

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

REP23/ASIA

联合国粮农组织/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

2023年11月27日-12月3日

联合国粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第二十二届会议报告

线上形式

2022年10月12-14日、17-18日和21日

目录

概要及工作状况	第 ii 页
缩略语	第 v 页
粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第二十二届会议报告	第 1 页
段次	
引言	1
会议开幕	2 - 3
通过议程（议题 1）	4
主旨发言：亚太区域食品安全面临的新问题（议题 2）	5 - 14
亚太区域食品质量安全状况：实现更好的常态：从疫情中吸取的经验教训和各国的看法（议题 3）	15 - 18
食品法典委员会及其他下属法典委员会提出的事项（议题 4）	19 - 28
与亚太区域相关的食典工作（议题 5）	29 - 34
监测《2020-2025 年食典全球战略计划》执行情况（议题 6）	35 - 42
芽孢杆菌（ <i>Bacillus</i> ）发酵豆制品拟议区域标准草案（议题 7）	43 - 50
速冻饺子拟议区域标准草案（议题 8）	51-70
植物叶片包裹熟制米饭拟议区域标准草案（议题 9）	71 - 83
关于亚洲协调委标准操作程序修订草案的讨论文件（议题 10）	84 - 96
关于制定传统糖果区域标准的提案（议题 11）	97 - 100
提名协调员（议题 12）	101 - 103
其他事项（议题 13）	104
下届会议日期和地点（议题 14）	116
附录	
附录 I—参会人员名单	第 24 页
附录 II—对亚洲协调委相关区域标准中非零售包装物标签规定的修正	第 34 页
附录 III—2022-2024 年亚洲协调委所在区域为支持实施《2020-2025 年食典战略计划》拟开展的工作计划	第 36 页
附录 IV—亚洲协调委第二十二届会议关于区域交流工作的满意度调查	第 39 页
附录 V—2022-2024 年亚洲协调委区域交流工作计划	第 42 页
附录 VI—芽孢杆菌发酵豆制品拟议区域标准草案	第 43 页
附录 VII—植物叶片包裹熟制米饭拟议区域标准草案	第 48 页
附录 VIII—速冻饺子拟议区域标准草案	第 53 页
附录 IX—亚洲协调委标准操作程序	第 60 页

概要及工作状况

负责方	目的	文本/主题	编号	步骤	段次
各成员、执委会第八十三届会议、食典委第四十五届会议	情况说明/行动	为有关落实《原则声明》、未来食典工作、新食品来源和生产体系，以及监测食典标准使用情况的讨论建言献策，并参与关于盐酸齐帕特罗的非正式磋商			28(iii)和34(iv)
执委会第八十四届会议	行动	指导： <ul style="list-style-type: none"> - 针对主要在该区域生产并在全球范围内交易的加工产品（多为即食食品），在没有相关商品委员会或目前未开展相关活动的情况下，如何提交新工作提案 - 考虑到食品加工技术的迅速发展，是否有必要单独为此等加工产品制定标准，或者采取横向或综合处理方式 			115
CAC45	任命	建议中国续任亚洲协调员			103
各成员、执委会第八十五届会议、食典委第四十六届会议	通过	芽孢杆菌发酵豆制品拟议区域标准草案	N02-2020	5/8	50(i), 附录 V
		植物叶片包裹熟制米饭拟议区域标准草案	N04-2020	5/8	83(i), 附录 VII
		速冻饺子拟议区域标准草案	N03-2020	5	70(i), 附录 VIII
	情况说明	亚洲协调委标准操作程序			96, 附录 IX
CAC46	通过	对亚洲协调委相关区域标准中非零售包装物标签规定的修正	CCS 294R-2009 、 CCS 298R-2009 、 CCS 301R-2011 、 CCS 306R-2011 、 CCS 323R-2017		28(iv), 附录 II
食品添加剂法典委员会 食品标签法典委员会 分析和采样方法法典委员会	批准/情况说明	以下草案的相关章节： <ul style="list-style-type: none"> • 芽孢杆菌发酵豆制品拟议区域标准草案 • 植物叶片包裹熟制米饭拟议区域标准草案 			50(ii), 附录 V 83(ii), 附录 VII
		主旨发言			14

负责方	目的	文本/主题	编号	步骤	段次
粮农组织/ 世卫组织及 成员	情况说明 /行动	认识到本区域有能力在全球范围内为食品安全作出更大贡献；强调了持续合作和能力建设的重要性；注意到有必要就食源性疾病负担及相关经济影响收集信息和开展研究，并通过行为研究和加强沟通，建立消费者信任			
		<u>亚太区域食品质量安全状况</u> 注意到 2019 冠状病毒病（COVID-19）疫情带来的积极和消极影响，强调有必要保持疫情期间采取的一些良好卫生措施；承认疫情期间汲取的经验并非本区域所特有；注意到疫情催生了食品加工及技术、食品销售和流通以及检验与审核方面的创新，并强调需要考虑如何在食典框架内应对这些创新；认识到分享良好做法和各国经验的益处			18
协调员、各 成员和食典 委秘书处	情况说明 /行动	<u>监测《2020-2025 年食典全球战略计划》执行情况</u> 注意到 2020 年至 2022 年上半年在本区域开展的活动；同意在进一步改进优先排序评分表后，将其作为促进各成员国讨论本区域关注问题及确定优先重点的工具；同意 2022-2024 年拟议区域工作计划；注意到亚洲协调委第二十二届会议关于区域交流工作的满意度调查结果；同意 2022-2024 年区域交流工作计划			42, 附录 III、IV 和 V
		<u>与本区域相关的食典工作</u> 注意到“新型食品”已在亚洲多个国家得到推广、生产和试验，由此产生了这些食品的监管问题，鼓励各成员积极参与亚洲协调委非正式会议并有效利用此契机，分享共同的长期关切或关注；建议协调员与食典委秘书处和世卫组织国家办事处合作召开一场网络研讨会			34 (i, ii, iii)
印度和亚洲 协调委第二 十三届会议	重新提交	关于制定传统糖果区域标准的提案		-	100
大韩民国、 中国和亚洲 协调委第二 十三届会议	重新提交	关于制定熟制米饭区域标准的提案 关于制定罐装粥区域标准的提案 要求研究合并两项提案的可能性		-	114

缩略语

APEC	亚太经济合作组织
AQL	可接受质量水平
ASEAN	东南亚国家联盟
AMR	抗微生物药物耐药性
CAC	食品法典委员会
CCASIA	粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会
CCEXEC	食品法典委员会执行委员会
CCFA	食品添加剂法典委员会
CCFH	食品卫生法典委员会
CCFICS	食品进出口检验和认证系统法典委员会
CCFL	食品标签法典委员会
CCMAS	分析和采样方法法典委员会
CCNFSDU	营养和特殊膳食用食品法典委员会
CFSA	中国国家食品安全风险评估中心
CRD	会议室文件
CTF	食典信托基金
EWG	电子工作组
FAO	联合国粮食及农业组织
GSFA	《食品添加剂通用标准》
SDGs	可持续发展目标
SOP	标准操作程序
SoP	原则声明
SPS	卫生和植物检疫
TBT	技术性贸易壁垒
VWG	虚拟工作组
WFSD	世界食品安全日
WHO	世界卫生组织
WTO	世界贸易组织

引言

1. 应中华人民共和国政府的友好邀请，粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会（亚洲协调委）第二十二届会议于 2022 年 10 月 12-14 日、17-18 日和 21 日以线上方式举行。中国国家食品安全风险评估中心研究员田静女士主持会议，与会代表来自 12 个成员国、5 个区域外成员国和 1 个区域外成员组织，以及 2 个观察员组织。与会人员名单载列于附录 I。

开幕¹

2. 中华人民共和国国家卫生健康委员会副主任雷海潮博士通过预先录制的语音信息宣布会议开幕，并代表中国欢迎与会者。他先介绍了中国在食品安全管理以及从“安全饮食”转向“健康饮食”方面的国家努力和成就，随后赞扬了食品法典委员会（食典委）在 COVID-19 疫情的背景下努力转变其工作模式并探索将标准制定工作与全球经济新趋势挂钩。他还表示，中国政府致力于作为亚洲区域协调员，在亚洲各国的支持下积极履行其职责。
3. 粮农组织粮食体系及食品安全司食品安全官员 Masami Takeuchi 博士和世卫组织东南亚区域办事处公共卫生高级官员 Gyanendra Gongal 先生分别代表粮农组织和世卫组织向与会人员表示欢迎。食典委主席史蒂夫·韦恩先生和食典委秘书 Tom Heilandt 先生也在会上发言。

通过议程（议题 1）²

4. 亚洲协调委第二十二届会议通过暂定议程，将其确认为会议议程，并同意视时间情况在议题 13（其他事项）下审议以下事项：
 - 制定熟制米饭区域标准（大韩民国提案）³
 - 制订罐装粥区域标准（中国提案）⁴

主旨发言：亚太区域食品安全面临的新问题（议题 2）⁵

5. 粮农组织代表代表粮农组织和世卫组织发言，介绍了该议题，并忆及主旨发言的作用是鼓励和促进就本区域关注的与食品安全和食典工作有关的共同问题、新问题或热点问题展开积极讨论和信息交流。

¹ CRD1（开幕辞）

² CX/ASIA 22/22/1

³ CRD5（大韩民国）

⁴ CRD9（中国）

⁵ CX/ASIA 22/22/2

6. 两位主旨发言人分别是印度尼西亚茂物农业大学食品科学与技术系 Purwiyatno Hariyadi 教授和中国国家食品安全风险评估中心主任李宁博士，他们从不同视角探讨了本区域新出现的食品安全问题。
7. Hariyadi 教授强调了世界在确保提供充足、安全、营养食物方面所面临的挑战，并着重指出了其中的三大挑战，即气候变化、COVID-19 疫情和冲突。谈及如何应对这些挑战，他提到了新技术在提高产出效率方面的作用，以及对新的或未充分利用的食物来源的运用，包括陆地和水生植物物种及可食用昆虫。
8. 面对这些挑战，他还强调，无论选择何种食物来源，首先必须确保食品安全。他进一步谈到，如今食品安全需求也在不断变化，不再局限于生理安全（即不危害身体），还涉及心理安全（即不会在文化、信仰或宗教方面产生负面影响）。从食典工作的角度而言，他强调必须在食品安全工作中平衡国内与国际需求，关键要注意不会由于严格的标准要求导致食品价格上涨，从而可能影响食品供应。
9. 最后，展望未来，他强调需要在可持续发展目标的背景下考虑食典工作及其对全球可持续发展的影响，包括粮食损失和浪费、人类和地球健康，以及推广当地传统食品及健康膳食。
10. 李博士回顾了近年来开展的大量数据收集工作，旨在更好地了解当前和新出现的食品安全挑战。在此方面，她指出，传统意义上的风险仍然是不容忽视的挑战，例如微生物危害、有毒真菌以及农药残留和重金属等环境污染物造成的污染。
11. 此外，她还呼吁关注一些新出现的风险，涉及膳食习惯的改变和生食消费的增加、气候变化的影响（如麻痹性贝类中毒事件的增多），以及需要更多的研究和数据来进一步了解食品过敏原及其管理措施。考虑到细胞培养食品等新型食品的兴起，她强调需要通过风险评估方法来确保即使出现新的食物来源和生产技术，也能保障安全食品贸易。在此背景下，她强调了中国在监测和风险评估方面的投入。
12. 最后，她指出了当前信息时代带来的挑战，以及通过社交媒体迅速传播的信息如何造成公众对于食品供应安全毫无依据的恐慌。展望未来，她强调了社会治理的作用，即确保食品链的所有行为主体均意识到自身的职责。她还着重指出对创新进行监管的重要性；建立可信赖的消费者沟通渠道的必要性；以及在数据、风险评估方法、观点和见解方面开展跨区域合作交流的机会，以便及时管理新出现的问题。

讨论

13. 各成员对主旨发言表示欢迎和赞赏，并在随后与会代表与粮农组织、世卫组织及主旨发言人的讨论中，强调了以下若干方面：
 - 食典委在促进公平贸易以应对日益重要的食品安全心理层面需求方面的贡献；

- 国家层面的数据收集工作如何促进在世界范围内实现食品安全，以及保证此类数据质量的重要性，并指出在本区域收集高质量数据是可行的，关于大米中含砷量的数据收集工作便是例证；
- 需考虑如何在本区域内通过统一协作更好地进行数据收集，例如建立一个数据收集示范中心来促进各种方法之间的协调；
- 应收集更多关于疾病负担和经济影响的信息，以引起政治关注；
- 有必要分析采取行动来落实各项标准和改善食品安全所产生的经济效益；
- 气候变化的相关性日益突显，需要围绕气候变化对于食品生产、食品安全和粮食安全的影响收集更多数据；
- 食品中化学污染物带来的持续挑战，包括在国际贸易和市场准入方面；
- 需开展基本的食品安全状况沟通，而不仅仅是“风险”沟通，并指出如果主管部门未能与消费者进行有效沟通并建立信任，或将滋生其他来源的信息，不一定能反映真实的食品安全状况，在此方面，通过行为科学来进一步了解消费者将大有帮助。

结论

14. 亚洲协调委第二十二届会议：
 - i. 对 Purwiyatno Hariyadi 教授和李宁博士的主旨发言以及与会人员的公开讨论表示感谢；
 - ii. 认识到本区域有能力在现有专业知识和实践的基础上为世界范围内的食品安全作出更大贡献；
 - iii. 强调应注重持续合作和能力建设，以生成和梳理高质量数据并确保在国际层面的应用（例如，全球环境监测系统-食品污染检测与评估计划，以及食典委）；
 - iv. 注意到有必要就食源性疾病负担及相关经济影响收集信息和开展研究，包括食品安全措施的积极影响，以支持政策制定者在食品安全方面进行投入，并为推动粮食体系转型和实现可持续发展目标做出知情决定；
 - v. 注意到建立消费者信任的重要性，需要通过行为研究和加强沟通来提高消费者对于食品供应安全的信心，并为其提供值得信赖的沟通渠道。

