

◇ 基本知识篇 ◇

第一章 食品安全概述

食品安全问题事关民生福祉、经济发展、社会和谐和国家形象，已成为当今国际社会普遍关注的重大社会问题。进入 21 世纪以来，我国政府坚持以人为本、执政为民和科学发展的理念，高度重视食品安全工作，采取了一系列重大措施强化食品安全监管，食品安全工作已进入新的发展阶段。

一、概念

食品安全概念的提出，是时代发展和社会进步的产物。2009 年 2 月 28 日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过的《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）是我国首次从国家立法层面明确食品安全的含义，该法明确了食品安全是指食品无毒和无害，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。此法已由中华人民共和国第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议于 2015 年 4 月 24 日修订通过，自 2015 年 10 月 1 日起正式施行（以下 2009 年版《食品安全法》称为《食品安全法》，2015 年版《食品安全法》称为新《食品安全法》）。

（一）食品安全词源

长期以来，与食品相关的概念主要有食品卫生、食品质量、食品营养和食品安全等。有关这四者之间的关系，国内外相关文献有不同的表述，专家学者间也有不同的认识。一般认为，食品安全的概念成长自食品卫生的概念。

1. 食品卫生

关于食品卫生，《食品工业基本术语》（GB/T 15091-94）2.22 指出：食品卫生，为防止食品在生产、收获、加工、运输、贮藏、销售等各个环节被有害物质（包括物理、化学、微生物等方面）污染，使食品有益于人体健康、质地良好，所采取的各种措施。同义词：食品安全。1995 年 10 月 30 日第八届全国人大常委会第十六次会议通过的《食品卫生法》第 6 条规定，食品应当无毒和无害，符合应当有的营养要求，要有相应的色、香和味等感官性状。该规定通常被理

解为食品卫生的概念。

2. 食品质量

关于食品质量,《食品工业基本术语》(GB/T 15091-94) 2.18 指出:食品质量,食品满足规定或潜在要求的特征和特性总和。反映食品品质的优劣。

3. 食品营养

关于食品营养,《食品工业基本术语》(GB/T 15091-94) 2.23 指出:食品营养,食品中所含的能被人体摄取以维持生命活动的物质及其特性的总称。

4. 食品安全

关于食品安全,2011年10月5日修订的《国家食品安全事故应急预案》第1.3条规定,食品安全事故,指食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品,对人体健康有危害或者可能有危害的事故。食品安全事故共分四级,即特别重大食品安全事故、重大食品安全事故、较大食品安全事故和一般食品安全事故。事故等级的评估核定,由卫生行政部门会同有关部门依照有关规定进行。新《食品安全法》第150条规定,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、亚急性或者慢性危害。

(二) 食品安全概念的定位

从《食品安全法》规定的内容看,食品安全主要包括以下三层内容:一是食品无毒并无害;二是符合应当有的营养要求;三是对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。在这里,有必要对食品安全的概念进行深入的分析。

1. 绝对性与相对性

从《食品安全法》有关食品安全的概念可以看出,食品安全是个绝对的概念,应当“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”。这个定性的要求反映了食品的基本属性。然而,食品安全又是个相对的概念。在食品安全监督执法中,判断每个食品是否安全,往往需要依靠具体的安全标准,而这时的食品安全往往是个定量的要求。食品安全问题不仅与经济发展和科技进步有关,而且与环境保护和社会管理相关联,需要理性看待和把握。社会公众对食品安全的要求是绝对的,但由于科学发展和认知能力等诸多条件的限制,食品安全保障是相对的。在任何国家和任何时代,食品不可能是零风险。即便今日被判定为安全的食品,随着认识的提高,将来却未必绝对安全。然而,现代科学技术的发展和管理经验的积累,为食品安全

