

食品安全聚焦·国际标准动态

第 49 届国际食品卫生法典委员会会议进展

(刘奂辰 国家食品安全风险评估中心)

一、会议概况

2017 年 11 月 13 ~ 17 日,第 49 届国际食品卫生法典委员会(CCFH)会议在美国芝加哥召开。会议主席,来自美国农业部的 Emilio Esteban 先生主持会议。65 个成员国、1 个成员国组织、12 个观察员以及联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)的代表出席会议。美国农业部负责国际食品法典事务的 Mary Frances 女士致开幕词。

来自国家卫生和计划生育委员会、国家食品药品监督管理总局、国家质量监督检验检疫总局、中国水产科学研究院黄海所和中国香港地区食环署食物安全中心的 12 名代表组成的中国代表团参加本次会议。

二、会议主要议题

按照会议日程安排,主要讨论了《食品卫生通则》和《鱼和鱼制品操作规范》中组胺控制指南等标准,并通报了国际食品法典委员会(CAC)大会与食品卫生法典委员会相关的工作。会议还讨论了本委员会未来的工作规划。

(一)国际食品法典大会与本委员会相关的工作

香料和烹调用香草法典委员会(CCSCH)向秘书处提出将《低水分含量食品卫生操作规范》(Code of hygienic practice for low-moisture foods)中的“aromatic herbs”(香草)更换为“culinary herbs”(烹调用香草)。

(二)FAO 和 WHO 开展的相关工作

FAO/WHO 代表介绍了与食品卫生领域相关的国际微生物风险评估联合专家委员会(JEMRA)近期开展的工作。

1. 对产志贺毒素大肠埃希菌(Shiga toxin-producing *Escherichia coli*,STEC)的专家会议报告指出,STEC 在全球范围内造成健康、经济和贸易影响,牛肉、蔬菜、水果、乳制品和小型反刍动物肉类是主要的食物来源。STEC 的致病性与其携带的毒力因子(基因)密切相关,应加强食品链基线研究和有针对性的调查,以提供关于疾病流行程度和食品污染程度的数据,并确定危险因素。同时,FAO 代表指出数据收集仍存在困难,督促所有国家尽快提供相关暴发和/或病例监测数据。

2. 关于水质(water quality)的确切含义,WHO 代表向委员会报告了 FAO 和 WHO 应委员会要求开展的专家会议初步研究结果。目前对“clean water”尚无统一定义,建议针对具体目标采取风险控制措施,以便获得“适宜用水”(fit-for-purpose water)。WHO 代表指出,该风险控制措施与 WHO《水质指南》是一致的,这将影响本委员会未来在文本中如何规定水质安全。委员会表示支持 FAO 和 WHO 研究结果,期待最终研究报告。

3. 关于鱼和鱼制品中组胺。FAO 代表报告了关于鲑科鱼类组胺风险文献研究的主要结果。研究结果显示,在适当的时间-温度组合控制下,鲑科鱼类产品在保质期内产生大量组胺从而导致鲭毒素鱼类中毒(scombrototoxin fish poisoning,SFP)的风险极低。目前因食用鲑科鱼类可能导致组胺中毒的流行病学证据不足,因此,鲑科鱼类中组胺水平并非一个重大的公共健康风险。

此外,FAO 和 WHO 还简要通报了其他工作,如贝类卫生程序指南、风险评估方法更新、抗生素耐药、全基因组测序和食品安全、良好卫生操作规范(GMP)、基于风险的肉类监督等。

(三)《食品卫生通则》及其危害分析和关键控制点(HACCP)附录的修订

大会第一天召开了工作组会议,并就以下修订原则达成一致意见:

1. 初级生产(primary production)仍单独作为一章,必要时增补例子加以说明;

2. 食品卫生体系(food hygiene systems)是一个总体概念,包括食品卫生和食品安全的各个方面,食品安全控制体系概念相对较窄,只应用于和安全相关的方面;

3. 在阐述食品从业者责任时没有使用“危害分析”(hazard analysis)一词,这应根据 HACCP 原则来开展(该原则将进一步讨论);

