



百胜食品安全简报

第 42 期

2016 年 8 月

- ▲ 国内外政策法规与政府监管动态
- ▲ 行业动态及热点问题播报
- ▲ 科学声音

主办：百胜餐饮集团中国事业部



目录

【国内外政策法规与政府监管动态】	2
食药总局关于印发食品生产许可审查通则的通知	2
中华人民共和国农业部公告 第 2438 号（发布实施中国兽药典（2015 年版））	2
关于印发遏制细菌耐药国家行动计划（2016-2020 年）的通知.....	3
【行业动态及热点问题播报】	4
2016 年国家食品安全风险监测质量管理技术规范工作研讨会在京召开	4
第二届国家农药残留标准审评委员会成立大会暨第一次全体会议在京召开	4
《2017 年国家食品污染物及有害因素监测计划》定稿会在无锡召开	5
【科学声音】	6
食药总局关于“莱克多巴胺”的科学解读	6
食药总局关于安赛蜜的科学解读	6
食药总局关于亚硝酸盐的科学解读	7
食药总局关于在食品中使用二氧化硫的科学解读	8
食药总局关于小龙虾的消费提示	9
巧克力检出矿物油，吃了就相当于吃油墨？	9

【国内政策法规与政府监管动态】

总局关于印发食品生产许可审查通则的通知

食药监食监一（2016）103号

2016年08月16日发布

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》等有关规定，国家食品药品监督管理总局组织制定了《食品生产许可审查通则》，现予印发，自2016年10月1日起施行。

地方各级食品药品监督管理部门要严格按照《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则》规定的程序和要求，进一步优化许可流程，提高许可效率，加强监督管理。《食品生产许可审查通则》实施过程中遇到的问题，请及时报告总局。

食品药品监管总局

2016年8月9日

详细链接：<http://www.sfda.gov.cn/WS01/CL1633/163080.html>

中华人民共和国农业部公告 第2438号（发布实施中国兽药典（2015年版））

根据《兽药管理条例》规定，我部组织完成《中华人民共和国兽药典（2015年版）》（以下简称《中国兽药典（2015年版）》）一部、二部、三部的编制工作，现予发布，自2016年11月15日起施行。现就有关事宜公告如下。

一、《中国兽药典（2015年版）》是兽药研制、生产（进口）、经营、使用和监督管理活动应遵循的法定技术标准。

二、《中国兽药典（2015年版）》包括凡例、正文及附录。自《中国兽药典（2015年版）》施行之日起，原历版兽药典、兽药国家标准（化学药品、中药卷，第一册）及农业部公告等收载、发布的同品种兽药质量标准同时废止。

三、《中国兽药典（2015年版）》收载品种未收载的制剂规格（已废止的除外），质量标准按照《中国兽药典（2015年版）》收载品种相关要求执行，规格项按照原批准证明文件执行。

四、下列标准继续有效，但应执行《中国兽药典（2015年版）》相关通用要求。

（一）《中国兽药典（2015年版）》未收载品种且未公布废止的兽药国家标准；

（二）经批准公布的兽药变更注册标准且《中国兽药典（2015年版）》未收载的兽药国家标准。

五、2016年11月15日起申报兽药产品批准文号的企业和兽药检验机构应按照《中国兽药典（2015年版）》要求进行样品检验，并在兽药检验报告上标注《中国兽药典（2015年版）》兽药质量标准。此前申报的，兽药检验报告标注的执行标准可为原兽药质量标准，也可标注《中国兽药典（2015年版）》兽药质量标准。

六、2016年11月15日（含）前生产的相应兽药产品可按原兽药标准进行检验，并在产品有效期内流通使用。

七、各级兽医管理部门应积极做好《中国兽药典（2015年版）》宣传贯彻和实施工作，及时收集和反馈相关问题和意见。中国兽药典委员会应及时答复各地反映的有关问题，做好技术指导工作。

八、兽药企业应认真执行《中国兽药典（2015年版）》，不断提高兽药产品质量控制水平。

特此公告。

附件：1.《中国兽药典（2015年版）》兽药产品通用名称变更目录

2.废止标准目录

3.废止规格目录

农业部

2016年8月23日

详细链接：http://www.moa.gov.cn/govpublic/SYJ/201608/t20160829_5256200.htm

关于印发遏制细菌耐药国家行动计划（2016-2020年）的通知

国卫医发〔2016〕43号

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团卫生计生委（卫生局）、发展改革委、教育厅（教委、教育局）、科技厅（委、局）、工业和信息化主管部门、财政厅（局）、国土资源厅（局）、环境保护厅（局）、农业（农牧、农村经济、畜牧兽医）厅（委、局）、文化厅（局）、新闻出版广电局、食品药品监督管理局、中医药管理局，解放军各大单位卫生部门：

