

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

REP25/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

第四十八届会议

意大利罗马，粮农组织总部

2025 年 11 月 10-14 日

联合国粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第二十三届会议报告

中国，广西壮族自治区，南宁

2025 年 9 月 22-26 日

目 录

页次

概要及工作状况	iii
缩略语	v
粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第二十三届会议报告	1

段次

引言	1
会议开幕	2 - 5
通过议程（议题 1）	6 - 7
主旨发言 — 亚太区域面临的食品安全问题和最佳做法（议题 2）	8 - 23
食品法典委员会和食典委附属机构提出的事项（议题 3）	24 - 46
亚洲协调委区域食品安全和质量（议题 4）	47 - 51
与本区域相关的食典工作（议题 5）	52 - 59
《2020-2025 年食典委战略计划》：亚洲协调委落实情况（议题 6）	60 - 69
食典委交流工作计划 — 进展报告（议题 7）	70 - 74
《2026-2031 年食典委战略计划》：现状及后续举措（议题 8）	75 - 85
食典标准在本区域的使用及影响（议题 9）	86 - 92
《速冻饺子区域标准》（亚洲）草案（步骤 7）（议题 10）	93 - 104
新工作提案（议题 11）	105 - 123
关于制定《传统甜点区域标准》（亚洲）的提案（议题 11.1）	105
关于制定《罐装粥和熟制米饭区域标准》（亚洲）的提案（议题 11.2）	106 - 123
亚洲协调员提名（议题 12）	124 - 129
其他事项及今后工作（议题 13）	130 - 154
下届会议日期和地点（议题 14）	155

附录清单

页次

附录 I:	与会人员名单	26
附录 II:	审查区域标准中的采样计划	32
附录 III:	《非发酵豆制品区域标准》（亚洲）（CXS 322R-2015）中类胡萝卜素相关食品添加剂	36

附录 IV:	亚洲协调委第二十三届会议关于区域交流工作的满意度调查.....	37
附录 V:	拟在亚洲协调委区域实施的工作计划.....	39
附录 VI:	2025-2027 年亚洲协调委区域交流工作计划.....	40
附录 VII:	《速冻饺子区域标准》（亚洲）（供在步骤 8 通过）以及对《食品添加剂通用标准》的拟议修订.....	45
附录 VIII:	关于《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）转换为国际标准的项目文件（供批准）.....	55

概要及工作状况

责任方	目的	文本/主题	编号	步骤	段次
食典委执委会 第八十九届会议/ 食典委第四十八届 会议	供批准	关于《紫菜产品区域标准》（亚洲） （CXS 323R-2017）转换为国际标准的新 工作提案			141（iv）， 附录 VIII
	供采取行动	指定适当委员会开展 CXS 323R-2017 转换 为国际标准相关工作			141（ii）
食典委执委会/食典委	供通过	《速冻饺子区域标准》 （亚洲）	N03-2020	8	104（i）， 附录 VII， 第 A 部分
食品添加剂法典委 员会食品标签法典 委员会	供批准	《速冻饺子区域标准》（亚洲）相关章节			104 段， 附录 VII
食典委第四十八届 会议	供任命	再次任命日本为亚洲协调员			129
食品污染物法典委 员会	供参考	制定海藻（包括紫菜产品）中重金属相关 最高限量			141（iii）
分析和采样方法法 典委员会	供参考	缺乏足够数据支持《植物叶子包裹的熟制米 饭区域标准》（亚洲）（CXS 355R-2023） 中过氧化值测定方法的重新分类			27
		保留《发酵黄豆酱区域标准》（亚洲） （CXS 298R-2009）中氮与蛋白质折算系数 （Nx）的脚注			35
	供批准	《非发酵豆制品区域标准》（亚洲） （CXS 322R-2015）中经修订的采样计划 亚洲协调委制定的所有其他区域商品标准 （CXS 298R-2009、301R-2011、313R-2013、 323R-2017、354R-2023 和 355R-2023）和 《速冻饺子区域标准》（亚洲）草案中的 采样计划草案			33，101， 附录 II

责任方	目的	文本/主题	编号	步骤	段次
食品添加剂法典委员会	供参考 / 供采取行动	从 CXS 298R-2009 第 4 节表格中删除核黄素，合成类物（国际编号系统（INS）101（i）），并确认核黄素组中其他单个添加剂可用于符合 CXS 298R-2009 的食品			40
		类胡萝卜素相关食品添加剂的技术论证和建议最大使用量（INS 160a（i）、160a（ii）、160a（iii）、160a（iv）和 INS 160e）			43 段，附录 III
		《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）涵盖的紫菜产品仅归入《食品添加剂通用标准》食品类别 04.2.2.2 和 04.2.2.8			45
		符合 CXS 322R-2015 的果味大豆饮料中 INS 160c（ii）的技术论证和建议最大使用量			46
粮农组织/世卫组织及成员	供参考	主旨发言成果 — 不同区域面临的食品安全问题和最佳做法			23
电子工作组（印度）/成员	供采取行动	审查《亚洲街头食品卫生区域操作规范》（CXC 76R-2017），以确保符合《食品卫生总则》（CXC 1-1969）和《传统食品市场食品卫生控制措施准则》（CXG 103-2024）			39
协调员、成员和食典委秘书处	供参考 / 供采取行动	2025-2027 年区域交流工作计划			74（ii），附录 V
		2026-2027 年区域工作计划			85（ii），附录 VI
中国	供采取行动	制定《罐装粥区域标准》（亚洲）的讨论文件和项目文件			123
中国/感兴趣的成员	供采取行动	制定《月饼区域标准》（亚洲）的讨论文件和项目文件			151
		关于新型功能性成分及声明的讨论文件			154

缩略语

AI	人工智能
ALARA	可合理实现的最低值
AQL	可接受质量水平
ASEAN	东南亚国家联盟（东盟）
CAC	食品法典委员会
CCASIA	粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会（亚洲协调委）
CCCF	食品污染物法典委员会
CCEXEC	食品法典委员会执行委员会（食典委执委会）
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
CCGP	通用原则法典委员会
CCMAS	分析和采样方法法典委员会
CCNFSDU	营养和特殊膳食用法典委员会
CFSA	中国国家食品安全风险评估中心
CL	通函
CRD	会议厅文件
CTF	食典信托基金
CXG	食典准则
CXS	食典标准
EWG	电子工作组
FAO	联合国粮食及农业组织（粮农组织）
FAORAP	粮农组织亚太区域办事处

FC	食品类别
GEMS	全球环境监测系统
GSCTFF	《食品和饲料中污染物通用标准》
GSFA	《食品添加剂通用标准》
INS	国际编号系统
IWG	会间工作组
ISO	国际标准化组织（标准化组织）
JECFA	粮农组织/世卫组织食品添加剂联合专家委员会（食品添加剂联合专家委员会）
JMPR	粮农组织/世卫组织农药残留联席会议（农药残留联席会议）
LMICs	低收入和中等收入国家
ML	最高限量
MRL	最高残留限量
Nx	氮与蛋白质折算系数
RCC	区域协调委员会
SEARO	东南亚区域办事处
WHO	世界卫生组织（世卫组织）

引 言

1. 应中华人民共和国政府和日本政府盛情邀请，联合国粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第二十三届会议（亚洲协调委第二十三届会议）于 2025 年 9 月 22-26 日在中国广西壮族自治区南宁市举行。日本农林水产省副大臣 Aya Orito Nozawa 女士主持会议，中国国家食品安全风险评估中心研究员丁颖女士共同主持会议。来自亚洲区域的 11 个成员国、来自亚洲以外区域的一个成员国以及 4 个观察员组织与会。与会人员名单载于附录 I。

会议开幕

2. 中华人民共和国国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司副司长田建新先生致开幕辞，代表共同东道国欢迎参会人员，并强调食品法典在促进食品安全、加强贸易和保护全民健康（包括儿童和老年人）方面发挥重要作用。副司长还强调，应与亚洲国家共同努力，不断完善区域食品安全治理体系。
3. 日本农林水产省食品安全和消费者事物局局长坂胜浩先生发表视频致辞，对中国共同主办食典委亚洲协调委第二十三届会议表示感谢，并强调此次会议为讨论区域内食品安全、质量和贸易等关键问题提供了宝贵契机。局长重申，日本愿根据食品法典核心价值观，协助食品法典推动科学标准工作，并加强亚洲成员之间的合作。
4. 联合国粮食及农业组织亚太区域办事处高级食品安全与营养官员 Sridhar Dharmapuri 博士和世界卫生组织东南亚区域办事处高级公共卫生官员 Gyanendra Gongal 博士分别代表粮农组织和世卫组织致欢迎辞。
5. 国际食品法典委员会副主席田静博士和食品法典委员会秘书 Sarah Cahill 博士（通过视频致辞）也在会上发表了讲话。

通过议程（议题 1）¹

6. 亚洲协调委第二十三届会议通过《暂定议程》，确认其为会议《议程》，并同意在时间允许的情况下在议题 13（其他事项）下审议以下事项：
 - 关于《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）转换为国际标准的新工作提案（由大韩民国拟定）（ASIA23/CRD02）；
 - 关于制定《月饼区域标准》（亚洲）的新工作提案（由中国拟定）（ASIA23/CRD03）；
 - 关于新型功能性成分及声明的讨论文件（由中国以及国际食品科学和技术联盟拟定）（ASIA23/CRD14）。

¹ CX/ASIA 25/23/1

7. 亚洲协调委第二十三届会议还同意设立由中国主持、所有成员和观察员均可参加的会间工作组，工作组将以中文和英文开展工作，负责进一步制定《速冻饺子区域标准》（亚洲）草案（步骤 7）（议题 10），供全体会议审议。

主旨发言 — 亚太区域面临的食品安全问题和最佳做法（议题 2）²

8. 粮农组织代表代表粮农组织和世卫组织发言，介绍该议题，并忆及主旨发言的目的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。在主旨发言环节，代表们首先就与亚洲协调委区域相关的两个食品安全问题交流观点，然后进行小组讨论。与会人员还分享了此前举行的粮农组织/世卫组织食品过敏原风险评估研讨会的情况。

与亚洲协调委区域相关的食品安全议题

9. 以下发言人就亚洲协调委区域的化学食品安全以及人工智能和创新方法在食品安全领域的应用发表讲话。粮农组织和世卫组织代表从亚洲协调委区域整体视角阐述观点，其他发言人则代表各自国家发言。

- 柬埔寨理工学院化学与食品工程学院院长 Sokneang In 博士；
- 中国国家食品安全风险评估中心副主任樊永祥博士；
- 日本食品和农业材料检测中心仙台区域中心主任 Hidetaka Kobayashi 博士；
- 马来西亚卫生部食品安全与质量计划高级助理主任 Ruhana Abdul Latif 博士；
- 蒙古标准计量局国家食品标准专家 Davaasuren Dashnyam 女士；
- 泰国国家农产品和食品标准局前秘书长 Pisan Pongsapich 先生；
- 联合国粮农组织亚太区域办事处高级食品安全和营养官员 Sridhar Dharmapuri 博士；
- 世界卫生组织东南亚区域办事处高级公共卫生官员 Gyanendra Gongal 博士；
- 世界卫生组织西太平洋区域办事处食品安全技术官员 Katherine Helena Oliveira de Matos 博士。

亚洲协调委区域的化学食品安全 — 国别视角

10. 农药和兽药残留、真菌毒素、重金属和其他污染物被确定为本区域的重点化学危害。关于农药残留问题，进一步指出，由于一些农药未制定食典委最高残留限量，因此对这些农药采取了零容忍方针，导致相当一部分进口产品被拒收。

² CX/ASIA 25/23/2

11. 一位发言人忆及食典委为解决大米中无机砷问题开展的大量工作，并指出本区域人口大米消费量高，赞赏食典委使用科学数据和“可合理实现的最低值”原则制定相关操作规范和最高限量。另一位发言人指出，食品污染物法典委员会制定的操作规范有助于在整个食品供应链中促进对易受真菌毒素污染食品的正确处理，且本区域许多成员均参考《食品和饲料中污染物通用标准》（CXS 193-1995）在本国立法中设定污染物最高限量。尽管如此，亚洲协调委第二十三届会议指出，本区域某些地区在监管合规方面仍面临挑战。具体包括成本和人力资源障碍、涉及多个利益相关方的协调工作、物流挑战（例如有时需要将样本送往海外进行检测）。
12. 亚洲协调委第二十三届会议获悉本区域正在开展化学危害数据收集活动（如总体膳食研究、市场检查和采样计划、针对特定危害的项目、非定向筛查研究、食品中污染物追踪数据库维护），并指出数据对于支持化学食品安全危害风险管理十分重要。
13. 多位发言人强调，食品安全是政府、业界、学术界和消费者的共同职责。在此背景下，发言人强调应在以下方面开展合作：数据收集；打击虚假新闻；审查国家食品安全立法；为消费者提供最新、准确且易于获取的食品安全信息和教育工具。

人工智能和创新在食品安全中的应用 — 国别视角

14. 人工智能在食品安全领域的潜在应用案例包括：
 - 通过模型预测食品和饲料中是否存在黄曲霉毒素；
 - 识别出口证书中的异常情况；
 - 开发能回答消费者食品安全问题的聊天机器人；
 - 利用区块链技术实现食品溯源；
 - 建立环境中食品安全危害早期预警或预测系统。
15. 在此方面，亚洲协调委第二十三届会议注意到本区域正在开展和拟开展的联合活动，旨在分享最佳做法。同时，发言人强调数据质量对于确保成功实施人工智能工作流程至关重要，并指出，例如，在用于支持制定农药最高残留限量的监督试验数据中，只有 15%来自发展中国家。同时认为确保数据互操作性和透明度、促进公共私营合作及相关投资至关重要，有助于创新和技术在食品安全领域的有效应用。
16. 一位发言人分享利用前景梳理了解化学食品安全领域创新进展的经验，但也指出，各国还应考虑有关创新是否适宜在本国应用。

