

1. 食品卫生法修改前后有何不同？

答 新颁布的《中华人民共和国食品卫生法》(以下简称食品
卫生法)同已废止的食品卫生法(试行)相比,有以下五个方面的
特点:

(1) 改变了执法主体,强化了行政执法。

食品卫生法第三条规定,“国务院卫生行政部门主管全国食
品卫生监督管理工作。”第三十二条规定,“县级以上地方人民政
府卫生行政部门在管辖范围内行使食品卫生监督职责。”这就是
说,食品卫生法调整了执法主体,不再授权卫生防疫站、食品卫
生监督检验所等事业单位行使执法权。明确了行政执法,确定了
卫生行政部门实施国家食品卫生监督的行政执法权力。除铁路、
交通部门设立的食品卫生监督机构外,食品卫生监督职责统一
由县级以上地方人民政府卫生行政部门行使,这就进一步理顺
了食品卫生监督体制。

(2) 加大执法力度,对法律责任作了全面修改。

食品卫生法(试行)对法律责任的规定只有五条,对违法行
为的行政处罚规定的过于笼统,可操作性较差。新颁布的食品卫
生法法律责任一章由原来的五条增加到十五条。同时对违反本
法的各种行为相应作了较为详细而具体的处罚规定。增加了行
政处罚的内容,加大了行政处罚力度。对生产经营不符合卫生标
准的食品,未取得卫生许可证或伪造卫生许可证从事食品生产
经营活动的;食品生产经营过程不符合卫生要求的;生产经营禁
止生产经营的食品的;生产经营不符合营养、卫生标准的专供婴

幼儿的主、辅食品的；生产经营或者使用不符合卫生标准和卫生管理办法规定的食品添加剂的；未经国务院卫生行政部门审批生产经营保健食品的；定型包装食品和食品添加剂包装标识或产品说明书上不标明或者虚假标注生产日期、保质期，或者违反规定不标注中文标识的；食品生产经营人员未取得健康证明而从事食品生产经营或者不按规定调离的，都在相应的条款中作出了明确而具体的行政处罚内容。

(3) 突出了对保健食品的监督管理。

食品卫生法第二十二条规定，“表明具有特定保健功能的食品，其产品及其说明书必须报国务院卫生行政部门审查批准，其卫生标准和生产经营管理办法，由国务院卫生行政部门制定。”第二十三条规定，“表明具有特定保健功能的食品，不得有害于人体健康，其产品说明书内容必须真实，该产品的功能和成分必须与说明书相一致，不得有虚假。”上述两条规定从根本上结束了对保健食品无法可依的状况，对彻底扭转目前市场上保健食品的混乱必将起到积极的作用。

(4) 对食品生产经营企业和街头食品摊贩的管理更加科学、严密、具体。

社会主义市场经济体制的确立使得食品生产经营企业的成分及经营方式、场所、品种等发生了很大变化，一些企业在经济利益的驱动下违法生产经营假冒、伪劣食品的现象屡禁不止。为了加强食品生产企业的责任，让其担负其应尽的法律义务，保证其生产、销售合格食品，食品卫生法第二十四条规定：“食品、食品添加剂和专用于食品的容器、包装材料及其他用具，其生产者必须按照卫生标准和卫生管理办法实施检验合格后，方可出厂或者销售。”

食品生产经营企业和食品摊贩的卫生许可证制度更加科学化、严密化。食品卫生法第二十七条明确提出：“食品生产经营者不得伪造、涂改、出借卫生许可证。”为进一步打击无卫生许可证的非法经营提供了法律依据。

(5) 对进口食品的卫生监督管理具体化。

鉴于目前进口食品的数量、品种不断增多，进口渠道复杂。为加强对进口食品的监督管理，除继续坚持试行法规定的“进口的食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具及设备，必须符合国家卫生标准和卫生管理办法的规定”外，又明确规定“进口前款所列产品，由口岸进口食品卫生监督检验机构进行卫生监督、检验。检验合格的，方准进口。海关凭检验合格证书放行。”进口第一款所列产品依照国家卫生标准进行检验尚无国家标准的，进口单位必须提供输出国（地区）的卫生部门或组织出具的卫生评价资料，经口岸进口食品卫生监督检验机构审查检验并报国务院卫生行政部门批准。

