出口商品技术指南

食品标签、添加剂限量

中华人民共和国商务部

前　　言

随着经济全球化和贸易自由化的不断发展，各国采取的贸易保护措施发生了很大变化。传统的贸易保护措施如关税、许可证、配额等逐步被削弱甚至取消，一些新型的贸易保护措施不断出现，如技术性贸易壁垒、绿色壁垒、知识产权、包装、企业社会责任等，对国际贸易的影响越来越大。

近年来，由于技术性贸易壁垒具有技术性强、隐蔽性高、透明度低、不易监督等特点，已逐渐成为发达国家采取的最主要的贸易保护措施之一。一些发达国家以维护国家基本安全、保障人类健康和安全、保护生态环境、防止欺诈行为和保证产品质量为由，凭借他们科学技术和社会经济的发展优势，通过制定技术法规、标准和合格评定程序等方式对商品提出苛刻的市场准入要求，给其他国家尤其是发展中国家的对外贸易造成很大的障碍，从而有效地达到了保护本国商品的目的。

我国加入世界贸易组织以来，对外贸易一直处于快速增长状态，出口商品技术含量逐步增加，结构进一步优化，对国民经济发展的贡献越来越大。2004 年进出口贸易总额超过 1 万亿美元，位居世界第三。

尽管我国已成为贸易大国，但在发展中还面临一些问题，特别是发达国家纷纷制定技术性贸易措施，阻碍我们相当数量传统优势产品的出口。他们的“大门看似敞开了，实际上门槛提高了”。调查表明，国外技术性贸易壁垒对我国出口的影响已经涉及我三分之二以上的出口企业、三分之一以上的出口商品，每年造成的损失约 200 亿美元。企业跨越国外技术性贸易壁垒遇到的主要困难有：不了解国外的信息、缺少有效的解决方案、没有足够提升技术水平的资金。

为了落实科学发展观，贯彻“科技兴贸”战略，建立服务型的政府，指导企业跨越国外技术性贸易壁垒，从 2003 年开始，商务部与 14 个部委、40 个行业协会、6 个进出口商会、50 个科研院所、10 个地方政府部门等单位和专家合作，开展技术性贸易措施体系建设工作，启动了《出口商品技术指南》项目。指南主要包括出口目标市场的技术法规、标准、合格评定程序以及与我国的差异，跨越技术壁垒需要注意的问题，专家提出的解决方案和建议等。到 2006 年底，我们将陆续为社会无偿提供 100 个指南。

由于这项工作涉及国内外众多领域，技术性很强，难度很大，加上国外技术性贸易措施更新很快，希望各单位、企业、专家提出更多更好的建议，不断完善和更新指南，为企业跨越国外技术性贸易壁垒服务，为企业不断提升国际竞争力服务。

二 OO 五年十一月八日

出口食品标签、添加剂限量技术指南

摘　　要

本指南适用于海关税则中的第一、二、三、四类商品，包括动物产品、植物产品、动物油脂产品、食品、饮料等商品。

本指南收集了国际食品法典委员会、日本、韩国、香港、欧盟、美国、澳大利亚等国际组织和我国主要食品进口国（地区）在食品标签、添加剂限量方面的技术法规、标准 50 个，口岸检验程序 38 个，其他技术准入条件 4 个。

本指南编制过程中对上述相关法规、标准与合格评定程序进行了全文翻译，并与我国的食品标签、添加剂限量法规标准进行了比较和分析。包括食品标签通用要求、营养标签要求，以及防腐剂、甜味剂、抗氧化剂等类别食品添加剂的限量规定等。同时还收集、翻译、分析了目标市场的进口程序及相关要求。

本指南首先介绍了我国食品出口的基本情况，围绕促进企业全面了解和掌握主要市场及潜在市场在食品标签、添加剂限量方面的技术法规、标准，熟悉有关食品进口程序及相关要求，达到目标市场技术要求等方面提出了技术措施建议。指南共分七章，第一章 技术指南适用范围；第二章　我国食品出口的基本情况；第三章　国际标准概况以及与我国的差异；第四章　目标市场的技术法规、标准以及与我国的差异；第五章　目标市场食品进口程序及相关要求；第六章　出口食品应注意的其它问题 第七章　达到目标市场相关技术要求的建议

本指南的技术资料来源的截止日期为 2004 年 12 月。

MOFCOM

目　录

第一章　　技术指南适用范围----------1
第二章　　我国食品出口的基本情况----------2
2.1 节我国食品出口的总体情况
2.2 我国食品出口的主要目标市场和潜在市场简介
2.3 近年来我国食品出口的结构变化及今后我国食品出口的发展
第三章　　国际标准概况以及与我国的差异----------13
3.1 食品标签
3.2 食品添加剂
第四章　　目标市场的技术法规、标准以及与我国的差异----------26
4.1 食品标签
4.2 食品添加剂
第五章　　目标市场食品进口程序及相关要求----------57
5.1 日 本
5.2 韩 国
5.3 香港
5.4 欧盟
5.5 美 国
5.6 俄罗斯
5.7 澳大利亚
第六章　　出口食品应注意的其它问题----------71
6.1 饮食文化
6.2 宗教问题
6.3 绿色消费
6.4　出口食品选择商标应注意的问题
第七章　　达到目标市场相关技术要求的建议----------82
7.1 食品标签
7.2 食品添加剂

MOFCOM

第一章 技术指南适用范围

本技术指南旨在提供我国的主要食品进口国（地区）在食品标签、添加剂限量方面的技术法规、标准和要求，目标市场的相关要求与我国的差异，提出达到目标市场技术要求的建议和指南。适用于所有出口或者准备出口的食品企业。

MOFCOM

第二章 我国食品出口的基本情况

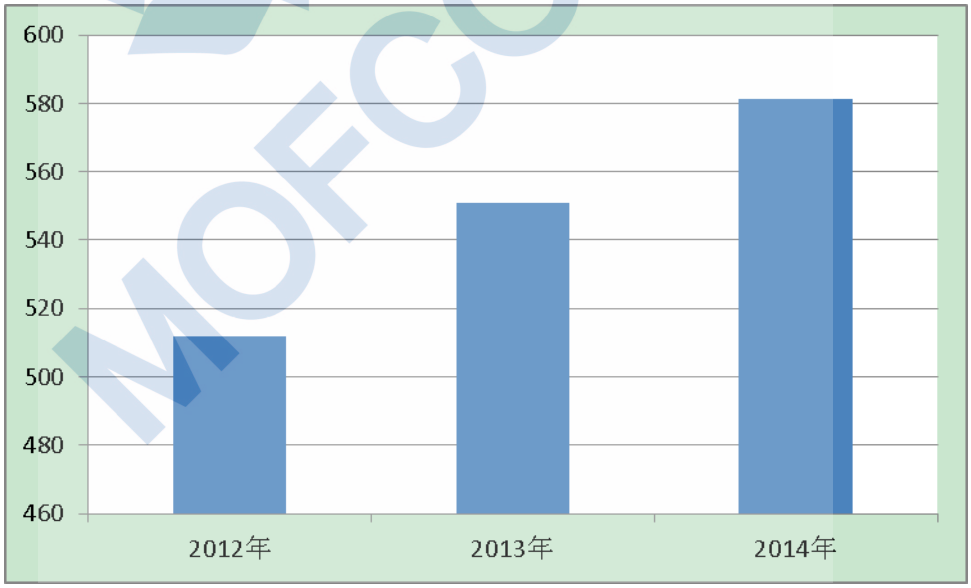
食品出口占我国农产品出口的 90%以上，扩大食品出口对于增加农民收入、带动我国农业产业化经营和农业结构调整具有重要意义。因此，食品出口的发展问题成为各方面关注的焦点之一。入世以来，我国食品出口克服了国内外种种不利因素的影响，保持了较快的增长，呈现出好的发展势头。本章将概要介绍我国食品出口的基本情况。本文对食品范围的界定，采用《国际贸易标准分类(SITC)》的分类方法，即食品包括食品和活动物，饮料和烟草，动植物油、脂、蜡，油籽和油质的果实(SITC 第 0、1、4 章及第 22 节)。这也是 WTO 贸易统计年鉴所采用的分类方法。

2.1 节我国食品出口的总体情况

1、我国食品出口规模

近 3 年来，我国食品出口稳步增长。据我国海关统计，2012 年我国食品出口 512.0 亿美元，2013 年出口 550.9 亿美元，2014 年出口 581.1 亿美元，3 年增长了 13.5%，增长速度平稳。

2012 年-2014 年我国食品出口总额（亿美元）



2、我国食品出口的国际排名

海关数据显示，2013 年我国进出口食品总额 1531.6 亿美元，同比增长 8.1%，比上年降低 4.4 个百分点。其中，出口 579.5 亿美元，增长 6.8%；进口 952.1 亿美元，增长 8.9%。美国、东盟和巴西为我国食品进出口三大贸易伙伴。其中美国全年进出口总值 262.7 亿美元，占同期我国食品进出口总值的 17.1%；东盟进出口额 247.8 亿美元，占 16.1%；巴西进出口额 228.8 亿美元，占 14.9%。（来源：中商情报网 http://www.askci.com/news/201403/17/17235951608.shtml）

3、我国食品出口的省市分布

由下表可见，2014 年，我国食品出口前 5 位的省市分别是山东、福建、广东、辽宁和浙江，上述 5 省占我国食品出口的 65.9%。其中，山东省在农业产业化建设方面走在全国前列，发展了一批农业产业化龙头企业，形成了蔬菜、禽肉、水产品、水果、花生等出口创汇拳头商品。自 2012 年以来山东省稳居我国食品出口第一位，3 年来，山东省食品出口增长平稳，从 130 亿美元增长到 135.7

亿美元。

2013/2014 年分地区食品出口情况 **单位：万美元**

地区	2014年1--12月 金额	2013年1--12月 金额	同期比%
北京	81,452.2	100,713.5	-19.1
天津	77,922.6	76,156.8	2.3
河北	136,905.1	119,146.3	14.9
山西	9,708.9	9,993.8	-2.9
内蒙古	20,727.4	17,351.9	19.5
辽宁	461,119.7	440,105.2	4.8
吉林	71,530.5	65,196.1	9.7
黑龙江	78,360.2	68,981.8	13.6
上海	124,398.4	113,656.0	9.5
江苏	225,922.7	211,549.2	6.8
浙江	399,873.8	394,427.6	1.4
安徽	77,577.2	70,256.7	10.4
福建	853,343.0	799,749.5	6.7
江西	49,763.4	37,321.9	33.3
山东	1,356,683.3	1,328,995.4	2.1
河南	117,858.4	105,199.0	12.0
湖北	176,425.8	171,979.3	2.6
湖南	78,911.4	60,989.5	29.4
广东	760,755.0	740,195.8	2.8
广西	162,932.6	125,596.8	29.7
海南	57,997.7	56,227.3	3.1
重庆	10,176.3	10,179.2	0.0
四川	35,421.3	31,870.8	11.1
贵州	23,563.3	18,377.7	28.2
云南	206,083.5	164,934.2	24.9
西藏	2,413.1	4,551.6	-47.0
陕西	43,112.0	60,259.3	-28.5
甘肃	23,137.9	22,256.9	4.0
青海	438.1	1,806.4	-75.7
宁夏	4,839.2	4,387.9	10.3
新疆	82,324.0	77,026.9	6.9

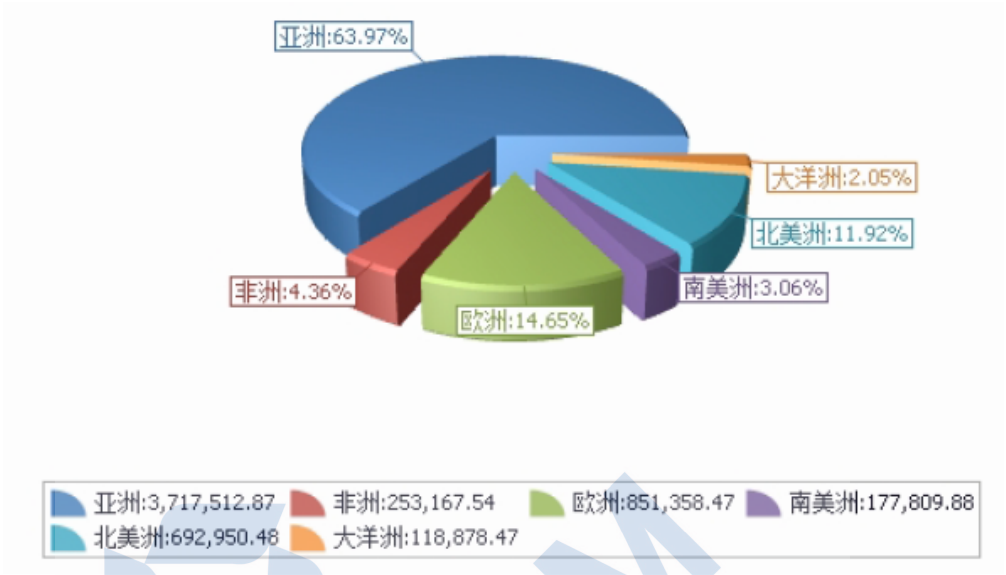
4、我国食品出口市场分布

2014 年，中国对亚洲出口食品金额为 3,717,512.9 万美元，同比增长 7.0%；对非洲出口食品金额为 253,167.5 万美元，同比增长 3.7%；对欧洲出口食品金额为 851,358.5 万美元，同比增长 5.4%；对南美洲出口食品金额为 177,809.9 万美元，同比下降 11.0%；对北美洲出口食品金额为 692,950.5 万美元，同比增长 3.2%；对大洋洲出口食品金额为 118,878.5 万美元，同比增长 4.5%。

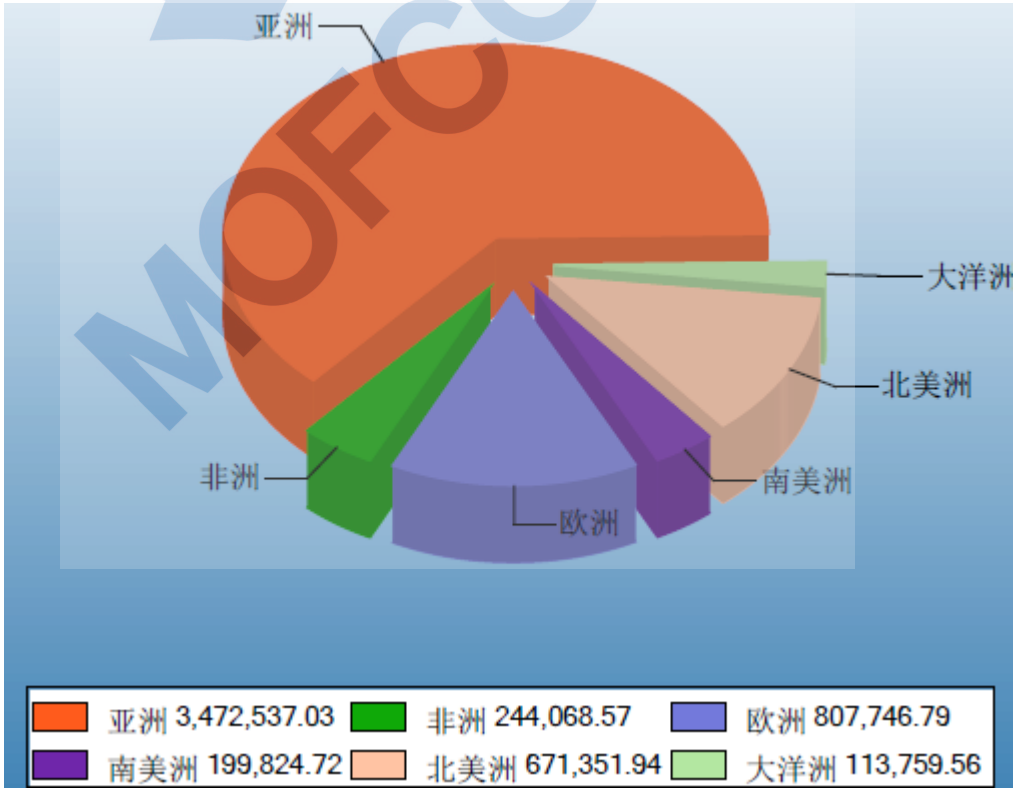
2014年，自中国进口食品的国家和地区中，按金额排名第一位是日本，金额为914,837.3万美元，同比下降4.3%；第二位是香港，金额为770,081.5万美元，同比增长14.1%；第三位是美国，金额为

605,071.7万美元，同比增长3.1%。

2014年分大洲食品出口金额 **单位：万美元**



2013 年分大洲食品出口金额 **单位：万美元**



MOFCOM

2013/2014 年分大洲、国家（地区）食品出口情况　　**单位：万美元**

国别(或地区)	2014年1--12月 金额	2013年1--12月 金额	同期比%
亚洲	3,717,512.9	3,472,688.4	7.0
欧洲	851,358.5	807,746.8	5.4
北美洲	692,950.5	671,351.9	3.2
非洲	253,167.5	244,068.6	3.7
南美洲	177,809.9	199,824.7	-11.0
大洋洲	118,878.5	113,759.6	4.5
*一带一路	1,701,915.9	1,564,869.8	8.8
*东盟	1,106,261.8	1,010,652.0	9.5
*欧盟28国	607,569.5	579,066.9	4.9
*欧盟27国	605,567.1	576,275.9	5.1
*独联体	276,510.4	258,049.6	7.2
*中东	216,649.6	204,022.0	6.2
*拉美地区	177,809.9	199,824.7	-11.0
*海合会	81,685.4	74,257.6	10.0
*中东欧16国	48,131.1	48,131.7	0.0
*南非关税区	22,596.2	23,762.0	-4.9
*加勒比地区（15国）	10,766.5	11,431.5	-5.8
日本	914,837.3	956,291.5	-4.3
香港	770,081.5	674,662.8	14.1
美国	605,071.7	587,133.9	3.1
韩国	357,315.7	323,020.8	10.6
泰国	253,357.6	233,265.2	8.6
马来西亚	245,941.1	242,861.1	1.3
越南	229,890.6	179,712.7	27.9
俄罗斯联邦	209,975.5	189,638.7	10.7
台湾省	186,494.3	156,950.5	18.8
德国	141,368.8	134,505.6	5.1

仅显示按金额排名前10名的国家和地区。

MOFCOM

5、我国食品出口贸易方式及企业性质情况

2013/2014 年分贸易方式食品出口情况　　单位：万美元

贸易方式	2014年1--12月 金额	2013年1--12月 金额	同期比%
一般贸易	4,684,116.9	4,442,683.9	5.4
加工贸易	852,240.3	849,701.3	0.3
来料加工装配贸易	161,012.6	162,054.2	-0.6
进料加工贸易	691,227.7	687,647.0	0.5
边境小额贸易	160,590.8	131,014.5	22.6
易货贸易	1.7	0.4	297.2
出口加工区进口设备	0.0	0.0	
其他贸易	114,728.0	86,039.9	33.3
无偿援助和赠送	1,341.8	2,462.4	-45.5
侨港澳台华人捐赠	0.0	0.7	-100.0
寄售、代销贸易	0.0	0.0	
对外承包工程出口货物	84.5	229.9	-63.2
出料加工贸易	0.0	531.7	-100.0
免税外汇商品	0.0	0.0	
保税仓库进出境	32,081.1	40,346.6	-20.5
保税仓储转口货物	74,494.4	33,414.7	122.9
免税品	0.0	0.0	
其他	6,726.2	9,053.8	-25.7

2013/2014 年分企业性质食品出口情况　　单位：万美元

企业性质	2014年1--12月 金额	2013年1--12月 金额	同期比%
国有企业	442,190.4	454,694.6	-2.8
外商投资企业	1,765,097.4	1,826,504.3	-3.4
中外合作企业	89,527.8	95,094.4	-5.9
中外合资企业	814,561.2	859,119.7	-5.2
外商独资企业	861,008.4	872,290.3	-1.3
集体企业	183,719.9	187,857.2	-2.2
私营企业	3,415,548.6	3,036,880.2	12.5
个体工商户	4,908.5	3,266.1	50.3
其他	212.9	237.5	-10.3
其他	212.9	237.5	-10.3

MOFCOM

6、我国食品出口结构

为便于分析我国食品出口的结构，把食品分为 7 类，1)水产品及制品；2)蔬菜水果及制品；3)谷物及制品；4)食用畜产品；5)饮料及烟草；6）油脂油料；7)其他[1]。

2012 年，中国蔬菜水果及其制品出口额 184.29 亿美元，占中国食品出口总额 32.72%；水产品及其制品出口额 181.22 亿美元，占 32.18%；其他食品出口额 100.01 亿美元，占 17.76%；食用畜产品出口额 40.08 亿美元，占 7.12%；饮料及烟草出口额 25.9 亿美元，占 4.06%；油脂油料出口额 16.53 亿美元，占 2.94% ；谷物及其制品出口额 15.17 亿美元，占 2.69%。

参考文献：《世界农业》，2014.4（总 420），加入 WTO 后中国食品出口结构贸易分析及展望。

2.2 我国食品出口的主要目标市场和潜在市场简介

1、日本

日本是仅次于欧盟、美国的第三大食品进口国，也是中国食品出口第一大市场。从图 1 和图 2 可以看出，从 2008 年 1 月开始，中国冷冻饺子中毒的“天洋食品事件”成为威胁食品安全的社会大问题，另外受 2008 年 10 月中国产冷冻豌豆农药污染事件的影响，2008 年、2009 年我国食品出口额在世界市场的占有率大幅跌落。之后，实际出口额开始逐渐恢复，2014 年的出口额接近 2006 年的峰值。

2002 年后中国对日本食品的出口额呈上升趋势，但占中国食品出口总额的比重呈下降趋势。2002 年，对日本食品出口额占中国食品出口总额的 33%，到 2012 年仅占 19.49%，这说明对日本食品出口额的增长速度低于中国食品出口总额的增长速度。中国对日本食品出口以水产和蔬菜水果为主，2012 年中国对日本食品出口额 109.76 亿美元，其中水产品及其制品出口额 40.6 亿美元，占 37%；蔬菜水果及其制品 34.3 亿美元，占 31%；食用畜产品 15.4 亿美元，占 14%；其他食品 14.6 亿美元，占 13%；谷物及其制品 2.7 亿美元，占 3%；油脂油料 1.3 亿美元，占 1%；饮料及烟草 0.79 亿美元，占 1%。2012 年中国对日本出口的重点大宗商品中，金额排在前 3 的商品有：肠衣 （1.6 亿美元）、豆粕 （3.5 亿美元）、蜂蜜 （0.6 亿美元）、花生仁果（3.6 亿美元） 、鸡肉制品（10.7 亿美元）、烤鳗（5.3 亿美元） 、蘑菇罐头（0.6 亿美元）、墨鱼及鱿鱼（1.9 亿美元）、苹果汁（1.2 亿美元）、水煮笋 （1.7 亿美元）、虾产品 （3.3 亿美元）。从图 2 可以看出，2014 年，中国对日出口的食品中金额最多的是鱼贝类（金枪鱼的冷冻品和炸虾等烹饪冷冻品）、其次是蔬菜，两者之和占一半以上，然后是肉类、水果和谷物类。

近年来，日本以非关税壁垒形式出现的技术性贸易壁垒和食品安全事件在中日食品贸易中的影响日益明显，严重阻碍了中国对日本食品出口。2006 年日本制定的新的食品检测检验制度——肯定列表制度的实施，大幅增加了农业化学品的限量数目、检测项目，全面提高了检测标准，肉类制品、蔬菜水果及其制品、水产品、食用菌、茶叶、谷物都是日本实施肯定列表制度后中国出口风险较高的大类商品 [8]。此外，2008 年发生的毒饺子事件对中国食品出口到日本造成一定的影响[9-10]。2012 年，日本厚生劳动省扣留中国食品共计 196 批次，较 2011 年的 213 批次减少了 17 批次。遭扣留最多的两类食品分别为水产品及其制品（68 批次，占被扣留食品总批次的 34.69%） 和蔬菜水果及其制品类 （53 批次，占 27.04%） 。扣留原因最多的是微生物超标，农药、兽药残留的不合格和生物毒素污染[11]。

[1] 其他食品包括咖啡、茶叶、可可和调味品；糖及糖类制品；杂项食品；饲料。

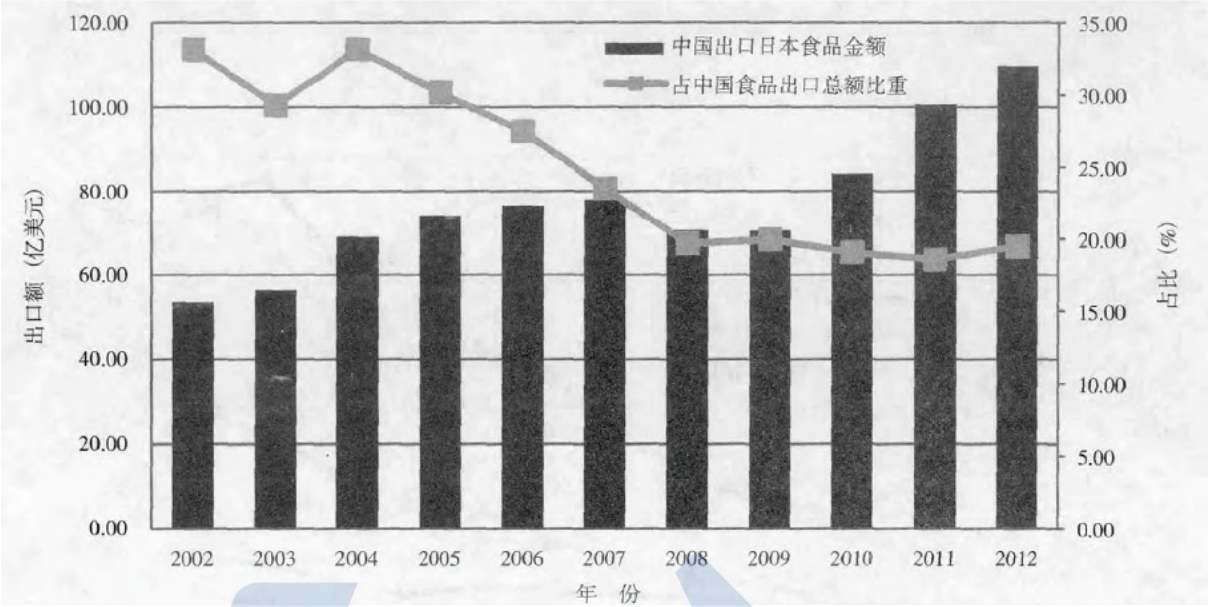


图 1 中国出口日本食品金额及其占中国食品出口总额比重

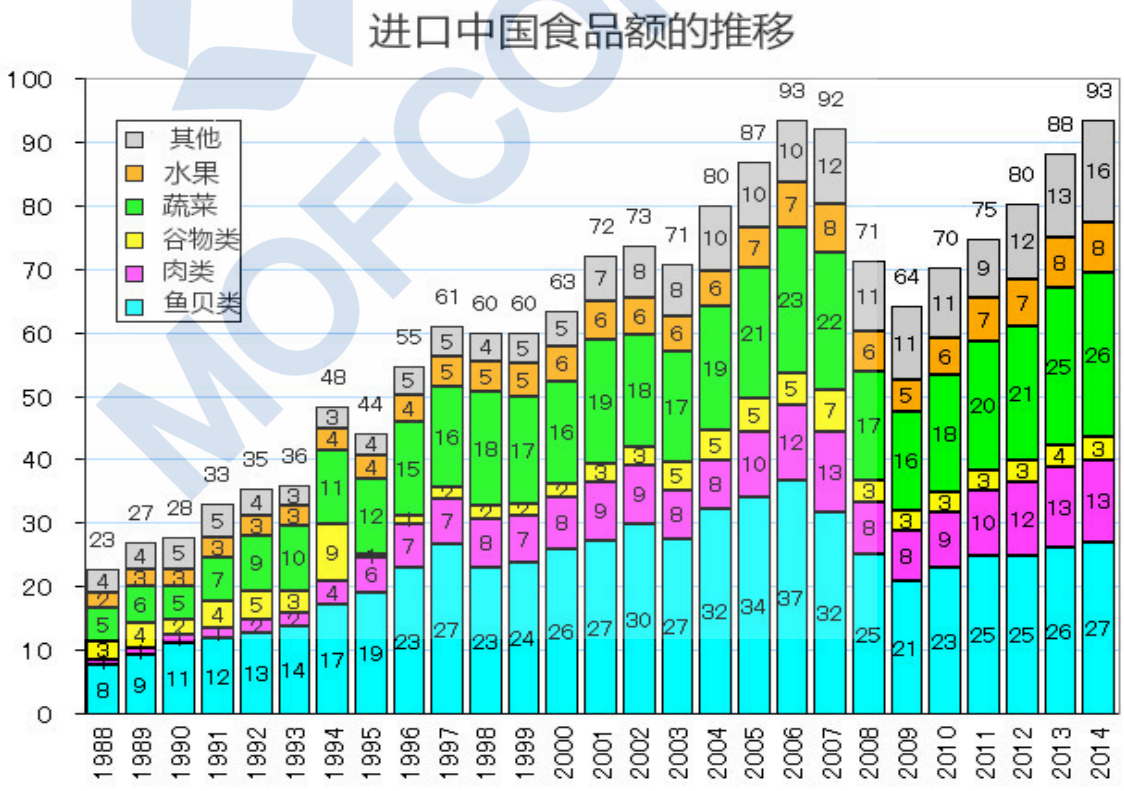


图 2 中国出口日本食品金额及种类变化

原文链接：http://www2.ttcn.ne.jp/honkawa/0298.html

2、韩国

韩国的农业资源比较缺乏，农产品生产成本较高，农产品的市场需求很大程度上要依靠进口，中国和美国是韩国主要的农产品进口来源国[15]。根据 WTO 的统计数据，2012 年韩国进口食品 248.79 亿美元，是世界第 13 大食品进口国，其中从中国进口食品 37.08 亿美元，占韩国食品

进口额的 14.9%。

中国向韩国出口食品的金额具有波动性，尤其是谷物及其制品的出口波动性较大，从 2002 年的 7.07 亿美元减少到 2012 年的 1.44 亿美元。中国向韩国出口的水产品及其制品和蔬菜水果及其制品均呈现增长趋势，占对韩国食品出口额的比重不断增大。2012 年，中国向韩国出口最多的是水产品及其制品，为 14.68 亿美元，占韩国进口额的 39.58%，其次是蔬菜水果及其制品 10.12 亿美元，占进口额的 27.28% （图 3） 。中国与韩国地理位置相邻，有地缘优势，中国农食产品的生产成本相对较低，对韩国农食产品贸易上具有明显的比较优势。然而，由于韩国很重视对本国农产品市场的保护，采取了配额外关税、非关税壁垒和对农业生产者高额补贴等贸易保护措施，对中国农食产品的出口造成了影响，贸易摩擦和争端也日益增多[16]。对中国食品出口而言，应进一步加强两国食品生产和市场信息交流，进一步完善食品出口产品结构，提升质量安全水平，提高产品竞争力，采取合理对策以避免不必要的贸易争端。随着农食产品市场的逐渐开放和农业的发展进步，中国农食产品对韩国的出口贸易前景广阔。

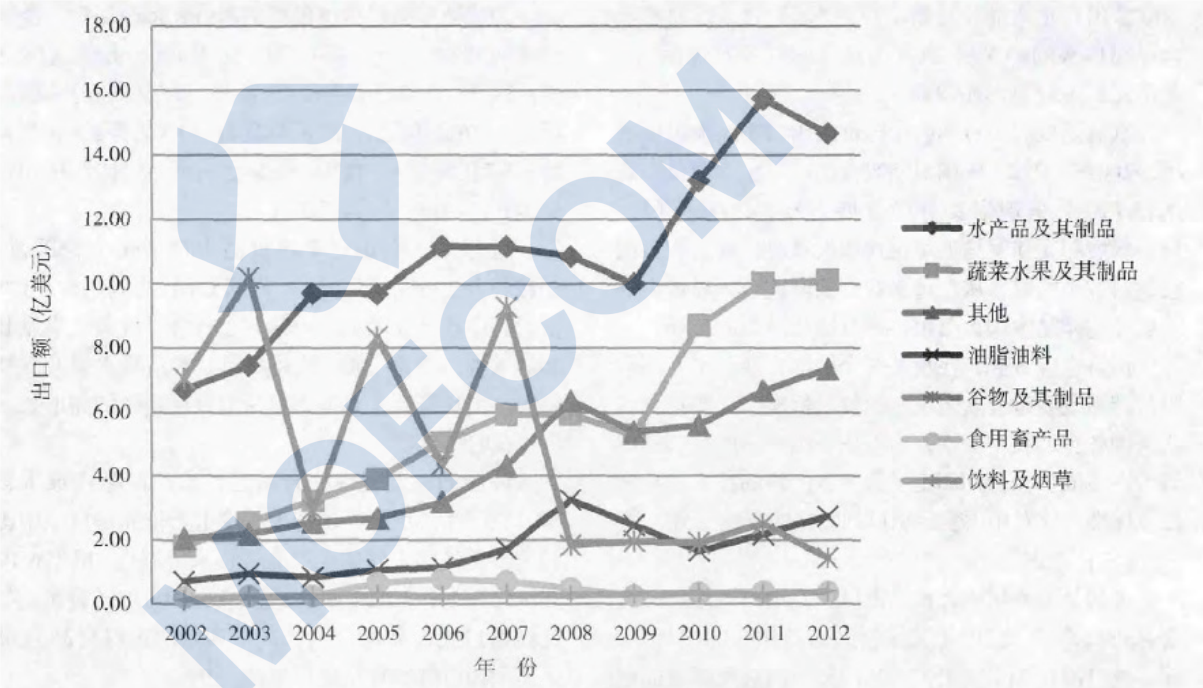
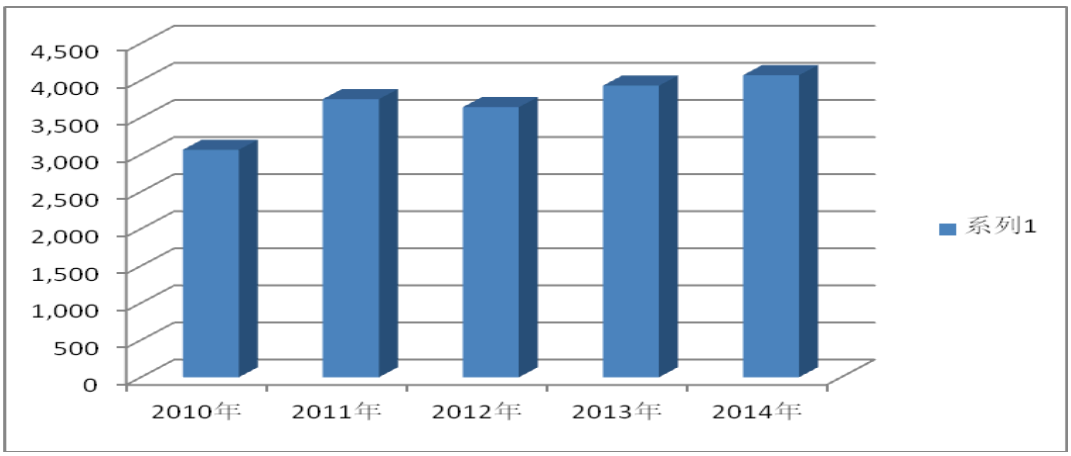


图 3　2002—2012 年中国对韩国的出口趋势

参考文献：参考文献：《世界农业》，2014.4（总 420），加入 WTO 后中国食品出口结构贸易分析及展望。

2010 年—2014 年我国食品出口韩国总额（百万美元）



参考

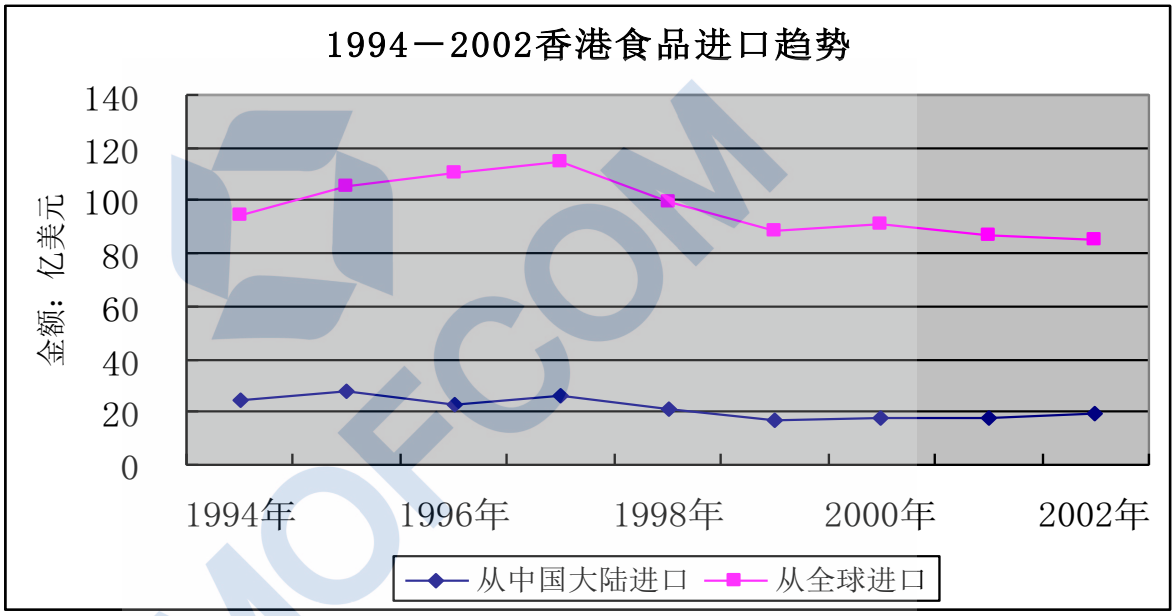
韩国 KFDA 统计数据：

http://www.mfds.go.kr/index.do?x=-1102&searchkey=title:contents&mid=690&cd=&searchword=%BC%F6%C0%D4&y=-274&pageNo=1&seq=21770&cmd=v

3、香港

香港土地资源有限，人口密度大，食品需大量依赖进口。据联合国贸发组织（UNATAD）的统计，2002 年香港进口食品 85.57 亿美元，是全球第 9 大食品进口市场。

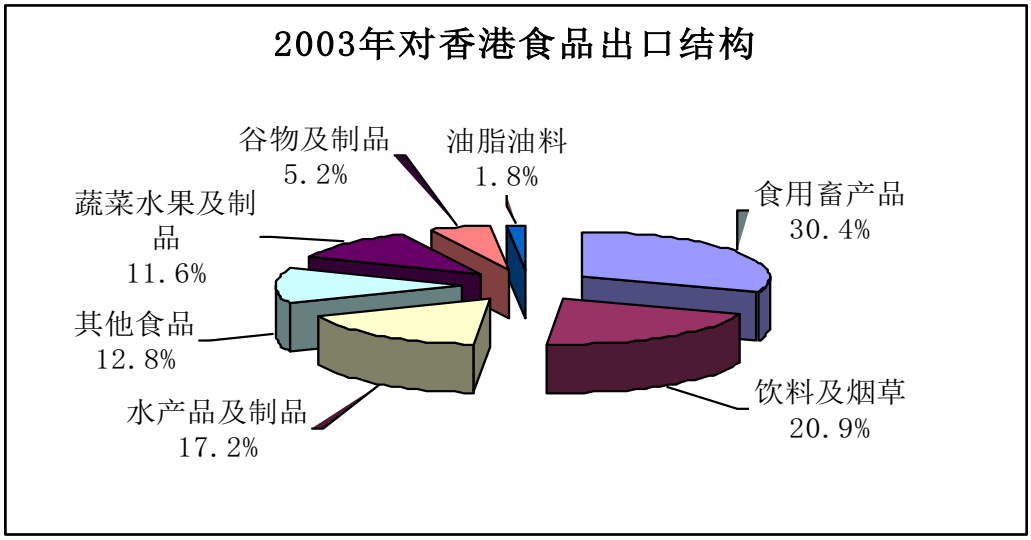
受 1997 年亚洲金融危机影响以及香港在食品贸易方面转口功能的削弱，香港食品进口在 1997 年达到 115 亿美元的顶峰后，进口额近年来呈下降趋势。我对港食品出口在 1997 年以后也出现较大滑落。1999 年出口额仅 17 亿美元，较历史最高年份 1995 年下降了 10 亿美元。2000 年以来，对港食品出口开始缓慢回升。到 2003 年出口达到 21 亿美元。