4. 所有从业者应能够理解并知晓与其业务相关的危害及应当采取的针对性控制措施;

5. 基于良好卫生规范的体系(GHP based systems)在一些情况下足以控制危害;

6. 所有从业者应实施 GHPs,可以单独使用或作为具体控制措施的前提方案(pre-requisite programmes);

7. 体现三类控制措施,即 GHPs、与安全有关且在关键控制点(critical control points,CCPs)应用的控制措施、与安全有关但不在关键控制点应用的控制措施。

会议最后同意,建立电子工作组,继续修订三部分内容(介绍,GHPs 和 HACCP);阐明三类控制措施的关系;阐明食品从业者如何能够理解与其业务相关的危害及确定相应类型的控制措施。

(四)讨论《鱼和鱼制品操作规范》修订草案中关于组胺控制的章节

鉴于鱼和鱼制品法典委员会已经休会,因此鱼和鱼制品中组胺污染的问题交由本委员会继续开展工作。在 CCFH 上届会议上,会议同意制定组胺控制指南,并设立电子工作组,主要工作内容包括:将组胺作为控制生物胺的重要标记物,并通过实施 GHP 和 HACCP 的方法,对《鱼和鱼制品操作规范》中 SFP 风险控制指南进行修订;确保组胺控制指南覆盖整个产业链(包括捕获、储存、运输、加工及流通配送环节);针对《鱼和鱼制品操作规范》中包含的每一种产品,考虑是否需要专门制定或修订组胺控制指南;基于 FAO/WHO 文献研究,考虑是否将鲑科鱼类列入易导致过敏的生物物种名单中。

本届会议主要讨论了以下事项:

1. 鲑科鱼类不纳入易导致组胺过敏的鱼类名单

根据 FAO/WHO 的研究报告,在适当的时间-温度组合控制下的鲑科鱼类产品的组胺水平较低,引起组胺中毒的流行病学证据也不足,也不包含在法典委员会鱼与鱼制品加工操作规范(Code of practice for fish and fishery products,CXC 52—2003)中相关标准列出的与 SFP 相关的 6 类高风险鱼种(鲭科、鲱科、鳀科、鲱鳅科、竹刀鱼科、蓝鱼科)之中。

委员会认为,FAO/WHO 研究报告列出了引起组胺危险的潜在来源的鱼类清单,但清单的制定并不是以风险为基础的,如果标准中包含报告中的所有鱼类,可能会给行业和监管部门带来不必要的负担。

委员会最终决定名单中仅列出 CXC 52—2003 中规定的 6 类鱼种,鲑科鱼类不纳入名单,将来可能会扩大鱼种范围。

2. 删除在渔船上应用 HACCP 原则的内容

委员会修订了“船上操作”章节的部分内容,强调船上操作属于初级生产环节,实施 GMP 即可控制组胺形成和 SFP,最大程度地减少 SFP 风险,无需应用 HACCP。委员会进一步提出,在渔船组胺控制措施等文件记录缺失的情况下,接收机构进行组胺含量检测是必要的。

该指南适用于所有的渔业船舶,包括小型船只。因此删除应用 HACCP 原则的描述,重点关注控制措施的实施,如时间-温度控制、记录和文档的保存管理等。

3. 组胺检测与组胺含量水平

委员会认为应强调组胺控制措施对产品安全性的重要性,而不是开展组胺检测。因为组胺检测需要有统计学意义,而这需要耗费大量资源。

按照 FAO/WHO 专家报告,刚捕获的易形成鲭鱼毒素的鱼类中组胺含量水平一般低于 2 mg/kg,应用 HACCP 原则管理的鱼类中组胺含量一般低于 15 mg/kg,为了避免将这两种方式获得的鱼类组胺水平产生混淆或误判,委员会将报告研究结果作为脚注进行说明,为接收部门设置可接受的组胺水平提供参考。

4. 后续开展的工作

委员会认为仍需要对与组胺安全相关的鱼与鱼制品产品标准中抽样计划及组胺检测分析等相关内容进一步修订。

委员会同意将组胺控制指南推进至 5/8 步,提交至 CAC 第 41 届会议审议通过。

(五)其他事项

会议对本委员会下一步的工作重点做了讨论。新工作包括:

