

食品安全标准 应用手册

SHIPIN ANQUAN BIAOZHUN
YINGYONG SHOUC

潘 红 孙 亮 主编



浙江工商大学出版社
ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY PRESS

食品安全标准应用手册

潘 红 孙 亮 主编



浙江工商大学出版社 | 杭州
ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY PRESS

图书在版编目(CIP)数据

食品安全标准应用手册/ 潘红, 孙亮主编. — 杭州:
浙江工商大学出版社, 2018. 11
ISBN 978-7-5178-1527-3

I. ①食… II. ①潘… ②孙… III. ①食品安全—安
全标准—中国—手册 IV. ①TS201.6-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 227757 号

食品安全标准应用手册

潘 红 孙 亮 主 编

责任编辑 张婷婷

封面设计 林朦朦

责任印制 包建辉

出版发行 浙江工商大学出版社

(杭州市教工路 198 号 邮政编码 310012)

(E-mail: zjgsupress@163.com)

(网址: <http://www.zjgsupress.com>)

电话: 0571-88904970, 88831806(传真)

排 版 杭州朝曦图文设计有限公司

印 刷 杭州恒力通印务有限公司

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 20

字 数 439 千

版 印 次 2018 年 11 月第 1 版 2018 年 11 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5178-1527-3

定 价 64.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江工商大学出版社营销部邮购电话 0571-88904970

编 委 会

主 编 潘 红 孙 亮
主 审 夏时畅 章荣华
副 主 编 陈 娜 王绩凯
编 者 (按姓氏笔画排序)

于 群	马 力	邢庆超	刘 欣	齐小娟
许卓睿	孙彩霞	严中光	张志恒	张昌朋
张荷香	张悦炜	陈 江	陈莉莉	赵 允
胡薇薇	顾仲朝	钱鸣蓉	徐 胜	徐琴琴
郭智成	裴晓燕	廖宁波		

前言

食品安全标准是食品安全法律、法规体系的重要组成部分,是确保食品安全生产经营且具有法律属性的技术性规范,是消费者健康的重要保障,是食品生产经营者应遵守的基本准绳,也是食品安全监督管理部门的执法依据以及食品安全技术支撑机构开展食品安全风险监测的依据。习近平总书记强调,要用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责,确保广大人民群众“舌尖上的安全”,进一步明确食品安全标准是保障食品安全的重要基础性工作。

2009年颁布实施的《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)规定食品安全标准是食品领域唯一强制执行的标准,同时还规定:“国务院卫生行政部门应当对现行的食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准中强制执行的标准予以整合,统一公布为食品安全国家标准”。从《食品安全法》颁布至今,国家卫生计生委(原卫生部)按要求对我国食品相关标准中食品安全相关内容进行清理整合,对食品卫生标准进行全面修订,统一公布为食品安全国家标准。目前,我国已基本完成食品强制性标准的清理整合工作。截至2017年4月,我国共制定公布食品安全国家标准1224项,覆盖各类食品,涵盖近2万项安全指标。已构建了通用标准与专项标准相协调、检验方法与限量标准相配套、产品标准与规范类标准相配套的食品安全国家标准体系,为提高食品安全监管科学水平、保障人民群众食品安全发挥了重要作用。

作为判断食品是否安全、生产经营过程是否合法的标尺,食品安全国家标准具有较强的专业技术性和科学严谨性。为做好食品安全标准宣贯培训工作,受浙江省卫生计生委委托,我们组织编写了《食品安全标准应用手册》一书,通过对食品安全标准的基本概念、通用标准、部分食品产品标准和浙江省食品安全地方标准进行详细解释说明、示例分析,力求为食品生产经营单位、食品安全监管部门、疾病预防控制机构、食品检验机构、食品行业协会及广大消费者等相关方面更好地理解标准精神和具体内容,正确地使用食品安全标准提供指导和参考,也为高校教学提供一本选读教材和资料。

本书共分十二个章节,第一章食品安全标准概述部分,重点阐述食品安全标准概念、发展过程、构成体系、制定原则和依据、制定程序及标准跟踪评价等。第二章至第八章,分别就食品微生物限量、食品中污染物限量、食品中农药及兽药残留、食品添加剂使用、食品营养强化剂使用、食品接触材料、食品标签等食品安全通用标准进行解读。第九章重点解读食品生产通用卫生规范。第十章选择部分产品标准进行重点解读。第十一章介绍食品安全地方标准管理及浙江省食品安全地方标准。第十二章介绍国际食品

