

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 4.4

CX/CAC 24/47/6

2024 年 8 月

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第四十七届会议

食品污染物法典委员会工作

1. 提请食典委通过本文件**第 1 部分**所列提交供最终通过的标准及相关文本。
2. 提请食典委在步骤 5 通过本文件**第 2 部分**所列的标准草案和提交通过的采样计划。如获通过，标准草案和采样计划将推进到步骤 6，供食品污染物法典委员会第十八届会议进一步评论和审议。
3. CX/CAC 24/47/6 Add.1 号文件载列了所收到的食品污染物法典委员会第十七届会议提交以供通过的关于这些标准及相关文本的评论意见。
4. 提请食典委批准食品法典委员会执行委员会第八十六届会议关于延长完成工作期限的建议。
5. 此外，还提请食典委批准本文件**第 3 部分**所列并汇编于附件 I 和 II 中的食品污染物法典委员会第十七届会议的新工作提案。提请食典委根据《2020-2025 年食典战略计划》、《工作重点确定标准》以及《食品法典委员会附属机构设立标准》，审议这两份新工作提案。
6. 提请食典委批准食品污染物法典委员会提出的终止工作的建议，参见本文件**第 4 部分**。
7. 食品法典委员会执行委员会第八十六届会议负责严格审查这些文本。

第 1 部分—提交供最后通过的标准和相关文本

标准及相关文本	参考资料	工作编号	步骤
香料、干化假种皮、干种子（包括芹菜种子的单独最高限量）、干根茎和根、干花部分，以及香料、干果和浆果（包括花椒、八角、红辣椒粉和漆树皮的单独最高限量）中的铅最高限量，以便纳入《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXS 193-1995）	REP24/CF17， 第 61 段，附录 II	N05-2019	5/8
纳入《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXS 193-1995）藜麦中铅和镉的最高限量	REP24/CF17， 第 119 段，附录 VII	-	-
预防和减少西加鱼毒中毒操作规范	REP24/CF17， 第 97 段，附录 V 和 附录 VI	N04-2023	5/8
纳入《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXS 193-1995）鱼类中甲基汞采样计划	REP24/MAS43， 第 12(i)和 20(i)段， 附录 II ¹	N04-2021	5/8

第 2 部分—提交在步骤 5 通过的标准及相关文本

标准及相关文本	参考资料	工作编号	步骤
纳入《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXS 193-1995）的干树皮和干制厨用香草铅最高限量	REP24/CF17， 第 61 段，附录 II	N05-2019	5
某些香料（干辣椒、红辣椒粉和肉豆蔻）中黄曲霉毒素和赭曲霉毒素 A 总量的采样计划，以便纳入《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995） ²	REP24/CF17， 第 92 段，附录 IV	N20-2017	5

¹ 分析和抽样方法法典委员会第四十三届会议修订并通过了鱼类中甲基汞采样计划。

² 食品污染物法典委员会要求将完成工作的最后期限延长至 2025 年，得到了食品法典委员会执行委员会第八十六届会议的支持。

第 3 部分—开展新工作或修订标准的提案

案文	参考资料和项目文件
关于修订《预防和减少花生中黄曲霉毒素污染操作规范》（CXC 55-2004）的新工作	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/CF17, 附录 VII • 本文件附件 I
关于预防和减少食品中镉污染操作规范的新工作	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/CF17, 附录 IX • 本文件附件 II

第 4 部分—终止草案的拟议工作

标准及相关文本	参考资料
CXS 193-1995干香料、鲜花和新鲜厨用香草中的铅最高限量草案	REP24/CF17, 第 69(ii)段

项目文件

关于修订《预防和减少花生中黄曲霉毒素污染操作规范》 (CXC 55-2004) 的新工作提案

1. 项目目的与范围

拟议新工作的目的和范围是修订《预防和减少花生中黄曲霉毒素污染操作规范》(CXC 552004) (《操作规范》), 以体现预防和减少花生中黄曲霉毒素污染方面的新信息。

2. 相关性和实效性

食品污染物法典委员会第十六届会议(2023年)确定修订该操作规范, 作为食典污染物标准总体审查工作的一部分。食品法典委员会(食典委)已通过深加工花生的最高黄曲霉毒素限量为每公斤 15 微克, 食品污染物法典委员会正在审议即食花生的拟议最高限量。粮农组织/世卫组织食品添加剂联合专家委员会第八十三届会议(2017年)对黄曲霉毒素进行了最新评价。会议重申了联合专家委员会第四十九届会议(1997年)的结论, 即黄曲霉毒素是具有遗传毒性的人类肝脏致癌物。鉴于与黄曲霉毒素相关的健康问题, 此项新工作旨在更新现行《操作规范》, 从而继续减少摄入量。

