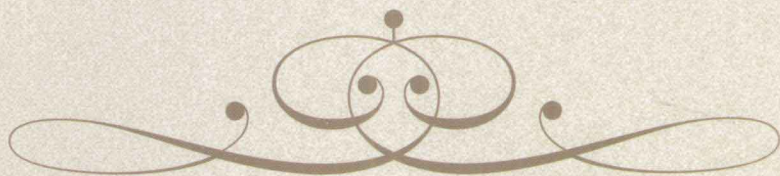




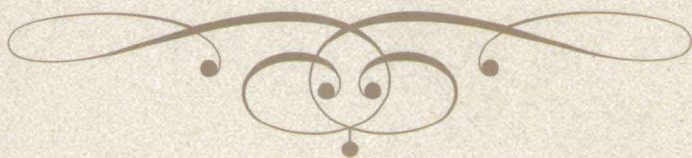
中国计量学院
CHINA JILIANG UNIVERSITY

质 检 法 教 材 系 列



总主编 杨秀英

食品安全法教程



汪江连 彭飞荣 编著



厦门大学出版社
XIAMEN UNIVERSITY PRESS

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

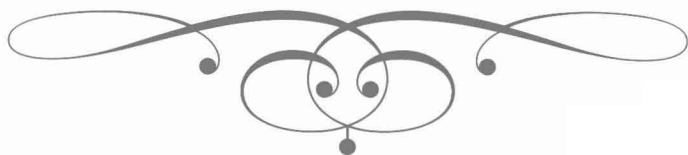


中国计量学院 质检法教材系列
CHINA JILIANG UNIVERSITY



总主编 杨秀英

食品安全法教程



汪江连 彭飞荣 编著



厦门大学出版社 国家一级出版社
XIAMEN UNIVERSITY PRESS 全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

食品安全法教程/汪江连,彭飞荣编著. —厦门:厦门大学出版社, 2011. 12
(质检法教材系列)

ISBN 978-7-5615-4140-1

I. ①食… II. ①汪… ②彭… III. ①食品卫生法-中国-教材 IV. ①D922.16

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 258557 号

厦门大学出版社出版发行

(地址:厦门市软件园二期望海路 39 号 邮编:361008)

<http://www.xmupress.com>

xmup @ public. xm. fj. cn

厦门集大印刷厂印刷

2011 年 12 月第 1 版 2011 年 12 月第 1 次印刷

开本:787×960 1/16 印张:18.75 插页:2

字数:325 千字 印数:1~3 000 册

定价:30.00 元

本书如有印装质量问题请直接寄承印厂调换

编审委员会

总 主 编 杨秀英

副总主编 朱一飞(常务) 张 云 季任天 汪江连

委员(按姓氏笔画排序)

于俊嶙 王长秋 朱一飞 刘 瑾 李晓君 季任天

汪江连 张 云 张俊霞 范晓宇 徐楠轩 杨秀英

彭飞荣 韩光军 冀 瑜

总 序

我们统称为“质检”的产品质量、食品安全、标准化、技术监督和检验检疫，不仅是当前而且在将来都是社会关注的热点与难点问题。究其原因，主要在三个方面：首先，在市场经济条件下，由于生产者与经营者的趋利性和竞争性，加之消费者的信息不对称和产品质量的辨识难度，产品质量以及食品安全问题的出现，似乎是市场经济不可避免的“副产品”。其次，随着经济社会的发展和人民生活水平的日益提高，人们对产品质量的要求和期望随之提高，与此相应，人们维护自身合法权益的权利意识和维权能力也随之提高，这就对产品质量和食品安全的监管工作提出了更高的要求。最后，随着我国政府职能转变和政府机构改革的稳步推进，政府对于经济运行的监管方式，逐渐由“管项目、管企业”转变为“管市场、管质量”，即一方面管理市场秩序，维护自由竞争和公平竞争，另一方面监管产品质量，维护消费者权益。因此，质检作为政府经济职能的重要组成部分，就越来越具有举足轻重的地位。正是在这样的大背景下，对质检法的相关问题展开研究，就显得越发重要而不可或缺。

