

演講主題：大陸食品添加物管理架構及法規

演講者：王竹天

---

現職：大陸食品安全風險評估中心 主任助理、研究員



# 大陸食品添加物法規及標準

王竹天

國家食品安全風險評估中心

2013年10月

## 主要內容

食品添加劑相關法規

食品添加劑標準

近期食品安全標準重點工作

關於CFSA

## 一、食品添加劑相關法規

- 食品安全法（2009年6月1日實施）
- 食品安全法實施條例
- 工業產品生產授權管理條例

## 一、食品添加劑相關法規 食品安全法

### 什麼是食品添加劑

- 食品安全法九十九條：食品添加劑是指為改善食品品質和色、香、味，以及為防腐、保鮮和加工工藝的需要而加入食品中的人工合成或者天然物質
- 原食品衛生法（已廢止）食品添加劑：指為改善食品品質和色、香、味，以及為防腐和加工工藝的需要而加入食品中的化學合成或者天然物質。  
**營養強化劑**：指為增強營養成分而加入食品中的天然的或者人工合成的屬於天然營養素範圍的食品添加劑

## 一、食品添加劑相關法規

食品安全法(總則)

### 第二條

- 在中華人民共和國境內從事下列活動, 應當遵守本法

(二) 食品添加劑的生產經營;

(四) 食品生產經營者使用食品添加劑、食品相關產品;

食品安全法(標準)

### 第十九條

食品安全標準是強制性標準。除食品安全標準外, 不得制定其他強制性標準

## 一、食品添加劑相關法規

食品安全法(食品安全標準)

### 第二十條

- 食品、食品相關產品中的致病性微生物、農藥殘留、獸藥殘留、重金屬、污染物質以及其他危害人體健康物質的限量規定;
- 食品添加劑的品種、使用範圍、用量;
- 嬰幼兒和其他特定人群的主輔食品的營養成分要求;
- 對與食品安全、營養有關的標籤、標識、說明書的要求;
- 食品生產經營過程的衛生要求;
- 與食品安全有關的品質要求;
- 食品檢驗方法與規程;
- 其他需要制定為食品安全標準的內容。

## 一、食品添加劑相關法規 食品安全法(食品生產經營)

### 第二十八條 禁止生產經營下列食品

- (一) 用非食品原料生產的食品或者添加食品添加劑以外的化學物質和其他可能危害人體健康物質的食品，或者用回收食品作為原料生產的食品

第三十六條 食品生產者採購食品原料、食品添加劑、食品相關產品，應當查驗供貨者的許可證和產品合格證明檔；對無法提供合格證明檔的食品原料，應當依照食品安全標準進行檢驗；不得採購或者使用不符合食品安全標準的食品原料、食品添加劑、食品相關產品。

7

## 一、食品添加劑相關法規 食品安全法(食品生產經營)

第四十三條 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

第四十四條 申請利用新的食品原料從事食品生產或者從事食品添加劑新品種、食品相關產品新品種生產活動的單位或者個人，應當向國務院衛生行政部門提交相關產品的安全性評估材料。國務院衛生行政部門應當自收到申請之日起**六十日**內組織對相關產品的安全性評估材料進行審查；對符合食品安全要求的，依法決定准予許可並予以公佈；對不符合食品安全要求的，決定不予許可並書面說明理由。

## 一、食品添加劑相關法規

### 食品安全法(食品生產經營)

第四十五條 食品添加劑應當在**技術上確有必要且經過風險評估證明安全可靠**，方可列入允許使用的範圍。國務院衛生行政部門應當根據技術必要性和食品安全風險評估結果，及時對食品添加劑的品種、使用範圍、用量的標準進行修訂。

第四十六條 食品生產者應當依照食品安全標準關於食品添加劑的品種、使用範圍、用量的規定使用食品添加劑；不得在食品生產中使用食品添加劑以外的化學物質和其他可能危害人體健康的物質

## 一、食品添加劑相關法規

### 食品安全法(食品進出口)

第六十二條 進口的食品、食品添加劑以及食品相關產品應當符合我國食品安全國家標準。

第六十三條 進口尚無食品安全國家標準的食品，或者首次進口食品添加劑新品種、食品相關產品新品種，進口商應當向國務院衛生行政部門提出申請並提交相關的安全性評估材料。國務院衛生行政部門依照本法第四十四條的規定作出是否准予許可的決定，並及時制定相應的食品安全國家標準。