法典标准及国内外食品安全标准对比。本书介绍的食品安全标准主要截止于 2017 年之前颁布的标准,由于标准随时都在更新,所以还希望读者持续关注国家卫生计生委、食品药品监管总局最新发布的食品安全标准公告。

由于学识水平和时间精力有限,难免有疏漏和错误之处,敬望读者谅解并给予批评指正,并可通过 mishuchu_zj@126.com 邮箱反馈宝贵意见和建议。

编者

2017 年 12 月

目 录

第一章 概述	001
第一节 食品安全标准的概念	001
第二节 食品安全标准的发展过程	004
第三节 食品安全标准的作用	006
第四节 食品安全国家标准构成体系	008
第五节 食品安全标准制定原则和依据	015
第六节 食品安全国家标准管理	025
第七节 企业标准备案管理	031
第二章 食品中微生物限量标准	035
第一节 采样方案	035
第二节 致病菌限量标准	040
第三节 卫生指示菌限量标准	048
第三章 食品中污染物限量标准	064
第一节 概述	064
第二节 GB 2761 的主要内容及应用	066
第三节 GB 2762 的主要内容及应用	070
第四节 标准实施注意事项	075
第四章 食品中农兽药残留限量标准	079
第一节 食品中农药最大残留限量标准	079
第二节 食品中兽药最高残留限量标准	099
第五章 食品添加剂使用标准	105
第一节 食品添加剂使用标准的主要内容及应用	105
第二节 食品添加剂使用标准的查询方法	121
第三节 复配食品添加剂通则的主要内容	132

第四节	食品用香料通则的主要内容	135
第六章	食品营养强化剂使用标准	139
第一节	食品营养强化剂使用标准概述	139
第二节	食品营养强化剂使用标准主要内容及应用	141
第三节	GB 14880 标准使用注意事项	146
第七章	食品接触材料标准	152
第一节	概述	152
第二节	《食品接触材料及制品通用安全要求》要点	154
第三节	《食品接触材料及制品用添加剂使用标准》要点	159
第四节	食品接触材料产品标准	162
第八章	预包装食品标签标准	168
第一节	《预包装食品标签通则》	169
第二节	《预包装食品营养标签通则》	177
第三节	《预包装特殊膳食用食品标签》	188
第四节	《食品添加剂标识通则》	192
第九章	食品生产通用卫生规范	197
第一节	概述	197
第二节	术语和定义	200
第三节	选址与厂区环境	202
第四节	厂房和车间	207
第五节	设施与设备	214
第六节	卫生管理	224
第七节	食品原料、食品添加剂和食品相关产品	231
第八节	生产过程的食物安全控制	235
第九节	检验	241
第十节	食品的贮存和运输	243
第十一节	产品召回管理	244
第十二节	培训	245
第十三节	管理制度和人员	247
第十四节	记录和文件管理	248

第十章 产品类标准 252

 第一节 食品产品类标准概述 252

 第二节 保健食品 257

 第三节 包装饮用水 260

 第四节 婴幼儿配方食品 264

 第五节 特殊医学用途婴儿配方食品 271

 第六节 运动营养食品 285

第十一章 食品安全地方标准 290

 第一节 食品安全地方标准管理 290

 第二节 浙江省食品安全地方标准概况 293

 第三节 现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品 294

第十二章 国际食品法典标准 300

 第一节 国际食品法典委员会 300

 第二节 国际食品法典标准 303

 第三节 我国标准与国际标准的对比 306

1

第一章 概述

第一节 食品安全标准的概念

一、食品安全标准的定义

世界卫生组织(WHO)将“食品安全”定义为:“食物中有毒有害物质影响人体健康的公共卫生问题。”《食品安全法》规定:“食品安全,指食品无毒、无害,符合应当有的营养要求,对人体健康不造成任何急性、亚急性或慢性危害。”此外,《食品安全法》还明确指出:“食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外,不得制定其他食品强制性标准。”

