

演講主題：大陸食品添加物之監管措施

演講者：邱從乾

現職：上海市食品藥品監督所 副所長

大陸食品添加物監督管理

邱 從 乾
上海市食品藥品監督所
2013年10月22日

◆ 食品添加劑監管職責

食品添加劑審批流程

添加劑生產企業許可

進口食品添加劑管理

食品添加劑使用管理

食品添加劑監管職責



食品添加劑監管法規

1、基本法律：

- ◆ 《食品安全法》 (2009. 6. 1)
- ◆ 《產品品質法》 (2000. 9. 1)；

2、新品種審批：

- ◆ 《食品添加劑新品種管理辦法》 (衛生部73號令， 2010. 3. 30)
- ◆ 《食品添加劑新品種申報與受理規定》 (衛監督發〔2010〕49號)

3、生產企業許可：

- ◆ 《食品生產許可管理辦法》 (總局令第129號， 2010. 6. 1)
- ◆ 《食品添加劑生產許可審查通則》 (質檢總局2010年第81號公告)

食品添加劑監管法規

4、生產企業監督：

《食品添加劑生產監督管理規定》（總局令第127號，2010. 6. 1）

5、進出口監管：

◆《進出口食品添加劑檢驗檢疫監督管理工作規範》（質檢總局2011年第52號公告，2011. 6. 1）

6、餐飲單位使用：

◆《餐飲服務食品安全監督管理辦法》（衛生部令第71號，2010年5月1日）

◆《餐飲服務食品安全操作規範》（國食藥監食(2011)395號，2011. 8. 22）

食品添加劑監管標準

- ◆《食品添加劑使用標準》（GB2760）
- ◆《食品營養強化劑使用標準》（GB14880）
- ◆《複配食品添加劑通則》（GB26687）
- ◆《預包裝食品標籤通則》（GB7718）
- ◆《預包裝食品營養標籤通則》（GB28050）
- ◆《食品生產通用衛生規範》（GB14881）
- ◆ 衛計委公告(動態)
- ◆ 其他食品添加劑檢驗標準

大陸食品添加劑種類數量

食品添加劑共**23**大類**2400**多種，其中加工助劑158種，食品用香料1853種，膠姆糖基礎劑物質55種，其他類別的食品添加劑334種。食品營養強化劑約200種。

- 酸度調節劑
- 抗結劑
- 消泡劑
- 抗氧化劑
- 漂白劑
- 膨松劑
- 著色劑
- 護色劑

- 乳化劑
- 增味劑
- 麵粉處理劑
- 被膜劑
- 水分保持劑
- 防腐劑
- 穩定劑和凝固劑
- 甜味劑

- 增稠劑
- 食品用香料
- 酶製劑
- 加工助劑
- 營養強化劑
- 膠基糖果基礎劑
- 其他

臺灣食品添加劑種類數量

類別	類別
第(一)類 防腐劑 (Preservative)	第(十)類 香料 (Flavoring agent)
第(二)類 殺菌劑 (Bactericide)	第(十一)類 調味劑 (Seasoning agent)
第(三)類 抗氧化劑 (Antioxidant)	第(十二)類 粘稠劑 (糊料) (Pasting (Binding) agent)
第(四)類 漂白劑 (Bleaching agent)	第(十三)類 結著劑 (Coagulating agent)
第(五)類 保色劑 (Color fasting agent)	第(十四)類 食品工業用化學藥品 (Chemicals for food industry)
第(六)類 膨脹劑 (Leavening agent)	第(十五)類 溶劑 (Dissolving agent (Solvent))
第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 (Quality improvement, distillery and foodstuff processing agent)	第(十六)類 乳化劑 (Emulsifier)
第(八)類 營養添加劑 (Nutritional enriching agent)	第(十七)類 其他 (Others)
第(九)類 著色劑 (Coloring agent)	第十八類 甜味劑

