

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 4.3

CX/CAC 24/47/5

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

食品卫生法典委员会的工作

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. 对食品卫生法典委员会第五十四届会议提交供通过的上述文本的评论意见载于 CX/CAC 24/47/5 Add.1 号文件。
3. 还提请食典委通过本文件**第 2 部分**所列步骤 5 提交供通过的文本。此文本通过后，将推进到步骤 6 供食品卫生法典委员会第五十五届会议进一步审议和提出意见。
4. 还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工作完成期限的建议。
5. 此外，提请食典委批准本文件**第 3 部分**所列食品卫生法典委员会第五十四届会议的新工作提案，这些提案汇编于附件 I、II 和 III。提请食典委根据《2020-2025 年食典战略计划》、《工作重点确定标准》及《食品法典委员会附属机构设立标准》审议这些新工作提案。
6. 食品法典委员会执行委员会第八十六届会议对上述文本开展了严格审查。

第 1 部分—提交供最终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
《生牛肉、生乳和生乳酪、新鲜叶菜和芽菜中产志贺毒素大肠杆菌防控准则》（CXG 99-2023）关于新鲜叶菜的附件II和关于芽菜的附件IV	REP24/FH， 第52段，附录II和III	N02-2019	5/8
《食品生产和加工中水的安全使用和再利用准则》（CXG 100-2023）关于乳和乳制品的附件III ¹	REP24/FH， 第 89（i）段， 附录 IV	N05-2020	5/8
《传统食品市场食品卫生控制措施准则》	REP24/FH， 第 169 段，附录 VI	N01-2023	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
修订版《〈食品卫生通用原则〉在海产品中致病性弧菌防控方面的应用准则》（CXG 73-2010）	REP24/FH， 第 131 段， 附录 V	N02-2023

第 3 部分—开展新工作或修订标准的提案

文本	参考资料和项目文件
关于修订《〈食品卫生通用原则〉在食物病毒防控方面的应用准则》（CXG 79-2012）的新工作提案	REP24/FH，附录 VIII 本文件附件 I
关于修订《鸡肉中弯曲杆菌和沙门氏菌防控准则》（CXG 78-2011）的新工作提案	REP24/FH，附录 IX 本文件附件 II
关于修订《〈食品卫生通用原则〉在食物中单增李斯特菌防控方面的应用准则》（CXG 61-2007）的新工作提案	REP24/FH，附录 X 本文件附件 III

¹ 食品卫生法典委员会请求将 CXG 100-2023 剩余工作（即附件 II 和 IV）的完成期限延长至其第五十五届会议，食品法典委员会执行委员会第八十六届会议对此予以支持。

项目文件

修订《〈食品卫生通用原则〉在食物中病毒防控方面的应用准则》（CXG 79-2012）

1. 标准的目的与范围

此项工作的目的和范围为修订并更新《〈食品卫生通用原则〉在食物病毒防控方面的应用准则》（CXG 79-2012）。CXG 79-2012 目前涵盖了多种人类肠道病毒，具体而言，包括甲型肝炎病毒（HAV）和诺瓦克病毒（NoV），并且适用于所有食物，以即食食品为主。还包含了两份关于防控具体商品中甲型肝炎病毒和诺瓦克病毒的附件，分别针对双壳软体动物（附件 I）和新鲜产品（附件 II）。修订版将为主管部门及食品企业经营者就食物中人类食源性病毒的防控框架提供最新建议。修订工作将主要依据粮农组织/世卫组织的最新科学建议。还将调整 CXG 79-2012，使之与修订版《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）保持一致。

2. 相关性和实效性

自 2012 年发布 CXG 79 之后，已获得食物中病毒防控方面的新科学信息。已制定多种风险评估模型，包括针对双壳软体动物贝类中诺瓦克病毒的定量风险模型。粮农组织/世卫组织发布了《关于制定〈双壳软体动物卫生状况计划〉生长区内容的技术指南》²。在检测特定商品中的病毒和评估病毒的潜在感染性方面取得了技术进步，在利用指标监测软体动物生长区海水质量方面也有新的科学发现。

