

食品法典委员会

联合国粮食及
农业组织

世界卫生组织

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 8

CX/CAC 20/43/9

2020 年 4 月

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第四十三届会议

新工作提案

下文列出数条制定新标准和相关文本的提案，包括相关报告中项目文件的参考信息。本文件中还汇编了项目文件，以方便参考，并确保用所有六种语言提供。

提请食典委结合执行委员会开展的严格审查结果，决定是否逐项推进新工作，并决定由哪个附属机构或其他机构开展新工作。提请食典委根据《2020-2025 年战略计划》以及《确定工作重点及建立食品法典委员会附属机构的标准》对这些提案进行审议。

法典机构	文本	参考和项目文件
非洲协调委员会	制定支持非洲协调委员会编制区域统一食品法准则的新工作提案	<ul style="list-style-type: none"> • REP20/AFRICA, 第 108 段 • 本文件附件 I
	关于制定芽孢杆菌发酵豆制品区域标准的提案	<ul style="list-style-type: none"> • REP20/ASIA, 第 97(i)段, 附录 V • 本文件附件 II
亚洲协调委员会	关于制定速冻饺子区域标准的提案	<ul style="list-style-type: none"> • REP20/ASIA, 第 102 (i) 段, 附录 VI • 本文件附件 III
	关于制定植物叶片包裹熟制稻米产品区域标准的提案	<ul style="list-style-type: none"> • REP20/ASIA, 第 112 (i) 段, 附录 VII • 本文件附件 IV
食品卫生法典委员会	关于食品生产中水的安全使用和再利用准则的新工作	<ul style="list-style-type: none"> • REP20/FH, 第 116 段, 附录 V • 本文件附件 V

项目文件

制定支持非洲协调委员会编制区域统一食品法准则的新工作提案

1. 支持编制统一食品法的拟议准则宗旨和范围

这项工作的宗旨和范围是制定支持非洲协调委员会编制统一食品法的准则，使成员国能够建立或更新基于风险的食品监管系统。这项工作旨在保护人类生命和健康、消费者利益、确保公平贸易以及动物健康和福利、植物健康和环境，同时确保非洲国家生产和交易的食物和饲料能够自由流动。拟议准则将协助成员国编制统一的食物法，涵盖该区域生产和销售的所有食物和饲料。进出口程序将遵循食物进出口认证系统法典委员会制定的各文本中规定的原则。

2. 相关性和时效性

从 1974 年至 2015 年期间，就示范食物法进行了讨论；尽管如此，尚未开展任何工作来专门制定支持编制统一非洲食物法的准则。与此同时，非洲区域一体化正在扩大，对食物贸易和消费者安全的关切也在增加。这导致食物和饲料标准和技术法规的制定不统一，造成了潜在的贸易壁垒。

该提案回应了粮农组织/世卫组织区域协调委员会（非洲协调委员会）成员国在加强食物监管系统、促进统一法律框架、加强监管机构能力建设并推进基于风险的食物监管方法方面的需求。支持编制统一非洲食物法的准则将加强以风险为基础的从农场到餐桌方法，保护消费者并促进贸易。

支持编制统一非洲食物法的准则不仅可能取消贸易限制，而且可以为出口国和进口国腾出资源，将其用于更加紧迫的风险领域。

3. 需涵盖的主要方面

支持编制非洲统一食物法的拟议准则将涵盖食物和饲料法的一般原则、风险分析、从农场到餐桌的食物安全管理、公众意见和信息、食物贸易义务、进出口准则和原则、食物和饲料经营者和主管部门的责任、可追溯性、召回、包装、标签、相互认可和等效性，这些构成了支撑所有食物和饲料相关措施的横向框架。这项工作将形成支持制定统一非洲食物法的准则，采取全面的方法预防并减少食源性疾病。

4. 对照《确定工作重点的标准》开展的评价

一般性标准：

保护消费者健康、食品安全、确保食物公平贸易，并考虑已经明确的发展中国家需求。

支持编制统一非洲食品法准则的拟议工作将协助该区域成员编制食品法，保护消费者健康、食品安全，并确保食品公平贸易。

适用于一般性主题的标准

a) 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：

在该区域的许多国家，法律法规可能尚不存在或未得到审查，导致规则复杂繁琐，监管者、食品行业和消费者难以理解和执行。目前的食品法分散重叠，而且往往未以风险为基础。此外，等效性和相互认可做法有限。支持编制统一非洲食品法的拟议准则将协助各国解决上述问题，审查立法，以促进贸易并保护消费者健康。

b) 工作所涉各项内容的工作范围及重点工作：

参阅前述第 3 节。

c) 该领域其他国际组织已经开展和/或相关国际政府间机构建议开展的工作：

在该区域内，未开展任何其他支持编制非洲统一食品法准则的工作。为该区域成员制定支持编制统一非洲食品法准则的工作将参考：

- i) 世界卫生组织非洲区域办事处编制的《食品安全和营养食品法准则》（2002 年）。
- ii) 《确保食品安全和质量：加强食品监管系统的准则》，罗马，2003 年——粮农组织/世界卫生组织粮食和营养文件
- iii) 《非洲国家食品安全系统——情况分析》。（粮农组织非洲区域办事处为粮农组织/世界卫生组织食品安全非洲区域会议编写的文件，2005 年 10 月。CAF 05/2）
- iv) 《食品立法的视角和准则》，包括新示范食品法，粮农组织，2005 年
- v) 《食品监管系统评估工具》，粮农组织/世界卫生组织，食品安全和质量系列，第 7 期，粮农组织，2019 年
- vi) 2007/CM/UEMOA 第 7 号条例，《西非经济货币联盟的植物健康、动物和食品安全》
- vii) C/REG.21/11/10-《西非经共同体区域食品安全、植物和动物结构框架和业务规则的统一》
- viii) 该区域其他政府间机构确定的其他相关文件。

d) 提案对象实现标准化的适应程度：

这项工作将侧重于制定支持为该区域成员编制统一食品法的准则

e) 对于相关问题全球影响的考虑：

非洲协调委员会确定有必要制定支持编制统一非洲食品法的准则，以解决目前立法分散和过时的问题，并加强全球贸易。如上文（a）所述，目的是保障消费者健康并促进公平食品贸易。

