

food and drug regulations (C. R. C., c. 870). Part B. 01 [Z]. 2005.

[7] Official Journal of the European Union, Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011. [EB/OL]. (2011-11-22) [2020-08-04]

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF>.

[8] 日本消费者厅. 食品表示法等(法令及び一元化情報)[EB/OL]. (2018-12-14) [2020-08-04]. https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/.

食品安全标准

国际食品添加剂法典委员会重点讨论内容与我国相应管理情况对比研究

张霖月, 张俭波, 丁颢, 郑江歌, 王秀娟, 王华丽
(国家食品安全风险评估中心, 北京 100022)

摘要:目的 对近年国际食品添加剂法典委员会(CCFA)会议讨论的3个重点议题与我国相应的标准及管理模式进行对比,进而分析我国标准管理的合理性、实用性以及存在问题。方法 收集、整理了2013—2019年间CCFA关于食品类别01.1“乳和乳基饮料”的修订以及食品添加剂的使用、食品添加剂中使用食品添加剂(次级食品添加剂)的规定、葡萄酒中食品添加剂的使用规定3项议题的讨论重点和结论,并逐一与我国相应的标准或管理模式进行对比研究。结果 我国食品分类标准(GB 2760—2014)与国际食品法典委员会(CAC)标准相比,食品添加剂标准中乳制品的分类和食品添加剂规定虽不同于CAC但能够满足行业的实际需求;食品添加剂中使用次级食品添加剂的管理模式国内外均有待进一步探索、研究;葡萄酒中食品添加剂的使用原则与CAC基本一致,建议我国生产企业严格遵守标准规定、监管部门继续加强监管。结论 我国与CAC对食品添加剂的管理思路和方式基本一致,我国合理借鉴CAC标准的同时还应深入参与到CAC标准的制修订工作中,将我国标准推向国际,同时食品添加剂的管理不应仅限于安全性,还应考虑外界的可接受度。

关键词:食品添加剂;国际食品添加剂法典委员会;管理模式;对比

中图分类号:R155 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2021)02-0228-06

DOI:10.13590/j.cjfh.2021.02.019

Study on the comparison of key issues of Codex Commission on Food Additives (CCFA) and corresponding food additive management in China

ZHANG Jiyue, ZHANG Jianbo, DING Hao, ZHENG Jiangge, WANG Xiujuan, WANG Huali
(China National Center for Food Safety Risk Assessment, Beijing 100022, China)

Abstract: Objective To compare the key issues discussed in the recent meetings of the Codex Commission on Food Additives (CCFA) with the relevant standards in China, and to analyze the rationality, practicability and existing problems of the standard management in China. **Methods** To collect the CCFA discussion on food category 01.1 revision of the “milk and milk-based beverage” and the use of food additives, food additives used in food additives (secondary food additives), and the use of food additives in wine, compare one by one with the corresponding standards or management in China. **Results** Compared with the Codex Alimentarius Commission (CAC) corresponding standards, the classification of dairy products and the provisions of food additives in Chinese standards are different but can meet the actual needs of the industry. The management of using secondary food additives in food additives needs to be further explored and studied. The principles for the use of food additives in wine are basically the same. It is suggested that Chinese producers strictly abide by the standard provisions and the regulatory authorities continue to strengthen supervision. **Conclusion** In general, China and CAC have similar management on food additives. China should take the CAC standard for reference, and at the same

收稿日期:2020-0-0

基金项目:国家重点研发计划项目“食品安全标准体系系统评估研究”(2019YFC1605200)

作者简介:张霖月 女 助理研究员 研究方向为食品安全标准 E-mail:yue.zhang@cfsa.net.cn

通信作者:王华丽 女 副研究员 研究方向为食品安全标准 E-mail:wanghuali@cfsa.net.cn

time fully involve in drafting and revision of CAC standards, so as to push the Chinese standard to the international stage.

