

2007年5月

食品法典委员会



联合国
粮食及农业组织



世界
卫生组织

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

议题 8

粮农组织/世界卫生组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第三十届会议

2007年7月2-7日，意大利（罗马），粮农组织总部

制定新标准和相关文本（包括提交的项目文件） 及停止工作的建议清单

表1中包含了制定新标准和相关文本的建议清单。请食典委考虑执委会进行的重点审查，**决定**是否开展各项新工作，并决定应由哪个下属机构或其他机构开展该项工作。请食典委根据其战略框架及确定工作重点和建立附属机构的标准来**审议**这些建议。

表2中包含了停止工作的建议清单。请食典委**决定**是否停止各项工作。

新工作的项目文件见附件。

表1: 新的工作建议

负责的委员会	标准及相关文本	参考文件	项目文件编号
CCFFP	鱼和鱼制品标准新品种纳入程序的修订	ALINORM 07/30/18, 第 123 段	1
CCFFP	裹面包屑或缩水（氮处理）速冻鱼棒、鱼段及鱼片-标准的修订	ALINORM 07/30/18, 第 129 段	2
CCFFP	鱼酱标准	ALINORM 07/30/18, 第 127 段	3
CCFFP	生鲜和冷冻鲍鱼标准（鲍属软体动物类）	ALINORM 07/30/18, 第 133 段	4
CCPFV	控制罐装果蔬最小干重的采样计划及方法的规定	ALINORM 07/30/27, 第 148 段和附录 X	5
CCNFSDU	营养和特殊膳食用食品委员会危险性分析原则的制定和应用	ALINORM 07/30/26, 第 143 段	6
CCASIA	辣椒酱标准	ALINORM 07/30/15, 第 150 段	7
CCASIA	食用西米粉标准	ALINORM 07/30/15, 第 156 段	8
TFFBT	源于存在低水平重组 DNA 植物原料的 DNA 重组植物食品的食品安全评估操作准则的附件	ALINORM 07/30/34, 第 77 段和附录 IV	9
CCFH	控制仔鸡肉中空肠弯曲菌和沙门氏菌的准则	ALINORM 07/30/13, 第 203 段	10
CCFO	对已命名植物油标准的修正：棕榈核甘油三油酸酯和硬脂酸甘油酯	ALINORM 07/30/17, 第 113 段	11
CCCF	预防和降低干制无花果中黄曲霉毒素污染的操作规范	ALINORM 07/30/41, 第 120-121 段和附录 XII	12
CCFA	食品添加剂法典通用标准食品分类系统的修订	ALINORM 07/30/12, 第 118 和附录 X	13
CCPR	农药的优先列表（新农药和需定期审议的农药）	ALINORM 07/30/24, 第 180-202 段和附录 VIII	*

* 根据法典标准和相关文本制定程序，第二部分审议评估第4段，未要求提供项目文件。

表2: 停止工作的建议

负责的委员会	标准和相关文本	参考文件
CCFA	停止对 GSFA 食品添加剂规定草案和拟议草案的工作	ALINORM 07/30/12, 第 107 段和附录 VIII

CCFL	有机食品的生产，加工，标签和销售准则拟议修正草案：附件 2—允许物质：表 1（天然硝酸钠）	ALINORM 07/30/22, 第 92 段
CCPR	停止对农药 MRL 草案和拟议草案的工作	ALINORM 07/30/24, 第 44-136 段和附录 IX

项目文件

鱼和鱼制品法典委员会

项目文件 1:鱼和鱼制品标准新品种纳入程序的修订 (CX/FFP 06/28/10,附录 2)

1. 目的和范围

考虑到 (1) 食品法典委员会一般原则要求其下属机构 “ (...) 必要时, 修订其法典标准和相关文本, 以确保其协调一致并反映当前科学知识和其他相关信息。”¹(2) 存在新的分析方法³ 食典委制定程序引用的最新修正²。应对加工鱼制品现行食典标准中现行鱼³类新品种的纳入程序进行修订 (程序见下文)。

通过提供一个基于“技术现况”鱼物种确定方法及加工制品感官评价方法的合理的决策框架, 该修订将改进现程序。

该工作还将描述用于支持该项要求及食典委修正相关标准所遵循的决策过程的文件资料。。

2. 关联性和及时性

食典委第 21 届会议已要求, 通常对相关标准中新品种的纳入应使用加速程序。近来, 在某些情况, 由于未达成一致, 未能应用该方式。

为了解决这一问题, 委员会已着手对现行标准中新品种的纳入程序进行审议。

已经注意到, 当前名单仅根据制备的方式, 可能包括没有相关分类的种类, 因此, 由于物种的通用名称同分类标准不一致, 使消费者对产品的性质产生了相当大的混淆。

第 27 届会议上, 食典委建议鱼和鱼制品委员会继续开展对新品种⁴纳入程序的修订工作。

3. 所涉及的主要方面

修订将包括: 鱼种的鉴别方法; 感官评价方法; 可获得的资料及权威科学机构的验证; 证明文件的内容; 食典程序事项。

4. 参照确定工作优先的标准进行的评估⁵

同该项工作特别相关的是: “**通用标准**” (也就是 “...确保公平的食品贸易和考虑发展中国家的实际需要”) 和 “**应用于商品的标准**”: 标准(a), (b), (c), (e)。

5. 与食典战略目标的关联性

更新的程序完全与食典委的战略前景声明的描述一致, 制定 “基于科学原则并以履行保护消费者健康及食品贸易的公平进行为目的的, 用于食品国内管理和国际贸易的国际一致性标准和相关文本。”。这将主要有助于**目标 1** (“促进健全的规章制度”), **目标 2** (“促进科学原则最广泛和最一致的应用”), **目标 6** (“促进食典标准的最大应用”)。

6. 关于该建议与其他现行食典文件之间关系的信息

¹见程序手册-13 版-第 34 页: 食品法典一般原则 (第 8 段)

² 见 ALINORM 04/27/21 – 附录 2

³在下文中, 使用的“鱼”的表述包括“鱼, 甲壳类和软体类”, 同时包括生鲜, 冷冻 (含速冻), 或加工制品, 均属委员会职责范围内 (根据 CCFP 职责范围-程序手册, 第 13 版-第 123 页)

⁴ 见 ALINORM 03/41 – 第 39 段.

⁵ 见 ALINORM 05/28/33 – 附录 IV.

