

关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的 食品添加剂品种名单（第一批）》的通知

（食品整治办[2008]3 号）

各省、自治区、直辖市人民政府办公厅及新疆生产建设兵团办公厅，卫生厅局，经委（经贸委、工业主管部门），公安厅局，监察厅局，农业（农牧、畜牧兽医、渔业）厅（局、委、办），商务主管部门，工商局，质量技术监督局，出入境检验检疫局，食品药品监督管理局：

为配合全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治工作的开展，经专项整治领导小组第一次会议研究决定，现将《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》印发给你们，供工作中参考。

附件：食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）

联 系 人：卫生部监督局 黄高平、谢立伟

联系电话：010-68792040、010-68792821

全国打击违法添加非食用物质和
滥用食品添加剂专项整治领导小组

（代 章）

二〇〇八年十二月十二日

附件：

食品中可能违法添加的非食用物质和
易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）

为配合打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治的开展，有针对性地打击在食品中违法添加非食用物质的行为，对食品添加剂超量、超范围使用进行有效监督管理，特提出部分食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）。

该名单仅为相关部门开展专项整治提供线索，并不能涵盖行业内存在的所有违法添加非食用物质和滥用食品添加剂问题。各食品安全监管部门在监督执法和处理案件过程中，要注意收集当地违法添加非食用物质和滥用食品添加剂的情况，报领导小组办公室及时增补相关信息，适时予以通报。

判定一种物质是否属于非法添加物，根据相关法律、法规、标准的规定，可以参考以下原则：

- 一、 不属于传统上认为是食品原料的；
- 二、 不属于批准使用的新资源食品的；
- 三、 不属于卫生部公布的食药两用或作为普通食品管理物质的；
- 四、 未列入我国食品添加剂（《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2007）及卫生部食品添加剂公告）、营养强化剂品种名单（《食品营养强化剂使用卫生标准》（GB14880-1994）及卫生部食品添加剂公告）的；
- 五、 其他我国法律法规允许使用物质之外的物质。

附表：1.食品中可能违法添加的非食用物质名单

2.食品加工过程中易滥用的食品添加剂品种名单

表 1 食品中可能违法添加的非食用物质名单（第一批）

序号	名称	主要成分	可能添加的主要食品类别	可能的主要作用	检测方法
1	吊白块	次硫酸钠甲醛	腐竹、粉丝、面粉、竹笋	增白、保鲜、增加口感、防腐	GB/T 21126-2007 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定；卫生部《关于印发面粉、油脂中过氧化苯甲酰测定等检验方法的通知》（卫监发[2001]159号）附件 2 食品中甲醛次硫酸氢钠的测定方法
2	苏丹红	苏丹红 I	辣椒粉	着色	GB/T 19681-2005 食品中苏丹红染料的检测方法高效液相色谱法
3	王金黄、块黄	碱性橙 II	腐皮	着色	
4	蛋白精、三聚氰胺		乳及乳制品	虚高蛋白含量	GB/T 22388-2008 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法 GB/T 22400-2008 原料乳中三聚氰胺快速检测液相色谱法
5	硼酸与硼砂		腐竹、肉丸、凉粉、凉皮、面条、饺子皮	增筋	
6	硫氰酸钠		乳及乳制品	保鲜	
7	玫瑰红 B	罗丹明 B	调味品	着色	
8	美术绿	铅铬绿	茶叶	着色	
9	碱性嫩黄		豆制品	着色	
10	酸性橙		卤制熟食	着色	
11	工业用甲醛		海参、鱿鱼等干水产品	改善外观和质地	SC/T 3025-2006 水产品中甲醛的测定
12	工业用火碱		海参、鱿鱼等干水产品	改善外观和质地	
13	一氧化碳		水产品	改善色泽	
14	硫化钠		味精		
15	工业硫		白砂糖、辣	漂白、防	

序号	名称	主 要 成 分	可能添加的 主要食品类 别	可 能 的 主 要 作 用	检测方法
	磺		椒、蜜饯、 银耳	腐	
16	工业染料		小米、玉米 粉、熟肉制 品等	着色	
17	罂粟壳		火锅		

表 2 食品加工过程中易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）

	食品类别	可能易滥用的添加剂品种或行为	检测方法
1	渍菜（泡菜等）	着色剂（胭脂红、柠檬黄等）超量或超范围（诱惑红、日落黄等）使用。	GB/T 5009.35-2003 食品中合成着色剂的测定 GB/T 5009.141-2003 食品中诱惑红的测定
2	水果冻、蛋白冻类	着色剂、防腐剂的超量或超范围使用，酸度调节剂（己二酸等）的超量使用。	
3	腌菜	着色剂、防腐剂、甜味剂（糖精钠、甜蜜素等）超量或超范围使用。	
4	面点、月饼	馅中乳化剂的超量使用（蔗糖脂肪酸酯等），或超范围使用（乙酰化单甘脂肪酸酯等）；防腐剂，违规使用着色剂超量或超范围使用甜味剂	
5	面条、饺子皮	面粉处理剂超量	
6	糕点	使用膨松剂过量（硫酸铝钾、硫酸铝铵等），造成铝的残留量超标准；超量使用水分保持剂磷酸盐类（磷酸钙、焦磷酸二氢二钠等）；超量使用增稠剂（黄原胶、黄蜀葵胶等）；超量使用甜味剂（糖精钠、甜蜜素等）	GB/T 5009.182-2003 面制食品中铝的测定
7	馒头	违法使用漂白剂硫磺熏蒸	
8	油条	使用膨松剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵）过量，造成铝的残留量超标准	
9	肉制品和卤制熟食	使用护色剂（硝酸盐、亚硝酸盐），易出现超过使用量和成品中的残留量超过标准问题	GB/T 5009.33-2003 食品中亚硝酸盐、硝酸盐的测定
10	小麦粉	违规使用二氧化钛、超量使用过氧化苯甲酰、硫酸铝钾	