

食品法典委员会



联合国粮食及
农业组织



世界卫生组织

C

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

议题 4.2

CX/CAC 21/44/4

2021年9月

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

第四十四届会议

食品污染物法典委员会工作

供食典委通过或批准

1. 提请食典委通过根据《食典标准及相关文本制订程序》（在步骤 8 或步骤 5/8）提交供最终通过的标准草案及相关文本。本文件**第 1 部分**列出了食品污染物法典委员会提交的相关文本。
2. 提请食典委通过按《食典标准及相关文本统一制定程序》步骤 5 提交的拟议标准草案及相关文本。本文件**第 2 部分**列出了食品污染物法典委员会提交的相关文本，如获通过，将进入到步骤 6，听取进一步评价意见并提交食品污染物法典委员会审议。
3. 收到的针对按《食典标准及相关文本制定程序》由食品污染物法典委员会提出和提交的拟议标准草案及相关文本的评论见 CX/CAC 21/44/4 Add.1 号文件。
4. 此外，提请食典委结合执行委员会开展的严格审查结果，批准开展新工作或修改标准的提案，并决定由哪个附属机构或其他机构开展新工作。食品污染物法典委员会的相关提案列于本文件**第 3 部分**，包括相关报告提及项目文件的地方。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。
5. 此外，提请食典委批准食典委执委会第八十一届会议关于延长工作完成期限的相关提议。

第 1 部分 - 提交供最终通过的标准和相关文本

法典机构	标准及相关文本	参考	工作编号	步骤
食品污染物 法典委员会	含有或声明含有<30%总可可固形物（以干物量计）巧克力中镉的拟议最高限量（CXS 193-1995）	REP21/CF 第 18-27 段， 附录 II	N15-2014	8
	含有或声明含有≥30%至<50%总可可固形物（以干物量计）巧克力中镉的拟议最高限量（CXS 193-1995）	REP21/CF 第 28-40 段，附录 II	N15-2014	5/8
	果汁中铅最高限量修订（CXS 193-1995）	REP21/CF 第 98 和 101 段， 附录 IV		通过
	修订《预防和减少食物中铅污染操作规范》（CXC 56-2004）	REP21/CF 第 106 段， 附录 V	N06-2019	5/8

第 2 部分 - 在步骤 5 提交供通过的标准和相关文本

法典机构	标准及相关文本	参考	工作编号
食品污染物 法典委员会	《预防和减少可可豆中镉污染操作规范》拟议草案 ¹	REP21/CF 第 59 段，附录 III	N07-2019

第 3 部分 - 制定新标准和相关文本的提案

法典机构	文本	参考和项目文件
食品污染物法典委员会	设立橙鲷和羽鳉中甲基汞最高限量的新工作提案（CXS 193-1995）	<ul style="list-style-type: none"> • REP21/CF，第 163 和 166 段，附录 VI • 本文件附件 I
食品污染物法典委员会	制定《预防和减少木薯和木薯制成品霉菌毒素污染的行为准则》的新工作提案	<ul style="list-style-type: none"> • REP19/CF，第 169 段，附录 VII • 本文件附件 II

¹ 食品污染物法典委员会请求将完成工作的截止日期推迟到 2023 年

附录 VI

项目文件
新工作提案
设立橙鲷和羽融鲷中甲基汞最高限量
(供批准)

1. 新工作的目的与范围

本项工作旨在设立橙鲷和羽融鲷中甲基汞最高限量。

2. 相关性和及时性

当前鱼类中甲基汞最高限量（金枪鱼：1.2mg/kg、金眼鲷：1.5mg/kg、马林鱼：1.7mg/kg、鲨鱼：1.6mg/kg）于 2018 年通过²。由于食典委决定应考虑建立最高限量而不是指导水平（REP18/CF，第 81 段），这些最高限量标准取代了涵盖所有掠食性和非掠食性鱼类物种的指导水平。此前已有建议，可以开始讨论考虑为全球环境监测系统/食品数据库中其他物种制定最高限量，初步分析载于辅助讨论文件（CX/CF 17/11/12，第 15 段）。随着在食品污染物法典委员会第十二届会议（CCCF12）上建立了一个商定的框架，在确定鱼类中甲基汞的最高限量时适用“合理可达到的最低水平”（ALARA）原则，现在是时候为其他鱼类种类制定最高限量了。

3. 需要考虑的主要方面

在更多鱼类种类中制定甲基汞最高限量，考虑以下因素：

- a. 食品污染物法典委员会讨论结果
- b. 粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）风险评估
- c. 有关食用鱼类的风险和益处的粮农组织/世卫组织联合专家磋商结论
- d. 最高限量的可行性