该程序用于所有与现行加工鱼制品相关的食典标准, 包括鱼种有限名单。将有助于现行标准的修订和新标准的制定。

考虑鱼类和贝类实验室感官评价的法典准则- CAC - GL 31-1999。

7. 明确对专家科学建议的要求和其可获得性

无

8. 明确是否需要来自外部机构对此标准的技术支持

无

9. 完成此新工作的建议期限

3年: 用1.5年的时间推进到第5步; 1.5年的时间推进到第8步。

项目文件2: 裹面包屑或缩水(氮处理)速冻鱼棒、鱼段及鱼片标准的修正(由泰国准备)

1. 标准的目的和范围

附录VII中速冻鱼棒(裹面包屑或缩水的鱼条, 鱼段和鱼片)标准中标签部分修正案子(ALINORM 04/27/18)的表2包括临时氮处理的鱼种。在泰国, 这些增加的鱼种在市场流通, 并通常用于上述提及的鱼制品加工。

2. 相关性和及时性

第26届CCFFP会议考虑了新鲜鱼和鱼制品中的氮处理信息, 并得出结论: 为了消费者的利益, 应在标签上声明鱼的成分。这些鱼种的氮因素常用于计算产品中的鱼成分分析。

在食典委第27届大会上讨论标准的标签部分修正草案时, 泰国代表团表达了他们的观点, 认为如果能获得额外的资料, 应修订表2中鱼种的名单, 以合并国际贸易中重要的其他鱼种。食典委已经采纳了该修正草案, 并同意当补充了其他鱼种的数据后, 可对表2进行必要的修正(暂定氮因素)。

在对标准表2的修正中, 仅规定了温水中银鱼的氮因子, 如鳕鱼, 绿青鳕, 欧洲鳕鱼类。泰国是向全球市场出口鱼和鱼制品最大的国家之一。大量的热带鱼类作为这些鱼制品的原料。

泰国正在测定各种海水和淡水鱼类的暂定氮因子, 例如黄条纹的竹鱼(*Selaroides leptolepis*), *Silver sillago* (*Sillago sihama*)等。除了鱼种, 还要考虑季节, 收获场所和GMP等因素。

3. 所涉及的主要方面

将更多鱼种的氮因子纳入速冻鱼棒标准标签部分修正案的表2中。在泰国, 增加的氮因子属于市场流通的鱼种, 通常用于这些鱼制品的生产。

4. 参照确定工作优先的标准进行的评估

鱼制品中鱼含量的测定(计算氮元素)是对氮含量的指示, 可为消费者提供信息。这不仅有益于消费者, 也可确保国际食品贸易的公平进行。

5. 与食典战略目标的关联性

建议修正案符合食典战略目标1和6中概述的标准。

目标1: 通过不断制定有关标签的国际标准和准则, 为成员国提供必要的指导, 以促进合理的管理框架。

目标6: 最大限度的促进法典标准对国家管理和国际贸易的应用。

6. 该建议与其他现行食典文件之间关系的信息

该建议是针对有关裹面包屑或缩水(氮处理)速冻鱼棒(鱼条), 鱼段和鱼片标准(CODEX STAN 166-1989, REV 1 - 1995)和速冻鱼棒标准(裹面包屑或缩水氮处理)鱼条、鱼段和鱼片)标签部分修正案(ALINORM 04/27/18)。

7. 明确对专家科学建议的要求和其可获得性

无

8. 明确是否需要来自外部机构对此标准的技术支持，以便事先计划

无

9. 完成此新工作的建议期限，包括起始日期，第5步采纳的拟议日期，以及食典委采纳的拟议日期

开始日期:	2007
第5/8步采纳的拟议日期:	2008
食典委采纳的拟议日期:	2009

项目文件3: 鱼酱标准（由越南和泰国起草）**1. 标准的范围和范围**

制定鱼酱国际标准，用于向食品安全和质量提供必要的指导，以达到保护消费者健康，确保食品公平贸易的目的。

2. 关联性和及时性

鱼酱是亚洲地区许多国家的传统食品（特别在东南亚）。既可用作调味品，也可作为烹饪菜肴的一种调料。高质量的鱼酱的特色在于含有高蛋白以及必需氨基酸，包括缬氨酸，亮氨酸，异亮氨酸，苏氨酸，蛋氨酸，赖氨酸，苯基丙氨酸和组氨酸。在不同的国家有不同的名称，例如：在越南称为“Nuoc mam”，在泰国称为“Nampla”，在印尼称为“Ketjab-ikan”，在中国称为“鱼露”，在菲律宾称为“Patis”。2005年，泰国和越南的鱼酱产量估计分别为3亿升和1亿升。该产品在世界范围广泛食用。然而，在亚洲地区国家，存在不同的国家标准，且已对国际贸易造成了影响。因此，由于该产品的商业重要性，有必要制定鱼酱的国际标准。

拟议的工作同CCFFP的职责范围相关，例如：制定鱼，冷冻（包括速冻）或其他加工鱼，甲壳类和软体类的国际性标准。

3. 所涉及的主要方面

该标准包括鱼酱的安全性和质量。

4. 参照确定工作优先的标准进行的评估

该项拟议新工作可有助于协调各国鱼酱标准，最大程度减少国际贸易的障碍。

该项拟议新工作涉及程序手册第15版中陈述的*新工作制定标准*(a), (b), (c) 和 (e)。

- (a) 每个国家的生产和消费量以及国家间的贸易额和贸易方式；
- (b) 各国法律的多样性及其对国际贸易显然产生或可能造成的障碍。
- (c) 国际或区域的市场潜力（最近二十年国际和区域市场潜在的增长）。
- (d) 从健康和欺诈行为角度出发保护消费者。

5. 与食典战略目标的关联性:

提出的标准涉及食典委战略前景声明，制定“基于科学原则并以履行保护消费者健康及食品贸易的公平进行为目的，用于食品国内管理和国际贸易的国际一致性标准和相关文本。”实现目标1“促进健全的规章制度”和目标6“促进食典标准的最大应用”

6. 关于该建议与其他现行食典文件之间关系的信息

该标准将用于所有现行食典标准。

该建议将考虑推荐的国际操作规范-食品卫生通用原则(CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997), 及以下推荐的食品卫生和处理国际操作规范(CAC/RCP 52 – 1004); 预包装食品标签通用食典标准(Codex Stan 1-1985, Rev. 3- 1999), 预包装食品食典采样计划(AQL-6.5 CAC/RM 42-1977); 及食品添加剂食典标准。

今后, 应有必要在鱼和鱼制品操作规范中制定鱼酱部分。

7. 确定对专家科学建议实用性的要求:

无

8. 确定是否需要外部机构对此标准的技术支持

无

9. 完成新工作的建议期限, (包括开始时间、第5步采纳的拟议时间, 及食典委采纳的拟议时间; 制订一项标准的时限通常不应超过5年)

新工作应在食典委 2007 年会议后着手进行。由工作组起草的用于新工作批准的鱼酱拟议标准草案可能于 2007 年 10 月前在第 3 步征求意见。预计该标准将在开始日期的四年内完成。