从相对安全逼近绝对安全提供了重要条件。

2. 宏观性与微观性

从社会治理的角度来看，食品安全是个大概念，包容并统揽了食品卫生、食品质量和食品营养等概念。如食品安全专项整治，既包括卫生问题，也包括质量问题，甚至还包括营养问题。而《食品安全法》所确定的食品安全则属于小概念，严格说来，其并不包括食品质量。食品安全是否包括食品营养，《食品安全法》中规定并不一致。在该法有关食品安全的定义中，食品安全包括了食品营养，而在其他相关条款中，食品安全与食品营养则又存在并列表述的显性，如新《食品安全法》第26条规定，食品安全标准包括“对与卫生、营养等食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求”等。所以，应当注意不同语境下“食品安全”的含义。广义的食品安全可以包括食品卫生、食品营养和食品质量等，而狭义的食品安全并不包括食品质量。因为食品安全往往与生存权相关联，是最低要求，具有强制性；而食品质量往往与发展权相关，是层级要求，具有选择性。

3. 静态性与动态性

“食品安全”的语词虽然不变，但“食品安全”的内涵却可与时俱进，从而引领食品产业和食品监管的不断进步。如同样为食品安全标准，但不同时期的食品安全标准的技术指标可能有所不同。必须承认，食品安全是个发展的概念，是个历史范畴，其内涵与外延将随着社会的发展和时代的进步不断进行调整。

4. 传统性与现代性

当今的食品安全问题，有的属于传统问题，如微生物危害、化学性危害和生物性危害；有的属于现代问题，如转基因食品安全和食品安全反恐等。在解决传统食品安全问题的同时，必须密切关注新型食品安全问题。总体看来，食品安全问题属于非传统安全问题。

（三）食品安全概念的价值

过去人们往往采取“内涵外延法”来区分食品安全和食品卫生，这种传统和经典的方法在今天仍具有一定的意义。但随着“大卫生”和“大安全”观的出现，在食品安全与食品卫生的区分上，传统的“内涵外延法”有时就不那么灵验了，“理念提升法”则应运而生。严格说来，食品安全与食品卫生的变化，绝不是事物概念内涵与外延的简单调整，而是治理理念和治理模式的重大变革。

食品安全概念的出现，标志着食品安全治理新时代的到来。

1. 全程治理

食品生产经营包括种植、养殖、生产、加工、贮存、运输、销售和消费等诸多环节。传统的食品保障体系基本上是把治理的重点锁定在生产加工环节。那时，人们执迷于先进的检验和检测手段可以有效识别食品安全风险，进而妥善解决食品安全问题。然而，各种食源性疾病的持续爆发表明，将食品安全保障完全寄托在检验和检测上，是不切实际的幻想。食品生产经营的任何环节存在缺陷，都可能导致整个食品安全保障体系的最终崩溃。在深刻总结经验与教训的基础上，国际社会逐步探索出了保障食品安全的新方法，即食物链控制法，要求食品安全治理竭尽所能地向“两端”延伸，最前端要延伸到农产品的种植和养殖环节，甚至农业投入品的生产和使用环节，最末端要延伸到食品的储藏和制作等消费环节。应当说，在养殖、生产、流通和消费等环节，食品卫生都有很大的运行空间，然而当这种延伸进入种植环节时，食品卫生已经力不从心，只能让位于食品安全。食品安全比食品卫生具有更广的治理空间，食品安全概念的提出，标志着食品安全全程治理时代的到来。

2. 风险治理

食品安全治理的目标和任务就是预防、控制和减少食品风险，保障公众的身体健康和生命安全。在食品生产经营的全过程，安全与风险对立统一，此消彼长。风险是所有管理科学共同面临的主题。食品安全工作的核心内容就是治理食品风险。应对食品风险就是保障食品安全，而保障食品安全就需应对食品风险。在新时代，食品安全风险广泛，复杂而多变，既有生物性风险，也有化学性风险；既有原发性风险，也有继发性风险；既有技术性风险，也有制度性风险。而且各种风险相互渗透和相互叠加，食品安全监管不断面临新挑战。知己知彼方能百战不殆。从安全与风险的对立统一中辩证地把握食品安全，食品安全治理才更具科学性、针对性和有效性。正因为如此，国际社会才逐步采取风险分析的模式来破解食品安全难题。风险评估、风险管理与风险交流才成为食品安全治理的重要途径和方式。根据食品安全风险的时间与空间分布，食品安全治理形成全面治理与重点治理的格局，分步实施与分类治理的策略。与风险治理相对应的哲学思辨只能是安全治理。食品安全比食品卫生具有更深的治理内涵，食品安全概念的提出，标志着食品安全风险治理时代的到来。

