

目 录

上篇 食品安全标准概述

什么是食品标准？	3
什么是食品安全标准？	3
食品安全标准与其他食品标准是什么关系？	3
国际标准是做什么的？	3
各国公认的国际食品标准是什么？	4
国际食品法典标准是否代表了先进的标准水平？	4
国际食品法典标准在各国的应用情况如何？	5
发达国家和地区一般如何制定食品标准？	5
我国食品标准的管理与发达国家相比有哪些不同？	6
我国食品标准的各种指标是不是都比发达国家低？	6
食品安全标准在食品生产经营和食品安全监管中发挥什么作用？	6
我国食品安全标准涵盖哪些内容？	7
我国食品安全标准的规定形式有哪些？	8
食品安全产品标准与食品安全通用标准的关系是什么？	9
我国食品安全标准制修订要经过哪些程序？	9
我国食品安全标准制定的原则有哪些？	11
食品安全国家标准的公开透明原则是如何体现的？	11

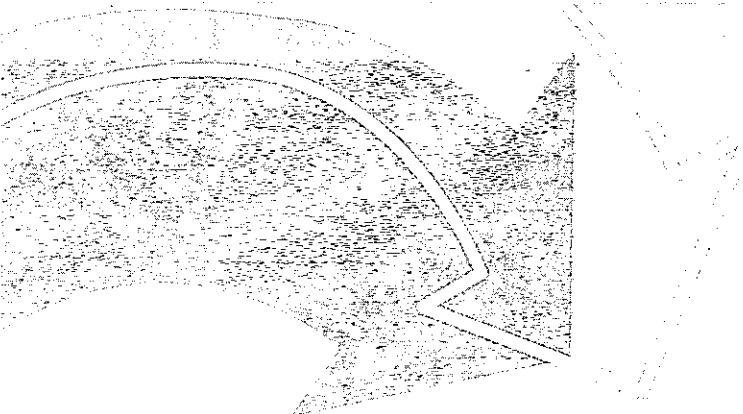
食品安全标准制定过程中有哪些利益相关方参与?	13
食品安全标准执行中发现了一些问题应该怎么办?	13
食品安全标准应该经常修订吗?	13
为何要开展食品标准清理整合工作?	14
我国食品标准清理之后是不是就只有一套唯一的食品标准了?	14

下篇 食品安全国家标准常见问题解答

GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及 GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	17
限量制定有关问题	17
标准执行有关问题	18
内容理解有关问题	22
 GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》	26
范围和分类的问题	26
定义类问题	27
与其他标准的关系	28
复合产品涉及的问题	30
具体指标和限量的问题	30
与检验有关的问题	31
其他问题	32
 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	33
标准适用范围问题	33
食品分类问题	34
带入原则问题	35
附录 A 相关问题	36

附录 B 相关问题	40
附录 C 相关问题	41
食品添加剂产品质量规格标准	43
食品用香精香料标准	45
GB 26687—2011《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》	46
GB 29924—2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》	47
GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》	52
关于附录	52
食品分类问题	53
其他问题	53
特殊膳食食品类标准	60
食品产品类标准	63
食品相关产品类标准	68
食品安全国家标准 食品理化检验方法	71
GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》	74
关于食品名称	75
关于液态乳产品标签标示问题	77
关于基本要求	78

关于配料表	83
关于定量标示	89
关于净含量和同一版面	90
关于日期标示	92
关于生产者、经销者、产地等	95
关于执行标准和质量等级	96
关于标示面积	97
关于致敏物质	98
其他问题	98
 GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》	101
含量声称、比较声称及营养声称相关问题	101
豁免标示相关问题	106
碳水化合物及加减法计算相关问题	108
营养成分检测方法	109
能量和营养成分含量的允许误差范围相关问题	110
零界限值的问题	112
标注问题	113
其他问题	117
 GB 13432—2013《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则》	121
 GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》	126
关于用水的理解类问题	126
距离、作业区划分相关问题	127
设施设备相关问题	129
人员要求相关问题	129
其他定义理解相关问题	130



上 篇

食品安全标准概述



1. 什么是食品标准？

按照《中华人民共和国标准化法》的规定，“工业产品的品种、规格、质量、等级或者安全、卫生要求”应当制定标准。食品作为一种工业产品，应当有相应的质量、规格、等级的标准，用于指导企业生产；更应当具有安全、卫生的要求，以保障消费者健康。这其中包含食品质量和食品安全两个层次的内容，无论是食品质量标准还是食品安全标准，目前都统称为食品标准。