为积极应对细菌耐药带来的挑战，提高抗菌药物科学管理水平，遏制细菌耐药发展与蔓延，维护人民群众身体健康，促进经济社会协调发展，国家卫生计生委等14部门联合制定了《遏制细菌耐药国家行动计划（2016-2020年）》（以下简称《行动计划》，可从国家卫生计生委医政医管栏目下载）。现印发你们，请结合各地、各部门的工作实际认真组织实施，切实落实各项政策和保障措施，保证《行动计划》目标如期实现。

国家卫生计生委 国家发展改革委
教育部 科技部
工业和信息化部 财政部
国土资源部 环境保护部
农业部 文化部
新闻出版广电总局 食品药品监管总局

详细链接:

<http://www.nhfp.gov.cn/yzygj/s3593/201608/f1ed26a0c8774e1c8fc89dd481ec84d7.shtml>

【行业动态及热点问题播报】

2016年国家食品安全风险监测质量管理技术规范工作研讨会在京召开

为更好地规范国家食品安全风险监测质量管理工作，提升风险监测质量管理水平，我中心于8月31日在北京广西大厦召开了2016年国家食品安全风险监测质量监督技术方案及质量管理技术规范工作研讨会。来自评估中心监测部、检定中心不同部门的研究人员及全国十一个省级监测中心的多名代表参加了会议。会议由中心质管办李业鹏主任主持，食品评估中心张旭东副主任和李宁主任助理出席会议。

张旭东副主任强调了质量管理在风险监测工作中的重要性，他希望通过本次研讨会，深入研究质量管理工作如何与监测工作相融合，如何通过质量管理工作去评价和考核监测工作，通过质量管理技术规范的制定和发布，进一步规范质量管理工作，解决在监测的质量管理中“目的”、“依据”和“怎么做”的问题。

李宁主任助理指出，监测工作质量保证必须在领导重视、全员参与下方能实现，希望大家一如既往地支持风险监测和质量管理工作。

会议围绕《风险监测工作手册（监测质量管理要求）》、《国家食品安全风险监测质量监督技术规范（SOP层面）》、《国家食品安全风险监测（内部审核技术规范）》等规范讨论稿，并结合各地风险监测质量管理具体情况、从事质管工作多年的经验、对质量管理技术规范的认识及期望等，对相关技术规范应该发挥的作用、涵盖的内容等进行深入探讨，拟定了质量管理技术规范的架构及提纲，以及编写技术规范修订稿的分工。

与会代表普遍认为，此次会议针对性强，质量管理技术规范在今后的工作中，对相关人员统一认识，解决工作困惑，提高监测质量管理水平，必将起到积极的推动作用。

详细链接:

<http://www.cfssa.net.cn/Article/News.aspx?id=870EFC3A0B24D1CD6E689F65038C1D218A9B96E7B06C100B>

第二届国家农药残留标准审评委员会成立大会暨第一次全体会议在京召开

8月17-18日，农业部在京召开第二届国家农药残留标准审评委员会成立大会暨第一次全体会议。本届委员会由53名专家委员以及卫生、质检、食药、粮食、国标委、认监委和中消协等7个单位委员组成。成立大会上，宣读了《农业部关于成立第二届国家农药残留标准审评委员会的通知》，向委员代表颁发了聘书。受主任委员、农业部种植业管理司司长曾衍德委托，副主任委员陈友权讲话。会议由副主任委员、农业部农药检定所所长周普国主持。

成立大会总结了第一届委员会的工作成效和经验，分析了当前面临的形势与任务，明确了第二届委员会的目标任务和有关要求。会议认为，自2010年第一届委员会成立以来，在全体委员和有关部门的共同努力下，我国农药残留标准制定工作扎实推进，取得了显著成效。农业部组织

制定了 387 种农药在 284 种农产品中 5450 项残留限量标准，使我国农药残留标准数量比之前的 870 项增加了 4580 项，为推进农业标准化生产和加强农产品质量安全监管提供了强力支撑。