香港人饮食偏好鲜活食品，对鲜活食品需求量很大。香港渔农署资料显示，香港居民每天消耗 1703 吨蔬菜，168 吨鲜活家禽，5913 头生猪，1665 吨水果，213 吨蛋品，而香港本地农产品仅能供应全港所需蔬菜的 5%，家禽的 23%，及生猪的 32%。我国大陆长期以来是供港鲜活食品的主要来源。为保证香港食品供应的长期稳定，自 1962 年我国开通专门供应港澳鲜活商品的三趟快运货物列车，40 年多来，三趟快车的特殊使命一天也没有停止过，目前通过这三趟快车运往香港的鲜活冷冻商品在香港市场上占据了举足轻重的地位，其中活畜、活禽占香港市场份额近 90%，被誉为保证香港供应的生命线。

由于香港市场的特殊性，我供港食品在结构上与其他市场具有明显区别。我国食品出口中居第一、第二位的水产品及制品、蔬菜水果及制品，在对港出口中仅列第三和第五位，而食用畜产品（其中又以活畜、活禽为主）则占据首位，达到 30.4%。（如图）

MOFCOM



香港是自由贸易港，也是国际农产品激烈竞争的市场。国外主要食品出口国都非常重视对香港市场的出口，我国食品在香港也面临来自其他国家的激烈竞争。

在肉类方面，虽然我国在供港活畜禽方面具有得天独厚的优势，但是在冻肉方面，我国所占份额很少。美国、澳大利亚、新西兰、加拿大、欧盟等国均有肉类出口香港，特别是美国、澳大利亚等肉类出口大国，其冻肉在价格上具有很强的竞争力。

在蔬菜方面。香港每年进口蔬菜在 40 万吨左右，其中从内地进口蔬菜一直保持在 25 至 28 万吨，约占市场供应量的 65%，其余 35%由香港本地为蔬菜和其他进口蔬菜占有。进口的蔬菜分为鲜菜、冻鲜菜和干菜三种，但以鲜菜为主，约占 7 成。鲜菜的品种很多，主要品种有大蒜、生菜、花椰菜、菜心、西芹、胡萝卜、蘑菇、甜玉米、洋葱、大白菜、番茄及各种叶菜、瓜类、豆类；冻鲜菜的主要品种有马玲薯、甜玉米、杂菜等；干菜的主要品种有干磨菇、干蔬菜、干豆类、发菜等。其中鲜菜主要来自中国内地，而冻菜大部分来自国外。

在果品方面，美国是香港果品的最大来源地，约占香港果品总进口的四分之一，主要品种有：葡萄、橙子、苹果、杏仁等；其次为泰国，约占 12%，主要品种是榴莲、龙眼等；我国内地居第三位，约占 10%，主要品种有梨、西瓜、柑橘、荔枝、苹果等。

香港不仅是我国食品出口的传统市场，长期以来，香港还是我国食品向全世界出口的桥头堡。随着我国对外贸易的迅速发展，香港作为转运港的作用不断削弱，但是借助香港企业在资讯、金融、贸易渠道等多方面的优势，通过转口贸易开拓新兴市场，仍是我国食品开发新市场的一条重要渠道。

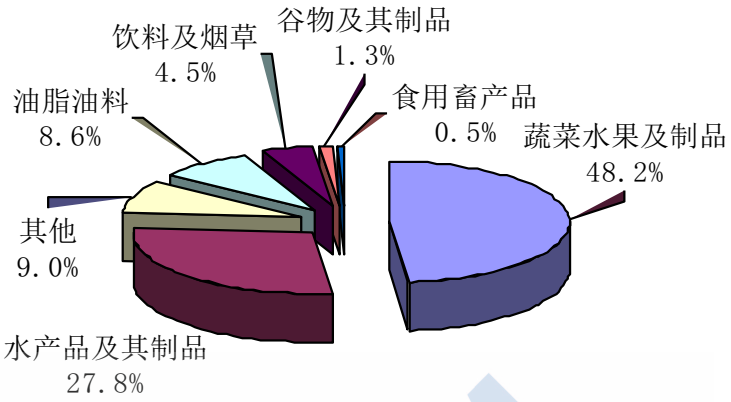
4、欧盟

欧盟是世界最大的食品进口市场，2002 年原欧盟 15 国从欧盟以外国家共进口食品 671 亿欧元，其中进口蔬菜和水果 151 亿欧元，占 22.5%，进口水产品 122 亿欧元，占 18.2%，进口咖啡、茶叶、可可和调味品 67 亿欧元，占 10%，进口饲料 61 亿欧元，占 9.1%，进口油籽油料 54 亿欧元，占 8%，进口肉及肉制品 40 亿欧元，占 6%，进口饮料 36 亿欧元，占 5.4%。

近年来，欧盟从欧盟以外地区进口食品呈逐年增长的趋势，2000 年和 2001 年分别比上一年增长 8.3%和 7%，2002 年进口增长速度较慢，仅增长 0.93%。我国对欧盟食品出口增长也较快，2003 年出口 18.9 亿美元，与 1999 年相比，增长了 66%。

我对欧盟出口食品以蔬菜水果及制品为主，2003 年出口 9.1 亿美元，占 48.2%,其次为水产品及制品，出口 5.2 亿美元，占 27.8%。（如图）与 1999 年相比，蔬菜水果及制品增长了 97%，水产品及制品增长了 101%。从单项商品看，我对欧盟出口的主要商品依次为：冻鱼片、番茄酱、芦笋罐头、花生、苹果汁、小龙虾、蘑菇罐头等。近年来我国水果对欧盟出口增长迅速，如冷冻草莓出口金额从 1999 年的 1100 万美元，增长到 3180 万美元，增长了近两倍；苹果出口从 116 万美元，增长到 2206 万美元，增长了 18 倍。

2003年我对欧盟食品出口结构



与水果对欧盟出口的迅速增长相比，我国动物源性食品对欧盟出口则显得步履艰难。2002 年 1 月 31 日，欧盟在我国出口的部分冻虾仁中发现氯霉素残留认为我国残留监控体系存在严重缺陷，宣布全面暂停进口中国动物源性食品。范围涉及用做动物饲料及供人类食用的动物源性产品，但不包括在公海捕捞、冷冻、加工并直接运抵欧盟口岸的渔业产品。受此影响，2002 年我国水产品对欧盟出口减少 45%，肉及肉制品减少 70%。

经过我国政府及有关行业组织的多方面交涉，欧盟从 2002 年 6 月开始对我动物源性食品分批解禁。到 2004 年 7 月，除禽肉以外的所有动物源性食品均已恢复对欧盟出口。

2004 年 5 月 1 日，10 个新成员国正式加入欧盟。欧盟扩大后，面积由原来的 320 万平方公里，扩增为 430 万平方公里；人口总数从 3.7 亿人，增加至 4.8 亿人，成为全世界最大的区域经济体。这么一个规模巨大而且潜力十足的市场对世界任何一个贸易伙伴来说都意味着新的机遇。

5、美国

美国是食品出口大国，同时也是食品进口大国。据联合国贸发组织的统计，2002 年美国食品出口 513 亿美元，进口 552 亿美元，是仅次于欧盟的第二大食品进口市场。占美国进口食品前三位的是蔬菜水果及制品、水产品及制品和饮料，2003 年进口金额分别为 116.4 亿美元、105.7 亿美元和 99.6 亿美元。

美国进口食品结构

单位：千美元

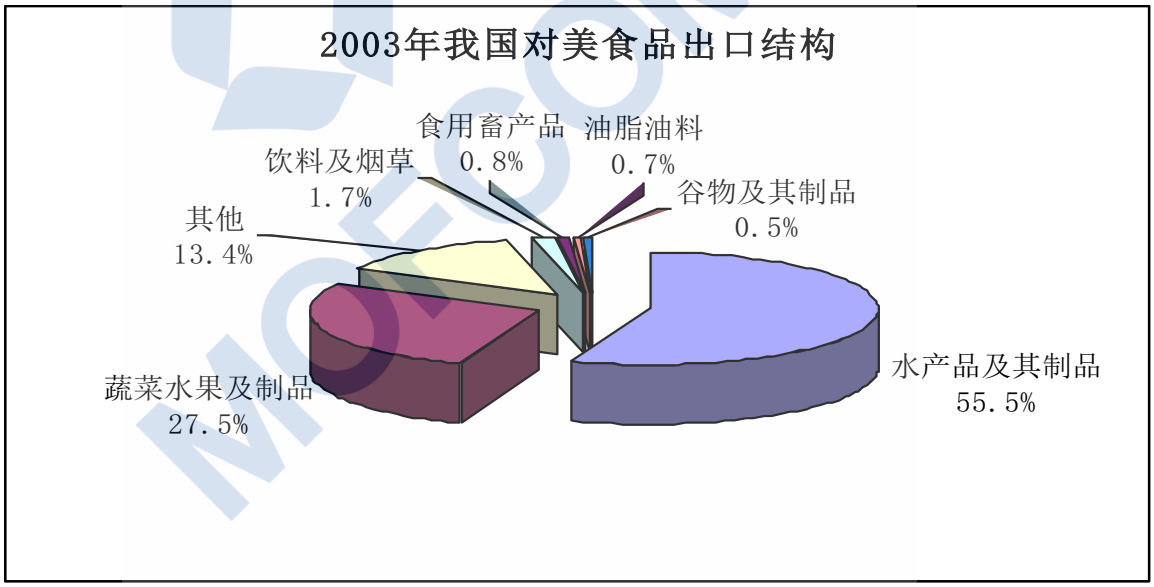
商品	1998 年	1999 年	2000 年	2001 年	2002 年
蔬菜水果及制品	9,572,579	10,572,792	10,662,457	10,884,473	11,637,531
水产品及制品	8,522,941	9,372,935	10,413,116	10,279,169	10,571,714
饮料	6,896,367	7,816,187	8,566,559	8,963,937	9,958,931
咖啡、茶叶、可可、调味品	5,999,994	5,359,767	5,091,717	4,183,041	4,441,724
肉及肉制品	3,016,162	3,427,455	4,014,706	4,418,900	4,439,364
谷物及制品	2,527,311	2,666,153	2,752,030	2,984,876	3,221,808
活动物	1,765,203	1,684,523	1,976,151	2,282,615	2,159,666
糖及制品及蜂蜜	1,791,576	1,719,060	1,702,463	1,738,598	2,016,664

其他食品	1,035,848	1,230,163	1,292,026	1,522,452	1,828,692
烟草及制品	1,304,109	1,250,603	1,169,917	1,288,689	1,373,824
植物油、脂	1,398,442	1,286,700	1,268,847	1,070,485	1,203,808
乳品及蛋品	950,213	1,068,033	1,031,990	1,108,831	1,138,176
饲料	695,616	634,545	682,367	664,290	706,287
油籽和油质的果实	397,134	348,043	377,678	310,776	273,442
加工的动植物油脂、蜡	145,357	149,178	170,158	150,023	163,057
动物油、脂	49,006	49,831	53,588	57,061	62,539
合计	46,067,858	48,635,968	51,225,770	51,908,216	55,197,227

资料来源：ITC（International Trade Centre，UNCTAD/WTO）

据我国海关统计，2003 年我国对美食品出口 17.8 亿美元，是目前我国第四大食品出口市场。水产品及制品是我对美出口金额最高的食品，2003 年出口了 9.9 亿美元，占我对美食品出口的 55.5%；其次是蔬菜水果及制品，2003 年出口金额为 4.9 亿美元，占 27.5%。其他几类商品出口较少，所占份额合计仅 17%。（如图）

我对美出口金额较大的单项商品有：虾、冻鱼片、苹果汁、桔子罐头、冻罗非鱼片、未列名干蔬菜及什锦蔬菜、小龙虾、蜂蜜、蟹、蘑菇罐头、松子仁、大蒜等。



近年来，我对美食品出口增长十分迅速。2003 年与 1999 年相比，对美食品出口增长了 149%。其中水产品及制品增长了 189%，蔬菜水果及制品增长了 171%。水产品及制品和蔬菜水果及制品的高增长带动了整个食品对美出口的高增长。

6、俄罗斯

俄罗斯是食品进口大国，多年来，食品进口额约占进口总额的四分之一，居民生活对进口食品的依赖较大。1998 年俄罗斯金融危机发生后，食品进口额显著减少，1998 年进口 101 亿美元，比 1997 年减少 19%，1999 年进口仅 76 亿美元，比上年减少 25%，2000 年进口进一步降低到 68 亿美元，是近年来俄进口食品最少的一年。2001 年以后，随着俄罗斯经济的稳步回升，食品进口也呈恢复性增长，2001 年进口金额达 85 亿美元，同比增长 24%，2002 年进口金额继续增长到 96 亿美元，同比增长 13%。2

俄罗斯进口食品以肉及肉制品、蔬菜水果及制品和糖为主，2002 年进口肉及肉制品 22.9 亿美元，

[2] 数据引用自 UNCTAD。

占其食品进口总额的23.8%;进口蔬菜水果及制品15.1亿美元,占15.7%;进口糖10亿美元,占10.4%。

俄罗斯进口食品结构（1998-2002）

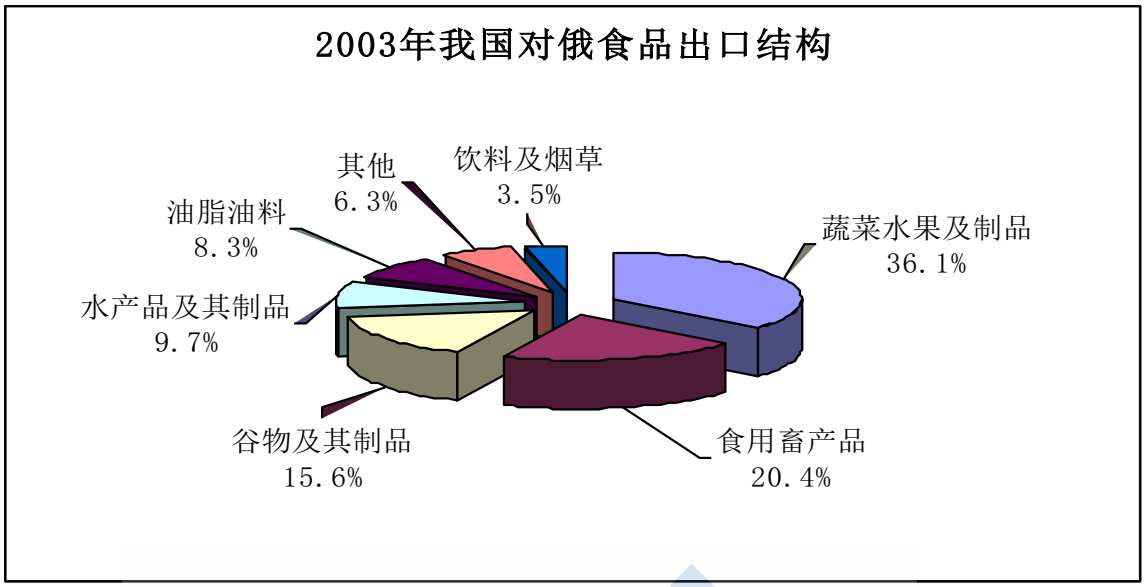
单位：千美元

	1998年	1999年	2000年	2001年	2002年
肉及肉制品	2,059,359	1,243,844	1,049,937	1,755,743	2,292,789
蔬菜水果及制品	1,448,902	1,030,278	1,215,844	1,215,997	1,512,697
糖及制品及蜂蜜	1,337,880	1,261,025	896,385	1,363,926	997,251
咖啡、茶叶、可可、调味品	781,884	599,579	613,603	730,222	877,794
烟草及制品	1,186,378	796,288	723,925	731,892	756,212
饮料	781,122	312,239	405,467	541,289	624,481
植物油、脂	346,021	425,837	287,137	371,473	503,240
乳品及蛋品	479,621	264,750	248,054	399,655	431,384
谷物及制品	624,124	815,007	744,719	460,542	418,525
水产品及制品	255,468	155,515	158,010	280,015	381,561
其他食品	504,928	250,286	201,801	276,402	342,297
饲料	179,391	207,435	145,835	209,208	263,527
动物油、脂	61,523	63,779	50,665	67,259	93,150
油籽和油质的果实	51,775	92,475	48,392	43,961	59,087
加工的动植物油脂、蜡	31,144	42,934	48,140	42,801	44,168
活动物	13,999	10,819	10,774	17,275	25,496
合计	10,143,519	7,572,090	6,848,688	8,507,660	9,623,659

资料来源：ITC（International Trade Centre，UNCTAD/WTO）

食品一直是我对俄传统大宗出口商品，据俄海关统计，1996年我对俄出口食品4.23亿美元，占我对俄出口总额的42.2%。到1999年，据我海关统计，对俄食品出口仅1.79亿美元，比1996年减少了57%。尽管我对俄食品出口下降发生在俄金融危机的背景下，但是危机的负面影响是次要原因，主要是由于俄以我部分地区发生口蹄疫为由禁止我鲜、冻肉类进口。2001年，俄对我肉类解禁，肉类对俄出口逐步恢复到1.13亿美元。同时，其他类别食品对俄出口也发展迅速，到2003年我食品对俄出口已达到5.5亿美元，比1999年增长了2倍。

在2003年我对俄食品出口中，蔬菜水果及制品居首位，出口2亿美元，占36.1%；其次为食用畜产品，出口1.13亿美元，占20.4%；谷物及制品和水产品及制品分别列第三、第四位。（如图）



从单项商品看，我对俄出口金额较大的商品主要是：冻猪肉、大米、花生、苹果、苹果汁、番茄酱、洋葱、冻鸡、制作或保藏的鱼和水生软体动物等。

俄罗斯是一个具有巨大容量和发展潜力的市场，1.44 亿人口组成的消费群体，食品消费潜力巨大。普京执政后，俄罗斯政治局势稳定、经济回升，使得俄居民收入增加，消费水平在经历了 90 年代的下降后，迅速提高，对食品的需求相应增加，大量需要从国外进口，食品进口进入一个新的增长期。这为我食品进一步扩大对俄出口提供了机遇。

7、澳大利亚

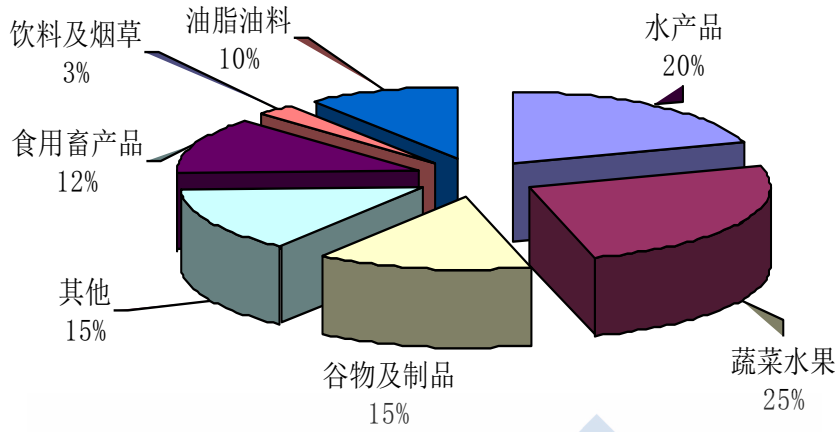
2O02 年澳大利亚进口食品和活畜 47.71 亿澳元，从中国进口同类食品和活畜仅 2.27 亿澳元。我对澳出口潜力还很大，开拓澳大利亚食品市场的中国企业仍有很大发展空间。了解澳大利亚食品进口法规，是打进澳市场的必修课。

2.3 近年来我国食品出口的结构变化及今后我国食品出口的发展

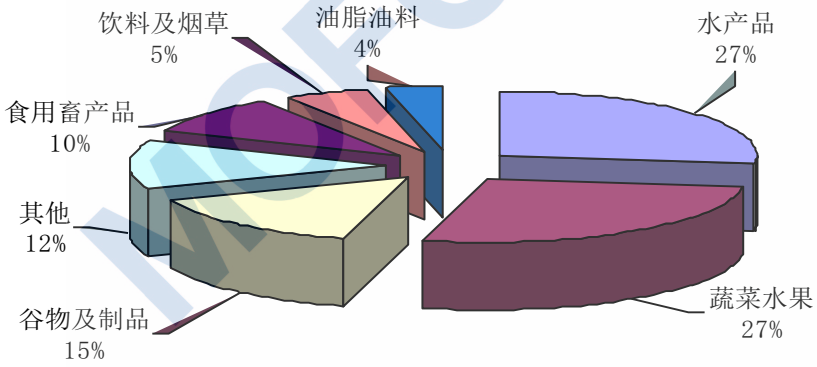
1、我国食品出口的结构变化及各类食品的出口趋势

与 1994 年相比，水产品及制品、蔬菜水果及制品和饮料及烟草在出口总额中所占的比重上升，谷物及制品所占比例也略有上升，油脂油料、食用畜产品和其他食品所占比重减少。其中水产品及制品所占比重上升最快，10 年提高了 7%，油脂油料所占比重下降最多，减少了 6.5%。（如图）

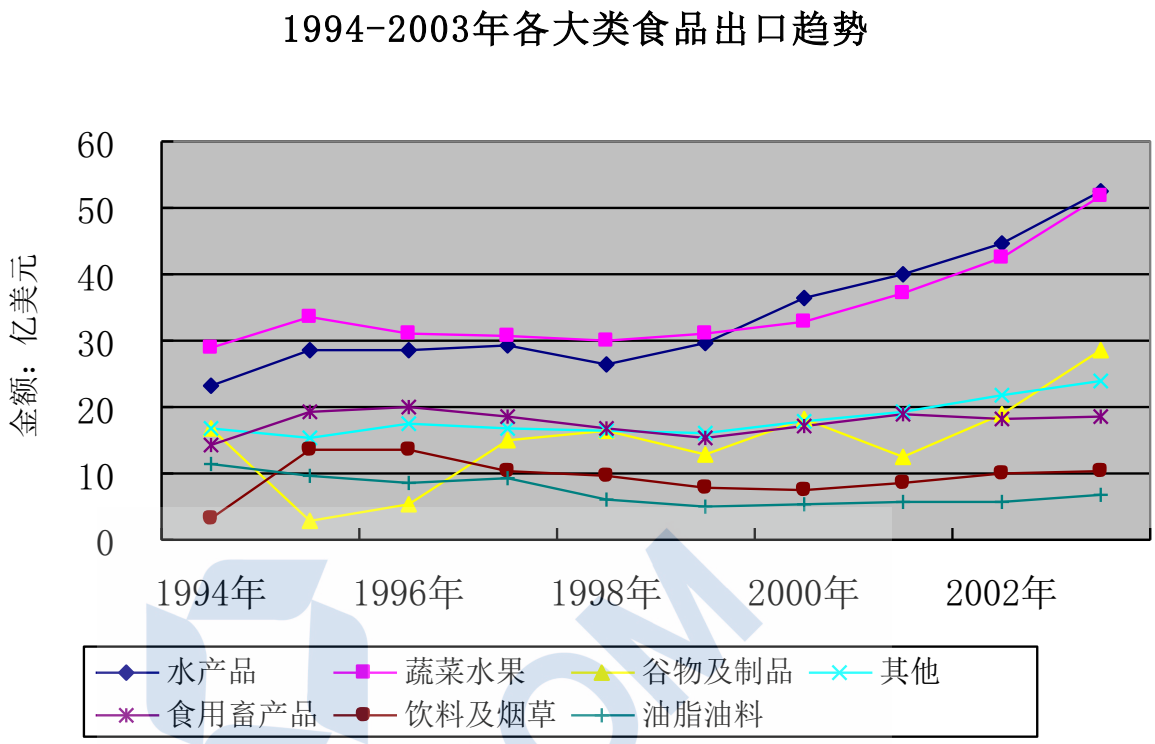
1994年我国食品出口构成



2003年我国食品出口结构



从 1994 年－2003 年各类食品出口趋势看，谷物及制品出口 10 年来波动幅度比较大，显示该类商品出口具有不稳定性。食用畜产品、饮料及烟草和油脂油料与 90 年代中期相比，出口都略有下降。其他食品出口增势缓慢。只有水产品及制品、蔬菜水果及制品出口稳步增长，是我国食品出口增长的主要推动力量。（如图）



2、从比较优势看今后我国食品出口的发展

我国人多地少，是世界上人均耕地面积最少的国家之一。从要素禀赋看，我国土地密集型农产品，在国际市场不具有比较优势，相反，劳动密集型农产品，我国则具有较强的国际竞争力。

相关研究表明，我国水产资源比较丰富，特别是水产养殖资源很有潜力，同时劳动力资源充裕，劳动力价格相对较低，因此很多水产品及水产制品具有较大比较优势。

蔬菜和水果是我国另一重要的具有较高比较优势的农产品，其价格在国际市场上具有较强竞争力，水果除香蕉之外，国内市场批发价格比出口离岸价格低的程度依次为梨、桔柑和苹果。我国大部分蔬菜价格也大大低于国际市场价格，大蒜、洋葱、鲜姜都是我国的主要出口农产品，国内价格要比国际市场价格低 50-100%。萝卜、土豆和蕃茄的价格也远低于其出口离岸价。

我国畜产品生产成本的总体水平较低，有较大的比较优势。其中养猪业是畜牧业的最大行业。猪肉产量占我国肉类总产量近 70%，我国猪肉生产量约占世界总量的 40%，与美国、荷兰和加拿大等主要的猪肉出口国相比，我国生猪饲养不管是农户散养还是专业户饲养，每公斤猪肉生产成本均低于美国。我国生猪饲养每公斤生产成本在 1998 年为 8—9 元，而美国同期则为 11 元，我国生猪实际饲养成本比美国要低 23%左右，我国大中城市生猪饲养生产成本就更低了，只有美国生猪饲养成本的 64%。同荷兰相比，我国的生猪饲养成本也有一定的优势。

我国农产品在国际市场上的比较优势可归纳为：劳动力和机械替代较容易的农产品生产，我国不具有比较优势；劳动力和机械替代较困难的农产品生产，即劳动力密集型农产品，我国具有比较优势；耕地密集型农产品生产，我国不具有竞争优势。具体来说，粮、棉、油、糖，没有什么比较优势；水产品、蔬菜水果、和畜产品，比较优势较明显。

第三章　国际标准概况以及与我国的差异

国际食品标准通常是由国际公认组织或机构制定的标准，按照 WTO 的 SPS 协定和 TBT 协定，关于食品的国际标准是指由国际食品法典委员会（CAC）制定的标准，WTO 的 SPS 协定和 TBT 协定强调了国际食品法典标准作为国际标准的唯一性和权威性。国际食品法典委员会由联合国粮农组织和世界卫生组织组建于 1961 年，该组织是政府间国际组织，我国于 1986 年成为该组织的成员国。国际食品法典委员会的食品标准内容广泛，涉及了食品及其卫生安全的各个方面。本课题主要研究和讨论国际食品法典委员会与食品标签、食品添加剂限量等方面的相关的标准及其他文件。

国际食品法典委员会标准作为 SPS 协定指定的国际标准，与食品的国际贸易有着非常重要的两项意义。一是 SPS 协定认为，如 WTO 成员制定的政府标准与 CAC 标准不一致，而且又不能提供足够的科学依据时，该政府标准很可能对食品的国际贸易产生限制，就可能被 WTO 及其相关各方指斥为贸易限制措施或贸易技术壁垒，而引发争端；另一项意义则是,当发生贸易纠纷而贸易双方的标准各不相同时, 国际食品法典委员会标准将作为仲裁标准。所以，了解和讨论国际食品法典委员会标准有助于我们掌握整个食品标准的国际动态，更有助于我们认识和理解各国的食品标准，当出现贸易纠纷时，也有助于解决问题。

3.1 食品标签

食品标签法规标准在保护消费者利益、促进公平的食品贸易方面发挥着重要的作用。消费者通过食品标签认识食品的属性，生产者通过食品标签宣传产品，而食品的管理部门则制定相应的法规标准，规范相关行为，维护公平的食品贸易。

CAC 有关食品标签的工作是由其下属的食品标签法典委员会（简称 CCFL）负责执行。其职责是起草、审议并修改各种有关食品标签、产品声称的使用规定，并且研究 CAC 提出的具体标签及广告宣传等问题。目前 CCFL 的主持国是加拿大，每年来自世界各地的国家代表都会汇聚一堂，提出一些有关食品标签规定的制修订议案，截止 2016 年 2 月，CCFL 已召开了 42 次会议，其工作为世界各国所瞩目。

1、CAC 食品标签标准的一般情况

1、CAC 食品标签标准及其主要内容

目前 CAC 提出的食品标签标准、指南共 8 个，它们分别是：

Codex Stan 1-1985	Codex General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods 预包装食品标签通用标准	Adopted 1985. Amended 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 and 2010.
Codex Stan 146-1985	General Standard for the Labelling of and Claims for Prepackaged Foods for Special Dietary Uses 特殊膳食用预包装食品标签和声称通用标准	Adopted 1985. Amended 2009
CAC/GL 1-1979	General Guidelines on Claims 标签声称的通用指南	Adopted 1979. Revised 1991. Amended 2009
CAC/GL 2-1985	Guidelines on Nutrition Labeling 营养标签指南	Adopted in 1985. Revision: 1993and 2011. Amendment: 2003, 2006, 2009, 2010, 2012 and 2013. ANNEX adopted in 2011. Revision: 2013 and 2015.

CAC/GL 23-1997	Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims 营养和保健宣称使用指南	Adopted in 1997. Revised in 2004. Amended in 2001, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012 and 2013. Annex adopted 2009.
CAC/GL 24-1997	General Guidelines for the Use of the Term "Halal" “哈拉（清真）”用词的使用指南	The Codex General Guidelines for the Use of the Term “Halal” were adopted by the Codex Alimentarius Commission at its 22nd Session, 1997.
CAC/GL 32-1999	Guidelines for the Production, Processing, Labeling and Marketing of Organically Produced Foods 有机食品生产、加工、标签及销售的指南	Adopted 1999. Revisions 2001, 2003, 2004 and 2007. Amendments 2008, 2009, 2010, 2012 and 2013.
CAC/GL 76-2011	Compilation of Codex texts relevant to the labelling of foods derived from modern biotechnology 来自现代生物技术的食品标签有关的法典汇编	

其中，《预包装食品标签通用标准》列出了国际公认的所有食品标签中应包括的内容（详见附件1）。依照《CAC 程序手册》，各国应将该“通用标准”作为其国家法律的依据，并指出所有与标准中的规定不同或额外的关于标签内容的强制性规定。对于 CAC 的一般食品标准有关食品标签的规定，也要应纳入《预包装食品标签通用法典标准》（简称“通用标准”）的内容中。通用标准之外的或有必要加入的内容应充分合理且尽可能严格。

每一个标准草案通常应明确以下内容：

- 说明产品标签要符合“通用标准”的规定
- 食品的特定名称
- 生产日期与贮存情况（只有通用标准 4.7.1 节中提到的情况例外）。

对于法典标准中未特指“包装食品”，则可设立非零售容器的标签规定。在这种情况下，除容器上已标出的产品名称、批号、生产者或包装商的厂名及地址外，还要在容器上或附带文件中注明“…..”。但批号、生产者或包装商的厂名及地址可用一个特征性标志代替，此标志在附带文件中有对应的说明。

对于日期标注（见通用标准 4.7 节）的问题，制定产品标准的法典商品委员会在特殊情况下可决定采用另一日期代替保存期或不必标注日期。但要向 CCFL 申明做出这些决定的理由。

由于食品标签的演变从简单的产品属性标示逐渐补充完善，包含了各种营养和食品安全的信息，使食品标签的作用从单一的产品“标牌身份证”发展到指导消费者获得安全和营养均衡的食品、规范国际贸易中食品标识的使用。因此，食品标识信息除产品属性信息外，还包含营养信息和产品加工处理信息。法典标签标准中有关“营养标签、营养与保健声称”以及针对“有机加工食品”的标签规定就是适应这种变化而提出的。（详见附件 2、3、4、6）

此外，不同地区的文化传统也对食品标签有着特殊要求。例如，一些宗教文化所带来的饮食特殊性，使得特定食品的标签中使用一些具有某些文化或宗教意义的用词，如犹太教的“kosher”和伊斯兰教的“halal”。食品法典委员会提出的《“哈拉（清真）”用词的使用指南》（附件 5），使这类具有特殊文化背景的标签用词有了标准依据。

2、CAC 食品标签标准制定与协调的几个影响因素

在国际食品标签标准的确定和协调过程中，许多因素发挥着重要的作用，分述如下。

2.1 社会经济发展水平

在保护消费者利益方面，食品标签所起的作用通常依赖一定的社会经济水平。在一个经济不发达，食物品种单一的社会，食品标签指导消费的作用也就黯淡了。同样，对于发展中国家，由于人们的第一需要是获得足够的食品，远离饥饿和营养不良，他们关注的是食物能提供多少营养物质。而在发达国家，由于容易出现饮食失衡，消费者更多地关注营养物质的摄入不要超过一定水平，特别是某些对健康不利的饱和脂肪、钠等。由此看来，不同社会经济水平，人们对标签中营养信息的要求是不一致的。

1999 年 CAC 第 23 次大会上，美国等发达国家曾提出修订食品标签法典准则(CAC/GL 2-1985(Rev.1-1993)有关营养素标识的规定，即在进行营养标识时，必须注明的除热能、蛋白质、碳水化合物和脂肪外，增加糖、膳食纤维、饱和脂肪和钠。此动议一经提出，即得到一些发展中国家的反对，理由是这些营养素与健康存在一定关联，但从全球营养状况所关注的重点来看，四种基本物质的营养信息是基础，过多的营养标注一方面会混淆消费者，一方面也增加了企业进行食品标签的费用。因此 CAC 作出了这样的决定，即热能、蛋白质、碳水化合物和脂肪是营养标识中必需标注的内容，糖、纤维、饱和脂肪与钠，在没有进行有关的营养宣传时可不作标注。但随着近年来经济发展，全球范围内营养过剩和肥胖的问题越发严重，因此 CAC 对营养标签作出了修改，必须标注的营养成分增加了饱和脂肪、钠和总糖，由原来的四种增至七种。从这一事例中可以看出，国际标准的制定和协调需考虑全球社会经济发展的整体水平，从而反映不同消费者的基本利益和需求。

2.2 文化背景

毫无质疑，文化差异决定了消费者对食品标签内容需求上的差异。从最早的食品标签只是品名和成分配料，到以后发展的营养标识内容以及在标签中出现一些与健康有关的警示和宣传，这一系列的变化反映了消费者文化知识的水准在不断提高，特别是营养科学的发展引发人们更为关注食品标签中的健康信息。

另一方面，一些宗教文化所带来的饮食特殊性，使得特定食品的标签中开始使用一些具有某些文化或宗教意义的用词，如犹太教的“kosher”和伊斯兰教的“halal”。食品法典委员会也对有关用词，如“哈拉（halal）”作了具体的规定。

2.3 食品科技的发展

在食品标签演变过程中，一个重要的影响因素是食品科技的发展。食品科技的发展决定着产品的多样性和复杂性，反过来，食品的多样性和复杂性也带来了食品安全质量的新问题，而此时食品标签成为最好途径，对消费者关心的问题予以标注，食品标签也成了反映食品科技发展的一面“镜子”。

本世纪四十年代，英国出现了世界上第一个营养标签，对“富含维生素 C”的标识宣传作出规定，因为当时食品营养科学越来越注意到营养素的摄入与健康的关系。尔后，世界各国纷纷制定有关的营养素日摄入量推荐标准，在标签中标明产品的营养素含量水平，从而一改原有的食品标签只是产品属性和成分的说明，而更注重食品标签在指导消费者选择营养均衡食品方面的作用。进入八、九十年代，一些新的食品加工处理技术或物质如食品辐照、基因工程、新的食品添加剂等广泛应用，食品及食品成分的致敏性研究获得突破性进展，这些成为世界各国关注的食品安全性问题。在科学上证实其应用的必要性和一定条件下的安全性之后，国际社会大多采取食品标签的管理方式，让消费者了解产品的成分和有关加工处理方法，从而明智地选择所需要的产品。

近些年来，CCFL 多次就“营养标签及营养声明(宣传)”、“辐照食品”、“生物技术产品”、“致敏食品”、“有机食品”等的标签管理展开研讨，有些问题还最终形成了国际通行的法规。这些都充分反映了食品科技的发展所带来的食品安全管理及消费者保护方面的变化。

2.4 消费者的特殊需求

由于食品与健康的密切关系，消费者对其安全和质量常常比其他消费品更为关注。保护消费者

利益，维护公平的贸易是国际食品标准法规制定的指导原则。食品标签的管理并不是在“保护消费者”和“促进贸易”方面进行权衡，但要搞清食品标签向消费者提供的信息哪些是必要的，哪些会造成不必要的恐慌和国际贸易障碍。

从消费者一方而言，消费者的权益理应得到保护，这其中也包括了对产品的认知权。但食品标签也有一个基本原则，即在不能从科学上证实某种新技术的使用使产品与原有的发生重要变化的情况下，就没有必要对前者的标签提出特殊要求。而当今消费者关注产品安全性的兴趣越来越高，有些并没有科学依据，而是从自身的理念、生活习惯出发，片面强调消费者对产品的认知权，而要求食品标签上把所有关心的内容一一予以标示。世界各国的食品管理机构在制定相关的法规标准时，不仅要以科学为依据，有时还要考虑消费者的这些特殊需求而作出折衷的决策。有关“辐照食品”的强制标注就是一例。

3．食品标签标准的制修订工作进展

近年来，CCFL 主要针对《预包装食品通用标签标准》、《营养标签指南》《营养声称的使用指南》以及《有机食品生产、加工、标签和销售的指南》等进行修订，并提出制定有关《转基因食物和食物成分标签使用指南》的草案，现将有关工作介绍如下：

3.1《预包装食品通用标签标准》Codex Stan 1-1985

3.1《预包装食品通用标签标准》Codex Stan 1-1985(Rev.1-1991)

由于该标准具有标签基础性标准的特殊意义，因此每次 CCFL 会议都要讨论对其内容的增补修订，目前进行的一项工作是修订日期标示的有关内容，进展如下：

－在“术语和定义”中，保留“生产日期”、“包装日期”的定义，取消“销售日期”，修订“保质期（最佳质量期）”与“保存期”的定义，（第 3 步）

－在“日期标注与储存条件”中根据“保质期”和“保存期”定义的变化修改了相应的条款。（第 3 步）

3.2《营养标签指南》CAC/GL 2-1985

近年来有关营养标签指南的讨论主要集中在营养素的标示范围（第 3.2 节）的问题上。

各国就“是否在指南中规定除热量、碳水化合物、蛋白质以及脂肪以外的营养素（如钠、饱和脂肪、总糖、膳食纤维）应予标示”的问题进行讨论，最后形成的文本决定将钠、饱和脂肪和总糖纳入强制标示的营养素范围。此外还采取了原则性的规定，即：对于自愿标注的营养素，各国可根据保持良好营养状态的需要作出强制标注的规定；对于某一营养和健康声称所涉及的物质，标注营养素及其含量则是必需的，其中，针对胆固醇和脂肪酸作出的声称，则必需标注饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸以及胆固醇的含量，并根据各国需要标注反式脂肪酸(trans fatty-acid)的含量。以上内容已经 CAC 第 35 次（2012 年）大会讨论通过。

3.3《营养声称的使用指南》CAC/GL 23-1997

根据 1999 年 CAC 第 23 次会议建议，拟将原指南更名为《营养与健康声称的使用指南》，考虑到各国有关食品健康声称的使用规定日益增多，需要国际规范以便于贸易和保护消费者利益，因此将原指南的内容增加了“健康声称”的部分。目前该指南已经 CCFL 会议多次讨论，并已通过 CAC 大会。

修订后的指南主要增加了以下内容：

－导言中特别指出了“健康声称应与国家的健康政策一致，包括营养政策。健康声称应有合理、充分的科学依据支持，提供真实且不会引起误解的信息，帮助消费者选择健康饮食，同时应开展针对性的消费者教育。；

－“范围”指出该指南涉及食品标签和广告中对营养和健康声称的使用。营养和健康声称不允许用于婴幼儿食品，除非相关 Codex 或国家法规中专门有规定。

－“定义”中提出了“健康声称”的定义，将“营养素功能声称”、“其他功能声称”以及“减少疾病风险的声称”作为健康声称的三种类型。

一增加了“健康声称”一节（第 8 节），其中规定了“健康声称”的使用条件、法律框架、功能成分的测定以及必需标注的其他信息。

3.4《有机食品生产、加工、标签和销售的指南》CAC/GL 32-1999

近年来的 CCFL 会议主要讨论修订拟议草案，对定义、监管和认证系统、藻类及其制品、转换期的操作、牲畜的来源、种植饲养规定、营养、健康与福利及生产有机食品允许使用的成分等部分进行了充分的讨论，但是由于意见仍然较多，该修订仍然停留在第 3 步征求意见，并继续进行讨论。