食品卫生法典委员会请粮农组织/世卫组织微生物风险评估专家联席会议（微生物风险评估专家联席会议）就五个领域提供科学建议：

1. 对构成最严重公众卫生关切的食源性病毒及相关食物商品进行最新审查。
2. 审查有关预防和干预措施的科学证据以及干预措施在食品相关全链条的效度。
3. 审查食物商品中相关肠道病毒的分析方法。
4. 审查有关病毒指标或其他污染指标潜在效用的科学证据。
5. 审查各种风险评估模型，以期构建适用性更强的模型，包括简化版的风险计算器，以便在成员国中广泛应用。

微生物风险评估专家联席会议关于食物中病毒的会议“第 1 部分：食品归因、分析方法及指标”于 2023 年 9 月 18-22 日举行。为支持此项工作，已发出公告征集相

² 粮农组织和世卫组织。2021。《关于制定〈双壳软体动物卫生状况计划〉生长区内容的技术指南》。第二版。食品安全与质量系列第 5A 号。罗马。<https://doi.org/10.4060/cb5072en>

关数据和专家³。会后发布了一份会议结论概要⁴。完整报告将作为粮农组织/世界卫生组织微生物风险评估系列的组成部分稍后发布。微生物风险评估专家联席会议关于食物中病毒的第二次会议于 2024 年 2 月举行，旨在审查预防和干预措施，以及各种风险评估模型。

现有信息以及粮农组织/世界卫生组织将于 2024 年提供的新科学建议突显了修订 CXG 79-2012 的必要性和及时性。虽然 CXG 79-2012 中的基本原则可能保持不变，但是基于新科学信息提供的额外指导将有助于主管部门及食品企业运营者防控食物中的人类肠道病毒，从而保护消费者健康，并在食品贸易中确保公平的做法。

3. 需要考虑的主要方面

新的工作旨在修订 CXG 79-2012，以纳入最新科学信息，并将考虑防控食物中病毒的相关许多方面，包括：

- 扩大范围以涵盖除甲型肝炎病毒和诺瓦克病毒以外的其他病毒，如戊型肝炎病毒（HEV），并涵盖食源性疾病的新出现传播途径，如冷冻浆果或预制食品；
- 根据现有证据修订食物链中的干预措施，重点关注具体流程防控系统、表面消毒、手消毒及食品操作人员卫生；
- 考虑到在检测具体食物商品中病毒和评估病毒潜在感染性方面的技术进展，可能纳入对食品开展食源性病毒测试的额外信息；
- 审议自 CXG 79-2012 发布之后，在防控贝类（双壳软体动物）、新鲜及冷冻产品中甲型肝炎病毒和诺瓦克病毒方面取得的新科学发现，包括软体动物生长区海水质量的监测指标，以及风险评估模型。

扩大范围后，可能依据微生物风险评估联合专家会议的最新内容提要，按商品来重新编排各个附件，即：贝类、新鲜和冷冻产品、预制和即食食品、猪肉和野味肉。修订工作还将确保与《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）（2022 年修订版）完全一致。

³ 粮农组织和世界卫生组织。“征集食物中病毒微生物风险评估方面的专家和数据”。
<https://www.fao.org/3/cc4295en/cc4295en.pdf>。

⁴ 粮农组织和世界卫生组织。[粮农组织/世界卫生组织微生物风险评估联合专家会议关于食物中病毒的会议。“第 1 部分：食品归因、分析方法及指标”，概要与结论，2023。](#)

4. 对照《确定工作重点的标准》开展评估

通用标准

- 保护消费者健康、食品安全、确保食品贸易中的公平做法，并考虑到已明确的发展中国家需求

拟议的新工作将支持主管部门及食品企业运营者落实防控措施，预防或最大限度地减少食物中出现的人类肠道病毒，从而降低病毒引发的食源性疾病风险。新工作将考虑纳入最大限度减少人畜共患病毒（HEV）的措施，CXG 79-2012 目前未涵盖人畜共患病毒这一传播途径。