法律責任

## 一、食品添加劑相關法規

食品安全法實施條例(食品進出口)

第四十條條 進口的食品添加劑應有中文標籤、中文說明書。標籤、說明書應當符合食品安全法和我國其他有關法律、行政法規的規定以及食品安全國家標準的要求，載明食品添加劑的原產地和境內代理商的名稱、位址、聯繫方式。食品添加劑沒有中文標籤、中文說明書或者標籤、說明書不符合本條規定的，不得進口。

## 一、食品添加劑相關法規

部門規章

### 衛生計生委(衛生部)

- 食品添加劑新品種管理辦法
- 食品添加劑新品種申報受理規定

### 質檢總局

- 食品添加劑生產監督管理規定
- 食品添加劑生產許可審查通則

## 一、食品添加劑相關規法

### 食品添加劑新品種管理辦法

#### 第二條 食品添加劑新品種是指

- (一) 未列入食品安全國家標準的食品添加劑品種；
- (二) 未列入衛生部公告允許使用的食品添加劑品種
- (三) 擴大使用範圍或者用量的食品添加劑品種

#### 第三條 食品添加劑應當在技術上確有必要且經過風險評估證明安全可靠

## 一、食品添加劑相關規法

### 食品添加劑新品種管理辦法

#### 第六條 申請食品添加劑新品種生產、經營、使用或者進口的單位或者個人（以下簡稱申請人），應當提出食品添加劑新品種許可申請，並提交以下材料

- 添加劑的通用名稱、功能分類，用量和使用範圍
- 證明技術上確有必要和使用效果的資料或者檔
- 食品添加劑的品質規格要求、生產工藝和檢驗方法，食品中該添加劑的檢驗方法或者相關情況說明
- 安全性評估材料，包括生產原料或者來源、化學結構和物理特性、生產工藝、毒理學安全性評價資料或者檢驗報告、品質規格檢驗報告
- 標籤、說明書和食品添加劑產品樣品
- 其他國家（地區）、國際組織允許生產和使用等有助於安全性評估的資料



## 一、食品添加劑相關規法

### 食品添加劑新品種管理辦法

#### 第十條

- 必要時，可以組織專家對食品添加劑新品種研製及生產現場進行核實、評價
- 必要時，可以組織專家對食品添加劑新品種研製及生產現場進行核實、評價
- 需要對相關資料和檢驗結果進行驗證檢驗的，應當將檢驗專案、檢驗批次、檢驗方法等要求告知申請人。安全性驗證檢驗應當在取得資質認定的檢驗機構進行。對尚無食品安全國家檢驗方法標準的，應當首先對檢驗方法進行驗證