区域总体视角

17. 粮农组织代表忆及，在食典信托基金和相关项目支持下，举办了培训研讨会，旨在加强成员生成和/或分析农药残留数据的能力，推动将数据提交粮农组织/世卫组织农药残留联席会议开展评价，并感谢专家为培训研讨会贡献知识。该代表还指出，全球环境监测系统 — 食品污染物监测和评估计划（GEMS/Food）数据库中的化学品监测数据是污染物风险管理的基础。成员为 GEMS/Food 数据库提交数据后，这些数据可供其他成员参考，从而帮助其他成员改进提交的数据。亚洲协调委第二十三届会议获悉，正在制定准则，其中包括改进数据提交工作的步骤、时间表、所需信息和实用技巧。
18. 世卫组织代表指出，发展中国家提交的数据总体有限，并承认需进一步鼓励成员提交可用数据，并考虑为生成数据投入资源。世卫组织代表列举本区域开展的能力建设活动，如在东南亚国家联盟（东盟）卫生集群 4 下举办的风险评估培训研讨会和食品安全应急响应模拟演练。世卫组织代表还重点介绍了世卫组织在全球层面为支持风险评估和风险优先排序开展的工作（如粮农组织/世卫组织食品添加剂联合专家委员会、农药残留联席会议、国际癌症研究机构）。

小组讨论

19. 第 9 段所列发言人参与小组讨论，粮农组织食品安全官员 Masami Takeuchi 博士主持讨论。小组讨论嘉宾表达了以下观点：
 - 由于化学食品安全危害是看不见的，因此提高对这种危害及其风险的认识可能具有挑战性。
 - 由于人群消费模式各异，不能“一刀切”确定化学危害的适当安全边际。
 - 由于化学食品安全危害对健康产生的影响往往具有长期性，因此提前规划至关重要。
 - 关键是要揭开科学评估的神秘“面纱”，提高食典文本能见度，促进利益相关方参与食品安全工作。
 - 即使数据可用或已建立人工智能建模工作流程，仍需一定流程，用以评价数据是否适宜用于分析或用于制定风险管理决策。
 - 亚洲协调委区域各国在食品安全领域采用人工智能的水平各不相同，国家之间分享经验将对本区域有利。
 - 适当数据的生成需要实验室遵循良好实验室规范。即使低收入和中等收入国家不太可能在这方面进行大规模投资，但国内投资仍然有助于将实验室发展成为卓越中心或参考实验室，从而推动生成此类数据。

粮农组织/世卫组织食品过敏原风险评估研讨会情况介绍

20. 三位过敏原专家概述了粮农组织/世卫组织食品过敏原风险评估研讨会的情况，并分享了其对此次研讨会的看法：
- 荷兰 Remington 咨询集团食品过敏和过敏原风险评估顾问 Benjamin Remington 博士；
 - 泰国国家农产品和食品标准局标准官员 Dawisa Paiboonsiri 女士；
 - 美国农业部食品法典办公室国际问题分析师 Kristen Hendricks 博士。
21. 亚洲协调委第二十三届会议指出，来自亚洲、非洲、拉丁美洲和加勒比区域的 50 多名代表参加了此次研讨会。研讨会探讨了基于风险的预防性过敏原标签框架，分析了应对食品过敏原风险的案例研究和良好做法，并安排了一次实地考察，了解如何实施食品过敏原管理良好做法。研讨会期间，与会人员认为，现有食典文本可用于应对食品过敏原引起的食品安全风险。亚洲协调委第二十三届会议进一步指出，2025 年 6 月召开的关于食品过敏原风险评估通用指南的磋商会建议，食品过敏原应单独作为一类食品安全危害，以便风险评估能够关注食品过敏原的特有风险。
22. 专家指出，这涉及各国在食典框架下面临的诸多食品过敏原相关风险管理问题，包括需要制定用以收集各国食品过敏发生率数据的系统方法。通过实地考察，强调食品法典的重要性及其在食品经营企业的实际应用。另一位专家指出，各国食品过敏原标签要求不一，认为制定全球重点过敏原标签法规将有助于减轻食品经营企业的监管负担。

结论

23. 亚洲协调委第二十三届会议：
- (i) 对来自柬埔寨、中国、日本、马来西亚、蒙古、泰国、粮农组织、世卫组织的主讲嘉宾和受邀参会的过敏原专家表示感谢，并感谢与会人员的积极参与；
 - (ii) 认识到化学食品安全仍是区域和全球优先事项，亚洲各国有能力贡献其在残留物、污染物、添加剂、真菌毒素、重金属和过敏原管理方面的专业知识和经验，同时支持食典委工作及食品贸易；
 - (iii) 强调高质量和可互操作数据对于风险评估、参与食典委工作及确定优先事项十分重要，并指出区域合作、实验室能力建设以及在适当治理框架支持下使用结构化数字工具和新兴人工智能方法具有重要意义；
 - (iv) 指出膳食暴露、食源性疾病负担和不安全食品的经济影响方面的实证，以及食品安全措施所产生实效的数据，可提供重要参考，支持在粮食体系转型和可持续发展目标背景下制定政策和开展投资；

- (v) 强调需要通过清晰且富有同理心的沟通、行为洞察以及将过敏原管理纳入食品安全体系，弥合科学实证与公众认知之间的差距，增强消费者信任，加强保护并提振信心。

食品法典委员会和食典委附属机构提出的事项（议题 3）³

24. 食典委秘书处介绍 CX/ASIA 25/23/3 号文件，概述供参考和采取行动的事项。

参考事项

25. 亚洲协调委第二十三届会议：

- (i) 注意到食典委、食品法典委员会执行委员会（食典委执委会）、食品进出口检验和认证系统法典委员会、通用原则法典委员会、食品标签法典委员会、食品添加剂法典委员会以及食典委秘书处提出的供参考事项；
- (ii) 鼓励成员：
 - (a) 积极参与食典委执委会和食典委关于《2026-2031 年食典委战略计划》监测框架的讨论，包括回复通函（如 CL 2025/49-EXEC）；
 - (b) 利用食典委现有机制，提交关于新食物来源和生产体系的讨论文件或新工作提案；
 - (c) 考虑在各委员会工作组中承担领导作用。

行动事项

26. 亚洲协调委第二十三届会议审议以下行动事项，注意到提出的意见，并酌情做出以下决定。

《植物叶子包裹的熟制米饭区域标准》（亚洲）（CXS 355R-2023）中过氧化值测定方法的分类

27. 亚洲协调委第二十三届会议同意告知食典委分析和采样方法法典委员会，当时无法提供所需信息，但同时指出，亚洲协调委仍愿意考虑未来可能获得的任何信息，以便提交分析和采样方法法典委员会。

³ CX/ASIA 25/23/3

修订《采样通用准则》（CXG 50-2004）⁴

28. 亚洲协调委第二十三届会议注意到，在亚洲协调委制定的七项商品标准中，仅一项标准，即《非发酵豆制品区域标准》（亚洲）（CXS 322R-2015），包含具体采样计划。
29. 一位成员指出，根据 ISO 2859（AQL 为 6.5%），随机采样和属性计划（参见 CRD01 附录 I）应适用于亚洲协调委所有商品标准，包括 CXS 322R-2015 和本次会议在步骤 7 审议的《速冻饺子区域标准》草案。
30. 该成员进一步解释，根据收到的意见，CRD01 已更新并发布为 CRD15。CRD01 和 CRD15 中的信息应合并以确保完整性，并需要对 CRD15 进行一些更正，然后将全部信息提交分析和采样方法法典委员会批准。
31. 亚洲协调委第二十三届会议同意加入以下说明：对于定量规定，经贸易双方商定，可酌情使用表 2（根据 ISO 2859-1 的属性计划进行监测，AQL 为 6.5%）或表 3（根据 ISO 3951-1 的变量采样计划，AQL 为 6.5%）中的采样计划。应提供备选采样计划，并说明每个定性和定量规定均提供按批次大小划分的检测水平表。
32. 关于分析和采样方法法典委员会将如何处理这些采样计划的问题，食典委秘书处解释称，分析和采样方法法典委员会目前正在确定如何组织商品标准采样计划。在做出决定之前，经分析和采样方法法典委员会批准的采样计划将继续纳入相关商品标准，以确保信息不丢失。由于所有商品标准均包含定性和定量规定，因此属性和变量采样计划都将包含在内。

结论

33. 亚洲协调委第二十三届会议同意将以下文件提交分析和采样方法法典委员会批准（附录 II）：
 - (i) 《非发酵豆制品区域标准》（亚洲）（CXS 322R-2015）中经修订的采样计划；
 - (ii) 亚洲协调委制定的所有其他商品区域标准（CXS 298R-2009、301R-2011、313R-2013、323R-2017、354R-2023 和 355R-2023）和《速冻饺子区域标准》（亚洲）草案中的采样计划草案（见议题 10 下第 101 段）。
34. 亚洲协调委第二十三届会议指出，采样计划获得分析和采样方法法典委员会批准后，如无法纳入《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）或分析和采样方法法典委员会编写的其他单独文件，则应酌情纳入相关商品标准。

⁴ ASIA23/CRD01

氮与蛋白质折算系数（N_x）

35. 成员认为，应在《发酵豆酱区域标准》（亚洲）（CXS 298R-2009）第 3.1 节中保留包含 N_x 值的脚注。注意到 CXS 298R-2009 中的 N_x 值未纳入 CXS 234-1999，因为 CXS 298R-2009 中没有关于蛋白质的规定，而该问题已在亚洲协调委第十五届会议（2006）和亚洲协调委第十六届会议（2008）上讨论过。
36. 亚洲协调委第二十三届会议同意：
- (i) 保留 CXS 298R-2009 中包含 N_x 值的脚注；
 - (ii) 告知分析和采样方法法典委员会，由于 CXS 298R-2009 中未包含蛋白质规定，且一些国家将蛋白质含量而非总氮作为质量要素。

《传统食品市场食品卫生控制措施准则》（CXG 103-2024）

37. 主席提议成立电子工作组，负责跟进落实食品卫生法典委员会第五十四届会议分配给亚洲协调委的任务。亚洲协调委第二十三届会议获悉，如 CRD06 所述，印度愿意牵头该电子工作组，印度曾在制定《亚洲街头售卖食品区域卫生操作规范》（CXC 76R-2017）时担任电子工作组主席。
38. 一位成员表示，鉴于本区域街头售卖食品经营方式多样，应允许审查过程中保持一定灵活性。

结论

39. 亚洲协调委第二十三届会议同意成立由印度担任主席、以英文为工作语言的电子工作组，负责：
- (i) 审查《亚洲街头售卖食品卫生区域卫生操作规范》（CXC 76R-2017），以确保根据食品卫生法典委员会第五十四届会议要求，其符合《食品卫生总则》（CXC 1-1969）和 CXG 103-2024 的规定；
 - (ii) 在亚洲协调委第二十四届会议召开前至少三个月向食典委秘书处提交报告。

《发酵豆酱区域标准》（亚洲）（CXS 298R-2009）中的核黄素

40. 亚洲协调委第二十三届会议同意从 CXS 298R-2009 第 4 节表格中删除核黄素，合成类物（国际编号系统（INS）101（i）），并确认核黄素组中其他单个添加剂可用于符合 CXS 298R-2009 的食品。

《非发酵豆制品区域标准》（亚洲）（CXS 322R-2015）中类胡萝卜素相关食品添加剂

41. 一位成员告知亚洲协调委第二十三届会议，其在符合 CXS 322R-2015 规定的前提下，在果味大豆饮料中使用 0.7 mg/kg 的 INS 160a (i)，用以调节含果汁大豆饮料的颜色。
42. 另一位成员告知亚洲协调委第二十三届会议，其使用 INS 160a (i)、160a (ii)、160a (iii)、160a (iv) 和 INS 160e，并建议参考食品类别 14.1.4（水基风味饮料）中这些食品添加剂的最大使用量，因为这些产品具有相似性。

结论

43. 亚洲协调委第二十三届会议同意：
- (i) 告知食品添加剂法典委员会，这些添加剂在技术上具有合理性；
 - (ii) 将类胡萝卜素相关食品添加剂（INS 160a (i)、160a (ii)、160a (iii)、160a (iv) 和 INS 160e）的拟议最大使用量提交食品添加剂法典委员会审议（附录 III）。

《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）涵盖的紫菜产品《食品添加剂通用标准》食品类别

44. 成员指出，考虑到 CXS 323R-2017 的范围、紫菜产品的加工形式以及所使用的食品添加剂，无需为该产品另外增加《食品添加剂通用标准》食品类别。
45. 亚洲协调委第二十三届会议同意告知食品添加剂法典委员会，《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）涵盖的紫菜产品将仅属于《食品添加剂通用标准》食品类别 04.2.2.2 和 04.2.2.8。

红辣椒提取物（INS 160c (ii)）纳入《非发酵豆制品区域标准》（亚洲）（CXS 322R-2015）

46. 亚洲协调委第二十三届会议同意将以下信息转交食品添加剂法典委员会审议：
- (i) 在符合 CXS 322R-2015 规定的果味大豆饮料中使用 INS 160c (ii)，加入苹果汁、菠萝汁、橙汁和橘汁等果汁，可调节含果汁大豆饮料的颜色。
 - (ii) 最大使用量应为 15 mg/kg。

