

“十一五”国家重点图书出版规划项目

国际食品法典 标准汇编

【第一卷】

国家食品药品监督管理局 编



科学出版社
www.sciencep.com

“十一五”国家重点图书出版规划项目

国际食品法典标准汇编

(第一卷)

国家食品药品监督管理局 编

科学出版社

北京

内 容 简 介

本套图书为国际食品法典委员会所制定标准的中文汇编,其主要内容包括风险分析、食品标识、食品辐射、食品进出口检验和认证、食品添加剂、食品污染物和食品卫生技术规范(第一卷);农药残留和兽药残留的限量标准及相关操作规范(第二卷);新鲜水果蔬菜、罐藏水果蔬菜、速冻水果蔬菜等标准及其相关的卫生操作规范(第三卷);肉及肉制品、乳及乳制品、鱼及鱼制品等标准及其相关的卫生操作规范(第四卷);粮食及其制品、油脂及其制品、糖、可可、巧克力;特殊膳食和分析抽样方法等标准及其相关的技术规范(第五卷)。

本套图书旨在促进国际食品法典标准在我国的传播和应用,从而服务于我国食品安全体系的完善,提高我国食品安全水平。可作为食品监管人员、食品行业从业人员和食品科学的工作者的参考书籍。

图书在版编目(CIP)数据

国际食品法典标准汇编(第一卷)/国家食品药品监督管理局编. —北京:科学出版社, 2009

(“十一五”国家重点图书出版规划项目)

ISBN 978-7-03-023213-7

I. 国… II. 国… III. ①食品卫生法—法规—汇编—世界②食品标准—汇编—世界
IV.D912.109 TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 162090 号

责任编辑:沈力匀 / 责任校对:耿 耘

责任印制:吕春珉 / 封面设计:耕者设计工作室

科学出版社出版

北京东黄城根北街 16 号

邮政编码:100717

<http://www.sciencep.com>

新蕾印刷厂印刷

科学出版社发行

各地新华书店经销

*

2009 年 1 月第 一 版

开本:A4(890×1240)

2009 年 1 月第一次印刷

印张:32 1/2

印数:1—3 000

字数:1100 000

定价:100.00 元

(如有印装质量问题,我社负责调换〈环伟〉)

销售部电话 010-62136131 编辑部电话 010-62135235 (VP04)

版权所有,侵权必究

举报电话:010-64030229; 010-64034315; 13501151303

序

中国是世界上第一人口大国，同时也是食品贸易的重要进出口大国。食品安全事关消费者的身体健康、生命安全和经济社会发展的大局。保障人民群众饮食安全，是贯彻科学发展观和构建社会主义和谐社会的必然要求，也是各级政府和食品安全监管部门履行市场监管、社会管理和公共服务职能的具体体现。作为食品安全生产、监管工作中诸项实施、决策之依据的食品标准，尤其应该保证其采纳和制定的科学性、高效性。

党中央、国务院历来高度重视食品标准的制定、修订工作。温家宝总理在今年召开的全国质量工作会议上特别强调“要及时跟踪和掌握国外先进标准情况，加快完善国家标准，主要指标要符合国际标准。”此外，《中华人民共和国国民经济和社会发展第十一个五年规划纲要》等纲领性文件也明确将完善食品安全标准作为“十一五”期间的一项重要任务。

随着经济全球化进程的加快，技术标准已成为世界各国发展贸易、保护民族产业、规范市场秩序、推动技术和实现高新技术产业化的重要手段，在经济和社会发展中发挥着越来越重要的作用。可以说标准水平的高低可以直接影响到一个国家的国际竞争力。

中国现有的标准体系在各部门通力合作和各级政府的大力支持下不断完善，食品标准化工作得到了进一步的加强，基本满足了中国食品工业的发展要求。但随着经济全球化的开展及食品产业的不断发展，标准制定、修订领域也暴露出许多问题，例如新的食物种类和化学试剂的增加给农兽药、化学品的标准制定带来一定的技术难度；卫生标准、质量标准、农业标准、行业标准界线不清，造成食品标准内容重复、相互矛盾等。

为此，国家食品药品监督管理局组织相关专家对《食品法典》(CAC)标准进行搜集、整理、汇编。该套标准是以科学为基础，在国际食品法典委员会各分委员会中讨论和制定，并在获得所有成员国的一致同意的基础上，经CAC大会审议后通过的。世界贸易组织(WTO)明确规定CAC标准在食品贸易中具有准绳作用，是国际贸易和解决国际贸易争端的依据，也是保护成员国利益的合法武器。

相信本套图书的出版能够起到抛砖引玉的作用，为借鉴、采纳先进的食品安全标准；开展食品安全标准的基础性研究；积累相关制定、修订经验；建立科学完善的食品标准体系，从而提高我国食品质量水平和保障消费者饮食安全提供重要的技术参考。