15

## 一、食品添加劑相關規法

### 食品添加劑新品種管理辦法

#### 第十四條 有下列情形之一的，衛生部應當及時組織對食品添加劑進行重新評估

- 科學研究結果或者有證據表明食品添加劑安全性可能存在問題的
- 不再具備技術上必要性的

16

# 一、食品添加劑相關法規 部門規章（衛生部、質檢總局2011年發佈第6號公告）

二、未被食品添加劑國家標準覆蓋的食品添加劑產品的，指定標準

三、生產企業不需要制定食品添加劑產品企業標準

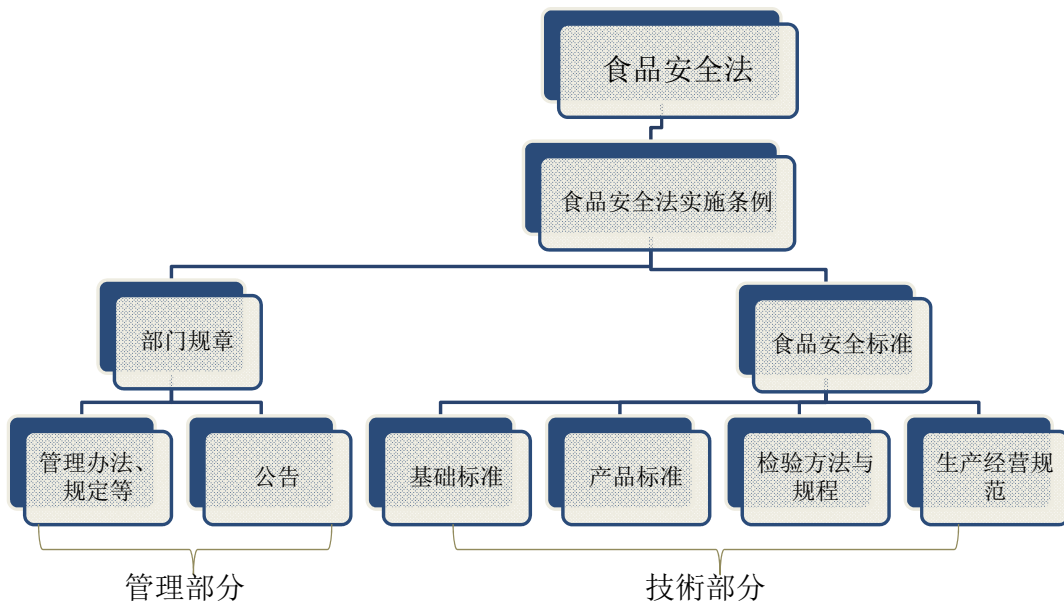
## 中华人民共和国卫生部 国家质量监督检验检疫总局 公告

2011年 第6号

根据《食品安全法》规定，为规范食品添加剂标准管理，现公告如下：

一、根据《食品安全法》第二十条第二项和第六项规定，食品添加剂国家标准包括使用安全标准和产品标准，统一纳入食品安全国家标准管理。

# 食品安全標準



## 二、食品添加剂标准

食品添加剂使用标准 GB2760-2011

• 品种、使用范围、使用量

规格标准 526

• 国家标准 414 行业标准 112

食品添加剂标识通则

食用香精通则

食品添加剂卫生规范

预包装食品标签通则 GB7718-2011

• 食品添加剂在配料中的标示形式

复配食品添加剂通则 GB26687-2011

测定方法

• 添加剂98 强化剂85

GB

中华人民共和国国家标准

GB 2760—2011

食品安全国家标准  
食品添加剂使用标准

2011-04-20 发布

2011-06-20 实施

中华人民共和国卫生部 发布

# GB2760標準框架

- (正文+6個附錄)
- **正文**：包括範圍、術語定義、添加劑的使用原則、營養強化劑使用規定、食品分類系統、食品用香料、食品用加工助劑、膠基糖果基礎劑物質及配料內容；

# GB2760標準框架

## 附錄A食品添加劑的使用規定

- 表A.1規定了食品添加劑的允許使用品種、使用範圍以及最大使用量或殘留量
- 表A.2規定了可在各類食品中按生產需要適量使用的食品添加劑
- 表A.3規定了表A.2所例外的食品類別，這些食品類別使用添加劑時應符合表A.1的規定。同時，這些食品類別不得使用表A.1規定的其上級食品類別中允許使用的食品添加劑。

## 每個添加劑品種規定的主要內容

- 食品添加劑的中文名稱；
- 食品添加劑的英文名稱；
- 食品添加劑的CNS號；
- 食品添加劑的INS號；
- 食品添加劑的功能；
- 食品添加劑的使用範圍；
- 食品添加劑的最大使用量（或殘留量）

表 A.1 食品添加剂的允许使用品种、使用范围<sup>a</sup>以及最大使用量或残留量

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品	3.0	
12.0	调味品	1.0	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品等)	1.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除05.01.01以外的可可制品	10.0	

表 A.2 可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
1	5'-呈味核苷酸二钠	12.004	disodium 5'-ribonucleotide	635	增味剂
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	disodium 5'-inosinate	631	增味剂
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	disodium 5'-guanylate	627	增味剂
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004,04.018	d-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium d-isoascorbate	315, 316	抗氧化剂
5	L(+)-酒石酸	01.111	L(+)-tartaric acid	334	酸度调节剂
6	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)	19.019	neotame	961	甜味剂
7	β-胡萝卜素	08.010	β-carotene	160a	着色剂
8	β-环状糊精	20.024	β-cyclodextrin	459	增稠剂
9	阿拉伯胶	20.008	arabic gum	414	增稠剂
10	半乳甘露聚糖	00.014	galactomannan	—	其他
11	冰乙酸(低压羰基化法)	01.112		—	酸度调节剂
12	赤藓糖醇*	19.018	erythritol	—	甜味剂
13	醋酸酯淀粉	20.039	starch acetate	1420	增稠剂
14	单, 双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸)	10.006	mono- and diglycerides of fatty acids	471	乳化剂