3. 政府治理

从历史的角度来看，各国政府对国民健康的保障经过了无责任到有责任（从道义责任到法律责任）的发展阶段。随着经济全球化和贸易自由化步伐的加快，消费者从来没有像今天这样关注食品生产、流通和消费，日趋要求政府对食品安全和消费者保护承担更多的责任。今天，食品安全已成为各国公共安全乃至国家安全的重要组成部分，成为衡量各国政府执政能力的重要内容。食品安全不仅关系到经济发展和国际贸易，同时也关系到公共安全和国家安全。全球化进程将食品安全融入公共安全乃至国家安全之中，突显了食品安全的重要地位。食品安全比食品卫生具有更高的地位，食品安全概念的提出，标志着政府治理食品安全时代的到来。

此外，还应看到，食品安全和食品卫生是个紧密联系、科学扬弃和内在成长的概念。食品“卫生”监管主要负责“外在”场所环境的监管，而食品“安全”监管不仅负责“外在”场所环境的监管，而且还包括食品“内在”要求的监管。从这个意义上讲，食品安全与食品卫生之间的关系不是否定与排斥的关系，而是成长与进步的关系。食品安全克服了食品卫生成长的困境，对人的保护更全面、更具体和更深刻。

二、主要内容

从食品安全的概念分析中可以得出如下结论：食品安全既包括结果安全，也包括过程安全；既包括现实安全，也包括未来安全；既包括显性安全，也包括隐性安全。关于食品安全的主要内容，可以从不同角度来划分，如从食物链全过程角度来看，可划分为食品种植养殖安全、食品生产加工安全、食品经营流通安全和食品餐饮消费安全等。餐饮业的食品安全主要内容尤与食品生产经营安全密切相关，从食品生产经营要素的角度来看，食品安全的主要内容应包括以下几方面。

（一）食品原料和食品添加剂与食品相关产品安全

食品原料、食品添加剂和食品相关产品是食品生产经营的对象。食品企业生产经营食品，首先必须保障食品原料、食品添加剂和食品相关产品的安全。食品原料主要包括食用农畜产品和成品原料等用于食品生产的各种原始物料。食品添加剂是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。食品相关产品是指用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具及设备。食品原料、食品添加剂和食品相关产品都必须符合食品安全标准，且符合相关法定要求。

新《食品安全法》第 33、34 条规定，餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输；直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器；用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。禁止生产经营用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；禁止生产经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；禁止生产经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；禁止生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；禁止生产经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品，其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

（二）人员健康安全

食品生产经营离不开从业人员，而从业人员的健康状况直接关系到食品安全。新《食品安全法》第 33、45 条明确规定，食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作；从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作；有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人和保证食品安全的规章制度；食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等。

（三）场所设施安全

食品企业生产经营食品，离不开特定的场所。食品生产经营场所环境必须符合安全标准和要求。新《食品安全法》第 33 条规定，食品生产经营应当具有

与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫和洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

（四）生产经营过程安全

食品生产经营过程就是食品生产经营要素结合的过程。只有食品生产经营过程安全，才能保障食品的终产品安全。食品生产经营过程包括许多步骤和程序，如贮存、生产加工、包装、运输和配送等。新《食品安全法》第33条对此作出了明确的规定，如食品生产经营应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品和原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物和不洁物；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。

（五）食品终产品安全

食品生产经营的最终目的在于满足消费。因此，食品必须无毒和无害，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。新《食品安全法》第34条对食品终产品安全作了明确规定。食品企业禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品供给13类，如禁止生产经营致病性微生物、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的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品。