2. 食品卫生法对我国的食品卫生监督管理体制是如何规定的？

答：食品卫生监督管理体制是指国家对食品卫生实施监督管理采取的组织形式和基本制度。它包括国家食品卫生监督和国家食品卫生管理两个方面。

国家食品卫生监督是国家通过立法，授权国务院卫生行政部门代表国家实施的，是以国家名义，利用国家赋予的权力来进行的。卫生部作为国务院符合管理全国卫生工作的职能部门，依照本法对全国的食品卫生实施国家卫生监督。根据食品卫生法的规定，除法律授权铁路、交通和军队行使的职责以外，卫生部

单独或领导各级卫生行政部门对全国的食品卫生工作统一行使国家监督职权。

国务院有关部门在各自的职责范围内负责食品卫生管理工作。国务院有关部门的食品卫生管理属于行业管理的内容，国务院有关部门主要是指产业主管部门，如农业部、国家石油和化学工业局、国家轻工业局。这些部门的具体职责不同于国家食品卫生监督管理，主要区别为前者仅限于本行业、本系统的食品卫生管理，同时也不能依照本法的规定行使行政处罚权。

3. 食品卫生法对地域范围和主、客体范围有何规定？

答：(1) 本法适用的地域范围 在中华人民共和国领域内从事食品生产经营的 这些领域包括我国的领陆、领水、领空 航行于公海或停泊于外国港口的本国船舶和飞机；我国驻外使、领馆。

(2) 本法适用的主体范围，指在我国领域范围内一切从事食品生产经营活动的自然人和法人。既包括国有企业、集体企业，也包括个体企业或个体户；既包括公共的食品生产经营单位 也包括为本单位职工服务的内部单位 既包括中国的食品生产经营企业 也包括中外合资、中外合作或外资企业。

(3) 本法适用的客体范围包括一切食品 食品添加剂 食品容器、包装材料和食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂 同时也适用于食品的生产经营场所、设施和有关环境。

4. 食品卫生法的主要内容是什么？

答 我国的食品卫生法共九章 五十七条。

第一章共五条 规定了本法的宗旨 规定了我国食品卫生管理的基本制度——食品卫生监督制度；规定了食品卫生监督管理体制 规定了适用本法的范围 包括物品、行为、人三个方面。

第二、三、四章主要是对食品的卫生 食品添加剂的卫生 食品容器、包装材料和食品用工具、设备等的卫生做了比较具体的规定。

第五章主要是对食品卫生标准和管理办法的制定做了规定。

第六章是对食品生产经营者及其主管部门的规定，大部分属于保障消费者安全而必须履行的法律义务。其中包括建立本企业食品卫生管理、卫生检验工作制度 食品生产经营企业的新建、改建、扩建工程的选址和设计的卫生审查和验收制度 新资源食品、食品添加剂审批制度 食品包装标识制度 保健食品法律规定 食品检验合格出厂制度 采购食品索证制度 卫生许可证制度 食品市场的举办法律规定 进出口食品的规定。

第七章主要对食品卫生监督的有关问题作了规定。包括食品卫生监督体制、食品卫生监督职责、食品卫生监督员的设立、食品卫生监督员的权利与义务等内容。

第八章是法律责任 包括违反食品卫生法的行政责任、民事责任 and 刑事责任。并对行政复议、行政诉讼和行政救济措施作了规定。

第九章重点对本法涉及的一些名词作了法律解释。

5. 食品卫生法对食品的定义有何解释？

答：食品卫生法对食品的解释是指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不

包括以治疗为目的的物品。

6. 食品卫生的定义是怎样规定的？

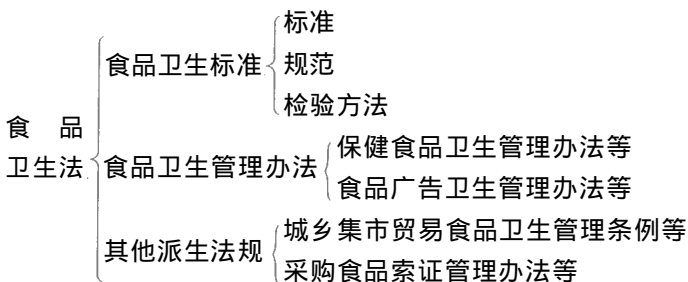
答：世界卫生组织定义为食品安全 (food hygiene) 即保证食品在生产、加工、分配和制备中的安全卫生，并使之适于人类食用的条件和措施。

