



## 欧洲食品安全局降低苋菜ADI值

<http://www.firstlight.cn> 2010-07-29

欧洲食品安全局（EFSA）添加剂科学小组ANS于近日完成了对食品色素苋菜红(E123)的安全评估，并对所有在欧盟使用的偶氮染料进行了重新评估。这些科学意见将有助于欧盟风险管理人员对食品添加剂的决定。

苋菜红是一种红色的偶氮染料，被用作食品色素在餐前饮料和鱼子中使用。在评估了所有毒性数据后，小组得出结论，该色素不具有遗传性（不破坏细胞中的遗传物质），也不会致癌。同时，小组降低了1984年由食品科学委员会设定的容许日摄入量（ADI）0-0.8毫克/千克 每天和粮农组织/世界卫生组织（FAO/WHO）设定的0-0.5毫克/千克每天，将ADI值改为0.15毫克/千克 每天。

小组注意到，虽然成年人的暴露量远远低于ADI值，但是摄取过量的餐前饮料或含有苋菜红的酒类会导致ADI超过标准。而儿童接触到的暴露量仅为ADI值的三十分之一。

为了与欧盟委员会的要求相一致，EFSA开始对食品色素进行评估作为对于食品添加剂安全评估的一部分，要求EFSA优先考虑偶氮染料的研究，且发现某些混合物色素（包括5种偶氮染料）以及与苯甲酸钠防腐剂与儿童多动症有关。

[存档文本](#)