

第39届国际食品法典委员会会议进展

(田静 国家食品安全风险评估中心)

第39届国际食品法典委员会(CAC)于2016年6月27日至7月1日在意大利罗马召开。中国派出了由国家卫生计生委、农业部、国家质检总局和香港食环署的14名代表组成的中国代表团参加会议。国家卫生计生委食品司张志强副司长任代表团团长。

一、会议概况

来自123个成员国、1个成员组织(欧盟)和38个国际政府和非政府组织的代表出席了会议。会议由CAC主席Awilo Ochieng Pernet(瑞士)主持。联合国粮农组织(FAO)总干事José Graziano da Silva博士和世界卫生组织(WHO)副总干事Bruce Aylward博士分别致欢迎辞,高度认可食品法典的重要意义,并分别在讲话中强调了抗生素耐药性工作的迫切需要及近期启动的“营养行动十年”项目的重要意义。

本次会议共涉及22项议题,包括在第8步和第5/8提交的标准草案及相关文本的审议、在第5步提交的拟议标准草案及相关文本的审议、现行法典标准和相关文本的废除、食典标准及相关文本的修正案、新标准及相关文本的制定以及终止工作的建议、法典工作管理及执委会的职能、FAO和WHO政策、战略和准则与法典工作之间的关系、抗生素耐药性工作、各下属委员会和特设工作组向CAC提出的事项、法典预算计划和支出报告、FAO/WHO对法典的科学支持、FAO/WHO能力建设活动、信托基金、CAC与其他国际组织之间的关系、选举主席和副主席等。

二、会议主要议题

(一) 审议处于第8步和第5/8步的法典标准及相关文本草案

经大会讨论,会议在第8步和第5/8步通过了31项国际食品法典标准(见附件1)。通过的31项国际食品法典标准中,包括中国担任主持国的国际食品添加剂法典委员会和国际农药残留法典委员会所提交的上百项食品添加剂和农药残留限量标准,以及我国与日本共同牵头的《糙米中无机砷限量标准》。其中腌制番茄、果酱、果冻及柑橘酱中的铅限量标准、维生素E的营养素参考值(NRV)以及茄子标准由于仍存在争议,未能在第5/8步通过,仅在第5步通过,仍需由相关专业委员会继续讨论。主要关注议题如下:

1. 糙米中无机砷限量标准

此议题是日本和中国共同牵头的工作,在污染物法典委员会(CCCF)已经过长时间的讨论,许多国家支持采纳0.35 mg/kg,因为此限量既考虑了降低无机砷的暴露水平和消费者健康保护,同时也考虑了超标率的情况,也与已采纳的精米中无机砷限量符合。印度不支持0.35 mg/kg,认为此限量过于严格,建议更广泛地收集不同季节的数据,避免制定的限量标准造成贸易壁垒。欧盟希望降低至0.25 mg/kg,认为可以降低10%的膳食暴露,也与精米中无机砷限量0.2 mg/kg符合。鉴于此项议题在CCCF已充分讨论,且已同意在CCCF最终采纳预防和降低大米中无机砷污染规范后再重新审查限量标准,会议最终通过了糙米中无机砷的最大限量标准为0.35 mg/kg。

2. 四项可可和巧克力制品标准中的食品添加剂规定

会议采纳了4项可可和巧克力制品标准中的食品添加剂规定,仅是对金(INS 175)和银(INS 174)两种食品添加剂未能纳入《食品添加剂通用标准》提出异议。食品添加剂联合专家委员会(JECFA)指出由于金的使用量很少,不会产生健康危害;对于银,由于缺乏数据尚不能完成银的评价。所以会议决定请食品添加剂法典委员会(CCFA)在下届会议审查金、银在可可和巧克力制品中的使用。

3. 食品中铅限量标准

果冻、果酱、柑橘酱的铅限量从1 mg/kg降至0.1 mg/kg,腌制番茄的铅限量从1 mg/kg降至0.05 mg/kg,许多国家对此表示关注,认为立即实施如此严格的标准会对贸易产生障碍,且不会对儿童等易感人群有明显的保护作用,需要更进一步地收集数据做风险评估,提供更可靠地科学依据。鉴于上述原因,会议最终仅