人类的生存离不开食物，食物是人类与环境进行物质联系并赖以生存的基础。食物经人类加工成为食品，在食品加工经营过程中，人和环境都会给食品造成有利或不利的影 响。食品卫生工作的目的，就是要在食品生产经营过程中采取必要的措施，以确保食品对人安全、有益，预防和控制食品污染、食物中毒和食源性疾病的发生。

7. 什么是食品卫生法规体系？

答：食品卫生法规体系是由调整关于食品卫生方面的权利、义务与责任关系的法律、行政法规、部门规章和地方性法规所构成的一个有机的法规群体。

食品卫生法在国家法律体系中是一个单行法，它以宪法为母法，与其他一些单行法如传染病防治法、公共场所卫生管理条例等部门法规相互衔接构成我国总的卫生行政法律体系。在食品卫生法范围中，“法”与派生性法规又构成一个食品卫生法规体系。食品卫生法规既要体现国家法律的权威性，又要包括具体细致的卫生技术规范的规定，既要体现技术性，又要使其技术要求不断发展及对安全性认识的发展。如此食品卫生法规都是由法律及其派生性的技术性规范构成。



8. 什么是食品卫生标准？

答：食品卫生标准是在食品卫生科学研究和实践经验的基础上，由国务院卫生行政部门制定并颁发的具有法律效力的技术规范。食品卫生标准属于食品卫生法规体系的重要组成部分，它从内容上属于技术规范，但它一经食品卫生法所认可就有了法律性质。生产经营不符合卫生标准的食品就是违反食品卫生法 就要受到法律制裁。

我国的食品卫生标准是国家授权卫生部统一制定的各种食品必须达到的统一的卫生质量要求。食品卫生标准中主要指标有感官指标、微生物指标、理化指标、营养指标等。

9. 食品的基本卫生要求是什么？

答：食品卫生法第六条：“食品应当无毒、无害 符合应当有的营养要求 具有相应的色、香、味等感官性状。”即是对食品的基本卫生要求的法律规定。

(1) 食品应当无毒、无害。即指食品对人的安全性而言。包括微生物污染程度、化学污染程度 放射污染程度。无毒无害 指在正常食用条件下不危害人体健康，不造成急慢性疾病。毒性可

分为常规毒性、遗传毒性、致畸毒性和致癌毒性。

(2) 具有其应有的营养要求。作为食品，除具有安全性外，还应有适当营养。人类对食品的需求在一定程度上是对食品中营养物质的要求。各种食品营养要求是不一样的。营养要求包括营养素的含量、配比、食品的消化吸收率、食品被人体的利用程度等方面。如超过保质期的奶粉，溶解度降低，消化吸收率低，不能被机体利用，易引起婴儿腹泻，因此，超过保质期的奶粉就不符合其应有的营养要求。营养素一般包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、无机盐和水，通过这些营养素可以维持人体的正常活动和正常生理功能。

(3) 食品应具有相应的色、香、味等感官性状。食品的色、香、味是指食品固有的和加工后应有的通过人的感觉器官感觉到的色、香、味，还包括各种食物的澄清、混浊、组织状态上的松、软、硬、紧、粘、滑、弹性、韧性、干燥、湿润及其他一切凭人感觉器官所能觉察的性质和状态。一般说来，感官性状往往与食品的质量和是否有毒有害相联系，也往往与食品的营养状况相联系。

10. 食品卫生法对专供婴幼儿的主、辅食品的营养与卫生是如何规定的？

答 食品卫生法第七条规定“专供婴幼儿的主、辅食品，必须符合国务院卫生行政部门制定的营养、卫生标准。”

专供婴幼儿的主食品是指含有婴幼儿生长发育所需的营养素的主要食品。辅食品是根据婴幼儿生长发育的不同阶段对各种营养素需求的增加，而添加、补充其他营养素的辅助食品。专供婴幼儿的主、辅食品的配方、工艺流程及原辅料等较一般食品有更高的营养、卫生要求，以满足婴幼儿的生长发育的特殊需