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

食品分类号	食品名称
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.02.01	发酵乳
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.05.01	稀奶油
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02	大米及其制品
06.03.01	小麦粉
06.03.02.01	生湿面制品(面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)
06.03.02.02	生干面制品(挂面)
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产

# GB2760標準框架

## 附錄 B 食品用香料使用規定

- 表B.1 不得添加食用香料、香精的食品名單
- 表B.2 允許使用的食品用天然香料名單
- 表B.3 允許使用的食品用合成香料名單

# 食品用香料使用規定

- 食品用香料、香精的使用原則
  - B.1.1
    - 使用目的：使食品產生、改變或提高食品的風味
    - 使用方法：一般配製成食品用香精後用於食品加香，部分也可以直接用於食品加香
    - 範圍：不包括只產生甜味、酸味或鹹味的物質，不包括增味劑
  - B.1.2
    - 在各類食品中按生產需要適量使用：自限性
    - 列出了沒有加香必要，不得添加食品用香料、香精的食品類別
  - B.1.3
    - 用於配製食品用香精的食品用香料品種應符合本標準規定

# 食品用香料使用規定

- B.1.4
  - 同時具有香料和食品添加劑功能的物質作為食品添加劑使用時應符合 GB2760 規定的食品添加劑的使用範圍、使用量
  - 苯甲酸
- B.1.5 食品用香精的輔料
  - 生產、貯存和應用必需
  - 符合 QB/T1505 《食用香精》規定
  - 在達到預期目的前提下盡可能減少使用品種和使用量
  - 在最終食品中不起技術功效目的
- B.1.6 食品用香精標籤
  - 符合 QB/T4003 《食品香精標籤通用要求》規定
- B.2 食品用香料分類：天然香料和合成香料

表 B.1 不得添加食用香料、香精的食品名单

食品分类号	食品名称
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.02.01	发酵乳
01.05.01	稀奶油
02.01.01	植物油脂
02.01.02	动物油脂(猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪)
02.01.03	无水黄油、无水乳脂
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02.01	大米
06.03.01	小麦粉
06.04.01	杂粮粉
06.05.01	食用淀粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
10.01	鲜蛋
11.01	食糖
11.03.01	蜂蜜



表B.2 允许使用的食品用天然香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1	N001	丁香叶油	Clove leaf oil ( <i>Eugenia</i> spp.)	2325
2	N002	丁香花蕾酊(提取物)	Clove bud tincture (extract) ( <i>Eugenia</i> spp.)	2322
3	N003	丁香花蕾油	Clove bud oil ( <i>Eugenia</i> spp.)	2323
4	N004	罗勒油	Basil oil ( <i>Ocimum basilicum</i> L.)	2119
5	N005	八角茴香油	Anise star oil ( <i>Illicium verum</i> Hook,F.)	2096
6	N006	九里香浸膏	Common Jasmin orange concrete ( <i>Murraya paniculata</i> )	—
7	N007	广藿香油	Patchouli oil ( <i>Pogostemon cablin</i> )	2838
8	N008	万寿菊油	Tagetes oil ( <i>Tagetes</i> spp.)	3040
9	N009	大茴香脑	<i>trans</i> -Anethole Anise camphor	2086
10	N010	小豆蔻油	Cardamom oil (Cardamom seed oil)	2241
11	N011	小豆蔻酊	Cardamom tincture( <i>Elletaria cardamomum</i> )	2240
12	N012	小茴香酊	Fennel tincture ( <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)	—
13	N013	山苍籽油	<i>Litsea cubeba</i> berry oil	3846
14	N014	山楂酊	Hawthorn fruit tincture ( <i>Crataegus</i> spp.)	—