GB/T 20000.1—2014《标准化工作指南第1部分:标准化和相关活动的通用词汇》对“标准”所下的定义是:“通过标准化活动,按照规定的程序经协商一致制定,为各种活动或其结果提供规则、指南或特性,供共同使用和重复使用的文件。”

综合上述对“食品安全”及“标准”的定义,食品安全标准是政府管理部门为了保证食品无毒、无害,符合食品应当有的营养要求,防止食品中的有毒有害物质对人体健康造成任何急性、亚急性或慢性危害,而对食品中各种危害人体健康因素进行控制的技术法规。食品安全标准是对食品、食品添加剂、食品相关产品及其生产经营过程的卫生安全要求,是依照法定权限做出的统一规定,是中国唯一的强制性的食品标准。

根据食品安全标准的使用范围、对象及发布机构的不同,食品安全标准分国家标准、地方标准两个层级。

二、食品安全标准的内容

食品安全标准涵盖了对食品、食品添加剂、食品相关产品中包括生物性、化学性、物理性因素在内的各类危害人体健康物质的限量规定,以及食品添加剂、营养素、标签、生产过程要求、检验方法等方面的技术规定。根据《食品安全法》第二十六条规定,食品安全标准主要包括下列八方面的内容。

(一)危害人体健康物质的限量规定

对食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物,农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定。如:GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

(二)食品添加剂的品种、使用范围、用量

我国颁布实施的 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。

(三)专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求

对专供婴幼儿、孕妇及乳母等特定人群的主辅食品的营养成分要求也属于食品安全标准内容,GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴儿配方食品》、GB 10769—2010《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》等营养与特殊膳食食品安全标准中一般规定有蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及微量元素等营养素指标要求。

通常来说,食品的营养成分不属于食品安全指标,如含乳饮料的蛋白质指标,在食品安全标准的整合修订中,GB 7101—2015《食品安全国家标准 饮料》去除了原含乳饮料卫生标准中的蛋白质指标,含乳饮料的蛋白质指标执行质量标准 GB/T 21732 即可。但对特定人群,营养指标有时则与食品安全密切相关。如 2003 年安徽阜阳发生的“大头娃娃”事件,就是当年部分不法商贩生产供应的奶粉蛋白质含量过低,以食用该“奶粉”为主食的婴幼儿因严重缺乏蛋白质而导致“大头娃娃”等症状,虽然奶粉中蛋白质含量属营养指标,但对于以婴幼儿配方奶粉为主要膳食的婴幼儿,该奶粉的蛋白质指标则属食品安全标准范畴。

(四)与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书的要求

在《食品安全法》颁布之前,有关食品的标签、标识、说明书要求的标准均未纳入食品安全(原指卫生)标准范畴。目前,我国食品安全标准体系已将与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书要求的标准统一为食品安全标准。如:GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》代替了 GB 7718—2004《预包装食品标签通则》。

(五)食品生产经营过程的卫生要求

对食品生产经营过程卫生要求的规定主要以生产经营规范类标准的形式出现,如:GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》,规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。

(六)与食品安全有关的质量要求

一般来说,食品质量指标不属于食品安全标准的范畴,但能间接影响食品安全的质量指标也是食品安全标准的内容。值得注意的是,产品安全标准应谨慎纳入与食品安

全有关的质量指标,不应涉及与食品安全无关、防止掺杂使假的指标项目。目前,对哪些指标属于与食品安全有关的质量要求没有统一明确的界定标准,需具体食品品种具体分析,如:GB 7101—2015《食品安全国家标准 饮料》规定,“乳酸菌饮料产品标签应标明活菌(未杀菌)型或非活菌(杀菌)型,标示活菌(未杀菌)型的产品乳酸菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g(mL)”,活菌型乳酸菌饮料的乳酸菌数应属于质量指标,但乳酸菌数过少可引起杂菌生长,故该产品的食品安全标准中规定了乳酸菌的含量。