食品添加劑監管職責

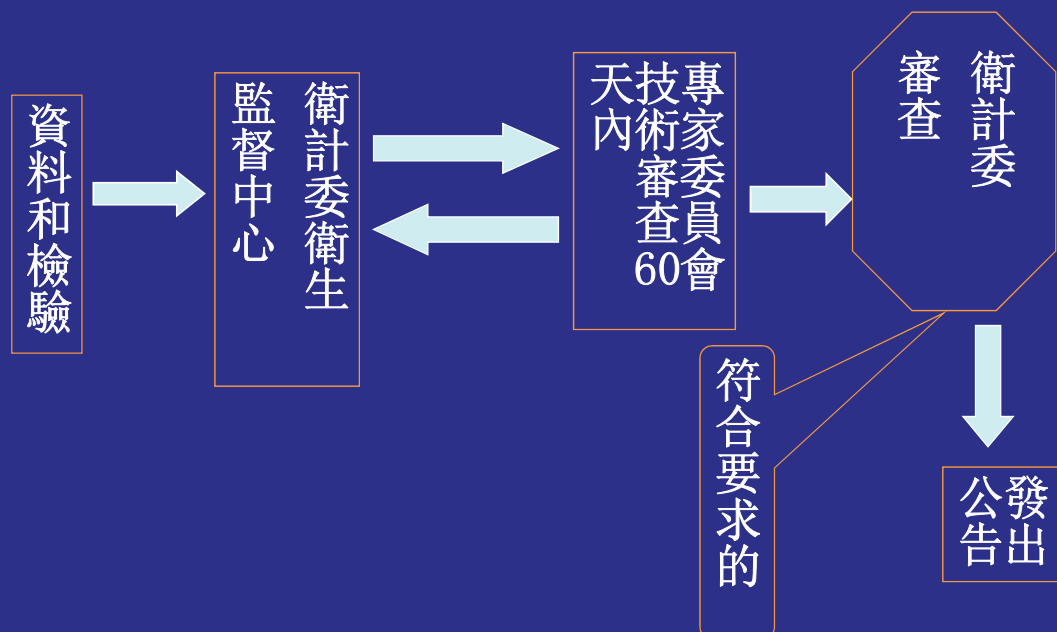
◆ 食品添加劑審批流程

添加劑生產企業許可

進口食品添加劑管理

食品添加劑使用管理

食品添加劑新品種審批流程



👉 根據企業和行業協會的建議，2007年9月18日增加了網上徵求意見環節

食品添加劑監管職責

食品添加劑審批流程

◆ 添加劑生產企業許可

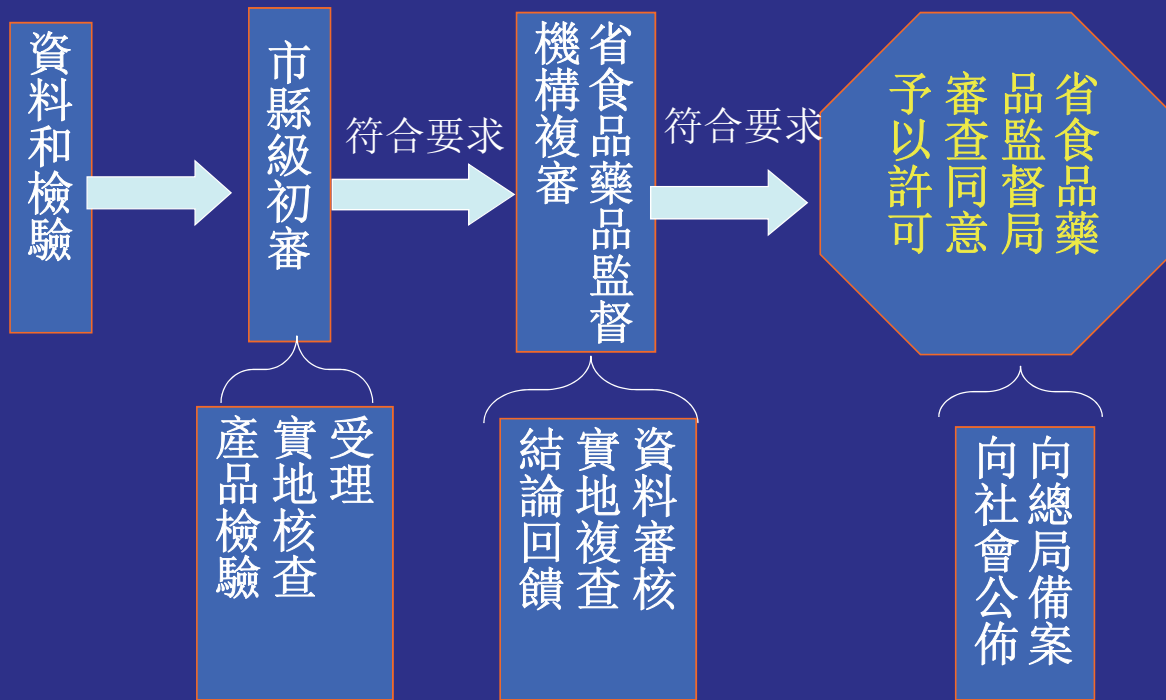
進口食品添加劑管理

食品添加劑使用管理

食品添加劑生產許可制度

- ◆ 《**食品安全法**》：國家對食品添加劑的生產實行許可制度。申請食品添加劑生產許可的條件、程式，按照國家有關工業產品生產授權管理的規定執行。
- ◆ 《**工業產品生產授權管理條例**》，明確食品添加劑納入許可管理：
- ◆ 《**食品添加劑生產監督管理規定**》：生產者必須在取得生產許可後，方可從事食品添加劑的生產。
- ◆ 包括單品、複合、食用香精

食品添加劑生產企業許可流程



企业名称	哈尔滨康源食品原料有限公司		产品名称	食品添加剂	
证书编号	黑XK13-217-00005	有效期	2016年05月24日	发证日期	2011年10月10日

1.食品添加剂 脱氢乙酸钠 2.食品用香精[液体,浆(膏)状、粉末] 咸味食品香精***
[液体、浆(膏)状、粉末]***



食品添加劑生產許可具備條件

- (一) 合法有效的營業執照；
- (二) 與生產食品添加劑相適應的專業技術人員；
- (三) 與生產食品添加劑相適應的生產場所、廠房設施；其衛生管理符合衛生安全要求；