Key words: Food additive; Codex Committee on Food Additives; management pattern; comparison

国际食品添加剂法典委员会(Codex Committee on Food Additives, CCFA)是负责制定食品添加剂标准的一般主题委员会,其职责范围包括^[1]:制定或认可食品添加剂使用的食品类别和最大使用量;为FAO/WHO食品添加剂联合专家委员会(Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA)提供优先进行安全性风险评估的食品添加剂名单;制定每种食品添加剂的功能类别;推荐食品添加剂的特性和纯度规格,供国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission, CAC)采用等。CAC对于食品添加剂的管理主要分为两部分,一是《食品添加剂通用标准》(General Standard of Food Additives, GSFA),规定了食品添加剂的定义、使用原则、使用范围、最大使用量及食品分类系统等;二是对于单个食品添加剂的管理,采用JECFA制定的质量规格,内容包括同义名(别名、简称、INS号等)、鉴别(化学名、结构式、相对分子量等)、特征(鉴别及纯度要求等)、检测方法等。这与我国食品添加剂的管理模式非常相似,因此CCFA会议讨论涉及的内容与我国食品添加剂的管理息息相关,也有很多可借鉴之处。

本研究选取2013—2019年间CCFA讨论的3项重点议题,包括:食品类别01.1“乳和乳基饮料”的修订以及食品添加剂的使用、食品添加剂中使用食品添加剂(次级食品添加剂)的规定、葡萄酒中食品添加剂的使用规定。3项议题包括了对食品分类的管理和调整、对食品添加剂生产的管理以及对食品中使用食品添加剂的管理3个方面,比较有代表性。通过与我国相应的标准或管理思路进行对比分析,为我国标准体系的完善和更好参与国际标准制定提供借鉴。

1 CCFA 重点议题内容

1.1 食品类别01.1“乳和乳基饮料”的修订以及食品添加剂的使用

为解决协调一致乳制品产品标准与GSFA(CXS 192—2013),CCFA经过第46、47、48届会议^[1-3]的讨论,最终在第48届会议完成了GSFA中食品类别01.1“乳和乳基饮料”的修订。修订前后的变化为:将修订前的食品类别01.1.1乳和酪乳(原味)拆分为01.1.1液态乳(原味)和01.1.3液态酪乳(原味);修订前的食品类别01.1.2乳基饮料,加香的和/或发酵的修改为01.1.4加香的液态乳饮料;新

增了食品类别01.1.2其他液态乳(原味)。

此次修订的重点在于设置了新的食品类别01.1.2其他液态乳(原味),该类别是指除01.1.1、01.1.3和01.2外的所有原味液态乳,包括但不限于原味调制液态乳、原味复原乳、原味复合乳、不加香的维生素和矿物质强化液态乳、经蛋白质调整的乳、低乳糖乳、原味乳基饮料等,修订前后的对比如表1所示。

表1 GSFA关于乳制品食品类别的修订前后对比

Table 1 Revision comparison on dairy food category in GSFA

GSFA 修订前的乳品分类	GSFA 修订后的乳品分类
01.1 乳和乳基饮料	01.1 液态乳和乳制品
01.1.1 乳和酪乳(原味)	01.1.1 液态乳(原味)
01.1.1.1 乳(原味)	01.1.2 其他液态乳(原味)
01.1.1.2 酪乳(原味)	01.1.3 液态酪乳(原味)
01.1.2 乳基饮料,加香的和/或发酵的	01.1.4 加香的液态乳饮料

对于新增的食品类别01.1.2其他液态乳(原味),委员会重点讨论了该食品类别下使用的食品添加剂名单及工艺必要性,主要争议在于是否允许使用乳化剂和稳定剂。支持使用的代表认为一些添加了矿物质、维生素的原味乳在货架期内会产生沉淀,添加乳化剂和稳定剂可以使产品中的维生素、矿物质呈均匀分布,不易产生沉淀;反对使用的代表则认为由于几乎所有乳化剂和稳定剂都同时具有增稠作用,因此添加了这些乳化剂和稳定剂会不可避免的在产品中起到增稠的作用,而在该食品类别中添加增稠剂存在误导消费者的嫌疑。经过反复讨论,CCFA同意并通过12项具有乳化和稳定功能的食品添加剂,其中对于具有增稠剂功能的食品添加剂,通过注释“仅限用作乳化剂或稳定剂”的方式限制其使用。