亚洲协调委区域食品安全和质量（议题 4）⁵

47. 粮农组织代表概述支持国家食品控制体系改革和加强食典委能力建设的区域计划，其中包括黄曲霉毒素管理、农药残留监测以及各供应链食品安全项目。代表强调，重点在于采用科学方法、开展风险评估，利用 GEMS/Food 数据库等工具，开展前景梳理研究，以应对与气候变化、环境因素和新兴技术相关的未来食品安全挑战。代表还强调，应加强国家食品控制能力、提高风险意识并通过区域合作确保落实食典标准和最佳做法。代表还重点介绍通过食典信托基金项目开展的能力建设活动。
48. 世卫组织代表强调，应推动粮食体系转型并采取“同一个健康”方针，统筹兼顾食品安全、公共卫生和环境可持续性。该代表概述世卫组织在支持国家食品控制体系、落实世卫组织《2022-2030 年全球食品安全战略》以及东南亚和西太平洋区域行动框架方面开展的工作。该代表介绍多部门合作、基于风险的检查和应急准备相关活动，包括支持东盟成员国开展食品安全事件管理并制定国家应急响应计划。该代表还重点介绍通过食典信托基金项目、南南合作和培训研讨会加强食典能力建设的举措，以及在传统食品市场推广良好卫生实践以应对新发公共卫生风险的工作。该代表还重点介绍与 PulseNet Asia 和大韩民国食品药品安全部建立的区域伙伴关系，旨在促进亚洲国际食品安全机构网络发展。
49. 一位成员对粮农组织亚太区域办事处有效实施由日本资助的多国项目表示感谢，项目重点关注提交食典委、粮农组织和世卫组织的数据生成工作和质量保证。该成员指出，由于气候变化等因素，食品安全风险不断增加，强调食典委正发挥日益重要的作用。该成员强调，如《2026-2031 年食典委战略计划》所述，科学实证对于制定食典标准至关重要，还强调，亚洲成员提交可靠数据对于提升食典委公信力和效力至关重要。该成员重申其承诺，并鼓励其他成员深化与粮农组织和世卫组织的合作，在科学实证基础上为食典委做出积极贡献。
50. 另一位成员作为东盟风险评估中心东道国，对粮农组织和世卫组织提供的支持表示感谢，并指出，该国一直与世卫组织密切合作，与全球个人食物消费数据工具平台分享个人食物消费数据。该成员表示愿意继续与粮农组织和世卫组织合作，并欢迎粮农组织和世卫组织制定的指导方针和能力建设举措，这些举措将更有效惠及本区域。

结论

51. 亚洲协调委第二十三届会议：
- (i) 注意到提供的信息和反馈，并感谢粮农组织和世卫组织编写该文件；
 - (ii) 同意 CX/ASIA 25/23/4 号文件第 47 段所述拟开展的后续工作。

⁵ CX/ASIA 25/23/4

与本区域相关的食典工作（议题 5）⁶

52. 中国作为前任协调员，介绍该议题，并解释称 CX/ASIA 25/23/5 是根据一项关于过去两年（2023-2025）成员参与食典委工作情况的调查起草。共 14 个成员做出回复，与协调员磋商对回复进行了分析。
53. 调查总结显示，尽管亚洲区域致力于在食典委中发挥积极作用，若要取得进展，则需要持续开展能力建设、提供资金支持并密切合作，以确保有效落实食典标准。
54. 成员对前任和现任协调员的工作表示赞赏，并表示支持参与亚洲协调委区域工作。
55. 日本作为协调员，鼓励成员根据粮农组织和世卫组织要求，生成并提交优质、可靠和全面的科学数据，并在食典委会议召开前积极参与线上非正式会议，以确保充分应对区域挑战。
56. 此外，成员提出以下意见：
 - 通过培训加强能力建设，如在亚洲协调委会议之后举办研讨会（如食物过敏原专题研讨会），将对减轻成员经济负担和提高成员参与度大有裨益。
 - 本区域成员之间的支持与合作至关重要，尤其鉴于低收入和中等收入发展中国家通常需要援助。

结论

57. 亚洲协调委第二十三届会议一致认为，为最大限度提高食典委在本区域的工作成效，补齐当前短板，并加强合作，应在以下领域开展工作：
 - (i) 在风险分析、科学数据生成和现代实验室技术方面有针对性地加强能力建设；
 - (ii) 加强资源筹措，包括通过食典信托基金支持组织开展区域研讨会、考察访问和辅导；
 - (iii) 加强机构间和国际合作，分享专业知识和最佳做法；
 - (iv) 积极促进代表性不足的国家利益相关方更广泛地参与食典工作，以确保包容性。
58. 亚洲协调委第二十三届会议还一致认为，通过关注这些重点领域，本区域将能够确保更有效落实食典标准，从而在本区域和全球范围内建立更安全的食品体系和开展更公平的贸易。
59. 亚洲协调委第二十三届会议进一步同意考虑在下届亚洲协调委会议之前举办研讨会。

⁶ CX/ASIA 25/23/5；CRD05（国际食品科学和技术联盟）

《2020-2025 年食典委战略计划》：亚洲协调委落实情况（议题 6）⁷

60. 中国作为前任协调员，代表协调员介绍该议题，忆及为支持落实《食典委战略计划》，区域工作计划每半年审查一次，且由于亚洲协调委第二十三届会议时间做出调整，2022-2024 年区域工作计划（已获 2023 年亚洲协调委第二十二届会议批准）实施期限已延长至 2025 年。亚洲协调委第二十三届会议获悉自亚洲协调委第二十二届会议以来本区域根据工作计划开展的各项活动，并注意到取得实质性进展。
61. 会议还强调，粮农组织和世卫组织为组织研讨会和培训项目提供支持，增强本区域生成和提交数据、制定国家立场以及为食典委协调区域立场的能力。
62. 亚洲协调委第二十三届会议指出，食典信托基金在构建可持续食典结构方面发挥重要作用，并忆及基金已为十个国家的 22 个项目提供支持。然而，基金在供资方面面临挑战，这可能影响成果的可持续性。认为加强区域合作和继续提供辅导是提高本区域成员参与度的可行方式。
63. 还忆及针对亚洲协调委成员开展的调查显示：食品污染、电子商务、抗微生物药物耐药性和生物技术是本区域关键优先事项；指出资源可用性、能力建设、区域协调以及参与食典委活动的灵活方式，可促进本区域成员充分参与食典委工作。
64. 亚洲协调委第二十三届会议进一步审议 CX/ASIA 23/25/6 号文件附录 I 中所载工作计划执行进度。

讨论

65. 成员肯定在推进食典委工作和实现战略目标方面取得重大进展，并对粮农组织和世卫组织努力开展能力建设活动表示感谢。这些活动促进经验分享，营造协作学习氛围，并提升成员的技术专长和监管框架，对于推进整个区域的食物安全标准工作至关重要。亚洲协调委第二十三届会议注意到，本区域成员已将《食典委战略计划》转化为具体国家措施。
66. 成员表示将继续致力于落实《2020-2025 年食典委战略计划》，并确保本区域能力建设活动的可持续性。亚洲协调委第二十三届会议注意到与 2022-2024 年区域工作计划中两个优先目标相关的活动：

- 优先目标 2.2（推动提交和利用具有全球代表性的数据，制定和审查食典标准）：本区域一位成员提交了 2024 年食品中出现七种化学危害的相关数据，本区域另一位成员为粮农组织科学建议计划提供资金。成员们还报告称，为粮农组织提供资金，支持组织国家和区域培训课程及研讨会，加强本区域在数据生成和分析方面的能力建设。

⁷ CX/ASIA 25/23/6；CRD08（大韩民国）；CRD17（印度尼西亚）

- 优先目标 4.2（加强所有食典委成员的持续积极参与）：2023 年亚洲协调委食典座谈会和 2024 年亚洲协调委食典食品控制系统和风险评估研讨会为成员提供互动平台，分享经验、共同推进能力建设工作。此外，还举办监管科学研讨会，强调食典委在确保以科学为基础的食品安全标准方面的重要作用。在第 22 届大韩民国食品安全日庆祝活动期间，举办庆祝食典委成立 60 周年展览。一位成员还指出，其与粮农组织亚太区域办事处合作，2024 年在东京举办区域研讨会，旨在加强本区域部分成员能力，助力成员更好、更有效地参与食典工作，包括提出食典新工作提案。

67. 一位成员对食典信托基金表示感谢，并指出基金推动其：

- 参与培训计划，加强其在标准制定方面的国家能力，并提高其对食典工作的参与度；
- 制定并批准食典委手册，并以此为基础规划各项国家层面食典活动；
- 设计社交媒体平台教育宣传材料，英文版已提供其他国家参考。

68. 另一位成员强调需要为支持能力建设活动提供资金捐助，并重申调查结果显示区域合作、辅导和学习机会对于确保成员公平参与至关重要。

结论

69. 亚洲协调委第二十三届会议赞赏地注意到本区域为支持落实《2020-2025 年食典战略计划》开展的各项活动。

食典委交流工作计划 — 进展报告（议题 7）⁸

70. 食典秘书处介绍区域交流工作计划实施进展，并赞扬本区域在 2022-2024 两年度取得成果。秘书处指出，亚洲协调委成功实现了交流工作计划中设定的所有指标，并在食典委网站上积极发布与食典委工作相关的新闻和信息。秘书处进一步邀请本区域成员继续并加强对食典委交流活动的参与。

71. 秘书处还介绍为掌握交流计划实施进展对本区域成员开展调查的结果。

讨论

72. 一位成员指出，由于新的交流工作计划为新闻报道数量和参与国家数量设立了更高目标，因此不仅要鼓励积极参与的国家继续做出贡献，也要鼓励参与较少的国家积极参与。

⁸ CX/ASIA 25/23/7

73. 另一位成员表示积极支持新的交流工作计划，并指出应持续鼓励开展交流活动，支持高效制定食典标准。

结论

74. 亚洲协调委第二十三届会议：

- (i) 注意到 2022-2024 年开展的交流活动以及亚洲协调委第二十三届会议关于区域交流工作满意度调查的结果（附录 IV）；
- (ii) 通过《2025-2027 年区域交流工作计划》（附录 V）。

《2026-2031 年食典委战略计划》：现状及后续举措（议题 8）⁹

75. 食典委秘书处介绍该议题，并指出食典委制定了定期战略计划，旨在在当前全球大背景下履职尽责。秘书处忆及食典委第四十七届会议（2024）通过全新《2026-2031 年战略计划》，指出该计划规定利用一年时间制定监测框架并推动各协调委员会在 2025 年制定工作计划，支持落实《战略计划》。鉴于该《战略计划》旨在指导食典委工作，因此工作计划的制定不应脱离亚洲协调委开展的其他活动；相反，战略目标应指导委员会及其成员开展的工作。秘书处还指出，《战略计划》拟议指标已通过 CL 2025/49-EXEC 号通函分发给所有成员和观察员征求意见，并鼓励成员积极参与审议。
76. 主席通报称，根据调查收集的意见，包括其中确定的优先目标和成果，已制定并发布 2026-2027 年拟议工作计划（CRD04）。亚洲协调委第二十三届会议同意根据 CRD04 继续进行讨论。

讨论

77. 主席牵头对各项优先目标和成果以及相关关键活动进行讨论。

目标 1

78. 成员强调成果 1.2 的重要性，指出需要继续支持以数据生成为重点的能力建设活动，并提交更可靠的科学数据，特别要求将“共同提交数据”纳入活动 1.2.2。
79. 一位成员支持活动 1.4.1，响应成员需求并制定基于科学的标准，并强调应在强有力技术专长支持下，进一步协调区域立场，推动优先议题。

目标 2

80. 一位成员表示支持活动 2.3.2，并强调必须继续支持与数据生成相关的能力建设活动。

⁹ CX/ASIA 25/23/8；CRD04（协调员）

目标 3

81. 一位成员支持成果 3.1 下的活动，并提议在成果 3.3 下开展一项新活动，通过调查收集有关食典文本对粮食体系可持续性和韧性影响的信息。
82. 主席解释称，类似活动已包含在活动 4.1.2 下，因此建议将新提议的活动纳入成果 4.1 而不是成果 3.3 下。
83. 一位观察员欢迎成果 3.1 和 3.4，强调区域内的国际组织开展合作十分有意义，有助于分享知识和技术见解，并重申其致力于与成员建设性互动，提升食典标准的声誉及相关性。

目标 4

84. 根据第 82 段，新增与实现可持续和有韧性的粮食体系转型相关的活动 4.1.3。

结论

85. 亚洲协调委第二十三届会议：
 - (i) 致力于支持落实《2026-2031 年食典委战略计划》；
 - (ii) 批准《2026-2027 年区域工作计划》（附录 VI）；
 - (iii) 鼓励成员和观察员积极参与制定《2026-2031 年食典委战略计划》监测框架。

食典标准在本区域的使用及影响（议题 9）¹⁰

86. 食典委秘书处介绍该议题，简要阐述关于食典文本使用及影响的调查背景、调查概要设计、2022 年和 2023 年调查结果总结以及根据调查结果提出的建议。秘书处补充称，该调查是食典监测和评价机制的一部分，还将通过对特定食典文本开展案例研究收集数据，并与世界贸易组织和其他国际组织合作。
87. 亚洲协调委第二十三届会议指出，在 2022 年和 2023 年开展的调查中，超过 90% 的受访者对食典委工作表示满意，近 70% 的低收入和中等收入国家在其国家食品控制体系中使用了食典文本。亚洲协调委第二十三届会议还指出，2024 年调查结果即将发布。
88. 秘书处告知亚洲协调委第二十三届会议，尽管亚洲区域的回复率在 2022-2023 年间提高至 58%，但仍低于 69% 的全球回复率。因此，秘书处鼓励亚洲协调委成员积极参与即将发布的 2025 年食典文本使用及影响情况调查。