- (四) 與生產食品添加劑相適應的生產設備或者設施等生產條件；
- (五) 與生產食品添加劑相適應的符合有關要求的技術檔和工藝檔；
- (六) 健全有效的品質管制和責任制度；
- (七) 與生產食品添加劑相適應的出廠檢驗能力；產品符合相關標準以及保障人體健康和人身安全的要求；
- (八) 符合國家產業政策的規定，不存在國家明令淘汰和禁止投資建設的工藝落後、耗能高、污染環境、浪費資源的情況；
- (九) 法律法規規定的其他條件。

食品添加劑委託生產要求

- ◆ 受他人委託加工食品添加劑的，受委託生產者應當具有委託生產範圍內的食物添加劑生產許可證。
- ◆ 委託加工的食物添加劑，除應當按照產品品質和食物安全法律法規以及本規定的要求進行食物添加劑標識標注外，還應標明受委託生產者的名稱、位址和聯繫方式等內容。

食品添加劑許可證書管理

- ◆ (1) 許可有效期：5年，期滿換證
- ◆ (2) 證書構成：正本和副本
- ◆ (3) 證書載明內容：生產者名稱、住所、生產地址、食品添加劑名稱、證書編號、發證日期、有效期、發證機關（加蓋公章）等內容
- ◆ (4) 證書格式和編號規則：由國家食藥監總局統一。食品添加劑生產許可證編號由中文拼音XK加十位阿拉伯數字編碼組成，調整為省、自治區、直轄市簡稱加中文拼音XK加十位元阿拉伯數字編碼組成，即：省、自治區、直轄市簡稱XK13-217-XXXXXX。其中，XK代表生產許可，前兩位（13）代表行業編號，中間三位（217）代表產品編號，後五位元（XXXXX）代表生產企業編號。食用香料香精的生產許可證也按此規則編號。
- ◆ 普通食品是QS XXXXXX

