



世界卫生组织

执行委员会
第一〇六届会议
临时议程项目 8

EB106/10
2000年4月10日

关于专家委员会和研究小组会议的报告¹

秘书处的报告

评价某些食品添加剂

粮农组织/卫生组织食品添加剂联合专家委员会
第五十一次报告
1998年6月9 – 18日于日内瓦²

主要建议

1. 委员会使用正常的毒理学程序，评价了下列食品添加剂：两种酶制剂（ α -乙酰乳酸脱羧酶和麦芽糖生成淀粉酶）³，三种调味剂（反茴香醚，糠醛和薄荷醇），两种食物色素（由基因改良的枯草杆菌产生的姜黄素和核黄素），一类抛光剂（中度和低度粘性矿物油），一类防腐剂（二氧化硫和亚硫酸盐），一种甜味剂（甜菊糖苷），三种增稠剂（角叉菜胶，加工过的Eucheuma海藻和经酶水解的羧甲基纤维素钠），以及三种杂色物质或三类物质（ γ -环糊精；葡糖酸- δ -内酯和葡糖酸钙、镁、钾和钠盐；以及聚甘糖醇糖浆）。除糠醛和甜菊糖苷之外，为所有这些物质确定了每日允许摄入量或暂定每日允许摄入量。委员会为进行毒理评价的食品添加剂的特性和纯度制定了新的或修订的规格，并审议了另外40种食品添加剂的规格。

2. 委员会使用调味剂安全性评价程序，评价了属于七个化学类别的171种调味剂。根据毒理学、代谢和摄入量数据及其结构特征，委员会认为，除三种调味剂以外，其它的都不产生安全问题。由于需要进一步资料，或委员会认为它们不符合正在对之进行

1

《专家咨询团及专家委员会条例》规定，总干事应就专家委员会会议向执行委员会提交一份报告。报告应包括对各专家委员会报告涉及问题的看法及对采取后续行动的建议。

² 《世界卫生组织技术报告丛刊》，第891期，2000年。

³ 酶委员会名称分别为乙酰乳酸脱羧酶和葡聚糖1, 4- α -麦芽水解酶。

审议的这一化学类别，因此推迟了对这三种化合物的评价。委员会为这些调味剂以及其它两个化学类别的另外60种调味剂的特性和纯度制定了规格。

3. 对五种食品添加剂或五类食品添加剂（苯酸盐，叔丁对甲氧酚（BHA），叔丁对氧酚（BHT），亚硫酸盐和叔丁基化过氢醌（TBHQ））的国家摄入量评估进行了评价。委员会关于摄入量所提的建议正在由食品添加剂和污染物法典委员会用于制定其食品添加剂通用标准草案。

4. 作为委员会评价这些食品添加剂安全性基础的毒理学和相关资料的摘要已由卫生组织分别出版¹。规格已由粮农组织出版²。

对公共卫生政策的重要性

5. 委员会的工作强调了关于食品中所有化学品的危险性评估对公共卫生的重要性。它强调了程序的复杂性，其中包括：收集和分析所有相关数据；解释例如关于致癌性、基因毒性、生殖毒性和致畸性等的研究结果；由观察对动物的实验性试验推断对人类的影响；以及根据现有毒理学和流行病学数据评估对人类的危害。

6. 虽然所有会员国必须评估这些危害，但目前仅有几个科研机构可能从事这些评估；因此，重要的是向所有会员国提供涉及危害评估总体问题以及特定食品添加剂和污染物两个方面的有效信息。

7. 在制定国际食品标准时，食品法典委员会应用了该委员会的建议。这些标准仅用于已经该委员会评价并已确定每日允许摄入量（食品添加剂）或者已确定耐受摄入量或已评估毒力（污染物）的物质。这一条件确保国际贸易中食品商品严格达到安全标准。

对本组织规划的影响

8. 粮农组织/卫生组织食品添加剂联合专家委员会将继续评价食品中的化学品。2000—2001年安排召开四次委员会会议，两次针对食品添加剂和污染物，另两次针对食品中的兽药残留物。

9. 在管理食品法典委员会的粮农组织/卫生组织联合食品标准规划中，卫生组织是一个合作伙伴。专家委员会的工作对食品法典委员会的工作至关重要。

¹ 某些食品添加剂的安全性评价。世界卫生组织食品添加剂丛刊，第42期，1999年。

² 食品添加剂规格手册，增编之6。粮农组织粮食与营养文件，第52期，增编之6，1998年。

= = =