

---

# 降低食品中化学品污染的源头控制措施操作规范

---

**CAC/RCP 49-2001**

1. 本文件涉及环境化学品的主要来源，这类化学品可能污染食品，并对人类健康构成危害，因此已考虑将其纳入食品添加剂和污染物法典委员会/食品法典委员会（CCFAC/CAC）监管规范。除环境污染物外，食品可能含有用作杀虫剂、兽药、食品添加剂或加工助剂的化学品。但是，由于这类物质已在食品法典系统的其他地方讨论，因此本文件不予讨论，霉菌毒素或天然毒素也不予讨论。
2. 本文件的主要目的是增强对食品和饲料的化学污染源的意识，以及对预防这类污染的源头控制措施的意识。这意味着文件中建议的措施可能不属食品控制当局和食品法典的直接责任范围。
3. 国家食品控制当局应将潜在的或实际的食物污染问题通报有关国家主管当局和国际组织，并鼓励他们采取适当的预防措施。这应该导致化学品污染水平下降，从长远来看，这会降低食品法典建立和维持食品中化学品最高含量的需要。
4. 可以使用不同的方法来尝试和确保食品中化学污染物的水平在合理可行范围内要尽可能低，并且绝不超过从健康角度来看可以接受/容忍的最高水平。基本上，这些方法包括：**a)** 消除或控制污染源的措施，**b)** 降低污染物水平的加工处理，以及**c)** 识别受污染食品并将其与适合人类食用的食品分开的措施。然后，拒绝将受污染的食品供食用，经过重新处理后适合人类食用的情况除外。在某些情况下，必须综合运用上述方法，例如，以前不受控制的排放源导致环境受到持久性物质（如多氯联苯（PCB）或汞）的污染。当渔业水域或农业用地由于当地排放而受到严重污染时，可能有必要将相关区域列入黑名单，即禁止销售源自这些污染区域的食物，并建议不要食用这些食品。

5. 为了保证污染物水平低于确立的最高水平，对最终产品的控制范围无论多广泛都不会过分。在大多数情况下，无法从食品中除去化学污染物，也没有可行的方法可以使受污染的食品批次适合人类食用。从源头上消除或控制食品污染（即采取预防方法）的优势是，这种方法通常在减少或消除对健康造成不良影响的风险上更有成效，对食品控制资源的要求较少，并可避免食品被拒收。
6. 应从确定危害并评估相关风险的角度，对食品生产、加工和制备作业进行分析。这应继而确定关键控制点，并建立一个系统来监测这些控制点（即危害分析关键控制点，或简称为“HACCP”方法）的生产。在整个生产、加工和配送链中都务必审慎行事，因为其他方面的食品安全和质量无法在这条链的末端对产品进行检查。
7. 空气、水和耕地的污染可能会导致作为食品或动物饲料种植的作物、食用动物以及作为饮用水和食品生产及加工水源的地表水和地下水受到污染。应向有关国家主管当局和国际组织通报实际和潜在的食品污染问题，并鼓励其采取措施，以便：
  - 控制工业（如化学、采矿、金属和造纸工业）和武器试验中排放的污染物；
  - 控制能源生产（包括核电站）和交通运输工具的排放；
  - 控制固体和液体的生活废弃物与工业废弃物的处置，包括其在土地上的沉积、污水污泥的处置和城市废弃物的焚烧；
  - 控制某些有毒的、具有环境持久性物质的生产、销售、使用和处置，如有机卤素化合物（PCB、溴化阻燃剂等）、铅、镉和汞化合物；

- 确保在新的化学品进入市场之前，特别是在最终可能被大量释放到环境中的情况下，对其进行适当的检测，从健康和环境的角度证明其可接受性。
- 用从健康和环境角度来看接受度更高的产品取代有毒的、具有环境持久性的物质。