表B.3 允许使用的食品用合成香料名单

序号	编码	原编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA编号
1	S0001	I1001	1,2-丙二醇	1,2-Propanediol (Propylene glycol)	2940
2	S0002	I1002	丙三醇(甘油)	1,2,3-Propanetriol (Glycerol)	2525
3	S0003	I1003	异丙醇	Isopropyl alcohol	2929
4	S0004	I1004	正丁醇	1-Butanol (Butyl alcohol)	2178
5	S0005	I1005	异丁醇	Isobutyl alcohol	2179
6	S0006	I1006	正戊醇	1-Pentanol (Amyl alcohol)	2056
7	S0007	I1007	2-戊醇	2-Pentanol	3316
8	S0008	I1008	异戊醇	Isoamyl alcohol	2057
9	S0009	I1009	1-戊烯-3-醇	1-Penten-3-ol	3584
10	S0010	I1010	正己醇	1-Hexanol (Hexyl alcohol)	2567
11	S0011	I1011	2-己烯-1-醇	2-Hexen-1-ol	2562
12	S0012	I1012	4-己烯-1-醇	4-Hexen-1-ol	3430
13	S0013	I1013	正庚醇	1-Heptanol (Heptyl alcohol)	2548
14	S0014	I1014	正辛醇	1-Octanol (Octyl alcohol)	2800
15	S0015	I1015	2-辛醇	2-Octanol	2801
16	S0016	I1016	1-辛烯-3-醇	1-Octen-3-ol	2805
17	S0017	I1017	顺式-5-辛烯-1-醇	<i>cis</i> -5-Octen-1-ol	3722
18	S0018	I1018	正壬醇	1-Nonanol (Nonyl alcohol)	2789

# GB2760標準框架

## 附錄 C 食品工業用加工助劑（以下簡稱“加工助劑”）使用規定

- 表C.1可在各類食品加工過程中使用，殘留量不需限定的加工助劑名單（不含酶製劑）
- 表C.2 需要規定功能和使用範圍的加工助劑名單（不含酶製劑）
- 表C.3食品用酶製劑及其來源名單

## 加工助劑的使用原則

- 加工助劑應在食品生產加工過程中使用，使用時應具有工藝必要性，在達到預期目的前提下應盡可能降低使用量。
- 加工助劑一般應在製成最終成品之前除去，無法完全除去的，應盡可能降低其殘留量，其殘留量不應對健康產生危害，不應在最終食品中發揮功能作用。
- 加工助劑應符合相應的品質規格要求

- C.1可在各類食品加工過程中使用、殘留量不需要限定的加工助劑名單
- C.2需要規定功能和使用範圍的加工助劑名單

### 應用表C. 3的注意事項

- 食品工業中使用的酶製劑及其來源應符合附錄C表C. 3的規定
- 該表列出的是食品工業中允許使用的“酶”的名稱，該表仍稱為“酶製劑”名單
- 該表中的“序號”是酶在該表中的順序編號
- 該表中的“酶”一欄按照酶中文名稱首字的中文拼音昇冪排列

表 C.1 可在各类食品加工过程中使用，残留量不需限定的加工助剂名单（不含酶制剂）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
1	氨水	ammonia solution
2	丙三醇（甘油）	glycerol
3	丙酮	acetone
4	丙烷	propane
5	单，双甘油脂肪酸酯	mono-and diglycerides of fatty acids
6	氮气	nitrogen
7	二氧化硅	silicon dioxide
8	二氧化碳	carbon dioxide
9	硅藻土	diatomaceous earth
10	活性炭	activated carbon
11	磷脂	phospholipid
12	硫酸钙	calcium sulfate
13	硫酸镁	magnesium sulfate
14	硫酸钠	sodium sulfate
15	氯化铵	ammonium chloride
16	氯化钙	calcium chloride
17	氯化钾	potassium chloride
18	柠檬酸	citric acid
19	氢气	hydrogen
20	氢氧化钙	calcium hydroxide

GB2760—2011

表 C.2 需要规定功能和使用范围的加工助剂名单（不含酶制剂）

序号	中文名称	英文名称	功能	使用范围
1	1,2-丙二醇	1,2-propanediol	冷却剂、提取溶剂	啤酒加工工艺、提取工艺
2	1,2-二氯乙烷	1,2-dichloromethane	提取溶剂	咖啡、茶的加工工艺
3	1-丁醇	1-butanol	萃取溶剂	发酵工艺
4	6号轻汽油	solvent No. 6	浸油溶剂、提取溶剂	发酵工艺、提取工艺
5	D-甘露糖醇	D-mannitol	防粘剂	糖果的加工工艺
6	阿拉伯胶	arabic gum	澄清剂	葡萄酒加工工艺
7	凹凸棒粘土	attapulgitic clay	脱色剂	油脂加工工艺
8	巴西棕榈蜡	carnauba wax	脱模剂	焙烤食品加工工艺
9	钯	palladium	催化剂	发酵工艺
10	白油（液体石蜡）	white mineral oil	消泡剂、脱模剂	薯片的加工工艺、油脂加工工艺、糖果的加工工艺、粮食加工工艺（用于防尘）
11	不溶性聚乙烯吡咯烷酮	insoluble polyvinylpyrrolidone (PVPP)	吸附剂	啤酒、葡萄酒、果酒、黄酒、配制酒的加工工艺和发酵工艺
12	丁烷	butane	提取溶剂	提取工艺
13	蜂蜡	beeswax	脱模剂	焙烤食品加工工艺