2、CAC 与我国在食品标签规定上的异同分析

1、我国食品标签标准的一般情况

为规范市场，保护消费者和生产经营者权益，引导食品标签科学化、标准化，建立科学的食品标签全民意识，我国在近 20 年间，建立和完善了食品标签的法律、法规和标准体系。由于标签在国际食品贸易中的特殊作用，我国在制定这些标签的管理性文件之初，就确立了参考国际食品法典标准及主要食品贸易国相关标准的原则，有效地促进了我国食品的进出口贸易发展。与此同时，这些食品标签的法规和标准在实施过程中也得到不断修订和完善。

目前我国在几部法律中都强调了食品标签的法律地位和作用，如《中华人民共和国食品安全法》（26、34、67、71 条）、《中华人民共和国消费者保护法》（20 条）、《中华人民共和国产品质量法》（4 条）以及《中华人民共和国反不正当竞争法》（9 条）等，这些文件不仅规定了有关食品标签的基本要求和原则，同时也成为我国食品标签技术法规和标准的法律基础。表 1 列出了现行中国食品标签标准的一般情况：

表 1　现行中国食品标签标准的一般情况

标准名称	颁布与修订	适用范围	实施性质	主要内容
GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》	1987 年首次颁布，1994 年、2004 年和 2011 年三次修订	所有预包装食品食品	强制性，但批号、食用方法除外。	食品标签的基本原则、标注内容和标注要求
GB 28050-2011《预包装食品营养标签通则》	2011 年首次颁布	所有预包装食品	强制性	食品营养标签基本要求、强制标示内容和可选择标示内容
GB 13432-2013《预包装特殊膳食用食品标签》	1989 年首次颁布；2004 年和 2013 年两次修订	特殊膳食用食品	强制性	特殊膳食用食品在标签（包含营养标签）方面的要求
《保健食品标识规定与标示要求》	1996 年颁布实施	保健食品	强制性	保健食品标签和声称的基本要求

2、我国食品标签标准与 CAC 的主要差别

表 1 中的三项有关预包装食品和特殊膳食食品标签的通则标准都是近年来修订颁布的。考虑到我国已成为 WTO 成员，在与国际标准协调方面应履行相应的义务，因而此次修订的标准非等效地采用了国际食品法典委员会 Codex Stan 1-1986《预包装食品标签通用标准》、Codex Stan 146-1985《预包装特殊膳食食品标签通用标准》、CAC/GL 2-1985《营养标签指南》以及 CAC/GL 23-1997《营养声称指南》等，同时参考了美国、欧盟等国家的法规标准。根据该标准起草和修订小组的统计，三项标准采用国际标准的程度都达到 70%以上。未采用的规定主要有：不必要的术语定义、繁琐而不易

操作的要求、与我国法规标准不一致的规定等。以下就我国有关食品标签的一般要求与 CAC 存在差别的方面作简要分析：

2.1 通用要求

配料清单中复合配料的标注：CAC 规定如果某种配料是由两种或两种以上的其他配料构成的复合配料，应在配料清单中标示复合配料的名称，再在其加括号，按加入量的递减顺序标示复合配料的原始配料。在食品法规标准和国家法规中已有规定名称，并在食品中的含量小于 **5%**的符合配料，不需列出原始配料。在食品中起工艺作用的食品添加剂除外。我国的标准中作出了类似的规定，只是将豁免的底线放宽到 **25%**，这个差异主要是考虑到我国生产企业不容易作到复合配料超过 5%就必须列出原始配料名称，因此没有与国际标准衔接，但此点应特别引起出口食品企业的关注。

食品和配料中的过敏原物质：CAC 规定了八种可以引起过敏反应的食品和配料必须在配料表中标注，它们是：

～含有麸质的谷类，如小麦、黑麦、大麦、燕麦等；

～甲壳动物及其制品；

～鸡蛋及其制品；

～鱼类及其制品；

～花生、大豆及其制品

～奶和奶制品（包括乳糖）；

～坚果及其制品；

～浓度为 10mg/kg 或更多的亚硫酸盐

此外，CAC 还特别指出经生物技术（转基因技术）而形成的过敏原物质，也必须予以标注；如不可能通过标签提供适当的关于过敏原存在的信息时，这类产品就不得投放市场。

我国现行的标签标准中增加了针对过敏原物质的类似规定。考虑到过敏原物质的认定非常复杂，它受到地域、气候以及动植物种属差异等多重因素的影响，因此在国际上通常认为的过敏原物质可能在我国情况不一定完全一致，因此暂时作为推荐性要求。从指导不同消费者的食用安全及其知情权考虑，过敏原物质作为推荐标示内容，是预包装食品标签标准的一大进步。

生产日期与日期标注：在日期的表述方面，CAC 要求按日、月、年标注，与我国的习惯和要求有别。另外 CAC 还要求保质期不超过 3 个月的，只标日、月；超过 3 个月的，只标月、年；这种根据保质期对日期标注的特殊规定，也与中国的做法不同。

贮藏和食用方法的标注：CAC 和我国均将贮藏指南作为强制性标注的内容，特别指出“当贮藏条件与保质期的确定有关时，应标明产品特定的贮藏条件”，但食用方法在我国是非强制标注内容。

豁免标注保质期的食物：我国标准中规定“酒精含量在 10%以上的饮料酒、醋、固态糖、盐和味精可豁免标注保质期”，而 CAC 仍在讨论新的豁免名单。

配料的定量标示：在 Codex Stan 1-1999 标准的“附加强制性要求”中规定：“如果食品标示或说明中特别强调添加一种或多种有价值、有特性的配料，或强调一种或多种配料的含量较低时，必须标明该配料在成品中的含量百分比（质量比）”，即对涉及产品特性声称或营养声称的产品需进一步标注成分含量。由于我国已经制定了有关“营养标签“的标准或通用要求，目前，普通食品如何进行营养声称、声称之后如何进行规范的成分标注已经有了具体规定。

2.2 营养标签要求

我国新颁布的《预包装食品营养标签通则》是在 CAC/GL 2-1985《营养标签指南》和 CAC/GL 23-1997《营养和健康声称指南》的基础上完成的，既包含了营养成分表的标注也包括了营养声称和功能声称的标注。

强制性标注的营养素：目前 CAC/GL 2-1985 中要求强制标示的营养素为能量、蛋白质、脂肪、可利用碳水化合物、饱和脂肪、钠和总糖其中，而我国仅要求能量、蛋白质、脂肪、碳酸化合物和钠五种。

营养素参考值（NRV）：营养素参考值（NRV）是专门用于食品营养标签标示的每日营养素需要量的参考值。经过多年发展，目前 CAC/GL 2 中包含两种形式的 NRV，即满足正常需要的参考摄入量（NRV-R）和预防慢性疾病的参考摄入量（NRV-NCD）。而我国标准中的 NRV 则没有区分。且对于具体营养素的 NRV，我国与 CAC 也略有不同，主要是因为我国的 NRV 是基于我国居民的营养素膳食参考摄入量数据而制定的。

能量和营养成分含量的允许误差：CAC/GL 2《食品营养标签指南》中规定能量和营养成分应用具体数值表示，但对于允许的误差并未明确。我国标准中则制定了含量标示的允许误差，并按照营养素种类将其分为三种：对于食品的蛋白质，多不饱和及单不饱和脂肪（酸），碳水化合物、糖（仅限乳糖），总的、可溶性或不溶性膳食纤维及其单体，维生素（不包括维生素 D、维生素 A），矿物质（不包括钠），强化的其他营养成分，其允许误差范围是≥ 80 %标示值；对于食品中的能量以及脂肪、饱和脂肪（酸）、反式脂肪（酸），胆固醇，钠，糖（除外乳糖），其允许误差范围是≤ 120 %标示值；而对于食品中的维生素 A 和维生素 D，其允许误差范围是 80 %～180 %标示值。

比较声称：在旧版的 CODEX CAC/GL 23-1997 中规定了比较声称的最小含量要求，即能量和营养成分的含量与参考食品相比，相差需在 25%以上，我国等同采用了此规定。随后 CAC 对于比较声称的条件进行了修订，对于能量、宏量营养素和钠，其含量相差应在 25%以上；而对于除了钠以外的其他微量营养素，其含量相差应在 10%以上。我国会在标准未来的修订中结合国内实际考虑是否将以上条款作为我国标准的修订依据。

健康声称：CAC 中将声称分为营养声称和健康声称两类，其中健康声称又包含三个内容，即营养素功能声称、其他功能声称以及减少疾病风险的声称。而我国食品安全法中明确指出食品标签中不能标注具有预防、治疗疾病作用的内容，且在我国保健食品的管理中，对其他功能声称等内容另有规定，为避免交叉且便于管理，我国仅对营养界公认的营养成分作出功能声称，其他两种类型暂不包括。在我国标准中，对于可以使用的营养功能声称用语采取了肯定列表的形式，在符合标准要求的前提下，可选择相应的标准用语。

2.3 特殊膳食食品的标签要求

我国新修订的《预包装特殊膳食用食品标签》是在 Codex Stan 146-1985《预包装特殊膳食食品标签通用标准》以及 CODEX STAN 180-1991《特殊医学用途食品标签通用标准》的基础上完成的，包含了食品标签和营养标签两部分内容。针对标签部分，标示内容与方法与 CAC 基本一致，但涉及到营养标签的部分，我国标准规定的更为具体。

婴幼儿食品可否使用营养声称：CAC/GL 23-1997《营养和健康声称指南》的确规定了进行营养声称的条件和要求，范围“涉及食品标签中所有有关营养声称的使用问题”，但到了 CAC 提出修订该指南时，很多国家认为为减少消费者的误解，婴幼儿食品，特别是母乳代用品应依照世界卫生组织的相关规定不得进行广告宣传，提出在该指南的范围中应规定“营养和健康声称不允许用于婴幼儿食品，除非相关法典或国家法规中专门规定”。我国标准中规定“不应对 0-6 月龄婴儿配方食品中的必需成分进行含量声称和功能声称”，这是因为我国发布的系列婴幼儿食品国家安全标准中，对产品中必需成分的含量值都有明确的要求，只有符合含量要求的产品才是合格的产品，同时 0-6 月龄婴儿需要全面、平衡的营养，因此对其必需成分的声称是不必要的。

能量和营养成分的标示：Codex Stan 146-1985 中规定要标示能量、蛋白质、可利用碳水化合物、脂肪以及能提供特殊膳食用食品主要特征的特定营养素的含量。而我国标准中首先要表示能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠的含量，其次还需要标示相应产品标准中要求的其他营养成分及其含量。

营养声称和营养成分功能声称：CAC/GL 23-1997《营养和健康声称指南》适用的范围是所有食品，因此特殊膳食用食品的声称也适用，例如含量声称、比较声称、营养成分功能声称等。而在我国，由于特殊膳食用食品的特殊性，所以其营养标签和声称都在 GB 13432 中单独规定，不适用于 GB 28050。GB 13432 在修订过程中，删除了比较声称用语部分，因此在我国特殊膳食用食品仅可使用营养声称和营养成分功能声称，其要求在标准中均有具体规定。

2.4 其他

2.4.1 有机食品的标签规定

2.4.2 转基因食品的标签规定

3、WTO 有关协定对各国食品标签标准的影响

谈到食品标签与国际贸易，WTO 的两个贸易协定《贸易技术壁垒协定》(简称 TBT 协定)和《卫生和植物卫生应用协定》(简称 SPS 协定)对食品标签的规定有着不同的影响。

TBT 协定的根本内容是一个“透明法则”，它要求贸易方公开其技术规范及标准(无论强制性的，还是非强制性的)的制定过程，包括判定合格的方法以及产品生产加工方法。TBT 鼓励各国按照 CAC 标准制定本国的技术规范，但也允许一个国家根据其认为必要的人群健康保护水平制定其他技术规范和标准。以美国为例，它的营养标签法案要求几乎所有市售的包装食品都要进行营养标识(涉及的营养素达 14 种之多)，这是美国政府出于对国民健康保护的需要以及适应消费者需求，因而是符合 TBT 协定的。然而标签中涉及食品安全的条款就不一样了，它是受 SPS 协定约束的。SPS 措施是指旨在保护消费者健康，使其免受因食品添加剂、污染物、毒素或致病菌等危害而采取的措施。SPS 措施要求以科学原则为基础，因而较为客观。SPS 协定同样鼓励各国采用 CAC 标准(它被公认为可以达到保护人群健康的必要水平)，但如果提出过严的要求时，必须有科学证实，否则就被视为贸易壁垒。例如，如要求在标签中描述涉及食品安全的食品加工和处理方法以及标注致敏物质和有关的添加剂时，都要求这些规定应有详实的科学依据。

MOFCOM

3.2 食品添加剂

1、CAC 关于食品添加剂的标准概况

1.1、食品添加剂通用法典标准（General Standard for Food Additives　GSFA，Codex Stan 192）

食品添加剂法典委员会（CCFA）是 CAC 的一个分委员会，主要负责与食品添加剂相关的法规标准制定工作。CCFA 将经过 JECFA 评价，并在产品标准中有使用规定的添加剂编纂成《法典标准（第 1 版)》第 14 卷（1983 年出版），但是，随着食品工业的发展，已经远远不能满足实际需要，因此 1992 年 CCFAC（食品添加剂和污染物法典委员会，2006 年拆分为食品添加剂法典委员会和食品污染物法典委员会）第 24 次会议上由丹麦和荷兰提出制定食品添加剂通用法典标准，以规范添加剂的使用要求。GSFA 是每年 CCFA 会议的重要议题，每年有新的版本更新，将每届会议讨论通过的食品添加剂使用规定纳入标准中。GSFA 的制定过程早以引起世界各国广泛关注，不仅因为这一关系到每种食品的标准对各国制定本国添加剂管理措施起重要的指导作用，而且还将对国际食品贸易产生深远影响。这里主要讲述 GSFA 前言中的重要内容：

第一章：范围

1．1 列入本标准的食品添加剂

只有在标准中列出的、符合标准规定的食品添加剂方可用于食品[3]。只有经过联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)的评估，赋予其每日允许摄入量(ADI)值或基于其他标准认为是安全的[4]，而且具有食典指定 INS 编码的食品添加剂方可列入本标准[5]。按照本标准使用食品添加剂则应认为工艺上合理。

1．2 可以使用添加剂的食品

本标准规定了一些准许在各类食品中使用的食品添加剂的情况，无论该添加剂是否已经被列入 CAC 标准。法典中标准化的食品中添加剂的使用是基于法典产品标准和本标准所规定的使用条件。GSFA 应该是食品添加剂唯一的权威性参考标准。法典产品委员会在制订产品标准时，有责任和能力评估和判定食品中添加剂使用的工艺需求。食品添加剂法典委员会（CCFA）在制定非标准化食品的食品添加剂的规定时也要考虑产品标准委员会提供的相关信息。如果某添加剂在产品委员会中未涉及，CCFA 将评估其工艺需求。

1．3　　不得使用添加剂的食品

本标准规定了不得使用添加剂或者限制使用添加剂的食品类别或食品品种。

1．4　　食品添加剂的最大使用量

制定食品添加剂在各种食品中最大使用量的主要目的是确保添加剂的摄入量不超过每日允许摄入量(ADI)。

本标准所涉及的食品添加剂及其最大用量，部分是基于最初制定的 CAC 产品标准中的食品添加剂的规定，或者由某些政府提出建议，经适当方法验证后符合 ADI 要求的最大用量。

本标准的附件 A 可首先采用，并鼓励用实际食品消费数据进行评价。

第二章．标准中所采用术语的定义

a)　食品添加剂　是指无论其是否具有营养价值，其本身通常不作为食品消费，也不用作食品中常见的配料物质。在食品中添加该物质的原因是出于生产、加工、制造、处理、包装、装箱、运

[3]尽管目前版本的通用标准，缺少对特定食品添加剂或者某种食品添加剂在某种食品中的特定使用情况的规定等相关内容，并不意味着该添加剂在食品中使用是不安全的或不合适的。委员会将就在正式版本中保留此脚注的必要性进行审议，直至通用标准全部完成时删除。

[4]本标准中“基于其他标准确定是安全的”是指按照 JECFA 描述的不会引起毒理学关注的（如，特定条件下的使用水平）条件使用食品添加剂不会带来安全问题。

[5]在 FAO 的 JECFA 网页 http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en 有英文版的食品添加剂规格标准数据库，提供了食品添加剂目前 ADI 状态、JECFA 最新评估年代、INS 编码等资料。该数据库具有英、法、西班牙、阿拉伯以及中文版的查询页面和背景信息。在 WHO 的 JECFA 网页 http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/提供了 JECFA 的报告。

输或储藏等食品的工艺需求(包括感官)，或者期望它或其副产品(直接或间接地)成为食品的一个成份，或改变食品的特性。该术语不包括污染物，或为了保持或提高营养质量而添加的物质[6]。

b) 每日允许摄入量(ADI) 是经粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估提出的，在不产生明显健康风险的情况下，人一生中每日可摄入的食品添加剂的量，按体重计[7]。

c) “未规定”（NS）每日允许摄入量[8] 该术语适用于毒性极低的食品物质，指根据已有的资料(化学、生物化学、毒理学等)和该物质的总膳食摄入量，从达到预期效果所需要的用量以及食品可允许的本底含量计算摄取该物质的总量，按照 JECFA 判断此摄取量对健康不构成危害。

鉴于以上原因，并根据 JECFA 在各个评估中所阐述的理由，委员会认为不必要以数值形式表示其每日允许摄入量。符合该标准的添加剂必须按第 3.3 节所限定的良好生产操作规程的范围内使用。

d)某种添加剂的最大使用量是在某种或某类食品中发挥作用的最高浓度，并且被食典委认为是安全的。通常以 mg 添加剂/kg 食品表示。

最大使用量通常不是最佳的、推荐的或是常见的使用量。按照 GMP 要求，最佳的、推荐的或是常见的使用量根据添加剂的具体应用而不同，取决于预期的工艺效果和该添加剂使用的具体食品。还应考虑原料类型，食品加工和生产后贮存、运输以及分销商、零售商和消费者的加工处理。

第三章：使用食品添加剂的一般原则

按照本标准使用食品添加剂应符合 3.1 至 3.4 段中的所有原则。

3．1 食品添加剂的安全性

a) 只有那些根据 JECFA 现有证据，在拟定的用量范围，不会对消费者健康产生危险的食品添加剂方可批准并列入本标准。

b) 将某食品添加剂列入本标准时需考虑该添加剂每日允许摄入量，或者 JECFA 确立的等同的安全评估，以及每日所有膳食来源的可能摄入量[9]。在食品添加剂用于特定消费群体(如需要特殊医用膳食的糖尿病人，需要配方液体膳食的病人)食用的食品时，应该考虑消费者每日可能摄入的食品添加剂的量。

c) 加入食品中的添加剂的量应等于或低于最大使用量，并且应是达到预期工艺效果的最低量。最大使用量可根据附件 A 的申请程序， Codex 成员方的摄入量评估或是由 CCFA 请求 JECFA 对某国摄入评估资料进行独立的评价。

3．2 添加剂使用的合理性

只有在下列情况下方能使用食品添加剂，即该使用对消费者的健康有益而无害，不会误导消费者，符合 CAC 所规定的一个或数个技术用途以及下列从(a)到(d)所阐述的要求，而且从经济和技术的角度，这些目的无法用其他可行的办法实现。

a) 保持食品的营养质量，在(b)所表述的情况下，以及该食品不是日常饮食中的主要食物时，才允许有意降低食品的营养质量；

b) 为了给特殊膳食消费群体的加工食品，而提供必要的配料或成份；

c) 为了提高食品的质量或稳定性，或者改进其感官特性，但不得以此改变食品的性质、成份或者质量而欺骗消费者；

d) 为了便于食品的生产、加工、制作、处理、包装、运输或者贮藏，但不得借助添加剂以掩饰因使用有问题的原料而产生的结果，或者掩饰在上述过程中因不合乎要求(包括不卫生)的操作或技术

---

[6]食品法典程序手册。

[7]食品添加剂和食品污染物的安全性评估原则，世界卫生组织 （WHO 环境健康标准，第 70 条），第 111 页（1987）。本标准中“没有明显的健康风险”是指如果某种添加剂不超过本标准规定的使用水平就能够确定不会对消费者产生危害。本标准不允许以某种危害消费者健康的方式使用添加剂。

[8]每日允许摄入量“未限定” (NL) 与 ADI“未规定”具有相同含义. “每日允许摄入量”是 JECFA 评估的安全水平，该值更多的是基于可接受的处理食品的水平, 以数值或者 GMP 形式表述，而不是毒理学上确定的 ADI。

[9]法典成员可以给 CCFA 提供用于制定最大使用量的摄入资料。此外，应 CCFA 请求，JECFA 将评估法典成员提交的摄入资料。CCFA 在制定添加剂最大使用量时将考虑 JECFA 的评估结果。

而产生的结果。

3．3 良好生产规范（GMP）[10]

本标准规定中所涉及的所有食品添加剂均需在良好生产规范的条件下使用，具体如下：

a) 加入到食品中添加剂的量应尽可能最低，以达到其预期效果为限；

b) 在食品加工制作或包装中，使用食品添加剂而使其成为食品的组成部分，但食品本身并不受到任何物理或其他技术的影响，添加剂的用量须尽可能减少至最合理的水平

c) 添加剂应符合食品级质量，并按食品配料进行加工处理。

3．4　　食品添加剂的特性和纯度的规格标准

按照本标准使用的食品添加剂应当具有相应的食品级质量，而且应始终依照食品法典委员会[11]所制定的有关性质和纯度规格标准，若无此规格标准，则应遵循国家或国际权威机构所制定的相应标准。就安全而言，添加剂要达到食品等级质量，应符合整体规格标准，而不是仅符合个别指标，并按 GMP 生产、贮存、运输和制作。

第四章．食品中食品添加剂的带入原则[12]

4．1　　适用食品添加剂带入的情况

除了直接添加外，在下列情况下食品添加剂可以从食品原料和配料中带入食品：

a)　根据本标准，允许该添加剂用于食品原料或其他配料(包括食品添加剂)；

b)　用于食品原料或其他配料(包括添加剂)的添加剂用量未超过本标准规定的最大使用量；

c)　被带入食品中的食品添加剂的量，未超过将从食品原料或配料中带入的符合本标准要求的水平，且这些配料是在良好技术条件或操作规范下使用的。

如果某原料或其他配料只在符合本标准的规定下用于制备某食品，则可在该原料或其他配料中使用某添加剂。

如果食品制备中必须要使用添加了某种添加剂的原料或其他配料，那么这种添加剂应符合本标准的规定。

4．2 不适宜带入食品添加剂的食品

除本标准表 1 和表 2 中列出的具体种类中食品添加剂的规定，对下列食品不适宜由原料或配料带入食品添加剂，。

食品添加剂由原材料或配料带入食品的情况不适用于以下食品类别，除非本标准表 1 和表 2 中对这些类别有明确规定。

a)　13.1　婴儿配方，较大婴儿配方以及特殊医用婴儿配方

b)　13.2　婴幼儿辅助食品

第五章：食品分类体系[13]

食品分类体系是本标准食品添加剂使用中的定位系统。食品分类体系适用于所有食品。

食品类别的表述既不是法定的产品名称，也不用于产品标签。

食品分类体系基于下列的原则：

a) 食品分类体系是分层次的，意味着当某食品添加剂允许应用于一个总的类别时，就理所

---

[10]附加信息请见食品法典委员会程序手册，商品委员会与一般委员会（食品添加剂）之间的关系。

[11]食典委采纳的所有质量规格标准的索引（CAC/MISC 6）以及采纳的时间可从法典网站(http://www.codexalimentarius.net)上获得。这些规格已经由 JECFA 编制完成，汇编于 2006 年出版的“食品添加剂规格汇编,” FAO JECFA No. 1 专论, 该书有 4 卷，还有 JECFA 的续论. 这些规格也可以在 JECFA 网站(http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en)获得.尽管印刷版本中没有纳入香料规格，而只是纳入了很少一些具有香味以外功能作用的香料物质，但是香料物质已经列入了 JECFA 的网上可查询的数据库 http://apps3.fao.org/jecfa/ flav_agents/flavag-q.jsp? language=en。

[12] 食品中添加剂的带入原则(带入原则) 针对的是由于食品原料或者其他使用了某些添加剂的配料而使该添加剂在食品中出现的情况。食品法典委员会 17 次会议 (1987) 采纳了该原则的修订版将其作为法典咨询文件。带入原则适用于所有法典标准涵盖的食品，除非标准中另有规定。

[13]本标准的附件 B。

当然地允许其应用于总类下的所有亚类，除非另有规定。同样，如允许一种食品添加剂应用于某一亚类，也就允许其应用于该亚类之下的所有次类的食品以及在此次类下所涉及的单个食品。

b) 食品分类体系是基于食品在市场上的产品表述名称基础上，除非另有说明；

c) 食品分类体系已考虑带入原则。为此，食品分类系统不需要特别提到混合类食品，（如加工好的食品，例：比萨饼可能含有 *pro rata*，在其成份中含有的添加剂都允许使用）除非该混合食品需要某种不允许在任何成份中使用的添加剂。

d) 食品分类体系是为了在汇编标准时简化食品添加剂使用的表述。

第六章：标准的格式

本标准由 3 部分组成：

a) 前言

b) 附件

i) 附件 A 是标有 JECFA ADIs 值的食品添加剂最大使用量的指南

ii) 附件 B 是食品分类体系列表，用于制定和构建本标准的表 1、2 和 3。同时也提供每一食品类别和亚类的解释说明

iii) 附件 C 是食品分类系统和 Codex 产品标准的一个对照参考资料

c) 食品添加剂的规定

i) 表 1 特别为每种或每组食品添加剂(按字母顺序)列出了 JECFA 的 ADI 值，允许使用添加剂的食品，最大允许使用量及工艺作用。表 1 为某些没有 ADI 值的添加剂限定了其最大使用量。

ii) 表 2 的信息与表 1 相同，但按食品分类号排序。

iii) 表 3 列出了某些未规定或未限定 JECFA ADI 值的添加剂，这些添加剂按本标准前言 3.3 部分中所规定的良好生产规范，允许在食品中适量使用。

表 3 的附录列出了某些不适用于表 3 中通用条件的食品种类或单个食品。表 3 附录中的食品种类，其添加剂的使用应遵循表 1 和表 2 的规定。

除非另有规定，食品添加剂的最大使用量适用于消费时的最终产品。

表 1、表 2 和表 3 不包括对用作加工助剂物质的规定[14]。

1.2、食品添加剂的类别名称和国际编码系统（CAC/GL 36-1989, 2008 年修订，最新版本 2015 年版本）

食品添加剂国际编码系统（INS）是由 CCFA 制定的，旨在提供一个一致的国际编码系统以便在配料表中明确食品添加剂，从而代替通常冗长的特定名称和复杂化学结构的表述。食品标签上标识食品添加剂的要求，是源于预包装食品标签法典通用标准（CODEX STAN1-1985）。关于食品配料表中的食品添加剂标识和说明的具体规定如下：

“4.2.2.3 对于已归入不同类别下的、准许用于一般食品中的食品添加剂，应按国家法规的要求，注明类别名称及其特定名称或者认可的数字标识符。”

按照此规定，标识号码只能与类别名称结合使用，因为类别名称的表述可以使消费者理解食品添加剂的实际作用。例如，酒石黄用作色素时可表述为“色素（酒石黄）”或“色素 102”。该系统的优越性在下面的例子中可能更为明显：“增稠剂（羧甲基纤维素钠）”或“增稠剂 466”。

国际编码系统作为法典参考文件已在 1989 年正式发布，同 GSFA 一样每年进行修订，前提是该清单是开放性的，并考虑将更多添加剂包括在内。

国际编码系统的构成

国际编码系统作为食品添加剂的识别系统已在一个或多个成员国批准使用。这并不意味着 CAC 已经允许作为食品添加剂使用，而只是在世界范围确定食品添加剂的一种方法。该清单远远超出

[14] 加工助剂指任何物质或原料，不包括设备和器具，本身不作为食品配料消费，有意识地在原材料加工、食品或其配料处理和加工过程中使用以达到某种确定的工艺目的，其残留物或衍生物会无意地但又不可避免地进入最终产品：食品法典委员会程序手册。

JECFA 目前已经评价过的添加剂范围。

INS 不包括食品用香料，食品用香料有 JECFA 编码作为其识别手段。此外，该系统也不包括胶姆基以及具有食疗和营养作用的添加剂。

具有食品添加剂作用的酶类及其技术用途包括在 INS 内，不可能将这些酶插入到有相似用途（如面粉处理剂）的其他食品添加剂中间，为此，将它们全部列入 1100 系列中。

国际编码系统版面中的注释

采用数字顺序的国家编码系统（第 3 节）分为四栏，分别列出标识编号、食品添加剂名称，功能类别和技术用途。用于标签的标识编号通常由 3-4 个数字组成，如 100 为姜黄素，1001 为氯盐及其酯类。有时数字后面加一下标字母，如 150a 指焦糖色 I-普通法，150b 指焦糖色 II-苛性亚硫酸法等等。所以，数字包括任一下标字母均是为了区分不同类别的食品添加剂（例如，区分不同工艺生产的焦糖色）。

在食品添加剂名称栏中，有些添加剂以下标数字再进一步细分，如（i）,（ii）等。例如，姜黄素类再细分（i）姜黄素和（ii）姜黄根。这些标识用来明确具有不同规格的亚类。

食品添加剂的名称后面有时会跟一括号，里面有一个附加的名称。括号内的名称是选择性的，必要时用于表示该添加剂的另外的通用名称或名称的同义语。例如，INS235 那他霉素（匹马菌素）。但并不是所有的同义语都需要列出。食品添加剂的名称后面有时会跟一逗号，后面是对食品添加剂的进一步描述，例如，INS161h(i)玉米黄质，合成。

国际编码系统的第四栏是食品添加剂的各种技术用途。这些用途是指示性的，不是详尽无遗的。技术用途归类为更加描述性的功能类别下面，这些功能类别的目的是便于消费者理解。这些功能类别列在该标准的第 2 部分，并进行了简单的定义。

一种食品添加剂常常具有多种技术用途，这就要求生产者有责任在配料中说明其最主要的技术用途。例如二氧化硫在食品中可能起防腐剂或抗氧化剂的作用，因此，配料表中就应视情况明确地说明是“防腐剂 220”或“抗氧化剂 220”。

目录的开放性

国际编码系统是一个开放性的目录，将不断地增加新的或删除已有的添加剂。

1.3 食品用香精香料使用指南（CAC/GL66-2008）

第一章 范围

提供食用香精(料)安全使用原则:所用食用香料已经 JECFA 评价,在现有的估计摄入量水平下,不存在安全问题，并且已经制定了质量规格标准。提供不误导消费者的使用食用香精（料）的原则。

第二章定义

规定了香味、食品用香精香料（包括食用香味物质、天然香味复合物、烟熏香料）、非香味食品配料的定义。

第三章 食品用香精香料使用的一般原则

1、在食品中使用香精香料不应导致其摄入量超过安全水平；

2、所使用的香精香料的纯度应该适于在食品中使用，最终食品中杂质的量不应该给消费者的健康造成损害。

3、使用香精香料的目的是为了赋予或者改善食品的风味，不使消费者对食品性质和质量产生误导；

4、应在良好生产规范下使用，包括食品中的量应是达到预期风味的最低水平；

5、香精中可能会含有一些非香料成分，包括食品添加剂和食品原料，在香精中使用的目的是为了便于香精的生产、贮存、处理或者使用。并对这些物质的使用原则进行了规定。

第四章 需要采取风险管理措施的香味物质和天然香味复合物的成分

1、根据 JECFA 评价,食品法典会考虑对它们采取特别的风险管理措施；

2、采取的措施不违背 CODEX 风险管理指南和 JECFA 评价；

3、采取风险管理措施时应考虑的标准

第五章 卫生要求

1、建议按照本指南使用的香精香料应该按照相关的国际卫生规范进行生产和处理，如法典食品卫生一般原则（CAC/RCP1-1969）和其他的相关法典标准。

2、食品用香精香料应该符合相应的微生物指标要求，如按照食品中微生物标准制定和使用的一般原则（CAC/GL21-1997）制定的微生物指标。

第六章 标签标识

食品用香精香料的标签标识应符合食品添加剂标签标准（Codex Stan 107-1981）的要求，使用了香精香料的食品的标签标识应该符合预包装食品标签通则（Codex Stan 1-1985）的要求。

1.4 加工助剂的使用原则（CAC/GL 75-2010）

第一章 目的和范围

本指南旨在提供如何安全使用加工助剂和如何制定其在食品和食品原料中的安全残留限量的相关信息。

第二章定义

对加工助剂进行了定义

第三章 加工助剂物质的安全使用原则

1、加工助剂的使用应具有工艺必要性，在食品原料、食品及其成分的加工处理过程中发挥一种或者多种技术功能。最终食品中加工助剂的残留不应在最终食品中发挥功能作用。

2、应该在良好生产规范下使用加工助剂，主要包括：加工助剂的使用量应为达到预期目的的最低使用量；加工助剂在最终食品中的残留量或者分解产物的量应降到最低，并且不应对消费者的健康造成损害；应按照食品的加工要求生产加工助剂。

3、加工助剂的生产商或者使用者应保证加工助剂的使用安全。

4、加工助剂的质量应该符合相应的食品级要求。

5、加工助剂的微生物应该符合相应的微生物指标要求，如按照食品中微生物标准制定和使用的一般原则（CAC/GL21-1997）制定的微生物指标。

第四章 标签标识要求

加工助剂的标签标识应符合食品添加剂标签标准（Codex Stan 107-1981）的要求和预包装食品标签通则（Codex Stan 1-1985）的要求。

2 我国食品添加剂使用标准与国际标准的差异分析

以下就我国食品添加剂相关标准与 CAC 相关标准比较如下：

2.1 食品添加剂的范畴和相关标准规定

CAC 目前管理的食品添加剂范畴主要是 GSFA 中规定的食品添加剂（称之为狭义的食品添加剂）、食品用香料、食品用加工助剂等，目前 CAC 的主要精力和任务仍然是完善 GSFA，并逐步将产品标准中的食品添加剂规定纳入到 GSFA 中，使之逐步成为 CAC 标准体系中食品添加剂使用的唯一规定。针对食品用香料，CAC 制定了食品用香精香料的使用指南，其并没有允许使用的食品用香料的肯定列表，主要是 JECFA 评价过的食品用香料品种。对于食品工业用加工助剂，CAC 制定了加工助剂使用指南，并没有允许使用的加工助剂肯定列表，但是 CCFA 正在委托中国建立数据库，收集各国加工助剂使用的信息，但是该数据库并不是正式的法典标准，只是供参考的名单。

我国食品添加剂管理的范畴则比较广泛，包括了狭义的食品添加剂、食品用香料、食品工业用加工助剂、食品营养强化剂、胶姆糖基础剂等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）规定了狭义食品添加剂、食品用香料、食品工业用加工助剂的使用原则及具体的规定，该标准可对应 CAC 现有的 GSFA、食品用香料指南、食品工业用加工助剂使用指南，并规定了可以使用的食品用香料和食品工业用加工助剂的肯定列表。《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB14880）规定了食品营养强化剂的使用原则和具体使用规定。《食品安全国家标准 食品添加剂胶

基及其配料》（GB29987）规定了允许使用的胶姆糖基础剂品种及其使用要求。

2.2GSFA 与 GB2760 的比较

2.2.1 涵盖的食品添加剂功能类别

GSFA 将食品添加剂的功用分为酸、酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、膨胀剂、着色剂、护色剂、乳化剂、乳化用盐、固化剂、增香剂、面粉处理剂、发泡剂、胶凝剂、被膜剂、保湿剂、防腐剂、推进剂、膨松剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂共 23 类。

GB2760 中食品添加剂主要分为酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶姆糖基础剂、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐剂、稳定和凝固剂、甜味剂、增稠剂、其他、香料共 22 类。

虽然两者规定的添加剂的功能类别不尽相同，但从总体上来看，如前所述，目前 GB2760 管理的添加剂类别除了 GSFA 涵盖的狭义食品添加剂类别，还包括了食品用香料和食品工业用加工助剂的规定，这是两者管理范畴上最大的差别。

2.2.2 食品添加剂的使用原则

GSFA 规定的食品添加剂使用原则包括了食品添加剂的安全性、食品添加剂使用的合理性，食品添加剂使用的良好生产规范、食品添加剂的质量规格要求、食品添加剂的带入原则等内容。我国 GB2760 规定的食品添加剂使用原则包括食品添加剂使用的基本要求、在哪些情况下使用食品添加剂、食品添加剂的质量规格要求、食品添加剂的带入原则等内容。虽然在有些描述上与 GSFA 不完全一致，但是基本内容则是能够对应并且一致的。

GB2760 同时规定了食品用香精香料的使用原则和食品工业用加工助剂的使用原则，同其他食品添加剂的使用原则一样，虽然在语言描述上与 CAC 的食品用香精香料使用原则和加工助剂的使用原则不完全一致，但是其主要内容和要求则是一致的。

2.2.3 食品添加剂使用范围—食品分类

GSFA 食品分类系统是食品添加剂使用时的定位工具。它是在欧共体食品饮料工业联盟制定的食品分类系统上修订而成的，适用于所有食品，包括那些不允许使用添加剂的食品。分为乳制品、脂肪，油和脂肪乳剂、可食冰、水果和蔬菜、糖果、谷物和谷物制品、焙烤制品、肉和肉制品、鱼和鱼制品、蛋和蛋制品、甜料、盐，调味料，汤，调味汁，沙拉，蛋白制品、特殊营养用食品、饮料、即食小食品以及复合食品品种共 16 大类，大类下又分若干小类，如 04.1 为水果，04.1.2 为加工水果。需要说明的是如果允许一食品添加剂应用于一食品总类时，就理所当然地允许其应用于总类下面的所有亚类，除非另有规定。同样，如允许一添加剂应用于一亚类，也就允许其应用于该亚类下的所有次类的食品以及在此次类下所涉及的若干或个别食品。该食品分类系统简化和规范了对食品添加剂的使用规定。

GB2760 也建立了用于界定食品添加剂使用范围的食品分类系统，该系统的主要框架借鉴了 GSFA 的食品分类系统，但是具体分类则是依据我国食品行业的具体情况分类的，该食品分类系统分为乳制品、脂肪，油和乳化脂肪制品、冷冻饮品、果蔬及其制品、糖果、粮食及其制品、焙烤制品、肉及肉制品、水产及其制品、蛋及蛋制品、甜味料、调味品、特殊膳食食品、饮料类、酒类、其他类食品等 16 大类，每类下面又分为若干亚类。同 GSFA 规定一样，如果允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外。

虽然我国的食品分类系统同 GSFA 的不完全一致，但是主要的框架结构和使用方法二者是一致的。同时 GSFA 中在规定食品分类系统的同时还对每个类别的含义进行了解释，对该类别中包含的常见的食品类别进行了举例，便于标准使用者更好的理解该食品分类系统。我国 GB2760 中的食品分类系统则没有这些内容，虽然有一些与 GB2760 配套的工具书中对 GB2760 的分类系统进行了介绍和举例，但是与直接放在标准文本中比其效力和便利性则要相对较差一些，因此可以借鉴 GSFA 的模式，在将来的标准修订过程中对食品分类系统进行进一步的完善。

2.2.4 食品添加剂的使用规定

GB2760 和 GSFA 在使用限量规定上的差异主要表现在以下几个方面：

首先，规定品种方面，GSFA 规定了 310 种食品添加剂的使用规定，包括 125 种具有数值型 ADI 值的食品添加剂和 185 种 ADI“不需要限定”的食品添加剂品种。GB2760 的规定则包括了 341 种食品添加剂、1870 种食品用香料和 172 种食品工业用加工助剂的使用规定。

其次，在食品添加剂使用方式方面，GSFA 的规定分为 3 个表格，表 1 为具有数值型 ADI 值的食品添加剂品种的使用规定，排列顺序按照食品添加剂名称的英文字母顺序排列，规定了每个食品添加剂的名称、功能、允许使用的食品类别、最大使用量等内容。表 2 的内容与表 1 完全一致，但是排列方式为按照食品类别序号排列，规定了每个食品类别中允许使用的食品添加剂名称、功能、最大使用量等。表 3 规定的列出了某些未规定或未限定 JECFA ADI 值的添加剂，这些添加剂按本标准前言 3.3 部分中所规定的良好生产规范，允许在食品中适量使用。表 3 的附录列出了某些不适用于表 3 中通用条件的食品种类或单个食品。表 3 附录中的食品种类，其添加剂的使用应遵循表 1 和表 2 的规定。GB2760 附录 A 中食品添加剂也分为 3 个表格，表 1 为需要限定具体使用范围使用量的食品添加剂名单，按照食品添加剂名称的汉语拼音顺序排列，规定了每个食品添加剂的名称、功能、允许使用的食品类别、最大使用量等内容。表 2 为可以在各类食品中按生产需要适量原则使用的食品添加剂名单，表 3 为表 2 中按生产需要适量使用的食品添加剂例外的名单。GB2760 的规定方式基本上参考了 GSFA 的框架结构，两者是一致的。

