

食品安全聚焦·国际标准动态

第47届国际食品卫生法典委员会会议进展

(刘奂辰 国家食品安全风险评估中心)

第47届国际食品卫生法典委员会(CCFH)会议于2015年11月9日至11月13日在美国波士顿召开。来自75个成员国、1个成员组织(欧盟)及包括联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)在内的9个国际组织的200余位代表出席了会议。我国卫生计生委、食药总局、质检总局、国家食品安全风险评估中心、香港食环署等单位派人参加了会议。

一、会议概况

会议由国际食品卫生法典委员会主席、美国农业部食品安全检验局 Emilio Esteban 博士主持。美国农业部食品法典办公室负责人 Mary Frances Lowe 女士、美国农业部食品安全副部长 Brian Ronholm 先生、美国食品药品监督管理局食品安全和应用营养中心负责人 Susan Mayne 女士出席大会并分别致辞。

本次大会共设12个议题(详见附件1),主要议题是审议《牛肉和猪肉中非伤寒沙门氏菌控制导则》、《应用〈食品卫生通则〉控制食源性寄生虫导则》和《低水分食品卫生操作规范》等拟议提案。

二、重点关注议题

(一)通报其他分委员会提请讨论的事项、FAO/WHO 和其他国际组织在食品卫生领域的主要工作(议题2和议题3)

1. 鱼和渔业制品委员会请食品卫生委员会审议其“fish sauce”和“sturgeon caviar”加工操作规范中涉及“卫生”措施方面的条款,大会经过讨论同意了相关规定。

2. FAO 和 WHO 通报了“牛肉和猪肉中非伤寒沙门氏菌控制措施”和“在中重度急性营养不良控制过程中使用的含油脂即食食品微生物安全”评估工作进展信息,并希望食品卫生法典委员会在标准制定过程中尽可能早地提出评估需求,以便有足够时间完成科学评估工作。鉴于抗微生物耐药研究已成为全球热点,食品卫生委员会将搜集法典在这方面已有的标准文件,评估是否有必要进行修订,以及是否有必要请 FAO/WHO、世界动物卫生组织(OIE)提供科学建议。

食品卫生委员会对 FAO 和 WHO 在标准制定中提供的风险评估支持表达了感谢。

3. OIE 代表在大会上高度评价了其食品卫生委员会在标准制定方面的合作成果,并通报了以下事项:

①OIE《陆生动物健康法典》第8.15章“绦虫感染”已于2015年5月审议通过。

②OIE 将在“预防和控制猪和牛感染沙门菌”方面继续制定标准,这将对 CAC 相关方面的工作提供补充。

(二)审议《牛肉和猪肉中非伤寒沙门氏菌控制导则》拟提案(议题4)

美国 and 丹麦作为牵头国介绍了该标准在过去两年中的工作,并强调该标准关注的是全球范围内的一个热点问题。丹麦回顾了 FAO 和 WHO 系统性的文献研究工作重大贡献,称该工作搜集到了所有与牛肉和猪肉中沙门菌相关的控制措施,并由专家讨论了控制和干预措施的技术基础。

由于实体工作组已在会前预备会上对主要问题进行了讨论,如增加待宰环节宰前检验,保留屠宰前杀菌处理(作为 GHP 措施,降低动物初始带菌量),强调屠宰前禁食的重要性等,大会对以下问题进行了讨论:

1. 附录1“控制措施(牛肉)”:步骤4“待宰”环节名称上增加“宰前检验”,强调宰前检验应放在待宰环节。

2. 附录2“控制措施(猪肉)”:比照附录1做类似更改。

有代表提出是否有必要请 FAO/WHO 开发模型工具,以便促进该导则的应用。FAO 代表认为,根据先前在制定“鸡肉中沙门菌和空肠弯曲菌控制导则”时的经验,各国需要整合较多的资源来应用这些导则,包括模型工具,随着各国对这些导则越来越熟悉,可以根据实际需求在决定如何做下一步工作,因此目前尚无必要急于开展工作。

审议结论:委员会同意将该草案推进至第8步(省略第6/7步),提交食品法典委员会(CAC)大会审议。

(三) 审议《应用〈食品卫生通则〉控制食源性寄生虫导则》拟议草案(议题5)

日本作为牵头国介绍了该标准工作进展,目前导则按照《食品卫生通则》的格式编写,“初级生产”章节分为“肉和肉制品”、“乳和乳制品”、“鱼和渔业产品”和“新鲜果蔬”4个部分,分别制定控制措施。

大会对以下内容进行了讨论:

1. 第2.2节“用途”:删除对 *Control of Trichinella spp. in Meat of Suidae* (CAC/RCP 85—2015) 和 *Guidelines for the Control of Taenia Saginata in Meat of Domestic Cattle* (CAC/RCP 86—2015) 的引用,所有内容将被整合成一个标准,并在下届 CCFH 大会上讨论。

2. 第2.3节“定义”:再次增补“larvae”的定义,因为该定义多次在正文中出现,并在正文中“intermediate host”第一次出现的地方对其增补注解。

3. 第3章“初级生产”:对主要食源性寄生虫举例的顺序进行重排,以便反映出 FAO/WHO 专家会议对4类食品中寄生虫的排序。

4. “乳和乳制品”章节:删除“环境卫生”章节中不允许奶牛在有猫类的区域放牧的规定,因为无法操作,也无助于控制风险。

5. “鱼和渔业产品”章节:在捕捞上船去除内脏后如何丢弃方面增加了一定的灵活度,未经处理的部分不能直接丢入海中。修订了减少寄生虫的水产养殖方法的举例,因为尚未在海洋商业化养殖的三文鱼中发现异尖线虫。

