

食品添加剂被誉为现代工业的灵魂，适量合理的使用食品添加剂可以改善食品色、香、味等品质，延长食品原料乃至成品的保质保鲜期。但近十年来，有关食品添加剂与非法添加剂的安全问题屡见不鲜，如染色馒头事件，三聚氰胺奶粉事件等。特别是最近几年来，食品添加剂的公众形象极为恶劣，已被推上了食品安全的风口浪尖，因此世界各国食品安全法律对添加剂的种类和限量进行了不同的规定。

## 违法使用添加剂情况

但按国家的标准，使用一定量食品添加剂是安全，滥用食品添加剂将对身体产生危害，甚至会致癌、致畸。目前存在的问题主要有以下 4 种情况：

- 1、使用未经国家批准使用或禁用的添加剂品种。
- 2、添加剂使用超出规定用量。
- 3、添加剂使用超出规定范围。
- 4、使用工业级代替食品级的添加剂。

## 食品添加剂检测标准

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

GB/T 19681-2005 食品中苏丹红染料的检测方法高效液相色谱法

GB/T 22388-2008 原料乳与乳制品中三聚氰胺检测方法

SC/T 3025-2006 水产品中甲醛的测定

GB/T 20188-2006 小麦粉中溴酸盐的测定离子色谱法

GB T5009.20-2003 食品中有机磷农药残留的测定

GB-T22286-2008 动物源性食品中多种  $\beta$ -受体激动剂残留量的测定

GB/T 21311-2007 动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法