亚太区域食品质量安全状况：实现更好的常态：从疫情中吸取的经验教训和各国的看法（议题 3）⁶

15. 粮农组织代表介绍了工作文件的第一部分，并着重指出粮农组织和世卫组织面向本区域成员发出的非正式简要调查结果。调查主题为“亚洲协调委第二十二届会议：实现更好的常态”，旨在了解本区域内 COVID-19 疫情影响对食品安全的影响。她强调，本区域 60% 的成员提交了答复，其中几乎均提及了食品安全方面的积极影响，例如提高了卫生意识，加强了勤洗手和消毒等习惯。然而也发现了若干挑战，尤其是 COVID-19 疫情引发的食品安全风险方面的混乱状况，以及解决这一问题的沟通挑战。放眼未来，她指出有必要反思当前的经验教训，确保为今后可能出现的疫情或其他危机做好准备。
16. 世卫组织代表回顾了疫情对于食品安全的积极和消极影响，强调应把握当前契机，推广和维持疫情期间形成的良好做法，例如在不同类型的食品企业，包括传统食品市场中推行的一些公共卫生社会措施，如戴口罩和勤洗手，此举可在保障食品安全之余实现多重益处。他强调了 COVID-19 疫情期间信息传播导致的巨大挑战，指出其中的主要原因之一是科学发现的不确定性，并援引世卫组织总干事的论述称，我们最大的敌人不是疫情本身，而是通过社交媒体传播的恐惧、污名化和谣言。他着重指出了粮农组织和世卫组织在本区域采取的行动，包括通过“世界食品安全日”厘清关于食品安全和 COVID-19 疫情的种种误解，并指出谣言为食品企业带来了负面影响，对监管机构提出了新的挑战。他还强调了疫情期间的积极进展，包括在网上购物和食品配送等领域的创新，并指出当前的挑战在于如何对其进行监管。展望未来，他指出有必要加强风险沟通以消除并最终杜绝谣言的滋生，同时促进本区域各成员之间分享经验，互帮互助。

讨论

17. 讨论围绕工作文件中提出的三个问题展开，涉及从疫情中汲取的经验教训、明确本区域所特有的任何疫情/食品安全相关问题，以及是否需要在特定领域提供更多技术指导和支持。有代表对工作文件发布过晚以及调查中的信息状况表示关切。粮农组织代表确认，调查信息只是为了用作讨论主题，不应视为任何成员的官方立场，并同意修订工作文件，加入在此方面的免责声明。在讨论中，各成员提出了以下观点。

汲取的经验教训

- 疫情虽然带来了负面的经济影响，但也催生了创新和变革，值得进一步讨论和跟进。

⁶ CX/ASIA 22/22/3Rev

- 有必要更好地了解疫情的影响，因为其推动了食品行业的变革。例如当在外就餐不再可行，为了满足顾客需求，预烹调食品应运而生，这对监管工作提出了挑战。在此方面，有代表指出，供亚洲协调委第二十二届会议审议的新工作提案中有两项涉及预烹调食品，更可行的做法或许应是考虑采用面向未来的总括性方针，着眼于技术而非个别产品。
- 疫情使人们更加关注食品行业的从业人员及其与食品的互动。这导致了本区域部分国家的监管政策变化，特别是食品冷链从业人员方面。
- 疫情使消费者更加关注个人卫生和环境卫生，例如用餐前洗手，有必要促进维持这类习惯。
- 疫情突显出有必要特别遵守食典的横向标准，分享各国在使用这些文本方面的经验或将有所裨益。有代表提及了一项关于本区域某国《食品卫生总则》（CXC 1-1969）实施情况的实例研究。⁷
- 讨论认为，应寻找到适当的途径分享各成员在疫情期间采取的最佳做法和相关经验，以便汲取有益的启示。

本区域所特有的疫情/食品安全相关问题

- 疫情期间面临的食品安全相关挑战并不是本区域所特有的。目前国际社会正致力于解决其中部分问题，例如远程审核和网络贸易，由此可见这是现今世界的共有问题。

特定领域的技术指导和支持

- 同样地，在审议即食食品在线零售部门和传统食品市场的卫生问题时，会上并未提出需在本区域特别开展的技术指导工作，并提醒亚洲协调委今年年底（2022年12月）将提交一项关于传统食品市场的新工作提案⁸供食品卫生法典委员会第五十三届会议审议，鼓励各成员审查该提案并提出意见。

结论

18. 亚洲协调委第二十二届会议：

- i. 注意到COVID-19疫情带来的积极和消极影响，强调有必要保持疫情期间采取的一些良好卫生措施，如勤洗手和戴口罩，此举可在保障食品安全之余实现更广泛的健康益处；

⁷ <https://www.fao.org/3/cb8770en/cb8770en.pdf>

⁸ 见 CX/FH 22/53/9 号文件附录 1，可通过以下网址查阅：<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/it/?meeting=CCFH&session=53>

- ii. 承认疫情期间汲取的经验并非本区域所特有，并应把握契机，在有必要采取后续行动的领域开展国际合作；
- iii. 注意到疫情催生了食品加工及技术、食品销售和流通以及检验与审核方面的创新，并强调需要考虑如何在食典框架内应对这些创新（例如熟食加工创新），并参与食典委当前的相关工作，比如食品进出口检验和认证系统法典委员会的远程审核工作，以及食品标签法典委员会关于网络贸易/电子商务的工作；
- iv. 认识到应分享在疫情背景下应对食品安全问题以及在国家一级应用食典文本的良好做法和国家经验，并通过具体案例研究等方式总结经验教训供今后参考，此举将大有裨益，并同意探索可行的方式以收集和分享此类案例研究。

食品法典委员会及其他下属法典委员会提出的事项（议题 4）⁹

19. 亚洲协调委第二十二届会议注意到 CX/ASIA 22/22/4 号文件中载列的参考事项，以及提交的补充信息和/或提出的各项意见，具体如下：

参考事项

《关于科学在食典决策过程中的作用和考虑其它因素的程度的原则声明》（《原则声明》）的应用情况

20. 食典委副主席 Raj Rajasekar 先生介绍了食典委执行委员会（食典委执委会）在落实《原则声明》方面的工作¹⁰。他回顾称，尽管《原则声明》已存在多年，但实际上较少应用于标准制定工作中，因为尽管各方已就科学达成普遍共识，但对其他因素的认识存在分歧。他强调，食典委执委会的工作旨在提供实用的指导和流程图，以支持食典委及其附属机构在各方就科学范畴之外的其他因素存在不同看法时适用《原则声明》。他鼓励亚洲协调委各成员认真考虑此项工作，并在关于落实《原则声明》的讨论中积极建言献策。

食品法典委员会成立 60 周年

21. 食典委秘书处介绍了食典委成立 60 周年庆典活动（“60 周年庆典”），忆及食典委执委会第八十二届会议鼓励各成员和观察员充分参与 60 周年庆典活动¹¹。秘书处着重介绍了正在进行的计划，并指出 2023 年世界食品安全日以“标准”为中心主题，届时，60 周年庆典活动将与世界食品安全日及食典委各项活动共同举行；2023 年食典年刊将推出 60 周年庆典专刊，包括介绍食典委下属各法典委员会历史的文章，以

⁹ CX/ASIA 22/22/4；CRD10 Rev.（对亚洲协调委相关区域标准中非零售包装物标签规定的拟议修正）；CRD14（大韩民国）

¹⁰ REP22/EXEC1，第 69 段。

¹¹ REP22/EXEC1，第 129 段。

及食典委在过去 60 年来制定的部分关键标准等；目前正在更新食典文本的格式设计和引用方式，确保其易于使用，并以数字方式存储。秘书处还回顾了食典委执委会第八十二届会议关于 60 周年庆典的若干建议，包括可开发的产品、可在国家层面开展的各类倡议，以及通过高级别活动落实对食典工作的政治支持（已在两个区域开展）。

22. 各成员介绍了正在进行的各项计划以及关于庆祝 2023 年 60 周年庆典和世界食品安全日的建议，具体包括：

- 举办专题研讨会和能力建设活动，以提高国家层面利益相关方的认识；
- 提供参与和支持食典工作的历史记录；
- 分享应用食典文本的经验；
- 展示食典工作取得的成就，包括食典信托基金的成就；
- 利用 2023 年食典委附属机构各项活动和世界食品安全日的机会，庆祝 60 周年庆典；
- 为本区域所有成员指定一个统一的庆祝日，并组织一次区域活动以纪念 60 周年庆典。

监测食典标准的使用和影响

23. 食典委秘书处概述了为建立食典文本使用情况和影响监测机制而开展的工作。他解释称，这项工作契合《2020-2025 年食典战略计划》的目标 3 “通过认可并使用食典标准增强影响”，目前正在从三个层面建立监测和评价框架，以评估食典文本的使用情况和影响：

- 每年发布一份关于选定食典文本使用情况及对食典委全体成员影响的调查报告；
- 与世界贸易组织（世贸组织）秘书处合作，探索一个合作监测和报告框架，重点突出食典文本在贸易谈判、卫生和植物检疫、技术性贸易壁垒通知、具体的贸易问题和争端中发挥的作用，也包括由于食典文本而避免的争端；
- 量身定制案例研究，以评估特定食典文本在某一成员国或观察员国范围内的使用情况和影响。

24. 秘书处鼓励亚洲协调委各成员对调查作出答复，并确保其国家层面利益相关方的参与。

行动事项

通过《非零售食品包装物标签通用标准》和《程序手册》的相应修正

25. 亚洲协调委第二十二届会议同意对于标签规定的拟议修订，以便与近期通过的《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）保持一致。此修订将适用于《韩式辣椒酱区域标准》（CXS 294R-2009）、《发酵豆酱区域标准（亚洲）》（CXS 298R-2009）、《可食西米粉区域标准（亚洲）》（CXS 301R-2011）和《辣椒酱区域标准（亚洲）》（CXS 306R-2011），其中的非零售食品包装物标签规定将替换为以下标准化文本：

“非零售包装物标签方法应遵守《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）规定。”

26. 亚洲协调委第二十二届会议进一步同意，《紫菜产品区域标准》（CXS 323R-2017）中包含一个关于可食用杂质的段落，在 CXS 346-2021 号文件中未有涉及，需要在标准化文本之外予以保留。
27. 亚洲协调委第二十二届会议指出，由于其与食典委第四十五届会议之间的间隔时间较短，这些修订内容将转交食典委第四十六届会议通过。

结论

28. 亚洲协调委第二十二届会议：
- i. 注意到工作文件中提供的信息以及副主席和食典委秘书处在会议期间提供的补充信息；
 - ii. 鼓励亚洲协调委各成员和观察员积极规划和实施 60 周年庆典活动，以提升食典的认知度；
 - iii. 鼓励亚洲协调委各成员在食典委执委会会议上为有关落实《原则声明》、未来食典工作、新食品来源和生产体系，以及监测食典标准使用情况的讨论建言献策，并参与关于盐酸齐帕特罗的非正式磋商；
 - iv. 同意将《韩式辣椒酱区域标准》（CXS 294R-2009）、《发酵豆酱区域标准（亚洲）》（CXS 298R-2009）、《可食西米粉区域标准（亚洲）》（CXS 301R-2011）和《辣椒酱区域标准（亚洲）》（CXS 306R-2011）中关于非零售包装物标签规定的修订内容提交食典委第四十六届会议通过（附录 II）。

与亚太区域相关的食典工作（议题 5）¹²

29. 协调员介绍了该议题，并解释称，为收集过去两年（2020-2021 年）各成员参与食典工作情况的信息开展了一项调查，有 13 个成员作出了答复。协调员将答复内容梳理成文件，其中包括三个部分：(i) 亚洲协调委各成员国参与食典会议、电子工作组和虚拟工作组的情况；(ii) 亚洲协调委各成员国主要关注的食典委下属法典委员会会议议题；以及(iii) 各成员国对有关食典工作的具体问题的意见和评论。
30. 协调员着重指出了关于“本区域跨部门主题及相关可能的合作方式”、“当前和新出现的问题”以及“参与食典工作的困难/挑战”等问题的主要结论，并提出了相应建议。
31. 各成员赞赏了协调员的发言，并对分析内容表示赞同。
32. 此外，各成员还提出以下了意见：
 - 应为“新食品来源”或“新型食品”确立统一的定义，并制定相应的安全评估准则和系统的管理制度，以便今后对类似产品进行评估。
 - CL 2022/06/OCS-CCEXEC 号文件中的部分产品（如海藻、植物性蛋白替代品和可食用昆虫）是本区域普遍消费的食品，不应被视为“新型”食品，针对这些产品制定标准不应导致任何贸易中断。为此，亚洲协调委各成员应积极参加关于制定此类标准的讨论。
 - 一些食品成分（如香草）历来被视为食物，在部分亚洲国家已经过充分评估和长期消费，因此可探索建立相关机制，加快此类产品在其他亚洲国家的评估过程和批准时间。
 - 各成员可分享对于当前和新出现问题所产生挑战的应对经验，如抗微生物耐药性、在线/电子商务食品企业。
 - 应维持线上会议的形式，这可以促进讨论，降低与会成本；非正式会议和通信工作方式均可作为成员之间有效沟通的工具；应提高本区域相关重要主题的非正式会议频率。
 - 应及时提供食典工作文件，以确保有效参与，因为各成员需要充足的时间与利益相关方磋商。
 - 能力建设方面的工作不仅局限于各个国家，而应在整个区域进行。

¹² CX/ASIA 22/22/5； CRD14（大韩民国）

33. 会上还指出，本区域部分国家对食典工作的参与度不足，为使本区域能在食典框架内发挥更大作用，并拥有更多话语权，需要更积极地参与相关工作。为此，需在提高认识和能力建设方面加紧努力，但其中部分工作受到了 COVID-19 疫情的阻碍。有代表指出，食典信托基金为本区域部分成员 提供了契机，使其获得了参与食典工作的能力建设支持，也有机会与粮农组织和世卫组织在本区域就此开展合作。