（六）食品标签标识安全

食品安全不仅体现在食品终产品本身安全上，还应当体现在食品标签标识等有关宣称上。新《食品安全法》的第67~73条对预包装食品的包装上的标签、说明书和广告进行了规定。如预包装食品的包装标签应当标明名称、规格、净含量、生产日期；成分或者配料表；生产者的名称、地址、联系方式；保质期；产品标准代号；贮存条件；所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；生产许可证编号；法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签还应当标明主要营养成分及其含量。食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。食品生产经营者对食品广告内容的真实性、合法性负责。

三、风险

当今世界是个充满风险的世界，当代食品行业是个充满风险的行业。食品安全风险可以按照不同标准进行不同的风险类别划分，与餐饮业密切相关的风险主要包括以下几个方面。

（一）天然性风险和人为性风险

按照风险的形成原因，食品安全风险可以分为天然性风险和人为性风险。前者是指食品及原料在其生长过程中所蓄积的风险，少数植物和动物性食品本身含有一定的毒素，如食品中的有毒蛋白类（血凝素和酶抑制剂等）、有毒氨基酸、有毒生物碱类（秋水仙碱等）、蘑菇毒素、河豚毒素和藻类毒素等；后者则是由于行为人的行为所引发的风险，如违法犯罪分子使用非食用物质（吊白块、苏丹红、罂粟壳、溴酸钾、敌敌畏、抗生素和孔雀石绿等）加工制作食品等。

（二）原发性风险和继发性风险

按照风险的产生顺序，食品安全风险可分为原发性风险和继发性风险。前者是指基于初始原因而产生的风险，如动植物食品本身蓄积的毒素和生产加工环节产生的原始性风险；后者是指食品本身没有风险，而是由于其他原因产生的风险，如滥用食品添加剂产生的风险和使用不符合标准的包装材料增加的风险等。

（三）技术性风险和道德性风险

按照风险的性质，食品安全风险可以分为技术性风险和道德性风险。前者是由于科学技术的发展所带来的风险，新资源、新技术和新方法，可能是安全的力量，但也可能是风险的因子；后者是指因行为人的诚信缺失和道德沦丧所产生的风险。

（四）生物性、化学性和物理性风险

按照风险的成因类别，食品安全风险可分为生物性、化学性和物理性风险。生物性风险主要是指能引起各种食源性疾病的各类致病微生物，如细菌（副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、沙门菌、大肠埃希菌、单核细胞增生李斯特菌和肉毒梭状芽孢杆菌等）、病毒（甲肝病毒和诺克瓦病毒等）及寄生虫等。化学性

风险主要是指能引起各种食源性疾病的化学物质，如河豚毒素、皂素和抗胰蛋白酶、有机磷农药、瘦肉精和亚硝酸盐等。物理性风险主要是指放射性危害和食品中存在的可能引起人体外伤、窒息或者其他健康问题的各种有害物质，如玻璃、碎骨和金属等。

各种食品安全风险产生的原因和机制不同，预防和应对这些风险因素的方式方法也有所不同。有些需要从技术上着手，有些则需要从管理上解决。

四、监管现状

（一）监管合力不断增强

目前，我国食品安全监管实行的是分工负责与统一协调相结合的食品安全监管体制。在分工负责基础上，实行分段监管为主和品种监管为辅的监管方式。

在中央层面，国务院食品药品监督管理部门对食品生产经营活动实施监督管理，国务院卫生行政部门组织开展食品安全风险监测和风险评估，会同国务院食品药品监督管理部门制定并公布食品安全国家标准；国务院其他有关部门承担有关食品安全工作。

在地方层面，县级以上地方人民政府对本行政区域的食品安全监督管理工作负责，统一领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作以及食品安全突发事件应对工作，建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制；县级以上地方人民政府确定本级食品药品监督管理、卫生行政部门和其他有关部门的职责。有关部门在各自职责范围内负责本行政区域的食品安全监督管理工作。