适用于综合主题的标准

- 国家立法的多样化及其对国际贸易明显构成或可能构成的障碍

预计修订版 CXG 79-2012 将能协助各国采取卫生做法，降低病毒引发的食源性疾病风险，支持国际食品贸易中的公平做法。

- 其他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

粮农组织/世卫组织已经启动了食物中人类肠道病毒的相关工作，包括世卫组织食源性疾病负担流行病学参考小组的工作，该小组已将病毒所致食源性疾病纳入工作计划中。

- 对于相关问题全球影响的考虑

食源性病毒感染在世界各地都很常见。和细菌病原体相比，病毒在大小、结构和生物特性上都不同于细菌，因而针对二者的管理战略也各异。对 CXG 79-2012 的修订，尤其是关于新查明食源性病毒的修订内容，对于支持减少食源性病毒感染所造成的公共卫生负担非常关键。

5. 与食典战略目标的相关性

拟议的新工作与《2020-2025 年食典战略计划》中的以下目标直接相关。

目标 1：及时应对当前的、新出现的和重要的问题

对 CXG 79-2012 的审查和更新是依据可改善食物中病毒防控的新科学信息，以及粮农组织/世卫组织将于 2024 年提供的新信息进行的。

目标 2：根据科学和食典风险分析原则制定标准

微生物风险评估联合专家会议的相关报告将为 CXG 79-2012 的修订工作提供信息。CXG 79-2012 将继续提供风险分析原则，这些原则将通过多个层级的食品卫生体系得

到落实，以帮助降低病毒所致食源性疾病的风险。在这一审查过程中，将结合成员国提供的信息，来考虑最近获得的科学信息新情况。

目标 3：认可并使用食典标准以增强影响

基于科学的法典标准及相关文本在食品贸易中的实际应用可促进提高食品安全。对 CXG 79-2012 的修订工作应推动国际社会更好地理解和应用其各项原则。

目标 4：促进所有法典成员全程参与标准制定进程

所有感兴趣的成员国均可参与修订 CXG 79-2012，以作出具有建设性和相关性的贡献。

目标 5：提升工作管理系统和做法，支持高效且有效地实现战略计划各项目标

将采取有效且透明的方式对 CXG 79-2012 开展在共识驱动下的审查和更新，以获得及时通过。可能通过电子工作组来开展初始讨论，以确立落实更新的框架。将采用基于网络的免费技术，因而鼓励广泛参与。将在委员会每年开会之前，完成把最新版本的本文本翻译为食典委各种正式语言的工作。

6. 关于提案与其他现有食典文件以及其他当前工作之间关系的信息

CXG 79-2012 的审查工作将继续对现有的法典文本形成补充。此类法典文本包括：《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）、《鱼品和渔产品操作规程》（CXC 52-2003）和《新鲜水果和蔬菜卫生操作规程》（CXC 53-2003）。扩大范围以纳入其他病毒与商品的组合，可对诸如《肉类卫生操作规程》（CXC 58-2005）等其他法典文本形成补充。正在开展的使食品卫生法典委员会所制定法典文本与修订版《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）保持一致的工作也和这一审查过程相关。此外，这一审查过程还将审议《食品生产和加工中水的安全使用和再利用准则》（食典委第四十六届会议通过的总则部分和关于新鲜产品的附件 I）以及关于渔产品的附件二（步骤 2/3）。

7. 明确专家科学建议的需求和可用情况

微生物风险评估专家联席会议关于食物中病毒的第一次会议“第 1 部分：食品归因、分析方法及指标”于 2023 年 9 月 18-22 日举行。微生物风险评估专家联席会议关于食物中病毒的第二次会议计划于 2024 年 2 月举行，旨在审查预防和干预措施，以及各种风险评估模型。这两次会议的概要报告和完整报告将对 CXG 79-2012 的修订和更新十分必要。

对 CXG 79-2012 的审查将考虑到使食品卫生法典委员会文件与经修订的《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）保持一致的工作报告。