3. 需要考虑的主要方面

这项工作将涉及预防或减少花生中黄曲霉毒素污染的风险管理措施, 自《操作规范》通过以来, 此类措施在各区域广泛应用, 得到了科学数据支持, 已被证明切实有效。还将介绍花生中黄曲霉毒素形成的背景信息, 如黄曲霉致病菌种类鉴定和花生的生殖生长各阶段信息。

4. 对照《确定工作优先重点的标准》开展的评估

(a) 从健康角度对消费者的保护情况, 以及欺诈行为情况

修订后的《操作规范》包括经证明可预防和减少黄曲霉毒素产生的措施, 能够减少花生中黄曲霉素的摄入量。

(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

需修订《操作规范》, 确保向所有成员国介绍有关预防和减少花生中黄曲霉毒素摄入的推荐做法的最新信息。还将为出口商提供降低黄曲霉毒素含量的手段, 并帮助出口商遵守目前深加工花生每公斤 15 微克黄曲霉毒素的最高限量, 以及食品污染物法典委员会正在审议的用于即食花生的拟议最高限量。

(c) 工作范围和确定工作各部分之间的优先次序

修订《操作规范》时，应优先纳入在全球范围内有效适用的预防和减少花生中黄曲霉毒素污染的相关有效做法。

(d) 其他国际组织在该领域已经开展的工作

粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会的评估。

5. 与法典战略目标的相关性

(a) 目标 1：及时应对当前、新发和重要问题

拟议新工作将支持主管部门和食品企业经营者实施切实干预措施，降低花生中黄曲霉毒素风险。

(b) 目标 2：坚持科学和食典风险分析原则，制定各项标准

食典委补充指导可能有助于各国审查其立法，降低黄曲霉毒素风险，并支持国际花生贸易公平做法。

(c) 目标 3：认可并运用食典标准，扩大影响力

修订后的《操作规范》载有最新的风险管理措施，用以防止和减少花生中的黄曲霉毒素污染，有助于遵守花生中黄曲霉毒素的食典最高限量。

(d) 目标 4：促进所有食典成员参与整个标准制定进程

花生是国际贸易中的重要商品，目前已确定一些有助于减少和预防花生中黄曲霉毒素的新措施。

(e) 目标 5：提升工作管理系统和做法，支持高效、有效地实现战略计划各项目标

这项工作将有助于开发和维护高效和有效的工作管理方法和系统，防止或减少花生中的黄曲霉毒素污染，从而实现食典目标，确保公共卫生保护和贸易便利化。

6. 提案与其他现行法典文件的关系

《操作规范》对支持实施花生中黄曲霉毒素污染最高限量至关重要（见第 1 点和第 4b 点）。

7. 明确专家科学建议需求和可用情况

粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会第八十三届会议已提供所需的专家科学建议。

8. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入

目前，已确定不需要外部机构提供其他技术投入，因为国际食品微生物规范委员会（2018 年）发布的信息以及其他公开的文献资料足以为《操作规范》的纳入/修订工作提供支持，能够纳入经证明可有效减少或预防花生中黄曲霉素污染的新管理措施。

9. 完成新工作的时间表

这项工作将在 2024 年食典委会议批准后已启动。预计将在 2027 年或之前完成工作。

项目文件

关于预防和减少食品中镉污染操作规范的新工作提案

1. 项目目的与范围

拟议新工作旨在制定一套操作规范，预防或减少食品中的镉污染。工作范围包括制定在农业和水产养殖业生产以及食品加工、制备、包装和运输过程中预防和减少镉污染的措施。

2. 相关性和实效性

粮农组织/世卫组织食品添加剂联合专家委员会第七十三届会议（2011 年）重新评价了镉元素，考虑到镉在人体中的半衰期较长，确定暂定每月耐受摄入量量为 25 微克/千克体重。膳食摄入量估计显示，谷类和谷类制品、蔬菜、海产和肉类（包括内脏）是镉膳食摄入的主要来源。

根据食品污染物法典委员会第六届会议（2012 年）的要求，食品添加剂联合专家委员会第七十七届会议（2013 年）评估了从可可和可可制品中摄入镉的情况。食品添加剂联合专家委员会估计，成人以及 0.5 至 12 岁儿童从膳食中摄入镉的分量，分别占暂定每月耐受摄入量的 30%-69% 和 96%。联合专家委员会指出，此类百分比可能高估了膳食摄入镉的总量，因为全部膳食的估计值也包括可可和可可制品中的摄入量。