複合食品添加劑管理

- ◆ 複合食品添加劑納入工業產品生產許可範圍。
- ◆ 企業申請生產許可時，複合食品添加劑的名稱、組分、生產工藝應當符合複合食品添加劑通用安全標準；
- ◆ 各組分含量及其品質標準和檢驗方法標準應當符合相關國家標準、行業標準的規定。
- ◆ 複合食品添加劑中的各單一品種食品添加劑應當列入《食品添加劑使用標準》、《食品營養強化劑使用標準》和衛計委公告的食品添加劑名單，且具有相同的使用範圍。
- ◆ 嚴禁使用非食用物質生產複合食品添加劑。



执行标准: QB/T2640-2004
 Carrying out standard: QB/T2640-2004
 生产许可证号: XK16-120-00584
 Production permission: XK16-120-00584
 卫生许可证号: 冀卫食证字(2004)第042009
 Sanitary permission: Hebei demonstration(2004) No 042009

调味香精



使用说明 可用于方便面、肉灌制品、速冻食品
 Instruction: Used in convenient noodles, sausage, fast-frozen food,

膨化小食品及各种调味品中。
 expanded food and all kinds of ingredients.

【参考用量】0.1%-0.5%
 Usage: 0.1%-0.5%

【配料表】天然肉质、氨基酸、水解
 Ingredients: raw meat Amino acid protein
 蛋白、天然辛香料等。
 natural zinc spice

【保质期】十二个月
 Quality guaranty date: 12 months

生产日期:

Production date:

生产批号: 061104

Production permission: 061104

食品添加剂
 Food Spice

9030

宫廷鱼翅汤粉

Fish's Fin Soup Powder From Palace

净含量: 500g

石家庄市大光明香精香料有限公司
 Big bright Shi Jia Zhuang City essence spice Ltd.

地址: 石家庄市裕华区三十里街 邮编: 050031
 address: Shijiazhuang City, Yuhua District, Shijiazhuang City mail: 050031

昵图网 www.nipic.com/qmf8310

原、配 料: 水、脱脂大豆、小麦、
 麦麸、食盐、味精。
 食品添加剂: 焦糖色、苯甲酸钠、
 5'-肌苷酸二钠、5'-鸟
 苷酸二钠、安赛蜜。
 产品标准号: GB18186-2000
 (低盐固态)
 生产许可证: QS2114 0301 0014
 氨基酸态氮: ≥0.40g/100ml
 质量等级: 三级
 保 质 期: 18个月
 生产日期(批号):

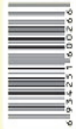


红烧老抽

本品适用于烹调

酿造酱油

净含量: 1.8L



北京顶味食品有限公司
 地址: 北京市房山区工业园东区周富路1号-309
 北京顶味食品有限公司委托
 绥中县宏福食品有限公司制造
 地址: 绥中县塔山屯镇桃花村三组
 销售热线: 0429-2352211 6215777
 产地: 辽宁·葫芦岛



红烧老抽

本品适用于烹调

酿造酱油

净含量: 1.8L

北京顶味食品有限公司

北京顶味食品有限公司

配料表: 水、脱脂大豆、麦麸、食盐、苯甲酸钠
 氨基酸态氮含量(以氮计): ≥0.4g/100ml
 质量等级: 三级 保质期: 18个月
 执行标准: GB18186-2000
 生产许可证编号: QS 2114 0301 0014
 生产日期: 见打码
 保存方法: 常温阴凉干燥处、密闭保存

精酿精味



味美加倍

酿造酱油

纯粮制造



宏福酱油

红烧、炒菜、卤菜用酱油

北京顶味食品有限公司

北京顶味食品有限公司
 地址: 北京市房山区工业园东区周富路1号-309
 北京顶味食品有限公司委托
 绥中县宏福食品有限公司制造
 地址: 绥中县塔山屯镇桃花村三组
 销售热线: 0429-2352211 6215777
 产地: 辽宁·葫芦岛