表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
1	$\alpha$ -半乳糖苷酶 Alpha-galactosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
2	$\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>
			嗜热脂肪芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i>
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜热脂肪芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i>
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	

## GB2760標準框架

附錄 D 膠基糖果中基礎劑物質及其配料名單

附錄 E 食品添加劑功能類別

附錄 F 食品分類系統

附录 D

胶基糖果中基础剂物质及其配料名单

胶基糖果中基础剂物质(简称胶基)及其配料应由符合下表中所列的各项物质配合制成。各成分用量在本标准中有规定者按规定执行,未规定者按生产需要适量使用。

表 D.1 胶基及其配料允许使用的物质名单

胶基中文名称/类别	胶基英文名称
D1 天然橡胶	natural gum
1 巴拉塔树胶	massaranduba balata
2 节路顿胶	jelutong
3 米开欧胶	leche caspi (sorva)
4 芡茨棕树胶	chiquibul
5 糖胶树胶	chicle
6 天然橡胶(乳胶固形物)	natural rubber (latex solids)
D2 合成橡胶	synthetic rubber
1 丁二烯-苯乙烯 75/25、50/50 橡胶(丁苯橡胶)	butadiene-styrene rubber 75/25, 50/50 (SBR)
2 聚丁烯	polybutylene
3 聚乙烯	polyethylene
4 聚异丁烯	polyisobutylene
5 异丁烯-异戊二烯共聚物(丁基橡胶)	isobutylene-isoprene copolymer (butyl rubber)

## 附录E 食品添加剂功能类别

1	酸度调节剂	2	抗结剂
3	消泡剂	4	抗氧化剂
5	漂白剂	6	膨松剂
7	胶基糖果中基础剂物质	8	着色剂
9	护色剂	10	乳化剂
11	酶制剂	12	增味剂
13	面粉处理剂	14	被膜剂
15	水分保持剂	16	营养强化剂
17	防腐剂	18	稳定剂和凝固剂
19	甜味剂	20	增稠剂
21	食品用香料(包括天然香料和合成香料)	22	食品工业用加工助剂
23	其他		

## 附錄F 食品分類

食品分類號	食品名稱	食品分類號	食品名稱
01.0	乳及乳製品（13.0特殊膳食用食品涉及品種除外）	09.0	水產及其製品（包括魚類、甲殼類、貝類、軟體類、棘皮類等水產及其加工製品等）
02.0	脂肪，油和乳化脂肪製品	10.0	蛋及蛋製品
03.0	冷凍飲品	11.0	甜味料，包括蜂蜜
04.0	水果、蔬菜（包括塊根類）、豆類、食用菌、藻類、堅果以及籽類等	12.0	調味品
05.0	可哥製品、巧克力和巧克力製品（包括代可哥脂巧克力及製品）以及糖果	13.0	特殊膳食用食品
06.0	糧食和糧食製品，包括大米、麵粉、雜糧、塊根植物、豆類和玉米提取的澱粉等（不包括07.0類焙烤製品）	14.0	飲料類
07.0	焙烤食品	15.0	酒類
08.0	肉及肉製品	16.0	其他類（第01.0-15.0類除外）

## GB2760 基本要求

不應對人體產生任何健康危害

不應掩蓋食品腐敗變質

不應掩蓋食品本身或加工過程中的品質缺陷或以摻雜、摻假、偽造為目的而使用食品添加劑

不應降低食品本身的營養價值

在達到預期目的的前提下盡可能降低在食品中的使用量

## GB2760

### 在下列情況下可使用食品添加劑

保持或提高食品本身的營養價值

作為某些特殊膳食用食品的必要配料或成分

提高食品的品質和穩定性，改進其感官特性

便於食品的生產、加工、包裝、運輸或者貯藏

## GB2760

### 食品添加劑帶入原則

在下列情況下食品添加劑可以通過食品配料（含食品添加劑）帶入食品中

- 根據本標準，食品配料中允許使用該食品添加劑；
- 食品配料中該添加劑的用量不應超過允許的最大使用量；
- 應在正常生產工藝條件下使用這些配料，並且食品中該添加劑的含量不應超過由配料而帶入的水準；
- 由配料帶入食品中該添加劑的含量應明顯低於直接將其添加到該食品中通常所需要的水準。