5. 与食典战略目标的相关性

拟议工作与《2020-2025 年食典战略计划》目标 1 直接相关：及时应对当前、新发和重要问题。特别与目标 1.1 和 1.2 相关，旨在积极确认新出现的问题和成员需求，并酌情制定相关食品法。这项工作也与食典战略目标 2 相一致，旨在根据科学和法典风险分析原则制定标准，特别是目标 2.1，根据法典风险分析原则持续运用科学建议。

6. 提案与其他法典文件的关系

拟议工作将考虑到食品进出口认证系统法典委员会工作的各个方面，特别是：

- 《食品安全紧急状况信息交流原则和准则》（CXG 19-1995）；
- 《食品检验与认证系统内可追溯性 / 产品追踪工具使用原则》（CXG 60-2006）；
- 《食品进出口检验及认证原则》（CXG 20-1995）。
- 《国家食品监管体系原则和准则》（CXG 82-2013）

7. 明确专家科学建议需求和可用情况

现阶段预计无需专家科学咨询。

8. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入以便为此制定计划

需要世卫组织/粮农组织的专家提供专家咨询意见，如参与制定《食品立法的视角和准则》（包括新示范食品法）的专家。此外，成员们将寻求世卫组织/粮农组织法律办公室的援助和指导。

9. 新工作完成和其他条件

活动	拟议时间
非洲协调委第二十三届会议批准新工作	2019 年
食典委第四十三届会议通过新工作	2020 年
非洲协调委第二十四届会议在步骤 3 审议支持编制非洲统一食品法的准则草案	2021 年
食典委第四十五届会议在步骤 5 通过	2022 年
非洲协调委第二十五届会议在步骤 7 进行审议	2023 年
食典委第四十七届会议最终通过	2024 年

项目文件

关于制定芽孢杆菌发酵豆制品区域标准的提案

1. 标准的目的与范围

这项工作范围适用于经微生物芽孢杆菌单独或与其他微生物一同发酵制成的豆制品，这些豆制品保持完整的大豆形状、不呈糊状，其中有些可能在生产过程中被部分粉碎。产品可直接食用，也可用于工业食品生产，包括用于餐饮。该范围内的产品包括纳豆、清麴酱（*Cheonggukjang*）、豆豉和 *Kinema*。

目的是根据食典宗旨，即保护消费者健康并确保公平食品贸易，为生产经微生物芽孢杆菌单独或与其他微生物一同发酵制成的豆制品制定区域标准，这些豆制品保持完整的大豆形状、不呈糊状，其中有些可能在生产过程中被部分粉碎。

2. 标准相关性和时效性

近年来，日本经芽孢杆菌发酵制成的传统产品纳豆的区域和国际产量及贸易量均稳步增长。尽管亚洲区域有各种发酵豆制品，但芽孢杆菌发酵产品（即：纳豆、清麴酱、豆豉和 *Kinema*）在用于发酵的微生物和形态方面均具有相似性。因此，有必要为微生物芽孢杆菌发酵豆制品制定区域商品标准，涵盖安全、质量、卫生和标识要求，以保护消费者健康，确保公平贸易。鉴于芽孢杆菌发酵豆制品目前主要在亚洲国家消费和贸易，故将制定区域标准而非国际标准。

3. 需要考虑的主要方面

经芽孢杆菌单独或与其他微生物一同发酵制成的豆制品标准需涵盖的主要方面为质量和安全要求，这包括产品定义（包括产品形态）、范围、基本成分和质量要素，例如食品添加剂、污染物、卫生、标识及分析和采样方法。

4. 对照《确定工作重点的标准》开展的评估

一般性标准

该标准将通过以下措施满足消费者保护和公平贸易方面的一般性标准：

- 通过规定对芽孢杆菌发酵豆制品的质量要求，促进消费者保护；
- 确保食品贸易公平，采用正确的产品名称和定义。

适用于商品的标准

(a) 各国的生产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局

芽孢杆菌发酵豆制品的产量稳步增长（见表 1 和表 2）。

表 1：日本纳豆国内产量和消费额（2016-2018 年）

（单位：分别为吨和日元）

	2016	2017	2018
纳豆产量（千吨）	248	257	261
纳豆支出（千日元）	3,135	3,229	3,537

来源：日本农林水产省与日本总务省

表 2：日本和韩国芽孢杆菌发酵豆制品的产量（2012-2015 年）

（单位：吨）

	2012	2013	2014	2015
日本	221,000	225,000	225,000	238,000
韩国	10,598	10,423	9,477	10,392
总计	231,598	235,423	234,477	245,392

来源：日本农林水产省和韩国食品药品安全部

亚洲芽孢杆菌发酵豆制品生产国的出口量也稳步增长（见表 3 和表 4）。此外，据报告，韩国对纳豆的需求不断扩大¹。

表 3：日本芽孢杆菌发酵豆制品的出口量和出口额（2012-2015 年）

（单位：分别为吨和美元）

	2012		2013		2014		2015	
	出口量	出口额	出口量	出口额	出口量	出口额	出口量	出口额
纳豆								
亚洲	142	996,491	161	933,402	190	987,146	201	921,488
北美洲	360	2,226,817	390	1,939,549	424	1,972,596	467	1,900,826
欧洲	73	476,190	54	241,496	66	231,569	84	308,264
拉丁美洲， 大洋洲	26	169,137	24	148,566	23	116,257	24	106,612
合计	601	3,868,672	629	3,263,012	702	3,307,561	745	3,237,190

¹ 摘自《产经新闻》（2019 年 1 月 31 日）（日语）

<https://www.sankei.com/premium/news/190131/prm1901310003-n1.html>

来源：日本纳豆合作协会联盟开展的研究

表 4：韩国枯草芽孢杆菌发酵豆制品的出口量和出口额（2012-2015 年）

（单位：分别为吨和美元）

	2012		2013		2014		2015	
	出口量	出口额	出口量	出口额	出口量	出口额	出口量	出口额
清麴酱	61	156,039	33	156,113	40	187,770	39	295,553
其他发酵食品	0	6,858	1	9,486	3	24,558	0	293