2. 什么是食品安全标准？

食品安全标准是对食品中各种影响消费者健康的危害因素进行控制的技术法规。《中华人民共和国食品安全法》规定了食品安全标准的范围，并对其定性为“强制执行的标准”，且“除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准”。世界各国都对食品中影响健康的危害因素进行强制性要求，但大部分国家以法规的形式颁布。

3. 食品安全标准与其他食品标准是什么关系？

由于历史原因，在食品行业既有质量标准，也有强制的食品卫生标准或食品安全标准。其中，过去由原卫生部颁布的食品卫生标准和《食品安全法》实施之后颁布的食品安全标准是以保障消费者健康为目的的食品标准；而其他与健康无关，涉及食品质量、等级、规格的标准是以规范行业生产为目的的食品标准。食品安全标准是食品生产经营者必须遵循的最低要求，是食品能够合法生产、进入消费市场的门槛；其他非食品安全方面的食品标准是食品生产经营者自愿遵守的，可以为组织生产、提高产品品质提供指导，以增加产品的市场竞争力。

4. 国际标准是做什么的？

从字面上看，国际标准指的是国际组织和机构制定的标准，一般用于协

调国际间对标准的执行和理解不一致的问题。国际标准可以是国际政府间组织制定的标准，也可以是国际非政府组织制定的标准。国际标准对于各国没有强制的法律效力，一般仅供各国参考，仅在特定的场合，需要协调国家之间的争端或纠纷时发挥作用。

在食品领域，存在众多制定国际标准的组织。如联合国粮农组织和世界卫生组织联合建立的政府间国际组织国际食品法典委员会（CAC）、国际非政府组织国际标准化组织（ISO）、国际乳品行业成立的非政府组织国际乳业联盟（IDF）、国际食品行业联合成立的非政府组织国际食品制造商协会（ICGMA）等。

5. 各国公认的国际食品标准是什么？

由于受到世界贸易组织（WTO）的认可，食品安全领域的国际标准一般指的是国际食品法典委员会制定的国际食品法典标准，即 Codex 标准。国际食品法典委员会是政府间国际组织，各国政府均参与 Codex 标准的制定。

WTO/SPS 协定将国际食品法典委员会、世界动物卫生组织（OIE）和国际植物保护公约（IPPC）作为协调国际食品、动物产品和植物产品贸易的三个国际组织（俗称“三姐妹”），其制定的国际标准可以作为各世贸成员在食品贸易争端时的仲裁标准。

6. 国际食品法典标准是否代表了先进的标准水平？

国际食品法典标准是由国际食品法典委员会制定的国际公认的、统一的食物标准，包括所有向消费者销售的加工、半加工食物或食物原料标准。由于保护消费者健康和确保食物贸易的公平进行是国际食品法典委员会的两大宗旨，因此法典标准的制定在以科学为依据，确保食物质量和安全的同时，也要充分考虑食物的国际贸易。从这个角度来说，国际食品法典标准实际上代表的是一个能够保护消费者健康的、各国协调一致的基本水平，并非代表最先进的标准水平。

尽管如此，国际食品法典委员会倡导的食物风险分析原则是各国公认的

食品安全标准制定原则，广泛应用于世界各国的食品法规标准制定过程中。

7. 国际食品法典标准在各国的应用情况如何？

法典标准具有非强制性的属性，各国政府有权根据本国的实际情况制定相应的法规标准。据 2006 年国际食品法典委员会成立 40 周年的评估报告显示，包括欧盟、日本、美国在内的许多发达国家和地区，在制定本国标准时采纳法典标准的比例（20%~30%）远低于发展中国家和地区（50%左右）。但由于 WTO/SPS 协定规定，世贸组织成员不得在缺乏风险评估依据的情况下制定严于国际标准的食品安全标准，因此各国政府在制定严于法典标准的情况下，必须提供充分的科学依据，这也是各成员国越来越积极地参与法典标准工作的原因所在。归纳起来，法典标准在科学性上的作用表现在两个方面：一是在贸易争端中作为衡量一种食品是否安全的客观依据；二是有助于发展中国家，特别是没有能力建立本国食品安全法规标准体系的极不发达国家逐步完善本国的食品安全管理。因此，单纯地将某一国家的食品标准数量或者限量指标与法典现行标准相比较，并不能全面反映出某一国家制定的食品安全标准的科学性。