(七)与食品安全有关的食物检验方法与规程

在《食品安全法》颁布之前,我国食品标准体系中的大部分检验方法与规程都是以推荐性标准的形式发布的,很多方法标准没有强制性的效力,故在实际食品检测中是否采用这些标准未做强制规定。有一部分方法在作为产品强制性标准的配套标准时,由于被强制性标准引用而间接成为强制性标准。在上述标准体系下,因不同的检验机构在检测同一项目时可能会采用不同的检验方法,当检验结果出现不一致时会给结果的判定带来困难。现行的《食品安全法》将食物检验方法与规程纳入食品安全标准范畴,即与食品安全指标相配套的检验方法均属于必须遵守的强制标准。如:GB 4789.1—2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》为强制性食品安全国家标准,代替了《食品安全法》颁布前制定的推荐性国家标准 GB/T 4789.1—2008《食品卫生微生物学检验 总则》。

(八)其他需要制定为食品安全标准的内容

因为属于食品安全标准内容的种类较为复杂,上述七项内容可能难以涵盖所有食品安全标准,故《食品安全法》第二十六条规定了该条兜底条款。

三、食品安全标准和其他食品标准的区别

根据《中华人民共和国标准化法实施条例》规定,工业产品的品种、规格、质量、等级或者安全、卫生要求等应当制定标准。为保障消费者健康,食品标准应有安全、卫生的要求。但食品属于工业产品,为指导企业生产,也应制定相应的质量、规格、等级标准。食品的安全、卫生要求属于食品安全的内容,食品的品种、规格、等级、口味、外观、大小等则属于质量的内容。因此,食品标准包含了食品安全和食品质量两个层面的内容,无论是食品质量标准还是食品安全标准统称为食品标准。

食品安全标准是对食品中各种影响消费者健康的危害因素进行控制的技术法规,是食品安全法律体系的重要组成部分,是食品生产经营中必须遵照执行的最低要求,是食品合法生产并进入流通环节的门槛。《食品安全法》规定了食品安全标准的范围,并将其定性为强制执行的标准,且“除食品安全标准外不得制定强制执行的标准”。因此,除食品安全标准以外的食品标准是对食品的品种、规格、质量、等级等方面的要求,均属于推荐性标准,是食品生产者自愿遵守的,该类标准可以为企业提高食品质量提供指导,以提高产品的市场竞争力。



示例

绿豆糕的定义、主要成分的含量及 其检测方法是否属于食品安全标准内容？

我国于2016年9月22日实施的糕点标准GB 7099—2015《食品安全国家标准 糕点、面包》规定了糕点、面包食品安全相关的指标，绿豆糕适用于该标准。按照《食品安全法》第二十六条规定，食品安全标准未涵盖对产品属性鉴别要求的内容。因此，对于绿豆糕的定义、主要成分的含量及检测方法不属于食品安全标准内容，应由有关机构组织制定相关的质量标准进行规范。

第二节 食品安全标准的发展过程

一、食品卫生标准的发展

回顾我国食品安全标准的发展历史，可追溯到20世纪50年代，卫生部发布了首个食品标准即酱油中砷的限量标准，标志着我国食品标准的起步，且食品安全标准是以食品卫生标准的形式出现并从无到有地发展起来。50年代至60年代主要是针对食品不卫生而发生食源性疾病暴发等危害公众健康的问题制定的一些单项的食品卫生标准和管理办法，共颁布了30个标准。

20世纪70年代初，卫生部组织先后完成了全国各地食品中铅、砷、镉、汞、黄曲霉毒素 B_1 等污染物的流行病学调查和污染状况调查等基础性研究工作。在此基础上，1974年原卫生部所属的中国医学科学院卫生研究所制定了以食品卫生标准为重点的食品卫生科研规划，组织全国各省（自治区、直辖市）卫生防疫站、医学院校等单位组成起草标准专题协作组，开始了食品卫生标准工作的全面组织和系统化的阶段，制定出了14类54个食品卫生标准和12项卫生管理办法，并于1978年5月开始实施。