净含量: 1.8L



昵图网 www.nipic.com 8Y: lhr878

NO:20100510081118690093

食品添加劑生產原則

1. 生產者必須取得法定資質

- 《生產許可證》、《營業執照》

2. 生產的品種必須經過批准

- 包括新品種、擴大使用範圍或使用量。

3. 生產的品種具備標準

- 食品添加劑品質規格標準。

食品添加劑生產原則

4. 生產工藝符合標準

- 生產工藝符合相關食品安全標準是食品添加劑生產的基本原則之一。

5. 產品品質符合標準

- 食品添加劑在食品中使用之前，生產者應當通過依據標準檢驗等方式確認其品質合格，只有品質規格符合標準規定的食品添加劑才允許在食品中使用。

6. 生產管理符合規範

原料、過程、出廠檢驗、追溯

食品添加劑監管職責

食品添加劑審批流程

添加劑生產企業許可

◆ 食品添加劑進口管理

食品添加劑使用管理

食品添加劑進口管理

進口食品添加劑應當符合下列條件之一：

- ◆（一）有食品安全國家標準的；
 - ◆（二）經國務院衛生行政管理部門批准、發佈列入我國允許使用食品添加劑目錄的；
 - ◆（三）列入《食品添加劑使用標準》（GB2760）、《食品營養強化劑使用標準》（GB14880）的；
 - ◆（四）列入“食品安全法實施前已有進口記錄但尚無食品安全國家標準的食品添加劑目錄”的。
- 除符合上列四項條件之一外，應當辦理進境動植物檢疫許可的，還應取得進境動植物檢疫許可證。

進口食品添加劑標籤

- ◆ 進口食品添加劑應當有包裝、中文標籤、中文說明書。中文標籤、中文說明書應當符合中國法律法規的規定和食品安全國家標準的要求。
- ◆ 食品添加劑說明書應置於食品添加劑的外包裝以內，並避免與添加劑直接接觸。
- ◆ 進口食品添加劑標籤、說明書和包裝不得分離。

進口食品添加劑標籤

- 食品添加劑的標籤應直接標注在最小銷售單元包裝上。
- 食品添加劑標籤應標明以下事項：
 - (一) 名稱(相關標準中的通用名稱)、規格、淨含量；
 - (二) 成分(表)或配料(表)，採用相關標準中的通用名稱；
 - (三) 原產國(地)及境內代理商的名稱、位元址、聯繫方式；
 - (四) 生產日期(批號)和保質期；
 - (五) 產品標準代號；
 - (六) 標明衛計委准予進口的證明檔號和經衛計委批准或認可的產品品質標準；
 - (七) 貯存條件；
 - (八) 使用範圍、用量、使用方法；
 - (九) 複合添加劑中各單一品種的通用名稱、輔料的名稱和含量，按含量由大到小排列(各單一品種必須具有相同的使用範圍)；
 - (十) “食品添加劑”字樣；
 - (十一) 中國食品安全法律、法規或者食品安全國家標準規定必須標明的其他事項。

進口食品添加劑安全品質要求

- 進口企業應該明確進口食品添加劑適用的我國產品標準（包括國家標準、衛計委指定標準、或行業標準）、或衛計委公告（公告中應明確產品品質安全要求），並確保進口產品的安全衛生品質符合相關要求。
- 國相關標準的更新，有新的標準和規定的，應該主動按照新的要求執行。

進口食品添加劑資訊檔案要求

- 進口企業應當建立食品添加劑品質，如實記錄以下內容：
 - (一)進口時向檢驗檢疫機構申報的報檢號、品名、數/重量、包裝、生產和輸出國家或者地區、生產日期、保質期等內容；
 - (二)國外出口商、境外生產企業名稱及其在所在國家或者地區獲得的資質證書號；
 - (三)進口食品添加劑中文標籤樣張、中文說明書樣張；
 - (四)檢驗檢疫機構簽發的檢驗檢疫證單；
 - (五)進口食品添加劑流向等資訊。
- 檔案保存期限不得少於2年，且不能少於保質期。
- 進口食品添加劑新品種和進口擴大使用範圍或使用量的食品添加劑，企業應當依照衛計委《食品添加劑新品種管理辦法》的規定提出申請。

食品添加劑監管職責

食品添加劑審批流程

添加劑生產企業許可

食品添加劑進口管理

◆ 食品添加劑使用管理

食品添加劑採購要求

- ◆ 採購食品添加劑應當查驗供貨者的許可證和產品合格證明檔。食品添加劑必須經過驗收合格後方可使用。
- ◆ 建立食品添加劑進貨查驗記錄，記錄內容應完整，保存期限不得少於2年。
- ◆ 運輸食品添加劑的工具和容器應保持清潔、維護良好，並能提供必要的保護，避免污染食品添加劑。