8. 发达国家和地区一般如何制定食品标准？

绝大多数发达国家和地区对食品安全的管理均建立在完善的法律法规基础上，如欧盟在 2000 年发布了《食品安全白皮书》，建立了“从农场到餐桌”的整个食品链安全的概念，从法律层面首先建立了欧盟食品安全的管理框架，在完善的法律框架之下再建立相应的法规。食品标准在很多发达国家是食品技术法规的一部分，如欧盟制定的各项食品安全标准均以欧盟法规的形式出现，而美国的标准均纳入联邦法规中，加拿大的食品标准也是以食品法规的形式出现。

如前所述，各国制定本国食品安全技术法规标准时，均充分应用食品安全风险分析原则，即以食品安全风险评估为科学基础，考虑经济发展水平和食品生产经营特点，制定最适于本国的健康保护水平。

9. 我国食品标准的管理与发达国家相比有哪些不同？

按照我国《食品安全法》，我国食品标准可分为强制性的食品安全标准和非强制的食品质量标准，大多数发达国家并未将食品安全标准和食品质量标准划分明显界限，很多国家的食品标准以“食品法典”或“食品法规”的形式出现，如澳大利亚和新西兰的“食品标准法典”、加拿大的“食品药品法规”、韩国的“食品法典”等。这是我国食品标准管理与发达国家最明显的不同。

10. 我国食品标准的各种指标是不是都比发达国家低？

我国食品安全标准的制定是运用我国监测数据和科学的评估方法，考虑到我国人群中特定危害的暴露情况，同时也参考了国际标准和部分发达国家的标准，经过我国食品安全国家标准审评委员会审评等严格的科学制定程序形成的。在标准制定的过程中，以科学监测结果和评估为依据，同时也考虑到标准执行性和操作性问题来对指标进行确定。中国作为发展中国家，在提高消费者的健康保护水平和促进国内食品工业发展及食品国际贸易之间需要加以权衡，在确保不对消费者造成健康损害的前提下避免采用过严、过高而不切实际的标准。

以 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》为例，标准中某些食品添加剂是我国特有的，仅在我国范围内允许使用；有些添加剂的最大使用量是严于发达国家的；另有部分在欧盟等发达成员允许使用的食品添加剂品种在我国并未批准使用。各国的标准指标没有水平高低之分，适合本国食品消费和健康保护水平的标准就是好的标准。简单地通过比较数量的多少、指标的高低来判定标准水平高低是非常片面的。

11. 食品安全标准在食品生产经营和食品安全监管中发挥什么作用？

《食品安全法》要求，食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效管理措施，

保证食品安全。食品生产经营者对其生产经营的食品安全负责，对社会和公众负责，承担社会责任。这明确阐述了食品生产经营者生产食品时应当遵循的法律要求和应当承担的社会责任。《食品安全法》第三十三条和第三十四条对食品生产经营者的责任做了进一步的阐述，即除应符合食品安全标准外，还应符合诸多法律法规要求。因此，食品安全标准是食品生产经营者生产经营食品时应当遵守的强制性技术要求，但并非唯一的要求。

食品生产经营者首先应当保证自己生产经营的食品是按照法律的要求，采用安全的原料、规范的生产工艺、有序的生产过程管理，且未涉及任何法律禁止的生产经营行为；在此基础上，才可以用食品安全标准判断是否安全、适于食用。所以，符合法律法规的要求是食品安全生产经营的大前提，是保障食品安全的第一道门槛。食品安全标准是在这一前提下，保障食品安全的第二道门槛。任何违反法律法规的食品生产经营行为，如在食品中非法添加非食用物质、掺杂使假的行为本身就违反了法律规定，无需以食品安全标准作为监管依据，更不能以没有标准为理由逃避生产经营者的责任和监管责任。

12. 我国食品安全标准涵盖哪些内容？

食品安全国家标准的内容包括八个部分：

(1) 食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定；

(2) 食品添加剂的品种、使用范围、用量；

(3) 专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求；

(4) 对与卫生、营养等食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求；

(5) 食品生产经营过程的卫生要求；

(6) 与食品安全有关的质量要求；

(7) 与食品安全有关的食品检验方法与规程；

(8) 其他需要制定为食品安全标准的内容。

13. 我国食品安全标准的规定形式有哪些？

根据上文提到的食品安全国家标准的八个部分，食品安全国家标准大致可以分为通用标准、产品标准、生产经营规范、检验方法与规程四类。

通用标准包括食品中致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物、真菌毒素等的限量规定等，食品添加剂、食品相关产品添加剂的使用标准，以及标签标识等的规定。通用标准对具有一般性和普遍性的食品安全危害和措施进行了规定，涉及的食品类别多、范围广，标准的通用性较强。比如大家熟悉的 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中制定了近千种添加剂在十几大类的食品中的使用规定；再比如 GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中制定了六种真菌毒素在十大类食品中的限量。还有与消费者关系非常密切的 GB 7781—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等。