中国计量学院是国家质检总局和浙江省“省部共建”的高校，也是我国质检行业唯一一所普通高校。学校以“计量立校、标准立人、质量立业”为办学理念，在质量监督、标准化和计量、检验检疫的教学和科研方面具有鲜明的特色和优势。中国计量学院法学院成立伊始，便将质检法学确立为特色发展的方向之一，积极致力于质检法的教学与研究。为此，学院专门开设了“产品质量与消费者权益保护法”、“检验检疫法”、“标准化法”等富有特色的院设及校设选修课。经过多年的努力，学院老师发表了具有一定影响力的一批科研成果，并且承担了多项省部级的科研项目。2010年，王艳林教授在他主编的国家“十一五”规划教材——《质检法教程》中，首次系统阐释了“质检法”的名称、体系和内容。

基于以上原因，中国计量学院法学院在多年积累教学经验和学术成果的基础上，组织了部分长期致力于质检法教学和研究的骨干教师，编写并出版此套质检法系列教材，即《产品质量法教程》、《食品安全法教程》、《标准化法教程》、《检验检疫法教程》及以产品质量犯罪为主要内容的《新编经济刑法教



程》。

本系列教材是我国迄今第一套较为系统的质检法教材,覆盖了质检法的主要内容。它既是对现有质检法律制度的梳理和对前期学术研究成果的总结,同时又在前期成果的基础之上有所深化、有所扩展。可以说,这套系列教材不仅具有教材的功用,而且具有一定的学术价值。

因此,在教材即将面世之际,我们在此郑重地向读者予以推介,本系列教材不仅可供法学专业的高年级本科生在选修质检法相关课程时作教材使用,也可供相关专业的研究生和实务部门的工作人员选作参考书使用。

由于本系列教材是我国第一套质检法教材,在编写体例、基本理论、基本观点和基本知识方面,可能存在一定的问题,我们衷心期望读者和法学界、质检法学者对本系列教材批评指正,不吝赐教。

杨秀英

2011年12月

前言

食品安全关乎国家命运、民族未来,而我国食品安全法治建设的进程却是步履维艰。新中国成立以后,为解决 6 亿人的吃饭问题,于食品“数量安全”上国家着意着力,从财力到技术而又制度可谓用心繁巨。然,20 世纪 90 年代,当国人从物质极度匮乏的泥沼中返身而出后,食品“质量安全”问题却日趋凸显。为此,1995 年《食品卫生法》应运而生,颁布十几年来,适逢我国五千年未有之变局,食品安全法律制度之滞后,食品安全法治化进程之延宕大出治理者所料。民众一时财富大增、小康之追求更显深入。因之,借助媒体和公众之助力、每年十大食品安全事件之评介,大大刺激国人关涉食品安全之神经。立法者、监管者,食品企业、消费者,学界和大众媒体,共同检讨食品安全治理之困因,借三鹿奶粉事件之大势,《食品安全法》横空出世。

然,无论是立法技术还是理论基础,无论是立法过程还是法律构建,无论是规则设置还是制度协调,《食品安全法》显属应“早生”却又事实上“早产”的制度。关于食品安全法之危机对策法之探讨,关于法学界缺乏深入研习食品安全法之现实局面,以及制度配设、监管架构等草草搭台之感,每每让人喟叹:食品之安,奈何无一“良法”可撑天之四维也?

是故,学界热衷追逐热点者,于“食品安全法”的研究场域,法理、宪法、民法、经济法、刑法,一言以蔽之,公法私法之学人都想来涉猎。殊不知,食品安全法治问题之切入艰深芜杂难以想象,每每如盲人摸象、浅尝辄止。故,实在说,目下的法学界还难有一本像样的食品安全法治义理精深之著作,也无一篇可以传世的上佳法学领域研究之论文,至于许多注释类的读物和浅显似流水账的教材,其淘汰和为人遗忘的速度难保慢于当下《食品安全法》之再次被大修的可能。这也真应了那句话:如今中国的法学乃至法律行业专业槽过低、过浅、过于“公共化”,以至于但凡曾“染指”过学问的人都想探过头来,吃上两口。反观食品安全法之学术现况,也大抵如此。