来源：韩国食品医药品安全部

说明：未按进口区域/国家列出清麴酱的出口重量和出口额。

(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

亚洲区域生产国对芽孢杆菌发酵豆制品缺乏统一的质量要求，可能会影响这些商品的公平贸易。

(c) 国际或区域市场潜力

如上文表 3 和表 4 所示，近年来芽孢杆菌发酵豆制品的国际贸易稳步增长。

(d) 该商品标准化的可行性

芽孢杆菌发酵豆制品的标准应纳入质量和卫生方面的要素，这有助于保护消费者的健康和确保公平贸易。此外，明确基本成分和生产方法的定义可使本标准所涵盖的商品与其他商品区别开来。

(e) 现行或拟议通用标准对主要消费者保护和贸易问题的覆盖范围

无现行标准。

(f) 需要单独制定未加工、半加工或加工商品标准的商品数量

无。

(g) 其它国际组织已在该领域开展和/或相关国际政府间机构建议开展的工作

无。

5. 与食典战略目标的相关性

为芽孢杆菌发酵豆制品制定食典标准符合以下食典战略目标：

这符合《2020-2025 年战略计划》中的目标 1，即及时解决当前、新出现的和重大问题，特别是成果，即“食典委及时应对新出现的问题和成员的需要”。

6. 提案与其他现行食典文件的关系

该工作将考虑：

- 《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）
- 《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）
- 《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）
- 《建议分析和采样方法》（CXS 234-1999）
- 《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CXG 21-1997）
- 食品农药残留委员会发布的农药残留最高限量相关数据库
- 《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXS 193-1995）
- 《发酵黄豆酱区域标准（亚洲）》（CXS 298R-2009）
- 《丹贝区域标准（亚洲）》（CXS 313R-2013）

7. 明确专家科学建议的要求和可用情况

不需要。

8. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入以便为此制定计划

不需要。

9. 完成新工作的拟定时间表

视亚洲协调委员会达成的一致意见，预计将通过两届亚洲协调委员会会议制定该标准，计划在 2024 年举行的食典委第四十七届会议上通过该标准。

程序	日期
批准新工作	2020 年 7 月
拟定标准草案，并分发以征求意见（步骤 3）	2020-2021
审议拟议草案（步骤 4）	2021
通过拟议草案（步骤 5）	2022
审议区域标准草案（步骤 7）	2023
最终通过为区域标准（步骤 8）	2024

芽孢杆菌发酵豆制品信息

表：亚洲现有芽孢杆菌发酵豆制品

国家	产品名称 (商品)	微生物名称	微生物宿主	产品概述	生产方法	外观 烹饪方法
日本	纳豆	纳豆芽孢杆菌	稻草等干草和/或空气。	除冷藏外，无二次加工。过度发酵会散发臭味。	将纳豆芽孢杆菌加入蒸熟的黄豆中，一般在 38-42℃ 的温度下发酵 16-24 小时。经发酵后，在温度为 10℃ 或更低的冰箱中陈化。	将黄豆整齐地置于容器中，表面可以看到白色的菌膜。纳豆在食用前通常先搅拌至粘稠状，然后加入酱油，搭配白米饭生食。
韩国	清麴酱	芽孢杆菌，包括枯草芽孢杆菌	稻草等干草和/或空气	呈棕黄色固体形态，大部分大豆保持其形状，而其中一些可能在生产过程中被粉碎。为便于保存、增加口感，可以添加盐和/或其他调味料。还以粉末或小颗粒等形式广泛食用。	大豆在水中浸泡一定时间后煮沸或蒸煮，然后主要由枯草芽孢杆菌等芽孢杆菌发酵，在通风良好的自然条件下，在 40℃ 下发酵约 3 至 4 天。可根据预期用途添加其他调味料。	最终产品看起来是偏褐的琥珀色，并形成粘液。且表面还可以看到白色菌膜。该产品通常用作炖菜的主要配料，煮熟后食用。但是，根据个人喜好，可以与其他可选配料一起生吃，也可以以粉末或小颗粒等其他形式生产和食用。
中国	豆豉	枯草芽孢杆菌 其他芽孢杆菌属，如曲霉属	阔叶树树叶。包括曲霉	某些豆豉在黑豆表面可以看到棕褐色的菌丝膜。保留豆粒形状。	黑豆煮熟后加盐发酵。经发酵后，在阴凉处晾干，以减少水分。需要一个多月完成。	表面布有黑棕色菌丝体。用作烹饪配料和调味料，尤其用于中国菜中。
尼泊尔和印度	<i>Kinema</i>	枯草芽孢杆菌	浮游菌 香蕉和蕨类植物等阔叶树叶	主要由黑豆制成，有粘性。	煮熟的大豆在研钵中轻轻研磨。置于垫有蕨类植物叶片的竹篮里，利用叶片上的细菌发酵。将篮子放在温暖的地方，如壁炉旁，发酵两天。	粘性与纳豆相似。有些被晒干。晒干后的 <i>Kinema</i> 浸泡在水中，用作汤羹和煎制食品的调味品。无盐发酵还含有乳酸菌、肠球菌、酵母菌、念珠菌、霉菌和地霉。不同部族烹饪方法各异。

泰国	<i>Thua nao sa</i>	芽孢杆菌	浮游菌 阔叶树树叶， 如香蕉	呈黄褐色固态。大部分大豆保持其形状，而其中一些可能在生产过程中被粉碎。	大豆在水中浸泡一晚后煮 4-6 小时，捞出沥干后置于篮子中，上面盖上叶片。在 40℃ 的温度条件下保持 2-3 天。	用作烹饪配料和调味料。
----	--------------------	------	----------------------	-------------------------------------	------------------------------------------------------------	-------------

清麴酱

(越南)



芽孢杆菌

包坯

豆豉

(中国)



枯草芽孢杆菌，

其他

(中国)

Kinema

(尼泊尔)