产品标准包括食品产品、食品添加剂和食品相关产品的标准，比如乳制品、肉制品、水产品、饮料等食品产品标准、各种食品添加剂质量规格标准以及各类食品包装材料、洗涤剂和消毒剂标准。若这些标准涉及通用标准已经规定的内容，就引用通用标准。由于一些产品有其特殊性，可能存在其他的风险，就在相应产品标准中制定相应的指标、限量（或措施）和其他必要的技术要求等。

生产经营规范标准对食品生产和经营过程中的卫生和食品安全内容进行规定，主要包括企业的设计与设施的卫生要求、机构与人员要求、卫生管理要求、生产过程管理以及产品的追溯和召回要求等。

检验方法与规程标准规定了理化检验、微生物学检验和毒理学检验规程的内容，其中理化检验方法和微生物学检验方法主要与通用标准、产品标准的各项指标相配套，服务于食品安全监管和食品生产经营者的自我管理需要。检验方法与规程标准一般规定各项限量指标检验所使用的方法及其基本

原理、仪器和设备以及相应的规格要求、操作步骤、结果判定和报告内容等内容。

14. 食品安全产品标准与食品安全通用标准的关系是什么？

在食品安全国家标准标准体系中，食品安全通用标准由于涉及各个食品类别，覆盖各类食品安全健康危害因素，构成了标准体系的网底。食品、食品添加剂或食品相关产品的食品安全产品标准则对相应产品的范围、食品安全通用标准未规定的特定污染因素、与食品安全有关的质量指标进行规定。这些食品安全产品标准在涉及食品污染物、致病菌限量、农药残留等食品安全通用标准已经规定的内容时，一般应当引用通用标准的相应内容。

15. 我国食品安全标准制修订要经过哪些程序？

根据《食品安全国家标准管理办法》，食品安全国家标准制修订工作一般包括规划、计划、立项、起草、审查、批准、发布以及修改与复审等八个步骤。

（1）征集标准规划、计划的建议

国务院卫生行政部门会同国务院各相关部门制定食品安全国家标准规划及其实施计划。各有关部门在每年编制食品安全国家标准制（修）订计划前，向国务院卫生行政部门提出立项建议。任何公民、法人和其他组织都可以提出食品安全国家标准立项建议。

（2）确定标准制修订计划

食品安全国家标准审评委员会根据食品安全标准工作需求，对食品安全国家标准立项建议进行研究，向国务院卫生行政部门提出制定食品安全国家标准制（修）订计划的咨询意见。

国务院卫生行政部门对拟公布的食品安全国家标准规划、计划当向社会公开征求意见。根据食品安全国家标准审评委员会的咨询意见和社会各方面的意见和建议，形成食品安全国家标准规划或年度制（修）订计划。

(3) 起草标准

国务院卫生行政部门择优选择具备相应技术能力的单位承担食品安全国家标准起草工作。标准起草单位在起草过程中深入调查研究，以食品安全风险评估结果和食用农产品质量安全风险评估结果为主要依据，充分考虑我国社会经济发展水平和客观实际的需要，参照相关的国际标准和国际食品安全风险评估结果。

(4) 公开征求意见

标准起草完成后，标准起草单位书面征求标准使用单位、科研院校、行业和企业、消费者、专家、监管部门等各方面意见。标准草案进行初步审核后，在国务院卫生行政部门网站上公开征求意见，公开征求意见的期限一般为两个月。秘书处将收集到的反馈意见送交起草单位，起草单位应当对反馈意见进行研究，并对标准送审稿进行完善，对不予采纳的意见应当说明理由。

(5) 审查标准

食品安全国家标准审评委员会分委员会对标准科学性、实用性审查。参会委员四分之三以上同意的，标准通过审查。未通过审查的标准，专业分委员会应当向标准起草单位出具书面文件，说明未予通过的理由并提出修改意见。标准起草单位修改后，再次送审。专业分委员会审查通过的标准，由专业分委员会主任委员签署审查意见后，提交审评委员会主任会议审议。

(6) 批准和发布标准

经过主任会议审议通过的标准，国务院卫生行政部门以公告的形式发布。标准自发布之日起 20 个工作日内在卫生部网站上公布，供公众免费查阅。

(7) 跟踪评价标准

国务院卫生行政部门应当组织审评委员会、省级卫生行政部门和相关单位对标准的实施情况进行跟踪评价。任何公民、法人和其他组织均可以对标准实施过程中存在的问题提出意见和建议。