6. “食品危害控制”章节:考虑到通用性,删除了新技术相关规定,因为对标准文本没有任何特殊意义,有关验证和审批的规定已经在其他章节叙述。

7. 第10章“培训”:强调在即食食品处理人员进行培训对控制寄生虫的重要意义。

审议结论:大会一致同意由秘书处准备起草一份文件,将 *Control of Trichinella spp. in Meat of Suidae* (CAC/RCP 85—2015) 和 *Guidelines for the Control of Taenia Saginata in Meat of Domestic Cattle* (CAC/RCP 86—2015) 合并在一起,供下届大会讨论。委员会同意将该草案推进至第8步(省略第6/7部),提交 CAC 大会审议。

(五) 审议《低水分食品卫生操作规范》拟议草案(议题6)

美国和加拿大作为牵头国介绍了该标准的工作进展,按照上届大会的结论,起草组编写了6个附件(低水分食品微生物限量标准举例、建立环境监控计划指南、4类产品附件),并认为没有必要再寻求额外的科学建议。

加拿大认为,附件中对“desiccated coconut”、“dried fruits and dehydrated fruits and vegetables”提供的指南非常有限,建议终止工作,改为以后的工作中对相关法典操作规范进行修订。

委员会经过讨论,同意加拿大的提议。有代表认为可不保留附件中的微生物限量标准,因为低水分食品相比于其他食品风险较低,可不制定微生物限量标准,否则只会增加生产商负担,GHP 已经足够,制定微生物限量标准不符合 CAC 对有重要危害意义优先制定标准的原则,也有代表认为制定微生物标准可由每个国家自行决定。

审议结论:委员会请 CAC 大会考虑废止 *Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Herbs* (CAC/RCP 42—1995, 因为其内容已包含在 *Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods* 中;保留 *Codes of Hygienic Practice for Groundnuts (Peanuts)* (CAC/RCP 22—1979), *Desiccated Coconut* (CAC/RCP 4—1971), *Dried Fruits* (CAC/RCP 3—1969), *Dehydrated Fruits and Vegetables including Edible Fungi* (CAC/RCP 5—1971) 和 *Tree Nuts* (CAC/RCP 6—1972), 并考虑启动修订工作;请 The Codex Committee on Spices and Culinary Herbs (CCSCH) 澄清“dried aromatic herbs”是否包含“dried culinary herbs”。

委员会同意将该草案附件1和附件2推进至第5步(省略第6/7步),将附件3提交 CAC 大会审议。

(六) 大会其他事项

1. 修订《食品卫生一般原则》(CAC/RCP 1—1969)及其附录。

①委员会同意开展修订工作。

②强调管理方面的内容不属于该标准内容。

③向 CAC 大会提交项目计划。

- ④由法国等国牵头成立电子工作组,起草提案并征求意见,并在下届大会讨论。
- ⑤考虑在下届大会召开实体工作组会议,准备修订稿。
2. 修订《新鲜果蔬卫生操作规范》(CAC/RCP 53—2003)
- ①委员会同意开展修订工作。
- ②向 CAC 大会提交项目计划。
- ③由巴西等国牵头成立电子工作组,起草修订稿并征求意见,并在下届大会讨论。
3. 委员会同意请 FAO/WHO 对包含“水”和“水的质量要求”的指南和相关文件进行研究,确定是否覆盖了食品生产和加工环节中供水使用各个方面,包括初级生产环节(包括循环水和废水)、与食品接触的水或作为食品原料的用水、以及封闭系统中使用到的水(如加热和冷却水)。
4. 委员会请 FAO/WHO 对“*Verotoxigenic E. coli*”(VTEC)/“*Shiga toxigenic E. coli*”(STEC)的已有信息做系统研究,在全球疾病负担方面得出结论;进行危害鉴别和危害特征描述,包括毒力信息等;监控计划中使用的检验方法(商业化或已经验证的)。
- 下届大会将于 2016 年 11 月在美国召开。

三、下一步工作

CCFH 承担着制定食品生产“行为标准”的重要职责,由其发布的卫生规范和导则等文件在微生物和污染物控制方面发挥着重要作用,随着经济全球化的发展,标准已日益成为世界各国广泛采用的贸易措施,美国、欧盟、日本等发达国家大量参与并主导相关标准的制定,从长远来看容易在国际经济规则中形成技术壁垒,限制其他国家特别是发展中国家的贸易出口。我国作为食品生产大国,食品种类繁多,行业规模多样,随着近年来我国参与国际食品法典委员会的广度和深度不断增加,可更加深入参与该委员会工作。

附件 1

第 47 届国际食品卫生法典委员会议题	
日程	议题
1	开幕式
2	通过议程
	法典大会和其他分委员会提请讨论的事项
3	来自联合国粮农组织、世界卫生组织和其他国际政府间组织工作的事宜
4	《牛肉和猪肉中非伤寒沙门氏菌控制导则》拟议提案
5	《应用一般食品卫生原则控制食源性寄生虫导则》拟议提案
6	《低水分食品卫生操作规范》拟议提案
7	讨论修订《新鲜水果和蔬菜卫生操作规范》
8	讨论修订食品卫生通则(CAC/RCP 1-1969)和 HACCP 附录
	其他事宜和未来工作
9	下届会议的时间和地点
	通过报告