再次，在具体的食品添加剂允许使用的范围及使用量方面，GSFA 中食品添加剂的具体使用范围和使用量来自 CAC 各成员国的建议，通过 CAC 会议讨论决定后列入 GSFA 中，因此是世界各国食品添加剂使用情况的反映和汇总。GB2760 中食品添加剂的具体使用范围和使用量则来自国内食品添加剂及食品行业的申报，经过安全性评估和工艺必要性的审核后经相关部门批准后列入 GB2760，是基于我国食品添加剂生产和使用的实际情况确定的，因此在具体某一食品添加剂的使用规定方面，两者之间可能会不尽相同。但是在确定食品添加剂的使用范围和最大使用量方面，GSFA 是一个重要的参考依据。

结语

中国已经加入 WTO，CAC 标准对我国的食品工业发展和国际贸易将产生巨大的影响，它是目前和将来我国食品卫生国家标准制定、修订过程中的重要参考依据。但是也应注意到，世界各国均各自制定其较国际标准更为严格的标准，因此，在食品出口时食品企业更应关注进口国的相关标准和要求。

第四章　目标市场的技术法规、标准以及与我国的差异

4.1 食品标签

本节分食品标签和食品营养标签两部分分别阐述。

1　食品标签

1.1　关于食品标签的有关规定

各国都制定食品标签法律、法规及标准，并授权政府行政部门监督实施，这也体现各国对食品标签管理的重视。

法律、法规和标准概况

中国：GB 7718　预包装食品标签通则

GB 13432　预包装特殊膳食用食品标签

日本：食品卫生法（法律号 233）

农林产品标准化与正确标注法

营养改善法

计量法

不公平赠品类极不公平标签防止法

美国：21CFR 101

欧盟：食品标签、声明和广告的法规（2000/13/EC）及其补充指令

韩国：食品标签标示标准

俄罗斯：法律：消费者权益保护法，NO.2-FL　食品质量和安全法, No.29-FL

标准：GOST R 51074-97　食品　消费者信息　一般要求

针对特定食品的其他国家标准

澳新：澳新食品标准法典

1.2　各国标签标准的具体内容及其比较

1　标注内容的规定

1.1 强制标注的内容

	1 食品名称　2 配料表　3 净含量/沥干物　4 厂商名址　5 原产国 6 批次　7 日期标示和贮藏指南　8 食用方法
中国	1，2，3，4，5，7
日本	1，2，3，4，5，7，8
美国	1，2，3，4，5，6，7，8 其中：批次仅限于低酸罐头食品、酸化食品以及婴幼儿食品； 日期标示和贮藏指南和食用方法仅限婴幼儿食品
欧盟	1，2，3，4，7，8
韩国	1，2，3，4，5，7 食用方法仅适用于冷冻食品
俄罗斯	1，2，3，4，5，6，7，8
澳新	1，2，3，4，6，7，8 无须标注沥干物；

通过对 CAC《预包装食品标签通用标准》中提出的 8 个强制标注内容上看，除“原产国”和“批次”的标注要求外，其他均受到各国的认同。当然，各国的关注程度以及对具体内容的表达方式还有一定差异。

1.2 其他强制标注的内容

中国	生产许可证编号、产品标准代号、经电离辐射线或电离能量处理过的食品，须在食品名称近旁标明“辐照食品”，辐照配料也须在配料表中加以说明。
日本	各类食品的特殊标注内容：矿泉水、冷冻果汁、（鱼）肉制品、辐照食品、罐头、方便面、乳及乳制品、有机食品等
美国	营养信息 Nutrition facts （详见下篇分析）
欧盟	辐照食品：产品需按输入国要求标示“经辐照/电离辐射处理”字样； 转基因食品：标注：GMO 的来源、过敏性、伦理学考虑以及不同于普通食品的成分、营养价值和效果等信息。 饮料酒：酒精度超过 1.2%的饮料，需标明酒精含量
韩国	茶、饮料、特殊营养食品、健康补充食品等应标示食品类型； 需标示除人工添加的水之外的五种以上成分或配料的含量；四种及四种以下时可只标主要成分； 容器、包装材料的标示要求； 其他说明和警示性标注内容（辐照食品、饮料酒、含苯丙氨酸的食品、易腐食品等）；
俄罗斯	生产依据的规范性文件名称、食品证书的内容； 辐照食品：不允许使用辐照食品或辐照食品配料； 转基因食品：需提供转基因食品成分及来源；若转基因成分未超过 5%的可免除标注）
澳新	为保护消费者健康、防止误导和欺诈而进行的必要说明和警示：如乳制品中必须在主要展示版面以大于 3mm 字体高度注明“不能完全替代婴儿食品”、可能的致敏成分、多元醇糖“过量食用可能产生通便影响”等等，另外对辐照食品、运动配方食品、婴儿食品以及膳食补充剂等还有具体要求。

各国除食品标签标注的一般性内容外，还有其他强制性和推荐性的标注内容，这些要求比较分散，概括起来有以下方面：

－保护公众健康和安全；

—提供足够信息供消费者选择；

—防止欺诈和误导；

—特殊营养成分的声明；

—产品的质量等级说明；

—酒精含量；

—辐照食品及配料的声明及标注规定；

—转基因食品的声明；

—致敏物质的声明等。

以上内容有些已经超出了 CAC 食品标签法规的范围，说明随着食品消费要求的不断提高，各国要求在食品标签上强制性标注的内容已有所增加，代表了食品标签发展的趋势，同时也因此进一步推动 CAC 标准的发展。

1.3 豁免标注的要求

中国	当预包装食品包装物或包装容器的最大表面面积小于 $10cm^2$ 时，可以只标示产品名称、净含量、生产者（或经销商）的名称和地址。
日本	容器包装面积为 $30cm^2$ 以下的食品，可省略标示
美国	散装食品、不同花色品种的食品的混合包装应以其他方式（柜台卡片、标志或适当说明）告之消费者有关标签信息。

欧盟	餐饮业消费的食品（大包装附随产品说明：包括食品名称、制造厂商名址、保质期）； 小包装食品（最大表面积小于 10cm^2 的包装或容器）：只标出食品名称、净含量和保质期；
韩国	属立即制作、加工并销售的食品，可将标示事项（只标注食品名称、厂名、制造时间、保管和处理方法）标示在陈列架（箱）或其他标示牌上，可免于单个产品的标签； 散装销售食品：如果冻、糖果等，需在大包装上标示品名、生产厂商、生产时间等） 非定型包装食品：蔬菜、水果、豆腐、腌菜等
俄罗斯	生产供自己消费的食品
澳新	散装食品和无法加贴标签的小包装食品

除没有定型包装的散装食品外，各国虽然都规定了一定条件下其他食品标签的豁免，但豁免的范围也是非常严格和具体的（如小包装食品的定义）。因此实际的豁免并不普遍。这也从另一侧面说明各国对于食品标签的重视。

1.4 食品标签的文字语种要求

中国	汉字，其他语种必须与汉字有对应关系，外文不得大于相应的汉字。
日本	日文
美国	英文，并可同时标注其他文字
欧盟	欧盟内进口国语言，并可同时标注其他文字
韩国	韩文，进口产品可同时使用其他文字
俄罗斯	俄文
澳新	英文，并可同时标注其他文字

食品标签的文字语种要求体现了对进口食品标签文字方面的宽容性和灵活性，除日本和俄罗斯外，其他各国军允许在本国法定语种的基础上允许使用其他国家文字的做法，这对促进食品贸易的发展是有积极作用的。

1.5 标签规定中有关宗教的特别考虑

从宗教的特别约束考虑的主要问题是猪肉、猪肉脂肪及其衍生物、牛肉、牛肉脂肪及其衍生物、含酒精食品的配料标示，按犹太或伊斯兰教规生产食品的标示等。此次研究的国家中只有澳大利亚和新西兰的食品标签标准中规定了“含猪肉成分的食品需作特别说明”，其他调查的国家尚无类似规定。但随着食品全球化贸易的发展，标签中有关宗教的特别考虑应引起重视。

2．食品名称的具体规定

2.1 一般性规定（命名原则、专用名称和通用名称的使用）

中国	必须采用表明食品真实属性的专用名称，当国家标准、行业标准或地方标准已规定了某食品的一个或几个名称时，应选用其中一个，或等效的名称。若无规定名称时，必须使用不使消费者误解或混淆的常用名称或通俗名称。
日本	需使用产品标准所规定的专用名称，如没有可使用通用名称或俗名；
美国	标准化食品需使用专用名称，非标准化食品可使用通用名称或俗名；但食品的物理性状应作为食品名称的一部分。
欧盟	使用欧盟委员会标准名称，若没有可使用销售国国内的通用名称或俗名，但在可能引起消费者误解的情况下，应标明食品物理性状或加工方式。
韩国	不一定，可使用通用名称或俗名，但需向主管当局通报过的；食品卫生法执行法令第 6 款明令禁止的虚假和夸大标签

俄罗斯	必须依照 GOST R 51074-97 使用专用名称，食品的物理性状必须作为食品名称的一部分，既应表明食品物理性状或加工方式；食品名称不得与某名牌食品相似；不能误导消费者，所有标签上不准印刷生产过程中没有使用的食物产品或原料的图片。
澳新	对产品名称有规定的应按规定，没有时应对产品属性进行描述，某些乳制品，如调味脱脂乳、超巴氏消毒乳除外。名称不得是虚假、误导性或欺诈性的。有关品名的命名原则参照 食品条例-1984 第 4 和 13 条

对于食品名称的使用规定，各国基本上都是要求以统一的专用名称为主，在没有可依循的标准名称时，允许采用通用名称或俗名，但一些国家提出了使用条件，如应表明食品物理性状或加工方式、不得误导消费者等等。这样的命名原则体现了一定的灵活性和宽容性。

2.2 豁免条件

由于食品名称在标签中的重要作用，各国在此方面都没有无条件的豁免规定，只是韩国允许在携带容器里用于出售的腌菜和豆腐可免于标注食品名称。

2.3 其他标注要求（字体字号、标注的位置、附签的使用、防止误导的规定等）

中国	应在标签的醒目位置标出，与净含量应排列在同一版面上，可同时标出“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”等。标示食品真实属性的专用名称应采用同一字号。
日本	尺寸 08 字母，允许加贴附签来说明食品名称
美国	以黑体字标注在主要展示版面上，字体的尺寸应与主要展示版面最醒目的印刷物相配，以 PDP 计；仅限于装饰性容器允许加贴附签来说明食品名称，
欧盟	无具体规定
韩国	不允许加贴附签来说明食品名称，字体字号无规定
俄罗斯	允许加贴附签来说明食品名称，字体字号无规定
澳新	名称至少 3mm 高，有足够对比度，明显位置、标准字号；允许加贴附签来说明食品名称

在调查的国家中除韩国外，其余各国都允许加贴附签或者补充标签的办法来说明食品名称，此外只有少数国家对食品名称的字体字号给予明确规定，但遵循的基本原则是一致的即：在主要展示版面，清晰醒目。

3．配料成分的标注要求

3.1 一般要求（配料顺序、成分含量、分类名称及代码的使用、水的标注问题）

中国	配料标注的递减顺序，加入量不超过 2%的可例外，可食用包装物也需标注。可采用“植物油”等五种类别归属名称；加工用水需标注，但在加工中已挥发的水或其他挥发性配料不需标注。复合配料要加以说明，当某种复合配料已有国家标准或行业标准时，其加入量低于 25%时，可不标示原始配料，但添加剂例外。如在食品标签或说明书上特别强调某种成分时，应标示其添加量，其余不需标注成分含量。
日本	配料顺序无规定、不需标注各种配料的实际含量、无分类名称的使用规定、不需标注加工用水
美国	配料表按制造时所加入的有效成分降序排列；无使用分类名称的规定；加工用水需标出；
欧盟	配料表应包括食品的全部配料，按质量降序排列；当复合配料在成品中所占份额少于 2%时，可不列出复合配料成分表；可采用规定的种类名称标注；如果加工用水仅用于浓缩或脱水配料的复原或仅作为液体媒介并不被消耗

	时，则不用列入配料表；当食品的标示特别强调某种配料的存在或低含量，而该配料对于食品具有的某种特性必不可少时，应标示该配料所占的最小或最大百分比含量；
韩国	首先应注明《食品准则与标准》中规定的主要成分，然后按质量降序列出其他四种或更多的成分；除个别情况外无需标注成分含量；无分类名称的使用规定；加工用水不需要标出。
俄罗斯	需标注所有配料名称，且按投料量降序标出，可以使用规定的分类名称，加工用水也需要标出。
澳新	某一配料成分低于 250g/kg 的情况下，可不必将原始配料标出，但其中的食品添加剂必须标出具体名称；低于 100g/kg 时免标（添加剂除外）；复合配料应以降序排列；无须标出各种配料的含量、可使用分类名称，加工中加入的水必须标出。

对于食品配料成分的标注要求，各国比较一致的做法是：如没有特别强调某种配料的含量水平或功效时，可以以投料量的降序标出各配料名称，无需标明具体含量；有效的加工用水（即成为日后产品的可食用部分）需要标出。

对于复合配料的标注要求，欧盟和澳新则提出了具体的豁免标注条件，与中国一致，即复合配料在成品中所占份额少于 25%时，可不必将原始配料标出，但其中的食品添加剂必须标出具体名称；低于 100g/kg 时免标（添加剂除外）。

关于分类名称及代码的使用，由于一些国家还没有在标准法规中作出这样的规定，因此没有采用这种标注方式，不过随着各国不断与 CAC 标准接轨，这种简便、规范的配料标注方式也将会得到推广采用。

3.2 食品添加剂的标注要求

中国	食品添加剂应当标示其在 GB 2760 中的食品添加剂通用名称。食品添加剂通用名称可以标示为食品添加剂的具体名称，也可标示为食品添加剂的功能类别名称并同时标示食品添加剂的具体名称或国际编码（INS 号）
日本	必须标注所有使用的添加剂，可使用添加剂分类名称，不得使用代码
美国	必须标注所有使用的添加剂，不得使用添加剂分类名称和代码
欧盟	无特别规定
韩国	必须标注所有使用的添加剂，除个别情况外，不得使用添加剂分类名称和代码
俄罗斯	必须标注所有使用的添加剂，可使用添加剂分类名称和代码
澳新	必须标注所有使用的添加剂，可使用添加剂分类名称和代码

食品添加剂作为一种特殊的配料，尽管其在食品生产中用量较低，但由于其与食品安全以及消费者喜好密切相关，各国均提出强制标出的原则。所不同的是，目前尚有一些国家（美国、韩国等）还没有采用 CAC 食品添加剂的分类名称和代码。

3.3 豁免条件

中国	当包装物或包装容器的最大表面积小于 $10cm^2$ 时可豁免标注配料表
日本	无规定
美国	无规定
欧盟	单一配料产品
韩国	无规定
俄罗斯	单一配料食品
澳新	散装食品、小包装食品、无标签玻璃瓶装软饮料、单一配料食品、酒

食品配料作为消费者了解产品特性的主要信息渠道，各国基本上要求是一致的，即除单一配料外均要求标注，尽管澳新允许豁免标注的产品较多，但也有许多前置条件，应予注意。

4．净含量和固形物（沥干物）的标注

4.1 计量及容差

调查的各国均规定了液体以体积为单位（L, ml），其他产品以质量为单位（g, kg）；如包装食品中有两个或两个以上同品种同分量的小包装时，则要标示小包装的净含量及小包装的总数，小包装不作为出售单元时，则要标示总净含量。

澳大利亚和新西兰允许同时使用英制单位标注。

有关容差的规定如下：

中国	尚无净含量标示的容差规定。
日本	尚无净含量标示的容差规定。
美国	尚无净含量标示的容差规定。
欧盟	尚无净含量标示的容差规定。
韩国	允许有容差，同类食品的标准中确切规定的食品的最大公差
俄罗斯	允许有容差，同类食品的标准中确切规定的食品的最大公差
澳新	内容物的净重不得低于标签标示值

一些国家对净含量的容差在其相应的产品标准中有所规定，根据不同产品特性规定了不同范围，而其他国家则无此规定，在执行标准时一般的要求是内容物的净重不得低于标签标示值，从而十分严格地遵循“保护消费者经济利益”的原则。

值得注意的是各国并没有像中国规定净含量字符在不同净含量范围的最小高度。

4.2 固形物（沥干物）质量标注的条件

中国	当容器中含有固液两相物质的食品，除标示净含量外，还应标示沥干物（固型物）的含量。用质量或质量分数表示。
日本	固液两相时不一定要求标注沥干物质量
美国	仅在配汤不作为可食用部分时，才要求标注沥干物质量
欧盟	当固体食品置于液体介质时（对产品性状起辅助作用，但不是消费者购买的产品本身），应标示固形物含量
韩国	固液两相时要求标注净含量以及沥干物质量，配料水为无效成分时，只标沥干物质量
俄罗斯	固液两相时不一定要求标注沥干物质量，但配料水为无效成分时，应标示沥干物
澳新	固液两相时不一定要求标注沥干物质量

配料水为无效食品成分时，在标出净含量的同时，一些国家也要求标出沥干物（固形物）的质量，如美国、欧盟和韩国。

4.3 豁免条件

中国	无规定
日本	无规定
美国	无规定
欧盟	体积或质量容易受到很大损耗，以件数出售并当面过秤出售的商品；净含量少于 5g 或 5mL 的食品（但不适用于草药或草本香料）
韩国	无规定
俄罗斯	无规定
澳新	无规定

对于定型包装产品，各国均要求在主要展示版面标出净含量值，除非该定型包装物不作为最小销售单位出售。欧盟虽然在其标准中规定了有些豁免标注的情形，这些情形也都是十分具体和严格的。

5．责任者和原产地的标注

5.1 需标注的责任者范围

	1 制造商 2 包装商 3 批发商 4 进口商 5 出口商 6 经销商
中国	1，2，6，进口食品可免于标注原制造商的名址
日本	1，3，4； 1，4，6；
美国	1，2，3，4，5，6， 当关系不确定时，标注的厂商即认为是生产商
欧盟	1，2，6
韩国	1，4，6
俄罗斯	1，2，4，5
澳新	1，2，3，4，5，6，至少一项必须标注

各国均将“制造商”作为首要的责任者，而且也规定强制标注，依次关注的对象分别是：进口商、包装商、经销商（批发商）和出口商。

5.2 责任者标注的豁免条件

调查的国家中除澳大利亚规定“散装食品无需标注”外，其他未有豁免的规定。这表明各国都希望食品标签能发挥产品责任追踪的作用，这在当今食品贸易全球化的趋势下显得更为重要。

5.3 原产国标注的强制性和豁免条件

中国	强制，并需标示代理、进口或经销商的名址。
日本	非强制
美国	强制（海关有此要求）
欧盟	非强制的，对没有标出原产地会导致消费者对食品的来源产生误解时，应标明食品的原产地
韩国	强制性的，进口食物成分比例很小时可免标注。
俄罗斯	强制性的
澳新	非强制的，出于防止误导的考虑，在不标明原产国会引起误解时可标注原产国，然而没有特殊的要求。

原产品国的标注也是产品溯源的最好渠道，但在“原产国”的界定上，各国还不完全统一，特别是针对进口后再包装的食品或含有进口配料的食品有多少才需标注等问题。好在目前 WTO 在其规则协定中对此有了明确界定原则，值得各国采纳。

目前，原产国的标注在一些国家还仅是推荐性的规定，但随着食品贸易的全球化发展，这也会成为大势所趋。

6．批次的标注和豁免条件

中国	非强制标注内容，由生产商自行决定
日本	要求标注批次
美国	仅限于低酸罐头、酸化食品和婴儿食品
欧盟	不要求标注
韩国	不要求标注
俄罗斯	不要求标注
澳新	要求标注批次，但倘若其他标签（如生产日期）足以说明产品批号时，可免

CAC 的预包装标签标准规定了“批次”为强制标注的内容，但似乎各国与此相同的规定并不多，只有美国和澳新提出在特定产品和特定情形下必须标注“批次”。由于生产日期在很多时候可以说明产品批次（同一天产品在原料、生产、包装和检验等过程基本一致），因此很多国家（地区）是以生产日期代替批次的标注。

7．日期的标注

7.1 强制标注的日期范围

	生产日期	保质期	保存期	说明
中国	是	是		
日本		是	是	
美国		是		仅适用于婴儿食品
欧盟		是	是	易酸败的食品可不标保质期，而改标保存期
韩国	是	是		
俄罗斯	是	是	是	
澳新	是	是	是	当使用包装日期时，货架期超过 7 天时应标注保质期，面包类制品应标明“焙烤日期，baked on”

各国规定强制标注的日期类型是保质期，有些国家还选择了生产日期和保存期等作为必要标注的信息。

7.2 标注的方式

中国	日期中年、月、日可用空格、斜线、连字符、句点等符号分隔，或不用分隔符。年代号一般应标示 4 位数字，小包装食品也可以标示 2 位数字。月、日应标示 2 位数字。
日本	YY/MM/DD
美国	MM/DD/YY：仅适用于婴儿食品
欧盟	Best before…(产品较稳定)Use by...（易腐）, DD/MM/YY,
韩国	生产日期、保质期（意为销售日期）YY/MM/DD
俄罗斯	DD/MM/YY，易腐食品只标时、日、月，保存期超过 3 个月的食品只标月和年
澳新	Best before…Use by..., DD/MM/YY,

由于各国日期的表示习惯不同，因此规定了不同的日期标注方式。值得注意的是有些国家（地区）对于保质期和保存期的使用还有具体规定（欧盟、俄罗斯等）。

7.3 豁免条件

中国	酒精度大于等于 10%的饮料酒；食醋；食用盐；固态食糖类；味精。容器或包装物最大表面面积小于 10cm2 时可豁免
日本	无
美国	仅对婴儿食品有日期标注的要求
欧盟	冰淇淋、醋、盐、糖及糖制甜食、口香糖、通常在出炉后 24 小时内消费掉的面包和糕点、酒精含量在 10%以上的饮料、果酒和葡萄汁饮料、新鲜果品和蔬菜，5L 以上容器内的软饮料、果汁（供餐饮业）
韩国	冰淇淋、食用冰、口香糖和糖
俄罗斯	无豁免规定
澳新	酒精饮料（塑料袋包装的除外）、香肠、透明塑料袋包装的水果及蔬菜，三明治、当天烤制即售的面包、小包装、某些冰淇淋、某些软饮料以及保质

	期超过两年的铝包装食品

日期标注的豁免在有些国家是允许的，但这一规定有严格的使用条件和要求，请予关注。

7.4 贮藏指南和食用方法的标注

中国	如食品的保质期或保存期与贮藏条件有关，应标注食品的特定贮藏条件；
日本	当贮藏在室温条件下，贮藏指南不必标注；食用方法应标注（推荐性）
美国	冷冻保存的食品必须标注贮藏指南，其他为指导性原则；婴儿食品需标注食用方法
欧盟	指导性原则，对没有食用说明便不可能恰当食用的食品应标明食用说明；
韩国	易腐食品、需烹调或加热食用的产品以及冷冻食品需标注贮藏指南；冷冻食品需标注食用方法
俄罗斯	贮藏指南为指导性原则；食品浓缩物需标注食用方法
澳新	保质期 90 天或更长时无需标注贮藏条件；一些食品需标注食用方法

贮藏指南和使用方法的标注在许多国家并不作为强制标注内容，但考虑到食品标签具有的指导消费的作用，因此各国均推荐厂商在标签中提供必要的贮藏指南和食用方法的信息，特别是针对易腐、需冷藏冷冻的产品。

8．特殊食品的标注要求

8.1 辐照食品

	辐照食品配料的使用	是否强制标注	国际辐照标志的采用	豁免条件
中国	无限定	是	未强制采用，但需标注“辐照食品”字样	无
日本	仅适用于马铃薯	未规定	未采用	无
美国	无限定	是	采用	如果只有少量的食品成分被辐照
欧盟	无限定	是	未采用	无
韩国	无限定，但辐照源只能是钴 ^{60}	是	采用	无
俄罗斯	不允许采用辐照技术加工食品	未规定	未规定	无
澳新	需经卫生大臣许可	是，	未采用，非零售的辐照食品必须标明“辐照剂量”、“辐照设施”、“辐照日期”等	无

随着食品辐照这一加工技术被世界各国广泛接受（俄罗斯尚未准许），辐照食品的标签问题也成为影响各国食品贸易的因素之一。通过调查我们发现，尽管辐照食品的安全性问题也不再是各国争论的重点，但考虑到消费者知情权的保护，大多数国家还是采用了强制标注的管理办法，主要是以辐照声明的形式在标签中出现，国家食品辐照标志的采用也有了一定广泛性。

8.2 有机食品

中国	
日本	标注有机农产品的名称、栽培者和确认（认证）单位。有机（栽培）农产品和过渡期的有机（栽培）农产品可分为以下类别： “无农药栽培产品”：若使用化学肥料的应注明； “无化学肥料栽培产品”：若使用农药的应注明；

	“少量农药栽培产品”：注明使用品种、次数和用量 “少量化学肥料栽培产品”：注明使用品种、次数和用量 不得在此类产品后又标示“天然栽培、自然栽培”等词句，禁止误导性词句。
美国	
欧盟	无
韩国	有机农产品经国家认证机构认证方可标注，标注方式按有机农产品占所制造的有机食品的比例分为： “100%有机食品”：除有机农产品外，在最终制品内不添加任何其他非有机农产品和食品添加剂的食品； “有机食品”：95%以上，需注明百分比 “近似有机的食品”：50%～95%，需注明百分比 “部分有机的食品”：50%以下，需注明百分比
俄罗斯	无
澳新	

8.3 转基因食品

	是否强制标注	标注条件	标注内容或方式
中国[15]	是	所有转基因食品和含有转基因成分的食品	应标明产品中含有转基因成分的主要原料名称，必要时标注特殊销售范围； 属直接加工品：“转基因食品…”； 经转化，在终产品中不再含有转基因成分的：“本产品经转基因…加工制成，但本品已不再含有…”； 来自潜在致敏食物的：还需标注“本品转…食物基因，对…食物过敏者注意”的字样
日本	是	转基因成分含量超过 5%时	
美国	否		
欧盟	是	所有转基因食品和含有转基因成分的食品（低于1%可免）；含有转基因添加剂须在添加剂名称后跟着标注“转基因”字样	GMO 的来源、过敏性、伦理学考虑、不同于传统食品的组分、营养价值和效果
韩国	是	转基因成分含量超过 3%时	“转基因产品”、“含有转基因食品”和“可能含有转基因产品”三种表示方法
俄罗斯	是	转基因成分含量	产品名称、转基因产品的来源以及

[15] 依据《农业转基因生物安全管理条例》、《农业转基因生物标识管理办法》以及《转基因食品卫生管理办法》。

		超过 5%	所含转基因的成分

MOFCOM

食品营养标签部分

1．法律、法规和标准

1.1 内容

中国	GB 28050 预包装食品营养标签通则
日本	食品标签法
美国	21 CFR 101.9-101.69；营养标签与教育法(NLEA, 1990)
欧盟	关于向消费者提供食品信息的法规（EU NO.1169/2011）
韩国	食品卫生法令
俄罗斯	法律：消费者权益保护法，NO.2-FL　食品质量和安全法, No.29-FL 标准：GOST R 51074-2003　食品消费信息的一般要求 针对特定食品的其他国家标准
澳新	澳新食品标准法规

随着人们饮食结构从温饱向营养和健康阶段发展，消费者越来越希望了解食物与健康的关系，以便更好地选择适合自己的食品。与此同时，食品标签中日渐增多的营养健康信息也亟需规范管理，从而保护消费者利益和公平贸易。从调查的国家（地区）上看，各国均制定食品的营养标签标准或法规，从法律上认可营养标签在引导消费者合理选择食品和促进健康方面的重要作用，规范其作为公布食品营养信息重要媒介的行为。

1.2 适用范围

中国	预包装食品（部分豁免的食品除外）
日本	2015 年发布，尚在过渡期（生鲜食品过渡期为 1 年 6 个月，加工食品过渡期为 5 年）
美国	几乎所有食品都强制要求进行营养标签，其中可豁免的食品有肉禽食品、即食食品、散装食品、医用食品、咖啡、茶和一些调味料等
欧盟	适用于所有直接供人食用的食品(除外天然矿泉水和营养素补充剂)。（2016 年 12 月 31 日强制执行）
韩国	面包、面条、蒸煮食品，甜食和饮料，婴幼儿食品
俄罗斯	
澳新	

在调查的国家中，有些提出营养标签要求针对了整个食品类别，另一些则指出“如产品进行营养宣传，则要求强制标注”的管理方针。

2．强制标注的营养成分

2.1 涵盖范围

中国	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠
日本	能量、脂肪、碳水化合物、钠
美国	能量、来自脂肪的能量、蛋白质、总脂肪、饱和脂肪、反式脂肪、胆固醇、总碳水化合物、糖、膳食纤维、钠、钙、铁、维生素 A、和维生素 C。
欧盟[注 1]	能量、脂肪、饱和脂肪、碳水化合物、糖、蛋白质和盐
韩国	能量、碳水化合物、蛋白质、脂肪、饱和脂肪、反式脂肪、胆固醇、糖和钠
俄罗斯	能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物（若每 100g 中含量比推荐摄入量高出 2%）、维生素和矿物质（若每 100g 中含量比推荐摄入量高出 5%）

澳新	能量、蛋白质、碳水化合物、糖、脂肪、饱和脂肪和钠

从上表可以看出，大多数国家和地区要求标示的营养物质有能量、蛋白质、总脂肪、总碳水化合物，一些国家为在标签中提供更多的营养健康信息，还要求对不饱和脂肪酸、胆固醇、膳食纤维、钠等进行标识。从上述比较中我们发现各国对于营养标签中必须标示的内容无论规定得具体还是较笼统，但对几种基本营养物质的含量都要求进行标示，对该产品营养声称中所涉及的营养素也规定标示其含量，而对其它营养物质则由厂商自行决定是否标示。

2.2 表述方式

	能量	蛋白质	总脂肪	总碳水化合物	矿物质	维生素
中国	kJ/100g kJ/100ml	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	mg/100g mg/100ml mg/份（表明份量） 部分矿物质以μg表示含量	mg/100g mg/100ml mg/份（表明份量） 部分维生素用μg表示含量 维生素A、E和叶酸用当量标示
日本	kJ/100g J/100g kJ/100ml J/100ml	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	mg/100g mg/100ml mg/份（表明份量） 以上亦可用μg表示含量	维生素A、D：IU/100g IU/100ml 维生素B1、B2、C、烟酸：mg/100g mg/100ml mg/份（表明份量）
美国	kC或kJ可并用	g/份	g/份	g/100g g/100ml g/份	DV%/份； mg/100g mg/100ml mg/份	DV%/份；IU/份
欧盟		g/100g g/100ml g/份（标明一个包装所含份数）	g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	mg/100g mg/100ml mg/份 RDA%/100g RDA%/100ml RDA%/份	mg/100g mg/100ml mg/份 RDA%/100g RDA%/100ml RDA%/份
韩国	kcal	g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	RDI%/100g RDI%/100ml RDI%/份 mg/100g	RDI%/100g RDI%/100ml RDI%/份 mg/100g

MOFCOM

	能量	蛋白质	总脂肪	总碳水化合物	矿物质	维生素
					mg/100ml mg/份	mg/100ml mg/份
俄罗斯		g/100g g/100ml	g/100g g/100ml mg/100g mg/100ml	g/100g g/100ml	RDI%/100g RDI%/100ml mg/100g mg/100ml g/100g g/100ml	mg/100g mg/100ml μg/100g μg/100ml IU/100g IU/100ml
澳新	kJ (Cal)	g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	mg/100g mg/100ml mg/份

其中我国和美国还规定了营养成分标示时符合一定顺序。

从上表可以看出大多数国家和地区都采用每 100 克、100 毫升或一份食品为单位标示营养成分含量，标示方式可以含量数值或含量占营养素参考量的百分比表示。在这一点上，除日本外，其他各国都采用了与 CAC 一致的作法，将营养素参考值应用于营养标签中，以便科学合理地指导消费者摄取能量和营养物质。但在各国的食品管理中，用于营养标签的营养素参考值各不相同（CAC 采用 NRV(Nutrient Reference Value)、美国采用 DV(Daily Value)、中国采用 NRV、欧盟则采用 RDA(Recommended Daily Allowance)、韩国采用营养素标准值、澳新则采用 RDI(Recommended Daily Intake)），由于这些营养素参考量的涵义和数值并不相同，因此 在标签使用中要特别注意。

2.3 与营养成分标注有关的规定

2.3.1 营养素参考值

	是否有规定	与 CAC 一致性	具体说明
中国	NRV	不完全一致	部分营养素的 NRV 值有所差别
日本	无		
美国	DV	不一致	以日消耗 2000 大卡的膳食为基础制定的 DV(营养素日值)
欧盟	RDA	不一致	
韩国	NRV	不完全一致	
俄罗斯	有，仅为推荐性参考		
澳新	RDI	不一致	

虽然营养素标准（参考）值的概念已被越来越多国家接受，但这些国家应用在标签上的涵义与量值与 CAC 并不相同。

2.3.2 一次食用量（每份食物量）

	是否有规定	强制/推荐	具体说明
中国	无	推荐	由厂商自定
日本	有	推荐	
美国	有	强制	“高”水平
欧盟	无	推荐	由厂商自定，并需在标签中标出
韩国	有	推荐	
俄罗斯	无		

澳新	无		

每份餐量对指导消费者合理、科学地摄入热量，充分利用营养成分、防止疾病等方面有积极的作用，但是由于“每份餐量”难以标准化，不容易控制个体间的差异；而且在各国针对确定的原则也很难协调统一。因此，只有在标签中根据不同产品的特性，由厂商主观规定一些参考的标准摄入量作为“每份餐量”的单位。

2.4 数值的修约规定

	是否有规定	具体说明
中国	有	
日本	是	
美国	有	当小于等于 10%时，应修约至最接近 2%的数值；当大于 10%，小于等于 50%时，应修约至最接近 5%的数值，当大于 50%时，应修约至最接近 10%的数值
欧盟	无	
韩国	有	最小标示值：热量：5kcal；碳水化合物、蛋白质：1g；脂肪：5g；钠：120mg 以上以 10mg 为单位；120mg 以下以 5mg 为单位；不足 5mg 标为“0”； 维生素和矿物质以营养素标准值表示，不足 2%，标为“0”
俄罗斯		按照特殊食品的有效标准
澳新	有	数值不大于三位有效数字

由上表可以看出，越来越多国家对数值的精度和数字标示方式有了比较规范化的要求。应予注意。

2.5 允许误差的规定

	是否有规定	具体说明	验证方法
中国	有	对于食品的蛋白质，多不饱和及单不饱和脂肪（酸），碳水化合物、糖（仅限乳糖），总的、可溶性或不溶性膳食纤维及其单体，维生素（不包括维生素 D、维生素 A），矿物质（不包括钠），强化的其他营养成分，其允许误差范围是≥ 80 %标示值；对于食品中的能量以及脂肪、饱和脂肪（酸）、反式脂肪（酸），胆固醇，钠，糖（除外乳糖），其允许误差范围是≤ 120 %标示值；而对于食品中的维生素 A 和维生素 D，其允许误差范围是 80 %～180 %标示值。	GB 5009 等
日本	是	1．热量、蛋白质、脂肪、有效碳水化合物、钠： -20%～+20% 2．维生素 A、维生素 D、钙、铁：-20%～+50% 3．维生素 B1、维生素 B2、烟酸、维生素 C：-20%～+80%	日本检验标准
美国	有	I 类食品（强化、配方食品）：大于等于标示	AOAC

	是否有规定	具体说明	验证方法
		值； II 类食品（天然存在的营养物质）：应达到标示值的 80%以上； III 类食品（含糖量达到总碳水化合物 90%或以上的食品）：应低于标示值的 120%	
欧盟	无		
韩国	有	1．热量、糖类、脂肪、饱和脂肪酸、钠：≤120% 2．维生素、矿物质、蛋白质、碳水化合物、膳食纤维：≥80%	韩国食品法规的官方方法
俄罗斯	无		按照特殊食品的有效标准
澳新	有	不存在差异，与声明存在差异视为错误、误导和欺骗	1．由生产厂商分析 2．以配料中营养物质的实际含量平均值计算 3．以一般公认的数值计算

由于食品中营养成分的稳定性不相一致，而且营养成分的检验方法也大多允许一定误差，因此规定具体的容差范围，可以规范厂商行为，保护消费者，避免不必要的贸易纠纷。但关键是各国所采用的营养成分检验方法各有不同，这会为检验结果的判定带来困难。

3．声称的使用要求

3.1 含量声称

这是对产品所含的某种营养素水平进行描述，如“钙源”、“高纤维素”、“低脂”等

	…的来源	高…	富含…	低…	无…
中国	√	√	√	√	√
日本	√	√	√	√	√
美国		√		√	√
欧盟					
韩国	√	√	√	√	√
俄罗斯					√
澳新	√	√		√	√

注√：允许使用

从上表可以看出各国均允许在食品标签中进行营养物质含量水平的声明，但允许声称的方式有所不同。在这些国家中中国、美国、韩国和日本制定了比较具体的营养物质含量水平的声明要求。将营养物质含量声明与具体含量的规定相结合，对于规范营养声明，防止夸大宣传，保护消费者对营养物质需求的权益是十分重要的。

3.2 比较声称

将两种或多种食品的营养素或热量水平进行比较性的说明，如“降低了的”、“低于”、“高于”等

	降低了（减少了）	高于、大于、增加了	条件
中国	√	√	与参考食品相比，能量值或营养素含量的相对差异不少于 25%

日本	√	√	
美国	√	√	在该食品每次习惯消费量中营养物质含量与相对应的参考食品差异在 25%以上。
欧盟			
韩国	√	√	
俄罗斯			
澳新	√	√	与参考食品相比，能量值或营养素含量的相对差异不少于 25%

进行营养声称的产品，无论经过或未经过营养素调整，这类含量比较的宣传用语都较为常见。调整营养素的产品与普通的对应产品作比较；未经过营养素调整，但其本身的某一营养成分含量具有特殊意义时也可与类似的产品作比较，因此有必要在相应的标准法规中规范这类用语。目前中国、日本、美国、韩国以及澳新都采用了 CAC 的相关条文，但在制定这类用语的使用条件上各国尚不完全一致。

3.3 营养素功能声称（结构功能声称）

这是指描述营养物质对人体生长、发育和正常机能所起的作用。如“钙有助于骨骼和牙齿更坚固”、“蛋白质有助于构成或修复人体组织”、“铁是血红细胞形成的重要成分”、“铁是血红细胞形成的重要成分”等。

	是否允许	使用条件
中国	是	只能针对营养素本身，不得涉及产品；需要达到营养声称的水平
日本	否	
美国	是	在美国属“功能/结构声明(function/structure claims)[16]”这类宣传遵循 FDA 食品药品和化妆品法(FD&C Act)第 403 条(A)的通用规定来进行管理，保证其标示正确，不会误导消费者。
欧盟	否	
韩国	否	除健康补充食品和用于特殊营养用途的食品外，不得使用营养功能声明
俄罗斯	是	按 GOST R 51074-2003 规定
澳新	是	按照 STANDARD 1.2.7 营养、健康和相关声称的规定

对营养成分的生理功能进行声称目前在各国的使用非常慎重。目前美国、中国、澳新等国家对此有规定。美国对于一般的营养素功能宣传只要描述的“已证明的机理”，或描述消费产品后“通常的益处”的声称有确凿的科学依据、不涉及疾病，就可以“功能/结构声明”进行备案，而无需 FDA 审批。中国允许这类声称，但为了与保健食品划清界限，不得通过对所含营养素生理功能的描述而暗示出产品的功能。

3.4 健康声称

这是指表明、提示或暗示食物中的营养物质(或成分)与疾病的关系。

	是否允许	使用条件
中国	是	但属于保健食品管理的范畴（其他独立规章管理），需进行上市前的个案审批
日本	是	需按特定保健用食品 FOSHU 进行逐一产品的审批

[16] 功能/结构的声明是描述某种食物或食物成分对机体组织结构或功能产生的作用。FDA 特别将这类声明区别于 NLEA 的健康宣传之列，因为它并没有直接将食物成分与疾病或某种健康状态相联系。