## GB2760 数量

GB2760-2011	
添加劑	332
香料	1853
加工組劑	109
膠姆糖基礎劑	38
	2332 (2314)

## 標籤管理

### GB7718

- 食品添加劑標籤  
名稱、規格、淨含量、生產日期；成分或者配料表；生產者的名稱、位址、聯繫方式；保質期；產品標準代號；貯存條件；生產許可證編號；法律、法規或者食品安全標準規定必須標明的其他事項。
- 食品標籤中的食品添加劑內容  
所使用的食品添加劑在國家標準中的通用名稱

# 標籤管理

- 食品標籤豁免食品添加劑的情形
  - ✓ 使用量小於25%配料中使用的
  - ✓ 並且符合帶入原則的（含量明顯低於發揮工藝作用的含量）
  - ✓ 按照真實、準確要求，
- 食品添加劑的通用名稱
  - ✓ 英文縮寫TBHQ
  - ✓ 通用商品名稱

## 三、食品安全標準重點工作

- 全面清理整合現行食品標準
- 加快制定、修訂食品安全基礎標準
- 完善食品生產經營衛生規範
- 合理設置食品產品安全標準
- 建立健全配套食品檢驗方法標準
- 完善食品安全國家標準管理制度
- 加強食品安全國家標準的宣傳貫徹實施
- 開展食品安全國家標準的相關研究
- 提高參與國際食品法典事務的能力

### 三、食品安全標準重點工作 標準清理

- 《食品安全法》
- 《國務院關於加強食品安全工作的決定》
- 《國家食品安全監管體系“十二五”規劃》
- 《食品安全國家標準“十二五”規劃》
- 《國務院辦公廳關於印發2013年食品安全重點工作安  
排的通知》
- 《食品標準清理工作方案》

### 標準類別分佈

標準分類	認 證 類	進 出 口	農 業	水 產	林 業	糧 食	輕 工	貿 易	化 工	包 裝	供 合	其 他	合 計
食品產品	323		197	39	25	104	177	4	0	0	5	289	<b>1163</b>
生產規範	181	196	5		5	27	9	24	0	0	0	111	<b>558</b>
食品添加劑					1	1	104	0	19	0	0	360	<b>485</b>
相關產品	2		1		2	4	59	20	5	13	1	146	<b>253</b>
營養特膳			1		1	2	5	0	0	0	0	9	<b>18</b>
理化方法		814	617	13	21	177	19	20	0	0	0	542	<b>2223</b>
微生物方法		139	12			5	0	0	0	0	0	57	<b>213</b>
毒理方法						0	0	0	0	0	0	21	<b>21</b>
合計	506	1149	833	52	55	320	373	68	24	13	6	1535	<b>4934</b>

清理標準數目一覽表

組名	標準數目	擬形成標準數目	上網版中形成標準數目
食品產品	1163	79	79
生產規範	558	43	44
食品添加劑	485	461	608
相關產品	253	22	22
營養特膳	18	9	9
理化方法	2223	250	250
微生物方法	213	31	31
毒理方法	21	25	25
合計	4934	920	1068



## 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页

首页

机构设置

政策法规

通告公告

工作动态

征求意见

其他

您当前的位置: 首页 >> 公文

字体大小: [大](#) [中](#) [小](#) [打印页面](#) [我要分享](#) [关闭](#)

