



教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材

[高校教材]

# 食品国际贸易

吴林海 徐立青 等编著

INTERNATIONAL FOOD TRADE



中国轻工业出版社

教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材

# 食品国际贸易

吴林海  
徐立青  
等编著

 中国轻工业出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

食品国际贸易/吴林海, 徐立青等编著. —北京: 中国轻工业出版社, 2009. 9

教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会推荐教材

ISBN 978-7-5019-7027-8

I. 食… II. ①吴…②徐… III. 食品-国际贸易-高等学校-教材 IV. F746. 82

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 099143 号

责任编辑: 李亦兵 张 靓 责任终审: 张乃东 封面设计: 锋尚设计  
版式设计: 王培燕 责任校对: 燕 杰 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京宝莲鸿图科技有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2009 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 18.5

字 数: 427 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7027-8 定价: 34.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

80938J1X101ZBW

## 前 言

2007年10月,教育部高等学校轻工与食品学科教学指导委员会在武汉会议上决定,由江苏省食品安全研究基地、江南大学食品学院、江南大学商学院等单位联合编著《食品国际贸易》,作为向全国高校食品科学与工程专业和相关专业本科生、研究生推荐的专业性特色教材。

我们以食品科学与工程专业学科、课程发展与改革的成果为主要依托,基于《食品国际贸易》多学科交叉,尤其是经济学、管理学、食品科学与工程交叉的基本特点,根据“传承发展、学习借鉴、融合提升、彰显特色”的基本思路,组织专门力量进行编写,经过一年多的努力终于编写完成了。我们期待各有关方面的专家,以及广大读者的批评指正,以进一步提高本书的质量,达到凸现特色、锤炼精品的目的。

本书由江苏省食品安全研究基地首席专家,江南大学教授、博士生导师吴林海负责总体框架的设计、写作大纲的制定、编写人员的组织,以及最后的统稿与定稿。主要编写者有江南大学商学院副院长徐立青教授,江南大学食品学院副院长、博士生导师陈正行教授,江南大学商学院国际贸易系主任武戈教授,江南大学食品学院钱和教授,以及江南大学商学院邵继勇教授、章家清副教授等。参加各有关章节编写的主要人员如下:总论(吴林海、徐立青),第一章、第二章、第三章(徐立青、吴林海),第四章(吴林海、邵继勇、岳宁、孙林、武戈、陈正行),第五章(吴林海、钱和、山丽杰、胡斌),第六章、第七章(钱和、吴林海、胡斌),第八章、第九章(吴林海、武戈、陈正行、邵继勇、岳宁)、第十章(吴林海、岳宁、孙林、陈正行、王晓莉),第十一章(吴林海、章家清、武戈)。虞贞、邵玫、俞力、姜森、彭宇文、崔超、尹世久、徐玲玲、洪颖、兰梅、吴焱焱、赵夏楠、郭娟、葛树贞、朱音、阳检、侯博等江南大学的有关教师、研究生等分别参加了有关章节的部分编著、有关资料的收集、数据与图标的处理、文字的校对等工作。

感谢江南大学博士生导师夏文水教授的帮助!感谢中国轻工业出版社有关编辑的辛勤劳动!感谢江南大学食品学院和商学院有关方面的支持!

本书在编著过程中参考了大量的文献,主要的参考文献已分别在每章末尾列出,但难免有所疏忽。在此,我们对这些文献的作者表示诚挚的谢意。

吴林海  
2009年2月

## 目 录

|                          |    |
|--------------------------|----|
| 总 论                      | 1  |
| 第一节 食品国际贸易产生背景、研究对象与学科性质 | 1  |
| 第二节 食品、农产品及其相互关系         | 8  |
| 第三节 国际贸易理论中的主要概念与相关说明    | 15 |
| 第四节 有关国际贸易组织             | 23 |
| 本章小结                     | 27 |
| 思考题                      | 27 |
| 参考文献                     | 27 |

## 上篇 国际贸易理论与政策

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 第一章 国际贸易发展简史            | 30 |
| 第一节 国际贸易的产生和早期发展        | 30 |
| 第二节 近代资本主义时期的国际贸易       | 32 |
| 第三节 战后国际贸易的发展           | 34 |
| 第四节 当代国际贸易的特点           | 36 |
| 第五节 当代中国的对外贸易发展         | 40 |
| 本章小结                    | 44 |
| 思考题                     | 44 |
| 参考文献                    | 44 |
| 第二章 国际贸易理论              | 45 |
| 第一节 古典国际贸易理论            | 45 |
| 第二节 新古典国际贸易理论           | 53 |
| 第三节 现代国际贸易理论            | 59 |
| 本章小结                    | 67 |
| 思考题                     | 68 |
| 参考文献                    | 68 |
| 第三章 国际贸易政策与措施           | 70 |
| 第一节 国际贸易政策概述            | 70 |
| 第二节 关税措施                | 73 |
| 第三节 非关税措施               | 83 |
| 第四节 关税、非关税措施地位变迁与新型贸易措施 | 85 |
| 本章小结                    | 91 |