1983年《中华人民共和国食品卫生法》颁布实施，明确了食品卫生标准的法律地位。该法规定：“食品，食品添加剂，食品容器、包装材料，食品工器具设备，用于清洗食品和食品用工具、设备的洗涤剂以及食品中污染物质、放射性物质允许量的国家卫生标准、卫生管理办法和检验规程，由国务院卫生行政部门制定或批准颁发。”卫生部成立了包括食品卫生标准技术分会在内的全国卫生标准技术委员会，食品卫生标准技术分会根据拟制定的食品卫生标准工作的需要，组建起草标准协作组，系统组织开展了食品卫生标准的研制工作。食品卫生标准协作组由全国原卫生防疫站（疾病预防控制中心和卫生监督所）、科研院所、大专院校、食品行业协会和生产企业组成，标准研制单位来自卫生、质检、农业、各类食品企业、行业协会，具有广泛的代表性。1985年食品卫生标准协作组已发展到26个，颁布食品卫生标准280个。自90年代，食品卫生标准已包括各类别食品产品卫生标准、食品添加剂使用卫生标准、食品营养强化剂使用卫生标

准、污染物和真菌毒素限量标准、农药残留标准、食品容器包装材料卫生标准、食品企业生产卫生规范、食品卫生理化及微生物检验方法、食物中毒诊断标准等食品卫生标准。

我国加入世界贸易组织(World Trade Organization,WTO)后,为遵守世界贸易组织对各国制定食品安全标准的规定,提高我国的卫生标准与国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission,CAC)标准的协调一致性,2001年和2004年,全国食品卫生标准委员会组织专家对食品卫生标准进行了两次全面清理工作,在全面清理整顿基础上,提高了标准的覆盖面,删除了无卫生学意义的指标。2003年及2005年颁布的两批新标准,开始应用风险评估作为基础,提高与国际食品法典标准的一致性,更加科学,而且增强适用性。截至2009年《食品安全法》颁布之前,已形成了由通用标准、产品标准、食品企业卫生规范和检验方法组成的与《食品卫生法》相配套的食品卫生标准体系,食品卫生标准达到454项。

二、多种食品标准并行

1988年我国颁布《标准化法》,按照《标准化法》及其实施条例的要求,“保障人体健康,人身、财产安全的标准和法律、行政法规规定强制执行的标准是强制性标准,其他标准是推荐性标准”。随着食品标准化工作逐步全面展开,除强制性的食品卫生标准外,我国在食品领域制定并颁布了一系列与食品质量相关的标准,并形成相对独立的食品卫生标准、食品质量标准、食品行业标准、食用农产品质量安全标准体系,且分别由不同的政府主管部门负责。至2009年《食品安全法》颁布前,中国已有食品、食品添加剂、食品相关产品国家标准2000余项、行业标准2900余项、地方标准1200余项,基本形成了以国家标准为核心,行业标准、地方标准为补充的国家食品标准体系。

食品标准数量的不断增多及质量的提高,促进了食品工业的发展,为监督管理提供了依据,保障了消费者的权益。但同时不同部门制定的标准之间存在交叉、重叠、矛盾的问题也日益凸显。较为突出的问题是产品的质量也作为强制标准颁布,其中往往还含有与健康相关的食品安全指标。食品质量与食品卫生标准界限模糊不清。据国家食品安全风险评估中心对食品标准的清理整合发现,无论国家标准还是行业标准,强制性标准均占有较大的比例,尤其国家标准有近50%的食品、食品添加剂、食品相关产品标准是强制性的,其中相当一部分是与食品安全和卫生无关的质量、品质要求。在强制性食品质量标准中涉及卫生指标时,往往缺少科学依据多凭经验来确定,其指标有时与卫生标准不协调或矛盾,部分出现在不同的强制性标准中的食品卫生指标限值不同。食品标准存在的问题,给食品生产经营企业和食品监管部门带来了困惑,影响了食品安全监督管理工作。

示例

水产品中甲醛的限量标准

在我国食品标准清理、整合前,涉及水产品甲醛残留限量的有NY 5073—2001《无公害食品水产品中有毒有害物质限量标准》及NY 5172《无公害食品—水发水产品》两

项标准,其中标准规定的甲醛限量值分别为不得检出(所有水产品)及甲醛 $\leq 10\text{mg/kg}$ 。但查询国内外学术期刊显示海水动物的甲醛存在本底含量。2006年,浙江省卫生监督所针对水产品经营者反映未在海水产品中添加甲醛,但被监管部门因市场抽检不合格而被处罚的情况,在浙江省的不同沿海地区分别采集了海水鱼类、头足类及甲壳类产品共计256件,并根据样品储存温度和时间设计不同的梯度进行检测,共获检测数值601个,检测结果发现不同种类的海产品均存在不同含量的甲醛本地值,相同产品在不同的储存时间甲醛本地值也不同,尤其是龙头鱼总体的检测值范围为 $(10.40\text{—}223.80)\text{mg/kg}$ 之间,中位数为 68.05mg/kg 。由此看来,上述两项标准甲醛的指标值的制定缺乏科学依据。