¹⁰ CX/ASIA 25/23/9

讨论

2022 年和 2023 年调查结果

89. 一位成员注意到本区域回复率低，指出应确定原因并采取对策。主席提议食典委秘书处考虑解决该问题。

调查建议

90. 秘书处告知亚洲协调委第二十三届会议，要求亚洲协调委第二十三届会议就 CX/ASIA 25/23/9 中提出的建议发表意见并提出行动建议。鉴于建议范围广泛，秘书处建议以 2026-2027 年区域工作计划中列出的支持落实《2026-2031 年食典委战略计划》（见议题 8）的活动为基础进行讨论。
91. 亚洲协调委第二十三届会议同意秘书处建议，并开始考虑可优先开展的活动。亚洲协调委第二十三届会议同意优先开展工作计划中的以下活动：
- 1.2.2 促进和鼓励本区域所有成员提交数据，或共同提交数据；
 - 1.4.1 根据亚洲协调委第二十三届会议讨论情况，交流当前和新出现的问题；
 - 2.3.2 继续支持按需开展能力建设活动（培训、网络研讨会、考察访问和线上协调会议）；
 - 4.1.1 继续对各国决策者开展宣传工作，强调使用食典文本在确保食品安全、保护消费者健康和促进贸易方面的益处；
 - 4.1.4 在存在知识短板的地区开展有针对性的宣传活动，推动加强对食典文本的认识和应用。

结论

92. 亚洲协调委第二十三届会议：
- (i) 注意到关于食典文本使用及影响的调查结果，特别是与本区域相关的调查结果；
 - (ii) 同意鼓励本区域所有成员积极参与下一轮调查；
 - (iii) 同意优先开展各项活动，以落实 CX/ASIA 25/23/9 中的建议，参见附录 VI；
 - (iv) 要求食典委秘书处调查回复率低的原因，并提出对策方案。

《速冻饺子区域标准》（亚洲）草案（步骤 7）（议题 10）¹¹

93. 中国作为电子工作组和会间工作组主席，介绍该议题，并忆及关于该标准草案中产品在《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）中适当食品类别的广泛讨论。电子工作组/会间工作组主席解释称，电子工作组和会间工作组一致同意将该产品归入 FC 06.4.3 “预制面制品、面条及其类似产品”，因为该类别涵盖直接销售给消费者的加工产品，并为添加剂使用提供明确参考。
94. 电子工作组/会间工作组主席进一步指出，FC 06.4.3 中某些规定限制了其在特定食品中的使用；然而，在实际操作中，这些添加剂也用于符合该标准草案的速冻饺子。为解决该问题，会间工作组同意要求食品添加剂法典委员会在 FC 06.4.3 相关规定中增加新注释，将速冻饺子纳入其中，并按照《食品添加剂通用标准》现行规定明确最大使用量。此外，还同意修订食品添加剂章节中的一些功能类别。
95. 除食品添加剂外，电子工作组/会间工作组主席指出，会间工作组审议了整个标准草案，并同意对某些章节进行修订。修订后的标准草案已纳入 CRD20 附录 I，CRD20 附录 II 则包含针对《食品添加剂通用标准》修订的具体建议，以推动食品添加剂法典委员会的工作。
96. 亚洲协调委第二十三届会议同意在 CRD20 号文件基础上进一步讨论该议题。

讨论

97. 亚洲协调委第二十三届会议就各章节做出以下意见和决定。

附录 I，第 4 节：食品添加剂

98. 一位成员以及其在 CRD19 中提出的意见，提议允许在速冻饺子中使用《食品添加剂通用标准》表 3 中的另外两个功能类别（即膨松剂和固化剂），指出，在饺子皮和馅料中使用上述食品添加剂具有技术合理性，分别用于改善未发酵饺子皮的质地和保持馅料中食材的材质结构。该成员还提议删除表 3 中与增味剂有关的脚注 2（“仅用于馅料”），并解释称，在其国家，增味剂同时在饺子皮和馅料中使用。
99. 亚洲协调委第二十三届会议同意该提议，并进一步指出，CRD19 功能分类清单中遗漏了防腐剂。
100. 因此，亚洲协调委第二十三届会议相应修订了 CRD20 附录 II 中题为“《食品添加剂通用标准》表 3 添加剂商品标准参考拟议修订”的表格。

¹¹ CX/ASIA 25/23/10, CX/ASIA 25/23/10 Add.1（埃及、印度、日本和泰国的意见）；CRD08（大韩民国）；CRD02（印度）；CRD13（马来西亚）；CRD19（日本）；CRD20（速冻饺子会间工作组报告）。

附录 I，第 10 节：分析和采样方法

101. 亚洲协调委第二十三届会议指出，在议题 3 下审议的拟议采样计划（见第 33（ii）段和附录 II）将提交分析和采样方法法典委员会批准，分析和采样方法法典委员会目前正在对采样计划进行审议。因此，指出，如分析和采样方法法典委员会在批准采样计划后无法确定其适当位置，则应将该采样计划插入标准中，以确保该信息不丢失。

附录 II：《食品添加剂通用标准》修订建议

102. 亚洲协调委第二十三届会议指出，应相应修正表 3 中的描述，与附录 I 第 4 节修正案保持一致（见第 99 段）。

其他事项

103. 关于为何商品标准需在食品添加剂和食品标签规定获得批准后才能发布，但无需等待分析和采样方法规定获得批准的问题，食典委秘书处解释称，这是食典委一直以来的惯例，即标准无需等待分析和采样方法法典委员会批准即可发布。

结论

104. 亚洲协调委第二十三届会议同意提交：

- (i) 标准草案，供食典委在步骤 8 通过（附录 VII，A 部分），此前食品添加剂法典委员会和食品标签法典委员会应分别批准与食品添加剂和食品标签有关的规定；
- (ii) 《食品添加剂通用标准》拟议修订，供食品添加剂法典委员会审议（附录 VII，B 部分）。

关于制定《传统甜点区域标准》（亚洲）的提案（议题 11.1）¹²

105. 亚洲协调委第二十三届会议注意到，如 CRD12 所述，该提案已撤回，因此未发布任何文件。

关于制定《罐装粥和熟制米饭区域标准》（亚洲）的提案（议题 11.2）¹³

106. 中国作为该文件起草国，并代表共同起草国大韩民国，介绍该议题。中国忆及亚洲协调委第二十二届会议（2023）审议了两份讨论文件，提出制定罐装粥和熟制米饭区域标准。鉴于两份讨论文件提出的问题具有相似性，要求中国和大韩民国探讨是否有可能合并两项提议。

¹² CX/ASIA 25/23/11；CRD12（印度）；

¹³ CX/ASIA 25/23/12；CRD12（印度）；

107. 中国指出，虽然 CX/ASIA 25/23/12 文件包含一份合并的讨论文件和项目文件，但进一步磋商和研究发现，如新工作获得食典委批准，由于罐装粥和熟米饭在安全 and 质量要求方面存在差异，后续制定合并两种商品的区域标准可能存在挑战。中国还告知亚洲协调委第二十三届会议，已与大韩民国达成一致，建议不制定合并标准，而是分别制定两项标准。在此背景下，中国告知亚洲协调委第二十三届会议，已作为 CRD16 提交关于制定罐装粥区域标准的提案。
108. 亚洲协调委第二十三届会议注意到，大韩民国可能向亚洲协调委第二十四届会议提交关于熟制米饭的提案，供在“其他事项”下审议。
109. 亚洲协调委第二十三届会议同意审议 CRD16 中包含的关于制定罐装粥区域标准的讨论文件和项目文件。

讨论

110. 成员普遍支持制定《罐装粥区域标准》。同时，对项目文件提出以下一般和具体意见及关切。

标题

111. 一位成员询问是否应将“罐装”改为“包装”，以反映项目文件中列出的不同包装类型。中国解释称，《低酸和酸化低酸罐头食品卫生操作规范》（CXC 23-1979）对罐头食品作出定义，但表示目前无法就修正该措辞作出决定。中国建议保留现有措辞，并指出将来可根据需要进行修正。

第 1 节：标准目的与范围

112. 亚洲协调委第二十三届会议指出，罐装粥在全球范围内销售，但全球层面尚未对罐装粥食品安全状况做出明确评估。因此，请中国考虑是否更适宜制定一项国际标准，并通过食典委综合主题委员会启动新工作，解决相关食品安全问题。
113. 一位成员指出，其本国有即食罐装粥和速食粥，并表示项目文件似乎并未涵盖此类产品。该成员请求扩大项目文件范围，以涵盖市场上种类繁多的罐装粥产品。主席还忆及，另一位成员在 CRD17 中提出书面意见，要求明确拟议区域标准的范围。
114. 中国解释称，虽然谷物、玉米、大米和大豆已被确定为罐装粥配料，但在区域标准制定过程中，配料清单仍可按照“步骤程序”进行审查。有观点认为，配料清单不应过于宽泛，以避免与其他商品存在重叠。

115. 因此，中国提交更新文本，供亚洲协调委审议。亚洲协调委第二十三届会议审议以下文本，并指出该文本在会后仍可根据实际情况进一步调整：

“罐装粥是以水、谷物（主要是大米）为原料制成的适宜人类食用的罐装食品，可包含其他可食用配料，采用密封容器（包括金属包装、高阻隔塑料包装、玻璃包装、铝塑复合包装等）包装，并经过足以保证商业无菌的加工处理。”

第 6 节：提案与其他现有食典文件以及其他当前工作之间的关系

116. 请中国提供有关现有食典标准无法涵盖的食品安全质量问题的信息，因为亚洲协调委第二十三届会议指出，这是审议新工作提案的程序性要求。
117. 中国解释称，在制定该区域标准时可对相关质量规定加以阐述，并指出，制定该区域标准将提高国际社会对罐装粥的认识。
118. 鉴于中国指出，制定该区域标准的目标之一是解决在紧急情况下使用罐装粥的相关问题，一位成员要求食典委秘书处澄清，食典标准是否适用于应急食品。食典委秘书处解释称，虽然这可能涉及《即食治疗性食品准则》（CXG 95-2022）等食典文件，但该《准则》并未表明罐装粥只能在紧急情况下使用。还指出，食品标签法典委员会一直在制定关于紧急情况下食品标签规定应用的准则，但该文本仍在“步骤程序”之中。

总体意见

119. 主席在提及食典委秘书的开幕视频致辞时指出，虽然制定食典标准可提升消费者信任并促进相关商品贸易，但标准制定应遵循必要性、可行性和包容性原则。在提出新的食典文本之前，必须明确标准的预期目标，具有前瞻性和战略性，决定相关事项是否适宜标准化，并评估相关事项是否可通过调整现有食典文本予以解决。这将确保节约成员在审议新工作提案时投入的时间和精力。在此背景下，主席忆及，食典委执委会第八十八届会议（2025）要求所有负责商品标准的委员会采取更加跨领域的方式，确保新工作提案明确食典委需要应对的关键问题和挑战，以便确定并推荐最适宜的食典文本类型¹⁴。会议强调，周密的前期准备往往能够加快进程，并起到事半功倍的效果。
120. 亚洲协调委第二十三届会议注意到，一项提案建议考虑制定关于将现有食典标准应用于该特定商品的实用指南，而不是针对该商品制定一项新标准。
121. 亚洲协调委第二十三届会议注意到，需要进一步明确范围、定义、相关质量规定，并评估制定区域标准的必要性以及是否更适宜制定国际标准，因此，认为应完善该新工作提案，供下届会议审议。一位成员进一步指出，由于近期才收到 CRD16 中的项目文件，建议在亚洲协调委第二十四届会议上审议该新工作提案，以便有更多时间与利益相关方磋商。

¹⁴ REP25/EXEC1 第 50 (iii) 段

122. 亚洲协调委第二十三届会议获悉，食典委秘书处一直在编写手册，为提交新工作提案提供指导，手册编写完成后，中国可参考该手册完善提案。

结论

123. 亚洲协调委第二十三届会议同意请中国：

- (i) 对现有食典文本进行差距分析，进一步明确需要解决的范围和具体质量参数问题；
- (ii) 根据会议讨论和 CRD 中提交的意见，并参照即将发布的《关于提交新工作提案的实用指南》，进一步修订讨论文件和项目文件；
- (iii) 在亚洲协调委第二十四届会议召开前至少三个月，向食典委秘书处提交修订后的讨论文件和项目文件。

亚洲协调员提名（议题 12）¹⁵

124. 食典秘书处介绍该议题，并忆及食典委第四十七届会议任命日本为亚洲协调员。此前，由于中国代表田静女士当选为食典委副主席，中国不再具备连任资格。亚洲协调委获悉，日本已完成一届任期，具备连任资格。
125. 亚洲协调委第二十三届会议对日本与前任协调员中国之间的卓有成效的合作予以肯定。成员强调，日本工作高效且敬业，为加强本区域交流、合作和相互理解开展了大量工作。亚洲协调委第二十三届会议指出，日本在履行协调员职责过程中展现出宽容、坚定和灵活的态度，能够顺利且稳定地承担起相关角色。
126. 亚洲协调委第二十三届会议还对前任协调员中国表示感谢，感谢其在食典框架下为维护本区域利益所付出的不懈努力，感谢其在全球舞台上代表本区域发声，并感谢其为促进本区域成员达成共识所开展工作。
127. 亚洲协调委第二十三届会议一致同意建议食典委第四十八届会议再次任命日本为亚洲区域协调员。
128. 日本感谢亚洲协调委成员的支持，并接受了该提名。

结论

129. 亚洲协调委第二十三届会议建议食典委第四十八届会议再次任命日本为亚洲区域协调员。

¹⁵ CX/ASIA 25/23/13

其他事项及今后工作（议题 13）

关于《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）转换为国际标准的讨论文件¹⁶

130. 大韩民国提交 CRD02，重点强调，紫菜产品行业的蓬勃发展及其全球贸易将从现行区域标准转换为国际标准而受益。
131. 主席指出，根据区域协调委的职责范围，区域协调委可建议食典委为本区域关注的产品制定全球标准，包括区域协调委认为未来具有国际市场潜力的产品。主席还指出，这是区域协调委首次考虑将区域标准转换为全球标准。