在第5步采纳了果冻、果酱、柑橘酱、腌制番茄中的铅限量标准,并要求有关国家按照通函要求尽快提交数据。

4. 营养素参考值

马来西亚和印度尼西亚对维生素E的NRV提出关注。认为营养和特殊膳食法典委员会(CCNFSDU)对于维生素E的活性取决于所有形式的维生素E同分异构体还是仅由 α 生育酚决定存在争议,建议应首先确定转换系数,然后再进一步确定NRV。会议最终决定仅在第5步采纳此标准草案。

(二) 审议处于第5步的法典标准及相关文本拟议草案

会议审议并通过了9项拟议标准草案,包括孜然、百里香、大蒜、猕猴桃、国家食品管理体系监测和执行导则、《食品及饲料分类》拟议修订(选定商品组:020-谷类植物)、确定农药残留分析方法性能标准导则、预包装食品标签修订:日期标注、乳渗透粉拟议标准。

(三) 批准新工作

会议批准了7项新工作提案(见附件2),重点关注:

1. 鱼和鱼制品中的组胺

鉴于鱼和鱼制品法典委员会(CCFFP)即将处于休会状态,会议同意由食品卫生法典委员会(CCFH)继续开展鱼和鱼制品中组胺控制指南及采样方案这一新工作。

2. 即食治疗性食品准则

此项工作的目的是用于管理重度急性营养不良人群,这些产品已在一些国家生产以及应对难民及婴儿和老人严重急性营养不良问题时使用,因此制定此准则有助于解决上述问题。

3. 非零售食品标签导则

此项工作重点关注的是企业之间、国家政府之间促进贸易和交流的通则。但需进一步开展工作确定准则涵盖的范围。

(四) 法典工作的管理及执行委员会的运行

此项议题的目的是对法典工作管理及执行委员会的运行情况进行审查,提高法典的工作效率并建立更为有效的工作管理体系。此项议题已先后在执行委员会、CAC大会及一般原则法典委员会层面进行讨论,但由于各成员国对由秘书处组织开展的内部审查的目的、形式、具体内容存在分歧,一直没有实质进展。在本届大会上并未对此项议题展开具体讨论,而是根据第71届执行委员会的建议,确定由秘书处定期审查食典工作管理情况,并将其纳入法典战略规划执行情况的一部分,同时定期向执委会和CAC大会通报结果以及建议采取的行动。根据这一情况,CAC已决定于8月30日~9月1日在瑞士日内瓦召开第72届执行委员会会议,开展内部审查工作。

(五) 抗生素耐药性

有关抗生素耐药性问题,FAO和WHO均已将抗生素耐药性提到了重要的高度,各成员国也已认识到抗生素耐药性是一项严重的公共卫生威胁,需要CAC予以重视并在国际和国家层面采取多部门和相互协调的方式来解决此项问题。CAC大会经讨论认为采取“同一个健康”方法来解决抗菌素耐药性问题至关重要,并决定成立抗生素耐药性特设工作组,由韩国作为特设工作组的主持国开展工作。会议同时决定成立由英国、澳大利亚和美国共同主持的实体工作组开展《减少并控制抗生素耐药性操作规范》和《抗生素耐药性综合监测系统准则》两项工作。

(六) 专业委员会和特设工作组向CAC大会提及的事项

1. 各相关专业委员会风险分析文本的一致性

此项议题由一般原则法典委员会(CCGP)提交,委员会建议营养和特殊膳食法典委员会(CCNFSDU)修订营养风险分析文本,考虑将联合营养专家会议(JEMNU)作为科学建议的主要来源纳入营养风险分析文本。

2. 蛋白质转换系数

此项议题由分析和采样方法委员会(CCMAS)提交,委员会未能解决蛋白质转换系数问题,并提及并非CCMAS的职责,建议由FAO和WHO成立专家组对其进行审查。考虑到工作优先性和经费限制问题,CAC建议待确定更明确的范畴后再组建专家组考虑此事项。

3. 解决食品中公众健康关注较低的化学物检测的拟议风险管理方法

此项议题由新西兰提出,认为法典目前尚未涵盖到食品中公众健康关注较低的化学物的安全问题。第71届执行委员会就该问题进行了讨论,认为公众健康关注较低的化学物检测与污染物、食品添加剂、农药残留、兽药残留等多个法典委员会相关,但与污染物法典委员会的相关性最高,建议由污染物法典委员会对此项内容进行讨论,并根据其职权范围和工作负担情况决定是否适合将其作为新工作来开展。本届会议同意第71届执行委员会的决定。