食品添加剂联合专家委员会第九十一届会议（2021 年）进行了一项新的摄入量评估，其中包括所有食物来源，特别是可可制品中的镉含量。这项评估以更全面的现有数据为基础，包括更广地理范围内的可可制品数据。食品添加剂联合专家委员会得出结论认为，谷物和谷物制品、蔬菜和海产品是膳食中镉摄入量的主要来源，而可可制品对膳食中镉摄入量的影响较小（0.1%-9.4%）。

2018 年至 2022 年期间，食品污染物法典委员会通过了可可固体含量 <30%、≥30% 至 <50%、≥50% 至 <70%，或 ≥70% 的巧克力以及 100% 可可粉中镉最高限量，以及《预防和减少可可豆中镉污染的操作规范》（CXC 81-2022）中的镉最高限量。

新工作旨在通过制定和实施一项《操作规范》，涵盖除可可豆外的各类食品中的镉污染措施，从而减少镉摄入量，防止超出暂定每月耐受摄入量。

2022 年发布的关于审查食典污染物标准的通函（CL 2022/85-CF）收到了若干评论意见，其中建议，根据提交食品污染物法典委员会第十六届会议（2023 年）的一份会议室文件（CF16/CRD02）的规定，在审查/修订现行镉最高限量之前，应考虑制定一项《操作规范》。

3. 需要考虑的主要方面

这项工作将采取有科学数据支持的实际措施，预防或减少镉污染。

解决措施可能包括农业技术（如施肥、灌溉）、源头措施（减少农业土壤和水中的镉）和食品加工改造（如在果汁中使用过滤助剂和海藻清洗技术）。这项工作还将涉及消费者建议。

4. 对照《确定工作优先重点的标准》开展的评估

(a) 从健康角度对消费者的保护情况，以及欺诈行为情况

为保护消费者的健康，应通过最佳做法减少镉摄入。相关操作规范将确定可采取哪些措施减少镉摄入。

(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

需要制定一项《操作规范》，确保所有成员国均能获得有关预防和减少镉摄入的推荐做法相关信息。还将提供一种手段，促进出口商确保降低镉含量，并协助遵守目前和今后可能制定的任何食典最高限量。

(c) 工作范围和确定工作各部分之间的优先次序

《操作规范》将提供减少食品镉含量的措施，因为将涉及从农业或水产养殖业生产、加工、包装、运输到消费的食品生产各方面内容。

(d) 其他国际组织在该领域已经开展的工作

针对工作场所、饮用水（如世卫组织）和环境空气质量（如世卫组织），已经制定了以健康为基础的镉暴露指南。还可针对具体国家制定指南。

5. 与法典战略目标的相关性

目标 1：及时应对当前、新发和重要问题

制定预防和减少食品中镉污染的操作规范将满足当前对指导意见的需求，确保消费者健康得到保护。

目标 2：根据科学和食典风险分析原则，制定各项标准。这项工作将在制定《操作规范》时采用风险分析原则，使用食品添加剂联合专家委员会评估获得的科学数据和结果，支持减少食品中镉含量。

目标 3：认可并运用食典标准，扩大影响力。拟议《操作规范》确保有关预防和减少镉的推荐做法相关信息涵盖当前的最佳做法，并提供给所有成员国。

目标 4：支持所有食典成员全程参与整个标准制定进程。通过食典步骤程序制定一项《操作规范》，将向所有食典成员提供有关预防和减少镉的推荐做法相关信息。

目标 5：提升工作管理系统和做法，支持高效、有效地实现战略规划各项目标。

《操作规范》将为各国和生产者提供基本指导，帮助确保制定和实施切实有效的工作管理制度和做法。

6. 提案与其他现行法典文件的关系

2022 年，食典委通过了《预防和减少可可豆中镉污染操作规范》（CXC 81-2022）。本《操作规范》专门针对可可豆，不提供其他作物的信息。此外，《减少食品化学物污染源头措施行为守则》（CXC 49-2001）包括镉相关措施。

《食物及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）已为多种食品（如巧克力和可可制品、蔬菜、谷物、海产品、食盐）确定了镉的最高限量，但尚未制定《操作规范》。

7. 明确专家科学建议需求和可用情况

食品添加剂联合专家委员会已提供所需的专家科学建议（如食品添加剂联合专家委员会第七十三届会议，第七十七届会议和第九十一届会议）。

8. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入

目前未确定需要外部机构提供更多技术投入。

9. 完成新工作的时间表

这项工作将在食品污染物法典委员会提出建议并于 2024 年获得食品法典委员会批准后予以开展。预计将在 2027 年完成工作。