为了增强食品安全监管合力，国务院成立了国务院食品安全委员会，负责统一协调食品安全工作，主要职责是分析食品安全形势，研究部署和统筹指导食品安全工作；提出食品安全监管的重大政策措施；督促落实食品安全监管责任。国务院食品安全委员会下设正部级的食品安全委员会办公室，具体负责食品安全委员会的日常工作。各地也在积极成立食品安全委员会及其办公室。食品安全综合协调机制的建立及提升，进一步增强了食品安全监管合力，推动了监管责任的有效落实。

（二）监管制度日趋完善

目前，与食品安全工作相关的法律、法规和规章主要有：《食品安全法》《农

产品质量安全法》《食品安全法实施条例》《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》《刑法修正案（九）》《食品添加剂新品种管理办法》《食品添加剂生产监督管理规定》《食品安全标准管理办法》《食品标识管理规定》《食品生产许可管理办法》《进出口食品安全管理办法》《流通环节食品安全监督管理办法》等。食品安全主要法律制度包括：《食品安全风险监测制度》《食品安全风险评估制度》《食品安全标准制度》《食品安全信息统一公布制度》《食品安全事故组织查处制度》《食品生产经营基本准则》《食品生产经营许可制度》《食品企业食品安全管理制度》《食品企业从业人员健康管理制度》《食用农产品生产记录制度》《农业投入品安全使用制度》《食品生产进货查验记录制度》《食品出厂检验记录制度》《食品经营进货查验记录制度》《食品经营贮存定期检查制度》《散装食品管理制度》《预包装食品管理制度》《食品标签说明书制度》《食品添加剂管理制度》《保健食品管理制度》《问题食品召回制度》《食品广告制度》《食品检验制度》《食品进出口管理制度》《食品从业人员从业禁止制度》《食品安全有奖举报制度》《食品侵权民事赔偿制度》等。目前，食品安全监管制度体系已经基本确立，食品安全工作的法治化水平有了显著提升。

（三）技术支撑稳步推进

我国《食品安全法》确立了食品安全风险监测制度、食品安全风险评估制度、食品安全检验制度和食品安全标准制度等。国家食品安全风险评估中心和食品安全风险评估专家委员会已经成立。

（四）综合治理走向深入

近年来，在国务院食品安全委员会办公室的统一协调下，各地区和各有关部门围绕重点品种、重点环节、重点场所和重点时段深入开展食品安全专项整治和食品安全综合治理，严厉打击食品违法添加和滥用食品添加剂，严厉整治“地沟油”“瘦肉精”和“塑化剂”等，开展乳制品、食用油、肉类、酒类、保健食品和调味料等综合治理，取缔和关闭违法违规企业，完善相关制度和标准，专项整治和综合治理不断走向深入。

（五）总体形势稳中向好

当前，尽管相对于食品产业的高速发展，食品安全水平亟待提高；相对于众多的监管对象，食品安全监管力量亟待加强；相对于从农田到餐桌的完整产业链，食品安全监管各环节的衔接亟待紧密；相对于多发频发的食品安全事件，

应对处理机制需进一步健全；相对于日益增多的食品安全违法犯罪行为，防范打击力度亟待加大。但总体看，食品安全形势稳中向好。各级政府对食品安全的重视程度和投入程度明显增强，食品企业的诚信意识和自律意识有所进步，食品安全责任体系不断完善，重点食品检验结果保持上升水平，食品安全事故呈下降趋势。

第二章 食品分类

一、食品的概念

(一) 基本定义

食品，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中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品（新《食品安全法》“食品”的含义）。《食品工业基本术语》对食品的定义为：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，不包括烟草或只作药品用的物质。

从食品卫生立法和管理的角度，广义的食品概念还涉及：所生产食品的原料，食品原料种植，养殖过程接触的物质和环境，食品的添加物质，所有直接或间接接触食品的包装材料，设施以及影响食品原有品质的环境。

一般可以将食品划分为内源性物质成分和外源性物质成分两大部分。其中，内源性物质成分是食品本身所具有的成分，而外源性物质成分则是食品从加工到摄食全过程中人为添加的或混入的其他成分。根据食品成分的含量，也可以将食品的成分大致分为八类，即：蛋白质、脂肪、糖类（亦称碳水化合物）、无机质（亦称矿物质）、维生素、水、膳食纤维素（统称纤维素）和甲壳素等。