1.2 食品添加剂中使用食品添加剂(次级食品添加剂)的规定

食品添加剂在生产加工过程中出于食品添加剂自身的贮存、标准化等目的,需要在其中使用一些食品添加剂或食品原料,从而制成商品化的配方型产品,其中添加进去的食品添加剂被称作次级食品添加剂(secondary food additives)。目前CAC标准体系中关于使用次级食品添加剂的相关要求分布在GSFA前言、部分条款中的注释、《食用香料使用指南》(CAC/GL 66—2008)等标准中,没有专门针对次级食品添加剂的使用规定,CCFA为了解决这一问题开始讨论制定次级食品添加剂的定义及管理方式。

经过若干届会议的讨论,CCFA 同意了对次级食品添加剂的定义,即“次级食品添加剂是一种用于食品添加剂、酶、香料或营养素制剂中的食品添加剂,其仅在这些制剂中发挥作用而不在最终食品中发挥作用。次级食品添加剂有助于食品添加剂制剂的储存、标准化、分散、稀释或溶解。次级食品添加剂不包括加工助剂,因为其在制剂中不发挥功能作用”。

对于如何制定次级食品添加剂的管理方式,CCFA 讨论了多种可能的对次级食品添加剂的管理规定,包括:(1)在食品分类系统中建立新的类别“食品添加剂制剂”;(2)在 GSFA 中以注释的形式逐个规定可以使用的次级食品添加剂;(3)在食品添加剂质量规格标准中做出相关规定;(4)在 GSFA 前言中规定次级食品添加剂的使用;(5)制定新文件“次级食品添加剂使用指南”。经过多轮讨论,最终由于 CCFA 无法达成一致意见决定暂不制定次级食品添加剂的使用规定,暂时维持现有规定,即主要通过 GSFA 的部分条款中以注释的方式允许添加次级食品添加剂,同时委员会决定将在未来重新启动这一议题讨论合理、可行的解决方式。

1.3 葡萄酒中食品添加剂的使用规定

第 45 届 CCFA 会议开始讨论 14.2.3 葡萄酒及其子类别中功能为酸度调节剂和“乳化剂、稳定剂、增稠剂”的食品添加剂的使用规定。在逐个讨论食品添加剂使用规定的过程中,各成员国一致认为,对于一些每日允许摄入量(acceptable daily intake, ADI)不需要限定因此最大使用量为按生产需要适量使用(good manufacture practice, GMP)的食品添加剂,在葡萄酒中使用的争议不在于安全性而在于使用的技术必要性。这些食品添加剂如不规定数值型最大使用量,可能会存在通过食品添加剂来掩盖原材料的缺陷、或掩盖不当的生产工艺的可能。

为了确保使用食品添加剂的技术必要性,CCFA 建议对于 ADI 不需要限定的食品添加剂,应通过注释的方式限制其最大使用量,例如葡萄酒中应注释最大使用量为 GMP 的食品添加剂,不应改变葡萄酒天然和本质的属性以及葡萄酒本质的成分。此外,对于规定最大使用量的数值是否提及“最大使用量应与国际酒和葡萄酒协会(International Office of Vine and Wine, OIV)一致”的内容,成为争论的焦点。

OIV 是国际上最大的葡萄酒组织之一,有详细的葡萄酒中食品添加剂的使用规定,供各国葡萄酒行业参考使用。支持引用 OIV 标准的代表认为,GSFA 标准中部分条款有必要在 GMP 的基础上进一步规定允许的最大使用量,且使用量按照 OIV 现有标准执行即可;反对者则认为对于 GMP 使用的食品添加剂已通过备注形式规定了使用原则,不应同时规定数值型使用量,这将造成标准内容的矛盾,此外法典标准中不宜引入某个国际组织的标准。最终,委员会没能就该议题达成一致意见,讨论涉及的全部条款均维持在当前步骤没有通过。目前 GSFA 允许葡萄酒中使用的食品添加剂仅限于二氧化碳、二甲基二碳酸盐、山梨酸及其盐类、二氧化硫及其盐类和溶菌酶,发挥的功能作用均为防腐剂。

