加剂名单和最大使用量表。糖类法典委员会《蜂蜜法典标准》和《食糖法典标准》中,前者规定不允许使用食品添加剂,后者对GSFA进行了通用引用,并规定了标准化商品中允许使用的食品添加剂功能类别和在GSFA中对应的产品类别。天然矿泉水法典委员会《天然矿泉水法典标准》和《瓶装/包装饮用水法典标准》中禁止了除生产碳酸产品使用二氧化碳之外的所有食品添加剂使用,后者还对商品标准中添加矿物质的部分规定进行了文字修订。植物蛋白法典委员会、谷物和豆类法典委员会的6个商品标准中,《蒸粗麦粉法典标准》和《小麦蛋白制品,包括小麦面筋法典标准》没有修改,依然禁止使用食品添加剂;《小麦粉法典标准》和《方便面法典标准》用对GSFA的通用引用和对应的食品类别替代了原先的允许使用的食品添加剂名单和最大使用量;《植物蛋白制品法典标准》和《大豆蛋白制品法典标准》中除了增添对加工助剂的使用应符合《加工助剂类物质的使用指南》的引用之外,明确了在符合这两个商品标准的产品中不允许使用食品添加剂。

根据更新后的工作计划,在第52届CCFA会议之前,统一商品标准和GSFA中食品添加剂规定的电子工作组将继续讨论剩下的乳与乳制品商品标准,并研究如何解决商品委员会在商品标准中修订或新制定食品添加剂规定造成与GSFA矛盾冲突的问题。

4. GSFA 中的食品添加剂标准制修订

GSFA的食品添加剂标准制修订是每届CCFA会议中最重要的议题,本着让GSFA成为国际食品法典中唯一的食品添加剂规定的精神,GSFA制修订严格遵守法典标准制定的8步或5/8步程序。本届GSFA议题讨论了在会前仍在程序中和/或已采纳的155项食品添加剂标准制修订提案、102项新增和/或修订的食品添加剂标准提案、硝酸盐和亚硝酸盐使用的讨论文件、在GSFA中与甜味剂使用相关的注释161的替代文本、GSFA中使用“未加工”和“原味”等术语的讨论文件。

(1) 制修订 GSFA 中的食品添加剂标准

CCFA经过会前GSFA实体工作组和全体会议讨论,通过了表3中印度树胶和罗望子多糖的2项标准,食品类别5.2“包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果,不包括05.1、05.3、05.4类”、5.3“口香糖”和5.4“装饰糖果(如:用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁”及其子类别中的38项食品添加剂标准,食品类别01.1.1“液态乳(原味)”中的柠檬酸三钠的1项标准,食品类别01.1.2“其他液态乳(原味)”中12项食品添加剂标准,GSFA表1和表2中关于食品类别14.1.4“水基调味饮料,包括‘运动’、‘能量’、‘电解质’饮料及固体饮料”和14.1.5“咖啡,咖啡替代品,茶,香草饮料和其他热的谷物饮料,不包括可可”中的聚甘油脂肪酸酯的两项标准,以及从食品类别01.0到16.0仍在程序中的21项食品添加剂标准。根据讨论结果,修改了GSFA表1~3中与本次统一工作相关的乳与乳制品、糖类产品、谷物和豆类产品等对应食品类别中的食品添加剂标准,在部分食品添加剂标准中增添了与法典标准相关的排除性注释。同时将本届会议收集的食品添加剂新提案纳入标准制修订程序开始征求意见,停止部分食品添加剂标准工作和撤销了部分食品添加剂的现有标准。

(2) 注释 161 的替代文本

注释161是CCFA讨论多年的难点议题,本次会议在第47届CCFA会议的讨论基础上,针对与甜味剂使用相关的包含注释161的食品添加剂标准,提出了两个替代性注释,分别是注释A“一些法典成员国允许在本食品类别中的所有食品里使用具有甜味剂功能的食品添加剂,其他成员国则限制在能量明显降低或不添加糖的食品中使用甜味剂”以及注释B“一些法典成员国允许在本食品类别中的所有食品里使用具有甜味剂功能的食品添加剂,其他成员国则限制在能量明显降低或不添加糖的食品中使用甜味剂。这样的限制不适用于增味剂的合理使用”。CCFA经过深入讨论,在大部分代表的支持下决定在111项食品添加剂标准中用新的注释A或注释B替代原有的注释161,并采纳了这些大部分原处于停滞状态的标准。会议同时决定要求GSFA电子工作组讨论阿力甜现有的标准,收集实际使用的相关信息,修订糖精在食品类别14.1.4.1、14.1.4.2、14.1.4.3中以及乙酰磺氨酸钾在食品类别14.1.4和14.1.5中的最大使用量,并成立电子工作组讨论本次未解决的带有注释161的食品添加剂标准中的替代注释,以及甜味剂或增味剂在部分食品类别中的工艺必要性,考虑制定替代性注释或撤销/终止相关食品添加剂标准。