8. 确定是否需要外部机构为标准提供技术投入以便为此制定计划

预期不会有额外的外部机构技术投入。

9. 完成新工作的拟议时间安排，包括起始日期、在步骤5的拟议通过日期以及食典委的拟议通过日期；制定一项标准的时限一般不应超过5年

在此项工作经过 2024 年食品卫生法典委员会第五十四届会议验收并获得 2024 年 11 月食品法典委员会（食典委）第四十七届会议批准的前提下，建议采取下述时间表：

- 食品卫生法典委员会第五十五届会议在步骤 4 进行审议
- 食品卫生法典委员会第五十六届会议在步骤 4 再次进行审议
- 食品卫生法典委员会第五十七届会议在步骤 5/8 通过建议
- 食典委后续会议予以通过

拟议时间表为临时性的，因为微生物风险评估专家联席会议报告的最终发布日期和食品卫生法典委员会第五十五届会议的日程安排尚未可知。

项目文件

关于修订《鸡肉中弯曲杆菌和沙门氏菌防控准则》 (CXG 78-2011) 的新工作提案

1. 标准的目的与范围

此项工作的目的为修订并更新《〈食品卫生通用原则〉在鸡肉中致病性沙门氏菌和弯曲杆菌防控方面的应用准则》(CXG 78-2011)。修订工作将依据粮农组织/世卫组织的最新科学建议提供风险管理方案，并纳入最新修订版《食品卫生通用原则》(CXG 1-1969)的相关内容。

该准则的预期适用范围将保持不变。

2. 相关性和实效性

应食品卫生法典委员会请求，粮农组织/世卫组织通过微生物风险评估专家联席会议组建了两个专家小组，（分别于 2022 年 9 月 12-16 日和 2023 年 2 月 6-10 日）就鸡肉中的沙门氏菌和弯曲杆菌提供科学建议；粮农组织/世卫组织还注意到过去十年里的若干重大进展。其中包括：

弯曲杆菌

- 采用了可加强鸡肉中弯曲杆菌防控的卫生做法等多种良好生产做法的生物安全及生产管理方法。
- 在初级生产场所纳入针对弯曲杆菌污染的风险减缓措施，包括部分绝育、垃圾管理、停饲期长度、与其他牲畜的邻近距离，以及宰杀年龄等。
- 诸如短链脂肪酸、过氧乙酸（PAA）和辛酸之类的饲料和水添加剂。
- 审查旨在纳入加工效果的加工干预措施，以及旨在减少新引入鸡群病原体载量的收获前干预措施。
- 审查各种干预措施，比如屠体冷藏或冷冻以减少肉鸡弯曲杆菌载量。

沙门氏菌：

- 应更新准则，以纳入对繁殖鸡群的访问控制，同时认识到访问引起的风险上升以及受沙门氏菌污染的鸡群对下游环节的影响。推荐澄清作为良好卫生规范的清洁化合制剂及消毒剂用法。经济激励措施可促进良好卫生规范的采纳，应作为更新版法典文件的一部分。

- 更新版的生禽中沙门氏菌防控准则讨论了利用定量数据来评价从农场到餐桌全程的控制措施，还需要完善检测范式，更密切地关注引发公众健康关切的病原体，从而确保公共安全。需要开展更多工作来改进现有技术和科学应用，然后再实施这些技术和应用。需要审查各项干预措施及其在防止污染方面的作用，审查将对关于食用禽类肝脏引发沙门氏菌病和沙门氏菌感染导致骨髓炎的近期报告作出回应。
- 仍然需要开展更多研究，以生产对鸡的寿命以及肉鸡宰杀和加工的宰前等待时间都没有不利影响的商业化疫苗。

3. 需要考虑的主要方面

新的工作旨在依据最新科学信息来更新《鸡肉中弯曲杆菌和沙门氏菌防控准则》，并纳入《食品卫生通用原则》（CXG 1-1969）（2022年修订版）的相关内容。该准则将围绕选择最合适的风险管理方案和风险管理工具提供指导。