会议指出，第一届委员会积极探索，建立工作机制和技术规范，研究标准体系建设规划，夯实了农药残留标准制定工作基础。一是规范标准制定，实现原理、程序、方法与国际接轨。制定了《食品中农药残留风险评估指南》、《食品中农药最大残留限量制定指南》和《农药每日允许摄入量制定指南》等技术规范。茶叶中茚虫威等 8 项限量标准上升为国际食品法典标准。同时，已颁布实施的 3650 项限量标准全部经过 WTO/SPS 通报评议。二是完善标准体系，增强标准的系统性和配套性。清理整合 17 部食品中农药残留限量标准，形成统一的食物中农药残留强制性国家标准。清理修订 413 部食品中农药残留检测方法标准，基本解决了鲜食农产品农药残留限量标准严重不足及检测方法与标准不配套的问题。三是编制工作规划，增强标准制定的前瞻性和计划性。编制了《加快完善我国农药残留标准体系的工作方案（2015-2020）》，明确到“十三五”末，我国农药残留限量标准数量将达到 1 万项，形成基本覆盖主要农产品的完善配套的农药残留标准体系。

会议强调，制定和完善农药残留标准是确保农产品质量安全的重要抓手。要增强创新、协调、绿色、开放、共享的发展理念，进一步做好农药残留标准制修订工作，严把技术评审关口，为加强农药残留监控贡献智慧和力量。一是明确目标任务。力争到 2020 年，我国农药残留限量标准及其配套检测方法标准达到 10000 项以上，实现“生产有标可依、产品有标可检、执法有标可判”的目标。二要搞好“两个衔接”。做到农药登记和残留标准制定的同步衔接，国家标准和国际标准的合理衔接。三要强化“三个注重”。更加注重标准的科学性、针对性、保护性，开展有针对性的风险监测评估研究，增强标准对农业产业安全的保护作用。

在第一次全体会议上，委员会副主任委员、山西农科院院长乔雄梧和秘书长、农业部农药检定所总农艺师季颖分别解读了《食品中农药残留风险评估指南》《食品中农药最大残留限量制定指南》和《国家农药残留标准审评委员会章程》等文件。审议了《食品中 2，4-滴二甲铵盐等 101 种农药 240 项最大残留限量》（送审稿），通过了 99 种农药 233 项最大残留限量。会议由委员会副主任委员乔雄梧主持，副主任委员周普国作总结讲话

详细链接：<http://www.chinapesticide.gov.cn/zwdt4xw/5733.jhtml>

《2017 年国家食品污染物及有害因素监测计划》定稿会在无锡召开

《2017 年国家食品污染物及有害因素监测计划》定稿会于 2016 年 9 月 1-2 日在江苏省无锡市召开，来自北京、河北、上海、黑龙江、甘肃、四川、湖北、广东、浙江和江苏等省卫生计生委食品处和省级疾控中心专家共计 40 余人参加会议。食品评估中心张旭东副主任、国家卫生计生委食品司张凤处长出席会议。

食品评估中心风险监测部汇报了 2017 年国家食品污染和有害因素监测计划的起草过程、征集意见及采纳情况、专家研讨的主要意见、重点监测内容和任务分配等情况。为保障监测工作的科学性、连续性和可操作性，风险监测部起草了“十三五”期间食品污染和有害因素监测重点项目的规划。与会专家对 2017 年监测计划的科学性和可操作性进行了深入讨论，从监测地区选择、项目实施必要性、样品采集和任务分配的合理性以及质量控制等内容提出了针对性建议。

会议还针对当前监测工作中遇到的困难、基层监测技术机构在监测工作中的地位和作用、培训工作如何开展以及监测工作发展方向等问题进行了深入的讨论和交流。

详细链接：

<http://www.cfssa.net.cn/Article/News.aspx?id=1B40E3D654B2A79031AC5544603FF374705F2FBE17B8082D>

【科学声音】

食药总局关于“莱克多巴胺”的科学解读

王守伟 中国肉类食品综合研究中心主任、北京食品科学研究院院长、教授级高工
徐幸莲 南京农业大学食品科技学院院长、教授、博士生导师
徐士新 中国兽医药品监察所安全评价室主任、研究员
李春保 南京农业大学食品科技学院教授、博士生导师
李莹莹 中国肉类食品综合研究中心主任工程师