(七) 信托基金

本届会议正式启动了第二期法典信托基金。FAO 副总干事强调了法典信托基金可持续的重要性,确保法典相关标准可在全球范围内采用。WHO 副总干事也强调,为了保障更多的成员国得到资助,对于为期12年的信托基金而言,不断增加并可持续地捐助资金至关重要。CAC 主席对信托基金捐助国表示感谢,并呼吁所有成员国考虑向法典信托基金提供支持。

(八) 选举主席和副主席

会议选举以下人选自本届会议结束时起至下届会议(第40届)结束时止担任相应职务:

主席:Awilo Ochieng-Pernet 女士(瑞士)

副主席:Guilherme Antonio da Costra 先生(巴西)

Yayoi Tsujiyama(日本)

Mahamadou Sako(马里)

附件 1:

会议采纳的法典标准和相关文本列表

序号	法典标准和相关文本	参考文件
1	鱼露加工操作规范	REP 16/FFP 附录 III
2	新鲜和速冻生扇贝产品加工操作规范	REP 16/FFP 附录 IV
3	鱼和渔产品操作规范(鲟鱼子章节)	REP 16/FFP 附录 V
4	《鲜活鲍鱼及供直接消费或再加工的生鲜、冷藏或冷冻鲍鱼标准》(CODEX STAN 312—2013)、《烟熏鱼、烟熏风味鱼和熏制干鱼标准》(CODEX STAN 311—2013)及《生鲜和速冻扇贝产品标准》(CODEX STAN 315—2014)的采样计划	REP 16/FFP 第 8 段
5	《鱼和渔产品标准》中食品添加剂规定的修正	REP 16/FFP 附录 VI
6	《速冻面包屑或面糊包裹鱼条块和鱼片标准》(CODEX STAN 166—1989)第 7.4 节“鱼含量测算”的修正	REP 16/FFP 附录 VII
7	《鱼和渔产品操作规范》(CAC/RCP 52—2003)第 11 节“咸鱼或干咸鱼”的修正	REP 16/FFP 附录 VII I
8	牛肉和猪肉中非伤寒沙门氏菌控制准则	REP 16/FH 附录 II
9	应用食品卫生通用原则控制食品传播寄生虫准则	REP 16/FH 附录 III
10	《低水分含量食品卫生操作规范》(CAC/RCP 75—2015)附件 I“符合制定和应用微生物标准原则时低水分食品的微生物标准举例”,附件 II“低水分食品加工区域沙门氏菌和其他肠杆菌环境监测程序导则”	REP 16/FH 附录 IV
11	《低水分含量食品卫生操作规范》(CAC/RCP 75—2015)附件 III“香料和干香草”	REP 16/FH 附录 IV
12	《营养标签准则》(CAC/GL 2—1985)中用于标签的添加或修订营养素参考值	REP 16/NFSDU 附录 II 第 I 部分
13	《营养标签准则》(CAC/GL 2—1985)附件修正,增加权威科学机构(RASBs)的定义	REP 16/NFSDU 附录 II 第 II 部分
14	《婴儿配方食品和特殊医用婴儿配方食品标准》(CODEX STAN 72—1981)第 10 节“分析方法”的修正	REP 16/NFSDU 附录 V 第 II 部分
15	进口国和出口国支持食品贸易的信息交流原则及准则	REP 16/FICS 附录 II
16	《食品安全紧急情况下信息交流的原则及准则》的修订(CAC/GL 19—1995)	REP 16/FICS 附录 IV
17	《国家间关于进口食品拒收的信息交流准则》(CAC/GL 25—1997)	REP 16/FICS 附录 V
18	《分析和采样方法》(CODEX STAN 234—1999)	REP 16/MAS 附录 II
19	食品添加剂特性和质量规格标准	REP 16/FA 附录 III A 部分
20	《食品添加剂通用标准》食品类别 01.1“乳和乳基饮料”(更名为“液态奶和奶制品”)及其后续变化	REP 16/FA 附录 X II
21	《食品添加剂通用标准》中食品添加剂规定	REP 16/FA 附录 VII A-F 部分
22	《食品添加剂国际编码系统》(CAC/GL 36—1989)修正	REP 16/FA 附录 X III
23	《食品添加剂销售用标签通用标准》(CODEX STAN 107—1981)中第 4.1.c 节和第 5.1.c 节修订	REP 16/FA 附录 XV
24	《可可油标准》(CODEX STAN 86—1981)、《巧克力及巧克力制品标准》(CODEX STAN 87—1981)、《可可块(可可/巧克力液块)和可可蛋糕标准》(CODEX STAN 141—1983)和《可可粉及可可和糖干混合物》(CODEX STAN 105—1981)修订后的食品添加剂部分	REP 16/FA 附录 V