(8) 修订和复审标准

食品安全国家标准公布后，个别内容需作调整时，以国务院卫生行政部

门公告的形式发布食品安全国家标准修改单。食品安全国家标准实施后，审评委员会适时进行复审，提出继续有效、修订或者废止的建议。对需要修订的食品安全国家标准，及时纳入食品安全国家标准修訂立项计划。

16. 我国食品安全标准制定的原则有哪些？

《食品安全法》规定，制定食品安全国家标准应当以保障公众健康为宗旨，以食品安全风险评估结果为依据，做到科学合理、公开透明、安全可靠。

食品安全国家标准应当依据食品安全风险评估结果并充分参照食用农产品安全风险评估结果，参照相关的国际标准和国际食品安全风险评估结果，并将食品安全国家标准草案向社会公布，广泛听取食品生产经营者、消费者、有关部门等方面的意见。

17. 食品安全国家标准的公开透明原则是如何体现的？

国务院卫生行政部门作为食品安全国家标准的制定、公布和解释部门，为各方及时准确地了解食品安全国家标准的进展，正确理解食品安全国家标准的内容，已采取了一系列措施加强食品安全国家标准的透明度，主要体现在以下方面：

（1）制定和颁布标准管理的部门规章和规范性文件

出台《食品安全国家标准管理办法》和《食品安全国家标准制（修）订项目管理规定》，明确食品安全国家标准从立项到发布实施各环节的程序，便于全社会了解和参与。

（2）编写《食品安全国家标准工作程序手册》

食品安全国家标准审评委员会秘书处借鉴国际食品法典委员会的做法，细化了食品安全国家标准管理各个环节的具体操作程序，形成《食品安全国家标准工作程序手册》，便于标准管理工作中相关机构的理解和执行。《程序手册》规定了食品安全国家标准立项、起草、征求意见、审查、发布等各环节应准备的各类文件及文本格式要求，对标准制修订承担单位有很强的指导

作用。《程序手册》还规范了审评委员会的会议程序，鼓励邀请社会各界列席标准审查会议，增加公开透明度。

（3）食品安全国家标准制修订过程贯彻透明性原则

标准立项：在国家卫生计生委网站上向各方公开征求意见，任何机构和个人均可以提出食品安全国家标准的立项建议。立项建议经过筛选整理并咨询过审评委员会意见后，形成的年度标准制修订项目计划还将再次在国家卫生计生委网站公开征求意见；

标准起草：承担标准起草的机构在起草环节应邀请标准利益相关的行业协会、食品企业和监管机构参加标准起草过程的研讨，确保标准草案的科学性和实用性；

征求意见：标准草案初步完成后，标准起草单位会在业内进行小范围征求意见并根据意见对标准草案进行调整；修改后的标准草案和编制说明还会在卫生计生委网站面向全社会公开征求意见，并向 WTO 成员进行通报。起草单位必须对收集的意见进行处理，明确采纳与否并说明理由；

标准发布：国家卫生计生委在网站上以公告的形式发布新的食品安全国家标准，并可免费下载标准文本；对于一些重要的标准，还会在标准发布之后组织媒体通气会或在网上发布标准问答，便于各方对标准的正确理解。

（4）食品安全国家标准的宣贯

标准正式发布后，组织标准起草人对标准文本的内容进行宣贯培训；利用新媒体在线解读食品安全标准，邀请专家在线答复网友的提问，宣传重要的标准和标准制修订程序；定期组织公众开放日活动，邀请媒体、社会公众面对面交流食品安全标准的各类问题。

（5）食品安全国家标准的解释

通过信函、邮件、电话对于来自监管部门、行业企业以及个人关于标准文本问题的咨询进行答复。对于公众较为关注、影响范围较大的重要标准，在卫生计生委网站发布标准问答。并在必要的情况下，组织标准起草人撰写标准释义，详细解释标准条文。

18. 食品安全标准制定过程中有哪些利益相关方参与？

食品安全标准的主要使用者是进行食品生产经营的企业和进行监督管理的各部门，但食品安全标准的制定与执行却与社会各界都利益相关。食品企业、科学机构、食品监管机构、消费者、学术团体都应当作为利益相关方参与食品安全标准工作。

食品安全标准的制定是食品安全风险管理的一部分内容。食品安全标准应当以科学为基础，因此从事食品安全科学研究的机构应当主导标准的各项指标制定；食品安全标准又离不开具体的食品生产加工过程，因此食品企业、行业协会是食品安全标准的最重要参与者之一；食品安全标准指标的设置是否能够满足监管需要，需要监管部门的人员参与；消费者同样有权利基于自身的消费需求，对食品安全标准提出意见和建议。食品安全标准作为一项食品风险管理工作，它的制定应当基于科学，还应当包括其他社会、经济、人文等因素。政府管理者、专家、企业和消费者都参与到风险管理中来的目的是为了从多个角度考虑食品安全管理问题，以科学为基础，对管理中的各个因素进行平衡，将公众利益最大化。