枯草芽孢杆



Thua nao sa

1. 纳豆照片



零售容器中的产品



产品内容



产品搭配米饭

2. 清麴酱食谱图例



生清麴酱



清麴酱炖菜



清麴酱粉



清麴酱颗粒

生清麴酱（无盐清麴酱）：与其他调味料和蔬菜搭配生吃。

清麴酱炖菜：作为主要配料，与蔬菜一起制成炖菜/酱汁食用。

粉末：经发酵后，将清麴酱晾干并磨成粉。

颗粒：清麴酱粉末与糙米或糯米粉混合，揉成面团，制成小颗粒，然后在低温下烘干。

3. 日本的纳豆出口量和出口额

国家	2017		2018	
	重量 单位：(公斤)	金额 单位：(千日元)	重量 单位：(公斤)	金额 单位：(千日元)
合计	1,751,620	956,574	1,827,374	981,765
韩国	226,008	104,172	229,453	99,758
中国	385,678	221,540	399,144	224,330
越南	7,290	5,755	11,995	9,226
泰国	50,253	30,351	60,256	35,800
新加坡	44,068	29,023	47,208	31,100
马来西亚	6,302	4,832	10,188	6,366
菲律宾	9,120	5,152	7,761	4,603
印尼	20,262	17,199	18,625	15,942
柬埔寨	848	647	323	309
老挝	410	252	-	-
缅甸	2,892	2,568	2,892	2,567
印度	-	-	457	258
巴林	-	-	264	214
阿拉伯联合酋长国	2,521	1,897	-	-
瑞典	734	648	-	-
英国	47,920	19,564	50,980	19,702
荷兰	8,258	7,499	9,362	8,311
比利时	8,950	4,866	8,556	4,870
法国	3,598	2,460	3,106	2,072
德国	35,260	20,446	35,199	19,330
瑞士	2,853	3,590	3,134	3,265
葡萄牙	-	-	291	221
西班牙	1,860	1,413	875	666
意大利	751	669	777	692
波兰	-	-	240	593
俄罗斯	-	-	612	576
加拿大	74,425	38,852	74,757	38,663
美国	694,669	364,308	747,314	388,084
墨西哥	3,958	2,512	3,770	4,037
巴西	18,514	9,279	14,009	6,409
吉布提	360	215	-	-
澳大利亚	71,388	43,086	68,721	41,797
新西兰	15,895	7,385	9,351	4,707
关岛	5,041	4,891	6,272	5,674
马里亚纳	843	908	683	914
帕劳	691	595	835	709

来源：日本财务省贸易统计数据。

项目文件

关于制定速冻饺子区域标准的提案

1. 标准的目的与范围

速冻饺子区域标准旨在保护消费者健康，提高产品质量，促进公平贸易。目前，整个区域都没有速冻饺子的区域或国际标准。区域内部分国家发布了相关标准，但具体标准并不统一。制定此项标准有助于推动区域和国际贸易，解决消费者的食品安全关切。

2. 产品定义

速冻饺子是由面粉和成面团后制成薄皮，放入肉、海鲜、蛋、坚果、蔬菜等馅料（馅料重量不得超过饺子总重量的一定比例）后将面皮捏紧；制成的饺子应速冻处理。

中国的饺子种类繁多，见图1。



图 1：不同类型的中国饺子

国际市场上流通的速冻饺子有多种类型，见表1不同国家各种类型的速冻饺子。

图 片	原产国	说 明
	日本	饺子是日本最受欢迎的食品之一。
	越南	饺子通常以猪肉和虾肉为馅料。最重要的配料是一种特制的甜酸酱汁。
	韩国	泡菜饺子为韩国饺子。肉馅中可添加洋葱、姜、豆腐和辣白菜。
	俄罗斯	用面粉、鸡蛋和水和成面团。馅料可为牛肉、猪肉或羊肉，添加各种香料。
	尼泊尔，不丹 及印度	Momo 为尼泊尔、不丹和印度的一种小吃。

表 1：不同国家烹煮方式各异的饺子

速冻饺子在中国和世界其他地区广为流行。日本、美国、德国、波兰、俄罗斯、尼泊尔及其他国家都有类似的产品。尽管不同国家制作饺子的方式有所差别，都有各自的特点，但这些产品均是由面粉或其他富含淀粉的粉制成面团，将肉、蛋或蔬菜及其他材料作为馅料。

3. 标准相关性和时效性

根据相关行业协会的估算，速冻食品为全球增速最快的食品行业之一，年均增速在15%至20%之间。作为速冻食品的重要构成，速冻饺子产量最高。近年来，速冻饺子的消费量也逐年增加。速冻饺子的生产采用了先进的生产工艺，产量逐年扩大，市场潜力巨大。

目前，食典委尚未制定速冻饺子的标准。贸易国之间没有统一的标准，产品质量要求不一，对区域贸易形成了很多障碍。制定速冻饺子区域标准有利于亚洲国家，因为速冻饺子的主要生产国、消费国和出口国都在亚洲。预计速冻饺子未来在国际市场上会有更大的消费需求和贸易潜力。

4. 需要考虑的主要方面

速冻饺子产品标准将依据《程序手册》中的《食典商品标准格式》草拟。拟定标准涵盖的主要方面包括：

- 适用范围；
- 说明；
- 基本成分和质量要素；
- 食品添加剂；
- 污染物；
- 卫生；
- 重量和计量；
- 标签；
- 分析和采样方法。

5. 对照《确定工作优先重点的标准》开展的评价

一般性标准

拟定标准应从健康、食品安全的角度保护消费者，确保公平食品贸易，同时兼顾发展中国家的需要。

新标准将着眼于以下方面，以期满足上述要求：

- 保护消费者，预防欺诈；
- 改进产品质量，应对消费者对食品安全的关切；
- 清除贸易壁垒。

适用于商品的标准

a) 中国的生产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局

近年来，中国速冻饺子的生产量和贸易量都在逐年增多（见表2）。其中，2017年实现大幅增长，产量较同期增长28.5%，产值较同期增长28.4%。2014至2018年，中国速冻饺子产值分别增长了3.4%、3.9%、7.8%、28.4%和10%。

表 2：中国速冻饺子的产量和产值，2013-2018 年

年份	产量（吨）	产值（10 亿美元）
2013	857,987	2.58
2014	881,082	2.67
2015	983,475	2.81
2016	1,081,823	3.02
2017	1,390,005	3.89
2018	1,715,974	4.80

来源：中国相关行业协会估算。

在国际市场上，速冻饺子的贸易量快速增长。中国的速冻饺子主要出口至东南亚、北美、欧洲、香港、澳门以及其他国家和地区。自2015年起，中国速冻饺子的出口量就一直呈上升趋势（见表3）。2015年至2018年，速冻饺子的出口量年均增加25%，产品出口至17个国家，如日本、美国、加拿大、法国、意大利、澳大利亚、新加坡和德国。