2 我国食品添加剂的相应的管理情况及对比

2.1 其他液态乳(原味)中食品添加剂的使用规定

针对 CCFA 讨论的 01.1.2 其他液态乳(原味)议题,我国食品分类系统(GB 2760—2014)中没有 GSFA 新建的这一食品类别,此类产品在我国市场被归类于灭菌乳或调制乳,例如原味复原乳属于灭菌乳;低乳糖乳、不加香的维生素和矿物质强化液态乳等属于调制乳。图 1 对比了 GSFA 和 GB 2760—2014 关于乳制品分类的对应情况。

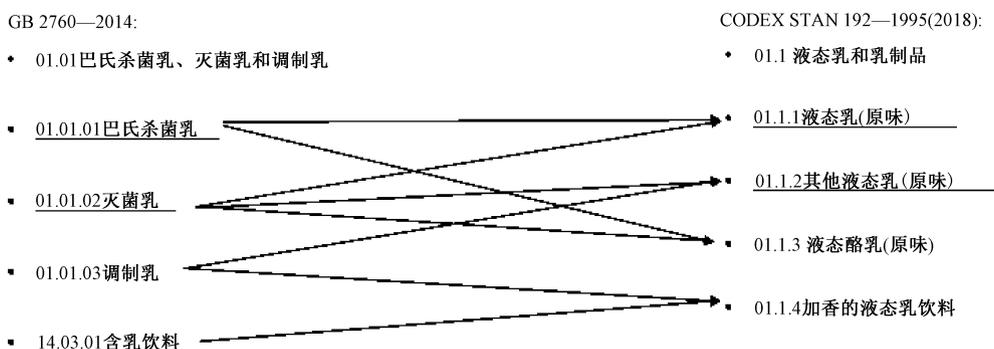


图 1 GSFA 和 GB 2760—2014 关于乳制品分类的对应情况

Figure 1 Correspondence between GSFA and GB 2760 on classification of dairy products

在我国食品添加剂的使用规定方面,灭菌乳属于按生产需要适量使用食品添加剂所例外的食品

类别,目前不允许使用任何食品添加剂;调制乳可以使用的食品添加剂较多,包括可以根据工艺需要

使用表 A.2 中按生产需要适量使用的食品添加剂 76 种,以及按照表 A.1 的规定使用 01.0 乳及乳制品和 01.01.03 调制乳项下的食品添加剂 28 种,共 104 种。由于在我国“其他液态乳(原味)”归类为

调制乳,允许使用的食品添加剂种类较多,因此本文仅列出 GSFA 允许在“其他液态乳(原味)”产品使用的食品添加剂,以及对应的 GB 2760—2014 规定情况。

表 2 GSFA 和 GB 2760—2014 允许在“其他液态乳(原味)”中使用的食品添加剂规定
Table 2 Provisions in GSFA and GB 2760—2014 in food category “other liquid milk (plain)”