国家食品药品监督管理局局长



2007年10月31日

前言

国际食品法典委员会 (Codex Alimentarius Commission, 简称 CAC), 是联合国粮食及农业组织 (FAO) 和世界卫生组织 (WHO) 为推动食品标准计划而设立的国际政府间机构, 其宗旨是推动各国政府和非政府机构间食品标准化领域的合作, 保护消费者的健康与安全, 促进国际贸易的公平进行。自 1961 年第 11 届粮食及农业组织大会和 1963 年第 16 届世界卫生大会分别通过了创建 CAC 的决议以来, 已有 173 个成员国和 1 个成员国组织 (欧盟) 加入该机构, 并先后制定了 186 项商品标准、46 个商品相关文本、9 项食品标识标准、5 项食品卫生标准、3 项食品安全风险评估准则、15 项采样分析标准、8 项检查确认程序标准、6 项动物源性食品标准、12 项食品污染物标准、1112 项涵盖 292 种食品添加剂的限量标准、7 个食品添加剂相关文本、2930 项涵盖 218 种农药残留的最大限量标准、441 项涵盖 49 种兽药残留的最大限量标准以及 3 项地域性指导原则。

CAC 成员国参照和遵循这些标准, 既可以避免重复性工作又可以节省大量人力和财力, 而且有效地减少了国际食品贸易摩擦, 促进了贸易的公平和公正。《食品法典》已成为全球消费者、食品生产和加工者、各国食品管理机构和国际食品贸易重要的基本参照标准。它对食品生产、加工者的观念以及消费者的意识产生了巨大影响, 并对保护公众健康和维护公平食品贸易做出了不可估量的贡献。

他山之石, 可以攻玉。中国作为食品的生产大国、贸易大国及消费大国, 同时又作为 WTO 成员国, 积极参与 CAC 及其分委会并加大动态的跟踪力度、全面系统地了解《食品法典》标准, 对于主动参与和承担 CAC 标准的制定和修订工作, 完善我国食品标准体系, 提高我国食品质量安全水平、扩大我国食品出口和维护我国在国际贸易中的合法权益都具有十分重要的意义。

在此背景下, 我们对《食品法典》(CAC) 标准进行了系统地收集整理, 其英文资料来源于 CAC 官方网站, 资料收集截止时间为 2006 年 7 月第 29 届国际食品法典委员会, 并汇编成《国际食品法典标准汇编》。其目的是为了食品行业从业人员及监管人员可以借鉴国际标准, 促进《食品法典》(CAC) 标准在中国的应用, 并加快中国食品法律、法规和国际接轨的步伐。

本套图书共包括五卷, 第一卷主要包括风险分析、食品标识、食品辐射、食品进出口检验和认证、食品添加剂、食品污染物和食品卫生技术规范等方面的标准, 由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所霍军生研究员、孙静副研究员、黄建副研究员、闻芝梅研究员、王丽娟助理研究员等编写; 第二卷为农药残留和兽药残留的限量标准及相关操作规范, 由浙江农科院农产品质量标准研究所王强研究员、张志恒研究员、李振副研究员、吴俐勤副研究员、王小骊副研究员等编写; 第三卷主要包括新鲜水果蔬菜、罐藏水果蔬菜、速冻水果蔬菜等标准及其相关的卫生操作规范, 由山东农业科学院中心实验室任凤山研究员、吕潇研究员、万书波研究员、聂燕研究员、张丙春研究员等编写; 第四卷主要包括肉及肉制品、乳及乳制品、鱼及鱼制品等标准及其相关的卫生操作规范, 其中肉及肉制品、鱼及鱼制品由浙江农业科学院农产品质量标准研究所王强研究员、王小骊副研究员、徐丽红副研究员等编写, 乳及乳制品由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所霍军生研究员、孙静副研究员、潘兴昌博士等编写; 第五卷主要包括粮食及其制品、油脂及其制品、糖、可可、巧克力, 特殊膳食和分析抽样方

法等标准及其相关的技术规范，粮食及其制品、油脂及其制品、糖、可可、巧克力部分由山东农业科学院中心实验室任凤山研究员、吕潇研究员、万书波研究员等编写，特殊膳食和分析抽样方法部分由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所孙静副研究员、霍军生研究员、王丽娟助理研究员等编写。

由于CAC标准数量多、范围广，并且动态性极强，加之时间及编写水平有限，因此在内容理解及翻译上可能存在不妥之处，敬请各位读者批评指正。

国家食品药品监督管理局食品安全协调司

2007年10月31日

目 录

国际食品法典通则

GENERAL PRINCIPLES OF THE CODEX ALIMENTARIUS.....	1
---	---

国际食品法典使用名称定义

DEFINITIONS FOR THE PURPOSE OF THE CODEX ALIMENTARIUS.....	2
--	---

国际食品贸易道德准则 (CAC/RCP 20-1979, Rev.1-1985)

CODE OF ETHICS FOR INTERNATIONAL TRADE IN FOOD (CAC/RCP 20-1979, Rev.1-1985)	5
---	---

风 险 分 析

食品应急状况信息交换导则 (CAC/GL 19-1995, Rev. 2004)