表 3：2015-2018 年中国向部分国家/地区出口的速冻饺子数据

国家/地区	出口量：吨			
	2015	2016	2017	2018
欧洲	5,700	5,500	6,530	7,960
美国	2,550	3,200	3,900	4,933
澳大利亚	1,800	2,090	3,430	4,030
加拿大	1,700	1,506	1,998	2,100
马来西亚	260	271	286	293
日本	655	587	630	686
韩国	430	406	468	503
新加坡	525	603	589	831
其他地区	13,500	24,303	30,840	40,670
合计	26,530	38,466	48,671	62,006

来源：中国相关行业协会计算。

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

缺乏统一的商品标准给速冻饺子的区域贸易带来了影响，因而消费者健康和公平贸易也很难保证。

加工和消费方法的差异导致区域内速冻饺子的分类和质量要求各异。速冻饺子的区域标准有助于消除速冻饺子产品的质量问题的，解决消费者的安全关切，预计也将会扩大进口国和出口国的贸易机会。

c) 国际或区域市场潜力

目前，国际市场上速冻饺子的消费人群不断增长。速冻饺子的产量、出口量和国际贸易总量都在逐年增加。未来数年，速冻饺子的消费量也将快速提高。

2015年至2018年，速冻饺子的出口量年均增加25%，产品出口至17个国家，如日本、美国、加拿大、法国、意大利、澳大利亚、新加坡和德国（见表3）。

随着现代生活的节奏变快，速冻饺子的生产方式也逐渐由传统的手工制作转为了机械生产。相关调查表明，速冻饺子在速冻食品行业占据重要地位，产量约占所有速冻食品的30%，是最大类别的速冻食品。约65%的饺子出口都集中在本区域各国。

日本、新加坡、韩国、香港、澳门、台湾及区域内其他国家和地区，以及美国、加拿大、澳大利亚和部分欧洲国家都进口速冻饺子。

d) 该商品标准化的可行性

标准实施对引导行业健康发展和改进产品质量将起到积极的推动作用。目前，食典委尚未制定这个产品的相关标准。尽管《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）可为大部分冷冻食品提供指导原则，但其并不专门针对速冻饺子。因此，上述文件无法规范产品的配料、主要加工要求、质量指标、加工等方面。

拟议速冻饺子区域标准将在方方面面提出具体的要求，包括产品原料；配料；加工；理化指标、馅料比例、包装等质量指标；采样和分析方法；产品储存和运输的温度与环境；标签，及其他方面。产品的添加剂使用和污染物限量应符合当前相关食典文件的具体要求。

e) 现行或拟议通用标准对主要消费者保护和贸易问题的覆盖范围

当前的《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）主要涵盖了加工、速冻过程及温度要求，但并未对速冻饺子的配料、工艺、指标、添加剂、加工设备和过程、卫生及质量要求作出规定。

f) 需要单独制定未加工、半加工或加工商品标准的商品数量

拟定标准将涵盖速冻饺子的未加工和加工产品以及生产的卫生条件，故除拟定标准外

无需单独制定其他标准。

g) 其它国际组织已在该领域开展和/或相关国际政府间机构建议开展的工作

没有。

6. 与法典战略目标的相关性

就《2020-2025年食典战略计划》而言，制定速冻饺子区域标准与具体目标1.1（了解需要和新出现问题）及具体目标1.2（对各项需要和新出现问题排列先后次序）密切相关。速冻饺子区域标准有助于提高亚洲消费者的食品安全水平，确保这种产品的公平国际贸易。

7. 提议与其他现行食典标准以及其他正在开展工作之间的关系

拟议标准将考虑到现行的适用食典准则文件，如：

- 《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969），
- 《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976），
- 《降低食品中化学品污染的源头控制措施操作规范》（CXC 49-2001），
- 《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985），
- 《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995），
- 《建议分析和采样方法》（CXS 234-1999）。

8. 明确专家科学建议的要求和可用情况

目前无需请求专家科学建议。

9. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入以便为此制定计划

目前无需请求外部机构提供技术支持。

10. 完成新工作的拟定时间表

视2019年亚洲协调委第二十一届会议审议情况，制定该项标准的提案将于2020年提交，供食典委审查批准。根据拟议时间表，整个进程将需要约5年时间。

程 序	时间表
亚洲协调委第二十一届会议审议提案	2019
执行委员会开展关键审查，食典委批准新工作	2020
编写标准草案，并征求意见建议	2020-2021
亚洲协调委第二十二届会议审议标准草案	2021
食典委通过为标准草案	2022
亚洲协调委第二十三届会议审议标准草案	2023

食典委通过为区域标准

2024

附件 IV

项目文件

关于制定植物叶片包裹熟制稻米产品区域标准的提案

标准的目的与范围

植物叶片包裹熟制稻米产品区域标准旨在保护消费者健康，确保产品质量，促进公平贸易。目前，区域贸易中没有关于本产品的区域或国际标准。本区域部分国家已经制定了植物叶片包裹熟制稻米产品的标准，但相关标准并不一致。制定植物叶片包裹熟制稻米产品的标准有利于推动区域和国际贸易。

1. 产品定义

本产品以糯米或其他稻米为主要原料，可添加或不添加豆子、坚果、肉、禽和蛋及其产品等馅料，通常情况下馅料部分不超过产品总重的 40%。产品由箬叶、苇叶、蕉叶、荷叶等叶片包裹成型，用棉线等材料捆扎，煮熟或煮熟，确保满足产品的口味和口感要求。蒸煮之后，可采用真空包装、速冻或其他方法常温或低温保存。