序号	食品添加剂名称	功能类别	GSFA 最大使用量	GB 2760—2014 是否允许用于调制乳	GB 2760—2014 最大使用量
1	阿拉伯胶	增稠剂	GMP	是	GMP
2	单、双甘油脂肪酸酯	乳化剂、被膜剂	GMP	是	GMP
3	瓜尔胶	增稠剂	GMP	是	GMP
4	果胶	增稠剂	GMP	是	GMP
5	刺槐豆胶	增稠剂	GMP	是	GMP
6	黄原胶	稳定剂、增稠剂	GMP	是	GMP
7	结冷胶	增稠剂	GMP	是	GMP
8	聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	1 000 mg/kg	是	10 000 mg/kg
9	聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	GMP	是	GMP
10	卡拉胶	增稠剂	GMP	是	GMP
11	抗坏血酸	抗氧化剂	GMP	是	GMP
12	抗坏血酸钠	抗氧化剂	GMP	是	GMP
13	磷酸盐	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、 稳定剂、凝固剂、抗结剂	2 200 mg/kg	是	5 000 mg/kg
14	磷脂	抗氧化剂、乳化剂	GMP	是	GMP
15	柠檬酸	酸度调节剂	GMP	是	GMP
16	柠檬酸脂脂肪酸甘油酯	乳化剂	GMP	是	GMP
17	羟丙基淀粉	增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂	GMP	是	GMP
18	乳酸脂脂肪酸甘油酯	乳化剂	GMP	是	GMP
19	双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	120 mg/kg	是	5 000 mg/kg
20	羧甲基纤维素钠	增稠剂	GMP	是	GMP
21	碳酸钾	酸度调节剂	GMP	是	GMP
22	微晶纤维素	抗结剂、增稠剂、稳定剂	GMP	是	GMP
23	生育酚	抗氧化剂	200 mg/kg	是	200 mg/kg
24	蔗糖脂脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	1 000 mg/kg	是	3 000 mg/kg
25	氮	发泡剂、推进剂	GMP	否	—
26	柠檬酸三钠	酸度调节剂、乳化剂、稳定剂	GMP	否	—
27	氢氧化钾/氢氧化钠	酸度调节剂	GMP	否	—
28	蔗糖低聚酯, I 类和 II 类	乳化剂、稳定剂	1 000 mg/kg	否	—
29	蔗糖甘油酯	乳化剂	1 000 mg/kg	否	—

注:GMP 为“按生产需要适量使用”

通过表 2 可知,GSFA 允许在“其他液态乳(原味)”中使用的食品添加剂共 29 种,其中 24 种在我国允许用于“调制乳”类别。5 种不能用于“调制乳”的食品添加剂中,柠檬酸三钠、蔗糖低聚酯 I 类和 II 类、蔗糖甘油酯不是 GB 2760—2014 允许使用的食品添加剂品种;氮和氢氧化钾/氢氧化钠不允许用于调制乳。我国液态乳制品的相关产品主要集中在食品类别 01.0 乳及乳制品和食品类别 14.03.01 含乳饮料。

在食品类别的划分方面,我国液态乳制品的分类结合了生产工艺和主要成分的不同,而 GSFA 的乳品分类主要依据是乳品主要成分的差异。此外,由于乳制品的特殊性,GB 2760—2014 和 GSFA 都将该类项下部分食品类别划入按生产需要适量食用的食品添加剂所例外的食品类别。同时,饮料

中加入乳品的食品在我国划入食品类别 14.03.01 含乳饮料中,而在 GSFA 中则划入 01.0 乳制品及其类似产品中,可见两个分类系统既存在交叉又有不同。

虽然我国与 GSFA 对于乳制品的分类差异较大,但从食品添加剂使用规定看,根据我国 GB 2760—2014 允许在“其他液态乳(原味)”产品中使用的食品添加剂基本能够涵盖 GSFA 在相应食品类别中允许使用的品种,没有必要进行调整,如果在实际生产使用过程中有需要增加在调制乳中允许使用的食品添加剂品种,可按照相关程序进行申报。

2.2 食品添加剂中使用次级食品添加剂的管理

目前我国关于次级食品添加剂使用的法规状况与 CAC 十分相似,相关规定在多个标准中提及或有不同程度的规定,但尚无全面、统一的次级食品

添加剂使用的标准。此外我国食品添加剂生产许可制度还带来一个问题:食品添加剂纯品的质量规格标准是强制性国标,一些食品添加剂在添加了次级食品添加剂或食品原料后,部分指标难以符合食品添加剂质量规格标准,例如使用糊精稀释了的着色剂,稀释后其状态、色泽、含量等主成分指标可能难以符合质量规格标准中对纯品的指标要求,制剂化的食品添加剂由于没有对应的标准和指标要求因此无法申领生产许可证。综上,我国同样存在CAC在次级食品添加剂管理上遇到的问题,此外还面临生产许可制度带来的制剂化后产品指标无法合规的问题。

