



普通高等教育“十二五”部委级规划教材

食品标准与 法律法规

SHIPIN BIAOZHUN YU FALU FAGUI

刘少伟 鲁茂林 主编



 中国纺织出版社

普通高等教育“十二五”部委级规划教材

食品标准与法律法规

刘少伟 鲁茂林 主编

 中国纺织出版社

内 容 提 要

本书重点介绍了食品标准与法律法规的相关知识。全书共分为九章,主要内容包括食品标准基础知识、食品安全与食品法律法规基础知识、主要发达国家食品标准与法律法规、我国食品标准与主要食品法律与法规,同时还介绍了食品生产的市场准入和认证管理、质量管理体系标准以及食品卫生与质量安全监督管理等方面的知识,最后介绍了食品标准与法律法规文献检索方面的知识。本书理论联系实际,深入浅出,重点突出,主次分明,不仅可作为高等院校食品类专业的基本教材,还可供食品相关从业人员参考、学习。

图书在版编目(CIP)数据

食品标准与法律法规 / 刘少伟, 鲁茂林主编. — 北京: 中国纺织出版社, 2013. 10
普通高等教育“十二五”部委级规划教材
ISBN 978 - 7 - 5064 - 9989 - 7

I. 食… II. ①刘… ②鲁… III. ①食品标准—中国—高等学校—教材②食品卫生法—中国—高等学校—教材 IV. ①TS207. 2②D922. 16

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 199477 号

责任编辑:彭振雪 责任设计:品欣排版 责任印制:何艳

中国纺织出版社出版发行
地址:北京朝阳区百子湾东里 A407 号楼 邮政编码:100124
邮购电话:010—67004461 传真:010—87155801
<http://www.c-textilep.com>
E-mail:faxing@c-textilep.com
三河市华丰印刷厂印刷 各地新华书店经销
2013 年 10 月第 1 版第 1 次印刷
开本:710×1000 1/16 印张:23
字数:270 千字 定价:38.00 元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

本书编委会成员

主 编 刘少伟 鲁茂林

参 编(按姓氏笔画排序)

于杨曜 王 瑛

刘 雪 刘少伟

鲁茂林

普通高等教育食品专业系列教材 编委会成员

主 任 夏文水 郑伟良

副主任(按姓氏笔画排序)

李先保 金昌海 赵丽芹

成 员(按姓氏笔画排序)

齐 斌 李先保 李 菁

肖诗明 纵 伟 国 帅

金昌海 赵丽芹 钟瑞敏

秦卫东 夏文水 韩曜平

出版者的话

《国家中长期教育改革和发展规划纲要》中提出“全面提高高等教育质量”，“提高人才培养质量”。教高[2007]1号文件“关于实施高等学校本科教学质量与教学改革工程的意见”中，明确了“继续推进国家精品课程建设”，“积极推进网络教育资源开发和共享平台建设，建设面向全国高校的精品课程和立体化教材的数字化资源中心”，对高等教育教材的质量和立体化模式都提出了更高、更具体的要求。

“着力培养信念执着、品德优良、知识丰富、本领过硬的高素质专业人员和拔尖创新人才”，已成为当今本科教育的主题。教材建设作为教学的重要组成部分，如何适应新形势下我国教学改革要求，配合教育部“卓越工程师教育培养计划”的实施，满足应用型人才培养的需要，在人才培养中发挥作用，成为院校和出版人共同努力的目标。中国纺织服装教育协会协同中国纺织出版社，认真组织制订“十二五”部委级教材规划，组织专家对各院校上报的“十二五”规划教材选题进行认真评选，力求使教材出版与教学改革和课程建设发展相适应，充分体现教材的适用性、科学性、系统性和新颖性，使教材内容具有以下三个特点：

(1) 围绕一个核心——育人目标。根据教育规律和课程设置特点，从提高学生分析问题、解决问题的能力入手，教材附有课程设置指导，并于章首介绍本章知识点、重点、难点及专业技能，增加相关学科的最新研究理论、研究热点或历史背景，章后附形式多样的思考题等，提高教材的可读性，增加学生学习兴趣和自学能力，提升学生科技素养和人文素养。

(2) 突出一个环节——实践环节。教材出版突出应用性学科的特点，注重理论与生产实践的结合，有针对性地设置教材内容，增加实践、实验内容，并通过多媒体等形式，直观反映生产实践的最新成果。

(3) 实现一个立体——开发立体化教材体系。充分利用现代教育技术手段，构建数字教育资源平台，开发教学课件、音像制品、素材库、试题库等多种立体化的配套教材，以直观的形式和丰富的表达充分展现教学内容。