|           |    |
|-----------|----|
| 思考题·····  | 91 |
| 参考文献····· | 91 |

## 中篇 食品国际贸易与安全

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| <b>第四章 食品国际贸易发展历程与贸易格局</b> ·····        | 94  |
| 第一节 食品国际贸易发展历程·····                     | 94  |
| 第二节 发达国家的食品国际贸易·····                    | 104 |
| 第三节 粮食国际贸易格局·····                       | 110 |
| 第四节 畜产品国际贸易格局·····                      | 114 |
| 第五节 未来食品国际贸易的发展态势·····                  | 117 |
| 本章小结·····                               | 120 |
| 思考题·····                                | 120 |
| 参考文献·····                               | 121 |
| <b>第五章 技术性贸易壁垒与食品国际贸易</b> ·····         | 122 |
| 第一节 技术性贸易壁垒的主要特点与表现形态·····              | 122 |
| 第二节 WTO 有关协议中的相关规定和约束与发达国家的技术性贸易壁垒····· | 127 |
| 第三节 食品国际贸易中的技术性贸易壁垒·····                | 132 |
| 第四节 技术性贸易壁垒的形成机制与导向效应·····              | 135 |
| 第五节 技术性贸易壁垒盛行的主要原因与未来发展趋势·····          | 144 |
| 本章小结·····                               | 146 |
| 思考题·····                                | 147 |
| 参考文献·····                               | 147 |
| <b>第六章 食品安全与食品国际贸易</b> ·····            | 149 |
| 第一节 食品安全的内涵·····                        | 149 |
| 第二节 全球重大食品安全事件与成因·····                  | 152 |
| 第三节 技术性贸易壁垒:国际贸易中保障食品安全的重要机制·····       | 156 |
| 第四节 食品安全与国际贸易争端案例·····                  | 158 |
| 第五节 国际贸易中的食品安全监控·····                   | 161 |
| 本章小结·····                               | 166 |
| 思考题·····                                | 167 |
| 参考文献·····                               | 167 |
| <b>第七章 食品国际贸易与安全的政策法规和管理机构</b> ·····    | 168 |
| 第一节 WTO 有关食品贸易的法规·····                  | 168 |
| 第二节 发达国家的食品安全政策法规·····                  | 170 |
| 第三节 发达国家的食品安全管理机构·····                  | 173 |
| 第四节 食品国际贸易的协调机构·····                    | 175 |
| 本章小结·····                               | 181 |

|           |     |
|-----------|-----|
| 思考题·····  | 182 |
| 参考文献····· | 182 |

## 下篇 中国食品国际贸易

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| <b>第八章 当代中国食品国际贸易的发展·····</b>            | <b>184</b> |
| 第一节 新中国成立后中国食品对外贸易的发展概况·····             | 184        |
| 第二节 当代中国食品贸易的基本特征·····                   | 189        |
| 第三节 当代中国食品贸易的市场结构·····                   | 192        |
| 本章小结·····                                | 200        |
| 思考题·····                                 | 200        |
| 参考文献·····                                | 200        |
| <b>第九章 食品国际竞争力比较与未来技术创新重点领域·····</b>     | <b>202</b> |
| 第一节 国际竞争力比较分析的主要指标·····                  | 202        |
| 第二节 主要出口食品的国际竞争力比较·····                  | 203        |
| 第三节 基于技术创新角度的原因剖析·····                   | 211        |
| 第四节 基于国际竞争力提升的食品技术创新重点选择·····            | 214        |
| 本章小结·····                                | 220        |
| 思考题·····                                 | 220        |
| 参考文献·····                                | 221        |
| <b>第十章 技术性贸易措施对食品出口的影响与进出口食品安全性·····</b> | <b>222</b> |
| 第一节 实证分析:技术性贸易措施对中国食品出口的影响·····          | 222        |
| 第二节 安全性视角:中国出口食品安全性的考察·····              | 233        |
| 第三节 比较的视角:以大豆中残留物质限量标准为例的成因分析·····       | 237        |
| 第四节 进口食品安全性视角:采取适当的技术措施·····             | 241        |
| 本章小结·····                                | 245        |
| 思考题·····                                 | 245        |
| 参考文献·····                                | 245        |
| <b>第十一章 食品国际贸易的政策法规与管理体系·····</b>        | <b>248</b> |
| 第一节 对外经济贸易政策·····                        | 248        |
| 第二节 食品国际贸易政策·····                        | 254        |
| 第三节 食品国际贸易法规的基本含义、起源与实施·····             | 258        |
| 第四节 食品国际贸易的主要管理法规·····                   | 261        |
| 第五节 食品国际贸易的管理体系·····                     | 271        |
| 本章小结·····                                | 280        |
| 思考题·····                                 | 280        |
| 参考文献·····                                | 280        |

## 总 论

食品国际贸易是国际贸易学体系中新兴的分支学科。学习食品国际贸易首先应把握该学科的研究对象、基本特点,了解相关概念,明确学习的重要性,做好知识、方法等方面的准备。作为本书的开篇,本章主要阐述这些方面的内容。

### 第一节 食品国际贸易产生背景、研究对象与学科性质

食品是人类赖以生存和发展的最主要的物质基础。食品国际贸易是人类生产发展和社会分工的产物,具有悠久的历史,是最早的国际经济贸易活动之一。随着经济水平的不断提高及文明程度的不断提升、技术水平的不断发展,与以往任何时代相比,当代食品国际贸易的形式和内容都已发生了巨大而深刻的变化,这为丰富和发展食品国际贸易的理论与实践奠定了最为坚实的基础。

#### 一、产生背景

自奴隶制时代就产生的食品国际贸易,历经了漫长而复杂的演化发展。在 20 世纪 80 年代末到 90 年代初,由于世界政治经济格局的剧烈变化和全球范围内科技革命的迅猛发展,食品国际贸易发生了革命性的巨变,进入了新的历史发展阶段。