项目文件4: 生鲜和冷冻鲍鱼标准 (南非起草, 澳大利亚、墨西哥、智利和美国协助)

目标和范围

制定生鲜和冷冻鲍鱼标准的目的是:

- 提供有关安全生产合格产品的必要指导。
- 规定允许这些商品进行公平贸易的标准。

参考资料

智利和南非研究结果显示: 鲍属类软体动物 (此处指鲍鱼) 的每年需求量为 2 万至 3 万吨。而每年的年产量仅为 1.8 万吨 (到岸贸易值约为 5 亿美元), 表明鲍鱼的产量和贸易量之间仍有很大的增长空间。产业分布如下:

野生渔业: 主要在澳大利亚、南非、日本、新西兰、阿拉斯加州 (美国) 和墨西哥。年产量大约为 8 千吨。

养殖生产: 中国、澳大利亚、美国/夏威夷、新西兰、南非、韩国、台湾、日本、墨西哥、智利、冰岛, 年产量约为 1.2 万吨 (包括特级多色鲍鱼 6500 吨)

鲍鱼的主要市场在中国 (包括香港), 消费总年产量的 55%, 日本 (20%)、台湾 (11%)、新加坡 (10%)、其他 (4%) 构成了剩余的消费比例。

产品分为以下四个主要类别:

罐装/袋装	37%
冷冻	16%
生鲜	25%
盐腌	22%

根据产品分类, 建议应在罐装和盐腌产品之前, 先行制定生/鲜和冷冻鲍鱼的标准。

根据制定新鲜、冷冻或其他加工鱼制品、甲壳类和软体动物类标准, 该项拟议工作属于 CCFPP 的职责范围。

标准所涉及的方面

该标准覆盖鲍鱼的生产, 食品安全和质量参数。

与其他食典文件的关系

在 ALINORM 6/29/41 的第 52-54 段涉及双壳类软体动物的镉含量。在 CCFAC 会议上关于镉限量的讨论考虑了由智利和南非提供的关于鲍鱼中镉含量的数据。

海洋腹足动物没有属于他们的食品分类编码，这一点将必须由 CCFAC 要求。

确定工作优先的标准

鲍鱼作为年产 1.8 万吨，价值 5 亿美元的商品。在许多国家和组织的现行法律规定将鲍鱼（以及其他海生腹足动物）归属在双壳类软体动物的法规下，从而应用了并不适用于腹足动物的标准。

拟议时限

随着新工作的批准，生/鲜和冷冻鲍鱼标准的制定应在 CCFPP 第 29 次会议后开展。拟议标准应在 2007 年 10 月前由工作组制定。

考虑到鲍鱼以三种形式销售，将有必要及时为这类商品制定三个独立的标准。

加工水果蔬菜法典委员会

项目文件5：控制罐装果蔬最低损耗量的采样计划和方法 (ALINORM 07/30/27, 附录 X)

1. 标准的目标和范围

加工果蔬食典标准中有关最低损耗量的规定目前正在修订。该项目的目标是遵循统计学方法制定采样计划，以符合控制最低损耗量的要求。

2. 关联性和及时性

制订降低在包装材料中的罐装水果和蔬菜的最低损耗量的标准以确保公平贸易和保护消费者健康。尽管果蔬罐头的国际贸易量非常可观，且遍布所有的国家，但这些标准中未包括可作为官方控制及解决贸易争端参考点的采样计划。

“在单个容器中没有过度不足的情况下”，目前标准提供的控制最低损耗量的唯一方法是以所检验容器的平均损耗量，。因为依靠平均值不能排除显著差异，这些规定对各个容器的损耗量不能提供充分的证据。因此，应确定控制的对照方法，以确保容器符合标准中制定的最低损耗量的规定。

3. 所涉及的主要方面：

标准的目的是：

- 基于有关货物数量的样本量规定及拒绝和接受货物的标准，制定控制罐装果蔬最低损耗量的采样计划。
- 考虑到预包装容量低于将被认为是不合格产品最低的最低要求，确定预包装损耗量的允许误差值。

4. 参照确定工作优先的标准进行评估

该建议符合确定工作优先的标准：

- 保护消费者利益，特别是防止欺诈行为；
- 公平贸易的进行，特别是在经营者间；
- 各国法律的多样性及其对国际贸易的显然结果或潜在的障碍；
- 各国的生产量和消费量及国家间的贸易额和贸易方式；及
- 商品标准化的依从性。

5. 与食典战略目标的关联性：

该建议与食典委对定期审议和标准协调性的战略相一致，考虑到该项规定远期的横向特性，将提供涉及广泛产品的一致性方法。

6. 关于该建议与其他现有食典文件之间关系的信息

该建议符合分析和采样方法食典委员会的建议：在评估产品与食典标准的一致性时，应使用客观、有效的程序。

7. 明确对专家科学建议的要求和其可获得性

无

8. 明确是否需要来自外部机构对此标准的技术支持，以便事先计划：

无

9. 完成此新工作的建议期限，包括开始日期、第5步采纳的拟议日期，及食典委采纳的拟议日期

由 CCPFV 审议建议草案：2008 年秋

食典委在第 5 步采纳拟议标准草案：2009 年 7 月

食典委在第 8 步采纳标准草案：2011 年 7 月

营养和特殊膳食用食品法典委员会

项目文件 6：营养和特殊膳食用食品委员会危险性分析原则的制定和应用(CX/NFSDU 06/28/9, 附件 2)

1. 所建议工作的目标和范围

该项工作的目的是为了在可能遵循更细节性和操作性强的准则的情况下，率先制定营养危险性分析原则，以在 CCNFSDU 的职责范围内，在制定和审议有关食典营养问题⁶的文件方面指导委员会。该原则应与食典工作框架内应用的危险性分析原则相一致。

2. 关联性和及时性

拟议的工作响应了食典委对相关委员会制定适于其工作的危险性分析原则的要求。这些原则将由 CCGP 在 2011 年采纳，之后在 2013 年由食典委采纳，并随着食典战略计划草案（2008-2013）的制定在食典程序手册中出版。

3. 所涉及的主要方面

其原则和可行准则将涉及营养危险性评估，危险性管理和危险性信息执行的执行和程序。他们将在其职责范围内制定 CCNFSDU 应用的营养危险性分析的范围，并考虑适当的危险性分析术语及定量和定性方法的适用性，以评估营养素不足、营养过剩和相关成分的危险性，及其他相关因素。