下列鱼类种类的甲基汞平均水平已被认定为足以超过 0.3mg/kg 的选择标准。

橙鲷
羽融鲷

² 《食品和饲料中污染物通用标准》（CXS 193-1995）

4. 对照《确定工作优先重点的标准》开展的评估

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。

这项新工作将为被认定甲基汞平均水平足以超过 0.3mg/kg 选择标准的鱼类种类制定甲基汞最高限量。

国家立法的多样化及其对国际贸易构成的实际或潜在障碍。

鱼类及渔业产品国际贸易正在增长，新工作将提供国际协调标准。这三种鱼的贸易价值相当于或高于目前已制定最高限量的鱼种类。

其它国际组织在该领域已开展和/或相关国际政府间机构建议开展的工作。

任何其他国际组织均未开展为上述鱼类种类设立甲基汞最高限量的拟议工作，任何相关国际政府间机构也没有提出开展该工作。

对于相关问题全球影响的考虑

鱼类和渔业产品的消费和国际贸易在全球范围内不断增长。因此，这项工作受到全世界的关注，并变得越来越重要。

5. 与法典战略目标的相关性

拟议工作属于《2020-2025 年食典委战略计划》的以下法典战略目标范围：

战略目标 1：及时应对当前、新发和重要问题

这项工作是对成员们确定的与食品安全、营养和食品贸易中的公平做法有关的需求而提出的。甲基汞含量可能超过 0.3mg/kg 这一选择标准的鱼类种类的贸易量已经很大。

战略目标 2：根据科学和法典风险分析原则制定标准

这项工作将尽可能充分利用粮农组织/世卫组织联合专家机构的科学建议。此外，在探索风险管理方案时，将充分考虑所有相关因素。

战略目标 4：支持所有法典成员全程参与标准制定进程

由于鱼类贸易和消费方面的国际关注，这项工作将通过要求发达国家和发展中国家共同参与，支持和大力实现这一目标的各项内容。

6. 提案与其他现行法典文件的关系

这项新工作是根据《食品和饲料中污染物通用标准》（CXS 193-1995）中概述的食品和饲料中最高限量标准提出的。

7. 明确对专家科学建议的需求及其可用情况

粮农组织/世卫组织食品添加剂联合专家委员会和粮农组织/世卫组织食用鱼类的风险和益处联合专家磋商已经提供了专家科学建议。

8. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入

尚未确定是否需要外部机构额外的技术投入。

9. 完成该项新工作的拟议时间安排，包括起始日期、拟议在第 5 步通过的日期、拟议的食典委通过日期，制定一项标准的时间一般不应该超过 5 年。

确认的种类	时限
羽鳮鲷 橙鲷	食典委于 2024 年或更早最终通过

附录 VII**项目文件
新工作提案****制定《预防和减少木薯和木薯制成品霉菌毒素污染的行为准则》
(待批准)****1. 新工作的目的与范围**

新工作提案的目的是制定《行为准则》，为法典成员国和利益相关方（如农民、包括小规模生产者在内的木薯产业、国家/区域技术机构和监管机构等）提供风险管理指导，从而预防/减少在种植前、种植中以及发酵、干燥、储存和分销等收获后加工过程中木薯和木薯制成品霉菌毒素（即黄曲霉毒素和赭曲毒素 A）污染情况。

2. 相关性和及时性

黄曲霉毒素是一种致死性肝毒素，据文件记载黄曲霉毒素是一种天然致癌物质，是肝癌的主要诱发因素。而黄曲霉毒素 B1 尤其被认定为肝细胞癌这一引发全球关切的新发慢性疾病的诱因。

国际癌症研究机构评估了赭曲毒素 A 的毒性并将其归类为对人类为有可能致癌物（第二级 B 类），粮农组织/世卫组织食品添加剂联合专家委员会也对其毒性进行了评估。赭曲毒素 A 是一种在全球范围内天然出现在块根和块茎等食物产品及其制成品中的霉菌毒素。块根和块茎中的镰刀菌属被认为是一种收获前污染霉菌毒素，而曲霉菌属和青霉菌属则被认为是收获后霉菌毒素。

食品污染物法典委员会所审议的讨论文件介绍了全球木薯生产扩大的情况，这种块根作物产品通常可食用，可用作人类食物原材料和动物饲料，也用于医药和糖果产业。要特别注意的是木薯在出口贸易中的重要性，特别是粮农组织/世卫组织非洲区域协调委员会成员国之间的区域贸易。2019 年食品污染物法典委员会第十三届会议（CX/CF 19/13/14）审议了木薯和木薯制成品中黄曲霉毒素和赭曲毒素 A 对健康的影响。一份由世贸组织/粮农组织/世卫组织支持的关于四个撒哈拉以南非洲国家及其他国家的区域总膳食研究的数据总结显示，木薯黄曲霉毒素和赭曲毒素 A 污染问题已构成公共卫生关切。