食品添加劑貯存要求

- ◆ 食品添加劑的貯藏應有專人管理，定期檢查品質和衛生情況，及時清理變質或超過保質期的食品添加劑。倉庫出貨順序應遵循先進先出的原則，必要時應根據食品添加劑的特性確定出貨順序。
- ◆ 食品添加劑應採用適宜的容器妥善保存，且應明顯標示、分類貯存；領用時應準確計量、作好使用記錄。
- ◆ 存放食品添加劑，必須做到專櫃、專架，定位存放，標示“食品添加劑”字樣，對高風險的亞硝酸鹽必須上鎖。食品添加劑不得與非食用產品或有毒有害物品混放；

食品添加劑使用要求

- ◆ 建立食品添加劑和食品工業用加工助劑的使用制度，按照GB2760的要求使用食品添加劑。
- ◆ 不得在食品加工中添加食品添加劑以外的非食用化學物質和其他可能危害人體健康的物質。
- ◆ 使用食品添加劑的人員需經過專業培訓；
- ◆ 配備有食品添加劑專用稱量工具，嚴格按照使用量使用；
- ◆ 複合食品添加劑嚴格按照使用說明書的使用範圍、使用量使用；
- ◆ 每次使用須有食品添加劑使用記錄，做好台帳並予以保存。

生產企業食品添加劑使用備案制度

食品生產企業使用食品添加劑要向監管部門備案，備案的基本內容包括：

- ◆ 食品生產加工企業名稱
- ◆ 生產加工的食品品種
- ◆ 食品添加物質的名稱、來源、生產企業
- ◆ 添加該物質的最大限量。
- ◆ 生產許可證號。
- ◆ 使用複合食品添加劑的，應當同時對複合食品添加劑的用途備案。
- ◆ 使用進口食品添加劑的，根據產品的實際情況填報備案內容。

餐飲單位添加劑管理

- (一) 食品添加劑應專人採購、專人保管、專人領用、專人登記、專櫃保存。
- (二) 食品添加劑的存放應有固定的場所（或櫥櫃），標識"食品添加劑"字樣，盛裝容器上應標明食品添加劑名稱。
- (三) 食品添加劑的使用應符合國家有關規定，採用精確的計量工具稱量，並有詳細記錄。



中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告 (2012年 第10号)

2012年05月28日 发布

**中华人民共和国卫生部
国家食品药品监督管理局
公告**

2012年 第10号

为保证食品安全，确保公众身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，现决定禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾），自公告之日起施行。

特此公告。

中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局
二〇一二年五月二十八日

亚硝酸钠
NaNO₂
净重 1000g
贵州龙山化工有限公司

餐飲單位食品添加劑備案公示

- (一) **自製**火鍋底料、飲料、調味料的餐飲服務提供者應向監管部門**備案**所使用的食品添加劑名稱，並在店堂醒目位置或菜單上予以公示。
- (二) 採取**調製、配製**等方式**自製**火鍋底料、飲料、調味料等食品的餐飲服務提供者，應在店堂醒目位置或功能表上公示製作方式。



温馨提示

上海金萌苏浙汇餐饮有限公司及旗下各品牌餐厅和中央厨房出品的自制饮料、自制调味料、自制火锅底料（如有），不添加任何食品添加剂。同时承诺严格执行国家2011年4月20日发布的GB2760-2011食品安全国家标准-食品添加剂使用标准。并接受消费者的监督。

上海金萌苏浙汇餐饮有限公司
Shanghai King Mang Jade Garden Catering Co., Ltd.

