国家卫生计生委办公厅关于通报亚麻籽适用标准的函国卫办食品函〔2017〕1259号

质检总局、食品药品监管总局办公厅：   
　　经研究，直接食用的亚麻籽适用《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）。同时，宜在标签标示“熟制后食用”等类似消费提示。

　　附件：食用亚麻籽研究情况

国家卫生计生委办公厅   
2017年12月21日

附件：

**食用亚麻籽研究情况**

**一、关于亚麻籽**  
　　亚麻（Linum usitatissimum L.），又称胡麻，属亚麻科亚麻属一年或多年生草本植物，是世界十大油料作物之一。亚麻在我国的种植区域主要分布在甘肃、陕西、河北、内蒙古、山西、宁夏、青海、新疆、黑龙江、云南和广西等地。亚麻籽（flaxseed，linseed，semen lini）为亚麻的成熟种子。在我国，亚麻籽主要作为油料用于食用植物油的生产加工。   
　　**二、关于直接食用亚麻籽**   
　　亚麻籽的主要成分为脂肪、蛋白质、膳食纤维，其他成分还包括矿物质、α-亚麻酸、木酚素、亚麻籽胶、维生素等。科学研究表明，亚麻籽含有生氰糖苷、抗VB6 因子、植酸等有毒物质或抗营养因子。生氰糖苷亦称氰苷、氰醇苷，可以在水解酶（β-葡萄糖苷酶）作用下产生氰化物。生亚麻籽中含有不同含量的生氰糖苷，其含量因品种、产地和环境等有较大差异。   
　　**三、关于直接食用亚麻籽的安全性评价**   
　　根据《食品安全法》及其实施条例规定，为确保我国居民直接食用亚麻籽的安全性，国家卫生计生委委托国家食品安全风险评估中心成立工作组，收集并分析了国内外相关研究资料及文献，对亚麻籽部分主产区进行了调研，对霉变粒、过氧化值、酸价、铅、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌、农药残留等指标进行了检测，并对直接食用亚麻籽的安全性进行了评估。   
　　工作组调查研究表明，在甘肃、山西、内蒙古、宁夏、云南、新疆等地有将亚麻籽（粉）作为配料用于加工面制品的习惯，也有将亚麻籽熟制碾碎加盐后作为佐餐蘸料的习惯。目前为止各地均未曾发现因食用亚麻籽导致的食物中毒。亚麻籽（粉）在国外应用于焙烤、乳制品以及干制面制品等食品行业。2009年，美国FDA已通过了对亚麻籽和亚麻籽粉安全性资料的审查，并作为“一般认为安全”（GRAS）（GRN No.280）管理。   
　　工作组还重点针对食用亚麻籽中生氰糖苷的安全性进行了评估。根据FAO/WHO食品添加剂联合专家委员会（JECFA）制定的氰化物健康指导值，依据中国健康与营养调查（CHNS）居民膳食数据，熟制亚麻籽来源的氰化物对我国一般人群健康风险极低。加热、微波、烹煮等加工处理方式可降解亚麻籽及制品中生氰糖苷的含量，增加亚麻籽的安全性。基于已有资料，直接食用亚麻籽（粉）是安全的。   
　　**四、关于直接食用亚麻籽的管理建议**   
　　为确保直接食用亚麻籽的安全性，根据上述研究结果，结合亚麻籽产品特点及我国居民食用亚麻籽的食用方式、消费量等情况，建议直接食用的亚麻籽执行《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300-2014），同时建议生产经营企业在直接食用亚麻籽的产品标签上注明：“熟制后食用”等类似消费提示。