为了解决次级食品添加剂的使用问题,我国曾在2013年开展了食品添加剂中使用辅料(指次级食品添加剂和食品原料)情况的行业调查,调查结果显示有必要研究制定我国食品添加剂中辅料使用的相关规定^[4]。2016年原国家卫生和计划生育委员会立项制定《食品添加剂中辅料的使用规定》,在起草该标准初期,充分讨论了该标准规定的范围和内容,对CCFA曾讨论过的5种可行性管理方式也均进行了充分研究和讨论。目前该标准草案参考了CAC对于次级食品添加剂的定义,也参考了欧盟对于次级食品添加剂的使用原则以及具体的使用规定并制定了相应的内容。此外,拟在食品添加剂质量规格标准中通过商品化描述解决制剂化后产品无法符合单体标准指标的问题。总体来说,《食品添加剂中辅料的使用规定》标准草案在前期行业调查的基础上,制定了定义、使用原则、详细使用规定,还兼顾了我国特有的产品在生产许可阶段面临的指标问题,领先于CAC制定出了详细的次级食品添加剂使用规定。但该标准草案仍然存在不足:以名单形式规定次级食品添加剂的使用,限制了食品添加剂生产使用企业的配方,且标准发布实施后通过修订标准来增加次级食品添加剂的使用规定,周期较长,不利于企业发展、创新。

2.3 葡萄酒中食品添加剂的使用规定

我国GB 2760—2014规定“15.03.01葡萄酒”这一食品类别列于表A.3“按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单”中,严格限制了在该食品类别中使用的食品添加剂品种。葡萄酒允许使用的食品添加剂功能仅限于防腐剂、护色剂和酸度调节剂,涉及品种共有5种,包括二氧化硫及其盐类、山梨酸及其钾盐、D-异抗坏血酸及其钠盐、L(+)-酒石酸和DL酒石酸,且允许使用的食品添加剂用量均规定了数值型最大使用量。GSFA和我国GB 2760—2014规定的葡萄酒中允许使用的食

品添加剂对比情况见表3。

表3 GSFA和GB 2760—2014规定的葡萄酒中允许使用的食品添加剂名称及功能

Table 3 Names and functions of food additives allowed in wine in GSFA and GB 2760-2014

食品添加剂名称	功能	GSFA	我国
二氧化碳	包装用气体、防腐剂	√	
二甲基二碳酸盐	防腐剂	√	
二氧化硫及其盐类	防腐剂	√	√
山梨酸及其钾盐	防腐剂	√	√
溶菌酶	防腐剂	√	
D-异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂		√
L(+)-酒石酸和DL酒石酸	酸度调节剂		√

我国对于葡萄酒中食品添加剂使用的管理思路一直以来是鼓励保留葡萄酒自然发酵的天然属性,尽可能减少食品添加剂使用的品种,并降低已批准品种的使用量,这一原则与CCFA在讨论葡萄酒中使用食品添加剂的规定中提出的“不应改变葡萄酒天然和本质的属性、不应改变葡萄酒本质的成分”原则一致。在CCFA关于这一议题的讨论中,主要的争论点集中在GSFA标准中是否可以引用其他国际组织的标准规定,这在我国葡萄酒中食品添加剂使用的管理上无上述分歧。我国葡萄酒产品中食品添加剂使用的问题主要在于违法使用食品添加剂现象,根据2012—2014年监测数据^[5]显示,我国葡萄酒中使用食品添加剂的实际使用情况存在超量使用山梨酸、超范围使用甜味剂(甜蜜素、糖精钠、安赛蜜)和着色剂(苋菜红)等问题,2012年葡萄酒中山梨酸的超标率为6.87%,甜蜜素的检出率达27.84%,糖精钠检出率达19.84%,安赛蜜检出率达12.77%,苋菜红检出率达25.19%。虽然2013—2014年上述防腐剂的超标率、甜味剂和着色剂的检出率均有逐步递减趋势,但葡萄酒中食品添加剂的违法使用情况仍然较为突出,建议生产企业严格遵守标准规定,监管部门继续加强监管。