新的工作将考虑弯曲杆菌和沙门氏菌防控的相关因素，包括：

- 采取收获前干预措施，在收获前减少病原体载量，以应对横向和纵向的传播风险的必要性；有关可通过饲养期间采取控制措施来解决内脏肉所引发疾病的近期报告。
- 可用以降低食用禽肉所引发食源性疾病风险的实用干预措施，包括收获前干预措施，如饲料处理，也包括收获后处理措施，如抗微生物药物或有机酸滴注干预。
- 微生物监测方法，尤其是基于分子的过程控制和监测方法。
- 近期获得的科学数据，特别是新致病菌株及其地理分布和临床发病率的相关信息。
- 通过血清型并最终通过毒力相关位点来检测病原体并对其进行分类的方法。

4. 对照《确定工作重点的标准》开展的评估

通用标准

- **保护消费者健康、食品安全、确保食品贸易中的公平做法，并考虑到已明确的发展中国家需求**

拟议的新工作将支持主管部门及食品企业经营者采取切实干预措施，以降低弯曲杆菌病和沙门氏菌病风险。

适用于综合主题的标准

- 国家立法的多样化及其对国际贸易明显构成或可能构成的障碍。

修订版CXG 78-2011有助于各国采取各种缓解鸡肉中沙门氏菌和弯曲杆菌风险的做法，促进国际贸易中的公平做法。

- 其他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。

食典委已开展了关于鸡肉中弯曲杆菌和沙门氏菌的风险管理工作。

- 对于相关问题全球影响的考虑。

已有一些证据显示与弯曲杆菌和沙门氏菌菌株相关的疾病发生率正在上升。食典指导对于减轻弯曲杆菌病和沙门氏菌病造成的全球公共卫生负担至关重要。

5. 与食典战略目标的相关性

拟议的工作与食品法典委员会的宗旨直接相关，即《2020-2025 年食典战略计划》的目标之一——“及时解决现有的、新出现的和关键的问题”。这项工作尤其与战略目标 1.2 “为各项需求和新出现的问题排列优先次序”有关，其成果是“食典委及时应对新出现的问题和成员的需求”。这项工作将填补指导方面的空白，特别是根据微生物风险评估专家联席会议提供的新信息。

6. 关于提案与其他现有食典文件以及其他当前工作之间关系的信息

修订关于鸡肉中致病性弯曲杆菌和沙门氏菌的具体指导，将对食品卫生法典委员会的现有文本形成补充。这些文本包括《食品卫生通用原则》（CXG 1-1969）。

7. 明确专家科学建议的需求和可用情况

食品卫生法典委员会征求了专家的科学建议，微生物风险评估联合专家会议举行了两次会议，相关报告正在最后完成阶段。不过，在修订过程中，食品卫生法典委员会可能需要更多科学建议来审核拟议干预措施的表述。

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

此次不需要。

9. 完成这项新工作的拟议时间安排，包括起始日期、步骤5的拟议通过日期以及食典委的拟议通过日期；制定一项标准的制时限一般不应超过五年。

在获得 2024 年食品法典委员会第四十七届会议批准的情况下，希望新工作能够加快进行（即在食品卫生法典委员会两届会议内）。

项目文件

关于修订《〈食品卫生通用原则〉在食物中单增李斯特菌防控方面的应用准则》 (CXG 61-2007) 的新工作提案

1. 标准的目的是与范围

此项工作的目的和范围为修订并更新《〈食品卫生通用原则〉在食物中单增李斯特菌防控方面的应用准则》(CXG 61-2007)，以便为主管部门及食品企业运营者就即食食品中单增李斯特菌的防控框架提供建议。此外，由于人人都应在降低食源性李斯特菌病风险方面发挥作用，所以 CXG 61-2007 也将为消费者提供信息。这一修订工作将主要依据微生物风险评估联合专家会议的最新科学建议，并纳入修订版《食品卫生通用原则》(CXC 61-1969) 的相关内容。

CXC 61-1969 的初始目的保持不变。

2. 相关性和实效性

2020 年，粮农组织/世卫组织微生物风险评估专家联席会议（微生物风险评估专家联席会议）的一次线上会议审查了单增李斯特菌的近期数据，以评估是否需要针对该病原体修改、更新或制定新的风险评估模型及工具。为支持此项工作，2019 年发布了征集相关数据和专家的公告⁵。