教材出版是教育发展中的重要组成部分，为出版高质量的教材，出版社严格甄选作者，组织专家评审，并对出版全过程进行跟踪，及时了解教材编写进度、编写质量，力求做到作者权威、编辑专业、审读严格、精品出版。我们愿与院校一

起,共同探讨、完善教材出版,不断推出精品教材,以适应我国高等教育的发展要求。

中国纺织出版社
教材出版中心

前 言

“民以食为天,食以安为先”,食品的安全关系到人的生存与健康。改革开放以来,经过三十多年的发展,我国的食品安全状况取得了根本性的变化。特别是2009年《中华人民共和国食品安全法》的颁布实施,标志着我国的食品安全工作步入了新的历程。

食品标准与法律法规是研究食品在加工、运输、储存与销售等全过程的标准、法律法规的一门综合性学科。目的是为了确保人在食用过程中的生命健康安全、促进市场贸易、规范企业生产。食品标准与法规是政府管理监督的依据,是食品生产者、经营者的行为准则,是消费者保护自身合法权益的武器,是国际贸易的共同准则。近年来,依靠不断发展与改进食品标准与法律法规,我国已经初步有效地保障了市场中食品的安全性,但食品安全问题仍然面临严峻的形势,食品标准与法律法规依然有许多需要完善的地方。特别是随着经济全球化的发展及我国加入世界贸易组织(WTO)后,完善我国现有的食品标准与法律法规,与国际标准接轨,是保证人民身体健康及发展国际贸易的需要。而且随着科技的不断发展,食品从原料组成、营养价值、加工方法等方面都发生了很大的变化,随之引发的食品安全事件也时有发生,如何规范和保障食品的安全性与营养性愈发显得尤为重要。

本书主要介绍了国内外食品标准与法律法规及相关市场准入制度、监督管理等方面的知识,共分为九章,分别由华东理工大学(第一、五章,于杨曜;第八、十章,刘少伟)、扬州大学(第二、四、六章,鲁茂林)、中国农业大学(第三章,刘雪)、暨南大学(第七章,王瑛)撰写。第一章至第三章分别介绍了食品标准、食品安全与食品法规的基础知识及主要发达国家的食品标准与法律法规;第四章和第五章分别简要列举了我国现行的食品标准与法律法规;第六章至第八章主要介绍了食品生产的市场准入和认证管理、质量管理体系标准及食品卫生与质量安全监督管理;第九章介绍了食品标准与法律法规文献检索等相关知识。

在本书编写过程中,参阅了国内外有关专家的论著、资料,认真细致完成了编写工作,但由于食品标准与法律法规体系庞大,发展迅速,加之编者水平和能力有限,书中难免存在不足之处,敬请读者批评指正,以便进一步修改完善。

目 录

第一章 食品标准基础知识	1
第一节 标准与标准化的概述	1
一、标准与标准化的定义与特征	1
二、标准化发展简史	3
三、标准化的任务	5
四、标准化的形式	6
五、标准化的作用	9
第二节 标准的分类	11
一、按级别分类	11
二、按标准化对象分类	17
三、按标准的性质分类	22
四、按信息载体分类	23
第三节 标准的制定与编写	23
一、制定标准的目的与原则	23
二、制定标准的程序	27
三、食品产品标准的编写	28
四、标准的修订	36
第四节 标准的实施、监督与管理	37
一、实施标准的程序与方法	37
二、对标准实施的监督	39
三、我国标准的管理体制	41
第五节 食品标准与检验	41
一、食品标准	41
二、食品检验	45
复习思考题	52
第二章 食品安全与食品法律法规基础知识	53
第一节 食品法律法规概述	53
一、食品法律法规的概念和渊源	53

二、食品法律法规的适用范围	55
三、食品法律法规的制定	56
第二节 食品安全	59
一、食品安全的含义	59
二、食品安全的构成要素	60
三、食品安全的现状	61
四、食品安全问题的主要方面	62
五、食品安全问题的防范措施	64
第三节 食品安全行政执法与监管	65
一、食品安全行政执法	65
二、食品安全的监管	67
第四节 食品安全法律责任	78
一、违反食品安全法律责任的责任方式以及归责原则	79
二、食品安全责任的类型	81
复习思考题	91
第三章 主要发达国家食品标准与法律法规	92
第一节 国际食品标准	92
一、国际食品标准概述	92
二、国际食品法典委员会	93
三、国际标准化组织	96
第二节 主要发达国家的食品标准	98
一、美国的食品标准	98
二、日本的食品标准	101
三、欧盟的食品标准	104
第三节 国际食品法律法规	106
一、国际食品法律法规概述	106
二、国际食品法律法规体系	107
第四节 主要发达国家的食品法律法规	109
一、美国食品法律法规	109
二、日本食品法律法规	111
三、欧盟食品法律法规	115
复习思考题	117