GUIDELINES FOR THE EXCHANGE OF INFORMATION IN FOOD CONTROL EMERGENCY SITUATIONNS (CAC/GL 19-1995, Rev. 2004)	11
---	----

食品微生物标准制定和应用准则 (CAC/GL 21-1997)

PRINCIPLES FOR THE ESTABLISHMENT AND APPLICATION OF MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR FOODS (CAC/GL 21-1997)	15
--	----

微生物风险评估准则和导则 (CAC/GL 30-1999)

PRINCIPLES AND GUIDELINES FOR THE CONDUCT OF MICROBIOLOGICAL RISK ASSESSMENT (CAC/GL 30-1999)	18
--	----

现代生物技术食品风险分析准则 (CAC/GL 44-2003)

PRINCIPLES FOR THE RISK ANALYSIS OF FOODS DERIVED FROM MODERN BIOTECHNOLOGY (CAC/GL 44-2003)	22
---	----

重组 DNA 植物食品安全性评估导则 (CAC/GL 45-2003)

GUIDELINE FOR THE CONDUCT OF FOOD SAFETY ASSESSMENT OF FOODS DERIVED FROM RECOMBINANT-DNAPLANTS (CAC/GL 45-2003)	25
---	----

重组 DNA 微生物生产食品安全性评估导则 (CAC/GL 46-2003)

GUIDELINE FOR THE CONDUCT OF FOOD SAFETY ASSESSMENT OF FOODS PRODUCED USING RECOMBIANT-DNAMICROORGANISMS (CAC/GL 46-2003)	34
--	----

政府应用的食物安全风险管理工作准则 (CAC/GL 62-2007)

WORKING PRINCIPLES FOR RISK ANALYSIS FOR FOOD SAFETY FOR APPLICATION BY GOVERNMENTS (CAC/GL 62-2007)	45
---	----

食 品 标 识

预包装食品标识通用标准 (CODEX STAN 1-1985, Rev.1991)

GENERAL STANDARD FOR THE LABELING OF PREPACKAGED FOODS (CODEX STAN 1-1985, Rev.1991)	51
---	----

食品添加剂自身销售标识通用标准 (CODEX STAN 107-1981) CODEX GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF FOOD ADDITIVES WHEN SOLD AS SUCH

(CODEX STAN 107-1981)	57
产品宣称通用导则 (CAC/GL 1-1979, Rev.1991)	
GENERAL GUIDELINES ON CLAIMS (CAC/GL 1-1979, Rev.1991)	61
营养标识导则 (CAC/GL 2-1985, Rev.1993, Amended 2006)	
GUIDELINES ON NUTRITION LABELING (CAC/GL 2-1985, Rev.1993, Amended 2006)	63
营养和健康宣称使用导则 (CAC/GL 23-1997, Rev.1-2004)	
GUIDELINES FOR USE OF NUTRITION AND HEALTH CLAIMS (CAC/GL 23-1997, Rev.1-2004)	67
“清真”术语使用通用导则 (CAC/GL 24-1997)	
General Guidelines for Use of the Term Halal (CAC/GL 24-1997)	71

食品添加剂

食品添加剂使用通则	
GENERAL PRINCIPLES FOR THE USE OF FOOD ADDITIVES	75
食品添加剂类别名称和国际编号系统 (CAC/GL 36-1989)	
CLASS NAMES AND THE INTERNATIONAL NUMBERING SYSTEM FOR FOOD ADDITIVES (CAC/GL 36-1989)	76
食品添加剂通用标准 (CODEX STAN 192-1995, Rev.2007)	
CODEX GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (CODEX STAN 192-1995, Rev.2007)	98
食品添加剂摄入量简易评估导则 (CAC/GL 03-1989)	
GUIDELINES FOR SIMPLE EVALUATION OF FOOD ADDITIVE INTAKE (CAC/GL 03-1989)	219
食品添加剂参考规格目录 (CAC/MISC 6)	
LIST OF CODEX ADVISORY SPECIFICATIONS FOR FOOD ADDITIVES (CAC/MISC 6)	226
国际食品法典标准 食盐 (CODEX STAN 150-1985, Rev.1997, Amended 2006)	
STANDARD FOR FOOD GRADE SALT (CODEX STAN 150-1985, Rev.1997, Amended 2006)	259
维生素和矿物质食物补充剂导则 (CAC/GL 55-2005)	
GUIDELINES FOR VITAMIN AND MINERAL FOOD SUPPLEMENTS (CAC/GL 55-2005)	264

食品污染物

食品中污染物和毒素通用标准 (CODEX STAN 193-1995, Rev. 3-2007)	
GENERAL STANDARD FOR CONTAMINANTS AND TOXINS IN FOODS (CODEX STAN 193-1995, Rev. 3-2007)	269
食品及包装材料中氯乙烯单体与丙烯腈的指导值 (CAC/GL 6-1991)	
GUIDELINE LEVELS FOR VINYL CHLORIDE MONOMER AND ACRYLONITRILE	

