

我国食品卫生标准的现状与发展趋势

李晓瑜

(卫生部卫生监督中心标准处 北京 100007)

摘要: 作者简要回顾了我国食品卫生标准的历史发展, 系统地介绍了目前食品卫生标准体系的现状及主要特点, 同时针对当前实际工作需要提出了近期食品卫生标准工作的建议和设想。

关键词: 卫生标准; 食品安全

Review on Current Framework and Development Trend of Chinese Food Safety Standards

LI Xiao-yu

(National Center for Health Inspection and Supervision, Beijing 100007, China)

Abstract: The current framework of Chinese food safety standards was reviewed and some primary characteristics of this food safety standard system were summarized in this paper. And then, some suggestions were envisaged as reference for the near future works related.

Key words: food hygienic standard; food safety

中图分类号: TS201.6

文献标识码: A

文章编号: 1002-6630(2006)09-0275-03

食品卫生是一个重大的公共卫生问题。食品卫生不仅关乎广大人民群众的身体健康和生命安全, 还直接影响着国家的经济建设和社会发展。食品卫生标准是保证食品卫生, 防止食源性疾病的重要工具, 食品卫生标准的制定与实施不仅为保护国民健康发挥了重要作用, 同时, 也对规范食品生产经营行为、促进食品产业的健康发展起到了十分重要的推动作用。在我国入世后, 食品卫生标准作为WTO(World Trade Organization世界贸易组织)的《卫生与植物卫生措施应用协定》(Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures《SPS协定》)所指的食品进出口过程中的卫生措施, 对我国食品进出口贸易的影响尤为突显。食品卫生标准的制修订工作引起了政府、行业、企业、消费者等社会各界的普遍关注。

1 历史回顾

我国自上世纪五十年代开始研制和实施食品卫生标准, 那一时期主要是针对发现的某些比较突出的食品安全问题而制定单项卫生标准。如1953年卫生部制定的酱油中的砷限量指标。1960年国务院转发了卫生部、国家科委等制定的《食用合成染料管理暂行办法》, 规定了允许使用的五种合成色素和使用限量。七十年代

初, 卫生部组织成立14个标准制定协作组, 食品卫生标准化工作进入了全面组织、系统安排阶段, 先后完成了全国20多个地区食品中铅、砷、镉、汞、硒、黄曲霉毒素B₁等污染物的流行病学及污染状况调查、镉等污染物的每日允许摄入量研究等工作。到七十年代末, 提出了粮、油、肉、蛋、乳等类别的易发生食品卫生问题的食品产品卫生标准, 以及食品添加剂、汞、黄曲霉毒素、六六六和滴滴涕、放射性物质限量等14类54项卫生标准^[1-3]。1982年我国颁布了《中华人民共和国食品卫生法(试行)》, 1995年食品卫生法正式颁布, 食品卫生标准的制定工作有了明确的法律依据和保障。到九十年代末, 制定的各类食品卫生标准多达500余项, 涉及食品, 食品添加剂, 食品容器、包装材料, 食品用工具、设备, 用于清洗食品和食品用工具、设备的洗涤剂、消毒剂以及食品污染物质、放射性物质容许量等方面的标准。

2 食品卫生标准现状

随着我国加入WTO, 食品卫生标准面临着严重挑战。因为我国在入世之初就做出承诺: 自加入之日起完全遵守《实施卫生与植物卫生措施协定》(《SPS协定》), 并保证所有与SPS措施有关的法律、法规、要

收稿日期: 2005-09-28

作者简介: 李晓瑜(1974-), 女, 硕士, 研究方向为卫生标准。

求和程序符合《SPS 协定》; 不会将 SPS 措施作为变相的贸易限制, 中国将保证依照《SPS 协定》淘汰所有没有充分科学依据的 SPS 措施^[4]。根据《SPS 协定》的规定, 各成员所制定卫生措施必须与国际标准(国际食品法典委员会制定的标准是其认可的国际标准)协调一致。任何成员在制定高于国际标准的健康保护水平的卫生措施时, 必须建立在适宜的健康保护水平, 必须有充分的科学依据^[5]。基于此, 卫生部组织卫生部食品卫生标准委员会适时地对食品卫生标准进行了全面清理和修订。截至 2006 年 6 月, 现行有效的食品卫生标准共计 441 项(其中不包括 12 项食品中放射性物质卫生标准)。

表 1 现行食品卫生标准分类一览表

Table 1 Chinese food safety standards classification listing

标准类别	已颁布标准(项)
基础标准	8
食品中污染物限量标准	4
食品中真菌毒素限量标准	1
食品中农药残留限量标准	1
食品添加剂使用卫生标准	1
营养强化剂使用卫生标准	1
食品产品卫生标准	82
动物性食品卫生标准	23
植物性食品卫生标准	54
特殊膳食食品卫生标准	5
食品容器、包装材料卫生标准	40
食(饮)具卫生标准(包括工具、设备用洗涤、消毒剂)	3
辐照食品卫生标准	9
食品企业生产卫生规范	22
食品检验方法	259
食品卫生理化检验方法	203
食品卫生微生物检验方法	35
食品毒理安全评价程序和方法	21
食物中毒诊断标准	19
合计	441

