

(4)《现代计划方法概论》于光中主编  
吉林大学出版社 1985年10月版

(5)《生产管理实践》(英)K·G Lockyer著  
机械工业出版社 1983年

## 试论食品加药物对人体健康的影响

长沙市卫生防疫站 史志高

近年来，市场上销售的加药食品饮料、酒类逐渐增多。这些食品分别被称为“保健食品”、“营养食品”、“疗效食品”或“健身食品”……等。有的含药食品利用各种方式广为宣传药用价值；个别还形成系列药物食品；有些含药食品包装上标明医药公司经销，但真正大量销售还是在食品商店。这些名目繁多的含药食品对人体可能产生不可忽视的后果，为确保消费者身体健康、防止食品加药后造成药物中毒和对人造成潜在性危害（致畸、致癌、致突变），应严加控制。（卫生部已颁布的既是食品又是药品的名单不属本文讨论范畴）

### 一 食品中为什么不得加入药物

1 药品是作治疗和预防或诊断疾病之用、有目的地调节人的生理机能、它在使用上有具体的规定、有适应症、禁忌症、用法等。是属于医疗预防用品。食品中加药对个别患者有一定的疗效，但对广大消费者则往往可能造成不良后果。

2 用于治疗和预防方面的药物有严格剂量限制。但作为食品就很难要求消费者限量吃多少？吃多长时间，每天吃几次？特别是小孩，当他们觉得这种食品好吃、吃的量就可能较大、甚至连续吃、直到吃饱、食品设计者是控制不了的。

3 食品加药，对人体能造成危害，有些是近期的、有些是潜在性的，如果加入洗必泰，能造成肠道菌群紊乱等；有些药品对人有三致（畸、癌、突变）作用、且对子孙后代造成严重危害。

所以、食品加药失控的后果不堪设想。<sup>①</sup>

### 二 食品加药后药物对人体抵抗力的影响

当前、有些厂家及其配方设计者在食品中加药、往往偏重于药物的疗效，有保健作用的一个侧面，而忽视某些药品对人体危害的另一个侧面。以在食品中加党参为例，有人认为党参能补中益气、和脾胃、除烦渴……等。但是，近代医学证实，用党参供实验之家兔及猫连续服用，虽能使血色素和红血球增加，但却使白血球明显减少，特别长期食用、危害更大。应用党参浸膏实验证实有抑制动物体之肾上腺素的作用。<sup>②</sup>曾有一慢性病人久服党参等中药治疗，验血发现白血球不断下降，直到每毫升降至20000；患者体弱、常感冒、一时也查不出原因。后患者偶然在查阅《本草概要》时，发现书中注明，党参有抑制白血球的作用。停服党参后，经过一段较长时间，白血球才逐渐恢复正常，体质慢慢恢复。白术也有减少白血球作用。用白术煎剂0.5g/kg给小鼠每天灌胃，半月后有中等白血球减少。有人认为对老年人应以补为主。但是，治疗老年病必须寓泻于补。滥用补药会助火滞气、加重病情。因为老年病的发病是多种复杂因素相互作用的结果，不能简单归结为某脏某气的虚弱。衰老也不是单纯的虚症；特别是病理性衰老多是一系列实邪干预的结果。所以在食品中加药、必须考虑加药后对人体抵抗力可能的影响。