该原则和可行准则还将确定：

科学的危险性评估专家意见的适当来源，选择可应用的标准；及 CCNFSDU 在职责范围内对该建议的作用。

4. 参照确定工作优先的标准进行评估

在食典范围内应用统一的营养危险性分析方法，将有助于制定以保护消费者健康并确保食品贸易公平进行为目的的适当标准和相关文本。

5. 与法典战略目标的关联性

该工作有助于达到目标 2-促进食典战略框架（2003-2007）危险性分析原则的最广泛和一致的应用。

⁶ 例如：对婴幼儿食品成分营养充足的考虑

6. 关于该建议与其他现行食典文件之间关系的信息

该原则和准则将与食典工作框架内危险性分析工作原则相一致。将在由来源于生物技术食品食典政府间特别工作组制定的准则文件中讨论营养评估。

7. 明确对专家科学建议的要求和其可获得性

注意到 FAO/WHO 专家和技术咨询组作为食典委（包括 CCNFSDU）危险性评估建议的主要来源，FAO 和 WHO 向营养危险性评估和信息方面贡献力量是重要的。预计 FAO/WHO 营养危险性评估联合技术工作组近期发表的报告将在很大程度上推进这一进程。

8. 明确是否需要来自外部机构对此标准的技术支持，以便事先计划

不可预期。

9. 完成时间

经 2007 年食典委正式批准后，将起草营养危险性分析准则的第一份草案交由 2007 年 CCNFSDU 第 29 次会议考虑，并建议在 2008 年第 30 次会议推进到第 5 步，然后于 2009 年第 31 届会议进展到第 8 步。这些阶段在食典委制定的时间框架内，由 CCGP 审议并由食典委采纳。

将在今后考虑关于需要制定附属准则的决定，但不迟于 2008 年计划的 CCNFSDU 第 30 届会议。

FAO/WHO 亚洲协调委员会

项目文件 7: CHILI SAUCE 标准（由泰国准备）

1. 标准的目标和范围

目标是建立 Chili Sauce 的国际标准。该标准将涵盖直接食用的 Chili Sauce，其主要成份包括辣椒、水、醋或其他酸，盐等。不包括发酵和发酵产品。

2. 关联性和及时性

有必要建立一个有关食品安全、基本质量、卫生和标签的指导文件，对 Chili Sauce 进行国际一致的要求。该食典商品标准的制定将有利于保护消费者健康，促进食品贸易的公平进行。

3. 所涉及的主要方面

该标准涵盖基本质量和安全方面。

4. 参照确定工作优先的标准进行评估

4.1 国家间的贸易量

2005 年 Chili Sauce 的出口量达到 2 百万吨。约计成本达 10 亿美元。Chili Sauce 产量也显著增加。主要出口商是美国、荷兰、德国、意大利、中国、日本和泰国。

4.2 国际市场潜力

2005 年，Chili Sauce 全球出口达 37 亿美元。价格和数量在逐年持续增长。2001 年-2005 年，价格的年增长率是 14%；同期数量的年增长率达到 6%。

4.3 消费者保护

急需保护消费者健康，避免欺诈行为。Chili Sauce 的质量必须达到消费者需求；且产品须符合最低安全要求。

4.4 其他国际组织已在该领域经开展的工作

没有其它国际组织重复开展此项工作。

5 与食典战略目标的关联性

该建议与 2008-2013 食典战略计划草案的以下战略目标相一致：

5.1 促进健全的规章制度

5.2 促进科学原则和危险性分析的更广泛和一致的应用

推动科学原理和危险性分析的广泛性和一致性

6 关于该建议与其他现行食典文件之间关系的信息

该建议将考虑推荐的国际操作规范-食品卫生一般原则(CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997),和推荐的相关国际卫生操作规范; 预包装食品标签食典通用原则(Codex Stan 1- 1985, Rev. 3- 1999); 食典采样通用准则(CAC/GL 50-2004); 及食品添加剂食典通用标准。

7. 明确对专家科学建议的要求和其可获得性

不需要

8. 明确是否需要来自外部机构对此标准的技术支持, 以便事先计划

不需要

9. 完成此新工作的建议期限, 包括开始日期、第5步采纳的拟议日期, 及食典委采纳的拟议日期

预计将在5年的期限内完成该项工作。如果该拟议新工作由亚洲协调食典委员会第15次会议建议(2006年11月), 经2007年7月食典委第30届会议采纳为新工作, 那么将在CCASIA下届会议(2008)上递交标准拟议草案进行第4步审议, 在CCPFV进行第7步审议。预期标准拟议草案将在2009年食典委会议上通过第5步, 2011年通过第8步。

项目文件8: 西米粉标准(由印度尼西亚准备)

1. 标准的目标和范围

该文件的目标是制定可食用西米粉棕榈制品的国际性标准。该标准适用于来自棕榈树树髓的可直接食用的精制西米粉。

2. 关联性和及时性

近年来, 随着可食用西米粉的广泛食用, 其数量和价格已逐年增加。例如印度尼西亚、印度、菲律宾和新几内亚等国家是食用西米粉产品的主要消费国。为了保护消费者健康, 确保食品贸易的公平进行, 有必要建立一个指导文件, 按照对食用西米粉的国际化要求, 提供有关食品安全、基本质量要素、卫生和标签方面的通用信息。

3. 所涉及的主要方面

该标准将涵盖基本质量和安全方面。

4. 参照确定工作优先的标准进行评估

4.1. 国家间的贸易量

印度尼西亚食用西米粉的年产量达到 20 万吨。印度尼西亚已出口食用西米粉到新几内亚和欧洲。2001 年, 印尼的出口量达到 240 吨, 总计 72,000 美元。

4.2. 国际市场潜力

许多其他热带国家, 即印度、菲律宾和新几内亚出口食用西米粉。市场竞争随着竞争者的增加而日趋激烈。产品的价格和数量也在逐年稳步增长。

4.3. 消费者保护

为避免欺诈行为, 保护消费者健康, 制定食用西米粉的国际标准刻不容缓。西米粉的质量必须满足消费者要求, 并满足最低安全要求。

4.4. 该领域内其他国际组织已经承担的工作

没有其它的国际组织重复开展此项工作。

5. 与食典战略目标的关联性

该建议与 2008-2013 食典战略计划草案的以下战略目标相一致。

5.3. 促进健全的规章制度；及

5.4. 促进科学原则和危险性分析的更广泛和更一致的应用

6. 关于建议与其他现行食典文件之间关系的信息

该建议将考虑推荐的国际操作规范-食品卫生一般原则(CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997),和推荐的相关国际卫生操作规范；预包装食品标签食典通用原则(Codex Stan 1- 1985, Rev. 3- 1999)；食典采样通用准则(CAC/GL 50-2004)；及食品添加剂食典通用标准。