19. 食品安全标准执行中发现了一些问题应该怎么办？

任何公民、法人和组织在食品安全标准执行过程中发现问题，都可以及时与国务院卫生行政部门联系，提出意见和建议。

国家食品安全风险评估中心网站开设了食品安全国家标准跟踪评价及意见反馈平台，广泛收集标准使用者对现行所有食品安全国家标准的意见和建议，了解标准适用性、科学性和可行性情况，为食品安全国家标准的进一步修订积累基础数据。

20. 食品安全标准应该经常修订吗？

按照《食品安全国家标准管理办法》要求，食品安全国家标准实施后，审评委员会应当适时进行复审，提出继续有效、修订或者废止的建议。作为

唯一的一套与食品有关的强制性标准，如果食品安全国家标准的修订过于频繁，会导致社会成本，无论是监管成本还是企业运营成本的无谓增加，而这些成本将最终转嫁到消费者身上。食品安全国家标准应当根据国际最新的食品安全风险评估资料、更加全面客观的膳食暴露资料以及行业发展的实际需要适时进行修订，在保障食品安全的前提下促进行业健康发展。

21. 为何要开展食品标准清理整合工作？

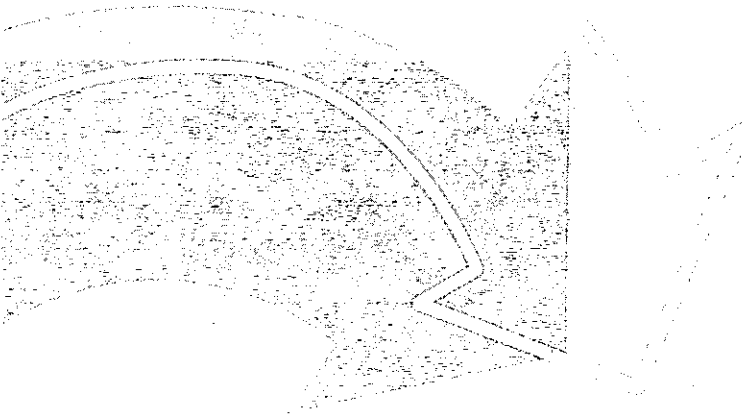
由于历史原因，多个部门都在制定和颁布与食品相关的标准，食品标准清理整合之前，我国食品类国家和行业标准有近 5000 项。食品标准间重复、交叉、矛盾现象层出不穷，食品生产经营者无所适从，监管部门监督执法的依据也不统一。

按照《食品安全法》的要求，原卫生部和国家卫生计生委组织开展食品标准清理和食品安全国家标准整合工作，以建立唯一强制的食品安全国家标准体系，从根本上解决标准之间交叉矛盾的问题。

22. 我国食品标准清理之后是不是就只有一套唯一的食品标准了？

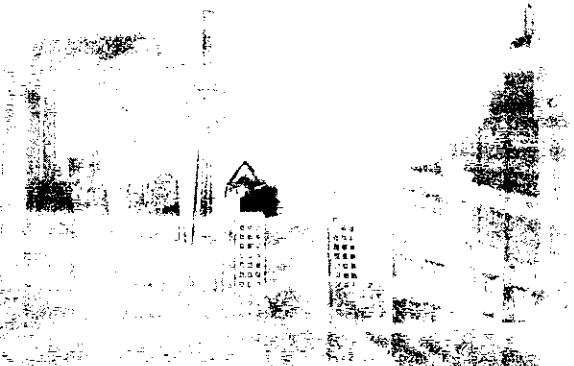
食品安全国家标准是唯一一套强制性的食品相关的标准，但是并不是唯一与食品相关的标准。

食品安全国家标准中仅包括《食品安全法》中规定的八项内容。与食品质量有关的各类推荐性食品标准将继续为规范食品行业，提高食品质量而存在。



下 篇

食品安全国家标准 常见问题解答



GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及 GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

限量制定有关问题

1. 为何不对所有化学物质都制定限量标准？没有限量是否就是不得检出？

污染物有无数种，我们食用的食品也多种多样，不可能也不必要把每种食品、每种污染物都列入标准。是否将一个污染物项目列入国家标准，要看这个污染物的危害、暴露评估情况等。某类食品是否制定某一限量指标，要经过风险评估，根据此类食品中该类污染物的污染情况以及此类食品的膳食摄入量对该类污染物暴露程度的影响比重来衡量。