(二) 绿色食品

绿色食品是指遵循可持续发展原则，按照特定生产方式生产，经专门机构认定，许可使用绿色食品标志的无污染的安全、优质、营养类食品。由于与环境保护有关的事物国际上通常都冠之以“绿色”，为了更加突出这类食品出自良好生态环境，因此定名为绿色食品。

《中华人民共和国认证认可条例》对于绿色食品、无公害食品等制订了非常严格的认证过程。我国绿色食品发展中心将绿色食品定为A级和AA级两个标准。A级绿色食品，系指在生态环境质量符合规定标准的产地、生产过程中允许限量

使用限定的化学合成物质,按特定的生产操作规程生产、加工、产品质量及包装经检测、检查符合特定标准,并经专门机构认定,许可使用A级绿色食品标志的产品。AA级绿色食品(等同有机食品),系指在生态环境质量符合规定标准的产地,生产过程中不使用任何有害化学合成物质,按特定的生产操作规程生产、加工、产品质量及包装经检测、检查符合特定



图 2-1 绿色食品标志图

标准,并经专门机构认定,许可使用AA级绿色食品标志的产品。绿色食品的标志和标袋上印有“经中国绿色食品发展中心许可使用绿色食品标志”字样。绿色食品标志作为一种特定的产品质量的证明商标(图2-1),其商标专用权受《中华人民共和国商标法》保护。A级绿色食品的标志与标准字体为白色,底色为绿色,防伪标签底色也是绿色,标志编号以单数结尾;AA级使用的绿色标志与标准字体为绿色,底色为白色,防伪标签底色为蓝色,标志编号的结尾是双数。

(三) 新资源食品

新资源食品是指在中国首次研制、发现或者引进的无食用习惯,或者仅在个别地区有食用习惯的,符合食品基本要求的物品。新资源食品的试生产、正式生产由国家卫生计生委审批,批准文号为“卫新食准字(××)第×号”,试生产的新资源食品在广告宣传和包装上必须在显著的位置上标明“新资源食品”字样及新资源食品试生产批准文号。新资源食品应当符合《食品卫生法》及有关法规、规章、标准的规定,对人体不得产生任何急性、亚急性、慢性或其他潜在性健康危害。

《新资源食品管理办法》规定新资源食品具有以下特点:①在我国无食用习惯的动物、植物和微生物。②在食品加工过程中使用的微生物新品种。③因采用新工艺生产导致原有成分或者结构发生改变的食品原料。

(四) 转基因食品

转基因食品是指利用基因工程技术改变基因组构成的动物、植物和微生物

生产的食品 and 食品添加剂，包括：①转基因动植物、微生物产品。②转基因动植物、微生物直接加工品。③以转基因动植物、微生物或者其直接加工品为原料生产的食品 and 食品添加剂。

转基因食品作为一类新资源食品，须经国家卫生计生委审查批准后方可生产或者进口。未经国家卫生计生委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《食品卫生法》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，还要标注：“该品转 × × 食物基因，对 × × 食物过敏者注意。”

（五）辐照食品

辐照食品指用钴-60、铯-137 产生的 γ 射线或者电子加速器产生的低于 10MeV 电子束辐照加工处理的食物，包括辐照处理的食物原料、半成品。国家对食物辐照加工实行许可制度，经国家卫生计生委审核批准后发给辐照食品品种批准文号，批准文号为“卫食辐字（××）第 × 号”。辐照食品在包装上必须贴有国家卫生计生委统一制定的辐照食品标识。

（六）健康食品

健康食品是食物的一个种类，具有一般食物的共性，其原材料也主要取自天然动植物，经先进生产工艺，将其所含丰富的功效成分作用发挥到极致，从而能调节人体功能，是适用于有特定功能需求的相应人群食用的特殊食物。