1. 制定《食品从业者食品致敏原管理操作规范》

该操作规范旨在为食品从业者和政府机构提供食品生产过程中的致敏原管理指南,包括预防交叉污染和清除致敏原的控制措施。食品致敏原管理也涉及致敏原标签,这部分内容是由《预包装食品标签通则》(general standard prepackaged foods, GSPF)规定。委员会认为该项工作需表明与食品标签的关系,确定所需的专家科学建议,根据《程序手册》中规定的 5 项标准完成项目信息评估。

委员会决定成立电子工作组,起草标准草案,并在下届大会上讨论。

2. 制定生物性(微生物性)食源性危机/暴发管理指南

该指南旨在为相关机构提供食源性暴发/危机管理指南,包括国家层面的计划与国际食品安全当局网络(INFOSAN)的信息交流。指南将规定“准备、检测、响应和恢复”的内容,涉及相关机构的职责,以及与食品从业者和其他利益相关者的合作,以便控制相关事件的影响。指南将补充 FAO/WHO 和法典委员会的相关文件。

委员会决定成立电子工作组,起草标准草案,并在下届会议讨论。

食品安全聚焦·国际标准动态

第 5 届抗生素耐药性政府间工作组会议进展

(李凤琴 国家食品安全风险评估中心)

国际食品法典委员会(CAC)第 5 届抗生素耐药性政府间工作组会议(TFAMR)于 2017 年 11 月 27 日至 12 月 1 日在韩国济州岛召开。来自 44 个成员国、1 个成员组织(欧盟)以及包括联合国粮农组织(FAO)、世界卫生组织(WHO)和世界动物卫生组织(OIE)在内的 11 个国际组织的近 160 位代表出席了会议。来自华中农业大学、华南农业大学、国家食品安全风险评估中心(CFSA)、山东省农业科学院、浙江省农业科学院、香港食物环境署和香港食物及卫生局等单位的 10 名专家组成的中国代表团参加了会议。

一、会议概况

会议由 TFAMR 主席、韩国首尔大学兽医学教授 Yong Ho Park 主持。韩国食品药品监督管理局 Ryu Young-jin 先生代表韩国政府出席开幕式并致辞,对参会代表表示了欢迎。CAC 副主席 Purwiyarno Hariyadi 先生、CAC 秘书处 Tom Heilandt 先生、WHO 食品安全和人畜共患部的 Awa Aidara Kane 博士以及 FAO 农业和消费者保护部的 Sarah Cahill 博士分别对会议致辞。

本次会议就 CAC 和其他附属机构转交的 8 项议题进行了讨论,特别审议了 FAO 和 WHO 牵头的关于抗微生物药物耐药性的两个标准的初稿:《最大限度减少和控制抗微生物药物耐药性操作规范》和《抗微生物药物耐药性综合监测指南》。

会议期间,FAO、WHO 和法典秘书处联合举行周边会议论坛。来自加拿大、中国、智利和印度尼西亚的专家分别介绍了各自国家关于抗菌药耐药性的监测情况。来自 CFSA 的李凤琴研究员代表中国重点介绍了中国基于人医临床的全国细菌耐药监测网和国家致病菌识别网、基于食品的 CFSA 以及基于畜禽的农业部动物源耐药性监测网等单位在抗菌药耐药性监测中的主要工作以及相互间的合作,报告引起了多国与会专家的关注,并在报告后进行了广泛交流。

二、会议主要议题

(一)CAC 和其他附属机构转交的事项

委员会回顾了近 3 年来 CAC 大会和以及执委会对抗菌药耐药性工作的讨论和总结。早在 2015 年, CAC 就呼吁委员会审查诸如 CAC/RCP 61—2005 和 CAC/GL 77—2011 等相关文本内容,并采取紧急行动,以降低由于不恰当使用抗微生物药物带来的抗微生物药物耐药性风险。在今年第 40 届 CAC 会议上,委员会针对《最大限度减少和控制抗微生物药物耐药性操作规范》、《抗微生物药物耐药性综合监测指南》两项标准分别设置电子工作组。