2022 年发布了题为“即食食品中的单增李斯特菌：归因、特征描述和监测”的完整会议报告（微生物风险评估系列第 38 号；MRA38）⁶，原则上建议将即食食品中单增李斯特菌的未来风险评估范围扩大至多种商品分组，纳入从初级生产到消费阶段的视角，并审查易感染人群的分类。已查明微生物风险评估专家联席会议目前的风险评估模型中存在若干关键缺口，专家小组集体商定，更新模型将有益于为包括低收入和中等收入国家在内的各国制定风险分析战略提供信息。

2022 年，食品卫生法典委员会在其第五十二届会议上支持微生物风险评估专家联席会议对食品中单增李斯特菌开展从初级生产到消费阶段的全面风险评估的提案。为此，2022 年 4 月 29 日发布了征集数据和专家的第二次公告⁷，以便为 2022 年和 2023

⁵ 粮农组织和世卫组织。2019。征集“即食食品中的单增李斯特菌：归因、特征描述和监测”微生物风险评估方面的专家和数据。<https://www.fao.org/3/ca7352en/ca7352en.pdf>

⁶ 粮农组织和世卫组织。2022。《即食食品中的单增李斯特菌：归因、特征描述和监测——会议报告》。微生物风险评估系列第 38 号。罗马。<https://doi.org/10.4060/cc2400en> 或 <https://www.who.int/publications/i/item/9789240034969>

⁷ 粮农组织和世卫组织。2022。征集食品中单增李斯特菌微生物风险评估方面的专家和数据。<https://www.fao.org/3/cb9930en/cb9930en.pdf> 或 <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-and-data-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-foods>

年的两次会议提供信息。其后又发布了会议的概要和结论，其中包含各项建议和考虑事项，为可能对 CXG 61-2007 作出的修订提供信息。有关食品中单增李斯特菌的微生物风险评估会议的完整报告仍有待发布。

微生物风险评估专家联席会议提供的新科学信息证实了需要及时修订 CXG 61-2007。

原版 CXG 61-2007 中的基本原则可能大致不变，而 CXG 61-2007 的更新版将继续为主管部门就即食食品中单增李斯特菌的防控框架提供当前的建议，以期保护消费者健康，确保食品贸易中的公平做法。

3. 需要考虑的主要方面

新的工作旨在依据最新科学信息来更新 CXG 61-2007。CXG 61-2007 将为主管部门及食品企业运营者就即食食品中单增李斯特菌的防控框架提供建议。还将提供食品行业、消费者及其他相关各方感兴趣的信息。在降低食源性李斯特菌病的风险方面，人人都可以发挥作用。

新的工作应考虑到单增李斯特菌防控的多种相关因素，包括：

- 初级生产阶段的活动，包括有必要让食品企业运营者（包含初级生产商）在经营活动中酌情应用有效的防控措施。
- 在从初级生产到消费阶段的整个连续体内需要考虑的相关新信息，涉及到资源管理、气温调节、环境卫生做法、气候变化等。
- 微生物监测方法，包括基于分子或基因组的方法，作为对传统文化方法的补充。
- 世界各地对李斯特菌病风险有影响的消费者做法及影响因素的相关性，包括潜在的健康问题、社会经济因素、行为和文化因素等。
- 其他最近获得的科学信息，包括新的风险评估模型和李斯特菌病爆发情况。

4. 对照《确定工作重点的标准》开展评估

通用标准

- **保护消费者健康、食品安全、确保食品贸易中的公平做法，并考虑到已明确的发展中国家需求**

拟议的新工作将广泛支持主管部门及食品企业运营者采取针对单增李斯特菌的防控措施；单增李斯特菌是一种对全世界范围即食食品公共卫生具有显著影响的微生物。

适用于综合主题的标准

- **国家立法的多样化及其对国际贸易明显构成或可能构成的障碍**

CXG 61-2007 涵盖的食品范围广泛，说明对食品贸易具有全球性影响。更新版的 CXG 61-2007 预期将能协助各国采取降低李斯特菌病风险的做法，支持国际贸易中的公平做法。