结论

34. 亚洲协调委第二十二届会议：
- i. 注意到“新型食品”（如植物肉和培植肉）已在亚洲多个国家得到推广、生产和试验，由此产生了这些食品的监管问题；在这方面，该地区的成员应提供宝贵的信息；在此方面，本区域各成员应提供有益信息；
 - ii. 鼓励各成员积极参与亚洲协调委非正式会议并有效利用此契机，围绕食典委下属各法典委员会会议议题或其他主题，分享共同的长期关切或关注；
 - iii. 建议协调员与食典委秘书处和世卫组织国家办事处合作召开一次网络研讨会，以便各成员更好地了解食典信托基金的相关机制、申请程序和诊断工具，鼓励和协助符合条件的国家申请食典信托基金项目；
 - iv. 同意提请食典委执委会注意各成员有关食典会议形式、新食品来源和生产体系以及落实《原则声明》的意见，供执委会及其分委员会审议。

监测《2020-2025 年食典全球战略计划》执行情况（议题 6）¹³

35. 协调员介绍了该工作文件，强调了在 COVID-19 疫情等诸多挑战之下区域工作计划的执行进展。她回顾称，本区域已一致同意重点着力于目标 1（及时应对当前、新出现和重要问题）；目标 2（根据科学和食典风险分析原则制定标准）和目标 3（通过认可并使用食典标准增强影响）。她例举了在各项优先重点目标下开展的部分行动，包括：在提升重点技术领域参与度方面的工作，如制定亚洲协调委区域问题和需求优先排序评分表；本区域范围内在新食品来源及相关科学发展方面的领先探索（如基于细胞的食物生产体系）；以及在东南亚国家联盟（东盟）和亚太经济合作组织等贸易集团内为提高对食典文本的认识及促进其应用所作出的努力。
36. 食典委秘书处介绍了区域交流工作计划的实施进展，该计划尤为有利于实现《2020-2025 年食典战略计划》的目标 3。她赞扬了本区域在此方面取得的良好进展，但也指出，目前仍有改进的余地，因为本区域仅有约 60% 的国家积极支持交流工作计划。她还介绍了为衡量该计划执行进展面向本区域成员开展的调查结果（附录 IV）。关于本区域的交流方式，她指出电子邮件是最常用的工具，并强调了定期召开非正式会议的重要性。

¹³ CX/ASIA 22/22/6；CRD11（食典委秘书处和区域协调员）

讨论

37. 各成员对当前所开展的工作表示赞赏，随后逐一讨论工作文件（CX/ASIA 22/22/6）中的各项附录以及今后两年的交流工作计划（CRD11）。

附录 I 2020 年至 2022 年上半年亚洲协调委所在区域为支持实施《2020-2025 年食典战略计划》所开展的活动

38. 各成员表示赞赏为实施区域工作计划所作出的努力，以及在 COVID-19 疫情挑战下取得的进展。会上明确，报告的活动应在实施工作相关年份的期限内，即从 2020 年开始，不宜包括 2019 年的活动。

附录 II 亚洲协调委区域问题和需求优先排序评分表

39. 各成员原则上认同优先排序评分表，但提出了下列意见：
- 活动应侧重于食典委的职责，简单的分数相加可能不是确定优先次序的最佳做法，还有必要考虑更多的背景信息。
 - 可能很难针对所有问题提供量化答案，量化结果应以相关背景材料为支撑。
 - 其他委员会已经应用（如食品卫生法典委员会）或正在开发（如营养和特殊膳食用食品法典委员会）类似方法对其新工作提案进行优先排序。
 - 针对新工作提案进行此种方法的试点或将有益，尽管各成员认为此举在本届会议上暂不可行且不必要。
 - 以通信方式对评分表展开进一步讨论将有所裨益。

附录 III 2022-2024 年亚洲协调委所在区域为支持实施《2020-2025 年食典战略计划》可能开展的活动

40. 会上普遍认可拟议的工作计划，仅为清晰起见作出了一些编辑性修正，并指出支持纳入一项关于 60 周年庆典的区域活动，同时注意到应及早向成员告知工作计划中的任何此类活动。

2022-2024 年区域交流工作计划

41. 会上普遍认同 CRD11 号文件中的工作计划，并进行了编辑性修正，以澄清报告的时间框架。

结论

42. 亚洲协调委第二十二届会议：
- i. 赞赏地注意到 2020 年至 2022 年上半年本区域为支持实施《2020-2025 年食典战略计划》所开展的活动；

- ii. 同意在进一步改进优先排序评分表后，将其作为促进各成员国讨论本区域关注问题及确定优先重点的工具；
- iii. 同意为支持实施《2020-2025 年食典战略计划》拟议的 2022-2024 年区域工作计划（附录 III）；
- iv. 注意到亚洲协调委第二十二届会议关于区域交流工作的满意度调查结果（附录 IV）；
- v. 同意 2022-2024 年区域交流工作计划（附录 V）。

芽孢杆菌（Bacillus）发酵豆制品拟议区域标准草案（议题 7）¹⁴

43. 日本作为电子工作组和虚拟工作组主席介绍了该议题。日本代表回顾称，此项工作的范围已从单一商品（纳豆）拓展至具有类似特征的一组商品，以便在获批为新工作之前确保其包容性。他进一步忆及，电子工作组举行了三轮磋商，随后在亚洲协调委第二十二届会议之前组织了一场虚拟工作组会议，以商讨悬而未决的问题，并指出其中多数问题已得到解决。虚拟工作组会议报告及更新后的文本载列于 CRD2 号文件中。
44. 亚洲协调委第二十二届会议同意将 CRD2 号文件作为讨论本议题的基础。

讨论

45. 亚洲协调委第二十二届会议逐节审议了拟议标准草案，酌情进行编辑性修正，并对各节作出如下评论和决定。

第 3.2 节质量指标

46. 一位成员建议，为清晰起见，应增加可见杂质的定义。尽管此种定义没有标准化格式，但亚洲协调委第二十二届会议商定采取与速冻饺子拟议区域标准草案相一致的做法，即增加一个脚注，内容为“任何可见且可检测的外来不良物质或通常与所用原料无关的材料”。

第 3.3 节成分要求

47. 亚洲协调委第二十二届会议同意删除句中的“成分”一词，因为标题中已提及“成分”，且其具体内容在第 3.1 节中已有阐述。

¹⁴ CX/ASIA 22/22/7；CX/ASIA 22/22/7 Add.1（埃及、马来西亚、菲律宾和沙特阿拉伯的评论意见）；CRD2（虚拟工作组会议报告）；CRD7 Rev.（经修订的拟议区域标准草案，由电子工作组主席编制）；CRD12（印度尼西亚）；CRD13（泰国）

第 3.5 节 批次验收

48. 亚洲协调委第二十二届会议同意在句末插入“可接受质量水平为 6.5”，以便与 CRD2 号文件中的采样计划保持一致。

第 4 节 食品添加剂

49. 被问及在不允许使用食品添加剂的情况下是否有必要将食品添加剂规定提交食品添加剂法典委员会核准时，食典委秘书处解释称，在程序上需经过食品添加剂法典委员会核准，尽管在此种情况下，这更偏向于信息说明。

结论

50. 亚洲协调委第二十二届会议同意提交：
- i. 芽孢杆菌发酵豆制品拟议区域标准草案，供食典委第四十六届会议在步骤 5/8 通过（附录 VI）；
 - ii. 关于食品添加剂、食品标签、分析和采样方法的规定，分别供食品添加剂法典委员会、食品标签法典委员会、分析和采样方法法典委员会核准。

速冻饺子拟议区域标准草案（议题 8）¹⁵

51. 中国作为电子工作组和虚拟工作组主席介绍了该议题，并忆及中国提交的关于制定速冻饺子区域标准的新工作提案于亚洲协调委第二十届会议上首次得到审议。亚洲协调委第二十一届会议同意建议开展此项新工作，并已获得食典委第四十三届会议批准。中国代表解释称，亚洲协调委第二十一届会议结束后，电子工作组举行了三轮磋商，仔细研究了收到的所有意见。他指出，在本届会议之前召开的虚拟工作组会议已就此事达成了共识，会议报告已作为 CRD3 号文件提交。
52. 亚洲协调委第二十二届会议同意将 CRD3 号文件作为讨论本议题的基础。

讨论

53. 亚洲协调委第二十二届会议逐节审议了拟议标准草案，酌情进行编辑性修正，并对各节作出如下评论和决定。

标题

54. 一位成员建议标题中应包括通过常规冷冻工艺制成的饺子产品，因为此种类型的产品已在国际市场上交易，且本标准的范围应尽可能广泛。

¹⁵ CX/ASIA 22/22/8；CX/ASIA 22/22/8 Add.1（日本、马来西亚、菲律宾和国际统一食糖分析方法委员会的评论意见）；CRD3（虚拟工作组会议报告）；CRD6 Rev.（经修订的拟议区域标准草案，由电子工作组主席编制）；CRD12（印度尼西亚）；CRD13（泰国）；CRD15 Rev.（速冻饺子食品添加剂规定）

55. 电子工作组主席解释称：(i) 根据食典委第四十三届会议批准的项目文件，该标准的范围仅限于“速冻饺子”；(ii) 常规冷冻条件下的产品质量很难保证，因为在此过程中饺子皮极易冻裂，致使产品遭受更大的机械损伤、食品细胞破裂、汁水渗出，从而影响食品风味。这一观点得到了其他成员的支持。
56. 亚洲协调委第二十二届会议同意该标准的标题保持不变。

第 2.2 节加工过程定义

57. 亚洲协调委第二十二届会议注意到，某些类型的饺子在热稳定后热中心温度达到零下 5 摄氏度时，可确保产品质量，防止其脱水，因此同意删除“速冻过程只有在产品热稳定后热节温度达到或低于零下 18 摄氏度时方可视为完成”一句，改为引用《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）中的定义如下：

“经速冻处理、在冷链所有环节中温度保持在零下 18 摄氏度或以下的速冻水饺，可允许有一定温差。”

插入一个关于处理操作的新章节¹⁶

58. 考虑到此种产品的特殊性，一位成员建议应加入关于处理操作的规定，并提及《速冻蔬菜标准》（CXS 320-2015）中有类似规定。
59. 另一位成员认为，关于处理操作的要求已包含在第 6 节“卫生”中，没有必要重复。
60. 食典委秘书处澄清称，在部分食典标准中，如《速冻蔬菜标准》（CXS 320-2015），关于卫生和处理操作的章节之间存在差异，其中前者涉及产品安全，后者则与产品质量有关。秘书处建议亚洲协调委第二十二届会议考虑此种情况是否也适用于本标准所涉及的产品。
61. 亚洲协调委第二十二届会议同意增加一个关于处理操作的新章节，内容如下：

“产品处理应确保在最终销售前的运输、储存和配送过程中以及在最终销售过程中保持产品质量。建议在储存、运输、配送和零售过程中，产品处理应遵守《速冻食品加工处理操作规范》（CAC/RCP 81976）。”

第 4 节食品添加剂

62. 被问及《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）中是否对食品添加剂在“馅料”和“外皮”中的使用情况予以分别考虑，食典委秘书处解释称，该标准中有两条注释（第 370 条和第 349 条）分别指出食品添加剂仅限用于“表皮”和仅限用于“馅料”的情况。

¹⁶ 此章节在拟议标准草案终稿中被编号为第 2.3 节（见附录 VIII）。本议题下的其他章节编号反映了 CRD3 号文件中的对应编号。

63. 亚洲协调委第二十二届会议指出，围绕《食品添加剂通用标准》中食品分类的适用性以及有无必要分别考虑食品添加剂在面团和馅料中的使用情况展开进一步讨论，可为未列入《通用标准》的食品添加剂的处理以及是否需在拟议标准草案第 3.1 节中加入补充文本以涵盖食品添加剂在配料中的使用问题提供技术依据。会议还要求电子工作组主席召开一场非正式会期线上会议，以明确这些问题并对该节作出相应修订。
64. 电子工作组主席在 CRD15 Rev.号文件中介绍了会期线上会议的成果，并指出根据会上的讨论及与相关成员的后续磋商，建议将以下决定提交全体会议审议：
- 讨论认为，此类产品最适合被归类为《食品添加剂通用标准》中的食品类别 7.1.5 “馒头和包子”，未列入《通用标准》或其最大使用量有不同规定的食品添加剂列于该节下方的表格中；
 - 应分别管理食品添加剂在面团和馅料中的使用情况，尽管部分国家将此类产品视为一个整体，未予以区别处理；
 - 所有不在《食品添加剂通用标准》之列的食品添加剂均由各成员根据本国经验提出，这意味着其使用具有技术依据；
 - 由于《食品添加剂通用标准》序言部分第 4.1 节已明确提及转移原则，因此无需在拟议标准草案第 3.1 节中就食品添加剂在配料中的使用增加任何补充文本。
65. 各成员提出了以下观点：
- 本标准中的产品描述与食品类别 7.1.5 的描述之间存在部分差距。例如，本标准中未提及面团是否经过发酵，食品类别 7.1.5 中则指明为“东方风味的发酵小麦或大米制品……”；此外，本标准中未限定烹饪方法，而食品类别 7.1.5 则规定为“经蒸锅蒸熟”；
 - 本标准还可适用食品类别 6.4.3 “预制面制品、面条及其类似产品”，但需附上解释，说明该食品类别下的食品添加剂仅指饺子皮；
 - 应维持非正式会期线上会议的决定，因为这些决定已在会上经过充分审议，并根据电子工作组主席的要求，交由所有相关成员进一步审议并提出意见，这些意见已纳入 CRD15 Rev 号文件中；
 - 鉴于有意见称《食品添加剂通用标准》的食品分类 7.1.5 描述中未能涵盖速冻饺子的所有特征（饺子皮由未发酵面团制成），可在本标准中增加一个脚注，以区分食品添加剂的不同用途。
66. 由于难以就本节内容达成共识，亚洲协调委第二十二届会议同意将“食品添加剂”内容留置于方括号内，供进一步审议。

第 7 节重量和计量

67. 亚洲协调委第二十二届会议同意删除第 7.1.1 和 7.1.2 节，并加入第 7.2 节，内容如下：

“当所有被检测包装的平均净重不低于标称重量，且每个包装都不存在不合理的重量短缺时，应视为符合净重要求。”

第 8 节标签

68. 针对应加入一项标签条款以确保在运输、储存和配送过程中保持产品质量的建议，亚洲协调委第二十二届会议指出，这一规定已包含在关于处理操作的新章节以及第 8.3 节“储存说明”中。
69. 亚洲协调委第二十二届会议商定不纳入拟议条款。