美国	是	有十种健康声明允许使用。这些声明可涉及营养素与降低疾病发生危险性的关系。每种声明的许可由 FDA 向社会公布。进行此类宣传的产品需有一定的营养要求。
欧盟	否	1993 年，欧洲委员会起草了一份有关“食品宣称使用的法令”，明确营养宣称与保健宣称的使用要求，但这份草拟法令目前还没有得到欧洲议会的通过。
韩国	否	
俄罗斯	是	按 San Pin2.3.2.560-96“食品、原料的质量与安全卫生要求
澳新	是	按照 STANDARD 1.2.7 营养、健康和相关声称的规定

在各国的法规标准中，均指出食品标签不得宣传产品具有预防和治疗疾病的作用。这是食品区别于药品的关键。但近年来食品在饱腹、营养的传统功能上又开发出各种保健功能。目前的趋势是一方面各国在制定相应政策法规时对此采取了审慎态度，以避免误导消费者。一方面又在逐步建立其健康宣传的科学依据，使其合法化，顺应市场需求。当前中国和日本都制定了专门性的保健食品管理法规(独立于一般营养标签的标识规定)。 欧盟虽未在其法令中批准此类标签标识，但具有明确功效成分和科学验证依据的产品可以以功能食品上市销售。

美国 FDA 已批准了 10 类健康声称，如钙与骨质疏松症；膳食脂肪与癌症；钠与高血压等，它们可采用规定的方式表述功能，但在使用时也有一些基本要求：所涉及的物质或营养素(强化前)必须在该食品中含量大于 10%；每份食品(按标签指示)所含脂肪应低于 11.5g、饱和脂肪低于 4.0g、胆固醇低于 45mg；每份食品(按标签指示)所含钠应低于 360mg。因此，凡含有过量脂肪、饱和脂肪、胆固醇、钠或 FDA 特定成分的产品不能做健康声称。同样，诸如口香糖、瓶装水等低营养价值的产品也不能做保健声称。依照《营养标签与教育法》，膳食补充剂必须在标签上标示“Supplement Fact”，用表列出各成分的含量、每次建议的食用量。只有经 FDA 批准的健康声明才可在标签上应用。FDA 还对一些用词作出量化规定，如声称“强力”就要求产品中 2/3 的营养素含量达到 100%以上 RDI。膳食补充剂的健康宣传需依照 NLEA 的要求，使用规定的术语，不得宣传诊断、治疗、减缓或预防疾病的作用；一般使用这类声称不需 FDA 审批。但要在使用前 120 天通告 FDA。

4.2 食品添加剂

随着食品工业的发展，食品添加剂已经越来越多地应用于食品生产加工，由于它们大多属于化学合成物或动植物提取物，考虑其本身的安全性以及可能对食品卫生质量产生的各种影响，世界各国都十分重视对食品添加剂及其使用过程的卫生管理。由于食品生产加工、饮食结构习惯、健康保护、贸易保护等方面的原因，各国制定的食品中添加剂限量标准差别很大，由此成为国际食品贸易中技术壁垒的一个重要内容，也常常是食品入关检验中的重要项目。 本节将按国别逐一阐述各自对食品中添加剂的限量规定以及与中国的差异。

日 本

根据日本的食品卫生法，除了厚生劳动省（MHLW）规定的“指定食品添加剂”之外，禁止生产、销售、进口和使用其他食品添加剂以及含有其他食品添加剂的食品，但不包括天然调味剂和既可作食品也可作为食品添加剂的物质。在进行食品添加剂的安全性评估时，国际食品法典委员会的标准虽然作为重要的参考依据，但是，只有经过 MHLW 批准允许使用的品种才能在食品和饮料中使用。

“指定食品添加剂”将近 350 种，分为已有使用标准的食品添加剂和尚未制定使用标准的食品添加剂两类。对于已有使用标准的食品添加剂通常限定使用范围和最大限量。另外，还对以提取物形式制备的添加剂所用溶剂做出了明确的使用品种和残留量规定，如甲醇和 2－丙醇的残留量不能超过 50 μg/g，丙酮不超过 30 μg/g，正已烷不超过 25 μg/g。

除此以外，MHLW 还公布了一批“即存食品添加剂”名单，名单内的 489 种食品添加剂不受食品卫生法的约束，允许继续经销、制造、进口。“即存食品添加剂”不包括应用化学反应原理获得的物质或用化学手段合成的化合物，大多为天然植物提取物。

天然调味剂是指那些从动物或植物，或动植物混合物中提取的用于食品调味的物质，约有 610 余种。天然调味剂应该用来源物质名称或其同义词进行申明，并须产品标签上附有“调味剂”的字样。通常既可作为食品也可作为食品添加剂的物质有 104 种，包括甘草粉、红米色素、姜黄等物质。

对于食品中食品添加剂的标识问题，分为以下三种情形分别要求：如果属于抗霉剂、防腐剂、抗氧化剂、漂白剂、色素、固色剂、甜味剂、增稠剂/稳定剂/凝胶剂时，应同时注明添加剂名称和类别名称；当通过一种以上添加剂复合，或者与有机酸或氨基酸等复配后发挥其功能的，应该用集合名称标注，如豆腐凝固剂、风味改良剂；其他情况的食品添加剂则应按照食品卫生法实施条例、已公布的添加剂清单及环境健康局公告中列出的添加剂名称或缩略语进行标注。加工助剂、附带物、营养素补充用添加剂可以不标注。此外还明确指出，禁止标注“天然”或者任何暗示“天然”的文字；当容器或包装的表面积不超过 30cm^2 时可以省略标识。

日本允许的食品添加剂使用品种、使用范围以及最大限量方面均与中国GB2760存在相当程度的差异。以下就日本食品入关检验中的涉及添加剂的常检重要项目，同时也是容易引发贸易纠纷的食品添加剂品种举例比较分析。

日本与中国在甜味剂允许使用品种的差异

国别	允许使用的品种
日本	安赛蜜、甘草酸二钠、糖精、糖精钠、三氯蔗糖、D－山梨醇、阿斯巴甜、木糖醇、D-甘露糖醇
中国	糖精钠、甜蜜素、异麦芽酮糖醇、阿斯巴甜、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、木糖醇、甜菊糖苷、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、安赛蜜、阿力甜、乳糖醇、罗汉果甜苷、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钙、D-甘露糖醇、赤藓糖醇、纽甜、索马甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸

食品出口企业没有了解中日两国在食品添加剂允许使用品种上的差异，往往导致港口退货，造成经济损失。如2003年1月起日本对我输日的各类食品进行甜蜜素抽查检验，虽然国家质检总局于2003年10月28日发出特急通知禁止在生产输日相关产品过程中添加甜蜜素，但是时至今日，从日方

反馈的情况看，被检出甜蜜素的批次有增无减。这说明相当多出口企业仍然没有意识到食品中的添加剂问题是进口国入关检验时比较关注的一个重要方面，需要引起出口企业的特别关注。

日本与中国在漂白剂（以亚硫酸盐类残留限量）使用规定方面的差异

国别	亚硫酸盐类（以二氧化硫残留量计）	
	使用范围	最大限量（g/kg）
日本	干葫芦	5.0
	第戎芥茉	0.50
	脱水果实（除葡萄干外）	2.0
	葡萄干	1.5
	蒟蒻粉	0.90
	干燥马铃薯 白明胶	0.50
	果酒（果酒制造中使用酒精分量占１％容量百分以上的果实榨汁及其浓缩物除外） 其它酒精饮料	0.35
	蜜饯樱桃 食品用糖浆	0.30
	糖化用木薯淀粉	0.25
	淀粉糖浆	0.20
	天然果汁（饮用前稀释 5 倍以上）	0.15
	甜纳豆 煮豆	0.10
	虾 冷冻生蟹	0.10（依剥出肉计）
	其它食品 （蜜饯樱桃制造中使用的樱桃、啤酒制造中使用的蛇麻草以及果实酒中使用的果汁、含酒精 1%容量比以上的果实榨汁及其浓缩物除外）	0.030 使用符合使用基准的亚硫酸盐等，在干葫芦、脱水果实等左边列举食品制造加工成「其它食品」时，以二氧化硫计的残留量不得超过 0.030g/kg
	不得在芝麻、豆类及蔬菜中使用	
中国	经表面处理的鲜水果	0.05
	水果干类	0.1
	蜜饯凉果	0.35
	干制蔬菜	0.2
	干制蔬菜（仅限脱水马铃薯）	0.4
	腌渍的蔬菜	0.1
	蔬菜罐头（仅限竹笋、酸菜）	0.05
	经表面处理的鲜食用菌和藻类	0.4
	干制的食用菌和藻类	0.05
	食用菌和藻类罐头（仅限蘑菇罐头）	0.05
	腐竹类（包括腐竹、油皮等）	0.2
	坚果与籽类罐头	0.05

MOFCOM

国别	亚硫酸盐类（以二氧化硫残留量计）	
	使用范围	最大限量（g/kg）
中国	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果	0.1
	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）（仅限拉面）	0.05
	食用淀粉	0.03
	冷冻米面制品（仅限风味派）	0.05
	饼干	0.1
	食糖	0.1
	淀粉糖（果糖，葡萄糖、饴糖、部分转化糖等）	0.04
	调味糖浆	0.05
	半固体复合调味料	0.05
	果蔬汁（浆）	0.05
	果蔬汁（浆）类饮料	0.05
	葡萄酒	0.25g/L
	果酒	0.25g/L
	啤酒和麦芽饮料	0.01
	其他（仅限魔芋粉）	0.9

从上表中中日两国在二氧化硫限量规定来看，日本似乎并不比中国的规定严格。但是，应该注意到日本对于没有特别规定的食品品种以外的其他食品，二氧化硫残留量为小于0.03g/kg，限定不得在芝麻、豆类及蔬菜中使用，需要特别关注。

日本 MHLW 出于种种原因会经常性审议修订添加剂标准，需要食品出口企业进行动态跟踪，可从以下网站查询 JETRO（日本贸易振兴会）和 FFCR（日本食品化学研究振兴财团）获得相关信息资料：

http://www.jetro.go.jp/se/e/standards_regulation/index.html

http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/eng.h-page.

韩 国

韩国食品、药品监督管理局（KFDA）负责韩国境内除了肉禽制品以外的所有的的食品安全活动，卫生和福利部（Ministry of Health and Welfare (MoHW)负责实施和修订相关的法律，如食品卫生法。KFDA依据食品安全基本法，食品卫生法，保健功能食品罚，儿童膳食安全管理特别法等相关法律法规开展工作，保证食品、食品添加剂、保健功能食品的健康。

在食品添加剂的管理方面，食品添加剂法典（Food Additive Code）规定了各种食品添加剂的质量规格以及使用标准。2013年4月发布的最新版本的食品添加剂法典中批准了403种化学合成添加剂、195种天然食品添加剂和7种混合食品添加剂的标准。尽管CAC已经制定出食品添加剂法典通用标准，但是在韩国，只有韩国食品添加剂公典允许使用的品种才可以在食品中使用，未列入则意味着禁止使用，并且必须符合其限定的使用范围、最大限量。值得注意的是，韩国所限定的使用范围常常是按照食品品种个例，而不是按照食品类别来规定，需要进行详细比较。以下以韩国对进口食品中添加剂常检项目为例比较与中国相关规定的差异。

防腐剂-苯甲酸及其盐类的限量比较

国别	使用范围	最大使用量（g/kg，以苯甲酸计）

韩国	果蔬饮料(除外未进行热处理的果蔬饮料)	0.6
	碳酸饮料（除外碳酸水）	0.6
	其他饮料（除外固体饮料）	0.6
	qinseng饮料、红qinseng饮料	0.6
	韩式酱油，发酵酱油，酸水解酱油，酶水解酱油，混合酱油	0.6
	食用芦荟浓缩物和加工芦荟产品	0.5
	蛋黄酱	1.0
	果酱	1.0
	芒果酱	0.25
	人造黄油	1.0
	低脂肪人造黄油	2.0
	醋汁	1.0
中国	风味冰、冰棍类	1.0
	果酱（罐头除外）	1.0
	蜜饯凉果	0.5
	腌渍的蔬菜	1.0
	胶基糖果	1.5
	除胶基糖果以外的其他糖果	0.8
	调味糖浆	1.0
	醋	1.0
	酱油	1.0
	酱及酱制品	1.0
	复合调味料	0.6
	半固体复合调味料	1.0
	液体复合调味料（不包括12.03，12.04）	1.0
	浓缩果蔬汁（浆）(仅限食品工业用)	2.0
	果蔬汁（浆）类饮料	1.0
	蛋白饮料	1.0
	碳酸饮料	0.2
	茶、咖啡、植物（类）饮料	1.0
	特殊用途饮料	0.2
	风味饮料	1.0
	配制酒	0.4
	果酒	0.8

从上表可以看出，韩国允许使用苯甲酸及其盐类的食品种类较中国少，使用限量规定也相对严格。

防腐剂-山梨酸及其盐类的限量比较

国别	使用范围	最大限量（g/kg，以山梨酸计）

国别	使用范围	最大限量（g/kg，以山梨酸计）
韩国	奶酪，加工奶酪	3.0
	加工可食肉制品、鲸肉制品，加工鱼肉制品、盐渍和发酵的海胆、花生酱、奶酪类似品	2.0
	胶原肠衣	
	盐渍鱼及贝壳类制品（盐含量低于8%），韩式发酵豆酱和酱油，发酵豆酱，发酵辣椒酱、黑色豆酱，混合豆酱，干鱼和贝类、红豆渣、泡菜（除外糖、醋泡菜），面酱	1.0
	芦荟及芦荟加工产品	1.0
	浓缩果蔬汁	1.0
	果冻	1.0
	干果、番茄调味酱、糖渍泡菜	0.5
	醋汁	0.5
	乳酸菌饮料	0.05
	果酒	0.2
	人造黄油	1.0
	低脂肪人造黄油	2.0
	加工糖类	1.0
	调味品	1.0
中国	干酪和再制干酪及其类似品	1.0
	氢化植物油	1.0
	人造黄油（人造奶油）及其类似制品（如黄油和人造黄油混合品）	1.0
	风味冰、冰棍类	0.5
	经表面处理的鲜水果	0.5
	果酱	1.0
	蜜饯凉果	0.5
	经表面处理的新鲜蔬菜	0.5
	腌渍的蔬菜	1.0
	加工食用菌和藻类	0.5
	豆干再制品	1.0
	新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）	1.0
	胶基糖果	1.5
	除胶基糖果以外的其他糖果	1.0
	其他杂粮制品（仅限杂粮灌肠制品）	1.5
	方便米面制品（仅限米面灌肠制品）	1.5
	面包	1.0
	糕点	1.0
	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0

国别	使用范围	最大限量（g/kg，以山梨酸计）
	熟肉制品	0.075
	肉灌肠类	1.5
	预制水产品（半成品）	0.075
	风干、烘干、压干等水产品	1.0
	熟制水产品（可直接食用）	1.0
	其他水产品及其制品	1.0
	蛋制品（改变其物理性状）	1.5
	调味糖浆	1.0
	醋	1.0
中国	酱油	1.0
	酱及酱制品	0.5
	复合调味料	1.0
	饮料类（14.01包装饮用水除外）	0.5
	浓缩果蔬汁（浆）（仅限食品工业用）	2.0
	乳酸菌饮料	1.0
	配制酒	0.4
	配制酒（仅限青稞干酒）	0.6g/L
	葡萄酒	0.2
	果酒	0.6
	果冻	0.5
	胶原蛋白肠衣	0.5

从以上两表可以看出，中国与韩国均根据各自国家传统食品生产加工、膳食习惯等的实际情况制定添加剂限量标准，在允许使用的食品品种上存在较大差异，两者的可比性很差。中国允许使用山梨酸、苯甲酸等防腐剂的一些食品品种韩国不允许使用，如，中国允许山梨酸用于果蔬类保鲜，而韩国不允许使用。这很容易直接导致出口食品被滞留、退货。需要企业在出口前详细核对韩国的添加剂公典中的相关内容。

2013年4月版食品添加剂法典是最新的版本。详细资料可查询KFDA网站http://www.kfda.go.kr。

香 港

根据香港食品法，香港的食品添加剂范畴不包括维生素和矿物质，也不包括调味料，如盐、香辛料，禁止在下列情况下使用添加剂：

- -掩盖腐败变质的原辅料
- -增强色、香、味，但是导致食物的破坏或营养素的损失
- -通过恰当加工处理和良好卫生规范可以达到预期目的
- -危害人体健康

《食物内防腐剂规例》规定了91种允许添加防腐剂的食品品种或类别以及可添加到每种食品中的防腐剂名单和限量规定。该规例也列出了5种允许使用抗氧化剂的食品品种或类别以及可添加到每种食品中的抗氧化剂名单和限量规定。

《食物内染色料规例》列出了准许使用的30多种色素名单以及禁止使用色素的食品目录。

《食物内甜味剂规例》规定了8种允许使用的甜味剂名单。

以上规例是香港关于食品添加剂品种、使用范围以及使用限量的规定，详见附件。

以下列表比较食品进出口贸易中经常出现纠纷的添加剂限量规定。

香港特区与大陆关于防腐剂--苯甲酸限量的差异

香港地区苯甲酸使用规定

地区	使用范围（允许使用的食品类别）	最大使用量（mg/kg）
香港	以乳类为主的甜品(例如雪糕、布甸，及水果或调味酸乳酪)，不包括原味酸乳酪	300
	以水果为主的奶及奶油甜品	300
	水果酸乳酪	300
	人造牛油及类似制品	1000
	脂肪含少于 80%的乳状液，包括减脂牛油、减脂人造牛油及两 * 的混合物	1000
	主要为由水与油混合类别的脂肪乳状液，包括以脂肪乳状液为主的混合及 / 或调味制品，不包括脂肪成分来自奶脂的制品及属食物分类 2.4 及其细分类(如适用的话)的甜品制品	1000
	以脂肪为主的甜品，不包括属食物分类 1.6 及其细分类(如适用的话)的以乳类为主的甜品制品	1000
	水果干	800
	以醋、油或盐水浸渍的水果	1000
	罐头或瓶装(经巴士德消毒法消毒或加热消毒)水果	800
	果酱、果冻、柑橘果酱	1000
	以水果为主的涂酱(例如苹果酱、柠檬酪及酸辣调味果酱)，不包括属食物分类 4.6 及其细分类(如适用的话)的制品	1000
	糖渍水果	1000
	水果配制品，包括果肉、果泥、果酱料、食物面层的水果配料、椰奶及椰浆	1000
	以水果为主的甜品，包括以水为主的果味甜品，不包括属食物分类 7.2.1 及 7.2.2 及其细分类(如适用的话)的含水果精制烘焙食品、属食物分类 3 及其细分类(如适用的话)的可供食用的果味冰制品，及属食物分类 1.6 及其细分类(如适用的话)的含水果冷冻乳类甜品	1000
	发酵水果制品	1000
	糕饼果馅，不包括属食物分类 4.9 及其细分类(如适用的话)的果泥	1000
	经烹煮的水果	1000
	脱水蔬菜(包括菇和真菌、根和块根或茎、豆和豆荚，及芦荟)、海藻，及果仁和种子	1000
	以醋、油、盐水或酱油浸渍的蔬菜(包括菇和真菌、根和块根或茎、豆和豆荚，及芦荟)及海藻，不包括属食物分类 12.13 和 12.14 及其细分类(如适用的话)的发酵大豆制品，及属食物分类 4.21 及其细分类(如适用的话)的发酵蔬菜	2000
	蔬菜(包括菇和真菌、根和块根或茎、豆和豆荚，及芦荟)、海藻，及果仁和种子泥及涂酱(例如番茄泥、花生酱及腰果酱)	1000
	蔬菜(包括菇和真菌、根和块根或茎、豆和豆荚，及芦荟)、海藻，及果仁和种子肉浆、糊及配制品(例如蔬菜甜品及蔬菜酱料，以及糖渍蔬菜)，不包括属食物分类 4.19 及其细分类(如适用的话)的制品	3000
	发酵蔬菜(包括菇和真菌、根和块根或茎、豆和豆荚，及芦荟)及海藻制品，不包括属食物分类 12.13 及 12.14 及其细分类(如适用的话)的发酵大豆制品	1000
	已烹煮或煎炸的蔬菜(包括菇和真菌、根和块根或茎、豆和豆荚，及芦荟)及海藻	1000

	可可混合物(糖浆)	700
香港	以可可为主的涂酱，包括馅料(例如可可脂)	1500
	仿朱古力制品、朱古力代替品	1500
	甜点，包括硬糖、软糖及鸟结糖，不包括属食物分类 5.1、5.3 及 5.4 及其细分类(如适用的话)的制品	1500
	香口胶	1500
	装饰材料(例如供精制烘焙食品用的装饰材料)、食物面层配料(非水果类)及甜味酱料	1500
	预煮的面食制品及面条，以及类似制品	1000
	以谷类及淀粉为主的甜品 (例如大米布甸、木薯布甸)，包括以谷类或淀粉为主的甜品馅料	1000
	面包及面包卷，例如白面包、裸麦面包、提子干面包、全麦面包、全麦面包卷及苏打面包	1000
	薄脆饼干(例如苏打饼干、裸麦饼干)，不包括属食物分类 14.1 及其细分类(如适用的话)的调味薄脆饼干	1000
	面包类制品，包括以面包制成的馅料及面包糠	1000
	供制作面包及普通烘焙食品用 的混合料	1000
	其他精制烘焙食品(例如班戟、窝芙、丹麦酥、雪糕筒、面粉制甜点、冬甩、甜面包卷、烤饼及松饼)	1000
	供制作精制烘 焙食品用 的混合料(例如蛋糕混合料、面粉制甜点混合料、班戟混合料、批混合料及窝芙混合料)	1000
	原只或切件，非经加热处理的腌制(包括盐腌)及脱水加工禽畜及野味肉制品	1000
	非经加热处理的腌制 (包括盐腌)及脱水加工禽畜及野味碎肉制品	1000
	煮熟(不包括煎炸)的鱼丸及鱼饼	1000
	煮熟(不包括煎炸)的软体类、甲壳类及棘皮类动物的丸及饼	1000
	煮熟(不包括煎炸)的虾	1000
	煎炸鱼丸及鱼饼，包括软体类、甲壳类及棘皮类动物	1000
	烟熏、脱水、发酵及／或盐腌的鱼及鱼制品，包括软体类、甲壳类及棘皮类动物	200
	发酵鱼制品	1000
	咸鱼	200
	以醋或酒浸泡及／或以胶冻配制的鱼及鱼制品，包括软体类、甲壳类及棘皮类动物	2000
	浸渍及／或以盐水浸泡的鱼及鱼制品，包括软体类、甲壳类及棘皮类动物	2000
	盐腌及／或以防腐剂处理的半防腐三文鱼代替品、鱼子酱及其他鱼子制品	2000
	半防腐的鱼及鱼制品，包括软体类、甲壳类及棘皮类动物(例如传统的东方鱼糊)，不包括属食物分类 9.3.1 至 9.3.3 及其细分类(如适用的话)的制品	2000
	经巴士德消毒法消毒及化学防腐(例如加盐)的液体蛋制品，包括全蛋、蛋黄及蛋白	5000
	以蛋为主的甜品 (例如蛋吉士及供精制烘焙食品用的吉士馅料)	1000
	其他糖及糖浆(例如木糖、枫糖浆及用作食物面层装饰的糖)	1000
	餐桌甜味剂，包括含有高甜度甜味剂(例如醋磺内酯钾及山梨醇)*	2000
	咖喱酱	350

	佐料(例如松肉粉、洋葱盐及蒜盐)，不包括佐料酱料(例如茄汁、蛋黄酱及芥末)	1000
	醋，包括苹果醋、酒醋、麦芽醋、酒精醋、谷醋、葡萄干醋及果(酒)醋	1000
	芥末	1000
	即食汤及肉汤，包括罐头、瓶装及冷冻制品(例如肉汁清汤、清肉汤、以水及忌廉为主的汤、周打汤及海鲜浓汤)	500
	供调制汤及肉汤用的混合料(例如肉汁清汤粉及块、粉状及浓缩汤，以及高汤块及粉)	500
	乳化酱汁(例如蛋黄酱及沙律酱)	1000
	非乳化酱汁，包括以水、椰奶及奶为主的酱汁(例如烧烤酱汁、茄汁、乳酪酱汁、忌廉酱汁、唸汁、浓肉汁及辣椒酱)	1000
	供调制酱汁及肉汁用的混合料(例如用于调制乳酪酱、荷兰酱及沙律酱的混合料)	1000
	鱼露及蚝油	1000
	沙律(例如通心粉沙律、马铃薯沙律)及三文治涂酱，不包括属食物分类 4.19 及 5.1.3 及其细分类(如适用的话)的以可可及果仁为主的涂酱	1500
	酱油	550
	发酵大豆(例如豆豉)	1000
	大豆蛋白粉及混合物(供冲调用(例如用作调制大豆饮料及自家制软豆腐))	1000
	果汁	800
	葡萄汁制品(未经发酵及拟于圣餐时使用	2000
	蔬菜汁	160
	浓缩果汁	800
	浓缩蔬菜汁	800
	果蜜饮料	800
	蔬菜 蜜饮料	160
	浓缩 果蜜饮料	800
	浓缩蔬菜 蜜饮料	600
	以水为主的调味饮 料 ，包括碳酸及非碳酸饮 料 、浓缩 物 、“运动”、“能量”或“电解质”饮 料 、颗粒饮 料 、即饮咖啡及茶类饮 料 ，及以香草为主的饮 料 (例如冻茶、果味冻茶及冷冻的罐装泡沫咖啡饮 料)	160
	每 10 公升含有不少于 2.3 公斤葡萄糖浆的葡萄糖饮料	800
	供调制以水为主调味饮 料用的 浓 缩物 (液体或固体)	800
	咖啡、咖啡代替品、茶、香草茶，以及其他谷类及谷物热饮料，包括用于制造咖啡制品的已处理咖啡豆，不包括可可	1000
	啤酒及麦芽饮料	70
	乙醇含量少于 7%的苹果酒及梨酒	1000
	酒 (葡萄酒、苹果酒及梨酒除外) (例如米酒(日本清酒)及有气泡及无气泡的果酒)	1000
	蜂蜜酒	1000
	加香味的酒精饮料 (例如酒及含酒精的清凉饮料，以及低酒精的清凉饮料)	1000

	以马铃薯、谷类、面粉或淀粉(取自根及块根或茎、豆和豆荚)为主的小食，包括各类原味及调味的小食(例如薯片、爆谷及调味薄脆饼干)，不包括属食物分类 7.1.2 及其细分类(如适用的话)的原味薄脆饼干	1000

大陆食品添加剂苯甲酸使用规定

地区	使用范围（允许使用的食品类别）	最大使用量（g/kg）
中国	风味冰、冰棍类	1.0
	果酱（罐头除外）	1.0
	蜜饯凉果	0.5
	腌渍的蔬菜	1.0
	胶基糖果	1.5
	除胶基糖果以外的其他糖果	0.8
	调味糖浆	1.0
	醋	1.0
	酱油	1.0
	酱及酱制品	1.0
	复合调味料	0.6
	半固体复合调味料	1.0
	液体复合调味料（不包括12.03，12.04）	1.0
	浓缩果蔬汁（浆）（仅限食品工业用）	2.0
	果蔬汁（浆）类饮料	1.0
	蛋白饮料	1.0
	碳酸饮料	0.2
	茶、咖啡、植物（类）饮料	1.0
	特殊用途饮料	0.2
	风味饮料	1.0
	配制酒	0.4
	果酒	0.8

从以上比较可以看出，香港对苯甲酸及其盐类的使用范围比较广，食品品种区分比较细。一大部分比例的食品在大陆是禁用苯甲酸及其盐类的，对于这部分食品的出口只要符合GB2760的规定即可。需要特别注意的是香港较大陆限制严格的食品品种，如酱油，香港规定0.55g/kg，而大陆是1g/kg，另外还有针对酱类制品的规定。

香港特区与大陆在甜味剂允许使用品种的差异

地区	**允许使用的品种**
香港	醋磺内酯钾、缩二氮酸基酰胺、天冬酰胺、天冬酰胺-醋磺内酯盐、环己基氨基磺酸(和钠、钾、钙盐)、糖精(和钠、钾、钙盐)、三氯半乳蔗糖、索马甜、纽甜、甜菊醇糖苷（注：糖醇类不作限制）
大陆	糖精钠、甜蜜素、异麦芽酮糖醇、阿斯巴甜、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、木糖醇、甜菊糖苷、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、安赛蜜、阿力甜、乳糖醇、罗汉果甜苷、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钙、D-甘露糖醇、赤藓糖醇、纽甜、索马甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸

香港目前允许使用的甜味剂品种与中国大陆相比品种相对较少，

MOFCOM

最新信息可从以下网站获得：

http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/food_leg/food_leg.html

欧 盟

2008 年欧盟通过了关于食品改良剂（Food Improvement Agents）的系列法规，主要包括四个部分 Regulation(EC)1331 号/2008 关于建立食品添加剂、食品酶制剂和食品用香精香料统一审批程序的法规，Regulation(EC)1332 号/2008 食品用酶制剂法规，Regulation(EC)1333 号/2008 食品添加剂法规，Regulation(EC)1334 号/2008 食品用香料法规。

Regulation(EC)1333 号/2008 食品添加剂法规规定了欧盟食品添加剂的定义、功能分类、使用原则、使用规定、标签标识等内容要求。(EC) No 1333/2008 有五个附录：

附录一：食品添加剂的功能类别；

附录二：欧盟批准使用的食品添加剂名单及其在具体食品种类中的使用规定；

附录三：欧盟批准在食品添加剂、食品用酶、食品用香料和营养素中使用的食品添加剂名单及其使用规定；

附录四：某些成员国禁止在本国境内的某些传统食品中使用的食品添加剂；

附录五：在食品标签中应注明附加信息的食用色素。

附录二的具体内容是以欧盟委员会法规 COMMISSION REGULATION (EU) No 1129/2011 发布的。其中包括欧盟批准的食品添加剂的名称和 E 编码列表，不能通过带入原则带入食品添加剂、食用色素的食品种类，食品分类系统，以及按食品分类系统的顺序列出的食品中允许使用的食品添加剂及使用量和使用条件。

附录三的具体内容是以欧盟委员会法规 COMMISSION REGULATION (EU) No 1130/2011 发布的。其中规定了食品添加剂、食品用酶、食用香料和营养素中可以使用的食品添加剂名单及具体使用条件。该法规包括六个部分：第一部分为食品添加剂中允许使用的载体；第二部分为食品添加剂中允许使用的除载体之外的食品添加剂，同时该部分还提出了使用的一般原则；第三部分为食品用酶中允许使用的食品添加剂（包括载体）以及使用的一般原则；第四部分为食品中香料香精中允许使用的食品添加剂（包括载体）；第五部分为营养素中允许使用的食品添加剂以及使用的一般原则，该部分分为两节：A 节规定了在婴幼儿食品之外的食品中使用的营养素中允许使用的食品添加剂；B 节规定了用于婴幼儿食品中的营养素中允许使用的食品添加剂；第六部分为第一至五部分中提及的按组管理的食品添加剂的列表。

欧盟委员会法规 (EU) No 231/2012 对欧洲议会和理事会法规(EC) No 1333/2008 附录二和附录三中食品添加剂的质量规格要求进行了规定。

甜味剂、色素、防腐剂仍是与欧盟的食品进出口贸易中在添加剂限量方面需要注意的问题。

欧盟与中国在甜味剂允许使用品种的差异

国别	允许使用的品种
欧盟	山梨糖醇（液）、甘露糖醇、安赛蜜、阿斯巴甜、甜蜜素、异麦芽糖、糖精（及其钾、钠、钙盐）、三氯蔗糖、索马甜、新橙皮苷DC、甜菊糖苷、纽甜、阿斯巴甜-乙酰磺胺酸盐、聚糖醇液、麦芽糖醇（液）、乳糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、爱德万甜
中国	糖精钠、甜蜜素、异麦芽酮糖醇、阿斯巴甜、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液、木糖醇、甜菊糖苷、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、安赛蜜、阿力甜、乳糖醇、罗汉果甜苷、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钙、D-甘露糖醇、赤藓糖醇、纽甜、索马甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸

从上表可以看出，与欧盟的差异主要是对于天然甜味剂品种的差别，如中国允许使用的甘草酸一钾及三钾、甘草酸胺、罗汉果甜甙等品种欧盟禁止使用。

欧盟对山梨酸、苯甲酸及其盐类、对羟基苯甲酸酯类防腐剂的限量规定（mg/kg,mg/L）

国家	食品类别	最大使用量
欧盟	醋、油或盐腌渍的水果或蔬菜	500 mg/kg
	除煮熟的糖渍水果以外的水果和蔬菜制品	500 mg/kg
	果冻，果酱和甜栗子果泥	500 mg/kg
	其他类似的水果和蔬菜酱	500 mg/kg
	热加工肉类	500 mg/kg
	脂肪含量 60%以下的沙拉酱	1000 mg/kg
	脂肪含量 60%以上的沙拉酱	500 mg/kg
	果汁	200mg/L
	果酒	150mg/L
	除含乳饮料以外的风味饮料	150mg/L
	酒精含量 15%以下的酒精饮料	200mg/L
	甜点（食品类别 1,3 和 4 涉及食品除外）	500 mg/kg
	啤酒和麦芽饮料	200mg/L
	Regulation1234 号/2007 规定的酒和其他产品以及非酒精类似品	200mg/L
	加工鱼及鱼制品	1500（加工的虾类） 1000（加工的其他甲壳类和软体类产品）
中国	风味冰、冰棍类	1.0g/kg
	果酱（罐头除外）	1.0 g/kg
	蜜饯凉果	0.5 g/kg
	腌渍的蔬菜	1.0 g/kg
	胶基糖果	1.5 g/kg
	除胶基糖果以外的其他糖果	0.8 g/kg
	调味糖浆	1.0 g/kg
	醋	1.0 g/kg
	酱油	1.0 g/kg
	酱及酱制品	1.0 g/kg
	复合调味料	0.6 g/kg
	半固体复合调味料	1.0 g/kg
	液体复合调味料（不包括 12.03，12.04）	1.0 g/kg
	浓缩果蔬汁（浆）（仅限食品工业用）	2.0 g/kg
	果蔬汁（浆）类饮料	1.0 g/kg
	蛋白饮料	1.0 g/kg
	碳酸饮料	0.2 g/kg
	茶、咖啡、植物（类）饮料	1.0 g/kg
	特殊用途饮料	0.2 g/kg
	风味饮料	1.0 g/kg
	配制酒	0.4 g/kg
	果酒	0.8 g/kg

健康和消费者保护总理事会（the Directorate General for Health and Consumer Protection，DG SANCO）负责欧盟食品添加剂的管理，生产、销售或使用法规批准使用之外的添加剂需要向其提出申请，如果该理事会认为适宜，将要求申请者提交必要的科学资料，并转给欧洲食品安全局（Scientific Committee on Food，EFSA）进行安全性评估。只有证实该添加剂能够达到其他方式不能起到的工艺作用，并且申请的使用量水平不会危害消费者健康，不会误导消费者才能得到批准。评估常常需要数月。该添加剂只有被纳入相应法规才可以使用。

关于欧盟食品添加剂使用方面的规定可从以下网站获得：

http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/index_en.htm

美 国

美国食品添加剂涵盖的范围较广，指直接或间接地成为一种食品成分或者影响食品性质的所有物质，包括直接添加剂和间接添加剂两类，其中出于某种特定目的而加入食品中的物质为直接添加剂，如阿斯巴甜等；由于包装、贮存或其他加工处理过程而以痕量水平进入食品的物质属于间接添加剂，如在贮存过程中进入食品的痕量包装材料。1938 年联邦食品、药品、化妆品法（Federal Food, Drug and Cosmetic Act, FD&C），赋予食品药品管理局（Food and Drug Administration, FDA）管理食品、食品成分的权利。1958 年通过了 FD&C 食品添加剂补充法案，FDA 进行食品添加剂上市前的审批，同时也要求生产者证实其使用安全性。该补充法案豁免了两类物质的审批程序：所有的 1958 年之前经 FDA 或美国农业部（United States of Department of Agriculture, USDA）确定为安全的物质，即前-批准物质，例如午餐肉中使用的亚硝酸钾和亚硝酸钠。第二类物质是通常认为安全的物质（Generally Recognized as Safe, GRAS），GRAS 物质是根据 1958 年以前食品中广泛使用的历史或者发表的科学文献依据，专家组认定其使用的安全性。如糖、盐、谷氨酸钠同其他数百种物质一起被划分为 GRAS 物质。1958 年以来，FDA 和 USDA 根据最新的科学信息对所有前-批准物质和 GRAS 物质进行连续监测。一旦有证据表明可能存在安全问题，联邦当局就会禁止其使用或要求进行进一步研究。

美国将色素从食品添加剂中划分出来单独管理。1960 年议会通过了一项关于色素管理的法案—FD&C 色素补充法案，要求用于食品、药品、化妆品和某些医疗设备的色素在上市前必须通过 FDA 批准。与其他食品添加剂相比，只有经过进一步测试证实其安全性之后才可以继续使用法案颁布之前使用的色素。原来使用的 200 种色素中有 90 余种被认为是安全的，其余的或者由 FDA 禁止使用或者被食品工业所废弃。FDA 要求国内和国外生产商提交每批货物的样品，并对其进行分析，以确认每批色素符合相应的规格标准。

食品添加剂和色素补充法案均包括这样一项条款：如果发现对人类或动物有致癌作用则禁止使用该添加剂，这即为“德莱尼修正案”。

除了上述法案以外，联邦法规（CFR）第 21 主题“食品和药品”中的 70~74，80~82 部分是关于色素的具体法规规定，170~186 部分是有关其他食品添加剂的规定，包括一般性条款（包括通则、包装和标识、安全性评估等）、申请、品种名单、认证等内容。与其他国家不同的是，美国以每个添加剂品种为一小节，包括对其规格标准、使用规定以及标签标识要求。

中国食品添加剂限量规定相对于美国的要求来说较为严格，一般情况下，只要符合中国的标准通常不会超过美国的限量。但是也有例外，如 21CFR172.145 规定对羟基苯甲酸酯类在非碳酸饮料和果汁饮料中的最大限量为 20mg/kg（以对羟基苯甲酸计），而中国对应的规定的 250mg/kg（以对羟基苯甲酸计）。

如果食品中使用了美国没有的添加剂品种来说，必须先向 FDA 申请，生产商必须提供该添加剂能够达到预期工艺作用的证明资料，也要证实在预计的消费情况下不会危害人体健康。欲在肉禽制品中使用的添加剂还必须获得美国农业部的批准。这对于一般的食品出口企业来说是无法达到的。

关于美国食品添加剂的资料可从以下出版物或网站获得：

Code of Federal Regulations 21 food and drug

http://www.access.gpo.gov/nara/cfr

澳大利亚和新西兰

澳新食品标准法典是澳大利亚、新西兰、澳大利亚各州府实施的统一的食品标准，由澳新食品标准局负责起草、修订，澳新食品标准委员会做出最终决定。食品标准法典将食品添加剂、维生素和矿物质、加工助剂作为单独的类别归属于“食品中的添加物质”。法典第一章食品标准通则中“1.3.1 食品添加剂”规定了食品添加剂的限量要求。

以下仍以苯甲酸及其盐类说明澳新标准和中国的差异

国家	使用范围	最大使用量
澳大利亚和新西兰	油脂乳化制品（脂肪含量<80%）	1000mg/kg
	冰淇淋和食用冰（以液体形式售卖的冰糖果）	400mg/kg
	加工蔬菜和水果（仅限未经商业杀菌的腌渍的蘑菇）	500 mg/kg
	加工的蔬菜和水果（仅限樱桃蜜饯）	1000mg/kg
	醋，油，盐或酒精腌渍的蔬菜和水果	1000 mg/kg
	低热量的果酱、果冻等	1000 mg/kg
	水果和蔬菜制品	1000 mg/kg
	水果仿制品	400 mg/kg
	糖粉和糖霜	1000 mg/kg
	半腌制的鱼和鱼制品	2500 mg/kg
	餐桌甜味剂-液体制品	GMP
	液体配方辅助运动食品	400 mg/kg
	特殊医学用途食品	1500 mg/kg
	果蔬汁及果蔬汁制品	400 mg/kg
	椰汁、椰子软糖	1000 mg/kg
	水基风味饮料	400 mg/kg
	配方饮料	400 mg/kg
	果酒和蔬菜酒	400 mg/kg
	酒精饮料（14.2 类别涉及品种除外）	400 mg/kg
	乳和脂肪甜点	700 mg/kg
	沙拉酱和顶饰	1000 mg/kg
中国	风味冰、冰棍类	1.0g/kg
	果酱（罐头除外）	1.0 g/kg
	蜜饯凉果	0.5 g/kg
	腌渍的蔬菜	1.0 g/kg
	胶基糖果	1.5 g/kg
	除胶基糖果以外的其他糖果	0.8 g/kg
	调味糖浆	1.0 g/kg
	醋	1.0 g/kg
	酱油	1.0 g/kg
	酱及酱制品	1.0 g/kg
	复合调味料	0.6 g/kg
	半固体复合调味料	1.0 g/kg
	液体复合调味料（不包括 12.03，12.04）	1.0 g/kg
	浓缩果蔬汁（浆）（仅限食品工业用）	2.0 g/kg

	果蔬汁（浆）类饮料	1.0 g/kg
	蛋白饮料	1.0 g/kg
	碳酸饮料	0.2 g/kg
	茶、咖啡、植物（类）饮料	1.0 g/kg
	特殊用途饮料	0.2 g/kg
	风味饮料	1.0 g/kg
	配制酒	0.4 g/kg
	果酒	0.8 g/kg

关于澳大利亚和新西兰食品添加剂的法规标准可从以下出版物或网站获得：

Food Standard Code

http://www.foodstandards.gov.au

MOFCOM

第五章 目标市场食品进口程序及相关要求

本章将主要介绍各目标市场及潜在目标市场对进口食品的管理,包括食品进口程序和检验要求等。

5.1 日 本

1、食品进口程序

为保证进口食品及相关产品的安全性，食品卫生法第 27 条要求进口商须提交进口通报。该条款内容如下：若以商业销售或使用为目的进口食品、食品添加剂、食品设备、食品容器或包装，则进口商应依据部门条例规定在每次进口时通知厚生劳动省（MHLW）。若没有提交进口通报，则进口的食品及其相关产品不得用于销售。

“进口食品等物的通报表格”提交给 MHLW 的检疫站。然后，由检疫站的食品卫生检查员进行文件检查和检验，以确定该进口食品及相关产品是否符合食品卫生法。

1.1 进口通报程序

1. 请准备“进口食品等的通报表格”，以便申报进口。(仝进口食品等的通报表格见合格评定程序分册中附件)

2.填写“进口食品等的通报表格”中的所有必须项。（请注意：进口某些物品如肉及肉制品、河豚等要求附有出口国政府机构颁发的“卫生（健康）证书”）。

3.向负责管理进口港口的检疫站提交填写完整的通报表格。不仅要提交进口通报的书面表格，还需通过相应的电子信息处理系统提交该通报。要通过电子系统提交通报，则进口商要求注册其计算机终端，并同时向厚生劳动省提交必需的信息。

1.2 MHLW 检疫站进行进口食品物等的通报表格的文件检查及检验

1. 提交通报后，由检疫站的食品卫生检查员对进口物品进行检查，以确定该物品是否满足食品卫生法的相关条款规定。

在进行文件检查时，食品卫生检查员根据通报表格所提供的信息如出口国、进口物品、厂家、生产地点、成分和原料、生产方法及所用添加剂等进行判定，确定这些内容是否有效。

- 进口食品及相关产品是否满足食品卫生法所规定的生产标准

-所用添加剂是否满足标准.