食品污染物限量标准在修订过程中，根据国际污染物限量通用标准制定规则和惯例，将有限的公共卫生资源用于需要优先管理的食品类别或食品组。依据我国食品中污染物的监测结果，结合我国居民膳食污染物的暴露量及主要食物的贡献率，仅对具有公共卫生保护意义的项目制定限量标准。GB 2762—2012列出了可能对公众健康构成较大风险的污染物，制定限量值的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。对于未制定污染物限量的食品可以理解为，基于目前科学发展的阶段，该类食品不是该类污染物值得控制的暴露来源，未制定限量并非不得检出。

无论是否制定污染物限量，食品生产和加工者均应采取控制措施，使食

品中污染物的含量达到最低水平。对于未规定污染物指标及限量的部分加工食品，企业要实施污染物的源头管理，在采购前按标准中要求的污染物指标及限量，对农、副、畜、禽、鱼等初级农产品实施源头管理。

2. 对非法添加物是否需要制定标准？

《食品安全法》第三十四条已明确规定禁止生产经营用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品。

标准是基于食品正常生产加工情况下制定的。非法添加属于违法行为，不适宜通过制定限量标准加以管理。在某些情况下，有些属于非法添加物的物质可能在食品正常生产过程中带入或者天然存在于食品中，如风险评估结果表明该物质的存在水平有食品安全风险，则可以在某些食品中制定该物质的限量。

标准执行有关问题

3. 其他食品标准中污染物和真菌毒素限量与 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及 GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》存在矛盾时如何执行？

GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及 GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》发布实施后，其他非食品安全标准中涉及食品污染物指标和食品真菌毒素指标如与食品安全国家标准不一致的，应按照食品安全国家标准规定执行。

食品安全国家标准中的食品产品标准如包括 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及 GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》未覆盖的污染物要求，则相应的食品产品应同时执行该食品产品标准和 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、

GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》。

4. 保健食品中污染物指标如何执行？

GB 16740—2014《食品安全国家标准 保健食品》中已明确保健食品污染物限量应符合 GB 2762 中相应类属食品的规定，无相应类属食品的应符合 GB 16740—2014 表 2 的规定。

5. 食品中锌、铜、铁等 3 个限量卫生标准已经废止，GB 2762—2012 也没有这 3 个指标，原来执行标准中有铜的项目是否不再要求？

根据我国人群摄入情况的调查评估，并参照国际食品法典委员会（CAC）的管理模式，食品安全国家标准审评委员会提出废止食品中锌、铜、铁等 3 个限量卫生标准，必要时在产品标准管理的建议。2011 年，国家标准化管理委员会发布公告废止 GB 15199—1994《食品中铜限量卫生标准》等 3 项国家标准（中华人民共和国国家标准 2011 年第 3 号公告），不再将锌、铜、铁作为食品污染物控制。取消食品中锌、铜、铁等 3 个限量标准仅是不再将其作为污染物管理，并非不对其管理，而是采取其他方式管理。例如可以通过营养强化剂使用标准、食品产品标准等标准管理。还可以通过营养调查、产品监测等手段监测我国人群对这些营养素的摄入情况，并采取预警和告知消费者的形式，来引导消费者健康消费。

6. 为何从 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中删除食品中硒限量？

硒是人体必需微量元素，但过量摄入硒也会对人体产生不良影响。除极个别地区外，我国大部分地区是硒缺乏地区。GB 2762—2005《食品中污染物限量》将硒作为污染物进行限量规定。为确保缺硒人群硒元素的摄入，GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》也规定在

特定食品种类中，可按照规定强化量对食品进行强化。

随着对硒的科学认识不断深入，CAC 和很多国家、地区将硒从食品污染物中删除。我国全国营养调查和总膳食研究数据显示，各类地区居民硒摄入量较低。20 世纪 60 年代以来，我国极个别发生硒中毒地区通过采取相关措施有效降低了硒摄入，地方性硒中毒得到了很好控制，多年来未发现硒中毒现象。2011 年，原卫生部取消 GB 2762—2005《食品中污染物限量》中硒指标（2011 年第 3 号公告），不再将硒作为食品污染物控制。此后食品中硒含量的管理可以从营养素的角度或与产品质量相关的安全指标的角度在相应标准中予以管理。