7. 明确对专家科学建议的要求和其可获得性

未确定。

8. 明确是否需要来自外部机构对此标准的技术支持

未确定。

9. 完成此新工作的建议期限，包括开始日期、第 5 步采纳的拟议日期，及食典委采纳的拟议日期

预计将在5年的期限内完成该项工作。如果该拟议新工作由亚洲协调食典委员会第15次会议建议（2006年11月），经2007年7月食典委第30届会议采纳为新工作，那么将在CCASIA下届会议（2008）上递交完整的标准拟议草案进行第4步审议，在CCPFV进行第7步审议。预计标准拟议草案将在2009年食典委会议上通过第5步，2010年通过第8步。

生物技术食品食典政府间特设工作组

项目文件9：低量转基因植物原料的DNA重组植物食品的食品安全评估操作准则的附件

1. 建议工作的目的和范围

该项目的目的是针对存在低量的情况开展安全评估的特设工作组制定推荐意见，前提是重组 DNA 植物已被证明是安全的，并且根据食典植物准则经过由一个或多个国家的评估权威认定可作为食品流通，但进口国家没有确定其食品安全，需要数据和信息共享系统来推进该过程⁷。

考虑到这一点，该项目的目标是：

- 确定并将植物准则中需要对存在低水平基因情况安全评估的相关部分合并到草案附件中；及
- 确立信息共享机制以推进附件的使用，并决定在进口国需要数据进行食品安全评估时其应用是否适宜。

该项目不应：

- 说明危险性管理措施；由国家权威机构决定何时将足够低水平存在的 DNA 重组植物原料纳入该附件是适当的。
- 排出国家权威机构进行全面的危险性评估；国家可以决定何时及如何在管理体系范围内使用该附件。
- 妨碍工业、出口商及适当时国家权威机构继续满足国家相关进口需求的职责，包括未经批准的 DNA 重组原料。

2. 关联性和及时性

越来越多的DNA重组植物被认可并形成商业化。然而，不同国家的认可级别不同。这些不对称认可的结果是，一些在一个或多个国家通过食品安全评估的低含量DNA重组植物，有时出现在一些未确定相关DNA重组植物食品安全的国家食品中。该附件用于帮助那些在这种情况下想要确定DNA重组植物食品安全性，或为这种可能情况提前准备的国家。

⁷ 该指导不用于作为国家食品安全评估结果进口国未权威认定的重组 DNA 植物。

3. 所涉及的主要方面

- 确定并将植物准则中需要对存在低水平情况安全评估的相关部分合并到草案附件中；及
- 确立信息共享机制以推进附件的使用，并决定在进口国需要数据进行食品安全评估时其应用是否适宜。

4. 参照确定工作优先的标准进行评估

- 从健康和食品安全角度出发保护消费者，确保食品贸易的公平进行，并考虑发展中国家的切实需求：

该项目为各国评估低水平未经许可的DNA重组植物的食品安全提供额外指导，以此评估根本的食品安全并适当保护消费者。该项目特别能协助那些对食品安全危险性评估经验有限的国家。

各国法律的多样性及其对国际贸易显然或可能造成的障碍：

该项目可提供国际认可的科学指导，及各国可使用的制定各自标准和指导的信息和数据交换机制。这种国际认可的指导有利于确保该类食品食品安全评估方法的一致性。

工作范围和确定不同工作部分之间的优先：

该工作范围涉及特别工作组先前承担的具有高度优先的工作。

该领域内已经被其他国际组织承担的工作

该项目不能由其他国际组织承担，并且是生物技术食品食典政府间特别工作组首次开展工作的扩展。

5. 与食典战略目标的关联性

该建议与 2008-2013 食典战略计划草案的以下战略目标相一致：

- 促进健全的规章制度
- 促进科学原则和危险性分析的最广泛和最一致的应用

6. 关于该建议与其他现行食典文件之间关系的信息

此项工作成果将作为一个附件，该附件补充并扩展了食典委对DNA重组植物进行食品安全评估的准则(CAC/GL 45-2003)。

7. 明确对专家科学建议的要求和其可获得性

未确定。

8. 明确是否需要来自外部机构对此标准的技术支持，以便事先计划

未确定。

9. 完成此新工作的建议期限，包括开始日期、第5步采纳的拟议日期，及食典委采纳的拟议日期；制订一项标准的时间框架通常不应超过5年。

预计该项工作能在，且应在特设工作组维持的时间框架内完成。如果该建议被食典委第 30 届会议批准为新工作（2007 年 7 月），则附件拟议草案将在第 3 步意见征求，并由特设工作组在下次会议（2007）第 4 步审议。

食品卫生法典委员会

项目文件10：控制仔鸡肉中空肠弯曲菌和沙门氏菌的准则（由新西兰和瑞典起草）

标准的目的和范围⁸：

⁸ 由食典委制定的任何标准、准则、建议或其他文本被 WTO SPS 作为“标准”。

提供控制仔鸡（鷄鸡）肉中空肠弯曲菌和沙门氏菌的完整的准则，其整合的控制措施基于：良好的卫生操作（GHP），降低危害的专业知识（基于危害控制），HACCP 和危险性评估（基于危险性控制）。

该项新工作补充了由食品卫生法典委员会（CCFH）制定的食品卫生一般原则和肉制品卫生法典委员会（CCMH）制定的生鲜肉卫生操作规范。

该项提议工作将制定应用于“从生产到消费”的准则。

认识到不同国家可能需要不同的危险性管理选择，该准则将在国家水平提供适合的控制措施。

关联性和及时性

一些国家正着重于降低由于动物性肠道疾病引起的食源性疾病。该项经验需被带入广泛的且完整的对特定病原菌的食典标准中，以向所有以最大程度的实践保护消费者的国家提供指导。

空肠弯曲菌和沙门氏菌是世界上经常报道引起食源性疾病的致病菌。，如食典文件和一些科学出版物中所述，仔鸡肉是经证实的最重要的食物载体。

在可能的情况下，食典委致力于按照危险性评估制定标准，例如，程序手册中规定“食典委对健康和安方面所做决定和建议都应基于危险性评估，并合乎具体的情况”⁹。十个以上法典委员会目前正在制定，或已经制定原则和准则，用于协助制定使用危险性分析的标准，CCFH 基本文本规定“在决定一个要求与否必需和适宜时，应进行危险性评估”。在这种情况下，结合以危险性评估为基础的食品安内容将增强其使用性和适应性。

由于不同国家的情况和/或控制能力，在国家层面上存在不同的危害控制水平。因此，制定一个在达到保护消费者的等同水平的基础上，促进贸易的食典标准，对仔鸡肉是非常重要的。