IN FOOD AND PACKAGING MATERIAL (CAC/GL 6-1991)	291
降低产奶牲畜饲料原料与辅料中黄曲霉毒素 B ₁ 含量操作规范 (CAC/RCP 45-1997)	
CODE OF PRACTICE FOR THE REDUCTION OF AFLATOXIN B ₁ IN RAW MATERIALS AND SUPPLEMENTAL FEEDINGSTUFFS FOR MILK-PRODUCING ANIMALS (CAC/RCP 45-1997)	292
预防及减少花生中黄曲霉毒素污染操作规范 (CAC/RCP 55-2004)	
CODE OF PRACTICE FOR THE PREVENTION AND REDUCTION OF AFLATOXIN CONTAMINATION IN PEANUTS (CAC/RCP 55-2004)	294

食 品 辐 照

辐照食品通用标准 (CODEX STAN 106-1983, Rev.2003)	
GENERAL STANDARD FOR IRRADIATED FOODS (CODEX STAN 106-1983, Rev.2003)	301
辐照食品检测通用方法 (CODEX STAN 231-2001, Rev.2003)	
GENERAL CODEX METHODS FOR THE DETECTION OF IRRADIATED FOODS (CODEX STAN 231-2001, Rev.2003)	303
食品辐照加工推荐性国际操作规范 (CAC/RCP 19-1979, Rev.2003)	
RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE FOR RADIATION PROCESSING OF FOOD (CAC/RCP 19-1979, Rev.2003)	304

食 品 进 出 口 检 验 与 认 证

食品进出口检验与认证原则 (CAC/GL 20-1995, Rev.1995)	
PRINCIPLES FOR FOOD IMPORT AND EXPORT INSPECTION AND CERTIFICATION (CAC/GL 20-1995, Rev.1995)	311
国家间拒收进口食品信息交换导则 (CAC/GL 25-1997)	
GUIDELINES FOR THE EXCHANGE OF INFORMATION BETWEEN COUNTRIES ON REJECTIONS OF IMPORTED FOODS (CAC/GL 25-1997)	313
食品进出口检验与认证体系制定、实施、评估与认可导则 (CAC/GL 26-1997)	
GUIDELINES FOR THE DESIGN, OPERATION, ASSESSMENT AND ACCREDITATION OF FOOD IMPORT AND EXPORT INSPECTION AND CERTIFICATION SYSTEMS (CAC/GL 26-1997)	316
从事食品进出口控制的测试实验室能力评估导则 (CAC/GL 27-1997, Amended 2006)	
GUIDELINES FOR THE ASSESSMENT OF THE COMPETENCE OF TESTING LABORATORIES INVOLVED IN THE IMPORT AND EXPORT CONTROL OF FOODS (CAC/GL 27-1997, Amended 2006)	323
食品进出口检验与认证体系等效协议制定导则 (CAC/GL 34-1999)	
GUIDELINES FOR THE DEVELOPMENT OF EQUIVALENCE AGREEMENTS REGARDING FOOD IMPORTS AND EXPORT INSPECTION AND CERTIFICATION SYSTEMS (CAC/GL 34-1999)	324
通用官方证书格式和证书制作及颁发导则 (CAC/GL 38-2001, Rev.2005)	
GUIDELINES FOR DESIGN, PRODUCTION, ISSUANCE AND USE OF	

GENERIC OFFICIAL CERTIFICATION (CAC/GL 38-2001, Rev.2005)	329
食品进口控制体系导则 (CAC/GL 47-2003, Rev.2006)	
GUIDELINES FOR FOOD IMPORT CONTROL SYSTEMS (CAC/GL 47-2003, Rev.2006)	333
食品检验与认证体系中卫生措施等效性判定导则 (CAC/GL 53-2003)	
GUIDELINES ON THE JUDGEMENT OF EQUIVALENCE OF SANITARY MEASURES ASSOCIATED WITH FOOD INSPECTION AND CERTIFICATION SYSTEMS (CAC/GL 53-2003)	341
食品检验和认证体系中使用可追溯性 / 产品追踪方法导则 (CAC/GL 60-2006)	
PRINCIPLES FOR TRACEABILITY/PRODUCT TRACING AS A TOOL WITHIN A FOOD INSPECTION AND CERTIFICATION SYSTEM (CAC/GL 60-2006)	345
食品卫生操作规范	
食品卫生推荐性操作规范通用准则 (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003)	
RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003)	349
低酸和酸化低酸罐头食品推荐性卫生操作规范 (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993)	
RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR LOW-ACID AND ACIDIFIED LOW-ACID CANNED FOODS (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993)	366
大众餐饮业预烹调和烹调食品卫生操作规范 (CAC/RCP 39-1993)	
CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR PRECOOKED AND COOKED FOODS IN MASS CATERING (CAC/RCP 39-1993)	412
无菌加工和包装低酸食品卫生操作规范 (CAC/RCP 40-1993)	
CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR ASEPTICALLY PROCESSED AND PACKAGED LOW-ACID FOODS (CAC/RCP 40-1993)	422
延长货架期的冷藏包装食品卫生操作规范 (CAC/RCP 46-1999)	
CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR REFRIGERATED PACKAGED FOODS WITH EXTENDED SHELF LIFE (CAC/RCP 46-1999)	439
散装食品和半包装食品运输卫生操作规范 (CAC/RCP 47-2001)	
CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR THE TRANSPORT OF FOOD IN BULK AND SEMI-PACKED FOOD (CAC/RCP 47-2001)	450
街头食品制备和出售卫生操作规范 (地区性规范——拉丁美洲和加勒比地区) (CAC/RCP 43-1997, Rev.1-2001)	
CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR THE PREPARATION AND SALE OF STREET FOODS (REGIONAL CODE-LATIN AMERICA AND THE CARIBBEAN) (CAC/RCP 43-1997, Rev.1-2001)	454
其 他	
肉眼检查批量不合格罐头食品程序准则 (CAC/GL 17-1993)	
GUIDELINES PROCEDURES FOR THE VISUAL INSPECTION OF LOTS OF	