(3) GSFA 中其他突出问题

硝酸盐和亚硝酸盐的使用以及 GSFA 中“未加工”和“原味”等术语的使用分别在 CCFA 会议中经过了两年的讨论。硝酸盐和亚硝酸盐的使用议题讨论了风险评估所需要的信息,GSFA 中应规定使用量或者残留量等问题,经讨论,会议决定由 Codex 秘书处和 JECFA 秘书处联合发布通函,收集关于硝酸盐和亚硝酸盐的产生数据和/或膳食暴露量数据以及硝酸盐和亚硝酸盐的自然产生量和作为食品添加剂使用的产生量,并根据收集的数据决定是否由 JECFA 进行重新评估。关于 GSFA 中硝酸盐和亚硝酸盐标准的形式,会议决定在 GSFA 中同时制定添加和残留标准,并征求意见。而“未加工”和“原味”等术语的使用文件,整理了所有法典文本中对于“自然”“新鲜”“未加工”“最少加工”“原味”等术语的使用,并研究成员国或者国际组织中是否有相应的术语定义,在会议中,文件起草人解释这项工作的初衷是与 GSFA 的食品类别定义相结合,限制含有特定术语的食品类别中食品添加剂的使用。会议经过讨论,认为 GSFA 在讨论食品添加剂标准时已经考虑到食品添加剂在各食品类别中是否有工艺必要性,因此决定终止这项工作。

除了既定事项之外,会议还在 GSFA 议题中讨论了 GSFA 在线系统存在的技术问题,决定暂缓执行第 50 届 CCFA 会议关于表 3 格式变动的决定,尝试同时保留 PDF 格式的 GSFA 和在线数据库,并将这个问题提交到法典执行委员会讨论。

5. INS

INS 会间工作组在 3 月 26 日上午组织了会议,CCFA 讨论并通过了会间工作组提交的建议,包括从 INS 中删除甘油双淀粉和红 2G 两种食品添加剂;修订 BMC 的功能类别和工艺用途,增加了“载体”功能类别和“载体/密封剂”的工艺用途;修改了 INS160a(iv)的食品添加剂名为“从盐藻提取的富含 β -胡萝卜素的提取物”。

6. JECFA 优先评估列表

JECFA 优先评估列表会间工作组在 3 月 25 日中午召开了会议,讨论了征求优先列表物质和数据提交信息的通函修订、本届 CCFA 会前征集的优先评估物质名单以及上一届会议遗留的 JECFA 仍未评估的在优先列表上的物质名单。CCFA 会议讨论了会间工作组的报告,同意建议 JECFA 优先评估的 24 种食品添加剂物质、46 种香料物质和 29 种加工助剂。

7. 边会活动——各国食品添加剂管理情况介绍

经过会前的筹备和沟通,会议在 3 月 26 日中午组织了“各国食品添加剂管理情况介绍”边会,会议由 CCFA 名誉主席陈君石院士主持,澳大利亚、巴西、中国、日本、肯尼亚、美国及欧盟代表介绍了本国或本区域的食品添加剂管理原则、相应法规政策和程序。边会活动为参会代表提供了这些国家食品添加剂管理的基本信息,为代表们在 CCFA 会议讨论中相互理解、达成共识奠定了基础。

· 资讯 ·

欧盟拟修订茴香中咯菌腈的最大残留限量

2019 年 5 月 10 日,欧盟食品安全局(EFSA)发布消息称,拟修订茴香中咯菌腈(fludioxonil)的最大残留限量。

根据欧盟条例(EC)No 396/2005 第 6 章的规定,比利时 FPS 健康、食品链安全和环境部门提交了该修订申请。目前咯菌腈在茴香中现有的最大残留限量为 0.05 mg/kg,拟议的最大残留限量为 1.5 mg/kg。根据风险评估结果,EFSA 的结论是,长期摄入使用咯菌腈产生的残留物不太可能对消费者健康构成风险。

(来源食品伙伴网,相关链接:<http://news.foodmate.net/2019/05/518209.html>)