- **其他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**

微生物风险评估专家联席会议已启动食品中单增李斯特菌的相关工作。世界动物卫生组织（动物卫生组织）的《陆生动物手册》中有一章（第 3.10.5 章）专门介绍了单增李斯特菌的检测和识别方法（2021 年 5 月最新修订版）。

- **对于相关问题全球影响的考虑**

全世界很多地方都报告了李斯特菌病例，因而这一问题已成为全球关切事项。从初级生产到消费阶段的连续体中，各种食物可能在多个环节受到单增李斯特菌污染。CXG 61-2007 对于支持减轻李斯特菌病所造成的公共卫生负担非常关键。

5. 与食典战略目标的相关性

拟议的工作与《2020-2025 年食典战略计划》中的以下目标直接相关。

目标 1：及时应对当前的、新出现的和重要的问题

对 CXG 61-2007 的审查和更新响应了微生物风险评估专家联席会议的建议，如微生物风险评估系列第 38 号文件所表明的那样，并且考虑到了对防控即食食品中单增李斯特菌有影响的近期信息。这项工作将填补指导方面的空白，特别是在初级生产方面。

目标 2：根据科学和食典风险分析原则制定标准

依据微生物风险评估专家联席会议的科学建议，已明确对 CXG 61-2007 的审查和更新将为整个食品链上即食食品中单增李斯特菌的防控提供当前的建议。CXG 61-2007 将继续提供在减轻李斯特菌病风险方面的重要考虑原则，这些原则可通过食品安全控制体系得到落实。在这一审查过程中，将结合成员国提供的信息，来考虑最近获得的科学信息新情况。

目标 3：认可并使用食典标准以增强影响

基于科学的法典标准及相关文本在食品贸易中的实际应用可促进提高食品安全。对 CXG 61-2007 的更新和审查工作应推动国际社会更好地理解和应用其各项原则。

目标 4：支持所有法典成员全程参与标准制定进程

对 CXG 61-2007 的更新和审查工作应激发兴趣和参与，所有成员均可加入，以作出具有建设性和相关性的贡献。

目标 5: 提升工作管理系统和做法，支持高效且有效地实现战略计划各项目标

将采取有效且透明的方式对 CXG 61-2007 开展在共识驱动下的审查和更新，以获得及时通过。可能通过电子工作组来开展初始讨论，以确立落实更新的框架和方法。将采用基于网络的免费技术，因而鼓励广泛参与。将在委员会每年开会之前，完成把最新版本文本翻译为食典委各种正式语言的工作。

6. 关于提案与其他现有食典文件以及其他当前工作之间关系的信息

CXG 61-2007 的审查工作将对食品卫生法典委员会的现有文本形成补充。因此，为了参考最新信息，并特别关注即食食品中的单增李斯特菌问题，更新版的 CXG 61-2007 将视需考虑到，例如 2022 年修订版《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969），以及 2013 年修订版《食品微生物标准的制定和应用原则与准则》（CAC/GL 21-1997）。

7. 明确专家科学建议的需求和可用情况

鉴于微生物风险评估专家联席会议已提供有关更新 CXG 61-2007 的建议，这些建议将用作开展工作的基础。为使参考《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）的食品卫生法典委员会全部现有文本保持一致，委员会可能将与那些牵头审查和更新此类文本的成员进行合作，也将考虑到正在开展的使委员会已制定文本与《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）保持一致的工作。

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

预期不会有额外的科学专家建议。

9. 完成这项新工作的拟议时间安排，包括起始日期、步骤 5 的拟议通过日期以及食典委的拟议通过日期；制定一项标准的时限一般不应超过 5 年

在新工作得到 2024 年食品卫生法典委员会第五十四届会议一致同意，并在 2024 年食典委第四十七届会议上获得批准的前提下，可预见食品卫生法典委员会第五十五届会议会在步骤 4 审议这项工作（不过此次会议的举办时间待定），随后食品卫生法典委员会第五十六届会议和第五十七届会议将分别在步骤 5 和步骤 5/8 审议这项工作。由于微生物风险评估专家联席会议的科学建议即将制定完成，可以预见相关时间安排，即在食品卫生法典委员会的三届会议内。