这种植物叶片包裹的熟制稻米产品在中国叫粽子。中国的粽子制作过程见图 1。

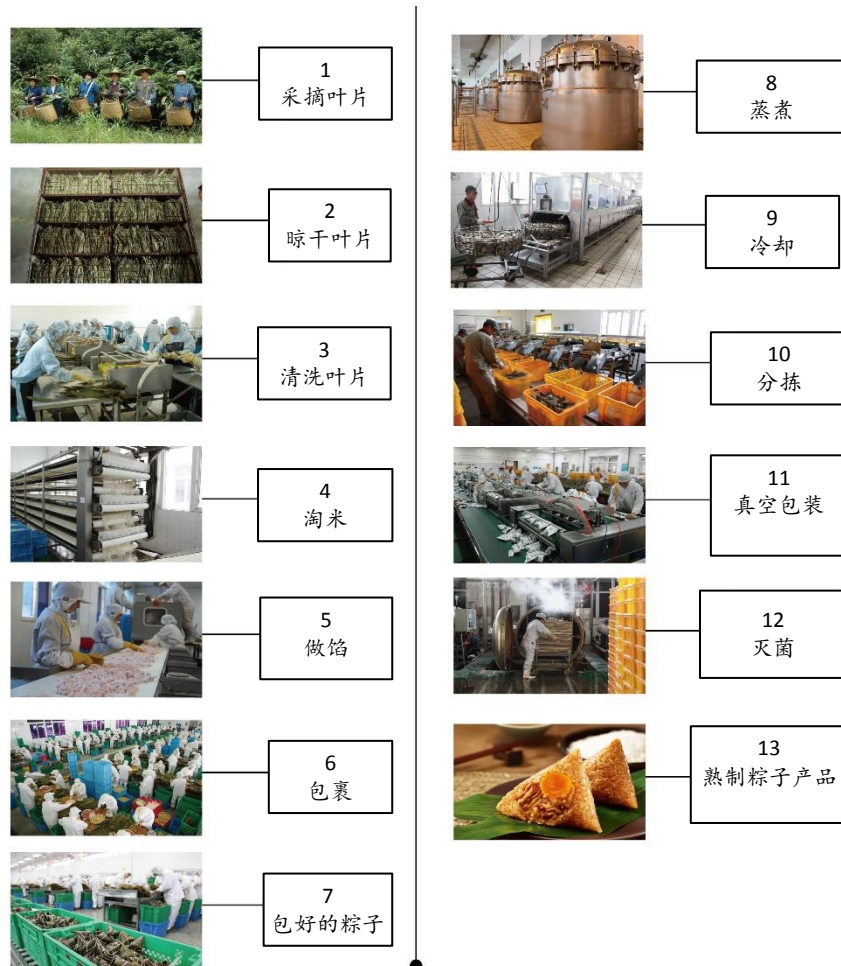


图 1：中国的粽子制作过程

不同类型的中国粽子见图 2。



图 2：不同类型的中国粽子

国际市场上也有很多类似产品，见表 1。

举 例	原产国	说 明
	日本	以非粘性稻米为主要原料，或混以其他配料。
	越南	糯米中包裹猪肉、豌豆、虾等配料，蒸熟或煮熟后配鱼露吃。
	菲律宾	糯米为主要原料，填充其他配料。

	泰国	Ba - Jang 由糯米和其他配料制成，如蘑菇、坚果、肉和蛋，然后用叶片包裹成型。捆扎后蒸熟食用。
	泰国	Khao Tom Mat 由糯米和其他配料制成，如椰浆、豆子、香蕉和芋头，然后用蕉叶包裹成型。捆扎后蒸熟食用。
	马来西亚	由糯米和椰浆制成，用蕉叶包裹。
	印度尼西亚	产品由蒸熟的白色糯米制成，蒸熟的糯米压平后，加入切得很薄的鸡肉，然后用蕉叶或其他叶片包裹起来。可以直接食用，也可以烤制或再次蒸制。
	印度尼西亚	米团加入椰浆、盐，可添加或不添加其他配料，放入竹筒中，上面盖上嫩蕉叶，烤制后食用。

表 1：国际市场上的相似产品

2. 标准相关性和时效性

相关数据表明，这种产品的贸易量逐年递增，产量也在不断增长。因采取了先进的生产工艺，产量快速提升，市场潜力很大。然而，由于贸易国之间没有区域标准，产品的区域贸易也面临着诸多障碍。

制定商品标准将为国际贸易带来便利。预计该产品未来在国际市场上会有更大的消费需求和贸易潜力。

3. 需要考虑的主要方面

植物叶片包裹的熟制稻米产品标准将根据《食典商品标准格式》草拟。《标准》将涵盖以下方面：

- 适用范围；
- 说明；
- 基本成分和质量要素；
- 食品添加剂；
- 污染物；
- 卫生；
- 重量和计量；
- 标签；
- 分析和采样方法。

4. 对照《确定工作重点的标准》开展的评估

一般性标准

拟定标准应从健康、食品安全的角度保护消费者，确保公平食品贸易，同时兼顾发展中国家的需要。

新标准将着眼于以下方面，以期满足上述要求：

- 保护消费者，预防欺诈；
- 改进产品质量，应对消费者对食品安全的关切；
- 清除贸易壁垒。

适用于商品的标准

h) 中国的生产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局

- 2018年，中国的粽子产量为502,170吨。
- 中国是世界上最大的粽子出口国，粽子出口备案企业有180多家。近年来，中国粽子出口到20多个国家和地区，如美国、加拿大、澳大利亚、新西兰、日本、沙特阿拉伯、韩国、泰国、香港、澳门等。据中国相关行业协会估测，2016-2018年的销售总额分别达到3640万美元、3904万美元和4231万美元。
- 中国也是植物叶片包裹熟制稻米产品的进口国，主要进口来源国包括日本、韩国、马来西亚、澳大利亚、意大利、泰国、荷兰和丹麦等国。2018年，进口总量为257吨，进口额为279万美元（见表3）。
- 在国际市场上，植物叶片包裹熟制稻米产品的年均贸易额为1.1亿美元；随着产能提高，预计贸易额还将快速增长。中国、日本和韩国是植物叶片包裹熟制稻米产品的主要生产国和出口国。

- 植物叶片包裹熟制稻米产品的贸易量年均增速为10%。中国、东南亚国家、北美和欧洲国家也是主要的消费市场。

表 2：2018 年中国粽子向部分国家/地区的出口数据

出口量：公斤；出口额：美元

国家/地区	出口量	出口额
美国	1,267,356	10,138,848
沙特阿拉伯	262,021	2,358,189
韩国	364,400	3,279,600
日本	380,742	2,958,678
加拿大	83,658	752,922
新加坡	90,145	631,015
澳大利亚	85,665	959,448
泰国	28,068	224,500
其他地区	2,618,485	21,016,280
合计	5,180,540	42,319,480

来源：中国相关行业协会估算。

表 3：2018 年中国从部分国家/地区进口的粽子数据

进口量：公斤；进口额：美元

国家/地区	进口量	进口额
马来西亚	56,000	616,000
韩国	53,208	585,288
智利	2,877	34,524
澳大利亚	17,014	187,159
日本	20,138	181,242
泰国	20,334	223,674
加拿大	10,483	115,318
其他地区	77,451	851,961
合计	257,505	2,795,166