讨论

132. 亚洲协调委第二十三届会议审议 CRD02 所载项目文件，并作出以下意见和决定。
133. 成员赞赏大韩民国所做工作，并普遍认为有必要将现有区域标准转换为国际标准。
134. 一位成员指出，按照《程序手册》规定，区域标准的实施并未遇到任何障碍，但更改范围和质量要素等关键内容可能会造成混淆。该成员表示不愿启动这项新工作，但表示不会阻挠该提案，如提案获得批准，其愿意为推进这项工作做出贡献。
135. 另一位成员建议，可扩大项目文件范围，纳入其他海藻种类，以确保更广泛的市场覆盖，并强调该产品中存在污染物的问题，认为可将污染物问题作为一项新工作提交食品污染物法典委员会。
136. 亚洲协调委第二十三届会议同意在项目文件第 6 节中提及《食品和饲料中污染物通用标准》（CXS 193-1995），并指出虽然《食品和饲料中污染物通用标准》（CXS 193-1995）目前没有包含海藻或相关产品（特别是镉、砷和铅等重金属）的最高限量，但可向食品污染物法典委员会提交关于制定此类最高限量的提案，作为一项新工作提案，以供审议。
137. 食典委秘书处进一步解释称，亚洲协调委可直接建议食品污染物法典委员会制定海藻及相关产品中重金属的最高限量，该事项后续可列入亚洲协调委议题“食品法典委员会和/或其附属机构向亚洲协调委提出的事项”。同时，欢迎成员通过食品污染物法典委员会常规程序提交新工作提案。
138. 针对在将区域标准转换为国际标准时是否需要对项目文件的范围作出更明确界定的问题，秘书处忆及，亚洲协调委先前的若干区域标准已在采用类似范围表述的情况下成功转换为国际标准，并说明目前的做法与以往案例一致。

¹⁶ CRD02（大韩民国），CRD13（马来西亚）；CRD17（印度尼西亚）

139. 大韩民国指出，如食典委批准该项目文件作为新工作，成员提出的具体内容和技術问题今后可在后续电子工作组中进一步讨论。
140. 主席鼓励成员在食典委批准该新工作并指定相应委员会后积极参与标准制定工作，因为紫菜产品主要产自本区域，并出口至世界各地。

结论

141. 亚洲协调委第二十三届会议同意：

- (i) 将 CXS 323R-2017 转换为国际标准的项目文件提交食典委第四十八届会议批准，作为一项新工作（附件 VIII）；
- (ii) 要求食典委考虑指定相应委员会开展此项工作，并在必要时成立电子工作组，同时确定主席和副主席，牵头将 CXS 323R-2017 转换为国际标准的相关工作；
- (iii) 建议食典委考虑制定有关海藻（包括紫菜产品）中重金属含量的相应最高限量。

关于制定《月饼区域标准》（亚洲）的讨论文件¹⁷

142. 中国介绍 CRD03，指出本区域月饼产品日益多样化，且在原料使用、生产工艺和营养成分方面均存在显著差异。亚洲协调委第二十三届会议随后审议 CRD03 所载讨论文件和项目文件。

讨论

143. 成员对中国所做工作表示赞赏，并指出该产品在本区域具有重要意义。讨论主要集中在两个方面，一是“名称、范围和产品定义”，二是“制定标准的必要性”。

名称、范围和产品定义

144. 成员提出以下观点：

- 本区域不同成员对类似或相同产品有不同称呼（如冰皮月饼、免烤月饼、Bakpia 肉饼），因此强调需要扩大项目文件中的产品范围和定义。
- 尽管包容性是食典委核心价值之一，但过度扩大适用范围可能削弱标准本身的价值，并影响公平贸易实践，因此应谨慎对待。
- 鉴于当前定义涵盖的产品种类繁多，产品名称应比“月饼”一词更通用。

145. 中国答复称，将认真考虑关于范围和产品名称的意见，并将充分吸纳各方建议。然而，由于目前尚无法提出适当的替代名称，中国倾向于保留现有标准名称。

¹⁷ CRD03（中国）；CRD07（泰国）；CRD13（马来西亚）；CRD17（印度尼西亚）

146. 虽然注意到《食品添加剂通用标准》将“月饼”列为食品类别 07.2.1 下的一个示例，但秘书处解释称，这一列举不能作为确立产品名称的依据。

制定标准的必要性

147. 中国解释称，鉴于月饼原料中通常使用脂肪、油脂和糖，因此其主要的质量关注点在于过氧化值和酸值。
148. 一位成员指出，月饼中的脂肪和糖含量属于营养和特殊膳食用食品法典委员会或食品标签法典委员会的讨论范围，该问题具有跨领域性质，也涉及许多其他糖果类食品。
149. 秘书处解释称，由于食典关于脂肪和油脂的标准已包含酸值和过氧化值规定，因此可能需要进一步分析，以确定这些指标如何适用于月饼产品。
150. 主席注意到成员意见存在分歧，并提及议题 11.2 的相关讨论，强调需要根据《程序手册》明确范围、定义和质量参数，并忆及食典标准中应使用通用名称。

结论

151. 亚洲协调委第二十三届会议请中国：

- (i) 与相关成员合作，对现有食典文本进行差距分析，以确定区域标准的标题、范围和具体质量参数；
- (ii) 在《关于提交新工作提案的实用指南》发布后，参照该指南进一步修订讨论文件和项目文件；
- (iii) 在亚洲协调委第二十四届会议召开前至少三个月，向食典委秘书处提交修订后的讨论文件和项目文件。

关于新型功能性成分及声明的讨论文件¹⁸

152. 中国介绍 CRD14，强调作为具有保健或药用特性的普通食材食用的食品对区域贸易至关重要，并提议由相关成员发起和牵头开展这项食典新工作，以便制定监管指南。

讨论

153. 亚洲协调委第二十三届会议注意到对该提议的兴趣，并提出以下观点：

- 可在全球层面制定任何最终形成的指南，以确保根据《程序手册》要求实现更广泛适用性，而不仅局限于区域性准则。

¹⁸ CRD14（中国和国际食品科学和技术联盟）

- 制定统一的安全评估框架，建立共享数据库并明确协调一致的监管方针，将有助于强化消费者保护、提高监管可预测性，并确保本区域功能性成分的安全市场准入。
- 在一些国家，使用植物成分但未宣称具有健康功效的食品与需按规定注册的产品（如传统药物）之间存在监管差异。这凸显出进一步明确该提案范围和目标的必要性。
- 应按照议题 11.2 讨论中阐述的《程序手册》要求，审议这项食典新工作。

结论

154. 亚洲协调委第二十三届会议请中国和感兴趣的成员及观察员考虑研究该提案及其可能推进方式。

下届会议日期和地点（议题 14）

155. 亚洲协调委第二十三届会议获悉，第二十四届会议将在两年后召开，具体安排将在食典委第四十八届会议任命协调员并在协调员与食典委秘书处讨论后再告知各成员。

附录 I**与会人员名单**

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Ms Aya Orito-Nozawa
 Associate Director
 International Standards Office, Food Safety Policy Division,
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Tokyo, Japan

CO-CHAIRPERSON - CO-PRÉSIDENT - CO-PRESIDENTE

Ms Hao Ding
 Associate Researcher
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Beijing China

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Ms Sanka Yoshimochi
 Science Officer
 International Standards Office, Food Safety Policy Division,
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Tokyo Japan

CO-CHAIRS' ASSISTANT – ASSISTANTE DE LA CO-PRÉSIDENTE – ASISTENTE DE LA CO-PRESIDENTA

Ms Luhan Zhang
 Research Intern
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 Beijing China

BRUNEI DARUSSALAM - BRUNÉI DARUSSALAM

Mrs Pg Nur Halimatussaadiah Pg Hj Mohd Alias
 Director
 Standards & Risk Assessment, Brunei Darussalam
 Food Authority
 Brunei

Ms Syahindah Aqilah Muhammad Redzuan
 Senior Technical Officer
 Standards & Risk Assessment, Brunei Darussalam
 Food Authority
 Brunei

CHINA - CHINE

Mr Ning Ma

Director

National Health Commission of the People's Republic
 of China
 Beijing

Mr Si Chen

Division Director

Department of Agro-product Safety and Quality
 Ministry of Agriculture And Rural Affairs, P.R.China
 Beijing

Dr Yongxiang Fan

Researcher

China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Beijing

Dr Jing Tian
Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Ms Jiyue Zhang
Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Ms Hanyang Lyu
Researcher Assistant
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

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

Dr Lifang Duan
Division Director/Professor
Institute for the Control of Agrochemicals, Ministry
of Agriculture and Rural Affairs (ICAMA)
Beijing

Mr Huiqian Zhuang
Agronomist
Institute for the Control of Agrochemicals, Ministry
of Agriculture and Rural Affairs (ICAMA)
Beijing

Mrs Yajing He
Associate professor
Chinese academy of fishery sciences
Beijing

Mrs Yingying Guo
Associate Researcher
Yellow Sea Fisheries Research Institute, Chinese
Academy of Fishery Sciences
Qingdao

Mrs Peimin Zhang
First Officer
Import and Export Food Safety Bureau of the General
Administration of Customs of the People's Republic
of China
Beijing

Mrs Xin Hao
Senior Engineer
Science and Technology Research Center of China
Customs
Beijing

Mrs Yongfeng Zhao
Professor - level Senior Engineer
Technical Center of Nanning Customs District
Nanning

Dr Xiaozhe Qi
Senior engineer/Deputy division director
Standards and Quality Center of National Food and
Strategic Reserves Administration
Beijing

Mr Xianshao Wu
Professorate Senior Engineer /Deputy Director
Guangxi Zhuang Autonomous Region Grain and Oil
Quality Inspection Center
Nanning

Eng Jiefang Hu
Engineer
Jiangxi Provincial Grain & Oil Science & Technology
Innovation and Goods & Materials Reserve Center
Nanchang

Mrs Yunxia Pu
Chief Technologist/Director of the Experimental
Center
Inner Mongolia Autonomous Region Center for
Disease Control and Prevention
Hohhot

Dr Lei Zhu
Chief Technologist/Director of the Experimental
Center
Inner Mongolia Autonomous Region Center for
Disease Control and Prevention/ China National
Center for Food Safety Risk Assessment
Hohhot

Mrs Hanxia Liu
Research Professor/Deputy Director
Chinese Academy of Quality and Inspection &
Testing (CAQI)
Beijing

Mrs Wenli Li
Senior Engineer
Shenzhen Institute of Standards and Technology
Shenzhen

Mr Ke Wang
Professor-level Senior Engineer/Vice President
Shenzhen Institute of Standards and Technology
Shenzhen

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

Mr Zhenyu Liu
Deputy Director General
China General Chamber of Commerce
Beijing

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

Mr Yu Li
CTO
China National Food Industry Association
Beijing

Mr Kai Qiu
Professor Engineer/R&D Director
China National Research Institute of Foods and
Fermentation Industries Co., Ltd
Beijing

Mrs Siyuan Dong
Senior Engineer/Center Vice Director
China National Research Institute of Foods and
Fermentation Industries Co., Ltd
Beijing

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Yushi Yamamoto
Associate Director
Food Safety Policy Division, Food Safety and
Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
Tokyo

Dr Hidetaka Kobayashi
Director
The Sendai Regional Center, Food and Agricultural
Materials Inspection Center
Sendai, Miyagi

Ms Asuka Horigome
Associate Director
International Food Safety Office, Consumer Affairs
Agency
Tokyo

Mr Junichiro Hisano
Assistant Director
Marketing and Processing Management Office (Rice
and Wheat), Cereal Crop Division, Crop Production
B, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Tomonori Haruyama
Deputy Director
Food Manufacture Affairs Division, New business
and Food Industry Department, Ministry of
Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Ms Miho Sakai-tazawa
Science Officer
International Standards Office, Food Safety Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau,
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Ms Ruhana Abdul Latif
Senior Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Programme, Ministry of
Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

MALDIVES - MALDIVAS

Mrs Khalisa Mohamed
Food Quality Assurance Coordinator
Maldives Food And Drug Authority
Malé

Mr Satheesh Moosa
Deputy Director General, Quality Assurance
Maldives Food & Drug Authority
Malé

MONGOLIA- MONGOLIE

Mrs Tsedensodnom Tsogtgerel
Head of Product Development
TESO GROUP
Ulaanbaatar
Mrs Udanbor Battulga
Secretary of the NCC
Ministry of Food and Agriculture and Light Industry
Ulaanbaatar

Mrs Otgonjargal Damiran
Officer in Charge of Dairy Production and Supply
Department of Food Industry Policy Implementation
and Coordination, Department of Food Industry
Policy Implementation and Coordination
Ulaanbaatar

Mrs Davaasuren Dashnyam
Senior officer of Food standards
Mongolian Agency of Standards and Metrology
Ulaanbaatar

Mrs Buyankhishig Dugur
Head of the Laboratory
UVS Khuns LC
Ulaanbaatar

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mr Karl Byran Perelonia
Sub-committee on Coordinating Committee for Asia
(SCCCASIA)
National Fisheries Research and Development
Institute, National Codex Organization

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Mr Hyeonsoo Choi
Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Osong

Mr Jeongwon Kim
Deputy Director
Fishery Products Safety Planning Division, Ministry of Oceans and Fisheries

Mr Bokkeun Yoon
Deputy Director
Fishery Products Safety Planning Division, Ministry of Oceans and Fisheries

Mr Jin-woo Kim
Researcher
Food Standard Research Center, Korea Food Research Institute

Dr You-sin Shim
Principal Researcher
Food Standard Research Center, Korea Food Research Institute

Ms Kiok Jeong
CODEX Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Osong

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Peik Ching Seah
Deputy Director
Regulatory Standards and Veterinary Office,
Singapore Food Agency

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Jeerajit Dissana
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Panyada Prayoorwong
Standard Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Nitzachon Khacharin
Trade and Technical Manager of Fisheries and Food Ingredients Products
Thai Food Processors' Association
Bangkok

Ms Virachnee Lohachoompol
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Huai-hui Lee
Director
The Federation of Thai Industries
Bangkok

Ms Maneenuch Santinipanon
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Dawisa Paiboonsiri
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Rungrassamee Mahakhaphong
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Ms Natthakarn Nammakuna
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Mr Pisan Pongsapitch
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