一、背景信息

近日，食品安全监督抽检发现了个别猪肉制品中检测出莱克多巴胺。那么，莱克多巴胺究竟是什么物质？为什么在牲畜饲养过程中会使用该物质？食用含有此物质的肉品会对人体健康造成哪些伤害？国内外对此有哪些相关的法规和标准？本期为您解读。

二、专家观点

- (一) 莱克多巴胺是一种 β -兴奋剂类化合物，属于第二代瘦肉精。
- (二) 目前世界各国对莱克多巴胺在养殖业的适用范围的规定不尽相同。
- (三) 我国禁止生产、销售和在动物养殖中使用莱克多巴胺。

三、专家建议

(一) 从源头上进行把控，将肉类安全风险降至最低。
畜牧养殖者应在源头上严格禁止莱克多巴胺在养殖中的使用。加强对饲料生产流通过程的监控，以及对猪、牛、羊等养殖场的管理，推广简便、快捷、准确的检测方法。

(二) 监管部门加强对进口肉类产品的监管。
鉴于近年来我国畜肉进口量逐年增加，监管部门应在严控国内肉制品质量的同时，加强对进口肉类产品药物残留的监督抽查，严禁不合格肉类产品进入我国。

(三) 消费者要理性认识肉品的安全问题。
食品药品监管总局 2014、2015 年肉及肉制品的抽检合格率为 96.6%，对抽检不合格的产品，特别是检出莱克多巴胺的个别批次产品都要求有关单位及时采取下架等措施，同时进行追根溯源，严格查处。消费者应理性看待肉品安全问题，注重从正规渠道采购。同时，要关注本级食品药品监管部门公布的抽检结果，不要购买监管部门公布的抽检不合格产品。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1679/161342.html>

食药总局关于安赛蜜的科学解读

曹雁平，北京工商大学食品学院教授
于景华，天津科技大学食品工程与生物技术学院教授

一、背景信息

近期，食品安全监督抽检发现话梅、脆梅等部分凉果类产品检出安赛蜜。那么，安赛蜜究竟是什么？对人体健康有何影响？在食品工业中如何应用？有哪些相关的法规标准？本期为您科学解读。

二、专家观点

- (一) 安赛蜜是目前世界上稳定性最好的甜味剂之一。
- (二) 安赛蜜在食品工业中应用广泛。
- (三) 按照标准规定合理使用安赛蜜不会对人体健康造成危害。

三、专家建议

(一) 食品和安赛蜜生产企业都要严格遵守相关标准法规。相关食品生产企业应严格遵守 GB2760 的要求，在达到预期效果的前提下尽可能降低安赛蜜在食品中的使用量，不可超范围、超限量使用，并按照 GB 7718 的规定进行规范标识。同时,安赛蜜生产企业也要严格遵守相关标准法规，产品必须符合 GB25540 的质量规格要求。生产含安赛蜜的复配甜味剂企业也必须达到相应国家标准的要求。

(二) 相关监管部门应加大对安赛蜜标准与法规的宣贯力度，同时加强监管。应通过不同的途径积极推广普及安赛蜜有关科学知识，提高消费者的辨别能力。同时，加大监管力度，严厉处罚超范围、超限量使用安赛蜜的违法行为。

(三) 消费者在购买食品之前，应关注食品标签，注重合理膳食。建议消费者从正规渠道购买产品，在选择食品之前，可以通过研读食品标签辨认该食品中是否添加了安赛蜜。对于嗜好甜食的消费者，尤其是糖尿病患者，建议在合理膳食、均衡营养、控制总能量摄入的基础上，可考虑使用安赛蜜替代部分糖或全部添加糖的食品。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1679/161343.html>

食药总局关于亚硝酸盐的科学解读

赵云峰 国家食品安全风险评估中心化学实验室主任，研究员
马冠生 北京大学公共卫生学院教授
陈芳 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授
曹雁平 北京工商大学食品学院教授

一、背景信息

入夏以来，食物中毒报告呈上升趋势，其中一项主要原因是食用亚硝酸盐超标的卤肉制品、凉拌菜等引起食物中毒。那么，亚硝酸盐是什么？如何引起食物中毒的发生？有何相关标准和法规？消费者和相关食品生产经营者应如何防范亚硝酸盐导致的食物中毒？本期为您解答。

