

食品法典委员会



联合国粮食及
农业组织



世界卫生组织

C

Viale delle Terme di Caracalla, 00153, 意大利罗马-电话: (+39) 06 57051-电子邮件: codex@fao.org-www.codexalimentarius.org

议题 4.8

CX/CAC 23/46/10

2023 年 9 月

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第四十六届会议

食品污染物法典委员会提交食典委通过或批准的工作

1. 请食典委通过提交供最终通过的标准和相关文本（步骤 8 或步骤 5/8）。食品污染物法典委员会提交的相关文本列于本文件**第 1 部分**。
2. 收到的食品污染物法典委员会关于标准和相关文本的意见载于 CX/CAC 23/46/10 Add.1。
3. 此外，请食典委批准食品污染物法典委员会提出的列于本文件**第 2 部分**的新工作提案，包括相关报告中提及的项目文件。本文件还汇编了项目文件以便参考，并确保提供所有六种语文版本。请食典委根据《2020-2025 年战略计划》、《工作重点确定标准》和《食品法典委员会附属机构设立标准》，审议该提案。
4. 请食典委根据本文件**第 3 部分**所列食品污染物法典委员会的建议批准中止相关工作。
5. 食典委执委会第八十四届会议对相关文本进行了严格审查。
6. 请食典委批准食典委执委会第八十四届会议所提建议，即将完成即食花生中总黄曲霉素的最高限量及相关采样计划以及厨用香草（新鲜/干制）和香料（干制）中铅的最高限量工作的期限延长至 2025 年。

第 1 部分—提交供最终通过的标准和相关文本

食典机构	标准和相关文本	参考资料	工作编号	步骤
食品污染物 法典委员会	预防和减少木薯和木薯产品中真菌霉素污染操作规范	REP23/CF, 第 36 段, 附录 III	N05-2021	8
	婴幼儿即食食品中铅的最高限量	REP23/CF, 第 28 (ii) 段, 附录 II	N05-2019	8
	绵红糖、原糖和非离心糖中铅的最高限量	REP23/CF, 第 28 (i) 段, 附录 II	N05-2019	5/8
	干辣椒和肉豆蔻中总黄曲霉毒素的最高限量以及干辣椒、红辣椒粉和肉豆蔻中赭曲霉素A的最高限量 ¹	REP23/CF, 第 69 (i) (iv) 段, 附录 V	N08-2019	5/8
	某些谷物和谷类产品（包括婴幼儿食品）中总黄曲霉毒素采样计划 ²	REP23/CF, 第 41 (ii) 段, 附录 IV	N20-2017	5/8

第 2 部分—开展新工作或修订标准的提案

食典机构	标准和相关文本	参考资料和项目文件
食品污染物 法典委员会	预防或减少雪卡毒素中毒操作规范/准则	<ul style="list-style-type: none"> • REP23/CF, 附录 VI • 本文件附件 I

第 3 部分—建议中止的工作

食典机构	标准和相关文本	参考资料
食品污染物 法典委员会	红辣椒粉、生姜、黑胡椒、白胡椒和姜黄中总黄曲霉毒素的最高限量；生姜、黑胡椒、白胡椒和姜黄中赭曲霉素A的最高限量	<ul style="list-style-type: none"> • REP23/CF, 第 69 (iii) 段

¹ 食典委执委会第八十四届会议指出，干辣椒和肉豆蔻中总黄曲霉毒素的最高限量以及干辣椒、红辣椒粉和肉豆蔻中赭曲霉素 A 的最高限量将根据可获得的数据情况在三年内进行审查（REP23/EXEC1，第 53 段）。

² 分析和采样方法法典委员会第四十二届会议批准的经修订的采样计划将由食典委第四十六届会议审议和通过。

附件 I

**关于制定预防或减少雪卡毒素中毒操作规范/准则
新工作提案的项目文件
(供批准)**

1. 项目目的与范围

拟议新工作目的在于，在联合国粮食及农业组织（粮农组织）与世界卫生组织（世卫组织）、国际原子能机构（原子能机构）和联合国教育、科学及文化组织政府间海洋学委员会（联合国教科文组织海委会）合作所开展工作的基础上，制定预防或减少雪卡毒素中毒的行为准则或准则。雪卡毒素中毒已成为全球性健康问题，并且由于气候变化等因素影响，发生率不断攀升。对于依赖当地渔业作为食物供应和收入来源的沿海社区，尤其面临雪卡毒素中毒事件发生率日益增高的风险。