结论

70. 亚洲协调委第二十二届会议同意：
- i. 将速冻饺子拟议标准草案提交食典委第四十六届会议在步骤 5 通过（附录 VIII）；
 - ii. 设立一个电子工作组，由中国担任主席，以英语为工作语言，负责审议有关食品添加剂的章节以及在步骤 6 所征集意见的答复，并提供一份修订稿供亚洲协调委第二十三届会议审议。

植物叶片包裹熟制米饭拟议区域标准草案（议题 9）¹⁷

71. 中国作为电子工作组和虚拟工作组主席介绍了该议题，并忆及中国提交的关于该主题的新工作提案于亚洲协调委第二十届会议上首次得到审议，亚洲协调委第二十届会议同意建议开展此项新工作，并已获得食典委第四十三届会议批准。中国代表解释称，亚洲协调委第二十一届会议结束后，电子工作组就此展开了积极工作，并进行了三轮磋商。他指出，在本届会议之前召开的虚拟工作组会议已就此事达成了共识，会议报告已作为 CRD4 号文件提交。
72. 亚洲协调委第二十二届会议同意将 CRD4 号文件作为讨论本议题的基础。

讨论

73. 亚洲协调委第二十二届会议逐节审议了拟议标准草案，以确保信息清晰准确，并对各节作出如下评论和决定。

¹⁷ CX/ASIA 22/22/9；CX/ASIA 22/22/9 Add.1（马来西亚和菲律宾的评论意见）；CRD4（虚拟工作组会议报告）；CRD8（经修订的拟议区域标准草案，由电子工作组主席编制）；CRD12（印度尼西亚）；CRD13（泰国）

第 2.1 节产品定义

74. 亚洲协调委第二十二届会议同意在本节第四行“接触材料”之后插入“用于调味”，以进一步阐明植物叶片的功能。

第 2.3.1 节植物叶片

75. 亚洲协调委第二十二届会议同意在本节末尾加入一句：“如果植物叶片用绳索捆扎，则绳索不应向食品传递任何有毒物质。”目的是避免污染物可能通过绳索扩散（如棉绳中的杀真菌剂和酒椰纤维绳索中的三聚氰胺或结晶紫）。

第 2.3.4 节真空包装

76. 亚洲协调委第二十二届会议同意将本节标题从“真空包装”改为“灭菌过程”，以便与描述内容统一。

第 3.1.1 节基本配料

77. 亚洲协调委第二十二届会议同意从本节中删除“植物叶片”，因为其不可食用，第 2.1 节“产品定义”中也指明，植物叶片用作食品接触材料，不供食用，尽管其是产品的重要组成部分。

第 3.2.1 节质量要素

78. 亚洲协调委第二十二届会议认同，应对含食用油脂的产品限定最高过氧化值，并对该节内容进行相应修正。

第 3.2.3 节缺陷及允许量

79. 亚洲协调委第二十二届会议同意，应插入一个脚注以阐明“可见杂质”规定，并与本届会议上讨论的其他标准保持一致。

第 4 节食品添加剂

80. 亚洲协调委第二十二届会议同意，在本节中就生产过程中可能使用的调味剂增加下列标准化规定：

“本标准所涉产品中使用的调味剂应符合《调味剂使用准则》（CXG 662008）。”

第 6 节卫生

81. 亚洲协调委第二十二届会议同意在第 6.4 节中阐明，商业无菌要求应符合《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）。

第 7 节重量和计量

82. 亚洲协调委第二十二届会议同意删除第 7.1.1 节，并将第 7.1.2 节重新编号为第 7.2 节，以便与本次会议上讨论的其他标准保持一致。

结论

83. 亚洲协调委第二十二届会议同意提交：
- i. 植物叶片包裹熟制米饭拟议标准草案，供食典委第四十六届会议在步骤 5/8 通过（附录 VII）；
 - ii. 关于食品添加剂、食品标签、分析和采样方法的规定，分别供食品添加剂法典委员会、食品标签法典委员会、分析和采样方法法典委员会核准。

关于亚洲协调委标准操作程序修订草案的讨论文件（议题 10）¹⁸

84. 印度作为工作组主席介绍了该议题，并回顾称，为提高亚洲食典委成员国在食典会议期间举行的非正式会议的成效，亚洲协调委第二十届会议要求当时的协调员（印度）制定一份亚洲协调委标准操作程序草案。该标准操作程序草案于亚洲协调委第二十一届会议“与本区域相关的食典工作”议题下进行了讨论，会上同意设立一个电子工作组以进一步修订该标准操作程序。电子工作组主席解释称，亚洲协调委第二十一届会议结束后举行了两轮磋商，根据从四个成员国收到的意见，对标准操作程序草案进行了修订，并已纳入 CX/ASIA 22/22/10 号文件。电子工作组主席重点指出了标准操作程序草案中的若干问题，供亚洲协调委第二十二届会议审议。(i) 在成员国无法到场参加有关食典会议的情况下，在全体会议上提出其书面立场，这已被纳入协调员的职责；(ii) 亚洲协调委会议共同主席机制的范围已从最不发达国家拓展至食典工作经验欠缺的国家。

讨论

85. 各成员对印度牵头的此项工作表示赞赏，称其为各成员和协调员提供了清晰的指导。
86. 亚洲协调委第二十二届会议逐节审议了标准操作程序草案，酌情进行了少量编辑性修改（例如在全文统一了“亚洲协调委成员国”和“食典委及其附属机构”等术语），并对各节作出如下评论和决定。

范围和目标

87. 亚洲协调委第二十二届会议同意将“责任”一词改为“建议”，因为标准操作程序中提出的要求对各成员及协调员均无强制性。

¹⁸ CX/ASIA 22/22/10; CRD13（泰国）

88. 亚洲协调委第二十二届会议另外指出，以下章节中的“责任”一词应予保留，以便与相应内容保持一致。

目标 1：促进本区域成员国立场分享

89. 亚洲协调委第二十二届会议同意对第 1.3a 和 1.3b 节进行部分修正，明确在食典委全体会议之前应通过视频会议形式召开非正式会议，在全体会议间隙则可视需举行非正式会议。
90. 亚洲协调委第二十二届会议还同意增加一个关于审议区域共同关切/立场的新章节，说明如何制定、分发和提出区域共同关切/立场及其责任方。

目标 3：加强有效参与食典工作和其他食品安全相关工作，以促进贸易

91. 在回答一位成员关于涉及能力建设的活动 3.1 是否超出亚洲协调委和食典委职责范围的问题时，食典委秘书处表示，粮农组织和世卫组织可能会在其中发挥更重要的作用。
92. 世卫组织的代表解释称其致力于帮助成员国了解如何获取本区域其他成员的支持，并在不同方面开展了多项能力建设活动，如食典信托基金项目、食品安全应急、风险评估以及气候变化对食品安全的影响。该代表进一步指出，目前已收到了一项就如何监管新型食品（如培植肉）组织培训课程的请求，本区域若干成员表示愿意助力其他成员的能力建设。
93. 尽管各成员均认识到能力建设的重要性，并在部分情况下愿意支持且正在开展这一方面的工作，但认为亚洲协调委不应作为本区域这一领域工作的牵头机构，而是可以发挥支持作用。
94. 鉴于上述讨论，亚洲协调委第二十二届会议同意删除该目标下的活动 3.1。

其他

95. 标准操作程序中指出，在某些领域，制定一份具有特定领域经验并有意向支持其他国家的成员国清单，将会有所裨益。亚洲协调委第二十二届会议同意了这一建议，即首先征询有意向的成员国，再分别在活动 2.2、2.3 和 3.3¹⁹中生成一份可能会被请求提供支持的有意向成员国清单，并指出此清单可能会因需求而异。

结论

96. 亚洲协调委第二十二届会议同意将标准操作程序作为一份参考文件公布于食典委网站上，供亚洲协调委内部使用（附录 IX）。

¹⁹ 这些活动编号反映了 CX/ASIA 22/22/10 号文件中的编号，与附录 IX 所载标准操作程序终稿中的编号不同。

关于制定传统糖果区域标准的提案（议题 11）²⁰

97. 印度介绍了该议题，并解释称，该标准的范围已从提交亚洲协调委第二十二届会议的初始项目文件中的乳制糖果拓展至更广泛的本区域内以传统方式制作和食用的原材料所制成的糖果，不论其通用名/商品名如何，以充分确保包容性。他提及了出口至本区域内及区域外的印度传统糖果。他进一步澄清，该标准拟涵盖的传统糖果可分为：i) 乳制糖果，可细分为以浓缩乳制品和热/酸凝乳制品为制成的糖果；ii) 非乳制糖果，可细分为以谷物、水果/蔬菜、干果/坚果/种子制成的糖果；以及 iii) 复合糖果，即乳制糖果和非乳制糖果范围之外的糖果。

讨论

98. 各成员提出了以下观点：
- 应完善标准的名称和范围，明确标准中包括哪些种类的糖果，因为目前的提案范围似乎过于宽泛，可被解释为包括国际上生产和交易的产品，而不仅仅是本区域内。
 - 该标准拟涵盖的糖果中使用的牛奶、蔬菜和水果等各类成分，为标准制定带来了挑战，按照目前的提案，似乎无法实现标准化。
 - 掺假糖果的流通问题应通过加强国家监管和检查工作来解决，而不是建立区域或国际标准。
 - 食品添加剂和卫生方面的现行食典标准已涉及此项目文件中提出的问题。现行标准中如有未予解决的问题，应交由相关委员会处理，如食品添加剂法典委员会和食品卫生法典委员会。因此，有必要明确标准中应涵盖哪些规定。
 - 项目文件中介绍的传统糖果在本区域一些国家并不知名，其中例举的部分糖果在本区域其他国家不被视为糖果。
 - 需要针对标准中涉及的具体产品类型提供更精确的贸易数据。应对非乳制糖果作出更具体的定义，以便纳入本区域的类似产品。
99. 印度答复称，项目文件旨在涵盖由不同类别的原料制成的糖果，名称因区域/地区而异的所有种类的糖果均将涵盖在“标签”规定的“产品名称”部分。一旦新工作得到批准，包括质量要求以及与食品添加剂、污染物和卫生有关的问题在内的进一步细节将交由电子工作组审议/编制文件。印度进一步指出，制定区域标准将有利于出台国家法规，并随后通过国家食品监管体系监测执行情况。

²⁰ CX/ASIA 22/22/11；CRD14（大韩民国）

结论

100. 亚洲协调委第二十二届会议商定，请印度：

- 与本区域生产类似产品的其他国家合作；
- 根据本届会议上的讨论，进一步修改讨论文件和项目文件，并重新提交亚洲协调委第二十三届会议审议。

提名协调员（议题 12）²¹

101. 食典委秘书处介绍了这一议题，并忆及中国被食典委第四十三届会议任命为亚洲协调员，已任职一个任期，有资格连任。

102. 亚洲协调委第二十三届会议感谢中国的出色工作，并一致同意建议食典委第四十五届会议再次任命中国为亚洲协调员。

103. 中国感谢亚洲协调委成员的支持，并接受了提名。

其他事项（议题 13）²²

104. 会上根据通过议程时达成的一致意见，审议了以下两项事项：

- 关于制定熟制米饭标准的讨论文件
- 关于制定罐装粥标准的讨论文件

关于制定熟制米饭标准的讨论文件

105. 大韩民国介绍了关于制定熟制米饭标准的讨论文件，强调此产品由于其质量和便利性而日益受到欢迎，在本区域乃至全球范围内贸易量不断增长，并指出其生产过程对于确保产品安全至关重要。

106. 各成员对大韩民国编制的讨论文件表示赞赏，并在审议该提案时提出以下若干意见：

- 虽然该建议突出了食典标准在产品安全和质量方面的重要作用，但有关污染物和食品卫生等问题的现行食典文本已涵盖了这些方面，因此不需要为此制定新的标准。
- 熟制米饭等产品的生产方式正在不断创新，并且可能受到知识产权的保护。这种创新应予以欢迎，而为熟制米饭等产品制定任何标准都有可能扼杀创新。
- 需进一步澄清项目文件中的蒸馏和无菌包装过程，因为这两种处理过程完全不同。

²¹ CX/ASIA 22/22/12

²² CRD5（大韩民国）；CRD9（中国）

- 本区域食用的三种稻米品种在煮熟后有不同特性。此外，经过抛光或脱壳的大米均可煮熟食用。鉴于这种多样性，尚不清楚是否有可能在熟制米饭标准中制定质量指标。
 - 目前并不存在与此种产品相关的贸易障碍或安全问题，制定标准的必要性或附加价值并不明朗，并且标准制定工作可能极为耗时和具有挑战性，制定出的标准甚至可能会引发贸易争端。
 - 大米是本区域的主粮，以大米为原料的预制食品正越来越多地进入市场，也需要予以监管。鉴于此，可能有必要考虑该标准是否应涵盖一类熟制米饭或加工大米制品，而非单个产品。
 - 熟制米饭产品在本区域乃至国际上具有巨大的市场潜力。然而，“熟制米饭”这一名称非常笼统，未明确说明该标准将涵盖哪些内容以及是否涉及餐饮业、零售业或家庭中烹制的米饭。
 - 应该围绕确立新工作的标准来审议该提案，而不是讨论标准制定过程中需阐明的细节。
107. 食典委秘书处指出，各成员提出的多项观点均符合《程序手册》中关于新工作提案的标准，例如贸易量、市场潜力和标准化的可行性。其他意见涉及工作的明确性和范围，应在将提案送交执委会严格审查并随后送交食典委批准之前对其进行明确界定。会上还强调有必要对现有食典文本所涵盖的方面进行差距分析，这是确定标准需求的重要步骤。
108. 针对食典委秘书处提出的该标准属于区域还是国际性质的问题，大韩民国称提案目前旨在为此类产品制定一项区域标准，制定完成后可在适当时机建议将其转换为国际标准。
109. 主席注意到在审议新工作提案时提出的挑战及其与确定新工作重点的标准之间的关系。她进一步强调了区域标准对于亚洲食典委的重要性以及各成员制定区域标准的意愿。她询问《程序手册》中的新工作提案标准是否仍然适合快速变化的世界，并建议食典委执委会有必要对此作出进一步澄清。