作为致力于打造“质检法学”系列课程和特色研究之学术重镇之中国计量学院法学院之教师,编者有幸适逢本院将“食品安全法”定位为着力突破之重点特色课程与学术研究领域,在 2005 年已然列入学院科研发展规划。在前院



长王艳林教授主持下,“食品政策与食品安全法研究所”运行有年,期间有课题、论文甚至著述从该研究所以团队化和系列化模式推出,该所学人于此不敢说有深入造诣却也持续用心为之,算是在“食品安全法”尚属冷门、小法且基本无人问津的“落拓之时”就已关注,并经营五年之久,直到无意之间该法成为“显学”而不自知。目下,编者所在之“质检法研究中心”意欲总述五年之积淀,以期达集腋成裘之效。于原由王教授带领一帮“无畏后生”编著之《食品安全法概论》(2005)和《中华人民共和国食品安全法实施问题》(2009)及系列项目、著述的前基之上,欲上新阶、出新作,不揣浅薄编著《食品安全法教程》,以补法学界于此暂无像样著述之空白。尽管,远志未必能达,但诚意应属真切。

本书分上下两编。上编着力基础理论,意欲从部门法学角度厘清和勾勒食品安全法的基本理论问题,以图摆脱此类书籍纯粹法律注释之窠臼;下编着意基本制度,虽以法规范为体系,然希图在法解释,法律推理、论理,规范法学分析方面撙起繁杂规定之乱麻,为学界和实务界人士理出些许头绪,以供略有新意之参考。其中也不乏大胆解构、建构之论述,也许有欠妥当,但创新之“图谋”跃然纸上。于此,也可能与本书撰写人年龄、品行、风格、特质有关。吾等两人虽而立有年,然皆属不知轻重的青年学人,所以,不求四平八稳,但求有点个性。至于,个中滋味几何,请读者善自评鉴。

本书系中国计量学院法学院启动特色教材建设规划和法学重点专业建设首批教材中的五本书之一,因时间紧,又兼两位撰稿人为琐事耽误,撰写有些仓促,所以,很多体系的、理论的、制度的设想都只好忍痛割爱。甚至,原本意欲先行总结编者之数年授课、研究并在著述《食品安全法专题研究》的基础上再撰写通识类教材的理想规划也付之东流。当初,本拟将国际食品安全法理论与制度、主要国家食品安全法理论与制度,包括典型的专门食品安全法理论和制度(转基因食品安全问题、农产品质量安全问题等)纳入体系之中的宏大编写规划也无法实施。缺憾留待来日,深究需要后学。但愿,我们的这本不算成熟的著述,能成为另一个新研究者出发的起点,或学人中途歇脚休息、饮茶小憩的驿站。

最后,交代一下编者:该书之第一章到第六章由湖南大学毕业的法学博士、中国计量学院法学院彭飞荣老师负责,彭博士在读博期间主攻风险及其法律规制,自然其著述部分在理论上有“风险”偏好,阅之自然可窥;第七章到第十二章由清华大学在读博士、中国计量学院法学院汪江连副教授负责撰写,后者忝列第一撰稿人并承担主编之责,诚惶诚恐、难保胜任。

本书有编有著,有著有述,以著为主、时有论述,其实,冒失一些也可称之

为著作,然既然为通识读物,故此也许称“编著”较为妥帖。编写时两位撰稿人各自拟写编写大纲、通改后形成统一严格之纲本,然后再各自撰写负责章节。成稿后交互审稿、彼此改稿,剔除语言文字、叙述风格上错讹和错落之处,同时着意在体系、内容和观点上尽量协调,包括文风也力趋接近,以不使读者读来有前后反差过巨、佶屈聱牙之感。通篇最后由主编统稿定稿,虽观点、思想各自为政,然文责却照例由第一作者负责。本书难免有错误和不严密之处,其中很多观点的论证也可能未必严密,希图方家不吝赐教,编者必再拜顿首而深谢也! 同道若有高见请电邮联络:goodbye135@126.com。

