

食品规范情况说明书 (29)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
第 2-401.11 章

添加剂。

(1) “食品添加剂” 的含义参见《联邦食品、药品和化妆品法》§ 201(s) 和 21 CFR 170.3(e)(1) 中的规定。

(2) “着色剂” 的含义参见《联邦食品、药品和化妆品法》§ 70.3 (f) 中的规定。

3-202.12 添加剂。

食品中不得含有未经批准的食品添加剂或超过 21 CFR 170-180 中规定的食品添加剂含量的添加剂；超过 21 CFR 181-186 中规定含量，通常认为是安全的或事先批准的物质；以及超过 9 CFR 第 C 子部分第 424.21(b) 节“食品成分和辐射源”中规定含量的物质，或超过 40 CFR 180 “容差”中为食品中的农药化学药品规定的农药残留，以及例外情况。P

公共卫生 原因：

食品添加剂是直接或间接成为食品成分的物质。必须严格管制，因为添加过量可能会对消费者有害。无意中产生的污染物或残留物也会进入食品供应渠道。根据毒性研究和食用量估算，通过风险评估确定这些化学品的容差或安全限值。

食品和着色剂的使用必须符合联邦食品或着色剂法规、有效的食品接触通知或法规豁免阈值。此类法规、通知和豁免通常由三部分组成：物质的特性、规格（包括纯度或物理性质），以及使用条件限制。为了使食品或着色剂的使用符合要求，必须符合以下三个标准。

所有进入餐厅的食品必须来自经批准的来源。您从商业供应商处购买的大多数食品和着色剂通常被认为是安全的，即 GRAS。例如盐、胡椒和肉桂。[21 CFR 170-186](#) 中有一份 GRAS 物质清单，其中列出了食品的名称以及可以使用的数量。令人惊讶的是，允许使用一些添加剂，比如味精（许多人认为味精不安全）。着色剂，如红色食用色素，只要遵守说明，也可以使用。

这些产品中有许多由美国食品和药物管理局 (FDA) 根据具体情况批准用于特定用途。例如，如果将螺旋藻用作着色剂，则允许在加工环境中少量使用。但螺旋藻粉不能作为一种配料添加到咖啡馆的冰沙中。另一个例子是椰壳活性炭，尽管由经批准的食品（椰子）制成，仍被禁止使用。

这些类型的区别可能导致难以确定哪些产品允许作为添加剂，哪些不允许作为添加剂。因此，除非制造商能够出具食品安全与应用营养中心 (CFSAN) 或美国食品和药物管理局 (FDA) 的信函，说明其产品获批为添加剂，否则不允许在食品厂中使用。有关添加剂的更多信息，请访问：<https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/determining-regulatory-status-food-ingredient>。

添加剂

目前未经 FDA 批准的一些添加剂包括：

- 活性炭/木炭
- 卡瓦粉（不能添加到食品中，但根可以泡茶）
- 亚硝酸盐/硝酸盐（无需变更，确保其使用量适当）
- 打算生食的新鲜水果和蔬菜上的亚硫酸盐
- Kratom（任何形式）
- 蓝莲花（蓝睡莲、神圣蓝睡莲）
- 标签不正确/未贴标签的产品



“天然”或“有机”产品不会自动获批用作食品配料

一些获批直接添加到食品中的产品包括：

- MCT 椰子油
- 俄勒冈州制造商提供的 CBD 油（其他州的产品必须证明其符合俄勒冈州要求）

经营者不得对添加到食品中的任何产品发表健康声明，如“减轻焦虑”或“降低血压”。

食品厂可以销售原始完整包装的补充剂，但不得直接添加到食品中。