来源：中国相关行业协会估算。

i) 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

区域内各国对植物叶片包裹熟制稻米产品的分类标准不一。植物叶片包裹熟制稻米产品的适用标准或法规差别显著。如，产品使用的箬叶、苇叶等叶片，添加剂，消毒及真空包装措施的要求都不一样。

植物叶片包裹熟制稻米商品区域标准的缺乏阻碍了区域公平贸易，故制定这项标准能够确保提高产品质量，保护消费者健康，解决食品安全关切，减少贸易摩擦。

j) 国际或区域市场潜力

统计数据表明，近年来植物叶片包裹熟制稻米产品的需求不断扩大，预计未来还将稳步增长。2015年至2018年，植物叶片包裹熟制稻米产品的国际贸易总额分别为7193万美元、7907万美元、1.0707亿美元和1.1778亿美元，年均增长近10%。

国际贸易数据表明，该产品的全球需求量正在快速增长。随着科技进步和国际物流的发展，国际市场上将有越来越多来自各个国家、独具特色的传统食品。因此，跨区域购买也变得更加便捷。该产品易保存、有饱腹感、价格低且味道好，可作为日常食品，消费者人数和消费量都将保持增长态势。

k) 该商品标准化的可行性

中国十多年前就已经制定了这个产品的国家标准。标准实施对引导行业健康发展和改进产品质量起到了积极的推动作用。可以看出，本产品标准化具备可行性。

目前，食典委尚未制定关于这个产品的标准。尽管《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）可为大部分冷冻食品提供指导原则，但其并不针对具体产品。

拟定标准将在多个方面提出具体要求，包括原料，如糯米和植物叶片；产品配料和配料类型；产品加工工艺，如烹制温度、时间和压力；加工过程管理；质量指标（含水量、脂肪、蛋白质、馅料等）；采样和分析方法；产品保存和运输的温度和环境；产品标签等。产品中添加剂的使用和污染物的限制将符合食典委当前相关文件的要求。

l) 现行或拟议通用标准对主要消费者保护和贸易问题的覆盖范围

目前没有专门针对植物叶片包裹熟制稻米产品的现行标准。

m) 需要单独制定未加工、半加工或加工商品标准的商品数量

拟定标准将涵盖未加工和加工产品以及生产的卫生条件，故除拟定标准外无需单独制定其他标准。

n) 其它国际组织已在该领域开展和/或相关国际政府间机构建议开展的工作

没有。

5. 与法典战略目标的相关性

就《2020-2025 年食典战略计划》而言，制定植物叶片包裹熟制稻米产品区域标准与具体目标 1.1（了解需要和新出现问题）及具体目标 1.2（对各项需要和新出现问题排列先后次序）密切相关。植物叶片包裹熟制稻米产品区域标准有助于提高亚洲消费者的食品安全水平，确保这种产品的公平国际贸易。

6. 提议与其他现行食典标准以及其他正在开展工作之间的关系

拟议标准将考虑到现行的适用食典准则文件，如：

- 《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969），
- 《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976），
- 《降低食品中化学品污染的源头控制措施操作规范》（CXC 49-2001），
- 《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985），
- 《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995），
- 《建议分析和采样方法》（CXS 234-1999）。

7. 明确专家科学建议的要求和可用情况

目前无需请求专家科学建议。

8. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入以便为此制定计划

目前无需请求外部机构提供技术支持。

9. 完成新工作的拟定时间表

视 2019 年亚洲协调委第二十一届会议审议情况，制定该项标准的提案将于 2020 年提交，供食典委审查批准。根据拟议时间表，整个进程将需要约 5 年时间。

程 序	时间表
亚洲协调委第二十一届会议审议提案	2019
执行委员会开展关键审查，食典委批准新工作	2020
编写标准草案，并征求意见建议	2020-2021
亚洲协调委第二十二届会议审议标准草案	2021
食典委通过为标准草案	2022
亚洲协调委第二十三届会议审议标准草案	2023
食典委通过为区域标准	2024

项目文件

食品生产中水的安全使用和再利用准则

1. 标准目的和范围

本文件目的和范围是通过基于风险的方法，应用适用性原则，详细说明在整个食品链（初级生产和加工）中与食品直接和间接接触的水的安全来源、使用和再利用准则。

2. 相关性和时效性

在食品行业中，水可以用作一种配料成分，接触表面清洗食品或清洁食品，并可用于水和食品之间可能存在接触的许多其他应用之中。此外，还有许多其他应用，其中不存在水与食物有意或预期接触（例如，个人用水和消防）。在所有情况下，水的使用都应该是操作的先决卫生条件之一和危害分析和关键控制点（HACCP）系统的一部分。

整个食品链中对水质使用的要求必须根据具体情况考虑，考虑到水的用途、水中可能存在的危害以及控制的需要，以便在按计划使用时最大限度地减少食品污染的可能性。

水可能成为将病原体或其他污染物从单一食品样本传播到大量产品中的媒介，从而扩大接触的人数及其对健康的潜在影响。因此，食品生产中最安全的选择可能是使用饮用水。然而，这通常不是一个可持续的、可行的、实用的或负责任的解决方案，并且其他类型的水可以适合于某些用途或者可以使之适合使用，只要其既定用途不会危及消费者的食品安全。

食品卫生法典委员会自第三十届会议（ALINORM 99/13）²以来一直在讨论水的问题，会上向成员分发了一份工作文件，其中载有食品厂加工用水卫生回收的准则。尽管在步骤3拟定了一份准则草案以征求意见，但由于当时委员会议程上工作量很大，食品卫生法典委员会第三十六届会议（ALINORM 04/27/13）³同意停止这项工作。食品卫生法典委员会第四十六届会议再次讨论了这个问题（REP15/FH）⁴，作为修订《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969年）及其危害分析和关键控制点（HACCP）附件的一个重要议题。

² 食品卫生法典委员会第三十届会议报告可从以下网址获取：http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-30%252Fal99_13e.pdf

³ 食品卫生法典委员会第三十六届会议报告可从以下网址获取：http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-36%252Fal04_13e.pdf

⁴ 食品卫生法典委员会第四十六届会议报告可从以下网址获取：http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-46%252FREP15_FHe.pdf