3 现有食品卫生标准体系的特点

与清理修订前的食品卫生标准体系相比, 现有的标准及标准体系有以下几个方面的重要变化和特点:

3.1 系统应用危险性评估原则, 健康保护目的更为明确

从卫生部门提出第一项酱油中砷限量规定开始, 食品卫生标准的制定过程中便一直贯穿着危险性评估的原则和思想, 只是由于人力、物力、财力等多方面的限制, 危险性评估工作不够系统, 基础数据不足。随着国家对食品安全工作的重视程度不断提高, 2000 年卫生部组织建立全国食品污染物监测网络, 针对食品中各类污染因素的污染状况开展全国性系统监测, 随后, 又建立了全国食源性疾病预防网络。监测网络运行 5 年来

收集了大量食品中污染因素的监测数据。同时, 2002 年由卫生部和科技部等部门组织的第四次中国居民膳食营养与健康调查在全国 31 个省、市、自治区展开^[6]。全国食品污染物/食源性疾病预防网络以及居民膳食营养与健康调查工作的顺利实施, 为危险性评估工作提供了大量基础数据。标准清理修订过程中, 卫生部食品卫生标准委员会系统地按照国际组织制定的危险性评估原则和方法, 充分利用来自各方面的数据, 对食品污染物、农药残留限量等标准进行了重点审议。对我国居民的环境污染物、农药的膳食暴露量进行了系统的测算和评估, 在保证居民食用安全和身体健康的前提下, 结合我国实际情况, 提出了限量指标。此外, 删除了某些食品产品标准中属于质量范畴的指标, 将技术要求限定在与食品安全、营养相关的指标, 既突出了健康保护目的, 也避免了与其他行业部门制定的质量标准冲突。

3.2 与国际标准的协调一致性显著提高

在充分考虑我国国情的前提下, 尽可能采用 CAC (Codex Alimentarius Commission, 国际食品法典委员会) 标准, 这是标准清理过程中的一项重要原则。修订后的标准与 CAC 标准的协调一致性有了一定程度的提高, 以食品中污染物限量标准为例, 我国的标准指标值与 CAC 一致性程度由修改前的 29% 提高到 85%^[7]。以食品中农药残留限量标准为例, 在农药品种以及对应的食品类别均相同的 184 个指标中, 有 175 个指标等同采用 CAC 指标。当然, 由于我国居民的膳食结构、我国食品污染的地理、环境以及加工因素等原因, 经过危险性评估之后, 仍有部分卫生标准或指标不能与 CAC 标准完全一致, 这首先是出于对国民身体健康的考虑, 同时也是 WTO/《SPS 协定》赋予成员的权利。

3.3 食品卫生标准体系更加科学、合理

通过系统清理修订, 对原有的食品卫生标准体系进行了较大力度地调整, 改变了一条鱼一个标准, 一种农药一个标准的现象, 而是按照类别进行归类合并, 提高了标准的适用性, 整个标准体系层次更加清晰合理, 同时也便于标准的实施执行。归类合并主要是在食品中农药残留限量标准(由原来的 34 项标准合并为 1 项标准)、污染物限量标准(其中由原来的 12 项标准合并为 1 项标准)、真菌毒素限量标准(由原来的 4 项标准合并为 1 项标准)、食品产品标准(其中由原来的 47 项标准调整 12 项标准)。

3.4 标准的适用性、可行性有所提高

清理修订后的食品卫生标准已经基本覆盖了食品(包括食用农产品)从原料到产品中涉及健康危害的各种卫生安全指标, 同时, 也覆盖了大多数食品产品生产加工过程中包括原料收购与验收、生产环境、设备设施、工艺条件、卫生管理、产品出厂前检验等各个环节的卫生要求, 标准的适用性有所提高。

标准清理过程中,打破了原来的仅有卫生部门、科研机构参加的标准协作组形式,吸收来自其他政府部门、行业协会、企业、消费者代表共同参与,充分考虑标准在具体实施过程中可能出现的问题,提高了标准的可行性和可操作性。

4 建议与发展趋势

4.1 进一步加强“危险性评估”相关工作

危险性评估是我国制定食品卫生标准所必须遵循的基本原则和方法,为此,应加强危险性评估相关基础项目建设,不断完善食品污染物监测网和食源性疾病预防网,加强居民膳食总调查、暴露量评估以及关键检验技术等项目的研究,使之成为长期持续开展的工作。