食品添加剂常見問題

- 一是使用目的不正確，一些企業使用添加劑並非為了改善食品品質，提高食品本身的營養價值，而是為了迎合消費者的感官需求、降低成本，違反食品添加劑的使用原則；
- 二是使用方法不科學，不符合食品添加劑使用衛生規範要求，超範圍、超量使用；
- 三是在達到預期效果的情況下沒有盡可能降低在食品中的用量；
- 四是未在食品包裝上明確標誌，誤導消費者。



近年食品添加劑監管舉措

(一) 完善了食品添加劑監管制度和標準

梳理並糾正了一批不符合現行法規標準規定的配料和添加物。健全食品添加劑生產經營和使用的監管制度，加強長效機制建設。

(二) 落實企業食品安全責任

增強企業誠信守法意識。大力促進食品生產經營的規模化，管理的規範化，加強行業自律誠信建設。

(三) 加強了相關科研和風險評估

特別是對新物質、新技術推廣應用前的風險評估工作。

近年食品添加劑監管舉措

(四) 依法查處了一批違法案件。

- 關停了國內一些企業，對違法進口食品及食品添加劑實施暫停措施，進一步規範了食品添加劑的生產經營和使用行為。

(五) 加強市場流通和餐飲服務環節監管

- 通過檢查問題食品，立即採取封存、調查、召回等措施。

近年食品添加劑監管舉措

(六) 加強風險監測

加大食品添加劑的風險監測力度，及時收集、通報風險監測資訊，防止發生系統性風險。

(七) 建立了六批非法添加物“黑名單”

如，鄰苯二甲酸酯類物質列入可能用於食品的非食用物質“黑名單”，並明確了相應的檢測方法。

(八) 開展風險交流和預警

如衛計委門通過“全國公共衛生熱線010-12320”向消費者提供關於鄰苯二甲酸酯類物質健康影響和科學知識的諮詢。

17種非食用添加物

吊白塊、蘇丹紅、塊黃、蛋白精三聚氰胺、
 硼酸與硼砂、硫氰酸鈉、玫瑰紅B、美術綠
 、鹼性嫩黃、酸性橙、工業用甲醛、工業
 用火城、一氧化碳、硫化鈉、工業硫黃、
 工業染料、罌粟殼。

食品加工过程中易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)

序号	食品类别	可能易滥用的添加剂品种或行为	检测方法
1	渍菜(泡菜等)	着色剂(胭脂红、柠檬黄等)超量或超范围(诱惑红、日落黄等)使用。	GB/T 5009.35-2003 食品中合成着色剂的测定 GB/T 5009.141-2003 食品中诱惑红的测定
2	水果冻、蛋白冻类	着色剂、防腐剂的超量或超范围使用,酸度调节剂(己二酸等)的超量使用。	
3	腌菜	着色剂、防腐剂、甜味剂(糖精钠、甜蜜素等)超量或超范围使用。	
4	面点、月饼	馅中乳化剂的超量使用(蔗糖脂肪酸酯等),或超范围使用(乙酰化单甘脂肪酸酯等);防腐剂,违规使用着色剂超量或超范围使用甜味剂	
5	面条、饺子皮	面粉处理剂超量	
6	糕点	使用膨松剂过量(硫酸铝钾、硫酸铝铵等),造成铝的残留量超标准;超量使用水分保持剂磷酸盐类(磷酸钙、焦磷酸二氢二钠等);超量使用增稠剂(黄原胶、黄蜀葵胶等);超量使用甜味剂(糖精钠、甜蜜素等)	GB/T 5009.182-2003 面制食品中铝的测定
7	馒头	违法使用漂白剂硫磺熏蒸	
8	油条	使用膨松剂(硫酸铝钾、硫酸铝铵)过量,造成铝的残留量超标准	
9	肉制品和卤制熟食	使用护色剂(硝酸盐、亚硝酸盐),易出现超过使用量和成品中的残留量超过标准问题	GB/T 5009.33-2003 食品中亚硝酸盐、硝酸盐的测定
10	小麦粉	违规使用二氧化钛、超量使用过氧化苯甲酰、硫酸铝钾	

近年食品添加劑監管舉措

(九) 明確了濫用“添加劑”納入刑事處罰

- 《最高人民法院、最高人民檢察院關於辦理危害食品安全刑事案件適用法律若干問題的解釋》已於2013年4月28日由最高人民法院審判委員會第1576次會議、2013年4月28日由最高人民檢察院第十二屆檢察委員會第5次會議通過，自2013年5月4日起施行。