##### (一) 国际新环境

随着经济全球化进程的加快,20 世纪 90 年代后,当代食品国际贸易又有了新的发展。由于国际经济环境的变化,全球贸易在曲折中发展。由于结构调整等诸多方面复杂因素的影响,食品国际贸易在全球贸易中所占比重有所下降,由 20 世纪 80 年代末的 10% 左右下降到 2005 年的 9% 左右。然而,食品国际贸易的绝对量仍保持稳中趋升的走势,每年的贸易值保持在 4000 亿~5000 亿美元的水平,约有 4.6 亿 t 各种不同的食物在 100 多个国家之间流动。国际贸易环境的变化并没有改变食品行业所具有的永恒不衰的常青产业的特点,食品贸易发展潜力依旧巨大,在世界经济贸易活动中仍具有重要地位。

进入 21 世纪后,全球范围内食品国际贸易发展的基本面没有发生重大变化,但面临着更为复杂的国际环境,尤其是以下的四个问题可能会对未来食品国际贸易格局产生重大影响,因而备受业内人士的关注。

(1) 国际竞争不断加剧 食品贸易自由化意味着发达国家农业及相关产业的生产布局开始重新调整,未来世界食品贸易格局将发生变化。发达国家的生产者根据比较利益原则会适当减少不具备比较优势的食品生产,而多数尚处于传统农业或从传统农业向现代农业过渡的发展中国家,则可能会抢占发达国家生产者让出的部分生产与贸易领域,增加与农业和农产品相关的食品工业的投资,扩大相对利益高的食品生产与贸易。激烈的市场竞争使世界食品贸易在市场规模不断扩大的同时,其市场结构也不断发生变化,产品结构和贸易区域结构都将在动态调整中发展。区域间和区域内部并存的贸易区域结构将是未来食

品国际贸易发展的重要走势。

(2) 能源资源稀缺导致食品需求趋增 虽然 2008 年下半年爆发的全球金融危机直接导致需求不足而使世界石油价格直线下降,但这是暂时现象。石油资源稀缺,油价保持在一个较高的水平在未来应是常态。油价的高位运行将加速生物能源的开发与生产,而生物能源的大规模开发与应用将改变粮食的需求结构,粮食正在由传统的饲用、食用用途向工业原料和能源概念拓展。面对粮食能源化趋势的出现与延伸,尽管包括中国在内的一些国家采取了严格的限制措施,但世界食品出口大国仍在积极推进生物质燃料的研发和生产,替代能源政策及由此导致的食品生产和贸易格局的调整,将对世界食品供应和价格产生显著影响。

(3) 气候变化将更加深刻而广泛地影响食品生产 农业生产是食品生产与贸易的重要源头与基础,气候变化业已成为发达国家和发展中国家农产品年产量波动的主要原因,而发展中国家谷物产量减产的幅度最大。根据联合国粮农组织 (FAO) 的一项研究 (1996 年),预计到 2020 年非洲谷物产量将减产 2% ~ 3%,可导致 1000 万人受到威胁。在发达国家占据食品国际贸易主导地位的背景下,发展中国家未来食品供给越来越依赖于市场运作,如何通过国际贸易调节全球食品的供应任重而道远。

(4) 食品安全备受关注 任何一个国家的食物出现问题都有可能影响到其他国家消费者的健康,甚至发展成为国际性食品安全事件,如英国的疯牛病、法国的污水饲料事件,包括中国在内的多国的禽流感爆发,马来西亚“日本脑炎”瘟疫等。如何确保食品贸易的安全考验着人类的聪明才智。

由此可见,由于食品与各国人民的生活息息相关,过去、现在与将来均无法动摇“民以食为天”这个千古不变的真理,无法改变“食”是人类社会古老而永恒的话题,食品贸易在国际贸易中将始终占据十分重要的地位。

## (二) 国内新变化

受国际环境影响,以及中国的特殊国情,中国未来的食品生产与贸易也面临着一系列新考验。从食品供需、食品安全与食品生产、贸易生产转型等角度来分析,以下五个问题可能是中国未来食品贸易所必须关注的重大问题。

(1) 食品需求仍将继续扩张 改革开放以来,中国人口持续刚性增加。1997—2006 年间,我国的人口规模由 12.3 亿增长到 13.1 亿,增加了 6.5%。虽然,随着收入能力及生产水平的提高,在不降低膳食营养水平的条件下,我国人均粮食直接消费量稳步下降,以 1984 年的 243kg 为转折点,由不断增加转向缓慢减少到 2005 年人均直接粮食消费只有 158kg (见图 0-1)。但人口持续刚性增加,导致需求扩张。据多方面预测分析,中国到 2010 年、2020 年、2030 年人口先后分别将达到 14.0 亿 ~ 14.3 亿、14.7 亿 ~ 15.4 亿和 15.3 亿 ~ 16.3 亿。按照人均每日供给热能维持在 2660 千卡、蛋白质 72g 的水平之上的需求计算,由于人口的刚性增加,2010 年、2020 年和 2030 年粮食需求将分别达到 5.6 亿 ~ 5.9 亿 t、6.0 亿 ~ 6.4 亿 t 和 6.1 亿 ~ 7.2 亿 t。