### 三 食品加药违背辨证施治原则

祖国医学注重辨证施治的原则。它认为阴阳是对立统一的辨证关系、阴阳既可互根、阴阳亦可消长、阴阳也可以转化。它在八纲辨证

上首先辨别表里、找出病变部位，然后辨别寒、热、虚、实；分辨清病情性质后，最后再分阴阳，加以总的概括<sup>(3)</sup>。所以，必须坚持辨证施治。食品加药，人皆可食，何以辨证施治？例如，芍药含有挥发油及天冬素，安息香酸等，安息香酸虽有促进排痰之功，但大量用于动物实验，则致痉挛，遂起中枢神经麻痹而死<sup>(2)</sup>。杜仲为强壮药及平降血压药，但血压过低者勿用<sup>(2)</sup>。首乌对某些人亦有副作用，如可以引起轻微腹泻及腹隐痛等现象<sup>(5)</sup>。当归虽有补血调经作用，但实验证明用当归干叶流浸膏200～400%给小鼠灌胃给药，每10g体重为1g，若每10g体重用生药1.5g，实验鼠全部死亡；对有出血倾向者及妇女月经过多者应慎用复方当归注射液；孕妇忌用当归。食品加药无法做到辨证施治。

#### 四 无病用药后患无穷

祖国医学在诊断治疗中既强调辨证施治，认为疾病的发展是阴阳两个对立面的正常关系遭到破坏所致，因而在用药上当然就是为了使阴阳维持在相对平衡状态，才能维持正常的生理活力，如果本来就无病，盲目用药，反而造成阴阳的不平衡，继而破坏人体维持正常的生理活动，最后反而会导致发生疾病<sup>(3)</sup>。所以，无病用药是后患无穷的。当前食品中加药，人参是屡见不鲜的，有人总以为人参是补药，能补五脏、安精神……等，不少人也以为吃点人参没有坏处，于是，不论男、女、老、少听说只要是含有人参的食品就想吃、甚至有些做家长的乃至对刚出生的婴儿也喂以含人参食品或含人参的药物，更有个别家长还直接喂人参汤给婴幼儿食用，以致造成严重的后果，必须注意到，人参它是补虚扶正的要药，但因其补气作用较强，故一般不用于实症。体质强壮的人、并无虚弱现象者，则不必服补药，妄用本品。如误用或多用，往往反而导致闭气，而出现胸闷、腹胀等症<sup>(4)</sup>。

目前 已从动物及人体实验结果证明，许多药物确实能通过某种作用机制阻碍生长发

育<sup>(6)</sup>。如当前市销的一些食品、饮料中含有一些兴奋药物，可口可乐就含有咖啡因药物。咖啡因的作用主要是兴奋中枢神经系统，尤其是对大脑皮质有较强的兴奋作用，兴奋药物能引起儿童生长迟缓，能干扰人的生物钟运转的规律，使在该休息的时候不能得到充分休息，进而抑制食欲，故在食品、饮料中加入兴奋剂药物是不恰当的。为此，国家卫生部、经委、商业部、国家工商行政管理总局于1983年12月7日发文指出：“严格禁止国内市场经销可口可乐、百事可乐饮料，这些饮料成份复杂，配方长期对我保密，除已知其中含对人体健康有影响并未经我国批准使用的咖啡因药物外，还含有哪些对人体健康有害的物质，有待于我们进一步查证。”<sup>(7)</sup>总之，无病用药后患无穷。

#### 五 药物对三致(畸、癌、突变)的影响

当前，药物导致对人类致畸、致癌、致突变，为一不可忽视的问题。近代科学证明，有些药物是有明显的三致作用的，如蕨类植物为中药的一种滋补品，全株皆可入药；蕨类植物中的狼萁之致癌作用报导很多。以鲜的或干的狼萁喂大、小白鼠，均可诱发肠癌，膀胱癌及肺癌，又如豆蔻、肉桂、肉桂叶同为芳香健胃药，又常作为香料添加到清凉饮料或食品中，而从这种物质中提取的挥发油含有致癌的黄樟素。黄樟素等物质已被IARC确认为有致癌作用。当食品缺乏核黄素时，黄樟素可以引起大鼠很高的肝癌发病率。<sup>(8)</sup>

药物也可引起致突变。研究证实，桂皮、八角和花椒均有一定的诱变性和毒性。桂皮肉可能含有移码突变型及碱性对置换型诱变物。花椒诱变物能改变正常组织细胞的遗传功能，发生突变，给人体健康带来不利。<sup>(9)</sup>