CANNED FOODS FOR UNACCEPTABLE DEFECTS (CAC/GL 17-1993)	463
有机食品生产、加工、标识与销售导则 (CAC/GL 32-1999, Rev.2001)	
GUIDELINES FOR THE PRODUCTION, PROCESSING, LABELLING AND MARKETING OF ORGANICALLY PRODUCED FOODS (CAC/GL 32-1999, Rev.2001)	467
非洲地区成员国与国际食品法典委员会联系指南 (CAC/GL 43-2003)	
AFRICAN REGIONAL GUIDELINES FOR CODEX CONTACT POINTS AND NATIONAL CODEX COMMITTEES (CAC/GL 43-2003)	489
亚洲地区成员国与国际食品法典委员会联系指南 (CAC/GL 57-1999)	
ASIAN REGIONAL GUIDELINES FOR NATIONAL CODEX CONTACT POINTS AND NATIONAL CODEX COMMITTEES (CAC/GL 57-1999)	494
近东地区成员国与国际食品法典委员会联系指南 (CAC/GL 58-2005)	
REGIONAL GUIDELINES FOR CODEX CONTACT POINTS AND NATIONAL CODEX COMMITTEES (NEAR EAST REGION) (CAC/GL 58-2005)	501

国际食品法典通则

GENERAL PRINCIPLES OF THE CODEX ALIMENTARIUS

1. 宗旨

国际食品法典汇集国际公认的、统一的食物标准和相关文本^①。这些食物标准和相关文本旨在保护消费者的健康，确保食物贸易中的公平行为。国际食物法典还包括操作规范、导则和其他推荐措施等形式的建议性规定。出版国际食物法典的目的是指导和促进各种食物的定义及其要求的制定和确立，以助于统一协调，并促进国际贸易。

2. 范围

国际食物法典是针对要出售给消费者的主要食物制定的标准，无论是加工、半加工还是未加工的。供进一步加工成食物的原料也应在必要的限度上包括在内，以实现国际食物法典的宗旨。国际食物法典包括食物卫生、食物添加剂、农药和兽药残留、污染物、标识和说明、分析与抽样方法以及食物进出口检验与认证的规定。它还包括操作规范、导则和其他建议性措施等形势的建议性规定。

3. 性质

国际食物法典和相关文本并不替代国家法规或可选作法规。每个国家的法规和管理程序包含着一些要必须遵守的法规。

国际食物法典和相关文本包括对食物的各种要求，其目的是保证食物质量、有益健康、没有掺假并且有正确表达的标识和说明。任何一种或几种食物的国际食物法典标准均应按其标准的格式加以拟定，并包括格式中列出的相关标准。

4. 国际食物法典标准的修订

国际食物法典委员会及其附属机构有义务根据需要修订各项国际食物法典标准及相关文本，以确保反映当前的科学知识及其他相关信息，并与之保持一致。一项标准或相关文本如需修订或撤销，则应遵循国际食物法典标准和相关文本规定的详细程序。国际食物法典委员会的每个成员国均有责任，当发现新的科学信息或其他相关信息，确认现行国际食物法典标准或相关文本有必要进行修订时，将其有关情况通报国际食物法典委员会相关的委员会。

（闻芝梅、霍军生 编写）

^① 相关文本包括操作规范、导则和其他推荐性文件。

国际食品法典使用名称定义

DEFINITIONS FOR THE PURPOSE OF THE CODEX ALIMENTARIUS

食品 (food): 是指任何加工、半加工和未经加工供人类食用的物质, 包括饮料、口香糖及生产、制作或处理“食品”时所用的任何物质, 但不包括化妆品、烟草或只作药物使用的物质。

食品卫生 (food hygiene): 是指生产、加工、贮存和销售食品时为保证提供安全、完好、健康的产品, 供人类食用而设计的必要条件和设施。

食品添加剂 (food additive): 是指无论有无营养价值, 其本身通常均不作为食品食用, 也不作为食品中常见配料使用, 在食品中添加该物质是为了生产、加工、制作、处理、打包、包装、运输或贮藏过程中技术 (包括感官上) 原因, 使其 (直接或间接) 或其副产品成为食品的组分, 并能够影响食品的特性。食品添加剂中不包括“污染物”或为保持、提高营养特性所添加的物质。