VIET NAM

Mrs Thi Yen Ta
Researcher of Laboratory of Food microbiology and Genetically modified Food
National Institute for Food Control, Ministry of Health
Hanoi

MEMBERS OUTSIDE THE REGION/**MEMBRES EXTERIEURS A LA REGION /****MIEMBROS DE FUERA DE LA REGION****UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE - ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Ms Kristen Hendricks
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture, U.S. Codex Office
Washington, DC

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS/ ORGANISATIONS NON
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES/
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES
NONGUBERNAMENTALES**

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Mr Shahrila Ishak
Head of Scientific and Regulatory Affairs
Food Industry Asia
Kuala Lumpur

Mrs Alice Wang
Country Regulatory Affairs Lead
Scientific and Regulatory Affairs
Kuala Lumpur

Ms Khairul Nizam Yakob
Regional Head of Regulatory Affairs & Food
Compliance APAC
SARA and Food Compliance, JDE Peet's
Johor

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Mr Ryo Kusakabe
Head of the Technical Department
Japan Soft Drink Association

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Ms Alexis Chua
Associate Director
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
Brussels

Ms Dian Febriani
Manager
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
Brussels

**International Union of Food Science and
Technology (IUFOST)**

Prof Samuel Godefroy
President IUFOST/ Co-Chair of the Codex Committee
Food Regulatory Science - Global Food Regulatory
Science Society
Quebec

KEYNOTE SPEAKER

Dr Masami Takeuchi
Food Safety Officer
Food Safety and Quality Unit, Agriculture and
Consumer Protection Department
Rome, Italy

Dr Yongxiang Fan
Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Dr Hidetaka Kobayashi
Director
The Sendai Regional Center, Food and Agricultural
Materials Inspection Center
Sendai, Miyagi

Mr Pisan Pongsapich
Chair of the Thailand Technical Committee for
Consideration of Codex Standards under CCPR,
CCCF and CCFH
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Dr Ruhana Abdul Latif
Senior Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Programme, Ministry of
Health Malaysia
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Dr Benjamin Remington
Remington Consulting Group B.V.
Netherlands

Ms Dawisa Paiboonsiri
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok

Dr Kristen Hendricks
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture, U.S. Codex Office
Washington, DC

Dr Sokneang In
Dean of Faculty of Chemical and Food Engineering
Institute of Technology of Cambodia
Phnom Penh, Cambodia

Dr Dashnyam Davaasuren
National Expert of Food Standard
Mongolian Agency of Standards and Metrology
Ulaanbaatar

FAO

Mrs Masami Takeuchi
Food Safety Officer
Food Safety and Quality Unit, Agriculture and
Consumer Protection Department
Rome

Mr Kang Zhou
Food Safety Officer
Food Safety and Quality Unit, Agriculture and
Consumer Protection Department
Rome

Mr Sridhar Dharmapuri
Senior Food Safety and Nutrition Officer
Food and Agriculture Organization of the United
Nations Regional Office for Asia and the Pacific
Bangkok, Thailand

WHO

Mr Gyanendra Gongal
Senior Public Health Officer
WHO Regional Office for South-East Asia
World Health Organization

Dr Katherine Helena Oliveira de Matos
Food Safety Technical Officer
Health Security and Emergencies
World Health Organization Regional Office for the
Western Pacific, Manila, Philippines

CCASIA SECRETARIAT

Ms Ni Wu
Intern
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

Ms Min Wang
Intern
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Beijing

CODEX SECRETARIAT

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Centre for Food Standards (CJWC)
Rome

Mr Chun Yin Johnny Yeung
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Centre for Food Standards (CJWC)
Rome

Dr Eunmi Cho
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Centre for Food Standards (CJWC)
Rome

Mrs Myoengsin Choi
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Centre for Food Standards (CJWC)
Rome

Mrs Riri Kihara
Food standard officer
Joint FAO/WHO Centre for Food Standards (CJWC)
Rome

附录 II**审查区域标准中的采样计划（亚洲）**

1. 亚洲协调委已制定或正在制定的区域标准中要求制定采样计划的如下：
 - 《非发酵豆制品区域标准》（亚洲）（CXS 332R-2015）
 - 《发酵黄豆酱区域标准》（亚洲）（CXS 298R-2009）
 - 《可食西米粉区域标准》（亚洲）（CXS 301R-2011）
 - 《豆酵饼区域标准》（亚洲）（CXS 313R-2013）
 - 《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）
 - 《经微生物芽孢杆菌发酵制成的豆制品区域标准》（亚洲）（CXS 354R-2023）
 - 《植物叶子包裹的熟制米饭区域标准》（亚洲）（CXS 355R-2023）
 - 《速冻饺子区域标准》（亚洲）（供在步骤 8 通过）
2. 上述区域标准中的所有规定列于表 1。
3. 所有标准均适用 6.5% 的 AQL，因为这些规定涉及质量而非安全。
4. 鉴于所有区域标准均包含定性和定量规定，因此，为方便进口国检疫并避免对同一批次产品进行两次独立采样，所有规定均可采用 ISO 2859-1 中的属性采样计划（表 2）。
5. 若使用变量采样计划而非属性采样计划，则可能增加进口国的检疫负担。但是，使用具有相同 AQL 的变量采样计划（表 3）不会对标准的实质内容产生显著影响，因此变量采样计划可用于定量规定。
6. 无论使用属性采样计划还是变量采样计划，均视为符合这些标准。对于定量规定，经贸易双方同意，可使用表 3 所列采样计划。对于定性规定，应使用表 2 所列采样计划。对于定量规定，可酌情使用表 2 或表 3 所列采样计划。

表 1 亚洲协调委所制定区域标准中的定性和定量规定

区域标准	定性规定	定量规定
《非发酵豆制品区域标准》 (亚洲) (CXS 332R-2015) :	风味、气味、色泽和质地	水分含量、蛋白质含量和净重
《发酵黄豆酱区域标准》 (亚洲) (CXS 298R-2009)	风味、气味、色泽和质地	总氮、氨基氮、水分含量和最低填充量
《可食西米粉区域标准》 (亚洲) (CXS 301R-2011)	风味、气味、杂质和色泽	水分含量、灰分、无机杂质、酸度、淀粉含量、粗纤维和粒径
《豆酵饼区域标准》 (亚洲) (CXS 313R-2013)	质地、色泽、风味、气味和杂质	水分含量、蛋白质含量、脂含量和粗纤维
《紫菜产品区域标准》 (亚洲) (CXS 323R-2017)	风味和色泽	水分含量、酸值和净含量
《经微生物芽孢杆菌发酵制成的豆制品区域标准》 (亚洲) (CXS 354R-2023)	风味、气味、色泽和质地	净重、水分 ^a 、蛋白质 ^a 和脂含量 ^b
《植物叶子包裹的熟制米饭区域标准》 (亚洲) (CXS 355R-2023)	形状、大小、包装是否妥当、气味和味道、馅料泄漏、异味和杂质	过氧化值和净重
《速冻饺子区域标准》 (亚洲) 草案 (供在步骤 8 通过)	包装是否妥当、杂质和馅料泄漏	馅料占总重量的比例和净重
拟使用的采样计划	表 2	表 2 或表 3 (经贸易双方同意)

a 仅限纳豆、清麴酱和豆豉

b 仅限纳豆和清麴酱

表 2 根据 ISO 2859-1 标准 (AQL=6.5%) 进行属性检验

批次大小 (包装数量, 每个 包装内有 1 个或多 个单位)	检验水平					
	放宽检验		正态		加严检验	
	采样数 (n)	可接受的样 品数 (c)	采样数 (n)	可接受的样 品数 (c)	采样数 (n)	可接受的样 品数 (c)
2-15	2	0	2	0	3	0
16-50	5	1	8	1	13	1
51-90	5	1	13	2	13	1
91-150	8	2	20	3	20	2
151-280	13	3	32	5	32	3
281-500	20	5	50	7	50	5
501-1200	32	6	80	10	80	8
1201-3200	50	8	125	14	125	12
3201 及以上	80	10	200	21	200	18

注释:

若样本量 n 等于或大于批量, 则开展 100%的样本检查。

待分析的样本数量为 n。如不符合标准的样本数量小于或等于 c, 则该批次应被接受。
否则, 该批次应被拒收。

表 3 根据 ISO 3951-1 标准 (AQL=6.5%) 进行变量检验

批次大小 (包装数量, 每个 包装内有 1 个或多 个单位)	检验水平					
	放宽检验		正态		加严检验	
	n	k	n	k	n	k
2-15	4	0.586	4	0.735	3	0.950
16-25	4	0.586	6	0.939	6	1.061
26-50	4	0.586	6	0.887	9	1.218
51-90	5	0.550	9	0.869	9	1.190
91-150	7	0.507	14	0.935	14	1.147
151-280	9	0.628	21	0.945	21	1.227
281-500	14	0.601	33	1.036	32	1.225
501-1200	21	0.830	52	1.120	50	1.245
1201-3200	33	0.954	79	1.195	78	1.281
3201 及以上	52	1.120	124	1.239	122	1.325

注释:

- 若样本量 n 等于或大于批量, 则开展 100%的样本检查。
- 对于最低限值, 如样本均值高于最低限值加上 k 倍标准差, 则该批次应被接受。否则拒绝该批次。
- 对于最高限值, 如样本均值低于最高限值减去 k 倍标准差, 则该批次应被接受。否则拒绝该批次。

附录 III

**《非发酵豆制品区域标准》（亚洲）（CXS 322R-2015）中
类胡萝卜素相关食品添加剂**

符合 CXS 322R-2015 标准的产品中类胡萝卜素相关食品添加剂的建议最高使用量如下：

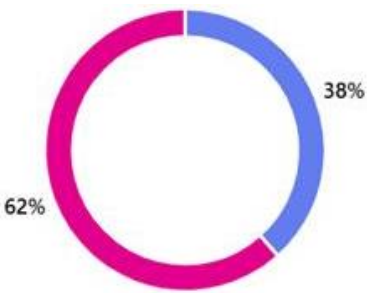
食品添加剂	INS	最高使用限量	备注
β -胡萝卜素	160a (i) 、 160a (iii) 、 160a (iv)	25 mg/kg	127, 341, 344
β -胡萝卜素，蔬菜	160a (ii)	25 mg/kg	127, 341, 344
胡萝卜素，β-阿朴-8'-	160e	10 mg/kg	127

附录 IV

亚洲协调委第二十三届会议关于区域交流工作的满意度调查

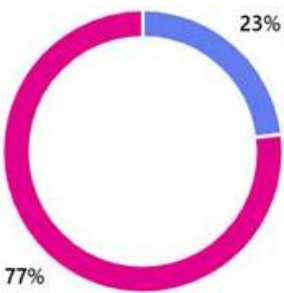
食典区域交流的及时性

● Excellent / 优秀	5
● Good / 良好	8
● Fair / 一般	0
● Poor / 差	0



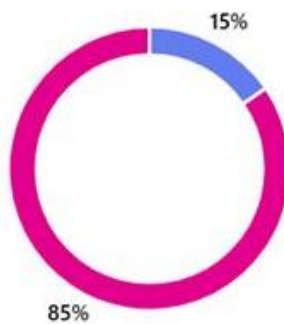
食典区域交流的可及性

● Excellent / 优秀	3
● Good / 良好	10
● Fair / 一般	0
● Poor / 差	0



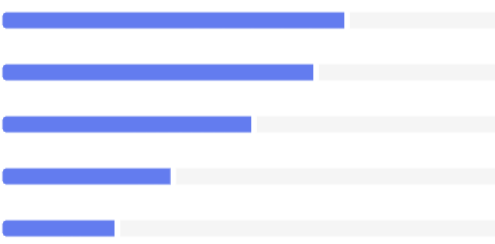
食典区域交流的质量

● Excellent / 优秀	2
● Good / 良好	11
● Fair / 一般	0
● Poor / 差	0



请对目前您认为最便捷的食典交流工具进行排序？

- 1 Email / 电子邮件
- 2 Codex website / 食品法典网站
- 3 Codex-L mailing list / Codex-L 邮件列表
- 4 Social Media (X, YouTube) / 社交媒体 (X, YouTube)
- 5 WhatsApp



哪些其他的交流工具能有助于沟通？

- Facebook、TikTok
- 与食典联络点或食典联络点代表建立的 WhatsApp 群组
- 线上区域会议
- Facebook
- Instagram
- 线上会议平台
- 微信
- 在法典委员会会议召开前，亚洲协调委成员之间仅就共同关心的问题举行更多非正式会议
- 除常规交流工具（如邮件列表、在线平台）外，定期举办论坛，如线上亚洲食典和食品监管论坛可作为补充交流工具，支持深入讨论、分享优先事项并增进关系。上一次论坛也取得宝贵成果。

请就如何进一步提高交流及时性和可及性提出其他建议。

- WhatsApp 等实时聊天工具将有助于增进交流，因为更容易跟进。
- 提前发送电子邮件有助于收集更全面反馈。
- 希望能够更早完成各项议题文件。
- 为提高可及性和及时性，建议提供多语种（不仅是英文）官方文件、会议纪要和重要公告。
- 建立结构合理的文档、公告和音视频在线资料库，方便与会人员轻松获取最新信息并积极参与。
- 使用推送通知或订阅式提醒系统（如通过电子邮件或移动应用程序）等现代通讯工具，在发布新文件或更新时立即通知代表。这将确保各方在第一时间了解关键信息。
- 本区域各利益相关方应共享相关信息，包括正在进行的活动和知识库，以促进相互学习与合作。此外，强烈建议更新成员国联系信息，包括电子邮件地址、WhatsApp 以及其他适用的社交媒体平台。
- 日本作为区域协调员，负责在法典委员会、执行委员会和食典委员会会议召开前组织区域非正式会议。为确保尽可能多的成员能够参与，会议通过线上而非线下形式举行。会议通常安排在相关会议召开前 1-2 周，以便各国在考虑其他成员国意见的同时调整自身立场。大力鼓励尽可能多的成员参与会议，即使无法线下参与主要会议。