关于制定罐装粥标准的讨论文件

110. 中国介绍了关于制定罐装粥标准的讨论文件，强调了这一产品的历史渊源和多样性，其在本区域内的贸易和消费，以及制定标准以保障产品安全和质量并防止贸易壁垒的必要性。
111. 各成员对中国编制的讨论文件表示赞赏，并在审议该提案时提出以下若干意见：

- 没有足够的时间与国家一级的利益相关方讨论该提案。为实现包容性和透明度，应给各成员更多的时间来审议该提案。
 - 有多项食典标准可能与该产品有关，应在该提案中加以考虑，比如《婴儿配方及特殊医用婴儿配方食品标准》（CXS72-1981）、《罐装婴儿食品法典标准》（CXS-73-1981）、《谷基类婴幼儿加工食品标准》（CXS74-1981）。
 - 鉴于粥也是一种熟制米饭，应考虑是否可将这两项提案合二为一。
112. 中国解释称，中国提案中的产品与大韩民国提案中的产品在成分、水分含量、微生物控制要求、粘度、食用方式和制造工艺方面存在很大差异。
113. 主席注意到两份讨论文件中提出的问题具有相似性，建议两措并举。

结论

114. 亚洲协调委第二十二届会议要求：
- 大韩民国和中国根据会议上收到的意见，修改讨论文件和项目文件，并重新提交亚洲协调委第二十三届会议审议；
 - 大韩民国和中国共同研究合并两个提案的可能性。
115. 此外，亚洲协调委第二十二届会议注意到部分成员提出的关切以及为日益普及的加工产品制定区域标准的意愿，同意在以下方面寻求食典委执委会的指导：
- 针对主要在该区域生产并在全球范围内交易的加工产品（多为即食食品），在没有相关商品委员会或目前未开展相关活动的情况下，如何提交新工作提案；
 - 考虑到食品加工技术的迅速发展，是否有必要单独为此等加工产品制定标准，或者采取横向或综合处理方式。

下届会议日期和地点（议题 14）

116. 亚洲协调委第二十二届会议获悉，第二十三届会议约在两年后召开，具体安排将在食典委第四十五届会议任命协调员并在协调员与食典委秘书处进行讨论后再告知各成员。

附录 I

与会者名单

LISTE DES PARTICIPANTS

LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON –PRÉSIDENT -PRESIDENTE

Dr Jing Tian

Researcher

China National Center for Food Safety Risk Assessment
BeijingCHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTA DEL
PRESIDENTE

Mrs Hanyang Lyu

Research Assistant

China National Center for Food Safety Risk Assessment
BeijingMEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS

AFGHANISTAN - AFGANISTÁN

Mr Ahmad Faridon Kakar
CCP
Ministry of Agriculture, Irrigation and
Livestock
Kabul

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Mr Kinley Rabgay
Food Safety Officer
Bhutan Agri. And Food Regulatory
Authority
Thimphu

CHINA - CHINE

Dr Yongxiang Fan
Researcher
China National Center for Food Safety
Risk Assessment
BeijingMs Fung Man Cheung
Scientific Officer (Contaminant)
Centre for Food Safety, Food and
Environmental Hygiene Department,HKSAR Government
Hong KongMrs Siyuan Dong
Intermediate engineer/Deputy director
of the center
China National Research Institute of
Food and Fermentation Industries CO.,
LTD
BeijingMrs Fang Gao
Deputy Division Director
Center for Agro-Food Quality & Safety,
Ministry of Agriculture and Rural
Affairs, P.R.China
BeijingProf Haihong Hao
Professor
Huazhong Agricultural University
WuhanMrs Xin Hao
Senior Engineer
Science and Technology Research

Center of China Customs
Beijing

Ms Chang Li
Agronomist
Center for Agro-Food Quality & Safety,
Ministry of Agriculture and Rural
Affairs, P.R.China
Beijing

Dr Qiang Li
Associate Researcher
China National Institute of
Standardization
Beijing

Mr Xiangbo Li
Vice Secretary General
China General Chamber of Commerce
Beijing

Ms Xiaoxu Li
Manager
China National Light Industry Council
Beijing

Mr Jiaxin Li
R&D Engineer
Centre Testing International Group Co.,
Ltd.
Shenzhen

Dr Peng Liu
Associate Researcher
China National Institute of
Standardization
Beijing

Mr Zhenyu Liu
Assistant Director General
China General Chamber Of Commerce
Beijing

Mr Zhen Lu
Deputy Section Director
China General Chamber of Commerce
Beijing

Mrs Jiongqian Pang
Investigator
Department of Food Safety Standards,
Risk Surveillance and Assessment,
National Health Commission of the
People's Republic of China
Beijing

Mrs Xiaoning Qi
Director of division
Department of Food Safety Standards,
Risk Surveillance and Assessment,
National Health Commission of the
People's Republic of China
Beijing

Mr Gensheng Shi
Investigator
Department of Food Safety Standards,
Risk Surveillance and Assessment,
National Health Commission of the
People's Republic of China
Beijing

Mr Xiaolong Wang
Senior engineer/Director of the center
China National Research Institute of
Food and Fermentation Industries
CO.,LTD
Beijing

Mr Qing Wang
President
China Tea Marketing Association
Beijing

Dr Kin Ho Wong
Senior Medical Officer (Emergency
Response)
Centre for Food Safety, Food and
Environmental Hygiene Department,
HKSAR Government
Hong Kong

Dr Xingjun Xi
Researcher
China National Institute of
Standardization
Beijing

Dr Su Yao
Professor Senior Engineer / Vice
president
China National Research Institute of
Food & Fermentation Industries
Corporation Limited
Beijing

Dr Jinjing Zhang
Director General
State Administration for Market
Regulation
Beijing

Mrs Lijun Zhang
Vice Chairwoman
China General Chamber of Commerce
Beijing

INDIA - INDE

Mr Perumal Karthikeyan
Joint Director (Science and Standards)
Food Safety and Standards Authority of
India (FSSAI)
New Delhi

Ms Neha Aggarwal
Director
CII-Jubilant Bhartia Food and
Agriculture Centre of Excellence
(FACE)
New Delhi

Mr Balaji G
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of
India
New Delhi

Mr Ratish Ramanan K
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of
India
Delhi

Mr Sunil Kumar
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of
India (FSSAI)
New Delhi

Ms Varsha Misra
Deputy Director (NABCB)
Quality Council of India

Ms Suvansa Nigam
Associate Counsellor, Regulatory
Affairs
CII-Food and Agriculture Centre of
Excellence

Dr Richa Pritwani
Representative
Federation of Indian Chambers of
Commerce
Delhi

Ms Dhanya Suresh
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of

India
New Delhi

INDONESIA - INDONÉSIE

Mr Heru Suseno
Director of Standards Development for
Agro, Chemistry, Health and Halal
National Standardization Agency of
Indonesia
Jakarta

Mr Wahyu Andre Wijaya
Assistant Deputy Director of
Standardization
Ministry of Marine Affairs and
Fisheries
Jakarta

Mrs Mutia Ardhaneswari
Analyst for Standardization
National Standardization Agency of
Indonesia
Jakarta

Mrs Utami Hudi Astuti
Staff
Indonesian Food and Drug Authority
Central Jakarta

Prof Purwiyatno Hariyadi
Professor
IPB University
Bogor

Mr Nindya Malvins
Secretariat of the Codex Contact Point
of Indonesia
National Standardization Agency of
Indonesia
Jakarta

Mrs Theista Savanty
Codex Contact Point of Indonesia
National Standardization Agency of
Indonesia
Jakarta

Mrs Dyah Setyowati
Sub-coordinator of Product Information
and Food Standard Harmonization
Indonesian FDA
Jakarta

Mr Catur Wicaksono
Deputy Director of Standardization
Ministry of Marine Affairs and
Fisheries
Central Jakarta

Mrs Windri Widyaningsih
Secretariat of the Codex Contact Point
of Indonesia
National Standardization Agency of
Indonesia
Jakarta

Mrs Nuri Wulansari
Secretariat of the Codex Contact Point
of Indonesia
National Standardization Agency of
Indonesia
Jakarta

Mrs Erline Yuniarti
Sub-coordinator of food contaminant
standardization and good retail
practices
Indonesian-FDA
Jakarta

Mrs Lili Defi Zaharudin
Sub-Coordinator in Standardization of
Food Additive and Prohibited Materials
Indonesian Food and Drug Authority
Jakarta

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Hidetaka Kobayashi
Coordinator, Risk and Crisis
Management
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo

Ms Asuka Horigome
Science Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo

Mr Kiyoshi Moriyama
Associate director
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo

Mr Keishi Nii
Associate director

Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo

Dr Hiroyuki Noda
Director, Office of International Food
Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Ms Aya Orito-nozawa
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo

Ms Himeno Oshikawa
Science Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo

Ms Kanako Sasaki
Deputy Director, Office of International
Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Mr Nobuaki Yachi
Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo

Mr Keiji Momono
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo

Mr Masanori Natsuka
Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo

Mr Nobuyasu Osawa
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
Tokyo

Mr Kosuke Minakuchi
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries

Tokyo

Mr Hiromasa Hasegawa
Adviser
Federation of Japan 'NATTO'
Manufactures
Cooperative Society
Tokyo

**MALAYSIA - MALAISIE -
MALASIA**

Ms Faridah Malik Shari
Deputy Director
Ministry of Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Ruhana Abdul Latif
Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Putrajaya

Ms Nuurul Hidayah Sharipan
Senior Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Putrajaya

NEPAL - NÉPAL

Ms Manisha Chapagain
Food Research Officer
Department of Food Technology and
Quality Control, Ministry of
Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

Mr Mohan Krishna Maharjan
Senior Food Research Officer
Department of Food Technology and
Quality Control, Ministry of
Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

Ms Pratima Shrestha
Food Research Officer
Department of Food Technology and
Quality Control, Ministry of
Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

**NEW ZEALAND - NOUVELLE-
ZÉLANDE –
NUEVA ZELANDIA**

Mr Raj Rajasekar
Vice Chair Commission
Ministry for Primary Industries
Wellington

PHILIPPINES - FILIPINAS

Dr Maria Leonora Francisco
Member, PH-CCASIA
University of the Philippines – Diliman

Ms Gladdys Pascual
Chairperson, PH-Codex Coordinating
Committee in Asia (PH-CCASIA)
Food and Drug Administration (FDA)-
Department of Health

Ms Rowena Grace Sanchez
Member, PH-CCASIA
University of the Philippines – Diliman

**REPUBLIC OF KOREA -
RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Ms Yujeong Choi
Deputy Director
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Yujeong An
SPS Researcher

National Fishery Products Quality
Management Service

Ms Jieun Lee
Codex researcher
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Sooryeon Yu
Codex researcher
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Shinwon Kang
SPS Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural
Affairs
Sejong

Mr Jin-Woo Kim
Research scientist
Korea Food Research Institute

Ms Sang A Kim
Assistant Director
Ministry of Agriculture, Food and Rural
Affairs
Sejong

Mr You-shin Shim
Principal research scientist
Korea Food Research Institute

Ms Jinhyang Suh
Scientific officer
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Yoye Yu
SPS&Codex Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural
Affairs

**SINGAPORE - SINGAPOUR -
SINGAPUR**

Ms Peik Ching Seah
Deputy Director
Singapore Food Agency
Singapore

Ms Mui Lee Neo
Assistant Director
Singapore Food Agency
Singapore

Ms Siyu Qian
Deputy Director
Singapore Food Agency
Singapore

Mr Dominique Yue
Assistant Director
Singapore Food Agency
Singapore

**THAILAND - THAÏLANDE -
TAILANDIA**

Ms Metanee Sukontarug
Advisor
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
Bangkok

Ms Chitrlada Booncharoen
Standards Officer
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
(ACFS)
Bangkok

Ms Jeerajit Dissana
Standards Officer
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
Bangkok

Ms.Kunnanut Klaharn
Veterinary Officer
Bureau of Livestock Standards and
Certification, Department of Livestock
Development
Bangkok

Ms Huai Hui Lee
Member
The Federation of Thai Industries
Bangkok

Ms Virachnee Lohachoompol
Senior Standards Officer
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
(ACFS)
Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok

Ms Natthakarn Nammakuna
Standards Officer
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
Bangkok

Mrs Oratai Silapanaporn
Advisor
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards
Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok

Ms Porntip Siriruangsakul
Trade and Technical Manager of fruit &
vegetable products
Thai Food Processors' Association
Bangkok

Dr Kingduean Somjit
Food Technologist, Senior Professional

Level
Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok

Mrs Patchana Supasoon
Scientist, Senior Professional Level
Ministry of Agriculture and
Cooperatives
Bangkok

VIET NAM

Mrs Anh Tuyet Dao
Regulatory Affairs Manager
Mondelēz Kinhdo Company
HO CHI MINH

Mrs Thi Van Anh Le
Legal and Compliance Manager
LAVIE Limited Liability Company
Ho Chi Minh

Mrs Thi Minh Ha Nguyen
Director
VIETNAM CODEX OFFICE
Hanoi

Mr Duy Anh Nguyen
Regulatory Affair
TH Group Joint Stock Company
Hanoi

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-
UNI - REINO UNIDO**

Mr Steve Wearne
Director of Global Affairs
Food Standards Agency
London

**UNITED STATES OF AMERICA –
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE –
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mrs Heather Selig
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Washington

Mrs Doreen Chen-Moulec
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington, DC

**MEMBERS FROM OUTSIDE THE
REGION / MEMBRES
EXTÉRIEURS À LA RÉGION /
MIEMBROS DE FUERA DE LA
REGIÓN****EUROPEAN UNION - UNION
EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA**

Ms Judit Krommer
Administrator
European Commission
Brussels

Ms Irene Seipelt
EU Codex Contact Point
European Commission
Brussels

**GERMANY - ALLEMAGNE -
ALEMANIA**

Ms Anne Beutling
Officer
Federal Ministry of Food and
Agriculture
Berlin

UGANDA - OUGANDA

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro
Principal Standards Officer /
CCAFRICA Coordinator
Uganda National Bureau of Standards
Kampala