- 《兩高司法解釋》
- 第八條 在食品加工、銷售、運輸、貯存等過程中，違反食品安全標準，超限量或者超範圍濫用食品添加劑，足以造成嚴重食物中毒事故或者其他嚴重食源性疾病的，依照刑法第一百四十三條的規定以生產、銷售不符合安全標準的食品罪定罪處罰。
- 在食用農產品種植、養殖、銷售、運輸、貯存等過程中，違反食品安全標準，超限量或者超範圍濫用添加劑、農藥、獸藥等，足以造成嚴重食物中毒事故或者其他嚴重食源性疾病的，適用前款的規定定罪處罰。

《刑法》相關條文

- 第一百四十三條【生產、銷售不符合安全標準的食品罪】
- 生產、銷售不符合食品安全標準的食品，足以造成嚴重食物中毒事故或者其他嚴重食源性疾病的，處三年以下有期徒刑或者拘役，並處罰金；對人體健康造成嚴重危害或者有其他嚴重情節的，處三年以上七年以下有期徒刑，並處罰金；後果特別嚴重的，處七年以上有期徒刑或者無期徒刑，並處罰金或者沒收財產。（本罪經2011年《刑法修正案（八）》修訂，修訂前的罪名為“生產、銷售不符合衛生標準的食品罪”）

- 《兩高司法解釋》
- 第十條 生產、銷售不符合食品安全標準的**食品添加劑**，用於食品的包裝材料、容器、洗滌劑、消毒劑，或者用於食品生產經營的工具、設備等，構成犯罪的，依照刑法第一百四十條的規定以生產、銷售偽劣產品罪定罪處罰。

《刑法》相關條文

- 第一百四十條【生產、銷售偽劣產品罪】生產者、銷售者在產品中摻雜、摻假，以假充真，以次充好或者以不合格產品冒充合格產品，銷售金額五萬元以上不滿二十萬元的，處二年以下有期徒刑或者拘役，並處或者單處銷售金額百分之五十以上二倍以下罰金；銷售金額二十萬元以上不滿五十萬元的，處二年以上七年以下有期徒刑，並處銷售金額百分之五十以上二倍以下罰金；銷售金額五十萬元以上不滿二百萬元的，處七年以上有期徒刑，並處銷售金額百分之五十以上二倍以下罰金；銷售金額二百萬元以上的，處十五年以上有期徒刑或者無期徒刑，並處銷售金額百分之五十以上二倍以下罰金或者沒收財產。

• 《兩高司法解釋》

- 第十四條 明知他人生產、銷售不符合食品安全標準的食品，有毒、有害食品，具有下列情形之一的，以生產、銷售不符合安全標準的食品罪或者生產、銷售有毒、有害食品罪的共犯論處：
 - （一）提供資金、貸款、帳號、發票、證明、許可證件的；
 - （二）提供生產、經營場所或者運輸、貯存、保管、郵寄、網路銷售管道等便利條件的；
 - （三）提供生產技術或者食品原料、食品添加劑、食品相關產品的；
 - （四）提供廣告等宣傳的。

兩岸食品添加劑監管不同點

- 1、添加劑類別劃分、名稱、使用範圍、使用量有不同；
- 2、許可發證範圍不一致(單項、複合、香精)；
- 3、標籤標識不一致；
- 4、檢驗方法不一樣；
- 5、添加中藥材不一致，大陸應符合衛計委《既是食品又是藥品的物品名單》(2013版正在徵求意見)
- 6、具體生產加工使用不完全相同。

更多資訊

登錄衛計委網站查詢：

<http://www.moh.gov.cn/>

- ◆ GB2760、GB14880、新品種公告
- ◆ 食品安全國家標準(食品添加劑)
- ◆ 食品添加劑新品種管理規定



登錄國家食藥監總局網站查詢：

<http://www.cfda.gov.cn/>

- ◆ 食品添加劑生產許可獲證企業名單(3106家)
- ◆ 生產許可審查員名單
- ◆ 發證檢驗機構名錄(7162家)
- ◆ 食品添加劑採購使用管理要求

謝 謝

TEL: +86-21-6167-5579

Add: 上海市柳州路615號

E-mail: qiucongqian@smda.gov.cn