二、专家观点

- (一) 亚硝酸盐是自然界中普遍存在的一类含氮无机化合物，可作为食品添加剂应用于肉制品中。
- (二) 我国及世界各国对亚硝酸盐在食品中的使用限量及残留量均有明确规定。
- (三) 人体过量摄入亚硝酸盐可导致中毒甚至死亡。
- (四) 常见的亚硝酸盐致食物中毒的原因。

三、专家建议

(一) 食品生产经营企业应严格遵守相关的法律法规。

食品生产加工企业在使用亚硝酸盐时，应严格遵守国家相关规定，并设置专门场所保管，严格标记和使用管理。在遵循相关标准的前提下，通过原料控制、生产规范等有效措施，来降低食品中亚硝酸盐的含量。

(二) 餐饮服务单位应严格遵守相关规定，谨防食品安全问题的发生。

餐饮服务单位应严格执行禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐的相关规定，特别要严格监控熟肉制品的制作过程和贮存环境条件，从根本上杜绝误食的可能性。

(三) 监管部门加强对亚硝酸盐生产和使用的管理。

食品安全监管部门应加强对亚硝酸盐的生产、流通环节的监管，严禁餐饮服务单位购买、贮存亚硝酸盐，严禁使用工业用盐，防止亚硝酸盐食物中毒事件的发生。

(四) 消费者应加强自我防护意识，防止误食亚硝酸盐引发的食物中毒。

建议消费者购买正规渠道销售的食盐。要注意食用新鲜蔬菜，不食用存放过久或变质的蔬菜。吃剩的熟菜不可在高温下存放过久，饭菜最好现做现吃。尽量不用“苦井水”煮饭，不得不用时，应避免长时间存放。此外，在食用加工肉制品、咸菜等食品时，可搭配富含维生素 C、茶多酚等成分的食物，以降低可能含有的亚硝酸盐的毒性。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1679/163400.html>

食药总局关于在食品中使用二氧化硫的科学解读

陈芳 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授

郭剑雄 国家糖业质量监督检验中心、全国制糖标准化技术委员会教授级高工

曹雁平 北京工商大学食品学院教授

一、背景信息

食品药品监管部门抽检发现部分蔬菜、水果制品、白砂糖等二氧化硫含量超标。那么，二氧化硫究竟是什么？如何应用于食品工业中？对人体健康是否有危害？是否可以应用于果蔬制品、白砂糖及相关制品中？国内外对此有哪些相关的法规标准？本期为您解读。

二、专家观点

(一) 二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，在食品工业中发挥着护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。

(二) 按照标准规定合理使用二氧化硫不会对人体健康造成危害，但长期超限量接触二氧化硫可能导致人类呼吸系统疾病及多组织损伤。

(三) 国际多个国家和地区二氧化硫的使用限量及残留量均有明确规定。

(四) 我国相关标准和法规明确了可以使用二氧化硫的食品类别及相应的使用限量和残留量。

三、专家建议

(一) 食品生产企业要严格遵守相关标准法规。

相关食品生产企业应严格遵守 GB2760 的要求，在达到预期效果的前提下尽可能降低二氧化硫在食品中的使用量，不可超范围、超限量使用，更不可违规添加。积极通过革新工艺，采用新技术，从技术、工艺上控制褐变、有害微生物的污染和繁殖，减少含硫食品添加剂的使用量。如果在食品中添加了二氧化硫，生产企业应按照 GB7718 的规定进行规范标识。

(二) 监管部门需进一步加强对食品添加剂使用的监管。

建议相关监管部门进一步加强对食品添加剂使用标准等相关规定的宣传力度，同时加大监管力度，对于超限量、超范围使用二氧化硫的企业应给予严厉处罚。

(三) 消费者应树立正确的消费观，认真研读食品标签。

消费者要以正确心态选购食品，避免过度追求食品的外观，如色泽过分鲜亮的黄花菜、雪白的银耳等。此外，食品标签体现了该食品的名称、配料、食品添加剂等信息，按照 GB7718 的规定，生产企业如果在食品中添加了二氧化硫就应该在食品标签上标识。消费者在选择食品之前，可以通过研读食品标签辨认该食品中是否添加了二氧化硫。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1679/163648.html>