要 如婴幼儿食品必须含有一定比例与数量的营养素。同时 严禁添加对婴幼儿生长发育有害的食品添加剂及其他化学物质，如色素、香精、糖精、味精等。

11. 食品生产经营过程必须符合哪些卫生要求？

答：食品生产经营过程必须符合下列卫生要求：

(1) 保持内外环境整洁 采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其孳生条件的措施 与有毒、有害场所保持规定的距离；

(2) 食品生产经营企业应当有与产品品种、数量相适应的食品原料处理、加工、贮存等厂房或者场所；

(3) 应当有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施；

(4) 设备布局和工艺流程应当合理，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染、食品不得接触有毒物、不洁物；

(5) 餐具、炊具和盛放直接入口食品的容器 使用前必须洗净、消毒 炊具、用具用后必须洗净 保持清洁；

(6) 贮存、运输和装卸食品的容器包装、工具、设备和条件必须安全、无害 保持清洁 防止食品污染；

(7) 直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料；

(8) 食品生产经营人员应当经常保持个人卫生、生产、销售食品时 必须将手洗净、穿戴清洁的工作衣、帽 销售直接入口食

品时，必须使用售货工具；

- (9) 用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准；
- (10) 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

12. 餐具消毒的卫生要求是什么？

答：有效的餐具消毒可以防止可能通过餐具、茶具引起的疾病（如肠道传染病）的传播与流行。餐具消毒应满足以下卫生要求：

(1) 餐具消毒设施的卫生要求

餐具消毒间（室）必须建在清洁、卫生、远离厕所、无有害气体、烟雾、灰沙和其他有毒有害物品污染的地方。严格防止蚊、蝇、鼠及其他害虫的进入和隐匿。

餐具消毒的水池及容器应采用无毒、光滑、便于清洗、消毒、防腐蚀的材料。

消毒餐具应有专门的存放柜，避免与其他杂物混放，并保持其干燥、洁净。

(2) 消毒方法与卫生要求

热力消毒包括煮沸、蒸气、红外线消毒等。煮沸、蒸气消毒保持 100°C 作用 10 min；红外线消毒一般控制温度 120°C 作用 15~20 min；洗碗机消毒一般水温控制 85°C 冲洗消毒 40 s 以上。

化学消毒用的洗消剂如含氯制剂，一般使用含有效氯 250 mg/L 的浓度，餐具全部浸泡入液体中，作用 5 min 以上。

(3) 餐具消毒程序

餐具根据不同的消毒方法，应按其规定的操作程序进行消毒、清洗。严格执行一洗、二冲、三消毒、四保洁制度。

餐具热力消毒一般按除渣 洗涤 清洗 消毒 保洁程序进行。

餐具化学消毒，消毒后必须用洁净水清洗，消除残留的药物，一般按除渣→洗涤 消毒→清洗 保洁程序进行。

13. 食品生产经营人员如何保持个人卫生？

答：(1) 坚持“四勤”即勤洗手、勤洗澡、勤理发和勤剪指甲，另外还要勤洗衣服、被褥，勤换工作服和毛巾、手帕。

(2) 进入食品生产车间 要穿戴好工作服、帽，注意把头发罩入帽内。生产和销售直接入口的食品应戴口罩，离开作业场所必须脱去工作服。

(3) 工作前和便后必须用肥皂洗手。接触直接入口的食品，均应用过消毒的专用工具操作。

(4) 食品企业工作人员要养成良好的卫生习惯，不随地吐痰，工作时不吸烟，不对着食品打喷嚏。直接生产经营食品的人员，不得涂染指甲、戴戒指。

(5) 体检制度。食品生产经营企业的职工和个体经营户，每人每年应进行一次健康检查。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等肠道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核、化脓性和渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病患者，不得参加接触直接入口食品的工作。

14. 直接入口食品的小包装应符合什么卫生要求？

答：直接入口食品系指无须再加工处理即可食用的食品，其小包装是指最小单位的包装，包括附有标志的定型包装。小包装

的包装材料必须无毒清洁，必须符合国家规定的包装材料卫生标准及卫生管理办法的规定。如 GB 4803—1994《食品容器包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准》；GB 11680—1994《食品包装用原纸卫生标准》；食品用塑料制品及原材料卫生管理办法等。