三、食品安全标准的形成

2009年颁布实施的《食品安全法》规定:“国务院卫生行政部门应当对现行的食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准中强制执行的标准予以整合,统一公布为食品安全国家标准。”自此,首次确定了“食品安全标准”这一概念。并明确了食品安全标准包括国家标准和地方标准两个层级。食品安全标准是对各种影响消费者健康的危害因素进行控制的技术法规,是中国唯一强制执行的食物品标准。

从《食品安全法》颁布至今,国家卫生健康委组织专家和相关单位对我国食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量以及行业标准进行清理,重点解决标准重复、交叉和矛盾的问题。国家卫生计生委国卫办食品函(2017)697号通报了食品安全国家标准目录和食品相关标准清理整合结论。经清理,1082项农药兽药残留相关标准转交农业部进行进一步清理整合。对另外3310项食品标准做出了以下清理整合结论:一是通过继续有效、转化、修订、整合等方式形成现行食品安全国家标准;二是建议适时废止的标准;三是不纳入食品安全国家标准体系的标准。截至2017年4月,原国家卫生计生委会同农业部、食品药品监管总局制定发布食品安全国家标准1224项,已构建成了通用标准与专项标准相协调、检验方法与限量标准相配套、产品标准与规范类标准相配套的食品安全标准体系。具体标准包括:通用标准11项、食品产品标准64项、特殊膳食食品标准9项、食品添加剂质量规格及相关标准586项、食品营养强化剂质量规格标准29项、食品相关产品标准15项、生产经营规范标准25项、理化检验方法标准227项、微生物检验方法标准30项、毒理学检验方法与规程标准26项、兽药残留检测方法标准29项、农药残留检测方法标准106项。具体标准文本可在食品安全国家标准数据检索平台(<http://bz.cfsa.net.cn/db>)查询。

第三节 食品安全标准的作用

食品安全标准是政府管理部门为了保证食品安全,对食品中各种危害人体健康因

素进行控制的技术法规。因此,食品安全标准具有保护消费者健康、判定食品是否安全、促进产业健康发展以及为促进食品国际贸易提供技术保障等四方面的作用。

一、保护消费者健康

食源性疾病是日益严重的全球性公共卫生问题之一,对人群健康有着极大的影响。无论是发达国家还是发展中国家,食源性疾病时刻威胁着人群的健康和生命安全。据世界卫生组织(WHO)估计,全球每年有6亿人或每年每10人中就有1人吃了被污染的食物而生病,其中造成420000人死亡,包括五岁以下儿童125000人。在我国,威胁食品安全的最大问题同样是致病微生物引起的食源性疾病。长期以来世界各国均将食品安全标准作为保证食品安全,预防和控制食源性疾病的基本手段。国际食品法典委员会强调在世界范围内制定和实施食品安全标准的目的就是保护消费者健康,促进国际的公平食品贸易。我国目前的食品安全标准体系,既包括了粮油、蔬菜、肉禽蛋水产品、乳制品、饮料、包装水等各类与人们生活密切相关的食品,也包括食品接触用塑料树脂、不锈钢制品、奶嘴等常用的食品接触材料及制品。在标准的指标中涵盖了食品微生物、污染物、真菌毒素、农药等的限量及食品添加剂等的使用范围及使用量等标准值。在标准的技术要求中既有终产品指标又包括有原料、感官等的食品安全要求。既有产品标准也有生产经营过程卫生规范类标准。通过食品安全标准在食品生产经营过程中的强制执行,起到了规范引导食品生产经营者行为及有效控制食品安全风险的作用,有力地保障了食品及食品用产品的安全,减少食源性疾病发生。