-是否含有有毒有害物质

-生产厂家或场地过去是否有卫生不良的记录

(仝 有关食品、食品添加剂规则、标准信息的 JETRO 主页:
http://www.jetro.go.jp/world/japan/regulations/

2.若文件检查证明该邮寄货物需要接受检验（该进口商过去有多次违背食品卫生法的记录，如进口河豚等），则进行检验命令、公开检验及其他形式检验，以便确保进口物品符合食品卫生法的规定。

3. 若文件检查和货物检查结果证明该货物符合法律规定（及货物通过检验），则“通报证书”将会从通报提交的第一站—MHLW 检疫站回到进口商手中。然后，进口程序会继续进入下一步。

4．如果仅凭前述的申请文件做出符合或不符合食品卫生法规定的规格基准等要求的判断有困难时，还需要提交必要事项的报告或自主检测检查结果报告书等文件,这些属于上述的补充书面材料。

对于提交的报告书等补充书面材料不能满足检疫所的要求，检疫所要对实物进行卫生检查。但是，厚生劳动大臣指定的检验机构，以及能提供出口国公认的检查机构出具的检查报告的话，可以省略上述检查。

判断有必要进行实物检查的主要情况有以下几种。

（1）该食品在运输途中受到了可能损害食品安全或卫生的事故

（2）日本首次进口的食品

（3）以前类似物品违反过食品卫生法的食品

（4）厚生劳动省指定需要检查的食品

实物检查有以下 3 种形式。

（1）命令检查

可疑违反法律可能性较大时，厚生劳动大臣对进口者发布接受检查的命令。该场合，在大臣指定的检查机构，以及出口国公认的检查机构递交检查结果前，禁止该食品在国内销售。目前，检查命令的对象食品已经以政令的形式确定下来。

（2）行政检查

运输途中发生事故等，怀疑在卫生上可能存在问题时，食品卫生监视员亲赴该食品的放置场所，进行实物检查。根据状况采集样品，由检疫所或国立卫生试验所进行微生物、食品添加剂、残留农药等的检验和分析。

（3）监测检查

根据年度计划，为了掌握农药或动物用医药品等的残留实际状态等，进行检测检查。 根据实物检查结果进行处理

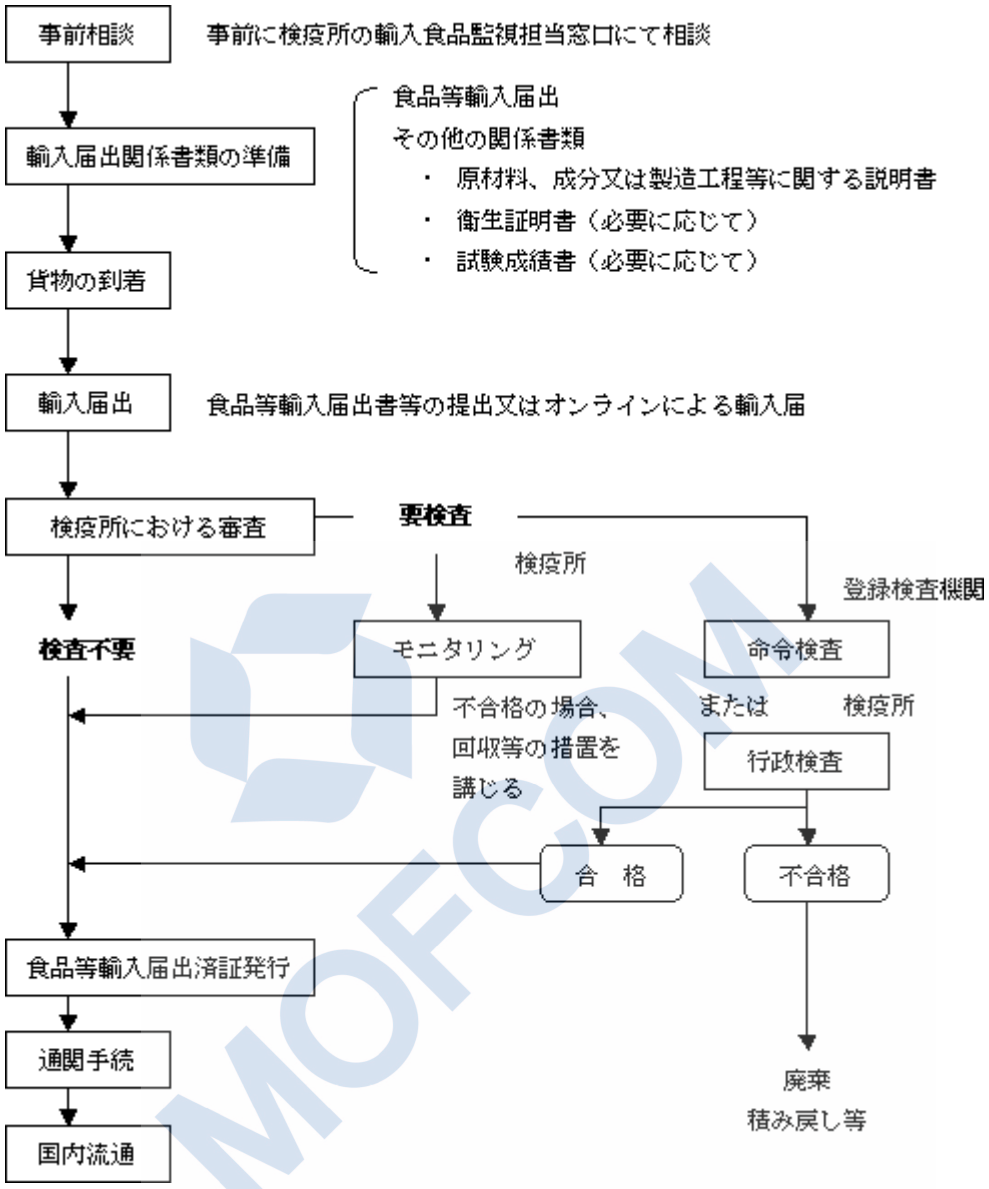
（1）判定为合格的食品，将在“食品及相关产品进口通报申请表”上盖上「合格」字样的印章。进口者将此进口申请表附上，办理通关手续。

（2）不符合食品卫生法的规格和基准等要求盖上「不合格」印章时，进口者依照检疫所长的通知指示，作运回出口地或废弃等处理。

有关机构：厚生劳动省 (进口食品监视负责窗口)：

http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html

MOFCOM



原文来源：http://www1.mhlw.go.jp/topics/ysk_13/tp0419-1b.html

为了使进口程序更加简单、快捷，也可以使用简化的进口通报系统。(仑进口程序的简化、加速系统见合格评定程序分册中附件)

MHLW 检疫站提供进口咨询，以进一步对进口程序和其他问题提供信息。具体请咨询各地区的检疫站。详细资料可查询：

http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/1.html

2、 国外制造业者事先向日本登记出口食品名目的办法

该办法是「进口食品及相关产品事前确认制度」要求的内容，截止 2003 年 12 月，已有 130 多家制造设施登录，该办法是对进口食品及相关产品符合食品卫生法的情况事前进行确认的一种制度。食品及其制造加工业者登录后，对于登录的食品及相关产品等，进口时可以节省一定的检查时间，同时进口者在“食品及相关产品进口通报申请表”的「登录编号 1 」栏中填上食品及相关产品及其制造加工者的登录编号的话，申请书会获得快速批准。

登录申请手续概要如下：

(1)申请者：出口国的制造加工者

(2)出口国政府的职责(后面叙述)：申请书的提交、登录通知等的传达及相关信息提供

(3)申请书的提交对象：日本国厚生劳动大臣
(4)必要条件：出口国政府机关执行食品及相关产品的卫生相关规则制度。食品及相关产品符合日本的食品卫生法制定的设施和食品及相关产品的卫生管理基准，符合食品及相关产品的规格基准等要求。
(5)登录对象：食品、添加剂、器具和包装容器、婴幼儿用玩具，及其制造加工者
(6)登录及通知：根据制造加工者提出的「事前确认申请书」的内容，对符合食品及相关产品的规格基准等的食品及相关产品及其制造加工者进行登录，通过出口国政府将登录编号通知制造加工者。
(7)登录的有效期限： 3 年内（可以更新）
登录申请的方法在「事前确认申请书」中记载如下，通过出口国政府申请。
(1)作为申请者，制造加工者名及名称、所在地、法人代表名称及署名
(2)制造和加工设施名称、所在地、生产国名
(3)对日出口食品及相关产品的名称和品名、使用原材料名称、使用食品添加剂名、制造和加工方法
另外，为了使申请书中「食品及相关产品符合日本食品卫生法规定的设施和食品及相关产品的卫生管理基准、食品及相关产品的规格基准等内容」获得官方的证明，须附加由「出口国官方检查机构清单」上登载的检查机构出具的对日出口食品及相关产品、所使用原材料、所使用食品添加剂、制造加工方法及设施的分析检查结果报告。
厚生劳动省对事前确认申请书中相应内容是否符合设施和食品及相关产品的卫生管理基准，食品及相关产品的规格基准等加以确认，符合的食品及相关产品及其制造加工者获准登录，
相关信息可查询厚生劳动省进口食品监视业务窗口:
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/index.html
原文链接：https://www.jetro.go.jp/world/qa/04A-010169.html

3、需满足食品卫生法的国外邮寄货物
若进口食品及相关产品是通过邮寄方式由国外抵达日本，且其目的是用于商业销售或应用，则进口通报必须根据食品卫生法的要求提交。
这里的“食品及相关产品”包括：食品、食品添加剂、食品设备、食品包装/容器及婴儿玩具。
依据食品卫生法第 27 条的规定，该程序是必需的。该条款指出：“若以商业销售或使用为目的进口食品、食品添加剂、食品设备、食品包装/容器，则进口商应依据部门条例规定在每次进口时通知厚生劳动省(MHLW)”，并且进口方法和数量不影响申请的提交。
当邮寄货物抵达日本港口时，“外国邮寄条款上的结关通知（如抵达通知）”即送往海关办事处，同时进行结关。若进口食品是用于商业销售或使用，则进口商必须向厚生劳动省（该部门负责管理邮寄货物暂时储存的港口）的检疫站提交进口通报。
若进口函件并非用于上述目的（如用于个人使用），则可免交进口通报。
进口通报必须在结关程序结束前提交。若进口货物没有进口通报，则该货物不得用于销售或其他商业用途。
对需服从食品卫生法规定的外国邮寄货物处理方式的任何调查或询问均都可移交给检疫站，如负责管理邮寄货物储存港口的检疫站，或任何距港口最近的检疫站。
(仝厚生劳动省下属检疫站见合格评定程序分册中附件)
4、2004 财政年度的进口食品监测计划
依据食品卫生法修订部分的要求（2003 年第 55 号法令），厚生劳动省建立了对食品卫生进行监测和指导的方针。根据该方针，政府部门应该制定一个由政府机构执行的食品进口行业监测和指导的年度计划。
根据食品卫生监测和指导的方针（2003MHLW 的第 301 条通知），MHLW 依据食品卫生法第 23 条第 1 节的要求建立了一个 2004 财政年度的进口食品的监测和指导计划（以下简称“计划”），

详见合格评定程序分册中附件。并且，MHLW 还依据该法第 23 条第 3 节的要求将该计划通过官方公报进行公布。

如果在监测的过程中发现有进口食品违背了食品卫生法的要求，但却已通过了海关检验，则必须尽快通过检疫站管理局、政策计划和交流部的办事处向检验和安全部报告。

原文链接：

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/kanshi/index.html

5、 2015 年的进口食品监测计划

根据食品卫生法第 23 条第 1 项的规定，基于“食品卫生法相关的监测指导指针”（2003MHLW 的第 301 条通知），2015 年食品、添加剂、食品设备、食品包装容器和玩具进口时，按照附件 1 规定的监测指导实施相关的计划（2015 年进口食品监测指导计划），根据第 23 条第 3 节的要求将该计划通过官方公报进行公布。

原文链接：http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/tsuchi.pdf

5.2 韩 国

1、进口报关程序

进口报关程序由以下部门参与：KFDA、韩国海关、国家检疫部门（对于没有设立KFDA区域性部门的港口）、国家兽医研究和检疫部门及国家植物检疫部门。一般而言，农产品的进口必须接受几家机构的报关检验，因此农产品比其他进口产品更容易滞留于港口。由于许多农产品具有容易腐烂的性质，所以它们的滞留就显得代价昂贵。另外其它一些组织也可通过对执照的管理或者在某些情况下对农产品进行限额来规范进口。韩国海关负责保证产品在最终发货前所有必要的文件均已到位。韩国海关管理EDI系统（电子数据交换系统），KFDA则通过他们的地区性部门和国家检疫部门控制进口食品网络系统。KFDA网络系统与电子数据交换系统相互连接，这样可以更快的传递KFDA的检验结果，从而缩短韩国海关的报关时间。

需接受植物检疫检验和动物检疫检验的产品必须在韩国海关报关前获得由各自检疫检验权威机构颁发的证书。

韩国食品药品安全处(KFDA)进口程序

1.进口商或进口商代表提交“食品等的进口声明”。

2.产品检验类型的选择由进口食品检验指示决定。对某种特定的食品，其检验类型包括：文件检验、感官检验、实验室检验和随机样品抽查。

3.如果一种产品需接受感官检验、实验室检验及随机抽查，则KFDA检验员将会对整个这类产品进行检测，并为实验室测试收集样本。

4. KFDA 通过检测结果、文件检验结果等对所收集到的信息进行一致性评估。

5.若进口产品符合韩国标准，KFDA则会颁发进口证书。进口商可使用KFDA进口证书使其产品过关。

6.若产品不符合韩国标准，则KFDA将会就违反规定的实际情况通报进口申请者和地区海关办事处。由进口商决定是将该产品销毁还是将船只返回出口国或者把它作为非食用用途。如果这些不符合规定的地方（如商标）可以纠正，进口商就可以在进行纠正之后再申请检验。

7. 对于易腐烂的农产品，例如新鲜的蔬菜，水果等，进口商可在出关后再进行实验室检测并获得由KFDA颁发的进口报告作为预合格证。然而，在这种情况下，当实验室检测结果表明该产品不符合标准时，这些进口商应该有能力追踪到所进口产品的分配情况以便能够收回这些产品。

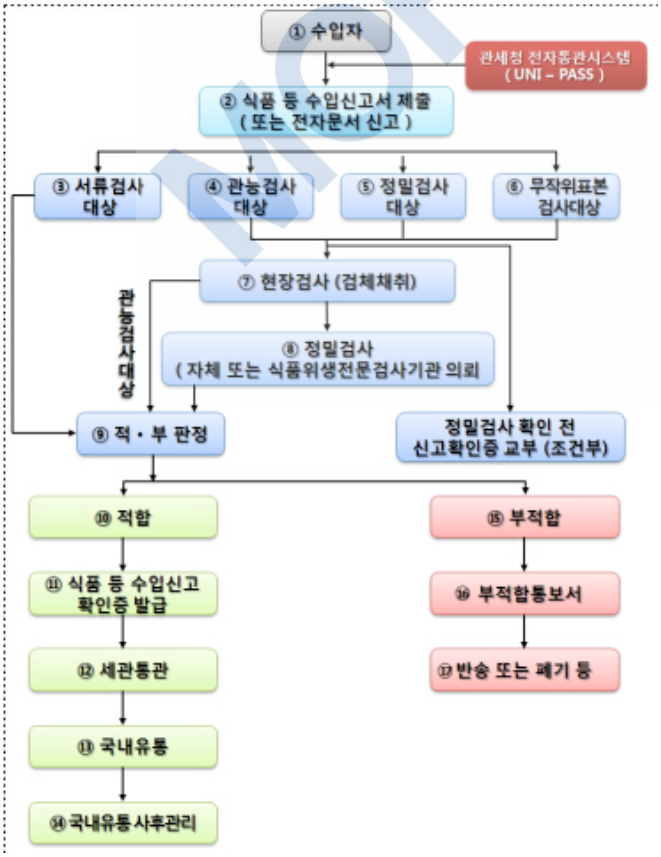
如果产品除了需要通过KFDA的食品检验外还需通过动物检疫检验或植物检疫检验，则该产品在报关时需提供三种证书，即KFDA证书、国家兽医研究和检疫部门颁发的动物检疫证书及国家植物检疫部门颁发的植物检疫证书。NPQS 或 NVRQS的检验可于KFDA的检验同时进行。

如下图所示：

详细资料可查询：

http://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/board/board.do?menu_no=268&menu_grp=MENU_GRP01

통관단계 수입식품 검사 절차



http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=675&seq=30115

韩国《进口食品安全管理特别法》 法律第13201号

韩国《进口食品安全管理特别法》于2月4日开始正式实施，该法律从根本上改变了进口食品安全管理体系，对进口食品分为3个阶段管理，汇总如下：

一．进口前阶段

1. 境外生产企业的登记管理。

该法律规定对韩出口食品的所有境外生产企业强制要求提前登记，需在进口申报7日之前向KFDA备案登记境外生产企业的名称、所在地及生产品种、营业种类等相关内容；未提前登记的，不受理进口申报；畜产品包括灭菌加工品，需要进行进口卫生评估；同时“海外工厂”也要求提前登记制度。

2. 对境外生产企业实行实地考察制度。

拒绝实地考察或者实地考察结果认为进口食品等可能存在安全隐患时，可对该境外生产企业的进口食品等采取中断进口的措施。

二．通关阶段

为了加强通关过程安全管理，综合分析不合格记录及国内外信息，将进口商和进口食品分为3个等级进行区分管理，对存在安全遗患的进口食品和进口商进行集中检查。同时为了从根源上阻止有安全隐患的海外直购食品流入国内，通过网络从海外直购食品行业要求进行营业申报，通过精密检查确认有害物质等相关信息。

三．进口后流通阶段

对食品、健康食品、畜产品（调制乳类），从进口到销售，分阶段适用追溯制度；建立流通管理计划，系统管理流通中的进口食品。

链接：

http://www.law.go.kr/lsSc.do?menuId=0&subMenu=1&query=%EC%88%98%EC%9E%85%EC%8B%9D%ED%92%88#undefined

《进口食品安全管理特别法》实施规则　总理令第1253号

① 根据《进口食品安全管理特别法》实施规则第27条 进口食品等的进口申报，进口申报时进口者需向进口食品通关处所属地方食品药品安全厅提交以下资料。此时，也可在进口食品预计到达日期5日之前提前申报，提前申报的目的港、预计到达日期、进口地点及进口预定日等主要事项变更时，应立即以文件（含电子文件）形式申报该内容。

1. 韩文标示的包装纸（含粘贴着印有韩文标示标签的包装纸）或写有韩文标示内容文件；

2. 国外试验、检验机构进行精密检查所发放的试验、检验报告（仅限精密检查的进口食品）

3. 区分流通证明(是指种子在购入、生产、制造、保管、筛选、运输、装运等操作过程中与转基因食品区分管理的证明文件)或与其同等效力的生产国政府认可的证明（作为符合转基因标示对象的食品仅限未标示转基因食品的情况）；

4. 保质期设定原因或保质期延长原因（仅符合贴牌进口食品等）；

5. 出口计划书（应包含进口到国内后的具体计划，仅符合创汇进口的情况）

6. 营业许可等许可文件复印件或产品制造报告报告（仅符合创汇用进口原料或本公司产品制造用原料的情况，电脑上确认的情况除外）；

7. 卫生证明或检验证明（仅限附加证明的进口水产品）；

8. 出口卫生证明（只符合畜产品的情况）；

9. 清真食品或清真畜产品认证证书复印件；

10. 除了上述1-9资料，根据二恶英残留量检验报告、使用未感染牛海绵状脑病的健康反刍动物原料生产国政府的证明、转基因安全性相关批准文件等危害信息，我确保进口食品的安全性，KFDA认为有必要的文件。

② 进口食品等网络代购者进口报关时，应向通关地点所属的地方食品药品安全厅提交进

口食品等的进口报关单，且应在进口通关以前进行进口报关；

③ 报关的进口食品等（以下简称“代购进口食品”），可省略食品等的标示、食品的营养标示、转基因食品等的标示、健康功能食品等的标示或畜产品的标示。

④ 地方食品药品安全厅长可以电子文档形式接收进口食品等进口报关所需文件，并将进口食品等的申报事项输入电脑进行管理；

⑤ 扣押、没收的进口物品可不提交进口报关单及其他附加资料。

链接：

http://www.law.go.kr/lsSc.do?menuId=0&p1=&subMenu=1&nwYn=1&section=&tabNo=&query=%EC%88%98%EC%9E%85%EC%8B%9D%ED%92%88%EC%95%88%EC%A0%84%EA%B4%80%EB%A6%AC%20%ED%8A%B9%EB%B3%84%EB%B2%95%20%EC%8B%9C%ED%96%89%EA%B7%9C%EC%B9%99

《进口食品等检验相关规定》 KFDA告示第2016-11号

《进口食品检验指南》更名为《进口食品等检验相关规定》，是由KFDA发布，适用于所有进口食品检验，该规定的主要内容包括：

- 提前进口申报的处理
- 流通管理对象食品
- 现场检验对象食品的认证范围
- 检验用样本的采样标准
- 免除申报的进口食品
- 精密检验项目的适用
- 标示标准等的确认
- 对不符合规定的进口食品处理程序及其它事项
- 本公司产品制造用原料的用途变更许可
- 出口退回品及创汇食品等进口申报时所提交资料
- 少量进口商品的范围

详细资料参照：

http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&p1=&subMenu=1&nwYn=1&section=&tabNo=&query=%EC%88%98%EC%9E%85+%EC%8B%9D%ED%92%88%EB%93%B1+%EA%B2%80%EC%82%AC%EC%97%90+%EA%B4%80%ED%95%9C+%EA%B7%9C%EC%A0%95&x=6&y=21#AJAX

进口食品等相关法令

自2016年2月4日起，进口食品等将依据《进口食品安全管理特别法》相关内容处理，链接：

http://www.law.go.kr/lsSc.do?menuId=0&p1=&subMenu=1&nwYn=1&tabNo=&query=%EC%88%98%EC%9E%85%EC%8B%9D%ED%92%88%EC%95%88%EC%A0%84%EA%B4%80%EB%A6%AC%20%ED%8A%B9%EB%B3%84%EB%B3%84%EB%B2%95#undefined

其他相关法令：

《食品卫生法》包括实施规则及实施令：

http://www.law.go.kr/lsSc.do?menuId=0&p1=&subMenu=1&nwYn=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%EC%9C%84%EC%83%9D%EB%B2%95&x=0&y=0#undefined

《健康功能食品相关法律》包括实施规则及实施令：

http://www.law.go.kr/lsSc.do?menuId=0&p1=&subMenu=1&nwYn=1&query=%EA%B1%B4%EA%B0%95%EA%B8%B0%EB%8A%A5%EC%8B%9D%ED%92%88%EC%97%90+%EA%B4%80%ED%95%9C+%EB%B2%95%EB%A5%A0&x=39&y=10#liBgcolor1

《食品法典》：

http://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/safefoodlife/food/foodRvlv/foodRvlv.do

《食品添加剂法典》：

http://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/safefoodlife/foodAditive/foodAdditiveRvlv.do

《健康功能食品法典》：

http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=1013&pageNo=1&seq=8712&cmd=v

《食品等的标示标准》：

http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&p1=&subMenu=1&nwYn=1&section=&tabNo=&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%EB%93%B1%EC%9D%98+%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80&x=19&y=31#liBgcolor0

《健康功能食品的标示标准》：

http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&p1=&subMenu=1&nwYn=1&section=&tabNo=&query=%EA%B1%B4%EA%B0%95%EA%B8%B0%EB%8A%A5%EC%8B%9D%ED%92%88%EC%9D%98+%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80&x=15&y=30#liBgcolor0

《进口食品等检查相关规定》：

http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&p1=&subMenu=1&nwYn=1&query=%EC%88%98%EC%9E%85%EC%8B%9D%ED%92%88%EB%93%B1+%EA%B2%80%EC%82%AC%EC%97%90+%EA%B4%80%ED%95%9C+%EA%B7%9C%EC%A0%95&x=0&y=0#liBgcolor0

《国外公认检验机构认证标准等相关规定》：

http://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/board/board.do?menu_no=577&menu_grp=MENU_GRP01

《转基因食品等的标示标准》：

http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&p1=&subMenu=1&nwYn=1&section=&tabNo=&query=%EC%9C%A0%EC%A0%84%EC%9E%90%EB%B3%80%ED%98%95%EC%8B%9D%ED%92%88%EB%93%B1%EC%9D%98+%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80&x=47&y=26#liBgcolor0

健康功能食品功能性原料认证相关规定：

http://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/healthyfoodlife/mtral.do

《进口健康功能食品检查相关规定》：

http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&p1=&subMenu=1&nwYn=1&query=%EC%88%98%EC%9E%85%EA%B1%B4%EA%B0%95%EA%B8%B0%EB%8A%A5%EC%8B%9D%ED%92%88+%EA%B2%80%EC%82%AC%EC%97%90+%EA%B4%80%ED%95%9C+%EA%B7%9C%EC%A0%95&x=0&y=0#liBgcolor0

《检查命令对象食品等及进口食品等相关规定》

http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&p1=&subMenu=1&nwYn=1&section=&tabNo=&query=%EA%B2%80%EC%82%AC%EB%AA%85%EB%A0%B9+%EB%8C%80%EC%83%81+%EC%8B%9D%ED%92%88%EB%93%B1+%EB%B0%8F+%EC%88%98%EC%9E%85%EC%8B%9D%ED%92%88%EB%93%B1%EC%97%90+%EB%8C%80%ED%95%9C+%EA%B7%9C%EC%A0%95&x=23&y=36#liBgcolor0

5.3 香港

香港食品大部分源于进口，因此，管制进口食物是一项重要的工作。

香港进口食物管制是由食物环境卫生署下属的食物安全中心负责，食物安全中心的主要职责是食物监察和验证，活食用牲口进口管制、检验和测试，对某些类别的食物进行风险评估，以及发布食物安全信息。

进口管制程序包括实施进口前发证制度、验证卫生证明文件，以及在各进口管制站进行监察工作。

来源：http://www.fehd.gov.hk/sc_chi/publications/annualrpt/2014/2.html

进口管制程序主要用于处理一些高风险类别食物，例如野味、肉类、家禽、奶类及冰冻甜点。这些高风险食物均受到《公众卫生及市政条例》（香港法例第132章）的附属法例所监管。这些法例主要包括：

第132H章 《食品内染色料规例》；

第132R章 《奶粉规定》；

第132U章 《食物内甜味剂规例》；

第132V章 《食品掺杂（金属杂质含量）规例》；

第132W章 《食物及药物（成分组合及标签）规例》；

第132X章 《食品业规定》；

第132Y章 《食物业（市政局）附例》；

第132Z章 《食物业规例（豁免第31（1）条规定）公告》；

第132AA章 《食物业(市政局)附例（豁免第32（1）条规定）（综合）公告》；

第132AB章 《冰冻甜点（区域市政局）附例》；

第132AC章 《冰冻甜点规例》；

第132AF章 《食品内有害物质规例》；

第132AP章 《进口野味、肉类、家禽及蛋类规例》；

第132AQ章 《奶业(区域市政局)规例》；

第132AQ章 《奶业规例》；

第132AQ章 《食品内矿物油规例》；

第132BD章 《食品内防腐剂规例》。

来源：http://translate.legislation.gov.hk/gb/www.legislation.gov.hk/chi/home.htm

食品监察

为确保香港的食物可供安全食用，香港环境卫生署持续监察和检测食物，并采取执法行动。香港环境卫生署在食物供应流程的每个阶段，即进口、制造以至批发和零售，均抽取食物样本检测。

香港环境卫生署对食物样本进行微生物检验、化学分析及辐射水平检测，以评估食物是否符合法定标准和标签规定。

文锦渡食物化验室专责对从内地进口的新鲜农产品进行快速和全面检测，提供的化验服务分为三类：

1 检测新鲜蔬菜和水果是否含有除害剂残余，包括水胺硫磷、甲胺磷和其他有机磷类除害剂、氨基甲酯类除害剂和拟除虫菊酯类除害剂。

2检测未经加工的奶类是否含有兽药残余，包括氨基糖类苷类药物、β-内酰胺类药物、氯霉素、头孢噻呋、林可霉素、大环内酯类药物、多肽类药物、喹诺酮类药物、磺胺类药物、人造激素、四环素类药物和甲氧苄氨嘧啶。

3 检测从内地进口的未经加工奶类和经巴士德消毒的奶类样本是否含有三聚氰胺。

香港环境卫生署会针对不合格的监察结果采取执法行动，并定期检讨和分析食物监察计划收集所得的数据，以便进行专题研究，评估某些食物的风险，以及制订食物安全策略。

来源：http://www.fehd.gov.hk/sc_chi/publications/annualrpt/2014/2.html

活生食用动物及活生家禽进口商/分销商自愿登记计划

因应过去涉及进口食物的食物事故，当局宣布了多项新措施，以确保进口食物可安全食用。其中一项新措施，是建议香港的活生食用动物及活生家禽进口商及分销商需向食物安全中心登记，以便在发生食物事故时，当局可更容易地追查有问题食物的来源和采取跟进工作。

食物安全中心已于二零零七年九月一日推行活生食用动物及活生家禽进口商/分销商自愿登记计划。活生食用动物及活生家禽进口商/分销商可填写申请书交回食物安全中心处理。

来源：

http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_18_Live_Food_Animals_and_Live_Poultry.html

活生食用动物的进口检验

兽医公共卫生组内的进口检验小组负责活生食用动物的进口检验，以确保活生食用动物可安全供市民食用。现时，本港有三个检验站，即文锦渡牲畜检疫站、落马洲牲畜监测站及位于长沙湾临时家禽批发市场的长沙湾进口家禽检查站，主要职责如下：

活生家禽的进口检验

文锦渡牲畜检疫站的活生家禽进口检验工作包括:

核对及收集随活生家禽到港的动物卫生证明书；

检查家禽有否受伤或带有任何临床病征；

收集家禽的血液样本、口咽喉拭子及泄殖腔拭子样本，以便进行应呈报禽流感测试；

以及确保运送家禽的方法符合动物福利的标准。

常见的进口禽鸟：

- 鸡
- 白鸽
- 雉鸡
- 竹丝鸡
- 珍珠鸡
- 石鸡

检验程序：

在文锦渡牲畜检疫站检验期间，职员会核对及收取有关的动物卫生证明书，并在检验后收集家禽血液样本、口咽喉拭子及泄殖腔拭子样本交渔农自然护理署兽医化验所进行抗体水平及应呈报禽感病毒测试。最后，会用封条封好车辆载货间及签发运送纪录纸。所有已检验的家禽会直接送到沙湾进口家禽检查站，由该处职员检查封条是否完整无缺。待兽医化验所的化验结果证实有关家并无带有应呈报禽流感病毒后，家禽方可送往市场出售。

活生牲畜的进口检验

文锦渡牲畜检疫站的活生牲畜进口检验工作包括:

核对及收集随牲畜到港的动物卫生证明书；

检查牲畜有否受伤或带有任何临床病征；

核对猪只身上的针印或牛羊的耳标编号与动物卫生证明书上的资料是否相符；

以及确保运送牲畜的方法符合动物福利的标准。

常见的进口牲畜

- 猪
- 牛
- 羊

检验程序

在文锦渡牲畜检疫站检验期间，职员会核对及收取有关的动物卫生证明书，核对猪只身上的针印编号或牛／羊的耳标编号与卫生证明书上的资料是否相符，并在检验后用封条封好车辆载货间及签发运送纪录纸。最后，有关牲畜会运往屠房。

活生水产的进口检验

文锦渡牲畜检疫站的活生水产进口检验工作包括:

核对及收集随水产到港的动物卫生证明书；

检查水产；

以及确保运送水产的方法符合动物福利的标准。

常见的进口淡水鱼

- 大头鱼
- 鲩鱼
- 笋壳鱼
- 白鲫
- 白鳝
- 乌头
- 桂花鱼
- 鲮鱼
- 丁桂鱼
- 塘虱
- 鳊鱼
- 百花鲈
- 生鱼
- 鲤鱼
- 泥鳅
- 加州鲈
- 山斑
- 福寿鱼
- 黄鳝

淡水鱼及大闸蟹的检验程序

在文锦渡牲畜检疫站检验期间，进口商须提交由有关出入境检验检疫局签发的动物卫生证明书及食物入口申报表。

常见的进口海产及贝类水产

- 龙虾
- 草虾
- 濑尿虾
- 花蟹
- 花蛤
- 扇贝
- 东风螺
- 石田螺
- 沙蚬
- 蚝
- 鲍鱼
- 蛏子
- 波士顿龙虾
- 斑节虾
- 红蟹
- 青蟹
- 司蚶/血蚶
- 元贝
- 田螺
- 青口
- 文蛤
- 响螺
- 象拔蚌
- 带子

海产及贝类水产检验程序

在文锦渡牲畜检疫站检验期间，进口商须提交食物入口申报表。

活生食用爬虫动物的进口检验

文锦渡牲畜检疫站的活生食用爬虫动物的进口检验工作包括:

核对及收集随食用爬虫动物到港的动物卫生证明书；

检查食用爬虫动物；以及

确保运送食用爬虫动物的方法符合动物福利的标准。

常见的食用爬虫动物

- 蛇
- 陆龟
- 水鱼
- 蜥蜴

检验程序

在文锦渡牲畜检疫站检验期间，进口商须提交由有关出入境检验检疫局签发的动物卫生证明书及食物入口申报表。

来源：http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/import/import_ifa.html

食品进口商的职责

食品进口商有责任与出口地保持紧密联系，确保所进口的食品符合香港法津的规定。因此食品进口商在输入货物之前应先向原产地卫生当局申领卫生证明书，然后将证明书随货附上，以此来证明所进口的食品适宜供人食用。

申请及查询

任何经营食物进口/分销业务的人须向食环署署长登记为食物进口商/食物分销商。登记申请应以个人、获合伙授权的合伙人或法人团体的名义提出，而且必须以指明表格提出申请。申请表可从食物安全中心网站获得。如果需要查询，可与食物环境卫生署食物进口商/分销商及进口签证办事处办理查询事宜。

来源：http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/files/FSO_Guide_to_Application_c.pdf

为了使食品出口企业更好地了解相关信息，合格评定程序分册中附件中给出了环境食物环境署制定的几类食品进口指南，包括:《内地冰鲜鸡输入香港指引》、《香港入口食物指引》、《香港入口冰冻甜点指引》、《香港入口野味、肉类、家禽及蛋类指引》、《香港入口奶类及奶类饮品指引》、《香港入口海产指引》、《冷藏肉类、冰鲜肉类、冷藏家禽和冰鲜家禽进口证申请指引》、《食物回收指引》、《无菌处理包装低酸食物卫生工作守则》、《申请动物制食品卫生证书指引》、《管制食物中所含残留除害剂》、《蛋类进口书面准许申请指引》。此外，还提供了基本进口程序、贸易报关手续以及进出口贸易常用文件，供食品企业参考。

来源：http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/import/import_ifc.html

5.4 欧盟

本节重点介绍欧盟对进口动物源性食品管理和要求。

动物源性食品

欧盟EC 853/2004制定了针对动物源性食品的特殊规定

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1455757602766&uri=CELEX:02004R0853-20141117

根据欧盟食品安全基本法规定，从第三国进口的动物源性食品要求与欧盟市场内生产的产品具有同样的安全卫生要求。

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1455777399296&uri=CELEX:02002R0178-20140630

进口程序

1、 总的原则：

欧盟178/2002法规第11条制定的原则和规定的应用。具体程序依据欧盟854/2004法规第三章进口程序，包括允许进口的第三国和部分地区的名单（第11条）、允许进口的企业名单（第12条）和产品进口时随附的文件（第14条）。

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1455779516509&uri=CELEX:02004R0854-20150101

2、 产品进入欧盟的卫生控制

动物源性食品的官方控制

欧盟882/2004法规第五章规定了对来源于第三国的食品和饲料的官方控制，包括97/78/EC号规定中对动物源性饲料与食品进行兽医检查的要求。

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1455781184578&uri=CELEX:02004R0882-20140630

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1455772149439&uri=CELEX:01997L0078-20130701

具体进口条件参考欧盟882/2004法规第48条

具体检查：欧盟97/78/EC法规对进入欧共体的第三国产品进行卫生检查的组织制定了具体的实施原则。具体检查由边境检查站（border inspection post）负责，进行文件审查（documentary check）、一致性检查（identity check）和物理检查（physical check）。边境检查站的查询：http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1455784124891&uri=CELEX:02001D0881-20090117

5.5 美 国

美国食品药品监督管理局（FDA）负责保证境内食品的安全卫生，涉及到肉、禽、蛋及其制品由美国农业部负责。FDA 执法依据主要有 1、联邦食、药及化妆品法案(FFD&C Act)； 2、联邦法规第 21 章(21 CFR)； 3、公共健康服务法（PHS Act，该法案的部分条款向 FDA 提供重要的法定权限，如发布对传染病控制的监管权限)； 4、其它相关的强制性法律。

所有的进口食品均必须符合与国内产品同等的要求。鉴别食品合格程度有三个条件：1、工厂生产条件，主要是指食品加工厂应符合良好生产规范标准。2、卫生指标限量。主要指食品中污染物、农药残留限量等要求。3、包装标签需满足 A、联邦食、药及化妆品法案；B、公平包装和标签法（FPLA）；C、营养标签及教育法案；D、21 CFR 101。要求真实无欺，说明问题。同时要求标识“营养标签”（具体要求详见第四章）。

