

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #29

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAD 333-150-0000, CHƯƠNG 2-401.11

Chất phụ gia.

(1) “Chất phụ gia” có ý nghĩa được nêu trong Đạo luật Liên bang về Thực phẩm, Thuốc, và Dược phẩm § 201(s) và 21 CFR 170.3(e)(1).

(2) “Chất phụ gia màu” có ý nghĩa được nêu trong Đạo luật Liên bang về Thực phẩm, Thuốc, và Dược phẩm, § 70.3(f).

3-202.12 Chất phụ gia.

Thực phẩm không được chứa chất phụ gia thực phẩm không được phê chuẩn hoặc chất phụ gia vượt quá lượng như quy định trong mục 21 CFR 170-180 liên quan đến chất phụ gia thực phẩm, thường được công nhận là an toàn hoặc các chất bị xử phạt trước đó vượt quá lượng như quy định trong mục 21 CFR 181-186, các chất vượt quá lượng như quy định trong mục 9 CFR Tiêu phân C Phần 424.21 (b) Thành phần thực phẩm và nguồn bức xạ, hoặc dư lượng thuốc trừ sâu vượt quá quy định nêu trong mục 40 CFR 180 Dung sai đối với hóa chất trừ sâu trong thực phẩm và các trường hợp ngoại lệ. P

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Chất phụ gia thực phẩm là những chất trở thành thành phần của thực phẩm một cách trực tiếp hoặc gián tiếp. Chúng phải được quản lý chặt chẽ vì lượng quá nhiều có thể gây hại cho người tiêu dùng. Các chất bản hoặc dư lượng không chủ ý cũng có thể lấy vào nguồn cung cấp thực phẩm. Dung sai hoặc giới hạn an toàn được chỉ định cho các hóa chất này được xác định bằng các đánh giá đánh giá rủi ro dựa trên các nghiên cứu độc tính và ước tính mức tiêu thụ.

Chất phụ gia thực phẩm và chất phụ gia màu phải được sử dụng tuân theo quy định về thực phẩm hoặc chất phụ gia tạo màu của liên bang, thông báo tiếp xúc với thực phẩm có hiệu lực hoặc ngưỡng miễn quy định. Các quy định, thông báo và miễn trừ như vậy thường bao gồm ba phần: *nhận dạng chất, thông số kỹ thuật* bao gồm độ tinh khiết hoặc đặc tính vật lý và *giới hạn* về điều kiện sử dụng. Để việc sử dụng thực phẩm hoặc chất phụ gia tạo màu được tuân thủ, việc sử dụng phải tuân thủ cả ba tiêu chí.

Tất cả thực phẩm đưa vào nhà hàng phải đến từ các nguồn đã được phê chuẩn. Hầu hết các chất phụ gia tạo màu và thực phẩm mà bạn mua từ nhà cung cấp thương mại thường được Công nhận là An toàn hoặc GRAS. Ví dụ như muối, tiêu và quế. Có một danh sách các chất GRAS trong mục [21 CFR 170-186](#), trong đó liệt kê tên của các loại thực phẩm cũng như số lượng có thể được sử dụng. Có một số chất phụ gia đáng ngạc nhiên được cho phép, như bột ngọt (mà nhiều người cho rằng không an toàn khi ăn). Các chất phụ gia tạo màu, như màu thực phẩm màu đỏ, cũng được phép sử dụng miễn là tuân theo các hướng dẫn.

Nhiều sản phẩm trong số này được Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (Food and Drug Administration, FDA) phê duyệt theo từng trường hợp cụ thể để sử dụng. Ví dụ, nếu tảo xoắn được sử dụng như một chất phụ gia tạo màu, thì loại tảo này được phép sử dụng với một lượng nhỏ trong môi trường chế biến. Nhưng bột tảo xoắn không được phép thêm vào trong sinh tố tại quán cà phê. Một ví dụ khác là than dừa, bị cấm mặc dù nó được tạo ra từ một loại thực phẩm đã được phê chuẩn (dừa).

Những kiểu phân biệt này có thể gây khó khăn cho việc xác định sản phẩm nào được phép làm chất phụ gia và sản phẩm nào không được phép. Do đó, trừ khi nhà sản xuất có thể đưa ra một lá thư từ Trung tâm An toàn Thực phẩm và Dinh dưỡng Ứng dụng (Center for Food Safety and Applied Nutrition, CFSAN) hoặc FDA cho biết sản phẩm của họ được phê chuẩn là một chất phụ gia, sản phẩm đó không được cấp để sử dụng trong một cơ sở dịch vụ ăn uống. Để biết thêm thông tin về chất phụ gia, hãy truy cập trang: <https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/determining-regulatory-status-food-ingredient>.

Chất phụ gia

Một số chất phụ gia **không** được FDA chấp thuận tại thời điểm này bao gồm:

- Than hoạt tính/ than củi
- Bột kava (không thể được bổ sung vào thức ăn, nhưng có thể ủ cả rễ làm trà)
- Nitrit/ nitrat (không có phương sai để đảm bảo rằng chúng đang được sử dụng với lượng thích hợp)
- Sulfite trên trái cây tươi và rau được dùng để ăn sống
- Kratom (hay Mitragyna Speciosa, một loài cây có nguồn gốc từ Đông Nam Á), dưới bất kỳ hình thức nào
- Blue Lotus (hoa súng xanh, hoa súng xanh thiêng)
- Sản phẩm được dán nhãn/ không dán nhãn không đúng cách



Các sản phẩm “tự nhiên” hoặc “hữu cơ” không được tự động phê chuẩn để sử dụng làm nguyên liệu thực phẩm

Một số sản phẩm **được** phê chuẩn để thêm trực tiếp vào thực phẩm là:

- Dầu dừa MCT
- Dầu CBD từ các nhà sản xuất ở Oregon (sản phẩm từ các tiểu bang khác phải được chứng minh là đáp ứng các yêu cầu của Oregon)

Các nhà điều hành không được đưa ra các tuyên bố về sức khỏe, chẳng hạn như “giảm lo lắng” hoặc “giảm huyết áp” cho bất kỳ sản phẩm nào họ bổ sung vào thực phẩm.

Các cơ sở có thể bán các chất bổ sung đóng gói trong bao bì ở dạng nguyên vẹn, nhưng không thể bổ sung các chất đó trực tiếp vào các mặt hàng thực phẩm.