食品卫生法典委员会第四十七届会议随后同意水是一个需要解决的重要问题(REP16/FH)⁵, 因此要求联合国粮食及农业组织(粮农组织)和世界卫生组织(世卫组织)提供科学建议, 帮助澄清《食品卫生通用原则》和其他卫生法规中清洁、饮用水和其他类型水的使用。

粮农组织/世卫组织关于食品生产加工用水安全和质量的专家联席会议于2018年5月举行。在食品卫生法典委员会第四十八届会议(REP17/FH)⁶上, 粮农组织的代表报告了会议的初步结论, 强调水的使用是多种多样和复杂的, 应通过基于风险的方法来确定“适合用途”的水。

法典文件中需要一种基于风险的安全用水和再利用方法。不要把重点放在饮用水或其他质量类型(例如清洁水)的使用上, 而是应该阐明基于风险的方法和评估水是否适合预期用途。

在制定和实施针对食品安全和水的使用或再利用的风险管理计划时, 必须考虑许多因素。水的再利用被认为是一个优先事项, 因为随着对水排放的要求提高和成本增加, 以及为全球贸易生产的产品的可接受性, 水的再利用正在成为工业中的一个新问题。

尽管目前的法典文件提供了关于安全用水的指导, 但仍有必要制定实用的指南和工具, 以帮助食品经营者了解风险和可以采用的潜在干预措施, 并确定对于界定适合用途的水所需的其他首要问题。

3. 需要考虑的主要方面

预计采取的格式将遵循《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)。建议的结构如下:

- 关于关键要素的一般指导文件, 包括确定与作为食品生产中食品安全管理计划的一部分的安全水源、使用和再利用相关, 适当和切合用途的病原体(细菌、病毒、寄生虫)微生物标准和定义的指南;
- 附件1: 对于食品链(例如, 从初级生产到零售)中水的来源、使用和再利用基于风险和针对特定行业的潜在干预策略, 用以确定合适和切合用途的微生物标准(细菌、病毒、寄生虫)的实例和/或实际案例研究, 以及决策支持系统工具的实例, 如确定新鲜农产品中针对特定用途所需水质的决策树;

⁵ 食品卫生法典委员会第四十七届会议报告可从以下网址获取: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16_FHe.pdf

⁶ 食品卫生法典委员会第四十八届会议报告可从以下网址获取: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-48%252FReport%252FFinal%252FREP17_FHe.pdf

- 附件2：对于食品链（例如，从初级生产到零售）中水的来源、使用和再利用基于风险和针对特定行业的潜在干预策略，用以确定合适和切合用途的微生物标准（细菌、病毒、寄生虫）的实例和/或实际案例研究，以及决策支持系统工具的实例，如确定渔业领域中针对特定用途所需水质的决策树；
- 附件3：对于食品链（例如，从采集生产到加工）中水的来源、使用和再利用基于风险和针对特定行业的潜在干预策略，用以确定合适和切合用途的微生物标准（细菌、病毒、寄生虫）的实例和/或实际案例研究，以及决策支持系统工具的实例，如确定乳业领域中针对特定用途所需水质的决策树。

4. 对照《确定工作重点的标准》开展的评估

需要制定准则，以满足一般标准：保护消费者健康、食品安全、确保食品公平贸易，并考虑已经明确的发展中国家的需求。

拟议的工作方向主要是通过基于风险的方法，采用“适用性原则”，制定整个食品链中与食品直接或间接接触的水的安全使用和再利用以及其来源的准则。

拟议工作直接涉及《2020-2025年食典委战略计划》中的多个食典战略目标。

- 战略目标1：及时应对当前、新发和重要问题

该准则将根据成员确定的需求以及影响食品安全和食品公平贸易的当前因素，制定一个新的食品法典标准。将根据对食品链中水的来源、使用及再利用的分析提供关于切合用途的实用指南。

- 战略目标2：根据科学和法典风险分析原则制定标准

准则的制定将遵循在阐明控制措施时采用科学建议和风险分析原则。将征求粮农组织/世界卫生组织专家机构的科学建议，尤其是粮农组织/世界卫生组织微生物风险评估专家联席会议的建议，以及各国的科学建议。

5. 提案与其他现行法典文件的关系

拟议的准则将遵循《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）、《新鲜水果和蔬菜卫生操作规范》（CXC 53-2003）和《鱼和渔产品操作规范》（CXC 52-2003）、《乳及乳制品卫生操作规范》（CXC 57-2004）的范例，所有这些准则都为处理食品时使用水的安全要求提供了现行指导，特别是在农业、食品处理和加工及制冰中使用饮用水或清洁水以及水的再利用方面。预计在上述案文中也会提及拟议准则。

6. 明确对专家科学建议的需求及其可用情况

可能需要粮农组织/世卫组织微生物风险评估专家联席会议（JEMRA）提供进一步科学建议，以制定通用指南，用于确定针对食品生产中水的来源、使用和再利用的适当和切合用途的微生物标准（细菌、病毒、寄生虫）。

另外还将在以下三大重点领域需要粮农组织/世卫组织微生物风险评估专家联席会议的建议：

- 针对具体部门的实例和案例研究，以便对用于初级生产到零售阶段新鲜农产品的水的来源、使用和再利用，确定适当和切合用途的微生物标准（细菌、病毒、寄生虫）。
- 针对具体部门的实例和案例研究，以便对用于初级生产到零售阶段鱼和鱼类产品的水的来源、使用和再利用，确定适当和切合用途的微生物标准（细菌、病毒、寄生虫）。
- 针对具体部门的实例和案例研究，以便对用于采集到加工阶段乳业部门的水的来源、使用和再利用，确定适当和切合用途的微生物标准（细菌、病毒、寄生虫）。

最后，在使用审查中介绍的决策工具时，法典委员会可选择请粮农组织/世卫组织微生物风险评估专家联席会议提供实用指南，并修订具体实例。

7. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入以便为此制定计划

暂无需要。

8. 为完成这项工作所建议的时间安排，包括起始日期、建议在步骤5通过的日期以及建议食典委通过的日期

为完成准则提出了一个五年时间表，主要文件及附件 1 和附件 2 将由食典委第四十五届会议于 2022 年在步骤 5 通过，并由食典委第四十六届会议于 2023 年最终通过；附件 3 将由食典委第四十六届会议于 2023 年在步骤 5 通过，并由食典委第四十七届会议于 2024 年最终通过。