15. 什么是食品的交叉污染？怎样防止交叉污染？

答 食品卫生法第八条第四款规定“设备布局和工艺流程应当合理 防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染 食品不得接触有毒物、不洁物”。前面所提到的交叉污染是指在食品的生产加工及销售过程中，由于设备布局及工艺流程不合理 前工序食品的原料、半成品通过食品加工器械、容器及食品加工人员污染了后工序的半成品和成品。在一定条件下 有害细菌便会大量繁殖增长，人食用了含有这种细菌的食品就可能造成食物中毒或其他食源性疾病的发生。

交叉污染是食源性疾病发生的重要因素之一。防止交叉污染有以下几种方法。首先 设备布局要求系列化 各生产环节按食品的制作程序进行 不得使后工序的产品返回前工序 以防止待加工食品（原料、半成品）污染成品 第二 各程序中的工具、用具皆应加以区别并有标志 不得混用 防止污染 第三 各工序的人员应固定，污染工序的人员在未消毒和更换工作服以前不得参与易受污染工序的工作。

16. 食品企业用水应符合什么卫生标准？

答 食品卫生法第八条规定“（九）用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准”，是指食品企业用水必须符合

GB 5749—1985 《生活饮用水卫生标准》。城市为集中式给水 当食品企业自行给水 深井水 时 皆需符合生活饮用水卫生标准。农村食品企业用水应加强卫生管理，采取行之有效的饮水净化、消毒措施 保证给水合乎卫生要求。

17. 禁止生产经营的食品包括哪些种类？

答：禁止生产经营下列食品：

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，可能对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染 可能对人体健康有害的；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物，或者微生物毒素含量超过国家限定标准的；

(4) 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的；

(7) 掺假、掺杂、伪造 影响营养、卫生的；

(8) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质的或者将非食品当作食品的；

(9) 超过保质期限的；

(10) 为防病等特殊需要 国务院卫生行政部门或者省、自治区、直辖市人民政府专门规定禁止出售的；

(11) 含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂的或者农药残留超过国家规定容许量的；

(12) 其他不符合食品卫生标准和卫生要求的。

18. 什么是腐败变质、油脂酸败、霉变？

答：“腐改变质”一般认为是食品经过微生物作用使食品中一种成分或多种成分发生变化，感官性状发生改变而丧失可食性的现象。这种食品一般含有大量的微生物，而且可能含有致病菌，从而易于造成食物中毒。

“油脂酸败”指油脂和含油脂的食品在贮存过程中经生物酶、空气中的氧的作用而发生变色、气味改变等变化，常可造成不良的生理反应或食物中毒。

“霉变”指霉菌污染繁殖，有时表面可见菌丝和霉变现象，有可能产生毒素。霉变食品可造成食物中毒或死亡。

19. 有毒、有害物质包括哪些情况？

答：食品中含有的有毒、有害物质包括以下几种情况：

- (1) 食品本身含有有毒物质（如河豚鱼、毒蕈）
- (2) 在一定条件下产生毒素（如发芽土豆产生龙葵素，鱼类产生组织胺）
- (3) 含有致病微生物或产生毒素物质（如葡萄球菌产生肠毒素）
- (4) 被有毒、有害物质污染的食品，包括生物性污染、化学性污染、放射性污染等。
- (5) 食品中过量添加某些化学物质或包装容器中有毒、有害物质的迁移等原因造成食品污染。

以上食品皆需立即采取措施禁止生产、经营。已造成中毒者，或未弄清中毒原因的食物皆应禁止销售。

20. 致病性寄生虫、微生物和微生物毒素指的是哪些？

答：(1) 常见的致病性寄生虫有：旋毛虫、猪绦虫、囊尾蚴（绵羊、猪、牛）钩端螺旋体、肺吸虫等（见肉类卫生检验试行规程）由于地区或饮食习惯不同而感染人的寄生虫如姜片虫（水生植物）、弓形体（猪、牛、羊）、蛔虫卵、蔬菜等等。