(2) 播种面积持续减少威胁食品量的安全 20 世纪 90 年代以来我国的工业化速度一直在加快,城市化率一直在提高,受生态退耕和城镇建设等占用耕地的影响,我国耕地面积总体上趋于减少,耕地密集型农产品在用地上的矛盾更加突出。第二轮全国土地利用总体规划曾确定,2000 年全国耕地保有量为 19.4 亿亩,2010 年的耕地保有量控制在 19.2

亿亩。而到2000年全国耕地保有量就减少到19.2365亿亩,突破“底线”1635万亩;2010年19.2亿亩耕地保有量的目标被迫“提前”到2005年(当年全国耕地保有量为18.31亿亩);2006年全国耕地保有量减少到18.27亿亩,直逼18亿亩这一红线。同时,耕地质量也在下降,水土流失总面积已占国土总面积的1/3以上,40%的耕地已经退化,30%左右的耕地不同程度地受到水土流失危害,约有393.53hm<sup>2</sup>的农田、493.58万公顷的草场受到沙漠化威胁,草原以每年130多万公顷的速度退化。后备耕地资源同样量少质差,开发利用难度较大。农产品播种面积的多少是影响食品产量的重要因素,耕地面积的持续减少与耕地质量的下降导致传统依靠增加播种面积维持农产品产量增长的模式受到严重挑战,保障食品量的安全可能变得更加困难。

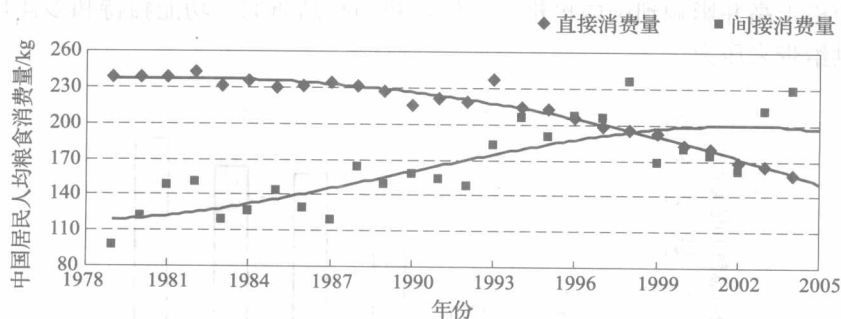


图0-1 1978—2005年间中国居民人均粮食消费量变化

资料来源:根据各年中国统计年鉴数据整理

(3) 环境污染严重影响食品品质的安全 农业与食品工业生产方式的落后,水资源污染等对我国食品生产的质与量的双重提高形成严重制约。在我国,由于化肥、农药、除草剂、农膜的大量使用所造成环境污染对食品的质量安全的影响日益严重。2005年,我国化肥施用量为4766.2万t,远远高于转型初期1980年的1269.4万t(见图0-2)。若按播种面积计算,平均每公顷化肥施用量达260kg,而化肥利用率仅为30%,每公顷平均残留约42kg。大量农药化肥的施用虽然在一定程度上提高了农作物的产量,但同时也产生了严重的负效应。主要表现为有益生物物种的减少或消失,生物链单一,生态环境恶化,以及农药残留过高,影响农产品与食品的品质,危害人类身心健康,并对土壤及水环境造成严重的污染,每年我国因农药和化肥残留过高而使农产品在国外遭拒签及赔偿的事件越来越多。

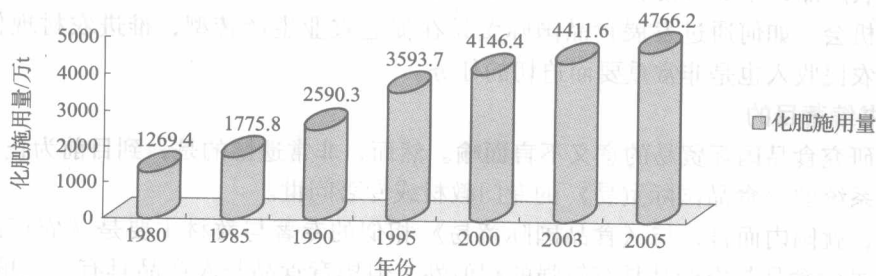


图0-2 经济转型期化肥施用量示意图

资料来源:中国统计年鉴(2006年)

(4) 国际环境趋紧将持续传导国内需求市场 我国虽然是食品生产与贸易大国,但仍存在着食品供需的结构性矛盾。同时消费的刚性增长导致中国食品自给率进一步下降,供需矛盾趋向紧张。消费的增长与结构性矛盾形成了我国自 2003 年后大量进口农产品、食品的格局(图 0-3)。目前中国的农产品贸易逆差主要来自于南美、北美和大洋洲地区。以大豆为例,在主要油料蛋白资源中,大豆是数量最大的食用和饲用蛋白资源。未来中国人口和人均国内生产总值(GDP)将继续增长,中国人的食物消费中肉类、家禽、鱼类、油脂和植物蛋白的比例都会增加,大豆的需求量也会随之增长。考虑到大豆蛋白在食品和饲料中的强劲国内需求与耕地面积限制间的矛盾,必然求助于进口大豆来弥补供给量的缺口,使得中国大豆过分依赖进口。但是,随着大豆国际市场的短缺,将可能促使国际农产品价格走高并影响到国内价格,必然给我国高品质的、功能独特和多样化的大豆加工制品的供给带来压力。