FDA 对进口监管货品严格按照以下程序进行检验：1、验货通知；2、扣留通知；3、自动扣留系统；4、商品召回及没收；5、拒绝进入市场的通知。

某些特殊的食品入境前还须进行特殊登记及注册。其中包括；1、低酸性食品罐头类。所谓“低酸性罐头”（除酒精制品外）是指 PH 值高于 4.6，水活性高于 0.85，事先密封于任何容器再经加热处理杀菌的食品。如：多数蔬菜、蘑菇、金枪鱼、椰汁等罐头食品。2、酸化食品类。酸化食品指在低酸性食品中加入酸或酸性食品使其 PH 值降至 4.6 以下，其水活性在 0.85 以上的食品。像国内的腌制食品、泡菜等多属此类。以上两类食品不管是美国国内生产的或是进口的，都必须按规定在上市前先在美国进行注册登记。

2002 年 6 月 12 日美国总统布什签署的《2002 公共卫生安全与生物恐怖预防应对法》（The Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002）。要求从 2003 年 12 月 12 日起进口到美国的食品须向 FDA 进行预申报。FDA 根据该法律制定了新的食物反恐法规（FDA'S New Food Bioterrorism Regulation: Interim Final Rule - Registration of Food Facilities），如《食品企业注册法规》（Regulation for Registering Food Facilities）和《进口食品预申报法规》（Prior Notice of Imported Food Shipments），2003 年 10 月 10 日发布了该法规的最终暂行法规，2008 年 11 月 7 日发布了该法规的最终法规（Final Rule: Prior Notice of Imported Food Under the Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002），并于 2013 年 5 月发布了《进口食品预申报信息要求》的最终法规（Final Rule: Information Required in Prior Notice of Imported Food）。《进口食品预申报信息要求》规定进口到美国的食品（包括动物）必须报告该食品曾经被拒绝进口的国家名称，这一规定能够帮助 FDA 在控制美国进出口食品风险时做出更好的决定。

美国 FDA 于 2015 年 11 月，就进口食品及农产品发布 3 项安全新规定，以减少可能出现的食品安全问题。第一项规定名为《外国供应商验证项目》，要求进口商审查外国供应商的设施、食品样本和食品检测等内容，评估外国供应商的有关食品安全记录，保证外国供应商生产的食品满足美国的安全标准。第二项规定名为《认可第三方证明》，即美国 FDA 设立项目，对审查食品安全的第三方证明机构实施认证，对外国食品设施及所生产食品满足美国食品安全规定实施认证。按照这个规定，FDA 在特定环境下可要求美国进口食品获得第三方证明机构的认证证书。FDA 同时公布的第三项规定是《农产品安全》，涉及农作物种植、收割、包装和存放等各个环节，包括检测灌溉用水质量，在卫生方面培训工作人员，消毒相关工具以及建筑等。但过去 3 年农产品销售额不足 2．5 万美元的农场以及供自家消费的农产品不受此规定约束。这三项规定是美国 2010 年通过的《食品安全现代化法案》中的一部分。

美国食品注册和预申报制度的文件和应对性指导文件见合格评定程序分册中附件，包括：

《进口食品预申报信息要求》最终法规(Final Rule: Information Required in Prior Notice of Imported Food)

进口食品预申报制度问答（第三版）（Draft Guidance for Industry: Prior Notice of Imported Food Questions and Answers (Edition 3)）

食品企业注册问答（第六版）（Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding Food Facility Registration (Sixth Edition)）

有关部分预申报要求的强制性政策（Guidance for Industry: Enforcement Policy Concerning Certain Prior Notice Requirements）

进口食品预申报系统停运应急计划（Guidance for Industry: Prior Notice of Imported Food Contingency Plan for System Outages）

进口肉、禽及其制品的管理：

肉、禽和蛋制品进口到美国必须先得到美国批准，还需要出口国的官方证明文件。在美国，美国海关、动植物卫生检疫局（APHIS）、食品安全和检验中心（FSIS）共同管理这类食品的进口。进口商必须在货物到达 5 个工作日内向海关提交入关表格。APHIS 限制来自可能有动物源性疾病国家的制品进入美国。符合美国海关和 APHIS 的要求之后，FSIS 还要对进口食品重新检验，检验合格方可进入美国市场，不合格的产品需转移出美国，或经 FDA 批准后转为非人类食用产品，或直接销毁。进口检查员首先审查文件（对于肉、禽制品，FSIS 还需要 2 份文件：出口国的原始卫生检验证明以及进口检验应用和报告（FSIS 表 9540-1）），然后对每批货物进行一般情况和标签检查，并确定检验项目。检验的频率根据企业的出口记录确定。FSIS 还随机进行药物和化学品残留的抽检。其中，对于肉、禽、蛋制品的标签必须符合 FSIS 对于国内肉、禽、蛋制品同样的标签要求，所有有特殊声称（如低脂、健康、天然等）产品的标签必须要得到 FSIS 标签和消费者保护处（LCPS）的评价认可。

酒、酒精饮料

酒、酒精饮料的进口由酒精、烟草和器械局负责管理。

详细资料可查询：

食品药品监督管理局及相关网站

U.S. Food and Drug Administration http://www.fda.gov

Center for Food Safety and Applied Nutrition http://www.cfsan.fda.gov

FDA Import information http://www.fda.gov/ora/import/ora_import_program.html

Import detention information http://www.fda.gov/ora/ids/ora_ids_homepage.html

Product Registration (LACF) http://vm.cfsan.fda.gov/~comm/lacf-s1.htm

The Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau http://www.ttb.gov/

Historical Information about Prior Notice http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports/Importing/ucm153853.htm

Prior Notice of Imported Foods http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports/Importing/ucm2006836.htm

Good Importer Practices http://www.fda.gov/regulatoryinformation/guidances/ucm125805.htm

农业部及相关网站

United States Department of Agriculture http://www.usda.gov

Agricultural Marketing Service (AMS) http://www.usda.gov/ams/titlepag.htm

Pesticide Data Program Information http://www.usda.gov/ams/index.htm

Fruit & Vegetables Division http://www.usda.gov/AMS/fruitveg.htm

Food Safety and Inspection Service (FSIS) http://www.usda.gov/agency/fsis/homepage.htm

Grain Inspector, Packers and Stockyards

美国联邦公报

Foreign Supplier Verification Programs for Importers of Food for Humans and Animals

https://www.federalregister.gov/articles/2015/11/27/2015-28158/foreign-supplier-verification-programs-for-importers-of-food-for-humans-and-animals

Accreditation of Third-Party Certification Bodies To Conduct Food Safety Audits and To Issue Certifications

https://www.federalregister.gov/articles/2015/11/27/2015-28160/accreditation-of-third-party-certification-bodies-to-conduct-food-safety-audits-and-to-issue

Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption

https://www.federalregister.gov/articles/2015/11/27/2015-28159/standards-for-the-growing-harvesting-packing-and-holding-of-produce-for-human-consumption

5.6 俄罗斯

动物源性食品进口程序：

所有商品进口根据1993年5月14日第4979-1号俄联邦法《兽医学》的第9章和俄联邦国家首席兽医官书面许可实施进口。

http://www.mcx.ru/

所有进口商品都是依据海关商品命名代码进行分类，可以在 http://eng.customs.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=1677:customs-code-of-the-customs-unofficial-translationunion-&catid=34 查询

进口检验制度：根据2008年1月9日发布的关于《批准联邦动植物卫生监督局行使国家有关发放动物、动物源性产品、动物药剂、饲料和饲料添加剂、应检产品的进、出口和过境许可证职能的行政条例》，对应检货物进出口文件进行审核，并做出发放或拒绝发放应检货物进口许可证的决定。

当货物航运抵达时，进口商必须向海关提交有关银行文件，表明他已根据货运价值在银行存上了一笔足以缴纳关税和一般税金的费用。为了得到用于通关的银行凭证，进口商必须递交业务登记、与供货商的合同，和允许进口肉类食品的兽医认证。每次货运，进口商都必须向边境兽医部门出示以下文件以获取兽医认认证书，进而通关。

1. 运输合同、提货单、发票、箱单、报关单。
2. 兽医证书
3. 卫生证书
4. 安全证书
5. 一致性证书
6. 原产地证书

来源：GAIN Report Number: RS8055 ， Date: 7/18/2008， USDA Foreign Agricultural Service

5.7 澳大利亚

1、管理部门

澳大利亚作为一个联邦制国家，在食品安全监管方面分成 3 个层面[1]，即联邦政府层面（The Commonwealth Government）、州及地区政府层面（State and territory governments）、地方政府层面（Local government），食品标准的制定由澳新食品标准局(Food Standards Australia New Zealand, FSANZ)负责，而进口食品的安全则由澳农业和水资源部(Department of Agriculture and Water Resources，以下简称农资部)规管。

FSANZ 负责监控全球食品安全事件，并为农资部提供建议监视和测试的进口食品名单。农资部负责

管理进口食品检验计划（IFIS），对进口到澳的食品进行监测，确保该食品符合澳公共健康和安全要求并遵从法典规定。

2、法律基础

澳大利亚进口食品相关法案包括《进口食品管理法 1992》（以下简称法案 1992）、《进口食品管理条例 1993》、《进口食品管制 2001》[2]及澳新食品标准法典。

澳新食品标准法典是澳大利亚、新西兰、澳大利亚各州府实施的统一的食品标准，由澳新食品标准局负责起草、修订，澳新食品标准委员会做出最终决定。澳大利亚法律要求所有在澳大利亚销售的食品都要符合澳新食品标准法典的要求，不论是本国生产食品或是进口食品。

法案 1992 规定含有以下成份的将被视为危险食品：

- 病原微生物或其所带的病毒；
- 难以控制的微生物；
- 未经批准的化学成份或化学成份的残渣；
- 虽经批准但含量超标的化学成份或化学成份的残渣；
- 未经批准的添加剂；
- 虽经批准但含量超标的添加剂；
- 任何其它会对人体健康构成威胁的污染物或元素；
- 另外，在生产和运输过程中会给本身带来潜在危害的食品，也将被视为危险食品。

3、进口管理机制

澳农资部负责对进口食品实施两方面的监管要求，一是符合检疫要求，二是符合法案 1992 规定的食品安全要求。

所有进口的食品必须符合澳食品生物安全要求，并进一步符合澳新食品标准法典的要求。[3]

3.1 检疫要求

进口到澳大利亚的产品首先要参照《检疫法案 1908》对其进行检疫。检疫管制适用于个人从机场购买或邮寄到澳的生原料及特定加工食品，包括：蛋及蛋制品、奶制品、无包装的肉制品、坚果及种子、新鲜的水果及蔬菜。

商业进口食品则需要在进口食品之前获得进口食品许可，可在 Biosecurity Import Conditions (BICON) 系统中查看检疫要求。[3]

3.2 检验要求

澳农资部制定进口食品检验计划，根据该计划，FSANZ 为农资部提供与食品相关的公共健康卫生风险建议，农资部则负责对进口食品进行检验和抽样调查，以保证其符合《澳新食品标准》。确保该食品符合澳公共健康和安全要求以及食品法典的规定。

由于检验所有的进口食品是不大实际的，因此进口食品的危险程度决定了对其进行检疫的方式和频率。

3.2.1 检验食品种类及频率

澳对食品按其危险程度分三类进行检验[4]。分类标准由 FSANZ 制定，具体分为危险食品（Risk food）、监测食品（Surveillance food）、合规协议食品（Compliance agreement food）。

危险食品类[5]

FSANZ 将经过检验检疫具有潜在微生物和化学危害的食品定义为对人体具有中高级风险的食品，FSANZ 为农资部提供进口食品中高级风险的建议，农资部将这类食品定义为危险食品。

FSANZ 对进口食品的建议，列出了中高风险食品清单。[6]

对于这类食品，农资部将会实施严密、频繁的检查。这类食品是由澳出入境保护署（Department of Immigration and Border Protection）提交给农资部的，由农资部决定如何进行检查。农资部保留以前的检疫记录，以区分供应商的表现。潜在风险名单（包括微生物和污染物）上所列的货物前 5 次入境都需要 100%接受检查。供应商供应的产品连续 5 次通过查验后，检查频率降到 25%（即每 4 次抽

查一次）。如连续 20 次都未出现问题，并且进口的频率保持稳定时，检查的频率将变 5%（即每 20 次抽查一次）。

农资部对食品的检疫报告结果未知前，进口商必须将食品储存在仓库直到检疫报告证明该批货物符合标准为止。没有通过检验或者不符合澳标准的食品不能进口，这些食品将退回原产国或者予以销毁。一旦进口商的食品没有通过检查，进口商必须再次接受 100%的检查，直到其合规历史重新建立。

监测食品[4]

这类食品对公众健康的风险较低，其检查频率也比危险食品类低，但是若该类食品没有通过检查，其检查频率会增加。

进口这类食品，5%须接受检查，以确保其符合澳食品标准。这类食品根据出入境保护署综合货运系统（Department of Immigration and Border Protection's Integrated Cargo System，ICS)的电子档案随机抽查。随机检查的频率不受食品进口商、原产国的影响，而是看进口商是否定期进口相似的监督类食品，若进口商定期的进口相似的监督类食品，则被随机抽查的机会增大。

一般对这类食品的样品的检测指标为农药和抗生素超标、微生物污染、天然毒素、重金属污染、食品添加剂。

考虑到该类食品风险较低，在经过检查和提取样品后即可放行。样品则被送到澳政府分析试验室，不要求扣留供应商食品直到检疫结果出来为止。如果检出危害，相关国家或地区的食品监管部门会收到建议决定是否召回或者撤回，而对食品采取的任何处理所花费用均由进口商承担。

同危险食品一样，一旦进口商的食品没有通过检查，进口商的检查频率增加到 100%，直到其合规历史重新建立。在新的检查过程中，监测食品类会收到“控制令”，控制令在获得良好的检测结果之前会一直保持。如果连续 5 次检查合格的话，检查频率就可再次降到 5%。[5]

合规性协议食品[4]

这类食品的进口商与农资部签订食品进口合规协议(FICA)，该协议为进口商提供在边境检验其产品时可以替代的产品。这项协议是基于合规保证，前提是进口商通过了农资部制定的进口食品安全管理系统的认证与审核。

在 FICA 下，大多数进口商的进口食品安全管理体系信息已经建立，经 FICA 确认，只需根据 IFIS 做选择性的检查，而不必做常规抽查[7]。FICA 下的食品也必须先通过生物安全检疫。

3.2.2 检验内容

进口食品进行检验时，检验包括视觉评估、标签评估，以及对样品进行分析测试，不同检测频率的食品，分析测试模式不同，分为危险食品类风险监测模型（Tests applied to risk food）和监测类食品检测模型（Tests applied to surveillance food），农资部对这两类测试体系中不同食品的分析方法均有详细介绍。[5]

3.3 政府间的许可认证[8]

根据法案 1992 的第 18 节，农资部可与国外出口到澳的国外当局政府建立政府间的许可认证，该许可认证进一步保证了进口食品符合澳食品标准。

认证协议内容不包括检疫认证（生物安全性）和疯牛病认证（BSE）。

拥有国外政府认证书的产品入境检查频率会降低，出入境过关程序也会减少。没有经过此认证的货物在通关过程要接受正常频率和风险点的检验。目前与澳建立了政府认证证书的国家有泰国、法国、加拿大。

3.4 进口食品附加检验和审查[9]

除了对进口食品进行常规检查，农资部还对进口食品进行附加检验，检验的目的一是为做风险评估的 FSANZ 收集信息，二是为进口食品常规检验项目提供数据。该项工作是基于执行小组委员会(ISC)的食品检测网络，由农资部与国家、地方监管机构在全国范围内共同开展。

ISC 是食品监管小组常务委员会，负责在辖区内保证食品符合澳标准法规的要求，无论食品来源于国内生产、出口等级机构或是进口。

目前已经进行的有进口园艺食品、进口海鲜食品和进口香料食品。

3.5 未通过检验的进口食品处理[10]

3.5.1 首次未通过检验的进口食品

首次未通过检验的进口食品，进口商有如下 几种选择：

- ✧ 对食品加以进一步的处理使其符合标准；
- ✧ 如果可以的话，把食品降级；
- ✧ 把食品送出境外；
- ✧ 销毁食品

法案 1992 要求进口商确保食品符合澳食品标准，若不遵守法案 1992 则属于违法行为。

3.5.2 控制令

控制令

当检验的食品不符合澳大利亚标准时，农业和水资源部将对供货商此类食品发布控制令。控制令为进口食品控制法案（Imported Food Control Act）下的一种管理机制，确保今后该供货商相同产品出现时，信息将提交到农业和水资源部以便加强对对应风险点的检验。

对受制于控制令的食品，将进行 100%检测，以便监控今后的货物，并保证生产者或进口商确保该食品现在符合澳大利亚标准。

受制于控制令的食品符合澳大利亚标准之前，控制令始终是有效的（通常需要连续 5 批产品通过检验才可撤销）。

控制令的确认

在进口食品检查之前，农资部会通知进口商进口货物是否受制于控制令，控制令下的食品在通过检查或检验分析之前是不会被通关的。目前没有控制令食品名单，是由农资部通知原进口商其食品未通过检验。由于进口商的相关信息属于机密，法律要求农资部对其保密。

控制令下的食品进口

控制指令下的食品依然可以进口澳，但是检测程度加强了。控制指令下的食品在供应商或进口商对发生的问题采取了纠正措施，并且新的进口食品通过了检查时，可以进口到澳。对于标签上的缺陷，在进口后送到农资部检查之前要加以更正。

控制令的撤销

- ✧ 食品连续五次通过进口检测；
- ✧ 澳食品标准或检测要求有所改动而使得以前发出的控制指令不再适合；
- ✧ 澳农业部秘书得到信息证明该食品符合澳食品标准。

一旦控制令被撤销，该食品就会回到原来的检测类别。

第六章 出口食品应注意的其它问题

本章从饮食文化、宗教、绿色消费等方面阐述食品主要进口国的背景资料和要求，并为食品出口企业提出相应建议。

6.1 饮食文化

1、定义

文化，是人们在长期的社会生活中凝聚起来的生活方式的总称，其中生活方式又包括思维方式和行为方式。虽然文化具有普遍性特征，但它最根本的特点是以血缘和地缘关系为基础、以民族为单位形成的整体。

饮食文化，同样以民族为单位，当一个民族形成了固定的饮食习惯、饮食技巧和饮食观念后，便构成一种文化。

2、主要食品出口贸易国的饮食文化

2.1 亚洲

2.1.1 日本

日本人的饮食文化，很能体现日本民族的双重性格。一方面善于追求新事物、新观念、喜好模仿，并能巧妙地将他人的东西有机地调合、吸收，变为己有、为己所用。另一方面又顽固地坚持自己固有的生活方式、宗教信仰、民族意识等，小心翼翼地提防着被外来文化所同化，选择性地接受与本民族文化不相冲突的、并可以完善自己的东西。

日本人喜欢吃生、冷食物，吃菜喜清淡，忌油腻，爱吃鲜中带甜的菜，不喜爱吃羊肉和猪内脏，对各种海味格外青睐，尤其是生牡蛎肉、生鱼片，喜吃泡菜及用酱、蔬菜、豆腐、香菇、紫菜等海味菜制成的大酱汤。日本人的主食以大米为主，大米又以粳米为主，籼米在日本没有市场。家庭里吃饭都吃大米，很少吃面粉。面食只有街上的餐馆有卖，主要是为外国朋友以及快餐需求而设。啤酒几乎都是国产的，深受人们喜爱。但喝威士忌和葡萄酒的人也相当多。这些酒除国产之外，多数从外国引进。饮料方面最大众化的是绿茶，咖啡也受到日本人的广泛喜爱，红茶也得到了广泛普及。七十年代社会上就出现了健康热，绿色食品、天然食品的市场需求日益高涨，健康食品和功能性食品的市场占有率不断扩大。

日本人忌讳较多，日语“四”和“九”与“死”和“苦”同音，交往中忌用这两个数字或日期。礼品忌用手绢、梳子、荷花(荷花用于丧事)。送婚礼礼金时忌偶数，认为偶数有分离之嫌。忌三人合影，认为当中的人有受制于人的不祥之兆。探望病人时不能带有根花卉，因为日语“根”与“睡”同音，有卧床不起的意思。日本人视绿色为不吉利的颜色。厌恶狐狸和獾的形象，认为是贪婪、狡诈的象征。寄赠邮品时倒贴邮票被视为绝交。“先生”只限于称呼教师、医生、政治家等，一般人不愿被称为“先生”。菊花是皇室专用花卉，不能随便用。日本人对装饰着狐图案的东西则甚为反感。狡猾狐狸是贪婪的象征。到日本人家作客，携带的菊花只能有十五片花瓣，因为只有皇室帽徽上才有十六片瓣的菊花。日本人认为龙虾长须，弯腰象个老人，因此喜欢在元旦这天用龙虾作为装饰品，象征延年益寿，长命百岁。日本人饮食色彩上禁忌黑白相间色，喜欢红色、白色、蓝色、橙色。饮食图案上喜欢松、竹、梅、鸭子、乌龟的图案，忌讳菊花和荷花图案。

2.1.2 韩国

韩国人以米饭及糯米做成的打糕为主食，早餐也习惯吃米饭，不吃稀饭。韩国人爱吃辣椒、泡菜、大酱汤，烧烤中要加辣椒、胡椒、大蒜等辛辣的调味品。近年来韩国的烧烤，在我国也开始盛行起来。韩国人平时喜食香干绿豆芽、肉丝炒蛋、肉末线粉、干烧桂鱼、辣子鸡丁、四生火锅等菜肴。对他们来说，汤是每餐必不可少的。有时汤中要放猪肉、牛肉、狗肉、鸡肉烧煮，有时也简单地倒些酱油、加点豆芽即成。韩国人最爱吃的是“炖汤”，这是用辣椒酱配以豆腐、鱼片、泡菜或其

他肉类和蔬菜加水煮制的。此外，他们也爱吃加醋调成的生拌凉菜。但不喜爱吃带甜酸味的热炒菜肴。现在，韩国人的生活水平提高了，许多年轻人偏爱西餐。韩国人在用餐时很讲究礼节，用餐时不随便出声，不可边吃边谈，如不注意这一小节，往往会被别人看不起，引起反感。

韩国人禁忌餐桌号和布菜数为“4”，在餐饮上总是以 1、3、5、7 的数字来布菜。禁捕食熊、虎、马等动物。

2.1.3 香港

港饮食文化究其宗源，应与粤系菜肴同出一脉。一方面，广东的饮食文化被香港人“拿来”，成为自己的传统与习惯。另一方面，近 100 多年香港做为世界自由港地位的不断变化，中西交融、华洋共处，吸纳了许多中国及世界饮食文化的精华。不光是大陆的京、沪、川、苏、湘、扬、徽、潮等菜系大举进港，而且英、美、法、意、德、葡、俄及日本料理、韩国菜、东南亚德菲、马、泰、越、印尼以及南亚的印度菜均纷至沓来。因而，香港成为了名副其实德“国际食都”。

港人有饮早茶和午茶的习惯。早茶吃的东西比较随便，多为粤式点心，还有粥。午茶比较多的是品尝各式风味小吃，也有享用炒菜和套餐的。结交朋友、洽谈生意、亲人聚会，都在饮茶之中进行。

“绿色、自然、健康”食品成为港人的新追求。

2.1.4 新加坡

华裔新加坡人信奉佛教，印度血统的新加坡人多数信仰印度教。马来血统的人、 巴基斯坦血统的人多数信奉伊斯兰教。主食为米饭、包子、不吃馒头；下午爱吃点心，早点喜用西餐，偏爱中国广东菜。新加坡人视紫色、黑色为不吉利。黑白黄为禁忌色。与新加坡人谈话，忌谈宗教与政治方面的问题，不能向他们讲“恭喜发财”的话，因为他们认为这句话有教唆别人发横财之嫌，是挑逗、煽动他人干于社会和他人有害的事。

2.2 欧洲

2.2.1 法国

法国人早餐一般吃面包、黄油，喝牛奶、浓咖啡；午餐喜欢吃炖鸡、炖牛肉、炖火腿、焖龙虾、炖鱼等；晚餐很讲究，多吃猪肉、牛（羊）肉、鱼、虾、海鲜、蜗牛、青蛙腿等。牛排和土豆丝是法国人的家常菜。法国人各种蔬菜都喜欢吃，但要新鲜。他们不喜辣味，爱吃冷盘，对冷盘中的食品，习惯自己切着吃。所以若我们用中餐招待他们，要在摆中餐具的同时摆上刀叉。法国人不太喜欢吃汤菜。法国人的口味特点是喜鲜嫩、肥浓，做菜用酒较重；肉类菜不烧得太熟，有的只有三四成熟，最多七八成熟；喜欢生吃牡蛎。菜肴的配料爱用大蒜、丁香、芹菜、胡萝卜和洋葱。此外，法国人还爱吃蜗牛、青蛙腿及酥食点心。鹅肝是法国的名贵菜。法国人每天都离不开奶酪。他们不爱吃不长鳞片的鱼类，爱吃水果，而且餐餐要有。

法国人忌食狗肉，禁忌黄色花朵、仙鹤、黑桃等饮食图案。

2.2.2 英国

英国人饮食上力求简单方便，牛奶、火腿蛋、茶、糖、快餐加甜点几乎成了每一个英国人的日常饮食公式，有些比较讲究的英国人一日四餐，早餐丰盛，一般吃麦片、三明治、奶油点心、煮鸡蛋、饮果汁或牛奶；午餐较简单，通常是冷肉和凉菜为主，喝茶但不饮酒；晚餐为一天正餐，往往饮酒，爱吃牛（羊）肉、鸡、鸭、野味、油炸鱼等。英国人做菜时很少用酒作调料，调味品大都放在餐桌上，由进餐者自由选择。餐桌上饮食各人自定，他们不劝酒，更不灌酒，喝醉酒是失态、无礼之举。英国人饮食口味喜清淡、鲜嫩、焦香，是少而精，不爱带粘汁和辣味的菜。每餐要吃水果，午、晚餐喜欢喝咖啡。爱吃烤面包。夏天吃各种水果果冻，冰淇淋；冬天爱吃布丁、浓汤、火腿、新鲜蔬菜等。在斋戒日和星期五，英国人正餐一律吃炸鱼片，不食肉，这是因为耶稣的受难日是复活节前的那个星期五。此外，英国人的烹调技术在国际上是无竞争力的，但是他们的炸鱼、土豆条和三明治却对现代快餐业作出了重要贡献。

英国人不吃动物的头、足和内脏器官，所以他们形象地称，他们只吃动物的肉，而不吃动物。

2.2.3 意大利

意大利人普遍喜欢吃通心粉、馄饨、葱卷等面食。意大利菜的特点是味浓、香、烂，重油、重味、重色。以原味原汁闻名，烹调以炒、煎、炸、红烩、红焖等方法著称。爱吃牛、羊、猪肉和鸡、鸭、鱼虾等。出于意大利三面濒海，海鲜丰富，意大利人喜食海鲜。他们喜欢吃生的牡蛎及蜗牛。习惯吃六七成熟的菜。饭后要吃水果，如葡萄、苹果、橄榄等。吃饭时离不开饮料。早、晚饭比较简单，午饭为一天的正餐，要吃两三个小时。著名的意大利通心面（一种特殊的空心面条）、意大利薄饼是两大特色。

禁忌菊花饮食图案。

2.2.4 德国

德国人对饮食并不讲究，喜吃水果、奶酪、香肠、酸菜、土豆等，不求浮华，只求实惠营养。德国人早餐比较简单，一般只吃面包，喝咖啡。午餐是他们的主餐，主食一般是面包、蛋糕，也吃面条和米饭；副食喜欢吃瘦猪肉、牛肉、鸡蛋、土豆、鸡鸭、野味，不大喜欢鱼虾、海味，也不爱吃油腻、过辣的菜肴，口味喜清淡、甜酸。晚餐一般吃冷餐，吃时喜欢关掉点灯，只点几只蜡烛，在幽淡的光线下边边谈心边吃喝。他们爱吃各种水果及甜点心，饮料以啤酒为主，也爱喝葡萄酒。比较讲究餐具。

忌吃核桃，忌送玫瑰花。

2.2.5 俄罗斯

俄罗斯人以面包为主食，鱼、肉、禽、蛋和蔬菜为副食。他们喜食牛、羊肉，但不大爱吃猪肉，偏爱酸、甜、咸和微辣口味的食品。喜吃焖、煮、烩、烂的菜，也吃烤、炸的菜。早餐简单，几片黑面包，一杯酸牛奶即可。但午餐和晚餐很讲究，要吃肉饼、牛排、红烧牛肉、烤羊肉串、烤山鸡、鱼肉丸子、炸马铃薯、红烩的鸡、鱼、烧鸭等。爱吃中国许多肉类菜肴，对北京烤鸭很欣赏，但不吃木耳、海蜇、海参之类的食品。在午餐和晚餐时一定要喝汤，而且要求汤汁浓，如鱼片汤、肉元汤、鸡汁汤等。凉菜小吃中，喜欢吃生西红柿、生洋葱、酸黄瓜、酸白菜、酸奶渣以及酸奶油拌色拉等。他们进餐时吃凉菜的时间较长，故服务时不要急于撤盘。俄罗斯人嗜酒，爱饮热红茶，

忌食狗肉，哈萨克人不吃整鱼。

2.3 美洲

2.3.1 美国

美国人主食肉鱼菜等，而以粮食为副食。一日三餐随便，早餐往往是果汁、鸡蛋、牛奶和面包；午餐，多半在公司等单位享用工作快餐，晚餐是人们最喜爱吃的牛排和猪排等佳肴，并以点心、水果配餐。习惯用刀叉碟盘等西式餐具，对饮食要求并不高，只要营养、快捷。如典型的美国快餐：汉堡包、热狗、苹果馅饼、炸鸡等。美国人的饮食习俗有几个明显的特点：一是忌油腻、喜清淡。新鲜的蔬菜生的、冷的都吃。鸡、鸭、鱼、带骨的食品要剔除骨头后才做菜。二是喜欢吃咸中带甜的食品，烹调的方法偏爱煎、炒、炸，但不用调味品，而是把番茄沙司、胡椒粉、精盐、辣酱油等调味品放在桌上，任进餐者按自己的口味自由调配。三是美国人讨厌奇形怪状的食品，如鳝鱼、鸡爪、海参、猪蹄之类，清蒸的、红烧的不吃，脂肪含量高的肥肉和胆固醇含量高的动物内脏也不吃。对我国北方的甜面酱、南方的涮油、海鲜酱有兴趣。美国人平时做菜喜欢用水果作配料，用苹果、紫葡萄和凤梨等来烧肉类、禽类食品。水果也用在做冷菜上，以色拉油调和。不用色泽深沉的酱油。

2.3.2 加拿大

大多数加拿大人饮食习俗与英、美、法相似。早餐吃西餐，喜欢喝各种水果汁。口味偏重甜酸，喜欢清淡的食品。菜肴中很少用调料，而把调味品放在餐桌上自行添加。爱吃炸鱼虾、煎炸牛排、羊排、鸡鸭、糖醋鱼、咕噜肉等。晚餐爱喝清汤（加放豆、小萝卜等），点心喜欢吃苹果排、香桃排等。一般不用蒜味、酸辣味的调味品。还爱吃沙丁鱼和野味。

2.3.3 墨西哥

大多数墨西哥人吃西餐。口味清淡，喜爱咸中带甜酸味。烹调以煎、炒、炸为主。菜肴果品往

往离不开仙人掌。仙人掌叶是墨西哥的蔬菜之一，也是酿造饮料或配制糖与酒的重要原料，仙人掌的成熟果实汁液清甜而多被人们当作解暑佳品。在各种宴会上，也常与西瓜、菠菜等受欢迎。在墨西哥，人们往往以昆虫烹制佳肴，主要是油炸和烤制。有一道名菜叫“墨西哥鱼子酱”就是以蝇卵为原料制成的，蠕虫、蚱蜢、蚂蚁经烹制后，其味道同油炸火腿。另外，蚂蚁还往往用于做夹馅小吃，活臭虫为原料而烹制的“虫菜”亦很受欢迎。在墨西哥城，经营昆虫菜肴的餐馆，生意十分兴隆，在有些地区的印第安人只有在款待贵宾时，才会上一盆以蚂蚁烹制的菜。墨西哥人也爱吃中国的粤菜。

禁忌菊花饮食图案。

2.4 澳洲

2.4.1 澳大利亚

由于历史的原因，人口中英国移民的后裔占绝大多数。他们的饮食习惯与英国相差不多。菜要求清淡，不喜欢辣味。澳大利亚人喜欢吃新鲜蔬菜、煎蛋、炒蛋、火腿、鱼、虾、牛肉等。菜肴中的脆皮鸡、炸大虾、油爆虾、糖醋鱼、奶油烤鱼和烧西红柿等是他们常吃的食品。对于中餐，澳大利亚人偏爱广东菜。无论吃西餐或是中餐，他们都习惯用很多调味品，在餐桌上自由调味。

2.4.2 新西兰

新西兰人主食牛、羊、鸡、鸭、蛋等，口味清淡、讲究营养和食物的外形，喜欢啤酒，冷天喜吃浓汤、瘦肉和新鲜蔬菜。

2.5 非洲

2.5.1 埃及

埃及人主食大饼、面包、米饭、焖蚕豆，副食以蔬菜、蛋、牛羊肉、鸡为主，尼罗河中的鲫鱼、大虾及火鸡也深受喜好。爱吃豌豆、洋葱、萝卜、茄子、西红柿、卷心菜、南瓜、土豆等蔬菜。柠檬、葱头、辣椒是家中必备品。埃及人嗜糖如命，糖的食用量大，食物及饮料中都喜欢加糖配制。忌食猪肉、海味、虾、蟹和各种动物内脏（肝除外），以及奇形怪状的食物。

2.5.2 南非

南非人主食玉米、高粱和小米，薯类、瓜类和豆类也是日常饮食中的重要构成部分，副食以烤牛羊肉为主，一般不吃猪肉、鱼类，少食蔬菜，饮料主要是新鲜牛奶、羊奶及土制啤酒。

3、由文化问题引发的贸易重大事件（案例展示）/对贸易的影响

美国营销学家科特勒教授曾不无惋惜地指出，在国外莽撞犯大错的就是那些在国内获得巨大成功的企业，他列举了康宝贝尔公司、宝洁公司和通用汽车公司。 原因很多，但共同的一条就是“自我参照准则”在起作用。所谓“自我参照准则”是指“无意识地参照自己的文化价值观”。也就是说，这些公司忽略了海外市场文化环境中可能存在的差异。 营销学表明，营销不仅是经济行为，也是文化活动。

由于历史上各国和地区相对封闭，使得与之相联的文化环境有着明显的规律性和差异性，所以，在国际市场营销中，文化因素的敏感性更大，对文化环境的漠视便成了一些公司失败的决定性原因。在国际市场营销中，很多企业感到，不同国度的文化差异是一个较难把握的问题。

人们在进行跨文化交流时，很容易出现误解。虽然将一种语言翻译成另外一种语言时，基本上可以直接而准确传达信息，但是实践中也出现过因语言差异而造成国际商务活动失败的案例。

例如，百事可乐公司的“七-ＵＰ”(七喜)牌汽水在上海一直销路不畅，经过调查才发现，这个品牌用上海方言来说即为“去死”，上海人当然是不会去买这“去死”牌汽水了。再比如，法国雪佛莱汽车公司对“诺瓦”牌轿车在拉美地区的销售状况很是沮丧，随后才发现该品牌在西班牙语中的意思是“不走”。最终，雪佛莱公司只好改变销往拉美国家的汽车品牌。美国生产的 CocaCola 进入中国市场时的译名可选择“口渴口辣”、“可扣克勒”、“可口可乐”等等，公司最后选定“可口可乐”这一译音，它读起来既接近原音，又意味着给人带来舒适和欢乐。

“雪碧”的原名是 Sprite，意思是“妖精”、“鬼怪”、“精灵”，中国人很难接受这个概念，不如取译音“雪碧”听起来简洁又具有雪的凉爽、水的碧绿，再配上绿色的瓶子，倒出的是亮晶晶的饮料，在炎炎的夏季给人清爽舒适的感受。Rejoice 是美国生产的一种洗涤用品，其字面含义是“高兴”，若这样译成中文则不仅过于平淡，而且与该种产品有点不相干，宝洁公司将其改为“飘柔”，堪称神来之笔。它不仅打破了汉语词汇组合的语义限制，令人感到新奇独特，而且能使人联想起长发柔软洁净、随风轻飘的美妙意境。相反的，奥林匹亚（Olympia）公司的 Roto 牌激光复印机销售不好就是因为 Roto 在西班牙语中指“破碎的”，在智利意为“末流”。福特公司在一些讲西班牙语的发展中国家推出一种 Feira 牌廉价卡车。不幸的是，在西班牙语中 Feira 是指“丑陋的老妇人”。通用汽车公司在墨西哥销售 NOVA 牌汽车也有类似的困难。因为在西班牙语中，NOVA 的意思是 It does not go(不会走)。通用、福特汽车公司的总经理应该都是非常精明的，却也会犯下语言方面的错误。一家生产肥皂的跨国公司在中东地区做的广告里有这样一个画面，左边是很脏的衣服，中间是一箱该公司的肥皂，右边是洗干净的衣服。问题是中东地区的人们习惯于从右到左阅读，很多中东地区的潜在顾客把该广告理解为是该肥皂把衣服弄脏了，他们谁还愿意买这些无用的东西呢？

百事可乐 1960 年在日本惨遭失败是因为没有考虑颜色的文化性。百事可乐的包装和标志颜色采用黄、蓝、白、红四种，给日本人的印象是杂乱和不悦目，尤其是百事可乐的主色——黄色恰好是日本人最不喜欢的颜色，因为在日本黄色是死亡之色。美国人和欧洲人都喜欢黄色，百事可乐设计品牌时忽视了与众不同的日本的买方文化。很显然，审美情趣影响人们对物品的颜色、样式的偏好以及对于事物发展的规范性认识，进而影响人们对于涉外公司所提供的产品及服务的评价，并最终影响人们的购买行为。如果了解东道国人们的审美情趣，设计开发的产品带着东道国人们的审美色彩去参与竞争，不仅能引起消费者妙不可言的联想，产生美好的想象，而且能够激发消费者心底的情感，震撼其心灵，从而使产品平添几分魅力。

2000 年宝洁公司推出百分之百本土化品牌“润妍”洗发水，以十分本土化的产品（天然植物原料）配十分本土化的广告（中国水墨画、龙、中国女性），后来居上压过本土产品“奥尼 100”；又以本土化策略推出脱敏牙膏“舒敏灵”，直接挑战成长最快的本土牙膏品牌“冷酸灵”。通过了解不同文化中人们的价值观和态度，兼收并蓄，中西合璧，涉外公司可以更有效地定位。

4、建议

注重对目标市场所在地文化背景的研究，开发顺应当地消费者消费习惯的产品。

语言是传递信息和思想最基本的工具，文化为自己的语言而骄傲。因此，掌握东道国当地语言可以更好地理解当地文化，避免沟通交流的误解。

品牌国际化的开路先锋是品牌文化。消费者的“购买欲望”3 / 4 是心理上的，1 / 4 是功能上的。消费者由心理需求而产生的产品需求，必须在产品形象和功能上满足消费者的“购买欲望”。也就是说必须深入地了解各个国度、种族的消费者，然后使品牌标识、品牌故事、品牌代言、品牌的视觉、行动识别的载体和品牌内涵的诠释组合在一起，使全球的目标消费群体能够通过传播看懂、听懂、读懂、理解和接受。打造国际化品牌必须破译品牌的文化差异。品牌名称是一种商品给消费者的第一印象，而一个好的名称应当是音、形、意的完美结合，具有好看、好读、好记、好传的优点。

6.2 宗教问题

1、定义

宗教是人类对上帝或诸神的信仰和崇拜。宗教是在人类认识世界的漫长过程中，随着人类思维能力逐步提高而产生的。

2、主要宗教派别

世界上各派宗教组织都有各自不同的信仰、思想文化、仪式习惯、饮食宜忌等清规戒行。许多宗教相信某些食物是脏污和亵渎的，把食物与饮料摄食象征化，规定什么食物可以吃或不可以吃，规定某一天某一时辰的进食宜忌，甚至规定食品的加工程序等。随着我国社会的进一步开放，熟悉

和了解世界上各宗教派别的饮食宜忌戒律，对我国食品企业的出口贸易具有重要的现实意义。

世界上主要有十大宗教：

2.1 佛教

全世界约有 2400～2500 万信徒。主要流传于东南亚、斯里兰卡、朝鲜、中国、日本、美国等地。严格的佛教徒是素食主义者，他们禁止杀生，不吃任何动物肉类(但吃鱼不认为是杀生，而只是使鱼脱离了水)，禁止喝酒，部分教徒不吃牛奶和鸡蛋。佛教僧侣不准午后吃东西，只允许喝茶和椰子汁。佛教徒鼓励摄食的有大米、水果、蔬菜、咖喱粉等。