附录 V

**为支持落实《食典委战略计划》拟纳入《2025-2027 年区域工作计划》
的交流活动的交流活动**

宗旨	活动	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 确定简单快速的交流方式（如食典委电子工作组论坛讨论组）	截至亚洲协调委第二十三届会议，80%的受访成员/观察员评价食典区域交流工作及时性、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. 交流在本区域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/世卫组织共同交流本区域成功案例和举措 2.3.与抗微生物药物耐药性文本项目、食典信托基金、“同一个健康食品安全”项目参与国保持联络，交流项目进展	- 截至亚洲协调委第二十四届会议，本区域各国发布了 40 条新闻 - 截至亚洲协调委第二十四届会议，本区域 70%的国家在区域网页上为食典新闻供稿	发布的亚洲协调委新闻数量 为新闻发布供稿的国家数量

支持实施《2026-2031 年食典委战略计划》的《2026-2027 年工作计划》

注：重点活动已优先安排，以落实 CX/ASIA 25/23/9 中的建议（见 REP25/ASIA 第 92 段）

优先目标	优先成果	2026-2027 年拟议关键活动	拟议活动依据	责任方和合作方	2027 年预期产出	报告机制
1.通过制定以科学为基础的标准及相关文本，满足成员在不断变化的全球背景下保护消费者健康和确保食品贸易公平进行的需求	1.1 展望和前景梳理活动用于支持识别可能影响食品安全、质量和贸易的问题。	-	-	-	-	-
	1.2 主要由粮农组织和世卫组织及其联合科学建议机构根据具有全球代表性的数据和适当的国际专业知识及方法，针对食典委和附属机构确定的需求提供科学建议。	1.2.1 支持并参与旨在加强和促进粮农组织/世卫组织科学建议计划工作的各项活动 1.2.2 促进和鼓励本区域所有成员提交数据，或共同提交数据	该活动预计将有助于维持和加强食典标准的科学基础。	成员 粮农组织和世卫组织 区域协调员	成员已按照食典科学建议机构要求，提供科学数据、专家、资金或其他支持	在亚洲协调委第二十四届会议上报告
	1.3 食典委和附属机构根据食典风险分析原则使用科学建议。	-	-	-	-	-
	1.4 以及时、透明和包容方式制定、审查和通过食典标准及相关文本。	1.4.1 根据亚洲协调委第二十三届会议讨论，沟通当前和新发问题	该活动有望推动及时制定/审查与成员需求相关的标准。	成员 区域协调员	成员已就其要求和新发问题进行了交流，如在食典委和各委员会会议召开之前的非正式区域会议上	在亚洲协调委第二十四届会议上报告

优先目标	优先成果	2026-2027 年拟议关键活动	拟议活动依据	责任方和合作方	2027 年预期产出	报告机制
2.加强食典工作管理系统和实践，支持有效和高效制定标准及相关文本	2.1 利用数字和其他新技术，完善和加强工作管理系统和实践。	-	-	-	-	-
	2.2 建立机制，对制定新标准或修订现有标准及相关文本的提案进行优先排序。	-	-	-	-	-
	2.3 支持主席、协调员、东道国秘书处、食典联络点和代表发挥各自作用，加强和提升自身能力。	2.3.1 鼓励参加食典委在线学习课程	这些活动有望提升成员在阐述立场方面的知识和信心，并推动成员更积极地参与食典委工作	成员 区域协调员 粮农组织和世卫组织 食典委秘书处	增加或保持对食典委及其附属机构以及工作组的参与，并对区域内通函作出回应（所有活动） 加强成员国在参与食典工作方面的能力建设 and 活动	在亚洲协调委第二十四届会议上报告
	2.4 食典委成员能够积极、可持续地参与整个标准制定进程。	2.3.2 继续支持按需开展的能力建设活动（培训、网络研讨会、考察访问和线上协调会议） 2.3.3 继续鼓励参与工作组并回应通函				

优先目标	优先成果	2026-2027 年拟议关键活动	拟议活动依据	责任方和合作方	2027 年预期产出	报告机制
3.加强与相关国际组织的关系，促进以协调方法应对全球挑战	3.1 通过双方之间的持续磋商，增进对食典委和相关国际组织在应对全球挑战方面作用的相互理解并提供支持。	3.1.1 鼓励本区域内的国际组织与本区域成员分享活动信息	这项活动有望促进本区域活跃观察员更积极地参与食典委工作，推动成员与本区域活跃观察员交流，探讨观察员关注的全球挑战相关事宜。	观察员 食典委秘书处	推动食典委及其成员与本区域活跃观察员就全球挑战积极互动	在亚洲协调委第二十四届会议上报告
	3.2 通过有针对性地与相关国际组织合作，了解食典委为推动应对全球挑战所采取的方法中存在哪些差距。	-	-	-	-	-
	3.3 确定和审议食典委对向可持续和有韧性的粮食体系转型的贡献。			-	-	-
	3.4 鼓励相关国际组织在食典文本制定过程中做出贡献。	-	-	-	-	-

优先目标	优先成果	2026-2027 年拟议关键活动	拟议活动依据	责任方和合作方	2027 年预期产出	报告机制
4.通过提高标准的知名度和使用率，最大限度地扩大食典委的影响	4.1 食典委作为保护消费者健康和确保食品贸易公平的国际食品标准制定机构的形象和知名度得到提升。	4.1.1 继续与各国决策者开展交流工作，强调使用食典文本在确保食品安全、保护消费者健康和促进贸易方面的益处 4.1.2 答复食典委秘书处 2026 年和 2027 年关于食典文本使用情况和影响的调查 4.1.3 利用关于食典文本使用情况和影响的调查，收集有关食典文本对可持续性和韧性粮食体系影响的信息 4.1.4 在已发现知识缺口的地区开展有针对性的宣传活动，提高对食典文本的理解和应用	这些活动有望提高各国对在国家立法和贸易中应用食典标准的认识，并增进对本区域重点标准和知识缺口的了解	成员 区域协调员	提高对食典标准使用及本区域优先事项的认可度 提高本区域成员对食典文本使用情况和影响调查的回复率 提高关于本区域知识差距及食典文本在填补差距方面作用的认识	在亚洲协调委第二十四届会议上报告
	4.2 促进在“同一个健康”等综合方针中使用食典文本。	-	-	-	-	-

优先目标	优先成果	2026-2027 年拟议关键活动	拟议活动依据	责任方和合作方	2027 年预期产出	报告机制
	4.3 提倡在建立国家食品防控体系和法规时更多使用食典文本，以实现协调一致。	4.3.1 举办与食典相关的研讨会，鼓励不同行业的利益相关方参与，促进食典标准的使用 4.3.2 根据《区域交流工作计划》，分享食典标准的使用经验，尤其是在贸易领域	这些活动有望提高各国对在国家立法和贸易中应用食典标准的认识，并增进对本区域优先标准的了解	成员 区域协调员	促进本区域法规的协调一致	在亚洲协调委第二十四届会议上报告

附录 VII**《速冻饺子区域标准》草案以及对《食品添加剂通用标准》的拟议修订****A部分****速冻饺子区域标准草案****（供在步骤8通过）****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。
本标准不适用于归类为谷类和淀粉类甜点的饺子。

2. 说明**2.1. 产品定义**

速冻饺子使用未发酵面粉加工而成，并以肉、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，在速冻处理之前可为生的或充分熟制的。

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。速冻饺子应经过速冻处理、在冷链所有环节中温度保持在零下18摄氏度或以下，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》（CXC 8-1976）。

2.4. 产品类型**2.4.1. 生饺子**

此产品在速冻前未经熟制，食用前需完全熟制。

2.4.2. 熟饺子

此产品在速冻前已完全熟制，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

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

3.1.2. 可选配料

可选配料包括：

- i. 肉类；
- ii. 禽类；
- iii. 水产品；
<C:/Users/lenovo/AppData/Local/youdao/dict/Application/8.9.6.0/resultui/html/index.html> - <file:///C:/Users/lenovo/AppData/Local/youdao/dict/Application/8.9.6.0/resultui/html/index.html>
- iv. 水果和蔬菜（包括食用菌、豆类和豆类蔬菜）；
- v. 蛋；
- vi. 坚果和种子；
- vii. 豆类；
- viii. 食用油脂；
- ix. 奶酪和牛奶；
- x. i)至ix)的衍生产品
- xi. 食糖
- xii. 食用盐
- xiii. 香料和厨用香草
- xiv. 调味品；
- xv. 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%；
- 馅料应以适当形式包裹在饺子皮中。

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¹⁹
- 面皮破损、馅料从面皮中渗漏。

3.3. “缺陷产品”分类

任何达不到第3.2节规定质量要求的包装物应视为“缺陷产品”。

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“缺陷产品”数量不超过接收质量限（AQL）为6.5的适当采样计划的允许值（c）。

4. 食品添加剂

符合本标准的食品允许使用《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）食品类别06.4.3“预煮面条及类似产品类”表1和表2所列的酸度调节剂、着色剂、防腐剂、膨松剂、稳定剂、保湿剂、增稠剂、乳化剂，或该标准表3所列的酸度调节剂、着色剂、乳化剂、固化剂、增味剂、湿润剂、防腐剂、膨松剂、稳定剂和增稠剂。

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 66-2008）。]

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）、

¹⁹ 任何可见且可检测的外来异物或通常与所用原料无关的材料。

《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）进行标注，并适用以下规定。

8.1. 产品名称

产品名称应为“速冻饺子”，并可附有馅料名称。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

为核查是否符合本标准，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。

B部分

《食品添加剂通用标准》拟议修订

（供食品添加剂法典委员会审议）

表 1 和表 2 的拟议修订：

添加剂特性：			
添加剂名称 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）		海藻酸丙二醇酯	
INS 号		405	
功能类别 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）		疏松剂、载体、乳化剂、发泡剂、胶凝剂、稳定剂、增稠剂	
食品添加剂拟议用途（¹）： 以下各行可根据需要多次复制。		提案： ☐ 新规定；或 ☒ 修订《食品添加剂通用标准》表 1 和表 2 中的现有规定；或 ☐ 修订《食品添加剂通用标准》表 3 中的现有规定（跳至“该提案是否旨在修订商品标准涵盖的产品”）。	
食品类别编号（ ² ）	食品类别名称（ ² ）	最高使用限量（ ³ ）	意见（ ⁴ ）
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg	新增注释 AA：仅适用于符合《速冻饺子区域标准》（CXS **R-202*）的产品。

食品添加剂特性：	
添加剂名称 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）	丙二醇酯脂肪酸
INS 号	477

功能类别 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）		乳化剂	
食品添加剂拟议用途（1）： 以下各行可根据需要多次复制。		提案： ☐ 新规定；或 ☒ 修订《食品添加剂通用标准》表 1 和表 2 中的现有规定；或 ☐ 修订《食品添加剂通用标准》表 3 中的现有规定（跳至“该提案是否旨在修订商品标准涵盖的产品”）。	
食品类别编号（2）	食品类别名称（2）	最高使用限量（3）	意见（4）
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	5 000 mg/kg	新增注释 AA：仅适用于符合《速冻饺子区域标准》（CXS **R-202*）的产品。

食品添加剂特性：	
添加剂名称 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）	磷酸盐
INS 号	INS 338；339（i）-（iii）；340（i）-（iii）；341（i）-（iii）；342（i），（ii）；343（i）-（iii）；450（i）-（iii），（v）-（vii），（ix）；451（i），（ii）；452（i）-（v）；542
功能类别 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）	酸度调节剂、抗结剂、乳化剂、乳化盐、固化剂、面粉处理剂、保湿剂、膨松剂、稳定剂、增稠剂
食品添加剂拟议用途（1）： 以下各行可根据需要多次复制。	提案： ☐ 新规定；或 ☒ 修订《食品添加剂通用标准》表 1 和表 2 中的现有规定；或

		☐ 修订《食品添加剂通用标准》表 3 中的现有规定（跳至“该提案是否旨在修订商品标准涵盖的产品”）。	
食品类别编号 (2)	食品类别名称 (2)	最高使用限量 (3)	意见 (4)
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	2 500 mg/kg	新增注释 AA：仅适用于符合《速冻饺子区域标准》（CXS **R-202*）的产品。

食品添加剂特性：			
添加剂名称 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）		蔗糖脂肪酸酯	
INS 号		473, 473a, 474	
功能类别 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）		乳化剂、发泡剂、抛光剂、稳定剂	
食品添加剂拟议用途 (1)： 以下各行可根据需要多次复制。		提案： ☐ 新规定；或 ☒ 修订《食品添加剂通用标准》表 1 和表 2 中的现有规定；或 ☐ 修订《食品添加剂通用标准》表 3 中的现有规定（跳至“该提案是否旨在修订商品标准涵盖的产品”）。	
食品类别编号 (2)	食品类别名称 (2)	最高使用限量 (3)	意见 (4)
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	2 000 mg/kg	新增注释 AA：仅适用于符合《速冻饺子区域标准》（CXS **R-202*）的产品。

食品添加剂特性：			
添加剂名称 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）		β-胡萝卜素	
INS 号		160a (i)、160a (iii)、160a (iv)	
功能类别 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）		颜色	
食品添加剂拟议用途 (1)： 以下各行可根据需要多次复制。		提案： ☐ 新规定；或 ☒ 修订《食品添加剂通用标准》表 1 和表 2 中的现有规定；或 ☐ 修订《食品添加剂通用标准》表 3 中的现有规定（跳至“该提案是否旨在修订商品标准涵盖的产品”）。	
食品类别编号 (2)	食品类别名称 (2)	最高使用限量 (3)	意见 (4)
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	40 mg/kg	新增注释 AA：仅适用于符合《速冻饺子区域标准》（CXS **R-202*）的产品。

食品添加剂特性：	
添加剂名称 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）	亚硫酸盐
INS 号	220 - 225, 539
功能类别 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》（CXG 36-1989）	抗氧化剂、漂白剂、面粉处理剂、防腐剂、螯合剂