汪江连

秋夜于清华园

目 录

第一章 概念界定	1
第一节 食品.....	1
第二节 食品安全.....	7
第三节 食品安全法	12
第二章 法律理念	16
第一节 健康理念	16
第二节 安全理念	21
第三节 风险理念	24
第三章 基本原则	28
第一节 预防原则	28
第二节 风险决策程序正当原则	35
第三节 公众参与原则	39
第四章 制度构架	46
第一节 食品安全主体	46
第二节 食品安全违法行为	53
第三节 食品安全权	57
第四节 食品安全责任	67
第五章 安全监管	84
第一节 监管体制	84
第二节 监管类型	88
第三节 监管内容	92
第六章 专家治理	101
第一节 专家治理的合理性.....	101
第二节 对专家治理的“风险”认知.....	103
第三节 重构专家治理模式.....	106



第七章 食品安全风险监测与评估制度	110
第一节 食品安全风险监测制度.....	110
第二节 食品安全风险评估制度.....	125
第八章 食品安全标准制度	144
第一节 食品安全标准概述.....	144
第二节 食品安全标准的制定实施.....	152
第九章 食品生产经营制度	176
第一节 食品生产经营制度概述.....	176
第二节 食品生产经营许可制度.....	186
第三节 食品生产经营基本制度.....	198
第四节 食品生产经营专门制度.....	214
第十章 食品检验制度	233
第一节 食品检验制度概述.....	233
第二节 食品检验机构.....	235
第三节 食品安全检验机制.....	243
第十一章 食品进出口安全制度	247
第一节 食品进口安全制度.....	247
第二节 食品出口法律制度.....	259
第十二章 食品安全事故处置制度	264
第一节 食品安全事故概述.....	264
第二节 食品安全事故应急预案.....	267
第三节 食品安全事故处置.....	274
典型事案选评(2011)	280
事案一:双汇集团“瘦肉精”事件及其评析(2011)	280
事案二:味千拉面“骨汤门”事件及其评析(2011)	283
参考书目(2008—2011)	287

第一章 概念界定

在我国,食品安全法俨然有构成一个新部门法的趋势。对于该新部门法的归属,尽管学界还存在一定的分歧,但总体上倾向于它应属于经济法中市场规制法的重要组成部分。作为食品安全法教程的逻辑起点,本章从它的基本概念谈起,以界定它所调整的范围。结构上共分三节,第一节介绍食品的概念、其与药品之区分,以及其他相关概念,以确定食品之范围;第二节主要介绍食品安全的概念和特性,以说明食品安全法的立法目的;第三节介绍食品安全法的调整对象、范围,以及它与其他相关法的关系,以确定食品安全法在整个法域中的地位。

第一节 食品

从古至今,人类的第一要务就是生存,而生存则必须以摄入大量食物为基础。作为食物集中表达的食品,应该说是我们赖以存活、繁衍和维持健康的基本条件。只有摄取一定数量的食物,我们才能维持自己的生命与健康,保证身体的正常生长、发育,并从事各项活动。因此“民以食为天”成为食品在人们生活中地位的最佳总结。

在传统社会,人与自然的关系比较简单,食品大多取材于自然界,种类也相对单一,因而人们在习俗、惯例和经验等层面,自然可以判别哪种食物吃了对人体有害。在现代社会,情况发生了很大变化,一方面,由于人们生活方式、饮食结构的改变,有些传统食物被淘汰,一些新的食物种类被纳入食品范畴;另一方面,科学技术的发展,使得食品企业生产者可以根据人们的欲望和市场的需要开发出各种各样的食品,尤其是那些经由物理、化学方式合成的,或者含有各种添加剂的食品,这已经超越了传统经验判别的范围,人们不可能再像过去那样采用“试错法”来积累经验,而需依赖各种专业知识、专家技能和专业技术来检测。因此,这需要专门性的法律予以规范和调整。显然,经过法律专