食品添加剂使用的良好生产操作规范 (good manufacturing practice in the use of food additives): 是指

(1) 食品中添加剂的用量不能超过它们在食品中达到期望的营养或其他技术性要求的合理用量。

(2) 在食品制作、加工或包装过程中使用的、成为食品组分的添加剂, 如并非预期用于改善食品自身的外观或其他技术性的要求, 添加剂用量应降低到合理的限度。

(3) 添加剂是食品级规格, 并采用与食品组分相同的方式来制备和加工。食品级规格要符合安全的整体要求, 不是符合个别标准。

加工助剂 (processing aid): 是指任何在加工原材料、食品或其配料时, 出于某种处理或加工的技术原因使用; 而本身不作为食品配料食用的物质或材料, 不包括设备和用具, 其使用可能会在成品中带来无法避免的残留物或衍生物。

污染物 (contaminant): 是指任何并非有意添加于食品, 而是由于在食品生产 (包括作物生产、畜牧生产和兽医活动)、加工、制作、处理、打包、包装、运输或贮藏过程中, 因环境污染而进入食品的物质。污染物不包括虫体碎片、鼠毛及其他异物。

国际食品法典食品或饲料中污染物最大限量 (codex maximum level of a contaminant in a food or feed commodity): 是指国际食品法典委员会建议的在该类商品中允许的污染物最高浓度。

农药 (pesticide): 是指任何用于防治、杀灭、吸引、驱赶或控制有害生物, 包括食品、农产品或饲料生产、贮存、运输、销售和加工过程中出现的有害植物或动物的物质, 或用于控制动物体外寄生虫的物质。农药包括作为植物生长调节剂、落叶剂、干燥剂、疏果剂或发芽抑制剂, 以及在作物收获前后用来防止贮存、运输过程中产品腐败的物质。农药通常不包括肥料、植物和动物营养素、食品添加剂和兽药。

农药残留 (pesticide residue): 是指由于使用农药而留存在食品、农产品或动物饲料中的任何特定物质。农药残留包括农药的任何衍生物, 例如: 转化产品、代谢物、反应产品和有毒杂质。

国际食品法典农药残留最大限量 [codex maximum limit for pesticide residues (MRLP)]: 是指由国际食品法典委员会提出, 对食品和动物饲料内部或表面, 法定允许的最高农药残留浓度 (以 mg/kg 表示)。最大残留量是根据农药合理施用量数据确定, 用符合有关最大残留量规定的产品生产的食品, 从毒理学的角度应是安全的。

国际食品法典对农药残留的最大限量的规定主要适用于国际贸易, 它是由联合国粮食及农业组织 / 世界卫生组织农药残留联席会议根据以下材料确定的:

(1) 对农药及其残留量的毒理学评估。

(2) 有关农药监测试验和监测施用的报告, 包括使用国家农业良好操作规范的试验得到的残留数据的综述报告。该综述报告中列出了根据由国家级推荐、核准和注册的最大施用量而进行的监测试验中得到的数据。考虑到各国对病虫害防治的不同要求, 国际食品法典对农药残留的最大限量采用了这些监测试验中得出的较高数据, 这些试验能够有效的防治病虫害。

通过国家级和国际级将各种饮食中农药残留摄入估计值和确定值, 与 ADI 进行了比较表明, 符合国际

食品法典对农药残留最大限量的食品，是可供人类安全食用的。

农药使用中的良好农业规范[good agriculture practice in the use of pesticides (GAP)]: 是指在各种实际情况下，为有效、可靠地防治病虫害而采用的由国家核准的农药安全施用方法。包括在不超过最大限量范围内一系列不同的农药施用量，施用时必须保证其残留量控制到最低水平。

经核准的安全施用方法是由国家级确定，包括在国家级注册或由国家级推荐的施用方法，应考虑公众健康、职业健康和对环境安全等因素后确定。

实际情况包括食品和动物饲料的生产、贮存、运输、销售和加工过程中的任何阶段。

兽药 (veterinary drug): 是指任何出于治疗、预防、诊断、调整生理机能或行为目的而用于产食动物的物质，产食动物包括产肉用或产奶用的动物、禽类、鱼或蜜蜂。

兽药残留 (residues of veterinary drugs): 是指包括动物产品的任何可食用部分中残留的母体化合物和 / 或其代谢物，还包括这些兽药的相关杂质残留。

国际食品法典兽药残留最大限量[codex maximum limit for residues of veterinary drugs (MRLVD)]: 是指由国际食品法典委员会提出，对食品内部或表面法定允许或认为可以接受的最高兽药残留浓度（根据鲜重以 mg/kg 或 $\mu\text{g/kg}$ 表示）。由 ADI 或暂时 ADI 确定的对人体无毒理学危害作用的兽药残留物种类和含量为兽药最大残留限制。相关公共健康风险及食品技术方面也需要考虑兽药最大残留限制。在确定最大残留量时，还兼顾了植物性食品和 / 或环境中的残留问题。另外，最大残留量可能会被调低，以便与兽药合理使用量保持一致，并提供可使用的分析方法。