(2) 致病性微生物主要有：肉类中的炭疽杆菌、口蹄疫病毒、布氏杆菌、破伤风杆菌、猪丹毒杆菌。

食品卫生标准中规定的肠道致病菌、致病性球菌，系指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、乙型链球菌。

此外还有变形杆菌、副溶血性弧菌、蜡样芽孢杆菌等。

(3) 微生物毒素系指黄曲霉毒素 B₁、黄曲霉毒素 M₁、展青霉素等。

21. 什么是食品掺假、掺杂和伪造？

答：“掺假”是指食品中添加了廉价或没有营养价值的物品，或从食品中抽去了有营养的物质或替换进次等物质，从而降低了质量如蜂蜜中加入转化糖、巧克力饼干加入色素、全脂奶粉中抽掉脂肪等。

“掺杂”即在食品中加入一些杂物如腐竹中加入硅酸钠或硼砂、辣椒粉中加入红砖末等。

“伪造”是指包装标识或产品说明与内容物不符。

掺假、掺杂、伪造的食品，一般应由工商行政部门处理。对影响营养卫生的，应由卫生行政部门依照本法处理。

22. 什么是非食品原料？

答：“非食品原料”指食品工业用原料以外的工业原料，如非法兑制食醋用的工业冰醋酸、加工酱油用的工业盐酸。

在食品中加入“非食品用化学物质”指制作食品时加入了国家法律允许使用的食品添加剂、防腐剂以外的化学物质。

“将非食品当作食品的”是指将不属于食品的物质当作食品出售，往往是由于疏忽大意造成的。比如误将桐油当作食用油售给顾客。

23. 什么是食品的保质期？超过保质期的食品怎样处理？

答：“保质期”系指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。在此期限内食品完全适于销售和食用。超过此期限属于禁止生产经营的食品，应禁止经营。对超过保质期限的限定包括对未标明保质期限的限定。

24. 禁止生产经营的食品中第十二项规定包括哪些内容？

答：第十二项是禁止生产经营其他不符合食品卫生标准和卫生要求的食品。

食品卫生标准是我国食品卫生法规体系的重要组成部分。食品卫生标准一经法定程序制定并颁发，即具有了法律的强制性。不符合食品卫生标准的食品，不得生产经营。

“卫生要求”指与食品卫生法相配套的卫生管理办法、卫生规范等规定的要求。不符合“卫生要求”的食品均属禁止生产经营

营之列。如具有特定保健功能食品必须经过国务院卫生行政部门审查批准，未经审查批准生产经营的，均属不符合卫生要求。

25. 既是食品又是药品包括哪些情况？

答 食品不得加入药物 但按照传统既是食品又是药品的作为原料、调料或者营养强化剂的除外。

(1) 按照传统既是食品又是药品的物品可以作为食品原料加入。卫生部现已批准并公布了三批既是食品又是药品的名单共 77 种 分别是：

第一批 八角茴香、刀豆、姜(生姜、干姜)、枣(大枣、酸枣、黑枣)、山药、山楂、小茴香、木瓜、龙眼肉(桂圆)、白扁豆、百合、花椒、苡实、赤小豆、佛手、杏仁(甜、苦)、昆布、桃仁、莲子、桑椹、榧子、淡豆豉、黑芝麻、黑胡椒、蜂蜜、莴苣、薏苡仁、枸杞子、乌梢蛇、腹蛇、酸枣仁、牡蛎、桅子、甘草、代代花、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、陈皮、砂仁、乌梅、肉豆蔻、白芷、菊花、藿香、沙棘、郁李仁、白果、薤白、薄荷、丁香、高良姜、香椽、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、红花、紫苏。

第二批 麦芽、黄芥子、鲜白茅根、荷叶、桑叶、鸡内金、马齿苋、鲜芦根。

第三批 蒲公英、益智、淡竹叶、胖大海、金银花、余甘子、葛根、鱼腥草。

(2) 作为调料加入食品的，因量小不会引起食品成分的明显变化 应限定使用范围和使用量。

(3) 含有或是本身就是允许使用的营养素，可以作营养强化剂加入到食品，使用量和使用范围应当符合食品营养强化剂使用卫生标准。