该文件旨在向政府、工业、消费者和其他相关各方提供关于通过食物链控制空肠弯曲菌和沙门氏菌的建议，特别强调以方便用户的方式，使用最新的微生物危险性评估，以促进和改善国家危险性管理的决定。

注释：应从“全球”一般危险性评估模型中产生“基准”危险性估计。工作组将讨论在食典标准中产生这种估计及其关联的价值。

危险性管理问题

回答的危险性管理问题将遵循一致的目的和范围。建议关键指导将是：

- 使用来自不同成员国的最新信息，并参考可能达到的危害控制水平，描述可能纳入从生产到消费的食品安程序的控制空肠弯曲菌和沙门氏菌的具体 GHP 和 HACCP；
- 使用一般的危险性评估模型，量化使用一种及联合使用不同的食品安控制对空肠弯曲菌和沙门氏菌相关危险性的影响，其结果将用于指导，包括在假设区域危害途径显著不同于一般模型的情况时，对可能的食品安措施的相关危险性估计。
- 提供关于实施“基于危险性”内容方面的危险性管理的描述，例如：在食物链的具体阶段制定“执行目标”，建立微生物监测数据库等。

所涉及的主要方面

该准则将包括：

- 危险性框架；
- 借鉴不同国家的经验，*r* 对空肠弯曲菌和沙门氏菌 GHP 的具体规定；
- 基于危害的控制准则；
- 对空肠弯曲菌和沙门氏菌 HACCP 的具体规定；

⁹ 法典程序手册第 15 版，第 161 页

- 基于危险性的控制准则。

说明性的危险性管理选择的制定将来自全球代表性的、从生产到消费的危险性评估模型，该模型评价了不同食品安全控制措施在保护消费者方面的相对影响。可预期该模型将成为以网络为基础的、允许各国根据本国的不同情况，以方便用户的方式，模拟不同的危险性管理选择。

拟议标准的格式

准则的格式如下：

1. 简介和背景
2. 危险性框架（附件）
3. 在可执行控制措施的情况下，确定从“生产到消费”各步骤的产品途径的介绍
4. 描述每一步各类型措施的 GHP 模型
5. 描述每一步各类型措施的基于危害控制的模型
6. 通过基于危害的控制模型，描述 CCPs 的 HACCP
7. 基于危险性的控制模型

该标准将包括由所有可用资源构建的一般危险性评估模型的概述。

该准则将包括对“执行目标”的叙述（例如，PO/FSO 概念的应用），并作为危险性管理程序的一部分，在食物链的不同阶段监测病原菌水平。

参照确定工作优先的标准进行评估

关于确定工作优先的标准（程序手册，第 21 页），建议的新工作主要涉及以下方面：

- 消费者保护；
- 每个国家商品生产和消费量，及国家之间的贸易额和贸易方式；
- 国家法律的多样性及对国际贸易显然的或可能造成的障碍；
- 通过现行或拟议的通用标准可涵盖主要的消费者保护和贸易问题；
- 其他国际组织已经在该领域内开展工作。

与食典战略目标的关联性

总体目标为增强对消费者的保护，该建议符合：

目标 2-促进科学原则和危险性分析的更广泛和更一致的应用。

关于该建议与其他现行食典文件之间关系的信息

提议工作详述了以下规定中的更广泛的规定：

推荐的国际操作规范-食品卫生通用原则 CAC/RCP 1 – 1969, Rev 4, 2003

肉制品卫生操作规范 CAC/RCP 58 – 2005

政府提出的食品安全危险性分析工作原则拟议草案，通用原则法典委员会第 24 届会议报告 ALINORM 07/30/33, 附录 VIII.进行微生物危险性评估的原则和准则-程序手册

明确对专家科学建议的要求和其可获得性

基于减少危害的专业知识的食品安全控制和危险性评估的食品安全控制的影响，需要广泛征求科学数据。将在国际范围内征集资料，由牵头国家整合资料，并由起草拟议标准的工作组进行评价。一般危险性评估模型的制定需得广泛的技术投入及工作组的会议间工作。

明确是否需要来自外部机构对此标准的技术支持

建议标准的以危险性为基础的内容将可能要求来自危险性评估联合会议（JEMRA）的投入。JEMRA 秘书处已对该建议的规定进行了初步讨论。

完成此新工作的建议期限

预计将在五年的时限内完成该工作。

经牵头政府的大力投入，完成的工作计划如下：

2006年12月	CCFH 第 38 次会议	同意目标和范围 初步同意危险性管理的指导
会议间 06/07	新西兰和瑞典 工作组	完成全球危险性框架 征求来自各国政府的科学数据 起草基于 GHP、基于危害、基于 HACCP 的模型 作为讨论稿向政府征求对标准草案模板的意见
2007年10月	CCFH 第 39 次会议	提出讨论稿 确定危险性管理问题 到第 2 步
会议间 07/08	新西兰和瑞典 工作组	完成 GHP, hazard, HACCP 模型 重组工作组，基于危险性评估制定标准的组成内容 开始以网络模式工作
2008年12月	CCFH 第 40 次会议	提交标准草案推进到第 5 步
会议间 08/09	新西兰和瑞典 工作组	继续技术工作
2009年12月	CCFH 第 41 次会议	提交标准草案推进到第 5/8 步 联合 FAO/WHO 和 JEMRA，提供使用网络模型的培训 会议
2010年6月	食典委	采纳

油脂法典委员会

项目文件11：对已命名植物油标准的修正：棕榈仁油酸酯和硬脂 (CX/FO 07/20/8)

1. 所建议的标准修正的目的和范围：

对已命名植物油标准 *CODEX STAN 210 (Amended 2003, 2005)* 建议修正的目的和范围是制定两个新的植物油标准：棕榈仁硬脂和油酸酯。

2. 关联性和及时性

执委会第 56 届会议（2005 年 7 月）注意到，油脂法典委员会没有审议由马来西亚提出关于建议修正包括棕榈仁硬脂和油酸酯的建议，并已经推荐将该建议提交给油脂法典委员会考虑。2005 年食典委第 28 届会议上，鉴于这些油脂在贸易上的重要性及油脂法典委员会在 2007 年前没有会议的事实，一些成员提议支持批准将该建议作为新工作。然而，食典委认可执委会将该建议提交给油脂委员会审议的建议。

3. 所涉及的主要方面:

修正包括定义、对棕榈仁硬脂和油酸酯中脂肪酸成分的拟议值、化学和物理学特性、天然棕榈仁硬脂和油酸酯中去甲基醇及生育酚和生育三烯酚含量纳入下表所示已命名植物油标准 *CODEX STAN 210 (2003, 2005 修订)*的表 1, 2, 3, 4 中。

表 1: 脂肪酸成分 (%按甲酯水平权重)