此外,建议参考美国、欧盟先进的模式,打破我国各部门之间的界限,建立危险性评估信息资料平台,收集各部门的相关监测和科研数据,最大限度地利用国家资源,同时提供危险性评估论坛,交流工作经验和体会,提高评估质量。

4.2 进一步提高与CAC标准的协调一致性

满足WTO/《SPS协定》的与国际标准协调一致的原则应是我们今后制定食品卫生标准的一个出发点。尽管在标准清理过程中已经较大幅度地采用了国际标准,但某些标准仍与国际存在差距。例如,我国食品标准中在微生物指标的设定、采样分析方法与CAC标准和国际通行做法有较大的差距等。因此,应加强与CAC标准的对比研究与动态追踪,在充分保证国民身体健康和国家利益的前提下尽可能与CAC标准协调一致。

与此同时,积极参与CAC标准的制修订也是提高与国际标准协调一致性的较为主动的途径。近年来,我国参与制定了“竹笋标准”、“腌菜标准”、“干鱼片标准”、“鲜冻禽肉”等国际标准,在保障消费者健康前提下,充分反映了我国的进出口利益。2002年我国还担任了CAC标准“控制树果中黄曲霉毒素污染生产规范”的起草牵头国,相信我国在国际食品法典委员会中的地位 and 影响将不断提高。

4.3 进一步适应食品工业的发展

标准的制定永远落后于工业的进步。采用新工艺、新加工方式生产的很多新产品不断投放市场,现有的食品卫生标准体系不可能完全覆盖所有的食品种类,不能完全满足生产企业和卫生监管的需求,甚至可能会影响行业的发展。因此,建议加强卫生部门、行业协会和食品生产企业之间的沟通和交流,及时发现和解决问题,在保障消费者身体健康的前提下,促进食品工业的发展。

4.4 建议标准制修订工作的优先领域

4.4.1 微生物限量及其方法学标准

长期以来,我国食品卫生标准都把微生物学指标要

求作为重要的安全要求,通常设定有菌落总数、大肠菌群、致病菌、霉菌以及酵母等的指标要求来控制产品的卫生质量,对提高企业生产过程的卫生管理具有积极的促进作用。但是,由于标准指标值的设置和检验方法等与国外存在较大差异,往往在国际食品贸易中引起质疑。因此,尽快解决微生物指标及其方法学标准问题应是当前标准体系建设中较为紧迫的一项重要内容,目前国家标准委、卫生部已经联合制定食品微生物标准修订一揽子计划,中国疾病预防控制中心营养与食品安全所具体负责从采样方法入手,开始修订微生物相关标准。

4.4.2 食品容器、包装材料及其加工助剂卫生标准及其检验方法

随着食品和包装工业的不断发展,许多新型包装材料不断出现,而现有的标准不适用于这些新型材料的安全性评价,给食品安全造成隐患。因此,建议加快对新型食品容器和包装材料的制标步伐,保证食品安全,同时满足食品工业应用需求和市场监管的需要。

4.4.3 食品中食品添加剂的测定方法

随着食品工业的不断发展,食品添加剂在食品工业中的应用越来越普遍。对食品中添加剂的含量进行检测是目前食品监管部门通常使用的保证食品安全性的一种措施。除了部分添加剂(如乳化剂)在国际上尚无法在食品中进行定量测定以外,目前食品中添加剂的含量测定方法标准数量还很有限,不能有效地进行市场监管。因此,建议加快配套测定方法的制定,满足实际工作的需要。

4.4.4 环境污染物等基础标准

食品中污染物、农药残留、真菌毒素限量、食品添加剂使用标准、营养强化剂卫生标准等基础标准是我国食品卫生标准体系中非常重要的核心内容之一。根据我国实际情况的变化以及最新的科学研究发现及时审议修订这些基础标准是我们一直持续的重要工作。

参考文献:

- [1] 王淮洲. 食品污染物的研究进展[J]. 食品卫生学进展, 1984, 2(1): 1-6
- [2] 食品中镉允许限量研究协作组. 食品中镉的含量调查[J]. 1984, 2(1): 7-9.
- [3] 王淮洲. 食品中环境污染物进展[J]. 食品卫生学进展, 1987, 4(1): 89-94.
- [4] 赵丹宇. SPS和TBT协定解析[J]. 中国食品卫生杂志, 2002, (2): 18-23.
- [5] WTO. Agreement on the application of sanitary and phytosanitary measures[S].
- [6] 王竹天. 食品污染物监测及其健康影响评价的研究简介[J]. 中国食品卫生杂志, 2004, (2): 99-103.
- [7] 赵丹宇. 中国食品卫生标准与CAC标准接轨问题的探讨[J]. 中国食品卫生杂志, 2004, (2): 115-120.