第四章 我国食品标准	118
第一节 概述	118
一、我国食品标准概况	118
二、我国现行食品标准存在的问题	119
第二节 食品基础标准	121
一、名词术语标准	121
二、图形符号、代号标准	122
三、食品分类标准	122
第三节 食品产品标准	123
一、食品产品国家标准	123
二、食品产品行业标准	123
三、食品产品地方标准	124
四、食品产品企业标准	124
第四节 食品安全标准	125
一、食品中农药残留限量标准	125
二、食品中有毒有害元素及环境污染物限量标准	125
三、食品中真菌毒素限量标准	127
四、食品产品卫生标准	127
五、辐照食品卫生标准	129
六、洗涤剂消毒剂卫生标准	130
七、食品企业卫生规范	130
第五节 食品检验试验方法标准	132
一、食品卫生理化检验方法标准	132
二、食品卫生微生物检验方法标准	141
三、食品检验试验方法标准	143
四、食品中放射性物质检验方法标准	144
五、食品安全性毒理学评价程序与实验方法	144
六、转基因食品检验标准	146
第六节 食品添加剂标准	147
一、食品添加剂类型	147
二、食品添加剂使用原则	149
三、食品添加剂使用标准	149

四、食品添加剂产品标准	150
第七节 食品包装及容器标准	151
一、食品包装容器与材料卫生标准	151
二、食品包装容器与材料产品标准	153
第八节 食品标签标准	155
一、我国食品标签标准的沿革	156
二、基本术语和定义	156
三、食品标签的基本要求	157
四、标示内容的规定	158
五、其他标示内容	162
六、标示内容的豁免	163
七、推荐标示内容	163
第九节 食品工业基础及相关标准	164
第十节 食品物流标准	164
复习思考题	166
第五章 我国主要食品法律法规	167
第一节 《中华人民共和国食品安全法》	167
一、《中华人民共和国食品安全法》简介	167
二、《中华人民共和国食品安全法》适用范围	168
三、《中华人民共和国食品安全法》的主要内容	169
第二节 《中华人民共和国农产品质量安全法》	173
一、《中华人民共和国农产品质量安全法》规定的基本制度	173
二、《中华人民共和国农产品质量安全法》的主要内容	174
第三节 《中华人民共和国产品质量法》	175
一、颁布《中华人民共和国产品质量法》的意义	175
二、《中华人民共和国产品质量法》的主要内容	176
第四节 食品安全相关的法律法规	179
一、与食品安全相关的法律	179
二、行政法规和部门规章	180
三、国家及地方食品标准	182
第五节 食品法律法规应用分析	183
一、食品安全风险监测和评估	183

二、食品生产经营	184
三、食品检验	187
四、食品安全监督管理	188
五、法律责任	189
六、食品法规案例分析	190
第六节 食品违法典型案例分析	191
一、以危险方法危害公共安全案例	191
二、销售伪劣产品的案例	192
三、生产、销售伪劣产品的案例	193
四、销售过期食品的案例	194
五、餐厅安全责任义务案例	195
复习思考题	196
第六章 食品生产的市场准入和认证管理	197
第一节 食品质量安全市场准入制度	197
一、市场准入的具体制度	197
二、实行食品质量安全市场准入制度的目的	198
三、食品质量安全市场准入制度的基本原则	199
四、食品生产许可证	199
五、食品市场准入标志	206
六、QS 标志含义的变更	207
第二节 食品产品认证	208
一、认证认可的概念	208
二、认证机构	210
三、食品产品认证的种类	211
第三节 绿色食品认证	212
一、绿色食品的发展背景	212
二、绿色食品的概念及其分类	214
三、绿色食品标志体系	216
四、绿色食品的认证程序	218
五、绿色食品的标准体系	221
六、绿色食品标准的作用和意义	223
七、绿色食品的管理体系	224