门处理的“食品”概念与日常生活中的“食品”概念有着很大的不同,应该予以区分。

一、食品的概念

对食品概念的理解至少有两个层面,一是日常生活层面的;另一是法律层面的。我们主要关心的是后者。在讨论法律上的“食品”概念之前,我们先看看日常生活中的“食品”概念。

1. 日常生活中的“食品”概念

在日常生活层面,“食品”概念是随着社会和经济的发展不断变化的动态概念。古人云:“食,命也。”意思是说,凡是能够延续人体生命的物质,都可称之为食品。《现代汉语词典》里“食品”概念是指“商店出售的经一定加工制作的食物”。在汉语大字典中,“食品”含义通常指“可以供人食用的东西”。具言之,一是指荤食,比如,我国宋朝洪巽的《阳谷漫录》记载,“厨娘请食品、菜品资次,守书以示之,食品第一为羊头羹,菜品第一为葱羹”,还比如,宋朝陶谷《清异录·虚钉玲珑石镇羊》所描述的:“游士藻为晋王记室,予过其居,知昨夜命客。问食品,曰:第一虚装玲珑石镇羊。”另一泛指供食用的物品,比如粮食、羊肉、蔬菜、水果、豆浆、茶叶、白糖等。

从广义上说,既然“食品”泛指一切可食用的东西,那么它应该既包括食品原料,也包括原料加工后的成品;既包括固态的食用之物,如大米、面条、海鲜产品,也包括液态或者黏稠状的食品,比如治疗感冒发烧、减肥、降血脂、降血压等的药品或者保健类食品;既包括纯天然的食物,比如丝瓜、辣椒、胡萝卜,也包括人类借用科学技术合成的食品,也即所谓的“现代食品”,比如可口可乐、罐头食品、奶油蛋糕,甚至人类利用自然规律,采取人工干预生产出的各种食品,比如转基因食品。

由此观之,在日常生活意义上,“食品”概念常常是泛化的、不确定的。而作为食品安全法所规制的“食品”概念,则必须具有一定的确定性和可操作性,否则在法律实践中,会因为规制对象的模糊性和不确定性,而使其执行力无形之中被抵消。

2. 法律上的“食品”概念

法律上的“食品”概念与日常生活中的“食品”概念并不完全等同。国际食品法典委员会(CAC)把食品定义为:“用于人食用或者饮用的经加工、半加工或者未经加工的物质,包括饮料、口香糖和已经用于制造、制备或处理食品的

物质,但不包括化妆品、烟草或者只作为药品使用的物质。”欧盟第 178/2002 号法规对食品的定义是“指经过加工、半加工或未加工,可以并且可能被人类食用的任何物质或产品,但不包括饲料、药品、收割前的植物以及非投放市场供人类消费的活体动物”。日本《食品安全基本法》、《食品卫生法》将食品界定为:所有的饮品,但食品不包括《药事法》(1960 年法律第 145 号)规定的医药品及与医药相关的产品。美国《联邦食品药品及化妆品法》第 2 条对食品的定义是:“人或动物食用或饮用的物品;口香糖;用以上物品构成的材料。”英国《食品安全法》则规定:“食品包括饮料;用于人类消费的没有营养价值的物品或物质;口香糖,或者其他与口香糖性质或用途相类似产品;在制备食品或者食品原料时作为食品成分的物品或物质。”由此可见,很多国家对食品的定义都是采用“概括+排除”的做法,一方面确定食品的基本内涵,但同时在外延上又排除一些对象,比如药品、化妆品、烟草、饲料、饮料等。

整体而言,我国法律对食品的定义,在内涵和外延上与西方发达国家类似。比如,《食品工业基本术语(GB 15091—95)》中将食品定义为“可供人类食用或饮用的物质,包括加工食品、半成品和未加工食品,但不包括烟草或只作药品的物质”。《中华人民共和国食品卫生法(1995)》(以下简称《食品卫生法》)认为食品是“各种供人食用或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”。《中华人民共和国食品安全法(2009)》(以下简称《食品安全法》)则沿用了《食品卫生法》中关于食品的定义。但是,食品的外延进一步扩大,不仅包括经过加工制作的能够直接食用的各种食物,还包括未经加工制作的原料,囊括了从“农田到餐桌”的整个食物链中的食物。