健康食品按功能可分为：营养补充型、抗氧化型（延年益寿型）、减肥型、辅助治疗型等。其中，营养素补充剂的保健功能是补充一种或多种人体所必需的营养素。而功能性健康食物，则是通过其功效成分，发挥具体的、特殊的调节功能。

（七）有机食物

有机食物是一种国际通称，是从英文 Organic Food 直译过来的，其他语言中也有叫生态或生物食物等。这里所说的“有机”不是化学上的概念，而是指采取一种有机的耕作和加工方式。有机食物是指来自于有机农业生产体系，根据有机农业生产要求和相应的标准生产加工的，即在原料生产和产品加工过程中不使用

化肥、农药、生长激素、化学添加剂等化学物质，不使用基因工程技术，并通过独立的有机食品认证机构认证的一切农副产品，包括粮食、蔬菜、水果、奶制品、畜禽产品、蜂蜜、水产品、调料等。

有机食品是国标上对无污染天然食品比较统一的提法。除有机食品外，国际上还把一些派生的产品如有机化妆品、纺织品、林产品或有机食品生产而提供的生产资料，包括生物农药、有机肥料等，经认证后统称有机产品。

（八）功能性食品

随着全球医疗的进步与经济环境的改善，人类的生活质量得到大幅的提升，平均寿命也因而延长；在发展中国家与发达国家中，人口老化的问题也愈益严重，加上饮食西化使得慢性病患数目逐渐增加，以及国家健康医疗支出急遽增加，使得预防医学、健康保健的概念与商品逐渐受世人重视。

就健康产业定义来看，可分成狭义与广义两部分，狭义系指与人身体健康有关产品和服务，例如医药产销和医疗相关的服务，亦即所谓的健康照顾（health care）。而广义的定义则包含医疗相关周边产业，如化妆品、营养保健商品、休闲健身。

将健康概念根据需求分类，主要可分为营养补充、疾病预防 / 改善、特定功能 3 项，营养补充是补充一种或多种人体所必需的营养素，像是补充维生素 A、C 等，主要以吃的方式为主；疾病预防 / 改善，透过吃或是透过仪器使用，达到效果，像是吃调节血压 / 血糖食品，或是运动及按摩等方式达到预防疾病效果等；特定功能主要是指具有显著疗效的产品，例如患有谷类蛋白过敏症的患者，必须吃特殊处理过，将小麦蛋白、米蛋白等萃取出来的谷类食品。

这些具有健康、保健概念之商品，总体可概括称之为功能性食品，依据其成分、功效、法规规定等，得以再进一步细分为一般功能性食品、保健食品、药品三大类别。

一般人们认为或者相信能为身体带来某些益处的食品，只要这些食品宣称能够促进健康，就可称之。

二、食品分类系统

（一）概念

食品分类系统是指科学规范食品的分类体系的一个标准性文件，有十六大

分类、三百多个小类，是我国目前制定企业标准、食品安全认证主要的依据性文件。随着食品工业的发展，很多新型食品已在这个文件中找不到依据。

（二）使用说明

食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围，只适用于使用该标准查询添加剂。该标准的食品分类系统共分十六大类。每一大类下分若干亚类，亚类下分次亚类，次亚类下分小类，有的小类还可再分为次小类。如果允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外。具体来说，如果食品大类可用的食品添加剂，则其下的亚类、次亚类、小类和次小类所包含的食品均可使用；亚类可以使用的，则其下的次亚类、小类和次小类可以使用，但是大类不可以使用，另有规定的除外。

（三）十六大类

- （1）乳与乳制品。
- （2）脂肪、油和乳化脂肪制品。
- （3）冷冻饮品。
- （4）水果、蔬菜（包括块根类）、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等。
- （5）可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果。
- （6）粮食和粮食制品。
- （7）焙烤食品。
- （8）肉及肉制品。
- （9）水产品及其制品。
- （10）蛋及蛋制品。
- （11）甜味料。
- （12）调味品。
- （13）特殊营养食品。
- （14）饮料类。
- （15）酒类。
- （16）其他类。

（四）具体分类

（1）粮食及制品：指各种原粮、成品粮以及各种粮食加工制品，包括方便面等。