3 讨论

3.1 加强深入研究并参与国际标准的制修订工作

一直以来,我国对食品添加剂的管理思路和方式与CAC相似,即通过横向标准规定具体食品添加剂品种可以使用的食品类别和最大使用量,纵向标准规定各个食品添加剂单体的质量规格、对食品添加剂的生产和使用进行管理,因此CAC食品添加剂标准对我国的食品添加剂管理具有重要参考意义。对于本研究中提及暂停讨论的次级食品添加剂和葡萄酒中食品添加剂使用规定两项议题,在日后委员会重新开始讨论时应及时予以关注。与此同时随着我国食品添加剂标准体系的完善,应进一步深

入国际标准的制修订工作,以我国食品添加剂标准为基础,对国际标准的制修订提出建议,从而将我国标准推向国际食品法典委员会。

3.2 进一步研究食品添加剂中使用次级食品添加剂的管理模式

目前对于食品添加剂中使用食品添加剂的规定,我国国标草案与CAC的管理思路不同:CCFA经几轮讨论最终决定维持在GSFA备注中管理次级食品添加剂使用的现状,选择这种管理方式主要是由于在讨论过程中各国代表无法达成一致意见所采用的暂时的折中方法,而实际情况是标准中现有备注远远无法满足食品添加剂中使用辅料的需求;我国《食品添加剂中辅料的使用规定》草案虽初步完成,但从风险评估的角度看,由于次级食品添加剂是添加在食品添加剂中的,其本身添加量小,再带入到食品中的量更小,因此有必要进一步研究次级食品添加剂使用的安全性、研究标准制定的必要性,同时探索更为合理的次级食品添加剂管理模式。

随着我国食品添加剂标准体系的完善,应进一步深入国际标准的制修订工作,以我国食品添加剂标准为基础提出对国际标准的制修订建议,供国际组织和其他国家借鉴。

参考文献

- [1] Codex Alimentarius Commission. Report of the forty-sixth session of the codex committee on food additives [R]. Hong Kong: CAC, 2014.
- [2] Codex Alimentarius Commission. Report of the forty-seventh session of the codex committee on food additives [R]. Xi'an: CAC, 2015.
- [3] Codex Alimentarius Commission. Report of the forty-eighth session of the codex committee on food additives [R]. Xi'an: CAC, 2016.
- [4] 王华丽,张霁月,骆鹏杰,等. 食品添加剂和食品营养强化剂中次级添加剂和食品原料使用情况调查研究[J]. 中国食品添加剂杂志, 2014(4): 41-46.
- [5] 刘卿,胡静,蒋定国,等. 2012—2014年中国葡萄酒中食品添加剂使用状况[J]. 卫生研究, 2017, 46(1): 12-14.

· 公告 ·

关于印发食品中农药最大残留限量标准的公告

根据《中华人民共和国食品安全法》规定,经食品安全国家标准审评委员会审查通过,现发布《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763—2021,代替GB 2763—2019)等5项食品安全国家标准。其编号和名称如下:

GB 2763—2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB 23200.118—2021 食品安全国家标准植物源性食品中单氰胺残留量的测定液相色谱法-质谱联用法

GB 23200.119—2021 食品安全国家标准植物源性食品中沙蚕毒素类农药残留量的测定气相色谱法

GB 23200.120—2021 食品安全国家标准植物源性食品中甜菜安残留量的测定液相色谱法-质谱联用法

GB 23200.121—2021 食品安全国家标准植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定液相色谱法-质谱联用法

以上标准自发布之日起6个月正式实施。标准文本可在中国农产品质量安全网(<http://www.aqsc.org>)查阅下载。标准文本内容由农业农村部负责解释。特此公告。

(相关链接:www.nhc.gov.cn/sps/s7891/202103/6c67f8767b5e4a7e96f797a1657aaecc.shtml)

国家卫生健康委

农业农村部

市场监管总局

二〇二一年三月五日