**OBSERVERS - OBSERVATEURS -
OBSERVADORES**

**NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON
GOUVERNEMENTALES –
ORGANIZACIONES NO
GUBERNAMENTALES**

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Teresa Lo
Regulatory Affairs, Senior Manager
Food Industry Asia

Ms Emily Whitelock
Senior Regulatory Affairs Executive
FIA

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE
ALLIANCE (ICA)**

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist
International Co-operative Alliance
Tokyo

Mr Yuji Gejo
Officer
International Co-operative Alliance
Tokyo

FAO

Mr Kang Zhou
Food Safety and Quality Officer
Food and Agriculture Organization of
the UN
Roma

WHO

Dr Gyanendra Gongal
Senior Public Health Officer
WHO Regional Office for South-East
Asia
New Delhi

Ms Jessica Kayamori Lopes
Veterinary doctor
WHO WPRO
Manila

Ms Imaculada Maia
National Professional Officer

WHO Country Office Timor-Leste
Dili

Mrs Citra Prasetyawati
Food Safety Consultant
WHO Country Office Timor-Leste
Dili

Mrs Frida Esther Sparaciari
Food Safety Consultant
WHO
Duque de Caxias

CCASIA SECRETARIAT

Mrs Changyao Luo
Office Assistant
China National Center for Food Safety
Risk Assessment (CFSA)
Beijing

CODEX SECRETARIAT

Mr Tom Heilandt
Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization of
the U.N.(FAO)
Rome

Dr Sarah Cahill
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization of
the U.N.(FAO)
Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization of
the U.N.(FAO)
Rome

Mr Goro Maruno
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization of
the U.N.(FAO)
Rome

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant

Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization of
the U.N.(FAO)
Rome

Ms Elaine Raheer
Administrative Assistant
Food and Agriculture Organization of
the U.N.
Rome

Mr Robert Damiano
IT Clerk
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization of
the U.N.(FAO)
Rome

附录 II

对亚洲协调委相关区域标准中非零售包装物标签规定的修正

(提请通过)

新增文字用**楷体下划线**字体表示；建议删除的内容用删除线表示。

《韩式辣椒酱区域标准》（CXS 294R-2009）

8. 标签

8.2 非零售包装物的标签

~~非零售包装物的相关信息应标注在包装物上或在随附材料中说明，但产品名称、批号和生产商、包装商或分销商的名称和地址以及保存说明等信息必须显示在包装物上。不过，产品批号与生产商、包装商或分销商的名称和地址也可用识别标志替代，前提是此标志应在随附材料中清晰可辨。~~

非零售包装物标签方法应遵守《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）规定。

《发酵豆酱区域标准（亚洲）》（CXS 298R-2009）

8. 标签

8.3 非零售包装物的标签

~~非零售包装物的相关信息应标注在包装物上或在随附材料中说明，但产品名称、批号和生产商、包装商或分销商的名称和地址以及保存说明等信息必须显示在包装物上。不过，产品批号与生产商、包装商或分销商的名称和地址也可用识别标志替代，前提是此标志应在随附材料中清晰可辨。~~

非零售包装物标签方法应遵守《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）规定。

《可食西米粉区域标准（亚洲）》（CXS 301R-2011）

7. 标签

7.2 非零售包装物的标签

~~非零售包装物的相关信息应标注在包装物上或在随附材料中说明，但产品名称、批号和生产商或包装商的名称和地址等信息必须显示在包装物上。不过，产品批号与生产商或包装商的名称和地址也可用识别标志替代，前提是此标志应在随附材料中清晰可辨。~~

非零售包装物标签方法应遵守《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）规定。

《辣椒酱区域标准》（CXS 306R-2011）

8. 标签

8.2 非零售包装物的标签

非零售包装物的相关信息应标注在包装物上或在随附材料中说明，但产品名称、批号和生产商、包装商、分销商或进口商名称和地址以及保存说明等信息必须显示在包装物上。不过，产品批号与生产商、包装商、分销商或进口商名称和地址也可用识别标志替代，前提是此标志应在随附材料中清晰可辨。

非零售包装物标签方法应遵守《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）规定。

《紫菜产品区域标准》（CXS 323R-2017）

8. 标签

8.3 非零售包装物的标签

非零售包装物的相关信息应标注在包装物上或在随附材料中说明，但产品名称、批号以及生产商和/或包装商名称和地址等信息必须显示在包装物上。不过，产品批号与生产商和/或包装商名称和地址也可用识别标志替代，前提是此标志应在随附材料中清晰可辨。

非零售包装物标签方法应遵守《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）规定。

可食用杂质¹应予指明，并在包装物标签上或随附材料中适当声明。

1 在海洋生长过程中无意、不可避免或自然混入的对人体无害的海洋生物或海洋植物。

附录 III

2022-2024 年亚洲协调委所在区域为支持实施《2020-2025 年食典战略计划》拟开展的工作计划

重点目标	重点具体目标	2022-2024 年活动	拟议活动的依据	负责或牵头方	2024 年预期产出	报告机制
1.及时应对当前、新出现和重要问题	1.2 对各项需要和新出现的问题进行优先排序	1.2.1 根据亚洲协调委第二十二届会议讨论的优先排序标准，确定本区域当前和新出现的问题	更高效地分配资源以处理这些问题	亚洲协调委/ 区域协调员/ 成员国	在对所有问题进行优先排序后，鼓励成员就前三个最关注的问题进行主动沟通，并参与相关食典工作	亚洲协调委第二十三届会议上的报告
2.根据科学和食典风险分析原则制定标准	2.2 推动提交和利用具有全球代表性的数据，以制定和审议食典标准	2.2.1 在粮农组织/世卫组织举办的一系列能力建设活动中纳入以介绍具体实例为主题的活动，如数据生成和提交	根据亚洲协调委秘书处 在 2022 年开展的调查结果，成员需在数据生成、收集和提交方面得到进一步指导和帮助 有效的数据也为标准制定的科学性提供了保障，同时也是风险评估的基础	粮农组织/世卫组织	将开展数据提交等专题能力建设活动，以满足食典标准制定工作的需求	专题能力建设工作中，粮农组织/世卫组织或成员国就任何实际问题或成功案例进行的个案研究 亚洲协调委第二十三届会议上的报告

3.通过认可并使用食典标准增强影响	3.1 提升对食典标准的认识	3.1.1组织有关食典问题的研讨会，使来自不同部门的利益相关方参与推动食典标准的使用，包括食品企业经营者、政府监管部分、民间社会、科学家，以及学术和研究界机构 3.1.2 利用交流工作计划，收集相关实例	通过使人们进一步认识到食典标准对贸易的影响，推动食典标准的使用，并更好地促进贸易	成员国/区域协调员/粮农组织/世卫组织/食典委秘书处	通过成功开展活动，提高了成员国对食典标准的认识，以及对食典工作的参与程度	食典委网站亚洲协调委网页上的相关信息
	3.2 为旨在了解和实施/应用食典标准的各项举措提供支持	3.2.1 为食典委成立 60 周年庆典而专门举办的区域/国家活动 3.2.2 鼓励成员国为上述事项举办国家活动	加强对使用食典标准的益处的了解	成员国/区域协调员/粮农组织/世卫组织/食典委秘书处	提高对食典文本的认识和理解	举办国家和区域活动，庆祝食典委成立 60 周年 将提前与成员进行相应沟通
	3.3 承认和推广食典标准的影响	3.3.1举办区域研讨会，支持参与新开展的关于食典标准使用和影响的全球调查	支持关于食典标准使用和影响的全球调查	成员国和食典委秘书处	成员国积极参与关于食典标准使用和影响的全球调查	为支持参与关于食典标准使用和影响的全球调查而召开的区域研讨会上的报告 个案研究
4.支持食典委全体成员全程参与标准制定进程	4.1 支持食典委全体成员国建立可持续的国家食典架构			粮农组织/世卫组织和成员国		

	<p>4.2 加强食典委全体成员积极可持续的参与</p>	<p>符合条件的国家积极申请食典信托基金</p> <p>已申请食典信托基金的国家按照进程计划继续积极开展工作</p> <p>为提供指导以及在本区域各国之间分享经验和知识创造契机</p>	<p>在食典信托基金二期的支持下，更多符合条件的成员可以更好地参与食典工作</p> <p>通过改善成员国的国家食品法典委员会机制，可提高国家高层对食典的认识，确保成员国持续参与食典工作</p>		<p>加强成员国在参与食典工作方面的能力建设和活动</p> <p>增进对电子工作组和虚拟工作组的参与及对通函的回应</p>	<p>本区域符合条件的国家向食典委提出的申请数量</p> <p>与会者名单中确定的参与食典会议的成员国数量</p>
--	-------------------------------------	--	--	--	---	---

附录 IV

亚洲协调委第二十二届会议关于区域交流工作的满意度调查结果

调查收到了来自本区域 9 个成员的 18 份答复以及观察员组织的 2 份答复。

成员

食典工作区域交流的及时性

[More Details](#)

[Insights](#)

● Excellent	6
● Good	8
● Fair	4
● Poor	0



食典工作区域交流的可达性

[More Details](#)

[Insights](#)

● Excellent	6
● Good	12
● Fair	0
● Poor	0



食典工作区域交流的质量

[More Details](#)

[Insights](#)

● Excellent	5
● Good	11
● Fair	2
● Poor	0

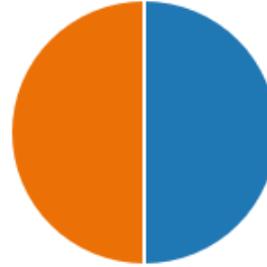


观察员

食典工作区域交流的及时性

[More Details](#)

● Excellent	1
● Good	1
● Fair	0
● Poor	0



食典工作区域交流的可达性

[More Details](#)

● Excellent	1
● Good	1
● Fair	0
● Poor	0



食典工作区域交流的质量

[More Details](#)

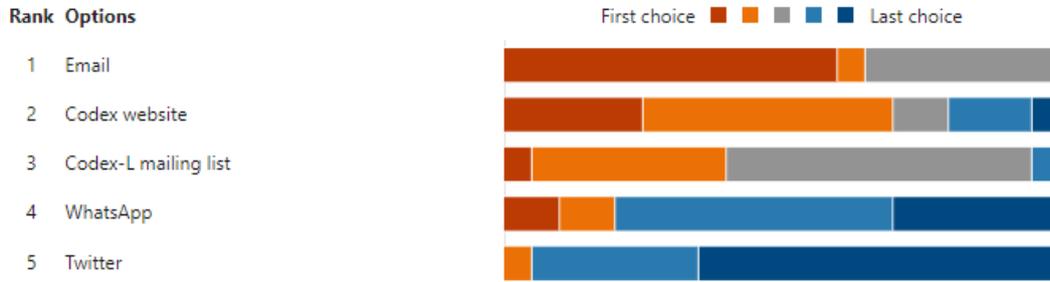
● Excellent	1
● Good	1
● Fair	0
● Poor	0



成员和观察员合计

请按使用方便程度对以下食典工作交流工具进行排序

[More Details](#)



哪些其他的交流工具能有助于沟通？

- 社交媒体网站/其他社交媒体，例如 Line
- 针对区域内具体问题的非正式会议
- Skype Calendar 日历应用程序
- 与区域主席的 WhatsApp 对话
- 电报
- 工具太多反而不便于沟通
- 没有特别适用的工具

请就如何进一步提高食典工作区域交流的及时性、可及性和质量提供任何其他建议

- 区域协调员与区域内各成员就其问题和建议进行单独沟通
- 尽早分发电子邮件，这样可以有更充足的时间回答或提交对相关主题或调查的反馈意见
- 会议期间开启 Zoom 平台的实时记录功能
- 始终采取多种方式相结合的做法
- 创造更多人与人之间相互了解的机会。沟通始终以人为本。在食典领域相关人员与食典委之间建立起亲友般的情谊，可以促进交流。
- 及早进行电子邮件沟通，以便获得更好的响应

附录 V

2022-2024 年亚洲协调委区域交流工作计划

下表展示了亚洲协调委员会区域交流工作计划的目标、活动、具体目标和指标。这些内容来自《2020-2025 年食典战略计划》中的战略目标 3 “通过认可并使用食典标准增强影响”，特别是目标 3.1 “提升对食典标准的认识”。

目标	活动	责任方	具体目标	指标
1. 建立清晰的交流渠道	1.1. 巩固并改善各国与食典委秘书处之间的信息沟通与交流 1.2. 制定简单快速的沟通方式（如食典委电子工作组论坛上的讨论组）	1.1. 成员国和食典委秘书处 1.2. 区域协调员、成员国和食典委秘书处	<ul style="list-style-type: none"> 截止到亚洲协调委第二十三届会议，80%的受访成员/观察员评价食典工作区域交流的及时性、可及性和质量达到“优秀”或“良好” 	将区域交流工作评为“优秀”或“良好”的调查回复数量
2. 在本区域宣传参与食典工作及使用食典标准的价值	2.1. 每月向食典委秘书处提供网站故事素材，介绍本区域的食品安全、标准工作或能力建设举措 2.2. 与食典委秘书处和粮农组织/世卫组织共同宣传本区域的成功案例和举措 2.3. 与本区域的食典信托基金受益国联系，就食典信托基金项目的每个阶段进行沟通	2.1. 成员国、食典委秘书处 2.2. 食典委秘书处、区域协调员、粮农组织/世卫组织 2.3. 食典信托基金受益国、粮农组织/世卫组织、食典委秘书处	<ul style="list-style-type: none"> 截止到食典委第四十六届会议，发布 10 条本区域国家新闻 截止到亚洲协调委第二十三届会议，发布 30 条本区域国家新闻 截止到亚洲协调委第二十三届会议，本区域 50% 的国家在区域网页上为食典新闻供稿 	亚洲协调委发布的新闻数量 为新闻发布供稿的国家数量

附录 VI

芽孢杆菌发酵豆制品拟议区域标准草案

(步骤 5/8)