食药总局食药总局关于小龙虾的消费提示

当前正值小龙虾的消费旺季，食品药品监管总局提示消费者食用小龙虾时注意：

一、食用小龙虾应注意从正规渠道购买，不要自行捕捞；不要食用野生小龙虾。

二、烹饪前清洗干净，烹饪过程要烧熟煮透。不要加工死亡、感官异常或味道不新鲜的小龙虾；不要食用小龙虾的头和内脏。消费者在餐馆就餐时，要选择持有食品经营或餐饮服务许可证、正规卫生的餐馆并索要发票或收据。

三、一次食用小龙虾要适量，增加食物多样性。

四、如果进食小龙虾后出现全身或局部肌肉酸痛等症状，应及时就医，并主动告诉医生相关情况。

五、食品生产经营者特别是餐饮服务提供者要严把原辅料进货关，保证小龙虾新鲜合格，来源正规合法。严格落实进货查验和查验记录制度。

详细链接：<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL0051/162800.html>

巧克力检出矿物油，吃了就相当于吃油墨？

陈君石，国家食品安全风险评估中心研究员，中国工程院院士。

王静，北京工商大学食品学院教授。

甜食对孩子们来说总有独特的魅力，很多家长也会给孩子们买各种各样的糖果，巧克力就是最爱。最近有媒体报道，德国一家民间食品监察组织 Foodwatch 对当地 20 款糖果产品进行了检测，结果发现某品牌的巧克力产品中存在“致癌物质”——矿物油。消息在国内迅速造成轩然大波，大量媒体报道称吃巧克力相当于吃油墨，会致癌、影响孩子的健康。这让身在中国的妈妈们忧心忡忡，还能给孩子吃巧克力吗？

矿物油是个啥？

矿物油既有工业用途，如用于，汽油、柴油等；也有在食品中应用的，如食品中使用的石蜡。在食品工业中，有些矿物油产品也可以作为食品添加剂使用。联合国食品添加剂联合专家委员会（JECFA）对食品级矿物油做过详实的安全性评价，确定了某些矿物油可用于食品。欧盟和美国均允许矿物油作为食品添加剂使用，比如，欧盟允许使用于可可、巧克力制品以及其他糖果制品，包括口气清新类糖果、口香糖。美国也允许矿物油在糖果、焙烤食品、大米等食品中使用。在我国“食品添加剂使用安全标准 GB2760-2014”中，矿物油在表 C.2 需要规定功能和实用范围的加工助剂名单中，英文名称 mineral oil；功能是用作消泡剂、脱模剂、防粘剂、润滑剂；使用范围是发酵工艺、糖果、薯片和豆制品的加工工艺。

矿物油为何会进入巧克力？

除了作为食品添加剂添加之外，食品中存在的矿物油可能来源于食品包装、印刷油墨和润滑剂。巧克力中有矿物油，最可能的途径还是通过印刷油墨经过包装材料进入到食品原料和食品中的。试想一下，我们吃的巧克力等糖果都会用各种包装纸包装，包装纸上又会用油墨印刷上好看的图案，所以，这些油墨中的矿物油也难免会进入食品中。

矿物油安全吗？

大家最更关心的还是矿物油的安全性。首先，应该强调的是，尽管矿物油可以有意的或无意的进入我们的食品，但是在食品中能检出矿物油的还是少数，而且一般含量都不高。

其次，矿物油是可以作为食品添加剂使用的。比如，白油（石蜡）也是矿物油大家族中的一

员。而世界上很多国家，如美国、欧洲和我国，都允许它作为食品添加剂使用。与其他允许使用的食品添加剂一样，只要是符合国家标准、合理使用矿物油都是安全的，可以放心。

还能放心吃巧克力吗?

家长最关心的还是孩子的健康。还能放心吃巧克力吗?

只要按照良好生产规范生产出的合格的产品，通常是不会有什么安全问题，消费者可以放心食用。

具体到此次媒体报道中的巧克力产品，并未提及具体是哪些芳香烃物质，但含量最高的是含有 6.8mg/kg 的 MOSH 和 1.2mg/kg 的 MOAH，我们参考欧盟定的 AID 值 12 mg/kg • bw,一个体重 20 千克的 5-7 岁孩子，要超过 ADI 的安全限，则每天要吃 30 千克这种巧克力，而一般人一天之内根本不可能吃这么多巧克力。所以，大家并不用太担心。

当然，巧克力吃的太多，必然会影响孩子的膳食平衡，对于培养孩子健康的饮食习惯是非常不利的。

详细链接：<http://www.chinafic.org/html/huati/2728.html>