为制止食品中有害物质对人体的危害，国家于1985年9月23日颁发了《食品安全性毒理学评价程序(试行)》管理办法。评价程序明确指出，人类长期接触化学物质后，可能引起的毒性以及致畸、致癌作用已引起广泛的重视。并对①：用于食品生产加工和保藏的化学和生

新物质，如食品添加剂、食品加工用微生物等。  
②：食品生产、加工、运输、销售和保藏等过程中产生和污染的有害物质，如农药残留、重金属、生物毒素，包装材料溶出物，放射性物质和洗涤消毒剂（用于食品容器和食品用工具）等。  
③：新食品资源及其成份。  
④：食品中其他有害物质<sup>(10)</sup>。等四类食品的安全性毒理学评价都作了明确规定。因此，在食品中加药者，凡超过卫生部规定的既是食品又是药品的名单范围以外的加药食品，应遵照《食品安全性毒理学评价程序（试行）》管理办法执行。

### 小结

总之，利用药物作为食品添加剂或食品新资源时，应改变以前所谓“安全”的概念。而应转为只有被肯定允许使用的物质，才不被禁用的新概念。现代科学认为，食品与药物是两类不同性质的东西。<sup>(11)</sup>所以，食品就是食品，药品就是药品。在食品中加入国家允许使用的药物，也应考虑合理用量。建议国家制订食品加

药使用卫生标准和管理办法，以完善其管理。

### 参考文献

- 〔1〕 刘志诚 食品加药失控的后果不堪设想 健康报第三版 1984.11.4
- 〔2〕 张黎臣 本草概要 P145、P146、P143、P161、P135、P213、P73、P4 1955.10
- 〔3〕 广州部队卫生部 新编中医学概要 人民卫生出版社第一版 P2、P7%、P3、 1973.1
- 〔4〕 武汉大学生物系编写小组 本草纲目简编 湖北人民出版社第一版 P129、P125、P129 1978.3
- 〔5〕 刘寿山 中药研究文献摘要 科学出版社第一版 P402 1962~1974
- 〔6〕 刘冬生 药物引起的营养缺乏症 人民卫生出版社第一版 P231、P241 1984
- 〔7〕 卫生部 关于严格禁止国内市场经销可口可乐饮料的通知(83)卫防字第97号 1983.12.7
- 〔8〕 严文钰 食品卫生学习资料 湖南省卫生防疫站编 P31、P43 1983.11
- 〔9〕 赵淳真 椒用桂皮、八角和花椒 健康咨询报第一版12期 1987.9.15
- 〔10〕 卫生部食品安品性毒理学评价程序（试行）1985.6.23
- 〔11〕 郭节一 尽快改变食品中乱加药的失控状况 中国食品报第三版 1987.12.25

## 国外调味品配方二例

美国一般超级市场都设有某些民族风味的食品区，这不但吸引少数民族，也让其他的顾客换新口味。

在此介绍墨西哥式的调味汁配方：

水	4000公斤
盐	67公斤
大蒜末	60公斤
洋葱末	50公斤
柠檬酸	49公斤
阿拉伯胶	27公斤
红辣椒粉	7公斤
味精	5公斤
唇形科茱沃刺那叶	4公斤
柑桔香味	2公斤
合计	4271公斤

适量的绿色食用色素加入此种调味汁，可以使外观更吸引人。也可用这种调味汁烹煮鸡

肉或猪肉。

类似的调味汁配方，若加入中美洲产的马铃薯，也可以增加墨西哥风味，至于柑桔香味及食用色素则必须调整到桔黄色，顾客比较容易接受。

另一种也甚受美国人喜爱的塔可酱，其配方如下：

水	1600公斤
蕃茄泥	600公斤
洋葱末	28公斤
墨西哥辣酱粉	22公斤
大蒜末	17公斤
盐	16公斤
红辣椒粉	3公斤
小茴香粉	7公斤
合计	2298公斤