### 国家卫生计生委办公厅关于征求《食品微生物学检验方法标准清理意见（征求意见稿）》意见的函

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2013-09-27

国卫办食品函〔2013〕253号

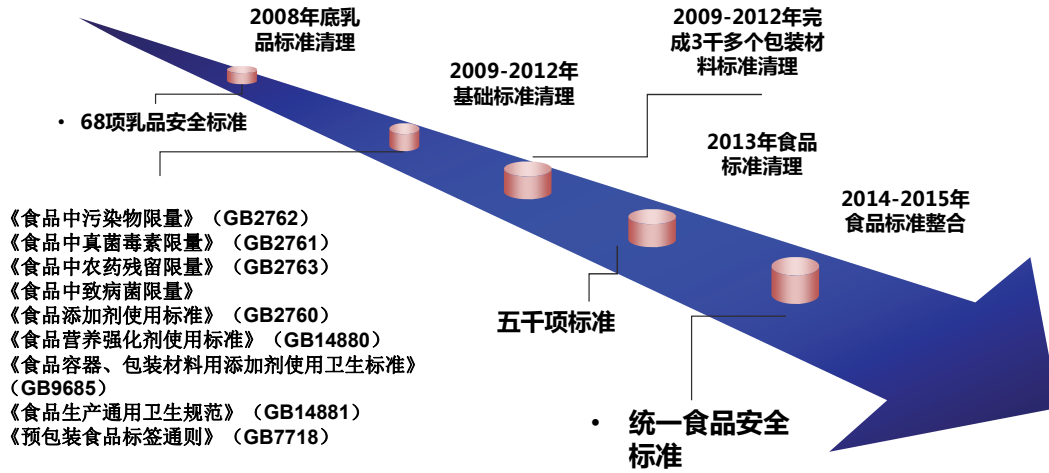
工业和信息化部、农业部、商务部、工商总局、质检总局、食品药品监管总局（国务院食品安全办）办公厅，粮食局、标准委、认监委办公室，各有关单位：

根据《食品安全法》及其实施条例规定和《食品安全国家标准“十二五”规划》要求，我委制定公布了《食品标准清理工作方案》，成立食品标准清理领导小组和专家组，对现行食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准中强制执行的标准进行清理。目前，专



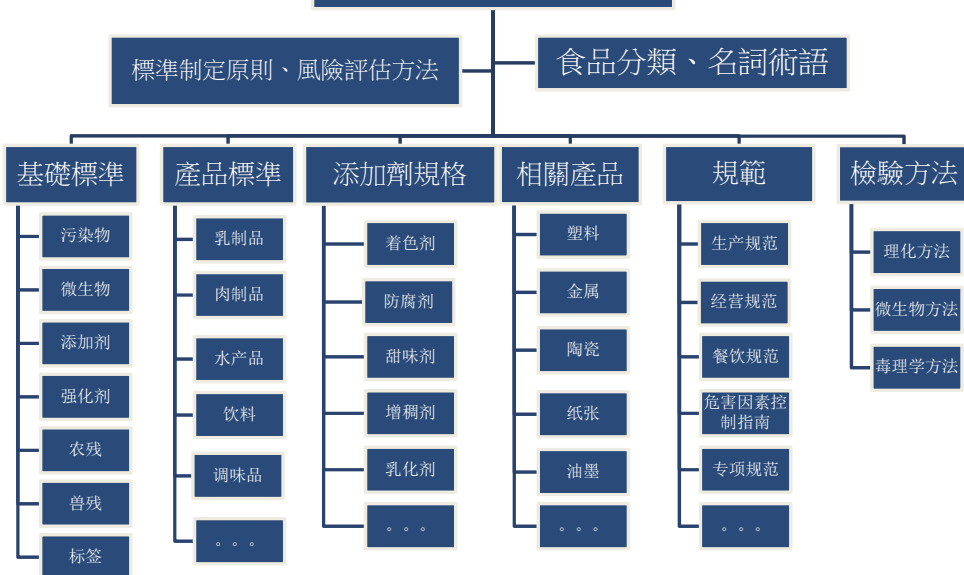
国家食品安全风险评估中心  
China National Center for Food Safety Risk Assessment

# 食品标准清理整合



CFSA 国家食品安全风险评估中心  
China National Center for Food Safety Risk Assessment

## 食品安全国家标准



## 四、關於CFSA

2011年10月13日，國家食品安全風險評估中心正式掛牌成立

食品風險評估中心實行理事會管理，理事會作為決策監督機構

- 衛生計生委(衛生部)為理事長單位，國務院食品安全委員會辦公室、農業部為副理事長單位，工商總局、質檢總局、食品藥品監管局等部門為理事單位
- 理事會決策監督管理模式國家公共衛生事業單位
- 人員200名

主要职责

- 食品安全風險監測、風險評估、風險交流、標準制定技術支持

# 謝謝！

王竹天

國家食品安全風險評估中心

北京市朝陽區廣渠路37號院2號樓

100022

[wangzhutian@cfssa.net.cn](mailto:wangzhutian@cfssa.net.cn)

+86-10-5216-5577