食品添加剂拟议用途 (1) : 以下各行可根据需要多次复制。		提案: ☐ 新规定; 或 ☒ 修订《食品添加剂通用标准》表 1 和表 2 中的现有规定; 或 ☐ 修订《食品添加剂通用标准》表 3 中的现有规定 (跳至“该提案是否旨在修订商品标准涵盖的产品”)。	
食品类别编号 (2)	食品类别名称 (2)	最高使用限量 (3)	意见 (4)
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	20 mg/kg	新增注释 AA: 仅适用于符合《速冻饺子区域标准》(CXS **R-202*) 的产品。

食品添加剂特性:	
添加剂名称 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》(CXG 36-1989)	胭脂红
INS 号	120
功能类别 载于《食品添加剂分类名称和国际编号系统》(CXG 36-1989)	颜色
食品添加剂拟议用途 (1) : 以下各行可根据需要多次复制。	
提案: ☐ 新规定; 或 ☒ 修订《食品添加剂通用标准》表 1 和表 2 中的现有规定; 或 ☐ 修订《食品添加剂通用标准》表 3 中的现有规定 (跳至“该提案是否旨在修订商品标准涵盖的产品”)。	

食品类别编号 (2)	食品类别名称 (2)	最高使用限量 (3)	意见 (4)
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	100 mg/kg	新增注释 AA：仅适用于符合《速冻饺子区域标准》（CXS **R-202*）的产品。

《食品添加剂通用标准》表 3 添加剂商品标准参考的拟议修订：

06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品
	表 3 所列酸度调节剂、色素、乳化剂、固化剂、增味剂、保湿剂、防腐剂、膨松剂、稳定剂和增稠剂均可用于符合本标准的食品中。
食典标准	速冻饺子（CXS **R-202*）

附录 VIII**项目文件****《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）转换为国际标准****（供批准）****1. 标准目的与范围**

本标准旨在根据食品法典委员会目标，提供国际适用的文件，从而保护消费者健康，促进食品贸易中的公平做法，同时考虑到紫菜产品的安全性、高品质和国际市场潜力。

2. 相关性和实效性

2010 年，大韩民国在粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第十七届会议上提出应对紫菜产品进行标准化管理。许多成员表示支持，其中一位成员建议，考虑到紫菜贸易规模，应制定一项全球标准而非区域标准。

根据亚洲协调委第十七届会议决定，韩国在 2011 年举行的鱼和渔产品法典委员会第三十一届会议上提议制定紫菜产品全球标准。然而，一些成员指出，该委员会工作量巨大，且海藻不属于其职责范围²⁰。

因此，食典委第三十四届会议（2011）批准制定区域标准²¹，并在食典委第四十届会议（2017）²²上通过了《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）。

尽管《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）已获通过，且全球紫菜产品消费量和贸易量显著增长，然而缺少一项相关国际标准，且许多非亚洲国家缺少相关国家立法，这可能会造成混乱或国际贸易壁垒。

此外，粮农组织在近期报告中强调，鉴于海藻消费量增长，有必要弥补监管方面的不足²³。

因此，将现有区域标准转换为全球标准对于明确定义、术语和质量标准至关重要。这将有助于保护消费者健康，促进公平贸易，并确保全球市场上优质紫菜产品的供应。

²⁰ REP11/FFP，第 173 段

²¹ REP11/CAC，第 147 段，附录 VI

²² REP17/CAC，第 16 段，附录 III

²³ 海藻食品安全专家会议报告：现状与展望。2022。粮农组织

3. 拟涵盖的主要内容

本标准将根据紫菜产品特性，阐述其质量和安全方面的相关问题，以促进国际贸易。拟涵盖的主要内容包括：

- 产品定义和类型；
- 基本成分和质量要素；
- 污染物和卫生；
- 包装和标签；
- 各项质量要素的分析方法

本文件附件包含紫菜产品示例。

4. 对照《确定工作重点的标准》开展的评估

通用标准

该标准将通过以下方式满足消费者保护和公平贸易做法相关一般性标准：

- 通过规定紫菜产品质量要求，促进消费者保护；
- 通过采用恰当的产品名称和定义，确保公平的食品贸易做法。

适用于商品的标准

a) 各国的生产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局

目前，仅有少数海藻品种用于商业用途。包括紫菜在内的五大类型约占全球海藻产量的 95%，过去二十年来，对这些品种的依赖程度稳步上升（见图 1）。

如表 1 和表 2 所示，2023 年，三个东亚国家或地区共生产了 283 万吨养殖紫菜。主产国为中国（紫菜）、韩国（*Gim*）和日本（*Nori*），分别占全球养殖紫菜产量的 74.01%、18.80% 和 7.09%²⁴。

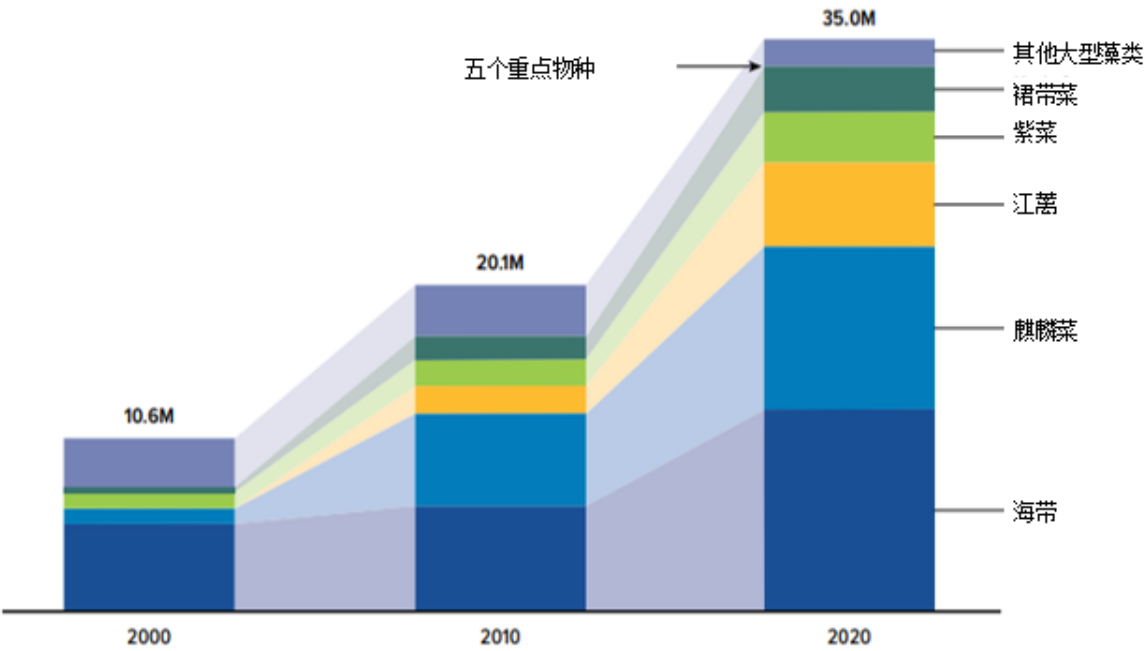
自 2017 年通过《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）以来，全球紫菜产品出口额持续增长。亚洲五大贸易区的紫菜产品出口额从 2021 年的 9.91 亿美元增至 2024 年的 13.86 亿美元，增幅约为 40%（见表 3）。

其中，韩国紫菜约占 2024 年出口总量的 72%，以干紫菜形式出口至 66 个国家，以调味紫菜形式出口至 121 个国家，紫菜产品出口总额从 2020 年的 5.99 亿美元增至 2024 年的 9.95 亿美元（见表 4）。

²⁴ 养殖海藻遗传资源。2018。粮农组织

如表 4 所示，韩国紫菜产品出口稳步增长，不仅在亚洲，而且在欧洲、美洲和大洋洲等全球市场进行贸易，对中东和非洲的出口增长尤为显著。

图 1. 2000-2020 年不同品种海藻产量增长（吨，以湿重计）



资料来源：世界银行 2023 年全球海藻新兴市场报告

表 1. 2023 年养殖紫菜产量

国家/地区	紫菜养殖	
	吨（湿重）	全球市场份额（%）
全球	2836741	100.00
亚洲	2836741	100.00
中国	2099390	74.01
韩国	533249	18.80
日本	201100	7.09
中国台北	211	0.00

资料来源：联合国粮农组织渔业和水产养殖业 — 全球水产养殖业产量（1950-2023），2025 年 5 月

表 2. 主产国/主产区养殖紫菜产量（吨）

国家/地区	2019	2020	2021	2022	2023
总计	2981393	3045946	2776518	2959524	2833950
中国	2123040	2220180	1991620	2176580	2099390
韩国	606873	536127	547413	550221	533249
日本	251362	289396	237255	232490	201100
中国台北	118	243	230	233	211

资料来源：联合国粮农组织渔业和水产养殖业 — 全球水产养殖业产量（1950-2023），2025 年 5 月

表 3. 国家/地区紫菜产品国际出口量（吨，1000 美元）

国家/地区	2021		2022		2023		2024	
	贸易量	贸易额	贸易量	贸易额	贸易量	贸易额	贸易量	贸易额
总计	41441	991416	40961	920119	46453	1081735	48146	1385692
韩国	29545	692915	30470	647555	35446	792547	33885	997027
中国	11080	271887	9450	245344	10129	260940	13396	353360
日本	540	21565	760	21715	629	23516	611	27386
中国台北	105	2342	132	3070	151	3285	164	3587
中国香港	172	2706	149	2436	98	1446	89	1331

* 基于拥有紫菜产品协调制度编码的国家/地区：韩国、中国、日本、中国台北和中国香港
 资料来源：韩国（韩国贸易统计促进院）/中国、日本、中国台北和中国香港（标普全球 - 全球贸易图谱），2025 年 5 月。

表 4. 韩国紫菜产品对各大洲出口情况（吨，1000 美元）

大洲	项目	2020		2021		2022		2023		2024	
		贸易量	贸易额	贸易量	贸易额	贸易量	贸易额	贸易量	贸易额	贸易量	贸易额
亚洲	干紫菜	8400	144189	10287	150156	11324	163152	13876	229425	11957	313968
	调味紫菜	7142	210739	8216	237895	8504	193828	9564	216554	9163	236215
欧洲	干紫菜	875	18118	1399	28184	1681	33626	2101	47164	2271	73316
	调味紫菜	1870	46180	2776	70567	1883	50021	2346	63082	2560	87896
北美洲	干紫菜	457	9882	531	10800	595	11382	569	11784	521	14004
	调味紫菜	5179	148807	5154	165542	5042	161286	5445	185395	5992	230599
拉丁美洲	干紫菜	29	646	53	1162	34	810	17	430	12	490
	调味紫菜	103	1987	194	4308	229	4273	335	7041	124	3312
大洋洲	干紫菜	11	198	14	230	14	252	32	653	18	486
	调味紫菜	667	15820	656	18864	837	22373	804	23422	867	27268
中东	干紫菜	4	148	4	146	3	118	7	210	5	215
	调味紫菜	66	2167	72	2316	117	3239	121	4105	169	6484
非洲	干紫菜	0.5	8	0.4	4	0.4	1	2	15	5	30
	调味紫菜	4	131	5	150	7	190	10	205	15	340

资料来源：韩国贸易统计促进院

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

紫菜是消费最广泛的食用海藻，以各种形式加工并在全球销售。然而，如上所述，缺少反映紫菜产品独有特性和质量要求的国际标准，可能会给这些商品的公平贸易带来障碍。

c) 国际或区域市场潜力

在以大米为主食的亚洲国家，紫菜是一种常见的配菜。紫菜广泛用于韩式紫菜包饭或日式寿司等菜肴中，这些菜肴由蒸米饭和各种食材包裹在干紫菜或烤紫菜中制成，紫菜也可用作零食或配菜。

自 2017 年通过《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）以来，紫菜产品全球贸易持续增长（表 3）。如表 4 所示，韩国紫菜产品出口已扩展至北美、拉丁美洲、欧洲、大洋洲和非洲，且出口量逐年增长。

d) 该商品标准化的可行性

本提案旨在将现有区域标准转换为全球标准。《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）已获通过，表明紫菜产品具有很高的标准化潜力。

e) 现行或拟议通用标准对主要消费者保护和贸易问题的覆盖范围

紫菜产品必须符合质量和安全要求，以保护全球消费者并促进公平的国际贸易。然而，由于目前尚无相关全球标准，因此有必要将现有区域标准转换为全球标准，以建立国际质量标准。

f) 需要单独制定未加工、半加工或加工商品标准的商品数量

无需另外制定单独标准。

g) 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

现阶段无法预测。

5. 与食典委战略目标的相关性

该提案与食典委第四十七届会议（2024）通过的《2026-2031 年食典委战略计划》战略目标 1、3、4 一致，尤其是成果 1.4、3.3、4.1、4.3。

- 战略目标1：通过制定以科学为基础的标准及相关文本，满足成员在不断变化的全球背景下保护消费者健康和确保食品贸易公平进行的需求
- 战略目标3：加强与相关国际组织的关系，促进以协调方法应对全球挑战
- 战略目标4：通过提高标准的知名度和使用率，最大限度地扩大食典委的影响

6. 提案与其他现行食典文件的关系

该提案涉及将食典委第四十届会议（2017）通过的《紫菜产品区域标准》（亚洲）（CXS 323R-2017）转换为国际标准。

这项工作将充分考虑相关食典文本，包括《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）、《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）、《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）、《食品卫生总则》（CXC 1-1969）以及《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）。

7. 确定是否需要和能否获得专家科学建议

预计无需求。

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

不需要。

9. 完成新工作的拟议时间表

预计这项工作将在主管委员会的三届会议期间完成。

附件

图 1. 紫菜产品种类及食用方式

项目	紫菜产品种类		食用方式	
干紫菜				
烤紫菜				
调味紫菜				