续表

序号	法典标准和相关文本	参考文件
25	《食品添加剂通用标准》修订后的食品添加剂规定,涉及到与4种巧克力和巧克力制品商品标准以及鱼和渔产品法典委员会提出商品标准的协调一致	REP16/FA 附录VII G和H部分
26	乳脂涂抹酱标准的修正(CODEX STAN 253—2006)	REP16/FA 第153段
27	糙米中无机砷的最高限量	REP16/CF 附录II
28	食品中铅最大限量(草案):即饮果汁和果浆(包括西番莲果),罐装水果(包括罐装浆果和其他小水果),罐装蔬菜(包括罐装叶类蔬菜及罐装豆类蔬菜),腌制黄瓜(更低的ML),食用橄榄(更低的ML)	REP16/CF 附录III
29	《预防并降低谷物真菌毒素污染操作规范》修订版(CAC/RCP 51—2003)	REP 16/CF 附录IV
30	《预防并降低谷物真菌毒素污染操作规范》(CAC/RCP 51—2003)关于玉米稀酮、伏马菌素、赭曲霉毒素A、单端孢霉烯族毒素、黄曲霉毒素的附件(草案)	REP 16/CF 附录IV
31	拟议农药最大残留限量(草案)(第5/8步)	REP 16/PR 附录II

附件2:

会议批准的新工作列表

序号	法典标准和相关文本	参考文件
1	鲜枣法典标准	REP 16/FF V 附件 I
2	《鱼和渔产品操作规范》(CAC/RCP 52—2003)中组胺控制指南及鱼和渔产品标准中组胺采样计划	REP 16/FFP 附件 II
3	食品卫生通用原则(CAC/RCP 1—1969)修订及危害分析和关键控制点附件	REP 16/FH 附录 V
4	新鲜水果和蔬菜卫生操作规范(CAC/RCP 53—2003)修订	REP 16/FH 附录 VI
5	即食治疗性食品提议准则	REP 16/NFSDU 附录 IV
6	食品非零售包装标签指南	REP 16/FL 附录 III
7	肉干区域标准	REP 15/CCEXEC 附件 1

《中国食品卫生杂志》2017年征稿征订启事

《中国食品卫生杂志》创刊于1989年,由中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会主管,中华预防医学会、国家食品安全风险评估中心主办,国内公开发行人。为中文核心期刊、中国科技核心期刊。被中国知网(CNKI)中国期刊全文数据库收录。2015年版影响因子1.205,在预防医学领域影响力指数排名第8(8/89),是中国食品卫生专业唯一的核心期刊。该杂志于2003~2004、2005~2006和2007~2008年度连续获得中华预防医学会优秀期刊一等奖;获得卫生部首届医药卫生优秀期刊三等奖。

所设栏目有:专家述评、论著、研究报告、实验技术与方法、监督管理、调查研究、食品安全标准、风险监测、风险评估、风险交流、食物中毒、综述等,及时报道食品卫生领域的最新科研动向、食品安全监管、事件处理以及国内、国际有关食品卫生的政策、法律法规和标准等最新信息。

刊发周期:审稿通过后一般在2个月左右能刊出。对具有创新性的优秀论文开绿色通道,加急审稿、优先发表。

欢迎投稿、欢迎订阅。

在线投稿: <http://www.zgspws.com>

订阅:由北京报刊发行局发行,邮发代号为82-450。双月刊,每期定价36元,全年216元。可汇款到编辑部订阅过刊(免费邮寄、挂号加收3元)。

地址:北京市朝阳区广渠路37号院2号楼501室《中国食品卫生杂志》编辑部

电话/传真:010-52165456/5449 **邮政编码:**100022

E-mail: spws462@163.com **QQ群:** 424851508