根据上述理解,我们认为,法律上的“食品”概念的内涵与外延要注意如下几个方面:(1)它包括供人食用的成品和原料;(2)它包括供人饮用的成品和原料;(3)它包括按照传统习俗或者惯例,既是食品又是药品的物品;(4)它排除了以治疗为目的的物品,比如某些药品;(5)烟草、化妆品、饲料等不属于食品范畴。

二、“食品”与“药品”的区分

由于《食品安全法》对食品的定义包括“按照传统既是食品又是药品的物品”,同时排除了“以治疗为目的的物品”,因而我们有必要对“食品”与“药品”作出区分。



要区分两者,最主要的方法就是首先界定清楚什么是“药品”。日本《药事法(1960)》第2条将“药品”确定为:(1)《日本药典》收录的物;(2)为诊断、治疗或者预防人或者动物疾病而使用的物,但不包括机械器具、牙膏材料、医疗用品和卫生用品(准药品除外);(3)为了给人或者动物的身体构造、功能施加影响的物,但不包括机械器具等(准药品和化妆品除外)。在这部法律中,“准药品”则被定义为以防止呕吐以及其他不适感、口臭或者体臭;防止痱子、溃烂等;防止脱毛,育毛或者除毛;或者为了人或者动物的保健而驱除老鼠、苍蝇、蚊子、跳蚤等为目的,且对人体作用缓和的物。很明显,日本《药事法》给出了药品三种基本定义,尽管不是十分的清晰,但是这种列举式的定义,也为人们在经验意义上的辨析提供了根据。另外,民间对药的四分法(如图1-1),也可以作为辅助的参考。

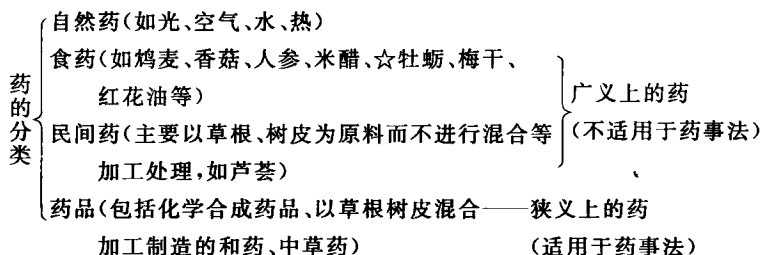


图 1-1 药的分类^①

中国作为有着悠久中医药文明的国家,一直以来“医食同源,食药同用”,对药品的界定要比世界上任何国家更为复杂。在中国古代,药被分为上中下三类,上药是养生之药(长生不老);中药是养体之药(维持、增进健康,预防疾病);下药是治病之药。上药和中药是“食药”。用草根树皮制成的中草药作为治疗性药物属于下药,现代医学中的化学合成药品则可以说是“下下之药”。沿袭这种食、药不分家的传统,我国现代的中医药产品某种程度上仍具有食品的特征,因此,要准确区分食品与药品还是有不少难度。

在法律层面,“药品”目前最为权威的定义是来自《中华人民共和国药品管理法(2001)》(以下简称《药品管理法》)第102的规定。它明确指明“药品”是用于“预防、治疗、诊断人的疾病,有目的地调节人的生理机能并规定有适应症或者功能主治、用法和用量的物质,包括中药材、中药饮片、中成药、化学原料药及其制剂、抗生素、生化药品、放射性药品、血清、疫苗、血液制品和诊断药品

^① 王贵松:《日本食品安全法研究》,中国民主法制出版社2009年版,第6页。

等”。按照传统既是食品又是药品的物品,在传统中医实践中这些物品既是药品,又具有相当长的食用历史,在加入食品中是作为食品原料加入的。例如,蜂蜜是众所周知的营养价值很高的食品,不仅可以直接饮用,也可以作为医家良药。中药的膏剂、丸剂、片剂都离不开蜂蜜。不过,司法操作实践中,对这类既属于食品又属于药品的物品,其名称目录主要以国务院卫生行政部门制定、公布的为准。也就是说,只有在卫生行政部门公布的这个目录中的物质才能作为添加剂添加到食品中,目录之外的中药材属于药品,按照《药品管理法》的规定进行管理。