1. 范围

本标准适用于第 2 节定义的供直接食用的产品，包括用于餐饮业或需要再包装或再加工的产品。本标准不适用于《发酵豆酱区域标准》（CXS298R-2009）所涉及的产品。

2. 说明**2.1. 产品定义**

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，大部分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粉碎。最终产品或具有粘性，可进一步加工成各种形式的产品。

2.2. 分类**2.2.1. 纳豆**

将大豆（包括碾碎的大豆，以下统称“大豆”）放入水或稀释盐水中浸泡后煮熟，加入纳豆芽孢杆菌发酵制成。发酵后不添加任何材料或成分。

纳豆具有粘性，夹起豆子时可见明显的拉丝。

2.2.2. 清麴酱

将大豆浸泡在水中后煮沸、蒸熟或烤熟，随后采用天然生成或培养的微生物（即包括枯草芽孢杆菌在内的芽孢杆菌）经过若干天发酵制成。第 3.1.2.2 节中列出的可选成分仅在发酵后可能加入。符合成分要求的最终产品（即清麴酱）可呈现为粉末、糊状或球形颗粒的形态。

2.2.3. Thua Nao

将大豆浸泡在水中后蒸熟或煮沸，以香蕉叶等阔叶包裹，采用芽孢杆菌单独或与其他微生物一同发酵制成。可能存在/加入了第 3.1.2.2 节中列出的可选成分。符合成分要求的最终产品（即 Thua Nao）可呈现为糊状或者粉末、片状和颗粒状等干制形态。

3. 基本成分和质量要素

3.1. 成分

3.1.1. 基本配料

- (a) 大豆
- (b) 饮用水
- (c) 芽孢杆菌（天然生成或培养的微生物），不会致病，不产生毒素。

3.1.2. 可选配料

3.1.2.1. 纳豆

- (a) 谷物和/或面粉（小麦、大米、大麦等）。
- (b) 盐
- (c) 海藻和/或海藻粉
- (d) 其他适当成分

3.1.2.2. 清麴酱

- (a) 芽孢杆菌之外其他天然生成或培养的微生物，不会致病，不产生毒素。
- (b) 盐
- (c) 蒜
- (d) 红辣椒粉
- (e) 其他适当成分

3.1.2.3. Thua Nao

- (a) 芽孢杆菌之外其他天然生成或培养的微生物，不会致病，不产生毒素
- (b) 盐
- (c) 其他适当成分

3.2. 质量指标

芽孢杆菌发酵豆制品应具有其特有的风味、气味、色泽及质地。产品不含任何可见杂质²³。

²³ 任何可见且可检测的外来不良物质或通常与所用原料无关的材料。

3.3. 成分要求

芽孢杆菌发酵豆制品应达到表 1 所列要求。

表 1

品类	水分(克/100 克)	蛋白质 (克/100 克)	脂类 (克/100 克)
纳豆	≥53.0	≥10.0	≥5.0
清麴酱	≤58.0	≥12.5	≥4.0
Thua Nao	≥53.0 (干制形态≤15.0)	≥10.0	—

(以净重计)

3.4. “次品”分类

任何达不到第 3.2 节和第 3.3 节规定质量要求的产品应视为“次品”。

3.5. 批次验收

当第 3.4 节定义的“次品”数量不超过可接受质量水平为 6.5 的适当采样计划 (附件 I) 的允许值 (c) 时, 该批次即视为符合第 3.2 节的相关质量要求。

4. 食品添加剂

禁止使用。

5. 污染物

本标准所涉产品应符合《食物及饲料中污染物和毒素通用标准》(CXS 193-1995) 中的最大限量规定。

本标准所涉产品不得超过食品法典委员会设定的农药最高残留限度。

6. 卫生

建议本标准规定所涉产品在制备和处理时遵守《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969) 以及卫生操作规范和生产操作规范等其他相关食典文本中的相应规定。

本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》(CXG 21-1997) 制定的微生物标准。

7. 重量和计量

7.1. 净重

本标准规定所涉产品应按照《预包装食品标签通用标准》（CXS 11985）标示产品重量。

7.2. 批次验收

所有被检测包装的平均净重不低于标称重量，且每个包装都不存在不合理的重量短缺时，应视为符合净重要求。

8. 标签

本标准条款所涉产品应依据《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）进行标识。

8.1. 产品名称

产品名称应为“芽孢杆菌发酵豆制品”，应以第 2.2 节所述相应名称进行标注。可根据零售国法律和习俗使用其他名称，但不得误导消费者。

8.2. 非零售包装物标签

非零售包装物标签方法应遵守《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）规定。

9. 分析和采样方法²⁴

为核查是否符合本标准，应采用与本标准规定有关的《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中的分析和采样方法。

9.1. 水分含量的测定

纳豆：根据 AOAC 925.09（类型 I，重量测定，真空炉）。

清麴酱：根据 AOAC 934.01（类型 I，重量测定）

Thua Nao：根据 AOAC 925.09（类型 I，重量测定，真空炉）

9.2. 蛋白含量的测定

纳豆：根据 AOAC 988.05（类型 I，滴定分析，凯式氮分解）

(氮系数为 5.71)

清麴酱：根据 AOAC 988.05（类型 I，滴定分析，凯式氮分解）

²⁴ 分析方法将在本标准获食典委通过后予以删除，并列入 CXS 234-1999。

(氮系数为 5.71)

Thua Nao: 根据 AOAC 988.05 (类型 I, 滴定分析, 凯式定氮法)

(氮系数为 5.71)

9.3. 脂类含量的测定

纳豆: 根据 AOAC 963.15 (类型 I, 重量测定, 索氏提取法)

(样品数量: 4 克)

清麴酱: 根据 AOAC 963.15 (类型 I, 重量测定, 索氏提取法)

(样品数量: 5 克)

附件 I

采样计划 (可接受质量水平为 6.5)

采样计划 1-正常采样

批量 (N)	采样数 (n)	可接受的样品数 (c)
≤4,800	6	1
4,801-24,000	13	2
24,001-48,000	21	3
48,001-84,000	29	4
84,001-144,000	38	5
144,001-240,000	48	6
≥240,000	60	7

采样计划 2--有争议的情况, 强制要求或有必要提供更好的批次估测

批量 (N)	采样数 (n)	可接受的样品数 (c)
≤4,800	13	2
4,801-24,000	21	3
24,001-48,000	29	4
48,001-84,000	38	5
84,001-144,000	48	6
144,001-240,000	60	7
≥240,000	72	8

附录 VII

植物叶片包裹熟制米饭拟议区域标准草案

(步骤 5/8)

1. 范围

本标准适用于第 2 节所定义的供直接食用的产品。

2. 说明**2.1. 产品定义**

植物叶片包裹熟制米饭以大米为主要原料，另可添加或不加肉、禽、蛋、水果和蔬菜、豆、坚果及其制品等馅料，随后以作为食品接触材料的植物叶片（箬叶、苇叶、蕉叶、荷叶等）完全包裹成型，用于调味，不供食用。在蒸熟或煮熟以及包装之前，产品可能会被捆扎起来。

2.2. 产品类型**2.2.1. 速冻产品**

产品在蒸熟或煮熟后，在冷冻温度下速冻处理和储存。

2.2.2. 商业灭菌产品

产品经过灭菌处理以符合商业无菌要求。

2.2.3. 冷藏产品

产品在蒸熟或煮熟后，在冷藏温度下冷藏处理和储存。

2.3. 加工过程定义**2.3.1. 植物叶片**

第 2.1 节所述的植物叶片在使用前应仔细挑选、浸泡、清洗和沥干。不得将叶片浸泡在化学试剂中致使变色。如果植物叶片用绳索捆扎，则绳索不应向食品传递任何有毒物质。

2.3.2. 烹饪

产品可以蒸熟，也可用其他适当方式和/或在一定的气压、温度和时间条件下进行烹饪，再经过速冻或冷藏处理。

2.3.3. 速冻过程

速冻产品（第 2.2.1 节）指根据《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8 - 1976）中的规定进行冷冻处理的产品。尤其需注意，冷冻过程应迅速通过最大冰结晶生成区间。速冻过程只有在产品热稳定后热中心温度达到或低于零下 18 摄氏度时方视为完成。允许采用经过认可的方式在控温条件下对冷冻产品进行重新包装。

2.3.4. 灭菌过程

第 2.2.2 节所述的商业灭菌产品应在密封包装之前或之后，按照《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）的相关规定进行适当处理，以防止变质并确保正常室温储存条件下的产品稳定性。灭菌后的产品不应漏气或鼓包。

2.3.5. 冷藏

冷藏产品（第 2.2.3 节）指《延长货架期的冷藏包装食品卫生操作规范》（CXC 46-1999）中所述的冷藏处理的产品。

3. 基本成分和质量要素

3.1. 配料

3.1.1. 基本配料

a) 糯米、大米、小米、燕麦、大麦等

3.1.2. 可选配料

a) 水果和蔬菜（包括豆类和豆类蔬菜）

b) 坚果和种子

c) 腌制水果

d) 食用菌

e) 肉类

f) 禽类

g) 水产品

h) 蛋

i) 食用油脂

j) 豆类

k) a)至 j)的衍生产品

l) 糖

- m) 食用盐
- n) 香料和厨用香草
- o) 调味品
- p) 其他适当成分

3.2. 质量指标

3.2.1. 质量要素

含有食用油脂和/或坚果或动物源食品提取成分的产品应确保过氧化值 ≤ 19.7 毫克当量/公斤。

3.2.2. 一般性要求

植物叶片包裹熟制米饭应具有以下特征：

- 有适当形状；
- 大小一致；
- 包裹得当；
- 具有基本配料和/或可选配料特有的气味和味道。

3.2.3. 缺陷及允许量

植物叶片包裹熟制米饭应基本无以下缺陷：

- 包装破损、馅料渗漏；
- 有异味；
- 产品内、外含有可见杂质²⁵。

3.3. “次品”分类

任何达不到第 3.2 节规定质量要求的包装物应视为“次品”。

3.4. 批次验收

当第 3.3 节定义的“次品”数量不超过可接受质量水平为 6.5 的适当采样计划的允许值（c）时，该批次即视为符合本标准的质量要求。

²⁵ 任何可见且可检测的外来不良物质或通常与所用原料无关的材料。

4. 食品添加剂

按照《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 1 和表 2 规定用于食品类别 06.7 “预制或加工的大米制品，包括米糕（仅限东方食品）”的酸性调节剂、抗氧化剂、色素、防腐剂、稳定剂，以及表 3 所列的酸度调节剂、抗氧化剂、色素、防腐剂、稳定剂、乳化剂、增味剂和增稠剂，可用于符合本标准的食物。

本标准所涉产品中使用的调味剂应符合《调味剂使用准则》（CXG 662008）。

5. 污染物

本标准所涉产品应符合《食物及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中的最大限量规定。

本标准所涉产品不得超过食品法典委员会规定的农药最大残留限量。

6. 卫生

建议本标准规定所涉产品在制备和处理时遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）以及食品法典委员会推荐的与本产品相关的其他操作规范中的相应规定。

本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）制定的微生物标准。

速冻产品应符合《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）。

商业灭菌产品应符合《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）中的商业无菌要求。

冷藏产品应符合《延长货架期的冷藏包装食品卫生操作规范》（CXC 46-1999）。

7. 重量和计量

7.1. 净重

本标准规定所涉产品应按照《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）标示重量。

7.2. 批次验收

所有被检测包装的平均净重不低于标称重量，且每个包装都不存在不合理的重量短缺时，应视为符合净重要求。

8. 标签

本标准条款所涉产品应依据《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）进行标识。

8.1. 产品名称

产品名称应为“植物叶片包裹熟制米饭”，应以第 2.2 节所述相应名称进行标注。可根据产品销售国法律和习俗使用其他名称²⁶，但不得误导消费者。

8.2. 非零售包装物标签

非零售包装物标签方法应遵守《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）规定。

9. 包装

植物叶片包裹熟制米饭使用的包装应符合《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）、《低酸和酸化低酸罐装食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）或《延长货架期的冷藏包装食品卫生操作规范》（CXC 46-1999）的有关规定。

10. 分析和采样方法²⁷

为了核查是否符合本标准，应采用与本标准规定有关的《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中包含的分析和采样方法。

10.1. 过氧化值的测定

10.1.1. 提取产品中的油脂

10.1.1.1. 设备

(a) 旋转蒸发器

(b) 水浴锅

10.1.1.2. 提取

除去产品包装和植物叶片等，取出代表性样品的可食用部分，碾碎后放入均质器或玻璃研钵中不断研磨，将样品充分捣碎、混合均匀，再放入广口瓶中，加入 2~3 倍于样品量的石油醚（沸程：30-60 摄氏度）。充分混合后，塞住瓶口，静置 12 小时以上。用盛有无水硫酸钠的漏斗将所有溶液过滤至圆底烧瓶中。用石油醚冲洗广口瓶中的残留物。如果滤液不够清澈，则需另取一个无水硫酸钠漏斗重复过滤一遍。在 40 摄氏度以下的旋转蒸发器上减压蒸发圆底烧瓶中的石油醚，残留物即为测试样品。应选取数量充足的代表性样品，以确保获得不少于 8 克的测试样品。测试样品应尽快予以测定。

10.1.2. 测定

根据 ISO 3960 或 AOCS Cd 8b-90 (03)（类型 I，滴定分析，比色法）。

²⁶ 其他名称包括粽子、Chimaki、Ba-Jang、Khao Tom Mat、荷叶饭、Ketupat、Ma-chang 等。

²⁷ 分析方法将在本标准获食典委通过后予以删除，并列入 CXS 234-1999。

附录 VIII

速冻饺子拟议区域标准草案

(步骤 5)

1. 范围

本标准适用于第 2 节所定义的经过速冻处理可直接食用或酌情予以再加工的产品。

2. 说明**2.1. 产品定义**

速冻饺子是由面粉加工而成的面食，以肉、禽、蛋、水产品、水果和蔬菜、坚果及其制品的一种或多种作为馅料。馅料应包裹于擀制出的面皮中，在速冻处理之前可煮熟或不煮熟。

2.2. 加工过程定义

速冻饺子需经适当设备冷冻处理，并满足下文列出的条件。冷冻过程应迅速通过最大冰结晶生成区间。经速冻处理、在冷链所有环节中温度保持在零下 18 摄氏度或以下的速冻水饺，可允许有一定温差。允许采用经过认可的方式在控温条件下对冷冻产品进行重新包装。