2.2 基督教

全世界约有 10 亿多信徒，遍布世界各地。该教的几个分支教派，在斋戒节日限制摄食某些食品。希腊正教:在星期三、五限食鱼、肉、家禽、蛋、奶等食品。度诚的教徒戒食橄榄油。摩门教:禁忌酒精饮料、茶、咖啡和烟草，鼓励食用谷物、水果和蔬菜。罗马天主教:禁止在星期五吃肉。在斋戒日和禁忌期间，允许的食物随各地风俗而变化。安息日会:在基督复临日，禁忌肉、鱼、家禽、酒精饮料、茶、咖啡、糖、香料和食盐，但允许食用蛋类和牛奶，鼓励食用坚果、全粒谷物和大豆蛋白质产品。

2.3 印度教

约有 5 亿多信徒。主要在印度。印度教认为牛是神圣的，因此绝对禁食牛肉。但印度酥油(澄清的黄油)和牛奶却被鼓励食用，并认为是吉祥的食物。严格的印度都徒禁止杀生，不吃任何动物肉类，也回避洋葱、大蒜、芫菁、蘑菇和其它带血色的蔬菜，如遍豆、西红柿等。在斋戒日，则可完全禁食，或至少限制食用经过烹调的食物，只允许吃少量天然食物。椰子果被认为是神圣的吉祥果，逢喜事场面或新企业开张时，必定要打开一个椰子果，以保证和预示事业获得成功。

2.4 伊斯兰教

全世界约有 7 亿信徒。禁忌吃猪肉和酒类饮料，斋月期间在白天禁食。除了鱼和蝗虫，其它牲畜食物除非按照专门的宗教仪式屠宰，否则被认为是不合法的。斋月结束后有持续三天的盛宴，叫做开斋节，宴席上最精致的一道菜是整头羔羊填满各种调味品，如干果、麦片、松子、杏仁、洋葱和调味香料。

2.5 耆那教

约有 225 万信徒，主要在印度西部。由于耆那教强调对所有生命非暴力，所以禁止食用任何有生命的生物。耆那教徒完全吃素，也戒忌某些水果、蜂蜜和酒类。耆那教徒不能参加战争及其它任何杀害或伤害生物的活动或职业。

2.6 犹太教

全世界约有 1500 万信徒，约 600 万在美国。禁止吃不洁净的动物肉。犹太教经文规定哪些食物是干净的，哪些是不干净的。不干净的食物包括猪、骆驼、马，大多数带翼昆虫、爬虫、爬行动物，如老鼠、食肉类鸟等。所有水生贝壳和鳗类都不能食用，血以及动物内部的脂肪不能食用，在一餐饭中不能同时食用肉和乳制品。自然死亡或病死的动物肉不能食用。允许吃的清洁食物包括牛、绵羊、山羊及各种鱼类。允许吃的动物肉必须按照教规经文规定的方式屠宰和加工，并在食品标签上标有记号 V 或 K，分别表示犹太人正教大会联盟和 O、K 实验室，说明这些食品是按教规制作的。

2.7 神道教

约有 6300 万日本教徒。神道教似乎没有特别禁忌的食物。唯一可受到鼓励的食物是与庆祝丰收和祝福仪式相关的食物，蛋羔作为供品奉献在公众神殿上。在某些乡村部落的少数教徒，饮食以干素食为主，偶尔有一点鱼或鸡。但牛奶一直被认为是脏东西，而禁止食用。

2.8 锡克教

全世界约有 100 万信徒。主要在印度、英国、美国、加拿大、马来西亚和东非。锡克教徒必须起誓不抽烟不饮酒。没有特别的饮食宜忌。

2.9 道教

全世界约有 3000 万信徒。主要在中国。道教似乎没有特别的食物禁忌，但道教信奉的阴和阳的哲理和接近自然生活的哲理，对食物的选择有一定影响。道教十分注重养生术，早期道教徒从事丹术，盛行混合修练金药，以寻求长生不老的法术。

2.10 儒教

约 2.76 亿信徒，主要在中国。儒教没有任何特殊的饮食宜忌，不受任何神学形式的约束，没有关于神、天堂或来世的教义，讲授伦理道德和仁爱，鼓励崇拜祖先，因此不规定任何饮食约束。

3、宗教习惯综合比较分析,见下表:

宗教派别	信徒数量	主要分布国家
佛教	2400～2500 万	东南亚、斯里兰卡、朝鲜、中国、日本、美国等
基督教	10 亿多	世界各地
印度教	5 亿多	印度
伊斯兰教	7 亿	
犹太教	1500 万	约 600 万在美国
神道教	6300 万	日本
耆那教	225 万	印度西部
锡克教	100 万	印度、英国、美国、加拿大、马来西亚和东非
道教	3000 万	中国
儒教	2.76 亿	中国

4、由宗教习惯问题引发的贸易重大事件(案例展示) /对贸易的影响

一家航空公司差一点被沙特阿拉伯取消其在该国营运的权利，事因这家航空公司在当地报纸上刊登了一幅在外人看来很“普通”的广告：一位漂亮的空中小姐笑容可掬地给愉快的旅客送上香槟酒。为此，航空公司倒了大霉。因为沙特阿拉伯是禁酒的，而且不戴面纱的妇女是严禁和男人在一起的。

5、建议

出口食品时，应调查清楚各出口国的主要宗教信仰，各派宗教的饮食习惯和禁忌，在出口食品的种类、包装、名称和广告中，注意尊重其饮食习惯，不要触犯禁忌。

6.3 绿色消费

1、定义

绿色消费的概念主要有三个方面的含义：一是倡导消费者在消费时选择未被污染或有助于公众健康的绿色产品；二是在消费过程中注意对垃圾的处置，不造成环境污染；三是引导消费者转变消费观念，崇尚自然、追求健康，在追求舒适生活的同时，注重环保、节约资源、实现可持续消费。

绿色食品是指遵循可持续发展原则，按照特定生产方式生产，经专门机构认定，许可使用绿色食品标志，无污染的安全、优质、营养类食品。国际上与绿色食品相类似的食品在英语国家多称有机食品，在芬兰、瑞典等非英语国家称生态食品，在日本称自然食品。虽然叫法不同，但基本上都是指限制产品生产过程中化学肥料、农药和其它化学物质使用而生产的食品。

2、绿色消费产生的历史背景和发展状况

从历史上看，绿色消费观念由来已久，最早可以追溯到中国古代哲学中崇尚自然的生活观。但现代绿色消费观已与古人的崇尚自然有很大差异。现代绿色消费观缘于本世纪 60 年代在西方兴起的环境保护运动。在西方，由于现代大工业造成的环境污染，迫使人们在享受工业所带来的喜悦时也吞食了污染所带来的苦果。人们面对诸如臭氧层被破坏，出现宇宙黑洞、酸雨，土地沙漠化、水土流失，掠夺性开发自然资源、过分地抢占生存空间等问题，不得不对现代工业化进行反思，重新审视并思考如何与大自然和谐相处的问题。早在本世纪 50 年代，美国和一些其他西方国家就先后出现了以保护环境为目的绿色组织。这些国际性绿色组织的出现，对传播绿色消费观念、促进绿色消费、

推动绿色消费时代的来临，起到了推波助澜的作用。

进入 20 世纪 80 年代以来，环境已成为最热门的话题，以保护人类自身安全和生态环境为主题的“绿色行动”日渐引起全人类的极大关注和积极参与，“绿色消费”日益兴盛。1992 年联合国环境与发展大会上通过了《21 世纪议程》、《环境与发展宣言》和《关于森林问题的原则声明》三项文件，这就标志着人类已进入了保护环境、崇尚自然、促进持续发展的“绿色消费时代”。

在环境保护意识日益加强的今天，人们的思维方式、价值观念，特别是消费心理和消费行为发生了很大变化。在西方，越来越多的人在选择产品时开始注重其环保功能，不购买对环境有损害或污染的产品，甚至还有一些团体和个人组成了“绿色消费主义”组织，推动绿色消费国际化热潮。在国际消费市场上，绿色消费已成为一种时尚。

3、主要食品出口贸易国绿色消费状况(消费量、消费市场)

据统计，当今市场上绿色环保产品约占 5%～10%，在国际商品结构中所占的比重还在不断上升，据联合国统计署提供的数字，1999 年全球绿色消费总量已达到 3000 亿美元。由此出现了环保产品、环保科技和环保服务构成的潜力巨大的新兴市场。目前全球绿色产品、绿色技术、绿色服务的市场规模约为 4000 亿美元，到 2010 年将达到 6000 亿美元，今后还将不断扩大。

3.1 日本

日本作为一个消费大国，消费者看重绿色食品的消费，据估计日本每年有 1500 亿日元的绿色食品市场份额。日本的家庭主妇中有 91.6%的人对绿色食品感兴趣，觉得有安全性的占 88.3%，77%的日本人只挑选和购买有环保标志的产品，300 万－500 万消费者经常购买绿色食品，对普通的饮用水和空气都以“绿色”为选择标准。

1998 年，美、日、德等 10 国类似我国绿色食品的有机食品、生态食品、自然食品的贸易额为 10 亿美元，而 1999 年的贸易额则为 200 亿美元，据有关专家预测，到 2010 年其世界市场贸易额将达到 1000 亿美元。日本绿色食品的贸易量每年约为 20%，而且以 20%到 50%的份额在增长，产品类型遍及蔬菜、水果、奶制品、谷物等，几乎无所不包。

3.2 欧盟

最近几年，欧盟各国的有机食品市场得到快速发展，从 1998 年-2002 年的 5 年里，欧洲有机食品的销售额翻了一番，德国、法国、英国、意大利和西班牙有机食品销售总共达到 80 亿欧元。预计 2006 年，欧盟绿色食品销售额将达 580 亿美元。

欧洲经销商非常看好中国有机食品资源条件，希望有更多具有中国特色的有机食品进入国际市场。

3.2.1 英国

英国 2003 年有机食品年销售额为 28 亿欧元，比 1998 年的 5．81 亿欧元增长了 3 倍，英国约有半数人在购物时会根据对环境和健康是否有利来选择商品。农场主对有机食品的认识也在不断提高，英国一项涉及 26000 农户的调查表明，有 38%的农户愿意考虑或正在考虑把全部或部分土地生产有机食品。

英国 60%～70%的有机食品依赖进口。

3.2.2 德国

1998 年，美、日、德等 10 国类似我国绿色食品的有机食品、生态食品、自然食品的贸易额为 10 亿美元，而 1999 年的贸易额则为 200 亿美元，据有关专家预测，到 2010 年其世界市场贸易额将达到 1000 亿美元。

90%的德国人在购物时会考虑消费品的环保标准，愿意花钱购买有机食品的人占 32％。

3.3 美国

1990 年美国就有 6000 多种绿色新产品上市，占全年新上市产品总数的 10%，而世界市场的这一比例目前仅为 1%。从 90 年代以来，美国有机食品销售额以年均 20%的速度增长，2000 年销售额达到了 77 亿美元，成为全球最大的有机食品市场，目前有三分之一的美国人购买有机食品，83%的消

费者考虑购买，几乎所有的超市都销售有机食品，据预测，到 2006 年美国的销售额将达到 470 亿美元。美国平均每年出口欧盟 4000 万美元，出口日本 4000 万到 6000 万美元。

美国需求的主要是既可食用又可药用的绿色食品，美国 RodalePress 在 1994 年的一项调查表明，每三个美国人中就有一个在过去几年中已经改变了饮食习惯，72%的美国人愿意购买有机生产的蔬菜和水果，77%的美国人表示一个公司的环境信誉会影响其购买决定，89%的美国人在购物时会考虑消费品的环保标准。

4、结果与讨论

国际绿色消费需求发展迅速，既给我们这样的后发国家提供了新的赶超机遇，又对我国企业提出了严峻的挑战。这种挑战集中表现在以下几个方面:

4.1 国际绿色消费的快速增长对我国近期的外贸发展形成较大的压力

我国企业基本上是一个对国际市场还不甚熟悉的情况下参与国际市场竞争的。多数企业对国际市场的快速变化极不适应，国际市场的反应能力也较差，对于迅速崛起的绿色消费需求缺乏必要的准备。这就可能导致一些企业在激烈的绿色市场营销中败下阵来。据不完全统计，目前我国已有数百个品种，高达 50 多亿美元的出口产品因保护臭氧层的有关国际公约而被禁止生产和销售，40 多亿美元的出口产品因主要贸易对象国实施环境标志制度而面临生存问题。我国的大多数粮油食品已经因农药等残留量太高而严重影响出口。我国若不采取紧急措施，这种情况还势必蔓延扩大，对我国在国际市场上的竞争造成更大的困难。

4.2 我国企业的环境保护意识与国际市场的绿色消费流行反差太大

改革开放以来，由于我国的企业发展水平较低，市场曾在相当长的一个时期内处于卖方市场条件下，消费者的消费意识尚未上升到环保层次，政府对企业的考核体系一直过多的注重量的扩张，而对企业生产经营中的环境保护问题缺少硬约束，企业领导人的环境保护意识普遍不能适应国际市场变化的新潮流。因而多次出现过企业只图牟取暴利而不惜破坏环境的事件。由此可见，我国企业在国际市场流行绿色消费的今天，企业领导人的环境保护意识还处于较低层次，若不迅速提高企业领导的环保意识，要想让我国企业在国际市场上有所作为是不可能的。

4.3 我国理论界对国际绿色消费和企业的绿色营销管理缺乏必要的研究

国际绿色消费本身是一股新的消费潮流。对于这股消费新潮的趋势和特点，不仅企业不熟悉，就是我们的消费经济学界、经济法学界和营销管理学界也研究不多，因而不能很好地指导我们的企业根据国际绿色消费发展的规律和趋势开展绿色营销管理工作。到目前为止，我国的绿色市场营销理论还非常薄弱，亟需系统化和体系化。即使对国外的环保法规这类直接影响企业外贸出口额的硬东西，我们也知之不多或了解不及时。更谈不上对国外绿色保护主义对我国出口贸易的影响与我们应采取的对策进行系统研究。因此，近几年就多次出现过国外企业向我国转移高污染的产业和工业废弃物与出口洋垃圾的事件，而我国企业甚至还处于束手无策的尴尬局面。

5、建议

加快发展绿色食品，确保农产品的质量安全，已经成为增强我国农产品在国际市场竞争力的重要环节。

5.1 培育农业龙头企业

绿色食品的技术研发、生产市场推广与促销，均不可能通过分散经营的小农户独立完成，而只能通过农业龙头企业承担参与市场竞争的重任。由于我国现行的土地承包责任制，大量农村富余劳动力的存在使我国以农户为主的小生产很难形成规模经营，我国农产品在实施创名牌与绿色营销战略往往由政府投资创办的公司进行，地方政府直接介入农产品营销过程，并起着至关重要的作用，如永春芦柑、安溪铁观音、莆田常太枇杷、黑龙江虎林绿都集团等。但从长远看，地方政府直接插手生产，营销过程的作法不可取。农业龙头企业上连市场，下连基地，实行产供销一体化经营，农工贸一条龙，具有较大的辐射作用和带动作用，能够把分散的小农户生产带入现代市场。政府应在资金、税收支持龙头企业实施绿色营销战略，支持龙头企业发展对外贸易，引导和支持龙头企业与

科研机构、农业院校的合作，提高绿色科技创新能力。此外，应积极引进外资、台资农业进入农业领域，以提高农产品市场组织化程度及绿色营销运作能力。

5.2 规范绿色市场秩序

由于绿色食品价格上一般高出普通食品的 20%－30%以上，而其外观与一般农产品无太大差别，许多不法之徒擅自在一般农产品上贴上“绿色”标签，扰乱市场秩序，破坏了我国刚起步的绿色市场，使绿色食品在消费者心目中的形象大打折扣。东北某市检查发现，市场上假冒绿色食品的比例竟达 80％。一些绿色食品生产厂家，基地通过绿色认证后，没有认真把好质量，甚至违禁使用化肥农药，使其生产的绿色食品不绿色。针对这些问题，我国政府首先应尽快出台绿色食品管理法规，为规范绿色食品市场秩序提供法律依据。其次应推进绿色食品认证机构认证体系与国际接轨，加强与国际权威认证机构合作，支持其进驻我国开展业务。第三，加强对绿色食品生产厂家抽检、监控，对产品质量不合格的厂家应限期整改或取消资格。第四，加强打假工作力度，对造假者要严惩，通过取缔生产、加重罚款等手段来维护“绿色尊严”。

5.3 营造绿色消费氛围，创造绿色消费模式

营造绿色消费氛围需抓好两方面工作，一方面是对消费者的宣传教育，另一方面是对生产基地厂家、农民的宣传教育。对消费者宣传教育重点应放在经济发达的大中城市。目前大中城市居民由于对绿色食品整体认识了解不够，甚至有不少消费者认为绿颜色的食品就是绿色食品，这影响了绿色食品市场的有效形成。因此政府有关部门应与企业联手合作，利用各个广告媒体，联合专业协会（如营销协会、农经协会、消协、环保协会等）对消费者进行宣传环保知识和绿色消费知识。对大学生、中小学生的环保、绿色消费教育应形成制度化，鼓励大学设立对环境有影响的跨学科课程，鼓励高校设立“环保协会”“营销协会”等社团，从事绿色消费宣传。通过有效的宣传教育，营造良好绿色消费氛围，呼唤消费者绿色消费意识，树立绿色价值观，创建绿色消费模式。

5.4 开发符合市场需求的绿色食品

根据国际标准，成为绿色食品必须具备四个条件：一是产品或原料产地必须符合绿色食品生态环境质量标准。这个苛刻的要求使我国绿色食品产地主要分布农村和边远山区。二是农作物果蔬种植、畜禽饲养、水产养殖及食品加工，必须符合绿色食品生产操作规程。三是产品必须符合绿色食品质量和卫生标准。四是产品包装、贮运必须符合绿色食品包装贮运标准。企业（基地）首先必须以消费者为中心，搜集有关的绿色信息，包括国内外需求信息、科技信息、资源信息等，为绿色营销决策提供依据。其次，开发绿色技术，这是开发合格绿色食品的关键。鉴于我国农业企业规模小，绿色技术创新能力有限，应积极与科研单位、农业院校合作开发，提高其信息收集能力与技术开发能力。而国家应对农业企业绿色研发投入在税收上给予抵免、优惠，科研资助上优先安排农业科研单位、院校从事绿色技术项目研究。此外，加强对绿色食品基地农民的绿色技术的培训是生产质量的保证。第三，企业在设计包装上力求环保、卫生、简单。应选择纸料、生物塑料等可分解无毒性的材料来包装，以符合绿色包装要求。

5.5 品牌建设与推广：突出绿色形象

首先在绿色食品品牌命名、商标设计、标准色设计要反映绿色文化内涵，引起消费者对健康、安全、环保、希望的联想。在分销上应建立和利用绿色通道。通过国内外绿色食品批发市场与交易会、绿色专卖连锁店、连锁超市绿色食品交易平台，利用“BTOB”平台，实现绿色食品加工企业和原料企业(基地)、绿色食品生产企业(基地)和绿色分销间的网上交易。此外应充分利用现代促销手段，推广绿色品牌形象，突出绿色食品“健康、安全、卫生、环境”的特点，以绿色为促销主题，赞助环保、绿色消费宣传活动，赞助绿色食品交易会，赞助相关专业学术团体，高校社团开展相关活动，并吸引新闻媒体主动报道，配合公共关系广告进行绿色宣传。进行免费品尝、现场游戏与竞赛，办“绿卡”消费优惠(指会员证)等销售促进方式。此外，一些绿色食品基地在条件允许情况下，可开发生态旅游资源，即增加当地旅游业，又可为基地宣传绿色食品，提高品牌、产品知名度。

6.4　出口食品选择商标应注意的问题

对出口企业而言，选择商标不仅要遵守我国及国际上的商标法规，还要考虑进口国的情况，以防商标造成误解。因此，出口企业选择商标时应注意如下几个问题:

1、不选国际禁用的商标

国外法律禁用的标志，主要有以下几项:(1)国名、国旗、国徽、军徽、勋章以及其它官方标志、名称或图形。(2)同政府间国际组织相同或相似的旗帜、证章、徽记、名称或缩写。(3)同“红十字”“红新月”相同或相似的标志或名称。(4)地理位置或图形(包括地名、山脉及河流)。(5)商品本身通用的名称和外形。(6)直接表示商品的原料、功能、用途、重量、数量、质量、价值等名称或图形。(7)未经许可使用他人的姓名、肖像或企业名称。(8)违背公司秩序或道德的文字图形或标识。(9)与已注册的商标相同或相似的标志。(10)扩大宣传并带有欺骗性的文字、图形，带有民族歧视性的文字、图形。

2、选用的商标及图案要尊重进口国的风俗民情，不得有丝毫冒犯

在穆斯林国家，猪的图案禁用。捷克人视红色三角为有毒标记。澳大利亚人不喜欢别国用袋鼠和树熊作商标图案，他们认为使用这些图案是自己的特权。非洲北部的大多数国家和地区忌用狗作用商标图案，因为狗在这些地区居民中有着特殊地位。美国多数人对猫哪怕是“波斯猫”都很讨厌，尤其是对黑猫“深恶痛绝”。美国人忌用珍贵动物的头部作商标图案。日本人对有狐狸和獾图案的物品较为反感，因为这些动物是贪婪、狡诈的象征。比利时人最忌蓝色，如遇不祥之事，都以蓝色为标记。法国人忌用核桃花。日本人忌用荷花、英国人忌用人物肖像。意大利人忌用菊花。土耳其人将绿色三角图案视为免费商品。一些国家禁用标志和图案也不要将它作为商标图案。如阿拉伯国家规定进口商品的包装上禁用六角星图案，因为六角星与以色列国旗上的图案相似，阿拉伯国家对带有六角星图案的东西非常反感和忌讳。德国禁用类似纳粹和军团的符号标志。利比亚进口商品包装禁止使用猪的图案和女性人体图像。

3、出口产品的英文商标名称要翻译得准确并富有创造性

产品的商标大多寄托着生产者或经营者的美好平标应注意的问题愿望，无不冠以吉祥美好的词汇，如白象、金龙、红梅、天使、燕舞、飞天等，意在迎合人们的爱美心理，使商标被顾客接受。然而，不同的国家有不同的民俗风情，对美好与吉祥的看法也不尽相同。有些在汉语中被视为美好或吉祥的词汇，一旦被译成英语，则可能引起相反的效果。如“白象”译成英语该是WHITEELEPHANT，而英美国家把 WHITEELEPHANT 视为不祥之物，素有“蠢货”与“累赘”之称。再如“龙”在我国是吉祥高贵的象征，是受推崇的民族图腾，但在国外，绝大多数国家的人都把 DRAGON 视作恶魔与艰难的化身。商标的翻译，要就具体的中文名称作具体的推敲。把汉语商标翻译成英语可以遵循以下几条原则:

(1)大多数产品商标均宜考虑音译。如敦煌(TUNHUNAG)，天坛(TIANTAN)功夫(GONGFU)等等，这样翻译商标，一则可以保留汉语音节拼读的简洁性，二则可以给商品平添一层异国情调，从而激发市场的购买力。

(2)意译可能引起误解或反感的汉语商标，译成英语时须采用汉语拼音来音译，如白象，不是译成 WHITEELEPHANT，而是译成 BAIXING;金龙译成 JINLONG，孔雀在英、法、德等国家常被视为淫祸之鸟，所以也要译为 KONGQUE 方为明智。

(3)音译可能引起误解或反感的汉语商标译成英语时应采用意译。如，芳草可译为FRAGRANTGRASS。

(4)某些既可音译又可意译的汉语商标，则要考虑英语词汇的感情色彩。如果其英语意译会给顾客带来美好印象，且易为国外客户接受，则应尽量取其意译。如天使(ANGEL)，在西方本来就是一个十分美好的词，所以还是以意译为好。其他如葵花(SUNFLOWER)、园林(GARDEN)、光明(BRIGHT)、凯歌(TRIUMPHANT)等，均可取意译。商标的翻译除了音译与意译以外，尚有音意兼译、谐音意译以及音意外延法三种。总之，商标的选择，一要醒目、简明，构词不要太长，二要兼顾到国外商标法律和不同民族对语言的不同习俗要求，不可顾此失彼。

第七章 达到目标市场相关技术要求的建议

7.1 食品标签

前面的比较显示：各国有关食品标签的技术法规、标准不尽相同，为减少由于标签壁垒引起的贸易纠纷，以下就我国出口食品的标签提出几点建议：

1、总的建议

1) 各国都有食品标签相关法律、法规和标准，出口企业应当积极了解相关规定；

2) 各国都对标签标注的内容、语种、如何规范标注作了强制性规定，对于这些强制性规定，各企业应按照要求一一满足。

- 强制标注的内容包括：食品名称、配料表、净含量/沥干物、厂址名称、日期标示和贮藏指南、食用方法、食品添加剂、制造商
- 强制标注的语种：进口国的使用语言

3) 各国都有一般食品标签、特殊食品标签、营养标签的规定，其中有强制性也有推荐性的。出口辐照食品、有机食品、婴幼儿食品等特殊食品的企业除应熟悉一般食品标签外还应熟悉特殊的标签要求。

2、针对主要目标市场的建议

除以上各国都有的强制性要求以外，食品企业出口食品到日本、美国、欧盟、韩国、俄罗斯、澳大利亚新西兰时在标签方面还应注意以下方面：

!）日本：

- 要求 08 号字母标注
- 要求标注原产国
- 矿泉水类、冷冻果汁饮料、肉食干制品、非加热肉食制品、特定加热肉食制品、加热肉食制品、（鱼）肉食制品、经冻结的生产或加工食品、辐照食品、油炸方便面、填充入包装容器经加压、加热杀菌处理的食品（除罐头外）、有机食品、有特殊标注内容
- 只允许标注日文
- 有产品标准规定的专用名称应使用专用名称
- 添加剂不得使用代码
- 除制造商外，还要求标注批发商、进口商或进口商、经销商
- 要求标注保质期、保存期
- 辐照食品只能用于马铃薯
- 有机食品要标注名称、栽培者和认证单位、类别等
- 生鲜食品和加工食品均要求标注营养标签：

  必须标注一次使用量；

  标签上标注的数值有修订到某一接近值的规定。

  采用日本的检验标准
- 含量声称时，只允许“高”“低”“无”“的来源”“富含”的声称

  不允许营养素功能（结构功能）声称[17]
- 健康声称时，需按照特定保健用食品进行产品审批

2）美国：

- 要求标注原产国

[17] 结构功能声称：描述某种食物或食物成分对机体组织结构或功能产生的作用

- 低酸罐头、酸化食品和婴儿食品要求标注批次
- 有机成分达到或超过 95%的食品才可以贴上英文的“有机”和“美国农业部”字样；有机程度在 75%~95%之间的食品，只能标注“包含有机成分”
- 对于散装食品、不同品种的食品混合包装应以柜台卡片、标志等标注
- 食品的物理性状应作为非标准化的名称的一部分
- 对字体、字号及标注地方有要求
- 配料表按有效成分降序标注；要求标注加工用水
- 添加剂不得使用分类名称和编码
- 冷冻保存的食品必须标注贮藏指南，婴幼儿食品需标注食用方法
- 要求采用国际辐照标志标注辐照食品
- 要求标注营养信息，有些食品可豁免。

  必须标注 DV[18]

  必须标注一次食用量

  标签上标注的数值有修订到某一接近值的规定

  AOAC 检验方法
- 含量声称时，只允许“高”“低”“无”的声称

  结构功能声称遵循 FD&C Act 第 403 条（A）执行
- FDA 批准了十二种健康声称，而且使用时对食品还有一些基本要求，如脂肪、胆固醇、钠等的含量。同时要经过 FDA 批准，用词有一些量化规定。

3）欧盟

- 对辐照食品、转基因食品、饮料酒的标注有特殊要求
- 配料表包括食品的全部配料，按质量降序排列；配料对于食品具有某种特性比不可少，而且强调其存在或低含量时应标示该配料所占的最大或最小百分含量。
- 复合配料在成品中所占份额大于 25%时要标注复合配料成分表
- 固体食品至于液体介质时，应标示固形物含量
- 应标注制造商、包装商和经销商
- 日期标注

  易酸败的食品应标明保存期

  产品较稳定的用“Best before…”，易腐败的用“Use by…”
- 对没有食用说明就不可能恰当食用的食品应标明食用说明
- 辐照食品要求标注
- 对所有转基因食品和含有转基因成分的食品标注 GMO 的来源、过敏性、伦理学考虑、不同于传统食品的组分、营养价值和效果。
- 营养标签是强制的；
- 对含奎宁、咖啡因食品的标签有专门指令规定

4）韩国

- 要求标注原产国
- 茶、饮料、特殊营养营养食品、健康补充食品等应标注食品类型
- 要求标注除添加的水分之外的五种以上成分或配料的含量；
- 对容器包装材料有标示要求
- 对辐照食品、饮料酒、含苯丙氨酸的食品、易腐食品等应有警示性标注内容

[18] 以日消耗 2000 大卡的膳食为基础制定的营养素日值

- 使用的通用名称需要向主管当局通报并通过
- 不允许加贴附签
- 要求注明《食品准则与标准》中规定的主要成分，然后按质量降序列出其他四种或四种以上的成分
- 固液两相时要求标注净含量及沥干物质量
- 要求标注制造商、进口商和经销商
- 要求标注上产日期和保质期，保质期指的是销售日期
- 易腐食品、需烹调或加热食用的产品以及冷冻食品需标注贮藏指南；冷冻食品需标注食用方法
- 要求标注辐照食品，辐照源只能是 ^{60}钴
- 有机农产品经国家认证机构认证方可标注，标注方式按有机农产品占有机食品的比例分为“100%有机食品”“有机食品”“近似有机食品”“部分有机食品”
- 转基因成分含量超过 3 %时要求标注“转基因产品”“含有转基因食品”“可能含有转基因产品”
- 面包、面条和蒸煮食品、甜食和饮料、婴幼儿食品等食品种类，以及进行营养声称的食品需要标注营养标签。
  要求标注营养素参考值百分比（NRV）
  标签上标注的数值有修订到某一接近值的规定
  营养素检测方法为韩国食品法规官方方法
  营养素水平声称有以下五种“的来源”“高”“低”“无”“富含”
- 除健康补充食品和用于特殊营养用途的食品外，不得使用营养功能声称
- 不得进行健康声称

5）俄罗斯

- 要求标注原产国及批次
- 只允许标注俄文
- 必须使用 GOST R51074-2003 规定的专用名词，食品的物理性状必须作为食品名称的一部分；食品的名称不得与某品牌食品相似；不能印刷生产过程中没有使用的食物产品或原料的图片
- 要求按照投料量降序标注所有配料的名称及加工用水
- 要求标注制造商、包装商、进口商、出口商
- 要求标注生产依据的规范性文件名称、食品证书的内容
- 要求标注生产日期、保质期、保存期，同时易腐食品只标时、日、月，保存期超过三个月的只标月和年
- 食品浓缩物需标注食用方法
- 不允许采用辐照技术
- 转基因成分超过 5%，需提供转基因食品的成分及来源
- 营养标签中的营养素含量标注应遵守特殊食品的有效标准的规定
- 营养素含量的声称只允许用“无”描述
  不允许进行比较声称
  进行营养素功能声称应按照 GOST R51074-2003 的规定进行
- 进行健康声称时应按照 San Pin2.3.2.560-96“食品、原料的质量与安全卫生要求”进行

6）澳大利亚新西兰

- 要求标注批次
- 为保护消费者健康、防止误导和欺诈进行的必要说明和警示，包括乳制品必须以 3 mm 的字

体载主要展示面板上标注“不能完全替代婴幼儿食品”、可能的致敏成分、“过量食用可能产生通便影响”等

- 规定了“含猪肉成分的食品需作特别说明”
- 食品名称的命名应符合食品条例-1984 第 4 条和 13 条，还对名称的格式及标注位置有要求
- 复合配料在成品中所占份额大于 25%时要标注复合配料成分表；复合配料表应以降序排列，加工用水必须标出。
- 内容物净值不得低于标签的标示值
- 要求标注生产日期、保质期、保存期；面包类制品应标明“焙烤日期”。要求用“Best before…”“Use by…”
- 某些食品需要标注食用方法
- 对运动食品、婴幼儿食品、膳食补充剂等有其他要求
- 辐照食品需经卫生大臣许可并要求标注，非零售的辐照食品必须标明“辐照剂量”“辐照设施”“辐照日期”
- 营养标签要求标注 RDI/NRV 值
- 标注的数值不大于三位有效数字
- 对营养素含量的声称有“的来源”“高”“低”“无”四种表述方式

7.2 食品添加剂

为了避免出口食品因添加剂超标问题而受阻，提出以下建议供参考：

1、 了解进口国在食品添加剂限量方面的技术法规要求

食品添加剂大多属于化学合成物或动植物提取物，考虑其本身的安全性以及可能对食品卫生质量产生的各种影响，世界各国都十分重视对食品添加剂及其使用过程的卫生管理。由于食品生产加工、饮食结构习惯、健康保护等方面的原因，各国制定的食品中添加剂限量标准差别很大，当然其中不排除贸易保护的原因。食品中的添加剂检验已经成为各国对于进口食品入关检验的常检重要项目。因此，在食品出口前，必须了解进口国在食品添加剂限量方面的技术法规要求。本指南附件中的添加剂限量分册收录了日本、香港、欧盟、美国、澳大利亚等国截止 2015 年 12 月初的最新官方资料，供食品企业查询。但由于该技术法规更新频率较快，需要进行时时动态跟踪，因此建议出口企业或者准备出口的企业直接在各国相应官方网站上查询下载（具体网址参见第四章）。对于非英文语种的国家，建议直接参照原语种版本，避免翻译造成的曲解。

2、 检查核实欲出口食品产品在添加剂方面的符合情况

企业获得进口国最新法规资料以后，需要认真检查核对欲出口食品的符合情况。一般情况下，添加剂限量标准主要规定允许使用的添加剂品种、使用范围（即允许使用添加剂的食品品种）以及最大限量三个方面。出口企业，尤其对于经销而非生产企业来说，必须首先掌握该食品中添加剂的使用情况，继而对照进口国标准重点检查上述三方面内容。核对过程中可以按照添加剂或者食品为主线进行。例如，出口到日、韩国家时，可以首先核对欲出口食品中所含添加剂是否在日本厚生劳动省、韩国食品药品管理局发布的允许品种名单之列，进而对照其允许使用的食品品种及其限量。出口到澳大利亚时，应首先确定欲出口食品属于澳新食品添加剂联合标准中所规定的食品类别中的哪类食品，进而核对该类食品中的添加剂限量规定。在进行品种核对时，需要注意一些我国允许使用的天然添加剂品种，很可能在进口国不允许使用。如欧盟等国禁止甘草、甘草酸一钾及三钾、罗汉果甜甙等天然甜味剂的使用。在进行限量核对时，必须首先是食品品种/类别（使用范围）的准确归位。由于各个国家食品品种相差甚远，食品名称更是千差万别，因此，必须确认该出口食品属于进口国允许使用添加剂的食品之内。必要时请进口商协助确认。

需要特别提醒的是，大部分国家对进口食品进行添加剂检验时比较关注防腐剂、色素、甜味剂、

抗氧化剂等添加剂的含量。如，日本 2004 年对进口食品的检验监测计划中重点检验畜肉及其制品、海产品、加工海产品、加工水果蔬菜制品、饮料中的抗霉剂、防腐剂（山梨酸、苯甲酸、二氧化硫残留）、甜味剂（甜蜜素）、抗氧化剂（TBHQ）。韩国对进口中食品添加剂指标的检验也主要集中在防腐剂、合成甜味剂、二氧化硫残留、抗氧化剂、禁用色素等品种。香港的食品添加剂限量规定几乎全部限于防腐剂、色素、甜味剂、抗氧化剂 4 大类。因此，出口企业需要特别关注欲出口食品中上述 4 类添加剂的含量水平是否符合进口国的相应要求。

3、 针对核实结果采取相应措施

如果发现欲出口食品中添加剂含量超过进口国的限量水平，一般情况下，为了避免造成更大的损失最好暂停出口，改进食品生产加工工艺和条件，减少添加剂用量，使其符合进口国要求后再行出口。例如，对于某些容易分解的添加剂，如亚硫酸盐类，可以采取漂洗、烘烤、通风、推迟出口等方式使食品中的二氧化硫残留降低以后再出口。对于那些比较稳定在存在于食品中的添加剂来说，只能按照进口国的要求进行食品的生产加工过程。

如果出于种种原因无法改变食品工艺，必须按现有添加剂含量水平出口的话，也可以向进口国的主管部门提出申请，修改现有的添加剂限量规定，对于国内食品企业来说，将是一件耗费大量财力和时间的重负，一般情况下几乎无法实现。例如，在日本，企业申请增加食品添加剂新品种或修订现有使用标准时，需要向厚生省劳动部的食品化学处提交大量详实的申请资料，如该部认为适宜听取食品卫生委员会的意见，将启动咨询程序。委员会讨论通过后，将向厚生省劳动部提交正式报告，由该部按照一定的程序批准公布，整个过程通常需要 1 年时间。在欧盟，生产、销售或使用相应指令之外的添加剂需要健康和消费者保护总理事会（DG SANCO）提出申请，如果该理事会认为适宜，将要求申请者提交必要的科学资料，并转给欧盟食品科学委员会进行安全性评估。只有证实该添加剂能够达到其他方式不能起到的工艺作用，并且申请的使用量水平不会危害消费者健康，不会误导消费者才能得到批准。评估常常需要数月。如果通过，该委员会会启动修正程序以便将其加入适当的指令中，这往往又需要 12-18 个月。

4、 改进生产工艺和加工条件，合理使用添加剂

现代食品工业的发展离不开食品添加剂，但是只有在能够达到一定的功能用途（如防腐、抗氧化等）并满足以下任一要求，而且从经济和技术的角度这些目的无法用其他可行的办法实现的情况下才使用添加剂。

- 保持食品的营养质量，某些特殊膳食食品或者非主食食品可以例外
- 提高食品的质量、稳定性，改进其感官特性，但不得以此改变食品的本质、成分或者质量而欺骗消费者
- 便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏，但不得借助添加剂掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷
- 作为某些特殊膳食食品的必要配料或成份

食品添加剂的使用应符合按生产需要适量使用原则，即在达到食品添加剂预期效果前提下，尽可能降低在食品中的使用量。食品添加剂的使用还与食品产品本身特性、生产加工条件、保质期等因素密切相关。如果食品生产加工厂能够按照良好生产操作规范（GMP）要求组织生产的话，防腐剂的使用量势必低于卫生设备设施较差的企业。

此外，使用的食品添加剂应当符合相应的食品级质量标准，避免由此而造成的安全卫生问题。

5、 了解食品入关时的其他相关事项

食品中的添加剂问题是食品入关检验中比较重要的检验项目。为了加快入关进程，出口企业应事先准备好相关的资料文件。例如，在日本，出口企业提供以下资料可加快入关进程：厚生劳动省制定有最大限量的所有合成添加剂的名称和含量；所有天然添加剂的名称；人造色素化学名称和国际编码，对于某些食品需要提供 天然色素的情况说明；某些食品需要提供人造香料化学名称。

食品标签上添加剂的标注问题也需要引起出口企业的关注，不同国家对此有不同的规定，特别

是对防腐剂、甜味剂等的标注。例如，在日本，如果属于抗霉剂、防腐剂、抗氧化剂、漂白剂、色素、固色剂、甜味剂、增稠剂/稳定剂/凝胶剂时，要求同时注明添加剂名称和类别名称。在欧盟还有一项专门的指令规定含奎宁、咖啡因食品的标签要求（2002/67/EC）。

6、 关注并积极参与国际标准的制定

世贸组织（WTO）的植物与植物卫生措施应用协定（SPS 协定）及贸易技术壁垒协定（TBT 协定）指出，世界贸易须遵从协商一致的国际标准，涉及食品安全则特指食品法典（CAC）标准。CAC 制定的标准、准则旨在保护消费者健康和保证国际食品贸易的公平性，它是解决国际食品贸易的标尺。同其他食品标准一样，尽管世界各国均根据各自情况制定各自的添加剂标准，但是国际食品法典委员会所制定的食品添加剂法典通用标准（GSFA）世界各国广泛关注，不仅因为这一关系到每种食品的标准对各国制定本国添加剂管理措施起重要的指导作用，而且还将对国际食品贸易产生深远影响。因此，食品企业应该关注 GSFA 的最新动态，积极参与国内或国际上组织 CAC 相关活动，提供相关数据资料，配合国内相关主管部门直接参与 GSFA 的制定，从而影响进口国相关标准的制定。

MOFCOM