

全国盐标委就自媒体传播“盐里面加进了亚铁氰化钾”危害消费者健康不实信息的特别说明

近日，有关自媒体又再传播“盐里面加进了亚铁氰化钾”危害消费者健康的不实信息。就此问题，新华网中国食品辟谣联盟在今年2月7日、去年6月27日进行了辟谣；中央电视台“央视调查”栏目也于去年6月20日进行了专题报道；中华预防医学会健康传播分会常务委员、国家食品安全风险评估中心副研究员钟凯在“中国经济网”、“北京晚报”已专门作出解释。为此，我委再次向社会郑重说明：我国食盐生产从原料把关到生产过程严格按生产工艺标准进行生产，生产过程检验、入库检验和出厂检验严格执行GB 2721《食品安全国家标准 食用盐》、GB/T 5461《食用盐》等相关标准。目前我国制盐行业在食盐中添加的“亚铁氰化钾”是严格按国家卫健委发布的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定执行的，美国、欧盟、日本、澳大利亚和新西兰等国在食盐生产过程中均允许使用亚铁氰化钾（亚铁氰化钠）作为食盐抗结剂，我国制盐行业添加亚铁氰化钾（亚铁氰化钠）作为食盐抗结剂的安全性是有保障的，希望广大消费者放心食用。

特此说明。

全国盐业标准化技术委员会

2018年业务专用27日



就近日有关自媒体传播“盐里面加进了亚铁氰化钾” 危害消费者健康不实信息的有关说明

近日，有关自媒体传播“盐里面加进了亚铁氰化钾”危害消费者健康的不实信息。就此问题，新华网的“中国食品辟谣联盟”（<https://weibo.com/ttarticle/p/show?id=2309404123278380799444>）在2017年6月27日进行了辟谣；中央电视台“央视调查”栏目也于当年6月20日进行了专题报道；科信食品与营养信息交流中心食品安全专家钟凯在中国经济网（去年11月14日）作出说明：我国在食盐中添加抗结剂亚铁氰化钾是安全的，可放心食用。目前我国制盐行业在食盐中添加抗结剂“亚铁氰化钾”，是严格按照国家卫计委发布的《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760）执行的，我国食盐安全是有保障的。

特此说明。