2.3. 处理操作

产品处理应确保在最终销售前的运输、储存和配送过程中以及在最终销售过程中保持产品质量。建议在储存、运输、配送和零售过程中，产品处理应遵守《速冻食品加工处理操作规范》（CAC/RCP 8-1976）。

2.4. 产品类型**2.4.1. 生饺子**

此产品在速冻前未经煮熟或仅部分煮熟，食用前需完全煮熟。

2.4.2. 熟饺子

此产品在速冻前已完全煮熟，如有必要，在食用前需重新加热。

3. 基本成分和质量要素**3.1. 配料****3.1.1. 基本配料**

a) 小麦粉和/或其他种类的面粉，例如玉米粉、大米粉、粗粮粉、荞麦粉、谷物粉、淀粉等。

3.1.2. 可选配料

- a) 肉类
- b) 禽类
- c) 水产品
- d) 水果和蔬菜（包括食用菌、豆类和豆类蔬菜）
- e) 蛋
- f) 坚果和种子
- g) 豆类
- h) 食用油脂
- i) a)至 h)的衍生产品
- j) 糖
- k) 食用盐
- l) 香料和 厨用香草
- m) 调味品
- n) 其他适当成分

3.2. 质量指标

3.2.1. 一般性要求

速冻饺子应具有以下特质：

- 馅料应不低于产品总重量的30%；
- 经过适当包装。

3.2.2. 缺陷及允许量

速冻饺子应基本无以下缺陷：

- 产品内、外含有可见杂质²⁸；
- 面皮破损、馅料渗漏。

3.3. “次品”分类

任何达不到第 3.2 节规定质量要求的包装物应视为“次品”。

²⁸ 任何可见且可检测的外来不良物质或通常与所用原料无关的材料。

3.4. 批次验收

满足以下条件时，可认为该批次产品符合本标准规定：

- 第3.3节定义的“次品”数量不超过可接受质量水平为6.5的适当采样计划的允许值（c）。

4. [食品添加剂

按照《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995)表 1 和表 2 规定用于食品类别 07.1.5 “馒头和包子”的酸性调节剂、抗氧化剂、色素、防腐剂、稳定剂、保湿剂，以及表 3 所列的酸性调节剂、抗氧化剂、色素、防腐剂、稳定剂、保湿剂、增稠剂、乳化剂和调味剂，可用于符合本标准的食物。

INS 编号	食品添加剂名称	最大使用量（毫克/千克）
增稠剂		
405	海藻酸丙二醇酯	2000 *用于饺子皮
乳化剂		
340(ii)	磷酸氢二钾	0.3 以磷计 *用于饺子皮
抗氧化剂		
304	抗坏血酸棕榈酸酯	500 *用于饺子皮
220	二氧化硫	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮
221	亚硫酸钠	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮
222	亚硫酸氢钠	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮
223	焦亚硫酸钠	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮
224	焦亚硫酸钾	30

		以二氧化硫计 *用于饺子皮
色素		
160c(ii)	红辣椒提取物	100 *用于饺子皮
161b(i)	万寿菊叶黄素	100 *用于饺子皮
102	柠檬黄	500 (如与其他食用色素一起使用, 食用色素的总用量应不超过 500 毫克/千克) *用于制作饺子馅和饺子皮
110	日落黄 FCF	400 (如与其他食用色素一起使用, 食用色素的总用量应不超过 500 毫克/千克) *用于馅料和饺子皮
124	丽春红 4R (胭脂红 A)	500 (如与其他食用色素一起使用, 食用色素的总用量应不超过 500 毫克/千克) *用于馅料和饺子皮
127	赤藓红	300 (如与其他食用色素一起使用, 食用色素的总用量应不超过 500 毫克/千克) *用于制作饺子馅和饺子皮
133	亮蓝 FCF	100 *用于馅料和饺子皮
160a (i)	β 胡萝卜素 (合成)	100 *用于饺子皮
稳定剂		
1520	丙二醇	12000 *用于馅料和饺子皮
522	明矾	200 (以铝计, 如与硫酸铝铵一起使用, 铝总用量应不超过 500 毫克/千克) *用于饺子皮

523	硫酸铝铵	200 (以铝计， 如与硫酸铝钾一起使用，铝总用量应不超过 500 毫克/千克) *用于饺子皮
水分保持剂		
1520	丙二醇	12000 *用于馅料和饺子皮
防腐剂		
220	二氧化硫	30（韩国），0.05（日本）。 以二氧化硫计 *用于饺子皮/*用于馅料和饺子皮
221	亚硫酸钠	30(韩国)，300(日本，可删除) 以二氧化硫计 *用于饺子皮/*用于馅料
222	亚硫酸氢钠	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮
223	焦亚硫酸钠	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮
224	焦亚硫酸钾	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮
漂白剂		
220	二氧化硫	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮
221	亚硫酸钠	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮
222	亚硫酸氢钠	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮

223	焦亚硫酸钠	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮
224	焦亚硫酸钾	30 以二氧化硫计 *用于饺子皮
酸度调节剂		
522	明矾	200 (以铝计, 如与硫酸铝铵一起使用, 铝总用量应不超过 500 毫克/千克) *用于饺子皮
523	硫酸铝铵	200 (以铝计, 如与硫酸铝钾一起使用, 铝总用量应不超过 500 毫克/千克) *用于饺子皮
膨松剂		
522	明矾	200 (以铝计, 如与硫酸铝铵一起使用, 铝总用量应不超过 500 毫克/千克) *用于饺子皮
523	硫酸铝铵	200 (以铝计, 如与硫酸铝钾一起使用, 铝总用量应不超过 500 毫克/千克) *用于饺子皮

本标准所涉产品中使用的调味剂应符合《调味剂使用准则》（CXG 662008）。]

5. 污染物

本标准所涉产品应符合《食物及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中的最大限量规定。

本标准所涉产品不得超过食品法典委员会设定的农药最高残留限度。

6. 卫生

建议本标准规定所涉产品在制备和处理时遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）、《速冻食品加工处理操作规范》（CAC/RCP 8-1976），以及食品法典委员会推荐的与本产品相关的其他操作规范中的相应规定。

本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）制定的微生物标准。

7. 重量和计量

7.1. 净重

本标准规定所涉产品应按照《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）标示重量。

7.2. 批次验收

所有被检测包装的平均净重不低于标称重量，且每个包装都不存在不合理的重量短缺时，应视为符合净重要求。

8. 标签

本标准条款所涉产品应依据《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）进行标识，并适用以下规定。

8.1. 产品名称

产品名称应为“速冻饺子”。标签应妥善标明产品为“生饺子”或“熟饺子”。可根据产品销售国法律和习俗使用其他名称，但不得误导消费者。

8.2. 储存说明

标签中应注明产品需在零下 18 摄氏度或以下温度储存。

8.3. 非零售包装物标签

非零售包装物标签方法应遵守《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）规定。

9. 包装

速冻饺子使用的包装应符合《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）的相关规定。

10. 分析和采样方法

检验是否符合本标准时，应采用《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和采样方法。

附录 IX

亚洲协调委标准操作程序

范围和目标

1. 标准操作程序规定了亚洲协调委协调员与成员国的职责和程序，通过下述目标推动和加强成员国之间的相互沟通与合作，促进成员国积极参与食典工作：

- 促进本区域成员国立场分享
- 帮助亚洲协调委成员国根据食典委及其附属机构或本区域的重点工作需要生成和/或提交数据，并编写新工作提案；
- 促进亚洲协调委成员国有效参与食典工作和本区域其他与食品安全有关的工作。

区域协调员的职责

2. 除《食典程序手册》中概述的职能外，区域协调员可开展以下工作：

- i. 促进区域内部合作，为与区域有关的具体工作提供服务；
- ii. 通过非正式会议和其他方式促进亚洲协调委成员国之间的相互沟通；
- iii. 举行亚洲协调委成员国非正式会议，包括在各次法典委员会会议期间举行实体会议，以及召开视频会议；
- iv. 若亚洲协调委成员国提出要求，在该成员国无法到场参加有关食典会议的情况下，在全体会议上提出其书面立场；
- v. 鼓励亚洲协调委成员国为其他国家立场提供支持；
- vi. 鼓励亚洲协调委成员国帮助其他成员国编写新工作提案，以及生成并提交数据；
- vii. 鼓励食典工作经验欠缺的国家共同主持亚洲协调委会议；
- viii. 安排食典工作经验欠缺的国家担任亚洲协调委会议共同主席；
- ix. 鼓励开展食品安全能力建设计划；
- x. 与食典秘书处合作维护和更新亚洲协调委网站。

亚洲协调委成员国的职责

3. 亚洲协调委成员国可开展以下工作：

- i. 与其他成员国进行定期沟通；

- ii. 与区域协调员分享各法典委员会议题中具体问题等关切事项的相关资料和国家立场；
- iii. 积极参加亚洲协调委非正式会议，以便及时知悉区域关切并在食典委全体会议上提出；
- iv. 积极参与联合监测食品中污染物或农药和兽药残留水平等共同关切事项的合作项目，从而以更具包容性的方式加强区域一级数据的提交工作；
- v. 填写区域协调员/食典委秘书处/粮农组织和世卫组织分发的区域调查问卷；
- vi. 提交成员国书面立场，并酌情在无法到场与会的情况下向区域协调员正式请求在食典委全体会议上提出书面立场；
- vii. 与区域协调员和食典委秘书处共享最新的食典联络人信息；
- viii. 明确区域内的关键问题和新问题，包括可能提交食典委讨论的此类问题；
- ix. 相互协助制定新工作提案，包括分享相关数据和科学的专家意见；
- x. 支持区域协调员举办或协调的培训//研讨会（针对在食品安全或食典工作方面经验更丰富的成员）；
- xi. 明确为食典工作经验欠缺的国家提供帮助的意向。

操作程序

目标 1: 促进本区域成员国立场分享		
活动	程序	责任方
1.1 与所有亚洲协调委成员国分享食典议题中具体问题等关切事项的相关资料和国家立场	与成员国所有食典联络人协调，了解成员国希望在食典会议各项议题下提出的具体问题等关切事项的相关资料和国家立场	区域协调员
	若有任何关切，则提出具体问题等关切事项的相关资料和国家立场	成员国
1.2 非正式会议议程	根据各法典委员会会议的暂定议程和成员国的关切，制定会议议程	区域协调员
	向所有成员国分发议程	区域协调员
	提前对议程作出反馈-关切/问题	成员国
1.3 (a) 在全体会议之前通过视频会议形式召开非正式会议	根据时区差异确定会议日期和时间，至少于食典会议前一周举行非正式会议为佳	区域协调员
	向所有成员国发出邀请	区域协调员
	对区域协调员的邀请作出回应	成员国

(b)在食典委全体会议期间组织非正式会议	在法典委员会/食典委会议（日期和地点）期间举行非正式会议，与相关法典委员会东道国联络安排会议地点	区域协调员
	向所有成员国发出邀请	区域协调员
	对区域协调员的邀请作出回应	成员国
1.4 审议区域共同关切/立场	根据非正式会议期间的讨论，可制定区域共同关切/立场。	区域协调员和成员国
	拟定的区域共同关切/立场应分发给所有成员国。	区域协调员
	区域协调员可根据成员国的要求，提请食典委和/或其附属机构注意区域共同关切/立场。成员国可就此等关切/立场作进一步解释。	区域协调员/成员国
目标 2：帮助成员国根据本区域的优先需要生成并提交数据，以及/或为各法典委员会编写新工作提案		
活动	程序	责任方
2.1 确定本区域（需要生成数据）的具体关切/问题	与本区域的所有食典联络人协调，了解哪些具体关切领域需要生成数据，并制定新工作提案	区域协调员
	对区域协调员征集具体关切领域作出回应	成员国
	编制一份经各成员国确定的关切清单	区域协调员
2.2 帮助成员国生成/提交数据	询问成员国是否愿意帮助其他成员国就已确定的具体关切生成和/或提交数据，并编制一份有意向成员国清单	区域协调员/成员国
	有关成员国可以主动向有意向成员国寻求帮助 有意向成员国也可以主动向其他成员国提供帮助	成员国/有意向的国家
2.3 帮助成员国编写新工作提案	询问成员国是否愿意帮助其他成员国编写新工作提案，并编制一份有意向成员国清单。	区域协调员
	成员国可合作举办研讨会、培训活动、视频会议等，以提高其他成员国编写新工作提案的能力	成员国/有意向的国家

目标 3: 加强有效参与食典工作和其他食品安全相关工作, 以促进贸易		
活动	程序	责任方
3.1 在食品安全方面拥有更广泛经验的分区域小组在本区域其他国家积极组织培训/研讨会	成员国可寻求分区域小组的支持, 以在关切领域进行能力建设	成员国
	询问分区域小组是否愿意帮助在确定领域有需求的其他成员国开展能力建设	有意向的分区域小组/成员国
	有意向的分区域小组可以主动帮助其他成员国	有意向的分区域小组/成员国
3.2 与食典标准统一	了解哪些成员国需要支持, 以使国家标准与食典标准保持统一	区域协调员
	询问成员国是否愿意帮助其他成员国将其国家标准与食典标准保持统一, 并编制一份有意向成员国清单	区域协调员/成员国
	有关切成员国可以主动向有意向成员国寻求帮助 有意向的成员国可以主动向其他成员国提供帮助	成员国/有意向的国家
3.3 分享已明确的关键问题和新问题	请成员国分享有关已明确关键问题和新问题的信息/建议/经验	区域协调员
	成员国与区域协调员分享关于已明确关键问题和新问题的信息/建议/经验	成员国
	可编制模板, 供成员提供信息	区域协调员
	汇编和分析收集到的信息, 以便针对区域内关键问题和新问题的异同编制区域概述	区域协调员
	所有信息将公布于亚洲协调委网站上	区域协调员
3.4 分享信息, 促进贸易	成员国分享有关国家立法的信息和链接	成员国
	所有信息将公布于亚洲协调委网站上	区域协调员