脂肪酸	棕榈仁硬脂	棕榈仁油酸酯
C6:0	ND	0.2 – 0.4
C8:0	1.5 – 3.0	3.6 – 5.0
C10:0	2.5 – 3.0	3.2 – 4.5
C12:0	54.0 – 59.0	42.0 – 46.5
C14:0	21.0 – 25.0	12.3 – 15.5
C16:0	1.0 – 2.5	7.4 – 10.6
C16:1	ND	ND
C17:0	ND	ND
C17:1	ND	ND
C18:0	1.0 – 2.5	1.8 – 3.0
C18:1	4.5 – 7.5	14.6 – 21.3
C18:2	0.5 – 1.5	2.6 – 3.8
C18:3	ND	ND
C20:0	ND – 0.5	ND – 0.3
C20:1	ND	ND
C20:2	ND	ND
C22:0	ND	ND
C22:1	ND	ND
C22:2	ND	ND
C24:0	ND	ND
C24:1	ND	ND

表 2: 化学物理特性

特性	棕榈仁硬脂	棕榈仁油酸酯
Apparent Density 40 °C, kg/L 表观密度 40 °C, kg/L	0.904 – 0.906	0.904 – 0.906
Refractive Index n_{40} 折光指数 n_{40}	1.449 – 1.451	1.451 – 1.453
Saponification Value mgKOH/kg) 皂化值 (mgKOH/kg)	244 – 255	231 – 244
Iodine Value 碘价	4 – 8	20 – 26
Unsaponifiable matter mg/kg 不皂化物 毫克/千克	<15	<15

表 3: 天然棕榈仁硬脂和油酸酯中去甲基醇占总固醇百分比

固醇	棕榈仁硬脂	棕榈仁油酸酯
胆固醇	1.4 – 1.7	1.5 – 1.9
菜子甾醇	ND – 2.2	ND – 0.2
豆甾醇	14.1 – 15.0	13.4 – 14.7
菜油甾醇	8.2 – 9.7	7.9 – 9.1
β -谷甾醇	67.0 – 70.0	67.1 – 69.2
δ -5-燕麦甾醇	3.3 – 4.1	3.3 – 4.6

δ-7-甾醇	ND – 0.3	ND – 0.6
δ-7-燕麦甾醇	ND – 0.3	ND – 0.5
其他	1.0 – 3.0	2.9 – 3.7
总计(mg/kg)	775 – 1086	816 – 1339

表 4: 棕榈仁硬脂和棕榈仁油酸酯中生育酚和生育三烯酚的含量

生育酚/生育三烯酚	PK 油酸酯	PK 硬脂
α-生育酚	ND-11	ND-10.0
β-生育酚	ND-6.0	ND-2.0
γ-生育酚	ND-3.4	ND-1.4
δ-生育酚	ND-0.9	ND-0.2
α-生育三烯酸	ND-51.0	ND-73.0
γ-生育三烯酸	1.5-10.0	ND-1.4
δ-生育三烯酸	ND-1.5	ND-1.2
总计(mg/kg)	7-68	1-89

4. 参照确定工作优先的标准进行评估

该标准适用的商品:

a. 从健康和欺诈行为角度出发的消费者保护

在已命名植物油标准现有规定中, 从食品安全和产品确实性角度提供了消费者保护。拟议的新的修正将有助于增强贸易及保护消费者。

b. 各国的生产和消费以及国家间的贸易额和贸易方式

早在 80 年代就开始进行棕榈仁硬脂 (PKS) 和棕榈仁油酸酯 (PKOL) 的贸易。广泛应用于专业和糕点脂肪的生产。2005 年从马来西亚出口的棕榈仁硬脂和棕榈仁油酸酯分别为 102,000 吨和 337,000 吨, 同时也出口其他国家生产的棕榈油。这一数量有望随着需求的增加而进一步增长。这一庞大的数量显示, 棕榈仁硬脂和棕榈仁油酸酯在国际油脂贸易中起着重要的作用。

c. 国家法律的多样性及其对国际贸易显然或可能造成的障碍

将棕榈仁硬脂和棕榈仁油酸酯纳入已命名植物油食典标准是为了促进国际油脂贸易。

d. 国际的或区域的市场潜力

现有确实的国际贸易量, 并预计将进一步增长。

e. 对商品标准化的依从性

随着对现行标准的修正, 所建议的棕榈仁硬脂和棕榈仁油酸酯的标准适合标准化。

f. 现行的或拟议的通用标准可涵盖的主要消费者保护和贸易问题

已命名的植物油现行标准中规定涵盖了消费者保护和贸易问题。通过向棕榈仁硬脂和棕榈仁油酸酯国际贸易提供要求, 对该标准的修正将进一步改进该标准。

g. 需要分割标准以注明是否未加工、半加工或加工的商品的数量

该项目与这份提议无关。

h. 已由其他国际组织承担该领域的工作

没有其他国际标准涵盖这两种油中任何一种。

5. 与食典战略目标的关联性:

该修正与食典战略框架 (2003-2007) 相一致。

6. 关于该建议与其他现行食典文件之间关系的信息

.该建议是对现行食典标准的修正。

7. 明确对专家科学建议的要求和其可获得性

不需要来自外部机构专家的科学建议。

8. 明确是否需要来自外部机构对此标准的技术支持，以便事先计划

不需要来自外部机构对此标准的技术投入。

9. 完成此新工作的建议期限，包括开始日期、第 5 步采纳的拟议日期，及食典委采纳的建议日期使用食典加速程序，修正案可在 2009 年中期完成。

开始日期: 2007 年 6 月食典委第 30 届会议将其采纳为新工作后，2007 年 8 月发出通函；在 2009 年 2 月 CCFO 第 21 次会议上在第 4 步讨论。

完成日期: 2009 年 7 月食典委第 32 届会议最终采纳。

食品污染物法典委员会

项目文件12: 预防和降低干制无花果中黄曲霉毒素操作规范(ALINORM 07/30/41, 附录 XII)

1. 标准的目的是和范围

制定预防和降低干制无花果中黄曲霉毒素操作规范。该规范将涵盖干制无花果的种植，干燥，贮藏和运输。

2. 关联性和及时性

采取措施预防和降低干制无花果中的黄曲霉毒素。特别是黄曲霉毒素 B₁(AFB₁)是遗传毒性致癌物，危害人类健康。在许多食品中可以产生，包括牛奶或干制水果。JECFA 在第 49 届会议中得出结论，将花生中 AFB₁ 的允许含量从 20 µg/kg 降低到 10 µg/kg 对老鼠肝癌患病无明显差别。CCFAC 第 38 次会议同意要求 JECFA 对树果（即食），特别是杏仁，榛子，开心果和巴西坚果，进行膳食暴露评估，考虑假定最大量为 4, 8, 10 和 15 µg/kg 对暴露的影响，并考虑其他来源的暴露及先前对玉米和落花生的暴露评估。