兽药使用中的良好规范[good practice in the use of veterinary drugs (GPVD)]: 是指经国家主管部门批准、官方推荐或核准的实际情况下兽药使用方法，包括对停药期的规定。

可追溯性/产品追踪 (traceability/product tracing): 是指在食品生产、加工和销售的特定阶段，跟踪食品流通的能力。

食品安全风险分析术语定义

危害 (hazard): 是指食品中可能产生不良健康影响的某种生物、化学或物理物质。

风险 (risk): 是指食品中有害物产生的某种不良健康影响的可能性和该影响的严重性。

风险分析 (risk analysis): 是指包括三部分的过程：风险评估、风险管理和风险信息交流。

风险评估 (risk assessment): 是指以科学为依据的过程，由以下各步骤组成：①危害识别 (hazard identification)，②危害特性 (hazard characterization)，③暴露评估 (exposure assessment) 和④风险描述 (risk characterization)。

风险管理 (risk management): 是指一个在与各利益方磋商后，权衡各种政策方案，它与风险评估不同，不仅考虑风险评估和其他与保护消费者健康、促进公平贸易活动的有关因素，并在必要时选择适当的预防和控制方案的过程。

风险信息交流 (risk communication): 是指在风险分析全过程中，就危害、风险、风险相关因素和风险观念，在风险评估人员、风险管理员、消费者、产业界、学术界和其他感兴趣的各方中信息和看法的互动式交流，内容包括对风险评估结果的解释和风险管理决定的依据。

风险评估政策 (risk assessment policy): 是指关于风险评估适当决策点的选择和相关判断的文件化导则，保持过程的科学完整性。

风险模式 (risk profile): 是指食品安全问题及相关内容的描述。

风险描述 (risk characterization): 是指根据危害识别、危害特性和暴露评估，对产生不良健康影响的概率及一个特定人群中已发生或可能发生的不良健康影响的严重性所做的定性（或）定量估计，包括相关的不确定性。

风险估计 (risk estimate): 是指来自于风险描述时对风险定量的估计。

危害识别 (hazard identification): 是指对某种食品或某类食品中可能产生不良健康影响的生物、化学和物理物质的确定。

危害特性 (hazard characterization): 是指对食品中生物、化学或物理物质所产生的不良健康影响进行的定性和 / 或定量分析。对化学物质应做一个剂量反应评估。对生物或物理物质, 如有可能得到数据, 也应做一个剂量反应评估。

剂量反应评估 (dose-response assessment): 是指对某种化学、生物或物理物质产生影响 (剂量) 的大小和它带来的不良健康影响 (反应) 的严重性和 / 或频率之间关系的确定。

暴露评估 (exposure assessment): 是指对摄入食物的同时可能摄入生物、化学和物理物质和其他相关物质所做的定性和 / 或定量评估。

食品安全目标 [food safety objective (FSO)]: 是指消费食物时, 规定食物中出现危害因子的最高频率和/或最大限量, 其能确定或有助于确定适当保护水平 (ALOP)。

操作准则 [performance criterion (PC)]: 是指应用一个或多个控制措施以实现操作目标 (PO) 或食品安全目标 (FSO) 对食物中危害因子的频率和/或含量的影响效果。

操作目标 [performance objective (PO)]: 是指在食物消费前, 食物链中某特定段的食物中危害因子的最高频率和/或含量, 以提供或有助于确定合适的食品安全目标 (FSO) 或适当保护水平 (ALOP)。

(王丽娟、闻芝梅、孙静、霍军生 编写)

国际食品贸易道德准则 (CAC/RCP 20-1979, Rev.1-1985)

CODE OF ETHICS FOR INTERNATIONAL TRADE IN FOOD^① (CAC/RCP 20-1979, Rev.1-1985)

1. 前言

国际食品法典委员会认为：

(1) 充足、安全、健康有益的食品是达到满足基本生活的必要条件，而且联合国国际人权宣言中已声明：任何人有权享受为维持其本人和其家庭成员的健康和福利所需的生活水准。

(2) 食品是一个重要而且关键的国际贸易对象，其质量主要受通行的商业准则及特定国家实施的食品法规及食品管理准则的影响。

(3) 购买食品将花费消费者，特别是低收入消费者的大部分收入。低收入消费者通常属于最易受害群体，因此保证他们获得安全、健康有益的食品，使他们免受不公平贸易行为的伤害是十分重要的。

(4) 对于食品安全、环境污染导致的食品污染、食品掺假；在食品质量数量和表述上的不公平贸易行为、食品损失和浪费，以及世界各国普遍存在的食品质量和营养状况的改善，已日益引起世界范围的关注。