三、其他相关概念

此外,食品安全法律法规中存在的一些与食品密切相关的其他概念,也应引起关注。

1. 不安全食品

根据《食品召回管理规定(2007)》第3条的规定,不安全食品是指有证据证明对人体健康已经或者可能造成危害的食品。它包括:(1)不符合食品安全标准的食品;(2)已经诱发食品污染、食源性疾病或对人体健康造成危害甚至死亡的食品;(3)可能引发食品污染、食源性疾病或对人体健康造成危害的食品;(4)含有对特定人群可能引发健康危害的成分而在食品标签和说明书上未予以标识,或标识不全、不明确的食物;(5)有关法律、法规规定的其他不安全食品。

2. 转基因食品

转基因食品(Genetically Modified Foods, GMF)就是利用现代分子生物技术,将某些生物的基因转移到其他物种中去,改造生物的遗传物质,使其在形状、营养品质、消费品质等方面向人们所需要的目标转变,而这种以转基因生物为直接食品或为原料加工生产的食品就是“转基因食品”,包括:(1)植物性转基因食品,例如,面包生产需要高蛋白质含量的小麦,而目前的小麦品种含蛋白质较低,将高效表达的蛋白基因转入小麦,将会使做成的面包具有更好的焙烤性能;(2)动物性转基因食品,比如,牛体内转入了人的基因,牛长大后产生的牛乳中含有基因药物,提取后可用于人类病症的治疗;(3)转基因微生物食品,例如,生产奶酪的凝乳酶,以往只能从杀死的小牛的胃中取出,现在利用转基因微生物已能够使凝乳酶在体外大量产生,避免了小牛的无辜死亡,也降低了生产成本;(4)转基因特殊食品,科学家利用生物遗传工程,将普通的蔬



菜、水果、粮食等农作物,变成能预防疾病的神奇的“疫苗食品”。比如,科学家培育出了一种能预防霍乱的首蓿植物。用这种首蓿来喂小白鼠,能使小白鼠的抗病能力大大增强。

转基因食品作为一类新资源食品,须经卫生部审查批准后方可生产或者进口。未经卫生部审查批准的转基因食品不得生产或者进口,也不得用作食品或食品原料。转基因食品应当符合《食品安全法》及其有关法规、规章、标准的规定,不得对人体造成急性、慢性或其他潜在性健康危害。转基因食品的食用安全性和营养质量不得低于对应的原有食品。食品产品中(包括原料及其加工的食品)含有基因修饰有机体或/和表达产物的,要标注“转基因××食品”或“以转基因××食品为原料”。转基因食品来自潜在致敏食物的,还要标明“本品转××食物基因,对××食物过敏者注意”。

3. 食品添加剂

世界各国对食品添加剂的定义不尽相同,联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)联合食品法规委员会把食品添加剂定义为“有意识地一般以少量添加于食品,以改善食品的外观、风味和组织结构或贮存性质的非营养物质”。按照这一定义,以增强食品营养成分为目的的食品强化剂不应该包括在食品添加剂范围内。

按照《食品安全法》第99条的规定,食品添加剂指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。它具有以下三个特征:第一,它是加入到食品中的物质,因此,一般不单独作为食品来食用;第二,它既包括人工合成的物质,也包括天然物质;第三,加入到食品中的目的是为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要。

就目前情形而言,我国的《食品添加剂使用标准(GB 2760—2011)》包括食品添加剂、食品用加工助剂、胶母糖基础剂和食品用香料等2314个品种,涉及16大类食品、23个功能类别,归纳起来,主要有:(1)为防止食品的污染、预防食品腐败变质的发生而添加的防腐剂、抗氧化剂;(2)为改善食品的外观性状而添加的着色剂、漂白剂、乳化剂、稳定剂;(3)为改善食品的风味而添加的增味剂、香料等;(4)为满足食品加工工艺的需要而采用的酶制剂、消泡剂和凝固剂等;(5)为增加食品的营养价值使用的营养剂;(6)其他,如为满足糖尿病患者而使用的无糖的甜味剂。