该《行为准则》将帮助各国遵守相关措施和程序，预防/减少木薯和木薯制成品黄曲霉毒素和赭曲毒素 A 污染，从而促进贸易。鉴于对健康的关切，需要保障木薯的安全使用和食用，而农业生产、加工和分销过程中的良好做法将有助于实现该目标。

3. 需要考虑的主要方面

该《行为准则》将涵盖以下价值链环节：

1. 整地；
2. 栽培；
3. 收获前；
4. 收获后处理；
5. 储存；
6. 运输。

4. 对照《确定工作优先重点的标准》开展的评估

一般性标准

从食品安全和粮食安全层面出发，采取最佳做法保护消费者健康，预防/减少收获后损失。确保公平贸易，考虑发展中国家提出的需要。

该《行为准则》将为各国和利益相关方提供风险管理指导，通过预防/减少黄曲霉毒素和赭曲毒素 A 污染改善木薯和木薯制成品总体质量安全，尽可能降低消费者在块根和块茎及其制成品中接触到黄曲霉毒素和赭曲毒素 A 的膳食风险，促进块根和块茎及其制成品贸易。

特殊标准

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

该《行为准则》为法典成员和利益相关方提供国际统一的风险管理做法，以预防/减少木薯和木薯制成品黄曲霉毒素和赭曲毒素 A 污染问题，保障公共卫生和贸易公平。

b. 工作所涉各项内容的工作范围及重点工作

见第1点和第3点。

c. 该领域其他国际组织已经开展的工作

食品污染物法典委员会是食品法典委员会的下属机构，负责提供食物链各环节控制食物和食物产品中化学品和有毒物质污染问题的风险管理做法。制定行为准则是其开展工作的方法之一。现有的《减少木薯和木薯制成品中氢氰酸含量的行为准则(CXC 73-2013)》有助于保障这类产品的质量安全。

相关组织或机构已在霉菌毒素方面开展相关工作。例如，国际热带农业研究所、尼日利亚国家根茎作物研究所以及尼日利亚热带雨林地区大学对块根和根茎的霉菌毒素管理进行了研究。非洲联盟（非盟）通过“非洲黄曲霉毒素控制伙伴关系”平台推动在非洲大陆消除黄曲霉毒素对人体健康的不利影响。

然而，目前尚无国际文件对现有相关风险管理做法进行汇总，全面体现全球各地在控制新鲜和加工木薯霉菌毒素污染方面采取的有效措施，以供法典成员和利益相关方采纳实施。该《行为准则》将在全球获得认可的组织、机构和技术计划/平台所开展工作的基础上，为各国和利益相关方提供一份独一无二、全球统一的指导文件。

5. 与法典战略目标的相关性

新工作属于《2020-2025年食典委战略计划》的以下法典战略目标范围：

目标1：及时应对当前、新发和重要问题

木薯和木薯制成品黄曲霉毒素和赭曲毒素 A 污染问题是一项公共卫生关切。木薯或木薯制成品在某些地区和国家被视作主粮，因此有必要保障木薯的使用和食用安全。此外，木薯及其制成品贸易还在扩大，因此也有必要保障贸易做法的安全和公平。

这项工作将为各区域/国家统一风险管理做法，以最大程度实施法典标准，保护消费者健康，保障贸易公平。通过使用全球各地为预防/减少黄曲霉毒素和赭曲毒素 A 在这类产品中的污染问题所采取的有效且可行的良好管理做法，这项工作的成果还将有助于推动建立健全国际贸易监管框架。

目标2：科学制定标准和法典风险分析原则

这项工作将有助于明确风险管理备选方案，同时在立足科学和遵循风险原则的基础上制定战略，以预防/减少木薯生产和加工过程中产生黄曲霉毒素和赭曲毒素 A。

6. 提案与其他现行法典文件的关系

目前，尚无关于木薯和木薯制成品霉菌毒素污染问题的法典文件。该《行为准则》的制定将为《甜木薯法典标准（CXS 238-2003）》、《苦木薯法典标准（CXS 300-2010）》、《木薯粉法典标准（CXS 176-1989）》、《木薯法典标准（CXS 151-1985）》等新鲜和加工木薯现行标准的实施提供支持，还将为《减少木薯和木薯制成品中氢氰酸含量的行为准则》提供补充。

7. 明确专家科学建议需求和可用情况

目前，尚无需向科学咨询机构（例如，粮农组织/世卫组织食品添加剂联合专家委员会）寻求专家建议。粮农组织和其他组织/机构发布了若干份关于霉菌毒素管理的出版物，可供查阅。

8. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入

目前无需外部机构提供技术投入。然而，如确有需求，将联系经过认证的外部机构。

9. 完成该项新工作的拟议时间安排，包括起始日期和将由食品法典委员会通过的拟议日期

食典委（2021年）通过后，将在食品污染物法典委员会第十五届会议（2022年）上散发该《行为准则》，以征求意见和进行审议。计划将于2024年或之前由食典委通过。