(5) 在很多国家，食品法规与食品管理构架不完善，无法保护进口食品的充分安全，无法防止不符合标准的食品与不安全的食品的流通。

(6) 《关于贸易技术壁垒的关贸总协定》是规范国际贸易的适用法规。

(7) 《国际母乳代用品销售准则》制定了保护并促进母乳喂养的原则。该原则构成基本卫生保健的一个重要方面。

并考虑到：

(1) 国际食品法典委员会工作的主要目标是通过认真制定并协调有关食品定义及其要求，保护消费者的健康、确保公平的食品贸易行为并促进国际食品贸易发展。

(2) 通过建立或强化各国的食品立法、食品管理构架，并在必要的情况下充分利用国际机构的工作及能力，向该领域提供咨询、援助，特别是国际食品法典委员会的建议，促进各国充分地实现上述目标。

(3) 国际食品贸易道德行为准则体现了充分保护消费者的原则，是对国际食品法典的补充及完善，有助于强化国家食品立法与食品管理构架，同时为实现切实有效的国际合作提供一个国际认同的标准与构架。

因此决定，建议所有从事国际食品贸易的各有关方面应从道德上遵守本准则，并自愿支持本准则的实施以实现国际社会更崇高的利益。

2. 内容

2.1 目的

本准则的目的是为所有从事国际食品贸易，或负责管理国际食品贸易的各方制定道德行为标准，从而保护消费者的健康并促进贸易的公平进行。

^① 《国际食品贸易道德准则》于1979年12月的国际食品法典委员会第13届会议上得以通过，并已分送联合国粮食及农业组织和/或世界卫生组织成员国与准成员国以便考虑实施。1985年7月召开的国际食品法典委员会第16届会议对准则做了修正。在本准则的制定过程中充分考虑了如下事实：许多国家特别是发展中国家尚不具备完善的食品管理基础结构，以保护消费者免受食品有害物对健康的可能危害与被欺骗现象。希望各国政府将实施本准则过程中已采取的行动通报位于意大利罗马的国际食品法典委员会秘书处——联合国粮食及农业组织/世界卫生组织联合食品标准计划（参见第10条款）。

2.2 范围

本准则适用于所有进入国际贸易过程的食物^①。本准则所制定的道德行为标准适用于所有与国际食品贸易有关的各方。

2.3 定义及解释

本准则中，“食品”系指任何加工、半加工或未经加工供人类食用的物质，包括饮料、口香糖及任何在“食品”加工、制作或处理过程中应用的物质，但不包括化妆品、烟草或只作药品用的物质。在解释及实施过程中，本准则的所有规定是相互关联的，各规定之间是互为基础的。

2.4 总则

国际食品贸易应在所有消费者均有权享用安全、健康有益的食品和避免不公平贸易行为的原则下进行。

根据下述第2.5条款的规定，下列食品禁止进入国际贸易：

- (1) 含有一定数量的有毒、有害或其他有损健康的任何物质。
- (2) 全部或含有部分任何不洁、腐烂、变质、分解的带菌物质或杂质，或其他不适于人类食用的物质。
- (3) 掺有次级品。
- (4) 具有虚假、误导性或欺骗性标识或说明的。
- (5) 在不卫生的条件下销售、制作、包装、贮存或运输的食品。

2.5 特定要求

2.5.1 食品标准。应在国家级建立并强制实施食品标准。在此过程中应当认识到：通过对国际食品法典委员会制定的食品标准的接收或按此类国际建议修订的国家标准，将有助于实现对消费者的统一保护，和建立有序的食品市场。

2.5.2 食品卫生。食品均应符合国际食品法典委员会制定的操作规范中所提出的良好卫生操作规范要求。

2.5.3 食品标识。所有食品应附有准确、完整的描述性信息，特别是：

- (1) 对于预包装食品，其标识应符合国际食品法典委员会制定的规定和标准。
- (2) 对于散装及非零售包装食品，其标识应符合国际食品法典关于非零售包装食品标识的建议。

2.5.4 食品添加剂。食品添加剂的使用与贸易，应符合国际食品法典委员会通过的《食品添加剂使用通则》中规定的标准，并参照已批准的食品添加剂国际食品法典清单执行。

2.5.5 农药残留。应参照国际食品法典委员会推荐的国际农药最大残留量标准，对食品中农药残留量进行控制。

2.5.6 微生物污染。所有食品中的微生物与寄生物及来源于这类生物的物质均必须限量，避免对人类造成危害。

2.5.7 其他污染物。应参照国际食品法典委员会推荐的国际污染物最大限量标准，对食品中其他污染物含量进行控制。

2.5.8 辐照食品。辐照食品的生产和管理应遵循国际食品法典委员会的规定与标准。

2.5.9 婴儿、儿童及其他特殊人群的食品。婴儿、儿童及其他特殊人群的食品应符合国际食品法典委员会制定的标准。

2.5.10 特殊人群和存在营养不良的区域营养问题。

- (1) 在产品宣称^②中不得以任何形式暗示营养价值极低的食品（特别是加工食品）具有显著改善营养

① 不言而喻，如经适当修改，本准则的原则也适用于转让及粮食援助活动。

② 《产品宣称通用准则》已由食品标识规范委员会制定并已经国际食品法典委员会批准（见本卷）。