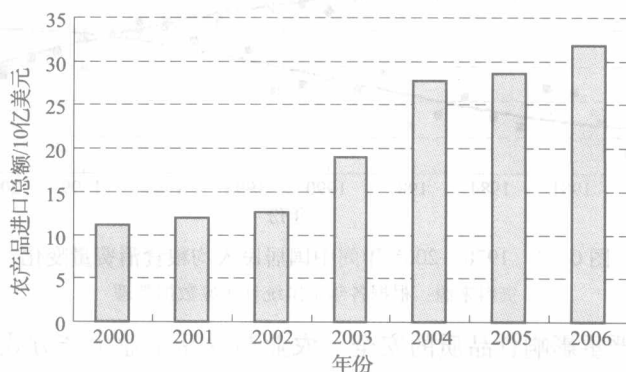


图 0-3 2000—2006 年间中国农产品进口总额示意图

资料来源:根据中国统计年鉴整理形成

(5) 食品国际贸易与“三农”问题密切相关 “农村、农业和农民”问题始终是中国现代化进程中具有全局性、关键性、基础性的重大问题。在农产品基础上发展食品工业与食品国际贸易,对促进中国农业的发展具有重要的支撑作用。以江苏为例,2006 年江苏省农产品出口总额 13.82 亿美元,出口总量在全国位居第 6,同比增长 32.6%,高于全国平均增幅 18.5 个百分点,增速在全国主要农产品出口省份中列第一。虽然农产品出口额在江苏全部出口总值中所占比例不大,但农产品出口的背后是千万户农民的利益,每出口 1 美元农产品,至少可使农民增收 1 元;每出口 1 万美元农产品,可创造 20~40 个劳动力就业机会。如何通过发展食品国际贸易在促进农业生产转型,推进农村现代化的同时,增加农民收入也是非常重要而迫切的任务。

### (三) 本书编著目的

深入研究食品国际贸易的意义不言而喻。然而,非常遗憾的是,到目前为止,国内尚未有较为系统的《食品国际贸易》的专门教材或专著问世。

目前,就国内而言,与《食品国际贸易》相似的专著与教材主要是《农产品国际贸易》等。虽然食品与农产品具有较强的相似性,但毕竟食品与农产品具有一定的差异性。同时由于环境的急剧变化,理论与实践的不断发展,需要有专门的《食品国际贸易》的教材或专著来专门研究新形势下的食品国际贸易。这就是编著本书的主要目的之一。

## 二、研究对象与基本特色

根据国际贸易理论的普遍规律与食品贸易自身特殊性,准确界定食品国际贸易的研究对象、学科性质、学科特色等具有重要意义。

### (一) 研究对象

一般而言,食品国际贸易主要以国际贸易学理论为基础,研究跨越国境的食品由生产者到消费者之间的综合性贸易活动,以探索、研究食品流通及贸易过程的一般规律和不同于一般贸易的有关食品贸易与安全、食品安全控制、监管体制等特殊规律为主要对象。它研究的主要任务是为提高食品的国际贸易水平和满足生产者、消费者(食品质与量)以及食品贸易机构的共同要求,是一门理论与实际相结合的课程。

### (二) 学科性质

不难发现,食品国际贸易是国际贸易学的重要组成部分,是国际贸易理论与实践在食品国际贸易中的体现、应用、延伸与发展。一般而言,食品国际贸易虽然具有其自身的特殊性,但仍然遵循国际贸易的基本理论和普遍规律。因此,从总体上分析,食品国际贸易属于经济学的理论范畴,是国际贸易学中的部门(产业)贸易学科。

### (三) 学科特色

食品国际贸易虽然本质上属于经济学的理论范畴,是国际贸易学理论体系中新兴的学科分支,但又不同于一般意义上的经济学,在具有经济学学科基本特性的同时,还具有自身的基本特色。这一特色主要体现在以下两个方面:一是多种学科的交叉性。食品国际贸易体系中涉及大量的食品科学与工程的理论与技术问题。比如,食品国际贸易安全问题必然要涉及食品安全保障体系,涉及国内外食品法律法规、食品质量与安全标准、良好生产规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)和卫生控制程序(SCP)、危害分析与关键控制点(HACCP)、食品质量与安全管理体系审核等一系列问题,而单纯根据国际贸易理论无法回答食品国际贸易中安全机制建设等问题。与食品科学与工程的理论、技术的有机结合,是食品国际贸易学科的基本特色。同时,管理学、政策学、系统论等学科与食品国际贸易相互渗透,丰富和发展了食品国际贸易的基本理论与研究方法,使食品国际贸易比一般意义上的国际贸易更具有多学科交叉性与综合性的基本特点。二是研究对象的复杂性。食品安全是食品国际贸易赖以进行的基本前提,而食品安全包含两层最基本的含义:量与质的安全。量与质的安全是经济问题,但由于食品的特殊性往往引发社会问题、政治问题,即使是一个单纯的经济与技术问题,也完全有可能演化为敏感的社会问题或复杂的政治问题。日本厚生劳动省公布的2006年度食品监控统计报告中显示,中国输日的食品抽样合格率超过美国、欧洲的输日食品,不合格率仅为0.58%,而美国是1.31%,欧洲是0.62%。但中国食品安全问题似乎始终是国外媒体热炒的话题,对中国食品质量安全乃至整个中国出口产品质量的质疑声不绝于耳。事实足以说明,食品量与质的安全在任何一个方面出现问题,都将有可能成为国际社会关注的热点。

因此,在本书的编写过程中,试图努力坚持“四个始终”,即始终突出食品国际贸易与安全这个主题,始终坚持国际贸易的共性与食品国际贸易的个性、理论性与实证性的有机结合,始终把握食品国际贸易多学科交叉的基本特点,始终结合食品科学与工程专业本科生、研究生的知识结构、专业特征与培养目标,尽最大的可能彰显食品

