

中维生素和矿物质的添加》中 FSANZ 重申在制定食品强化标准时同样必须根据最新的科学资料进行危险性分析,并指出危险性分析过程中的危险性评估、危险性交流、危险性管理是必需的 3 个步骤。FSANZ 组成危险性分析专家组,根据工业界的申请或者标准修订提议的性质进行个案分析。有关维生素和矿物质的危险性评估工作在世界大部分国家开展的并不普遍,但已引起世界卫生组织的重视,并成立了专家组着手开展相关指导性文件的研究制定工作。我们应关注国际最新研究进展,将危险性评估理论与方法切实运用到强化标准的制定过程中。

4.4 关于食品强化立法管理体系 澳大利亚的食品强化历史相对较短,但是立法管理体系相对完善,形成了包括法规标准、政策指南以及实施框架在内的一整套法规文件,不仅有对强化的具体规定,还对标准制定的目的、原则、步骤以及采取的方式方法等进行了详细阐述,以保证政策出台的科学性、一致性。这对于完善我国的强化政策体系有重要的借鉴意义。另外,值得一提的是标准以及有关政策的制定过程相对透明公开。当有企业提出申请或者有关方提出修订提议时,FSANZ 会对申请或提议进行审议,做出标准补充或修订决定。这一过程通常要经过启动、起草和最终评价阶段,并进行两轮的公开征求公众意见。有关申请或者提议的详细资料,包括危险性评估资料都可以在 FSANZ 的网站上获得。

我国已经加入 WTO,标准制修订过程中的透明度有待进一步提高,各利益相关方应该能够及时获得相关信息和详细资料,并有顺畅的途径和渠道反馈意见。这不仅有利于保证标准本身的科学性和严谨性,同时也是提高标准实施可操作性的重要保障。

参考文献

[1] McLennan W, Podger A. National Nutrition Survey. Selected Highlights 1995. ABS Cat No 4802. 0 [Z]. Canberra: Australian Bureau of Statistics, 1997.

[2] FSANZ. FOOD STANDARD CODE STANDARD 2. 1. 1 CEREALS AND CEREAL PRODUCTS[Z].

[3] FSANZ. FOOD STANDARD CODE STANDARD 2. 4. 2 EDIBLE OIL SPREADS[Z].

[4] FSANZ. FOOD STANDARD CODE STANDARD 2. 10. 2 SALT AND SALT PRODUCTS[Z].

[5] FSANZ. FOOD STANDARD CODE STANDARD 1. 3. 2 VITAMINS AND MINERALS[Z].

[6] Australia and New Zealand Food Regulation Ministerial Council. Policy guideline on fortification of food with vitamins and minerals [EB/OL]. 2004. [http://www. foodstandards. gov. au](http://www.foodstandards.gov.au)

[7] FSANZ. Fortification implementation framework addition of vitamins and minerals to food[EB/OL]. 2005. <http://www. foodstandards. gov. au>.

[收稿日期:2006 - 07 - 13]

中图分类号:R15 ;D911. 09      文献标识码:E      文章编号:1004 - 8456(2006)06 - 0553 - 04

卫生部办公厅关于加强水产品监督管理工作的紧急通知

各省、自治区、直辖市卫生厅局,新疆生产建设兵团卫生局:

近期,北京市发生因消费者食用加工不当的福寿螺引发食源性疾病的事件。为保护消费者健康,防止类似事件再次发生,现紧急通知如下:

- 一、地方各级卫生行政部门要根据《食品卫生法》、《传染病防治法》、《水产品卫生管理办法》、《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求,切实加强对水产品经营单位和餐饮单位卫生监督检查,督促餐饮单位加强自身卫生管理、遵守食品卫生法规和要求,对违法违规经营的要严肃查处。
- 二、餐饮单位制售凉菜、水产品应当严格按照《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》操作,并抓紧改善生产加工条件,确保食品卫生安全,确保消费者饮食安全。
- 三、地方各级卫生行政部门要切实加大对水产品的监测力度,对发现寄生虫、致病微生物污染的水产品,要依照相关法律法规予以销毁。
- 四、广泛开展食品卫生法律法规的宣传教育,使生产经营者和消费者了解摄食生鲜水产品可能感染食源性疾病的健康风险,以及预防措施和方法。

卫生部办公厅  
二      六年八月二十五日