此项工作的范围是，根据 2022 年成立的电子工作组编写的讨论文件，完成预防或减少雪卡毒素中毒的行为准则/准则。

2. 相关性和及时性

2016 年，在鱼和渔产品法典委员会第三十二届会议上，太平洋国家提出了雪卡毒素中毒问题，认为该问题正日益影响北纬 35 度至南纬 35 度之间的太平洋、印度洋和加勒比海的热带和亚热带地区。食品污染物法典委员会第十一届会议（CCCCF11，2017 年）提出了雪卡毒素中毒问题。食品污染物法典委员会同意请粮农组织/世卫组织提供科学建议，以便制定适当的风险管理备选方案，2020 年发布了粮农组织/世卫组织雪卡毒素中毒问题专家会议报告。食品污染物法典委员会第十五届会议（2022 年）同意设立一个电子工作组，由美国担任主席、欧洲联盟担任共同主席，负责就制定预防或减少雪卡毒素中毒的行为准则或准则编写一份讨论文件。电子工作组需要在联合国粮农组织与国际原子能机构（原子能机构）和联合国教育、科学及文化组织政府间海洋学委员会（联合国教科文组织海委会）合作开展工作的基础上进一步开展工作。

3. 需要考虑的主要方面

这项工作涉及预防或减少雪卡毒素中毒的措施，包括监督和监测计划、食品安全管理系统、数据共享以及面向各利益相关方（如主管当局、渔业部门经营者（捕捞者和生产者）、医疗保健专业人员和消费者）提出的消费者建议。

4. 对照《确定工作优先重点的标准》开展的评估

(a) **从健康角度保护消费者，反对欺诈行为。**为保护消费者健康，应避免因食用受污染的海产品（如鱼类）而感染雪卡毒素。《行为准则》/准则将为政府、渔业经营者（捕捞者和生产者）、医疗保健专业人员和消费者提供建议，有助于防止受污染海产品进入市场，以免消费者食用受污染产品。

(b) **国家立法的多样化及其对国际贸易构成或可能构成的明显障碍当前最佳做法和立法。**需制定《行为准则》/准则，确保向所有成员国介绍预防或减少接触雪卡毒素的建议做法。还将提供各种手段，以便出口商能够确保降低雪卡毒素中毒风险，并协助遵守所有最大限量和今后可能制定的最大限量。

(c) **工作范围和确定工作各部分之间的优先次序**

《行为准则》/准则将涉及环境措施、收获做法、安全生产原则、政府指导和监督以及消费者建议。

(d) **其他国际组织已在该领域开展的工作。**一些国际组织和公共卫生机构以及可为制定《行为准则》/准则提供咨询的机构，如粮农组织、世卫组织、联合国教科文组织海委会、国际原子能机构（原子能机构）、Euro Cigua 组织和北太平洋海洋科学组织，已开展雪卡毒素中毒相关工作。这些组织已提出建议，但尚未制定《行为准则》/准则。

5. 与食典战略目标的相关性

(a) **目标 1：及时应对当前、新发和重要问题制定预防或减少雪卡毒中毒的**《行为准则》/准则将满足当前对准则的需求，确保消费者健康。

(b) **目标 2：坚持科学和食典风险分析原则，制定各项标准**这项工作将利用粮农组织/世卫组织和其他公认的专家机构提供的科学数据和建议，将风险分析原则应用于制定《行为准则》/准则，支持减少消费者接触雪卡毒素。

(c) **目标 3：认可并运用食典标准，扩大影响力**拟议《行为准则》/准则能够确保有关预防或减少雪卡毒素中毒的建议做法的信息包括当前的最佳做法，并提供给所有成员国，特别是这一主题可用资源较少的国家。

(d) **目标 4：促进所有食典成员参与整个标准制定进程**通过食典步骤程序制定一项《行为准则》/准则，向所有食典成员提供有关预防或减少雪卡毒素中毒建议做法的信息。

(e) **目标 5：提升工作管理系统和做法，支持高效、有效地实现战略计划各项**目标《行为准则》/准则将为各国和生产商提供基本指导，以使受雪卡毒素污染的海产品远离市场，有助于确保制定和实施切实有效的工作管理体系和做法。

6. 提案与其他现行食典文件的关系

《鱼和渔产品操作规范》（CXC 52-2003）为鱼和渔产品的捕捞、加工、运输和销售提供了全面的技术指导。虽未就减少或避免使用雪卡毒素提供具体指导，但可作为有用参考，以便进一步制定《行为准则》/准则。

7. 明确专家科学建议需求和可用情况

粮农组织已在 2020 年发布的《粮农组织/世卫组织雪卡毒素问题专家会议报告》中提供了所需的专家科学建议。随着此项工作取得进展，可能还需要提供更多科学建议。

8. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入

目前未确定需要外部机构提供更多技术投入。

9. 完成新工作的时间表

这项工作将在 2023 年食品污染物法典委员会提出建议并得到食典委批准后启动。预计将在 2027 年或之前完成工作。