国际贸易的特色。

本书是基于现有教材的空白、类似教材的不足、国际贸易理论与食品科学、食品工程专业脱节、国内教材与国外教材的差距来编著的,是定位于食品科学与工程和农林经济管理、农产品国际贸易、农业经济类专业的本科生、研究生学习需要的专著性教材。

与一般的教材相比较,本书更多地采取编著的形式,在介绍一般理论、知识的同时,更多的采用研究式的方法,尤其是实证分析、案例剖析、比较研究,利用图形、数字图表等方法展开对实际问题的探讨,力图与读者产生共鸣,共同提升提出问题和解决问题的能力。同时,本书力求实现逻辑一致、体系完整,并在案例分析的基础上努力保持与强化学术性。

### 三、体系结构

本书借鉴国内外相类似教材或专著的经验,突出食品国际贸易多学科交叉性、研究对象复杂性等学科特色,在努力凝炼特色的基础上,安排本书的体系结构,力求与现有的《农产品国际贸易》等经济贸易类教材相衔接,同时又尽可能地体现食品科学与工程中和食品贸易与安全相关的最基本的知识,反映食品国际贸易最基本规律。

除本章总论外,本书共分三个部分 11 章,较为完整地构成《食品国际贸易》的研究体系。全书的结构如下:

#### (一) 上篇:国际贸易理论与政策

本书上篇共有三章,内容分别是:

第一章:国际贸易发展简史。主要描述了国际贸易产生的原因、发展的历程,重点介绍了第二次世界大战后国际贸易的发展和当代国际贸易的新特点,以及当代中国对外贸易发展与政策的概况。

第二章:国际贸易理论。主要介绍了国际贸易理论体系中有关古典国际贸易理论、新古典国际贸易理论与现代国际贸易理论等最基本的内容。

第三章:国际贸易政策与措施。主要介绍了国际贸易政策与措施的演变过程、制定方法,重点结合食品国际贸易的实践,分析了当代国际贸易政策与措施的基本特点。

上篇实际上是浓缩了的国际贸易学,在本书中具有基础性的作用,是研究食品国际贸易的理论基础与逻辑起点。

#### (二) 中篇:食品国际贸易与安全

本书中篇共有四章,内容分别是:

第四章:食品国际贸易发展历程与贸易格局。本章主要在第一章的基础上,较为系统地介绍了食品国际贸易尤其是当代国际食品贸易发展的历程与贸易格局,既是第一章内容的延伸与深化,又是对食品国际贸易发展的宏观概述。

第五章:技术性贸易壁垒与食品国际贸易。本章在第三章的基础上,分析与阐述了技术性贸易壁垒的主要特点与表现形态、WTO 中相关规定和约束与发达国家的技术性贸易壁垒、食品国际贸易中的技术性贸易壁垒,技术性贸易壁垒的形成机制与导向效应,技术性贸易壁垒盛行的主要原因与未来发展趋势等。

第六章:食品安全与食品国际贸易。基于国内外对食品安全研究的最新进展,重点介绍了食品安全的内涵,以案例的形式回顾性地描述分析了全球重大食品安全事件与成因,

分析了技术性贸易壁垒与国际贸易中食品安全保障之间的关系、评判了食品安全与国际贸易争端中有代表性的案例、介绍了国际贸易中的食品安全监控等。

第七章：食品国际贸易与安全的政策法规和管理机构。侧重介绍了 WTO 有关食品贸易的法规、发达国家的食品安全政策法规与安全管理机构、食品国际贸易的协调机构。

中篇实际上由食品国际贸易发展历程、食品贸易与安全管理的体制、法规等内容构成，最关键的是要对当代食品国际贸易中的技术性贸易壁垒的形成机制、对发展中国家的导向效应与未来发展趋势有一个十分清晰的把握与了解。

### (三) 下篇：中国食品国际贸易

本书下篇共有四章，内容分别是：

第八章：当代中国食品国际贸易的发展。主要介绍了新中国成立后中国食品对外贸易的发展概况，在此基础上重点分析了当代中国食品贸易的基本特征与市场结构。了解本章的内容是深入学习中国食品国际贸易的起点，更是应用国际贸易理论思考我国食品国际贸易存在的主要问题，分析未来发展战略的基础，因而在下篇中具有承上启下的作用。

第九章：食品国际竞争力比较与未来技术创新重点领域。本章主要应用国际贸易理论中的比较优势理论对我国主要出口食品的国际竞争力进行了比较，基于技术创新的角度剖析了我国主要出口食品国际贸易竞争力变化的原因，并基于国际竞争力的提升提出了我国未来食品技术创新的重点选择领域。

第十章：技术性贸易措施对食品出口的影响与进出口食品安全性。主要是应用多学科的理论与方法，实证分析了技术性贸易措施对中国食品出口的影响，从安全性的视角出发考察了中国出口食品的安全性，并以大豆中残留物质限量标准为例分析了遭遇国外技术性贸易措施的主要成因，分析采取适当的技术措施保障中国进口食品安全性的依据与重点等。

第十一章：食品国际贸易的政策法规与管理体系。重点介绍了中国食品国际贸易的政策法规与管理体系的现状和存在的主要问题，并从法规建设、体制完善等多个角度提出了我国食品国际贸易的政策法规与管理体系改革、建设与发展的重点。