第四节 有机产品认证	225
一、有机产品的发展历史	225
二、有机产品的概念	227
三、有机产品认证标志	227
四、有机产品认证程序	228
五、有机产品的生产技术规范	230
第五节 无公害食品认证	231
一、无公害农产品的概念及产品分类	231
二、无公害农产品标志	234
三、无公害农产品的生产条件	234
四、无公害农产品的产地认定程序	235
五、无公害农产品的产品认证程序	235
六、无公害农产品的监督管理	236
七、无公害农产品的标准体系	237
复习思考题	240
第七章 质量管理体系标准介绍	241
第一节 ISO 9000 认证标准	241
一、ISO 9000 族标准的概念	241
二、ISO 9000 族标准的产生和发展	242
三、ISO 9000 族标准的内容	243
四、2000 版 ISO 9000 族标准的特点	249
第二节 良好操作规范(GMP)	253
一、GMP 的发展由医药领域开始	253
二、食品 GMP 的关键条款(21CFR part 110)	255
三、食品 GMP 各分部的理解	256
四、个人行为规范	258
五、清洗与消毒	259
第三节 卫生标准操作程序(SSOP)的内容	259
第四节 危害分析和关键控制点	266
一、HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)的概念	266
二、HACCP 的历史	268
三、HACCP 的运作	270

四、HACCP 认证程序	272
第五节 食品标准应用分析	278
一、HACCP 体系	278
二、HACCP 体系的应用实例	280
复习思考题	291
第八章 食品卫生与质量安全管理	292
第一节 食品卫生、食品安全及质量监管的相关概念	292
一、食品卫生、安全和质量的含义	292
二、食品安全、食品卫生和食品质量的关系	293
第二节 主要发达国家的食品安全监管体系	297
一、美国:健全法律体系,加强政府责任	297
二、欧盟:规定基本原则,进行严格评审	301
三、日本:加大资金投入,运用先进科技	303
第三节 我国食品安全监管体系的概述	307
一、我国食品安全监管的历史与现状	307
二、我国食品监管的不足之处	310
第四节 我国食品安全监督管理不足及措施	314
一、多部门监管模式的协调与完善	315
二、建立统一、高效的食品安全监测体系	317
三、建立健全食品安全法律法规与食品安全信息交流体系	319
四、加强教育和培训	320
五、食品安全监管配套措施	321
第五节 食品安全风险分析	322
一、背景及发展状况	322
二、风险分析	323
三、风险分析的应用	327
复习思考题	329
第九章 食品标准与法律法规文献检索	330
第一节 食品标准与法律法规文献检索概述	330
一、文献的类型与作用	330
二、文献检索	332
三、标准的分类及分级	334

四、标准文献及其特点	336
五、食品标准与法律法规文献	337
第二节 食品标准与法律法规文献的检索	339
一、标准文献检索的方法途径	339
二、标准文献的分类体系与代号	340
三、食品标准文献的检索	343
四、食品法律法规文献的检索	346
复习思考题	348
参考文献	349

第一章 食品标准基础知识

本章学习重点:全面了解食品标准的基础知识。熟悉标准与标准化的定义与特征,简单了解标准化的发展史,了解标准化的任务、形式与作用;全面掌握标准的分类,尤其是按级别分类;简要了解标准制定与编写的相关知识和标准的实施、监督与管理过程。

第一节 标准与标准化的概述

一、标准与标准化的定义与特征

标准化作为一门独立的学科,有其特有的概念体系。标准化的概念是人们对标准化有关范畴本质特征的概括。“标准”和“标准化”是标准化概念体系中最基本的概念。

1. 标准的定义

“标准”作为一个名词,《现代汉语词典》将其解释为“衡量事物的准则”。国家标准 GB/T 20000.1—2002《标准化工作指南 第1部分:标准化和相关活动的通用词汇》中对“标准”的定义是:“为了在一定范围内获得最佳秩序,经协商一致制定并由公认机构批准,共同使用和重复使用的一种规范性文件。注:标准宜以科学、技术的综合成果为基础,以促进最佳共同效益为目的。”

2. 标准的特征

(1) 制定标准的出发点是“在一定范围内获得最佳秩序”

这里所说的“最佳秩序”是指通过制定和实施标准,使标准化对象的有序化程度达到最佳状态。这里所说的“最佳”包括了两个方面:一是表达了努力的方向和奋斗的目标,要在现有条件下尽最大努力争取做到;二是要有整体观念、局部服从整体,追求整体最佳。这一出发点集中概括了标准的作用和制定标准的目的——促进社会发展,实现社会和谐与繁荣;同时又是衡量标准化活动、评价标准的重要依据。

(2) 制定标准的基础是“科学、技术的综合成果”

标准是将科学研究的成就、技术进步的新成果与实践中的先进经验相