3. 所涉及的主要方面

操作规范将覆盖已被证明的可预防或降低干制无花果中黄曲霉毒素的所有可能方法。还将包括生产链的所有环节（种植、收获、干燥、贮藏、运输）

4. 参照确定工作优先的标准进行评估

该建议与以下确定工作优先的标准相一致

a)通过最大限度地减少消费者对干制无花果黄曲霉毒素的暴露量，从健康的角度保护消费者。

5. 与食典战略目标的关联性

该建议将与战略框架 2003-2007 相一致。

6. 关于该建议与其他现行食典文件之间关系的信息

干制无花果黄曲霉毒素讨论稿被推荐作为新工作提交第 1 次食品污染物法典委员会（CCCCF）会议讨论。

7. 明确对专家科学建议的要求和其可获得性

目前未获得。

8. 明确是否需要来自外部机构对此标准的技术支持

国际树果委员会已在食典委拥有“观察员身份”，参与食典委活动，并将继续参与 CCCC 的活动，不需要来自外部机构的额外技术投入。

9. 完成此新工作的建议期限，包括开始日期、第 5/8 步采纳的拟议日期，及食典委采纳的拟议日期

如果食典委在 2007 年接受该项新工作建议，将起草操作规范草案并考虑在 CCCF 第 2 次会议第 3 步征求意见。计划 2009 年在第 5 步采纳，预计 2010 年在第 8 步采纳。

食品添加剂法典委员会

项目文件13：食品添加剂法典通用标准食品分类系统的修订（ALINORM 07/30/12, 附录X）

1. 标准的目的和范围

该项工作的目的是对 GSFA 的 FCS 进行修订(Codex Stan 192, 附件 B)，以使基于大豆的制品(06.8 (豆制品(不包括食品类别 12.9 大豆制品和食品类别 12.10 发酵豆制品)，12.9(蛋白制品)，及 12.10 (发酵豆制品))的食品类别能载 FCS 分级系统内重新分配到更适合的大豆食品亚类中。该建议将：

- (i) 目前在食品类别 12.9 中的所有相关大豆制品全部移到食品类别 06.8 的新的亚类中；
- (ii) 修订食品类别 12.9 和 12.10，说明 06.8 部分的一些食品类别的重新设定；
- (iii) 修订食品类别 12.10，以包括除大豆外其他蛋白来源的特定产品
- (iv) 根据食典委第 30 届会议对食品类别 02.2 (油包水状脂肪乳浊液) 标准的决定 (例如：脂肪涂抹料和混合涂抹料标准草案)，对该类别进行修订。

FCS 是 GSFA 的主要组成部分。列入不同食品类别的 GSFA 食品添加剂规定是根据其在食品中的使用情况而制定的。正确的食品分类系统是合理说明 GSFA 的基础。

2. 关联性和及时性

对 FCS 的拟议修订将提高 GSFA 的清晰度，透明度和准确性。目前，包括大豆制品的食品类别被归入三个食品类别中，这样不能在 FCS 的分级系统中准确地反映这些类产品的组别。拟议修订将解决这一矛盾。此外，根据食典委第 30 届会议的决定，关于采纳脂肪涂抹料和混合涂抹料标准草案，拟议修订将确保 GSFA 食品类别 02.2 的完全一致。

修订 FCS(Codex STAN 192-1995, 附件 B)的建议还将包括：

- (i) 调整 GSFA 表 1 表 2 的规定，以反映重新定义的食品类别；及
- (ii) 修订附件 GSFA 表 3 的食品类别名称。

FCS 的拟议修订案的传阅，意见征求，达成一致意见和对 GSFA 附列表 3 的相应修改将在一至两年内完成。对 GSFA 表 1 表 2 规定的修订，充分落实已修订的 FCS，将在接下来的一年进行。

3. 所涉及的主要方面

根据 CCFAC 第 38 次会议的决定(ALINORM 06/29/12, 第 215 段)，GSFA (Codex STAN 192-1995)将作如下修改：

- (i) FCS 将根据这一建议进行修订 (GSFA 附件 B)；
- (ii) GSFA 表 1 表 2 相关食品类别的规定(02.2, 06.8, 12.9, 和 12.10)将根据该建议重新设定；及
- (iii) GSFA 附列表 3 的相应编辑上的修改将与该建议保持一致。

4. 参照确定工作优先的标准进行评估 (程序手册，第15版，第67-68段)

该建议将有助于：

- 从健康和食品安全的角度出发保护消费者，确保食品贸易的公平进行，并考虑发展中国家的切实需求。
- 国家法律的多样性及其对国际贸易显然或可能造成的障碍。
- 不同工作部分间工作范围及确定优先。

在许多国家，大豆制品作为一种主食。FCS 是 GSFA 的完整部分。可以预计该建议将提高 FCS 的准确性和透明度，并更好的体现用于大豆制品的食品添加剂。从而进一步保护消费者，并确保食品贸易的公平进行。

5. 与食典战略目标的关联性

该建议同 2003-2007 中期计划草案战略框架草案中的*战略愿景声明*(ALINORM 01/04, 附录 II)，及将在 2007 年 6 月提交食典委最终采纳的战略计划草案 2008-2013 (ALINORM 06/29/3A, 附录 II 和 ALINORM 06/29/41, 第 152-155 段)相一致。该建议是基于科学的考虑，有助于人类健康的安全并确保食品贸易的公平进行。

6. 关于该建议与其他现行食典文件之间关系的信息

FCS 是 GSFA 的主要组成部分(Codex STAN 192-1995).

7. 明确对专家科学建议的要求和其可获得性

未预见来自专家科学机构投入的要求。

8. 明确是否需要来自外部机构对此标准的技术支持，以便事先计划

不需要来自外部机构的任何投入。食典成员国和观察员拥有必需的专家技术力量来制定 GSFA 食品分类系统的修订案。

9. 完成此新工作的建议期限，包括开始日期、第 5 步采纳的拟议日期，及食典委采纳的拟议日期

若食典委批准了该建议作为 2007 年的新工作，那么将在 2008 年开始该项工作。同时建议尽早在同年（2008）或下次会议（2009）在第 5 步采纳修订的 FCS。因此，对修订的 FCS 的第 8 步采纳应在 2008 年前（加速程序），但不可能迟于 2010 年。

对于 GSFA 附件表 3 的相应编辑修改的采纳将与对 FCS 修订的采纳同步。因此，GSFA 表 1 表 2 建议的实施应在 2009 年之前，但不可能迟于 2011 年。