下篇的内容实际上是国际贸易理论、国际食品贸易与安全规则在我国食品国际贸易领域的具体应用，描述了中国食品国际贸易的发展历程，分析了中国食品国际贸易发展中出现的问题，大体揭示了中国食品国际贸易未来的发展方向。

包括总论在内，每章均配有本章小结、思考题与参考文献等内容。

## 四、读者定位

前已所述，到目前为止，国内尚未有食品国际贸易的专门教材或专著。虽然有较为接近的《农产品国际贸易》、《农业贸易经济学》、《农业贸易政策概论》、《食品贸易与管理丛书》等教材或专著，但由于编著的目的、读者对象等方面差异，上述这些教材或专著对在学的食品科学与工程专业的本科生、研究生以及国际贸易专业领域中专门从事食品国际贸易学研究的读者而言，显然有诸多的不适合。最为明显的表现在，目前类似的教材与专著很少体现食品国际贸易学科交叉的特点，而主要侧重于以国际贸易理论为基础，重点讲解与阐述农产品贸易（农业贸易）的一般特征，而且往往理论性太强。与经济管理类专业相比，作为理工类的食品科学与工程专业的本科生、研究生在学习食品国际贸易知识时，由于其经济学基础知识相对较为薄弱，在学习时经常会感到难度较大，往往难以培养

兴趣。同时,此方面类似的有关教材也较少将食品科学与工程的专业知识应用到国际贸易之中,食品贸易壁垒、食品质量安全控制、食品标准体系等方面的内容显得较为单薄,所讲解的内容与食品科学与工程专业的关联性不大,食品科学与工程专业的本科生、研究生很难将自己的专业知识融入其中来学习国际贸易的理论。此外,对食品科学与工程专业的本科生、研究生而言,目前的相关教材还有一些相关问题没有解决好,主要是内容显得相对陈旧,或偏重于国际贸易理论、农产品贸易的市场结构、农产品贸易政策等,或过于专业,且有些观点值得商榷。比如,在国内《农产品国际贸易》教材与专著中,一般都认为技术性贸易壁垒是发达国家贸易保护主义的主要手段,忽视了其体现了科技与人类文明的进步,是保障食品安全的重要机制。

基于以上设想,由江苏省食品安全研究基地牵头,会同江南大学食品学院、商学院等单位,根据教育部高等学校食品科学与工程专业教学指导分委员会《关于“十三五”期间再建设一批专业特色教材的通知》要求,并在其指导与支持下,依托江南大学食品科学的优势,基于江南大学和有关兄弟院校食品科学与工程本科生、研究生教学改革的实际,组织编著了《食品国际贸易》教材,主要的读者对象定位在食品科学与工程、国际贸易学科相关专业的本科生、研究生,从事食品国际贸易教学与科研的专业人员,以及其他对食品国际贸易感兴趣的有关人员。

## 五、相关准备

相关准备主要是指学习方法与相关知识点准备。食品国际贸易最主要或者说比较传统的方法,首先是阅读与思考的有效结合。本书以及其他各种形式的文献只能是一些最基本的理论、原则与方法,而且所有这些均在不断发展之中,必须不断学习。同时要深入思考,尤其和当前国际社会最关心的食品贸易与安全的热点、焦点问题相结合,举一反三,这样才能更好地激发学习兴趣,增加学习心得,获得更多的知识。第二,理论与实践的结合。尽管本书提供了一些案例,但不断发展的食品国际贸易的现实生活丰富多彩,生动而鲜明。理论的学习是为了运用,要努力在实际的学习和工作中,运用这些原理和方法,并不断总结提高,这样才能真正学好食品国际贸易,增强应用食品国际贸易理论解决现实问题的实际能力。第三,要增强学习的能力,尤其是利用现代信息技术,培养在互联网上寻找、获取各种所需信息的能力。

关于学习食品国际贸易的知识准备。对食品科学与工程专业的读者而言,主要是适当掌握有关宏观经济、微观经济方面的基础知识;对国际贸易专业的读者而言,主要是掌握和了解食品科学与工程技术方面的基础知识。通过知识的互补,为学习食品国际贸易提供相关知识的支撑。

## 第二节 食品、农产品及其相互关系

食品、农产品是本书中最重要、最基本的概念,是食品国际贸易所研究的主要对象。

### 一、食品的定义与分类

简单来说,食品是人类食用的物品,但对其定义与分类并不简单,而是非常复杂。

## （一）食品的定义

食品，最简单的定义是人类可食用的物品，包括天然食品和加工食品。天然食品是指在大自然中生长的、未经加工制作、可供人类直接食用的物品，如水果、蔬菜、谷物等；加工食品是指经过一定的工艺进行加工生产形成的以供人们食用或者饮用为目的的制成品，如大米、小麦粉、果汁饮料等。但食品一般不包括以治疗为目的的药品。

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，并于2009年6月1日起施行的《中华人民共和国食品安全法》对食品的定义是：“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药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。”国家标准 GB/T 15091—1994《食品工业基本术语》第2.1条将“一般食品”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，不包括烟草或只作药品用的物质。”而国际食品法典委员会（CAC）CODEXSTAN1：1985《预包装食品标签通用标准》对“一般食品”的定义是：“指供人类食用的，不论是加工的、半加工的或未加工的任何物质，包括饮料、胶姆糖，以及在食品制造、调制或处理过程中使用的任何物质；但不包括化妆品、烟草或只作药物用的物质。”