二、判定食品是否符合安全规定

《食品安全法》对食品的安全性做了原则性的要求,即“食品无毒、无害,符合应当有的营养要求,对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害”。如何判定食品是否“无毒、无害”就需要有具体的客观指标与检验方法来评价,而食品安全标准就是对食品、食品添加剂、食品相关产品及其生产经营过程做出的具体卫生安全要求,是强制性技术法规。《食品安全法》第三十三及三十四条分别规定了食品生产经营活动及食品、食品添加剂、食品相关产品应符合食品安全标准要求。对不符合食品安全标准的情形,《食品安全法》也规定了相应的处罚条款。另外,《中华人民共和国刑法修正案(八)》第二十四条规定,生产、销售不符合食品安全标准的食品,足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病的,将追究生产经营者的刑事责任。因此,食品安全标准是食品生产经营者及食品安全监管部门判定生产经营行为是否符合安全规定以及食品是否可食用的依据。食品生产经营者生产经营不符合食品安全标准的食品将受到相应的行政处罚,严重者将追究刑事责任。

三、促进产业健康发展

食品安全标准的有效实施可保障食品安全质量,食品生产经营者只有提供安全的

食品才能获得市场的认可,提高产品市场竞争力。食品安全标准作为具体的食品卫生安全技术法规,具有科学性、客观性和公正性的特点,通过食品安全监管部门依法查处不符合食品安全标准的情形,起到了促进产业健康发展,保护公平贸易的作用。另外,食品安全标准已成为被公众所普遍接受的食品安全要求,在处理食品贸易经济纠纷中起到了积极的作用。

四、为促进食品国际贸易提供技术保障

世界贸易组织 1994 年形成的《实施卫生和植物卫生协定》(Agreement on The Application of Sanitary and Phytosanitary Measures, SPS 协定)和《技术性贸易壁垒协定》(Agreement on Technical Barrier to Trade, TBT 协定)从不同角度均规定,各国可以制定食品安全标准,但必须本着对本国国民健康保护的目,以风险评估结果为依据。当我国在制定食品安全标准时,充分考虑本国食品行业的实际情况,科学运用风险评估的技术和方法,我国的食品安全标准在保障国民身体健康的同时,还可以有效地保护我国食品行业的健康发展。

第四节 食品安全国家标准构成体系

我国目前食品安全国家标准体系包括通用标准、产品标准、规范标准、检验方法标准等四种类别的标准,食品安全国家标准构成体系见图 1-1。

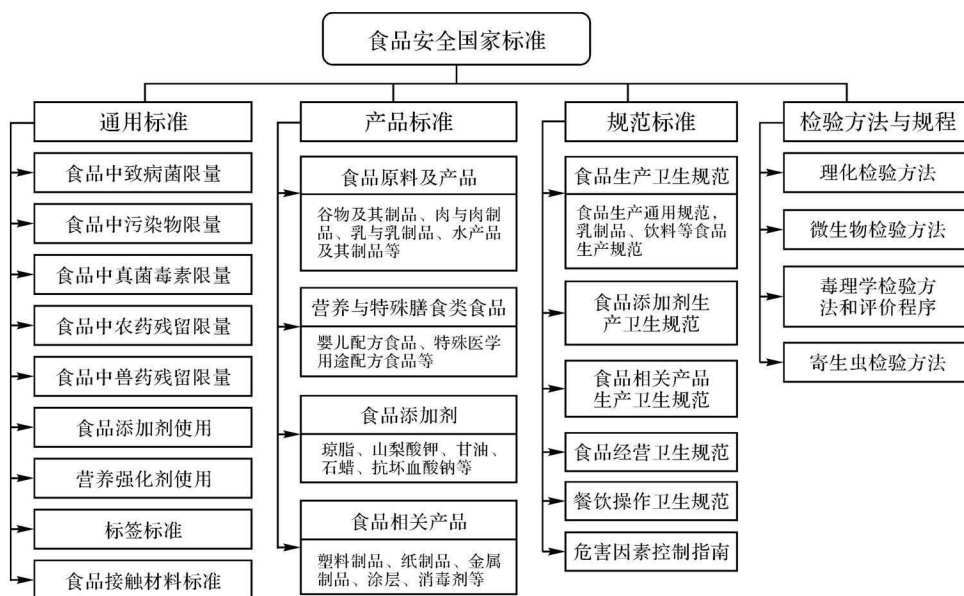


图 1-1 食品安全国家标准构成体系图