

# • CAC 专栏 •

**编者按** 食品法典委员会 (简称 CAC) 是一个协调各国食品标准和法规的国际机构, 多年来一直致力于保护各国食品消费者的健康和安全, 并为维护国际间食品贸易的公平性做出了重要贡献。中国于 1986 年正式加入食品法典委员会, 在标准立法过程中积极参考法典委员会的建议和意见。为了更好地交流信息, 我们开辟《CAC 专栏》, 将法典工作的最新进展, 法典标准的制修订状况以及国际上有关食品卫生争论的热点问题介绍给大家供工作中参考使用。

## 食品法典及食品法典委员会简介 (一)

### 1 什么是食品法典

“Codex Alimentarius”一词来源于拉丁语, 意即食品法典 (或译“食品法规”)。它是一套食品安全和质量的国际标准、食品加工规范和准则, 旨在保护消费者的健康并消除国际贸易中不平等的行为。

1962 年, 联合国粮农组织 (FAO) 和世界卫生组织 (WHO) 召开全球性会议, 讨论建立一套国际食品标准, 指导日趋发展的世界食品工业, 从而保护公众健康, 促进公平的国际食品贸易发展。为实施 FAO/WHO 联合食品标准规划, 两组织决定成立食品法典委员会 (Codex Alimentarius Commission), 通过制定全球推荐的食品标准及食品加工规范, 协调各国的食品标准立法并指导其食品安全体系的建立。

### 2 食品法典的范围

食品法典以统一的形式提出并汇集了国际上已采用的全部食品标准, 包括所有向消费者销售的加工、半加工食品或食品原料的标准。有关食品卫生、食品添加剂、农药残留、污染物、标签及说明、采样与分析方法等方面的通用条款及准则也列在其中。另外, 食品法典还包括了食品加工的卫生规范 (Codes of Practice) 和其它推荐性措施等指导性条款。

### 3 法典标准的性质

法典标准对食品的各种要求是为了保证消费者获得完好、卫生、不掺假和正确标识的食品。所有食品法典标准都是根据标准格式制定并在适当条款中列出各项指标。一个国家可根据其领土管辖范围内销售食品的现行法令和管理程序, 以“全部采纳”、“部分采纳”和“自由销售”等几种方式采纳法典标准。

食品法典汇集了各项法典标准, 各成员国或国际组织的采纳意见以及其它各项通知等。但食品法典绝不能代替国家法规, 各国应采用互相比较的方式总结法典标准与国

内有关法规之间的实质性差异, 积极地采纳法典标准。

### 食品法典的内容及作用

食品法典委员会自 1962 年成立以来已制定了许多标准、导则和规范。据《法典消息 95—02》提供的数字, 食品法典共包括 237 个通用标准和食品品种标准, 35 种食品加工卫生规范。食品法典委员会还评价了 500 多种食品添加剂和污染物的安全性并制定了 3000 余个农残最大限量标准。

毫无疑问目前食品法典对世界食品供给的质量和安全性产生了巨大的影响。世界贸易组织在其两项协定 (SPS 协定, 即卫生与植物检疫协定; TBT 协定, 即贸易技术壁垒协定) 中都明确了食品法典标准的准绳作用。在工业化国家看来, 食品法典是最终的参考依据。“法典中如何规定的?” 是食品专家、制造商、政府官员和消费者在考虑食品有关事宜时经常要提出的问题。对于发展中国家, 食品法典被认为是现成的一套要求。无论法典标准是被全部采纳或只是作为参考, 它都为消费者提供了保障, 各国生产厂家和进口商都清楚, 如果不能达到法典的要求, 他们就会面临麻烦。

### 运行机制

1995 年 CAC 的成员国已达 151 个。CAC 大会每两年召开一次, 轮流在意大利罗马和瑞士日内瓦举行。委员会秘书处设在罗马 FAO 食品政策与营养部食品质量与标准处。WHO 的联络点是日内瓦 WHO 健康促进部食品安全处。

CAC 下设的执行委员会提出基本工作方针, 它是法典委员会的执行机构, 就需经下届大会通过的议题向委员会提出决策意见。执委会成员在地区分布上是均等的, 同一国家不得有两名成员。主席和三个副主席的任期不得超过四年。

地区性法典协调委员会负责与本地区利益相关的事

宜，解决本地区存在的特殊问题。目前已有欧洲、亚洲、非洲、北美及西南太平洋、拉丁美洲和加勒比地区共五个地区性法典委员会。

法典委员会还成立了 28 个通用标准和食品标准的分委会，他们负责起草标准并向 CAC 提出具体意见和建议。委员会本身确定哪些标准的制定是必要的，由相关分委会安排起草工作。

所有法典标准，包括农残最大限量、食品加工规范和导则等都需通过八步程序，其中包括经委员会审核两次，经各国政府及相关机构（包括食品生产经营者和消费者）审核两次方可采纳。

某个标准一经颁布，法典委员会秘书处就定期提供已认可了该标准的国家的清单。这样出口商们就可以了解其符合法典要求的商品将运往哪些国家。

在法典委员会的 28 个专业分委会中，下列 7 个被称作一般问题的委员会影响最大。这 7 个委员会与科研机构紧密配合共同制定各类通用标准和推荐值，它们是食品标签（加拿大）、食品添加剂和污染物（荷兰）、食品卫生（美国）、农药残留（荷兰）、兽药残留（美国）、分析方法和采样（匈牙利）以及进出口食品检验和认证体系（澳大利亚）委员会。括号中的为相应委员会的主持国。

主持国资助该委员会的工作，FAO 和 WHO 负责法典规划的总支出，其中 80% 的资金由 FAO 提供。

在法典工作中同样活跃的是食品工业协会、消费者组

织以及国际科学和食品技术组织的代表。

## 食品法典与食品贸易

今天的世界处处可品尝异国风味，越来越多的食品走向国门，食品贸易在一个国家的经济发展中起着日趋显著的作用。然而非关税的贸易壁垒和无法协调或采纳的食品标准给食品进出口国都带来巨大损失。如果出口商重视进口国的要求或依照共同认可的法典程序 and 标准，那么可能大部分问题就可以解决了。

因此有必要协调食品标准，“协调”（Harmonization）一词在国际食品贸易中使用由来已久，它是使世界各国认可食品法规的简捷途径。协调的目的是在食品要求、检验监督程序以及试验数据认可等方面达成一致意见。

由于各国都有众多的本国因素使其坚持某一标准，并且科学家、团体可能由于不同原因而得出不同的结论，完全协调食品标准可能有一定困难，以致非关税壁垒对世界贸易的阻碍日趋显著。

为了更好地协调标准，食品法典委员会将提供由世界各国食品与贸易专家达成共识的、以科学和技术为基础的食品标准。国际贸易谈判人员将越来越多地采取这些标准解决争端。

（赵丹宇摘译 戴寅审核）

（上接第 41 页）

4.3 加工使用管理，一律不准使用非食品用发色剂。对肉类加工厂和肉类加工点的使用、保管人员进行卫生知识培训，严格控制使用范围和使用量。加强库房保管制度。

4.4 制定食品添加剂经销环节的管理办法，加强其食品卫生监督。

在省委省政府的领导下，制订食品添加剂经销环节的

有关管理办法，理顺经销与使用的正常供货渠道。

加强科普宣传，宣传亚硝酸盐、硝酸盐可形成致癌物质和导致中毒的危害，提高全民认识。

加强肉类及其制品的监督检测，控制亚硝酸盐、硝酸盐的使用范围和使用量，推广亚硝酸盐的现场快速检验，严禁不合格的食品流入市场，危害人民群众的身体健康。