其实，从广义上来理解分析，食品的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。由于食品的原料主要是农副产品，以往的概念往往将食品工业看作是农业的延续或继续，甚至认为只有农产品过剩时才需要食品工业。但随着现代科学技术的发展，食品工业已经有了长足的发展，具有工业制造业的性质，成为世界各国产值最高的产业之一。欧美日等发达国家地区的食品工业产值在其制造业中居第一位。在我国同样如此，食品工业的产值已跃居国民生产总值的第一位。随着全球一体化进程的加快，食品也同其他商品一样，在世界范围内以全球食品贸易的方式，实现各国食品资源的交换。

## （二）食品的分类

食品的种类繁多，以不同的分类标准或判别依据，至少可以用以下9种方法来研究食品的分类：按原料分（如米、面、豆制品等），按加工方法分（如饼干等），按保存方法分（如冷冻饮品、速冻面米食品等），按方便性能分（如方便面、方便米等），按消费对象分（如儿童食品等），按功能分（如保健食品等），按受污染程度分（如无公害食品、绿色食品、有机食品等），按包装方法分（如罐头等），按消费方式分等。因此，用任何单一的分类标准或判别依据来划分食品种类，均不能有效地反映食品的全貌，而通常需要以多种分类标准或判别依据来划分并描述食品的种类。在这里主要介绍三种食品分类方法。

### 1. 按照现代食品概念的分类

从食品卫生监督角度来看，现代食品是指应用现代加工技术生产供现代人食用或饮用的各类食品。按照现代食品的概念来分类，可以将食品分为以下20类：

- A. 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；
- B. 食用油：指植物和动物性食用油料，如花生油、大豆油、动物油等；
- C. 肉及其制品：指动物性生、熟食品及其制品，如生、熟畜肉和禽肉等；
- D. 消毒鲜乳：指乳品厂（站）生产的经杀菌消毒的瓶装或软包装消毒奶，以及零售的牛、羊、马奶等；

- E. 乳制品：指乳粉、酸奶及其他属于乳制品类的食品；
- F. 水产类：指供食用的鱼类、甲壳类、贝类等鲜品及其加工制品；
- G. 罐头：将加工处理后的食品装入金属罐、玻璃瓶或软质材料的容器内，经排气、密封、加热杀菌、冷却等工序达到商业无菌的食品；
- H. 食糖：指各种原糖和成品糖，不包括糖果等制品；
- I. 冷食：指固体冷冻的即食性食品，如冰棍、雪糕、冰淇淋等；
- J. 饮料：指液体和固体饮料，如碳酸饮料、汽水、果味水、酸梅汤、散装低糖饮料、矿泉饮料、麦乳精等；
- K. 蒸馏酒、配制酒：指以含糖或淀粉类原料，经糖化发酵蒸馏而制成的白酒（包括瓶装和散装白酒）和以发酵酒或蒸馏酒作酒基，经添加可食用的辅料配制而成的酒，如果酒、白兰地、香槟、汽酒等；
- L. 发酵酒：指以食糖或淀粉类原料经糖化发酵后未经蒸馏而制得的酒类，如葡萄酒、啤酒；
- M. 调味品：指酱油、酱、食醋、味精、食盐及其他复合调味料等；
- N. 豆制品：指以各种豆类为原料，经发酵或未发酵制成的食品，如豆腐、豆粉、素鸡、腐竹等；豆制品一般分为发酵性和非发酵型两类，其制造工艺一般为五个阶段，即原料处理阶段、制浆与熟制阶段、成型阶段、半成品加工阶段和成品阶段等；
- O. 糕点：指以粮食、糖、食油、蛋、奶油及各种辅料为原料，经烘烤、油炸或冷加工等方式制成的食品，包括饼干、面包、蛋糕等；
- P. 糖果蜜饯：以果蔬或糖类的原料经加工制成的糖果、蜜饯、果脯、凉果和果糕等食品；
- Q. 酱腌菜：指用盐、酱、糖等腌制的发酵或非发酵类蔬菜，如酱黄瓜等；
- R. 保健食品：指依据《保健食品管理办法》，称之为保健食品的产品类别；
- S. 新资源食品：指依据《新资源食品卫生管理办法》，称之为新资源食品的产品类别；
- T. 其他食品：未列入上述范围的食品或新制订评价标准的食品类别。

## 2. 食物类和亚类的双级分类

可以采用“食物类和亚类”的双级分类方法给食品分类。参照通行世界的 INDOODS 分类原则，并结合我国营养学界以往的食物分类方法和食品行业相关的分类标准，将所有食物分为 21 个食物类；对于一个食物类中的食物，根据其某一属性的不同，又分为不同的亚类，并将那些难以分配到某一具体亚类的食物，一律归入到相应食物类中的名为“其他”的亚类中。具体如下：

- A. 谷类及制品：包括小麦、稻米、玉米、小麦、小米、黄米等；
- B. 薯类、淀粉及制品：包括薯类、淀粉类；
- C. 干豆类及制品：如大豆、绿豆、赤豆、芸豆、蚕豆等；
- D. 蔬菜类及制品：包括根茎类，鲜豆类，茄果、瓜菜类，葱蒜类，嫩茎、叶、花菜类，水生蔬菜类，薯芋类，野生蔬菜类等；
- E. 菌藻类：包括菌类、藻类；
- F. 水果类及制品：仁果类，核果类，浆果类，柑橘类，热带、亚热带水果，瓜果类；
- G. 坚果、种子类：树坚果、种子等；