7. 为何从 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中删除食品中氟限量？

氟是人体必需的微量元素之一，但过量摄入会对人体产生不良影响。GB 2762—2005《食品中污染物限量》规定了粮食、豆类、蔬菜、水果、肉类、鱼类和蛋类食品中氟残留限量。随着对氟研究的不断深入，国际上普遍不再将氟作为食品污染物管理。GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修订过程中，按照 CAC 对污染物的管理原则，经风险评估，发现粮食、豆类、蔬菜、水果、肉类、鱼类（淡水）和蛋类等食品中设定氟限量对控制过量氟摄入的作用很小。根据我国食品中氟的实际情况及其他标准的现况等，GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中取消了氟限量规定，不再将氟作为食品污染物指标管理。对于个别地区特殊饮食习惯（如饮食砖茶）造成的高氟暴露，可按照特定标准进行有针对性的管理。

8. 为何从 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中删除面制品中铝限量？

GB 2762—2005《食品中污染物限量》规定了面制食品中铝限量指标。

调查研究发现,面制品中铝的主要来源是加工过程中使用了含铝食品添加剂(如明矾),GB 2760—2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》已明确规定了面制品中含铝食品添加剂的使用要求(包括残留量),因此GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》不再重复设置铝限量规定。

根据2012年《中国居民膳食铝暴露风险评估报告》中提出的风险评估结果,新修订的GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中已不再允许面制品中使用含铝食品添加剂。风险评估结果表明,我国居民膳食铝的平均暴露水平中含铝食品添加剂的贡献占总摄入量的75%。对含铝食品添加剂的有效管理是控制我国居民膳食铝暴露水平的有效管理途径。

9. 为何GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》增加锡、镍、3-氯-1,2-丙二醇及硝酸盐限量规定?

将原食品卫生标准、农产品质量标准、食品质量标准以及行业标准中属于污染物范畴、但未列入GB 2762—2005《食品中污染物限量》中的锡、镍、3-氯-1,2-丙二醇及硝酸盐等指标,一并纳入GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》管理。部分指标还结合污染物在食品中的实际污染水平和人群暴露量,进行了修改。如3-氯-1,2-丙二醇在植物水解蛋白调味液中的限量由原行业标准的1.0 mg/kg调整为0.4 mg/kg,与CAC标准一致。

食品中的锡主要是由于镀锡薄板包装的容器因电化学反应引起锡向食品中迁移带来的锡污染,因此,GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中仅对镀锡薄板包装的食品做出了锡的限量规定。

食品中镍污染主要是由于镍作为催化剂用于油脂的氢化,导致最终氢化植物油产品中有痕量镍残留。我国现行产品标准中仅有人造奶油中规定了镍的限量标准。GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》结合现行标准情况,制定了氢化植物油及氢化植物油为主产品的镍限量标准。

氯丙醇污染首先是由 Velisek 等在酸水解植物蛋白 (hydrolyzed vegetable protein, HVP) 中发现, 酱油等添加 HVP 的调味产品可能存在氯丙醇污染的问题。2001 年联合国粮农组织和世界卫生组织下的食品添加剂联合专家委员会 (JECFA) 第 57 次会议确定氯丙醇具有肾脏毒性以及对男性具有生殖发育毒性, 并确定 3-氯-1, 2-丙二醇的暂定每日耐受摄入量 (PMTDI) 为 $2\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重。2009 年, 国际食品法典污染物委员会制定了含有酸水解植物蛋白的液态调味料 (不包括天然发酵酱油) 中氯丙醇的最大限量为 $0.4\text{ mg}/\text{kg}$ 。氯丙醇的污染主要是由于酸水解植物蛋白带来的, GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》仅对添加酸水解植物蛋白的调味品规定了 3-氯-1, 2-丙二醇限量指标。

内容理解有关问题

10. 如何理解可食用部分的含义?

GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及 GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》增加了“可食用部分”的定义, 即食品原料经过机械手段去除非食用部分后, 所得到的用于食用的部分, 如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等。这里强调非食用部分的去除是使用机械手段, 而不可采用任何非机械手段, 如粗制植物油 (毛油) 通过加入加工助剂而得到精炼植物油、水分的蒸发、茶叶浸泡等, 这些不属于该定义所指的获得可食用部分的范畴。

11. 如何判定干制食品的污染物限量?

在 GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》颁布之前, 产品标准中的污染物指标较少考虑脱水因素对污染物含量的影响, 如表 1 所示, 产品标准中鲜肉和熟肉干制品的镉限量值都是 $0.1\text{ mg}/\text{kg}$, 鲜鱼和鱼类干制品的铅限量值都是 $0.5\text{ mg}/\text{kg}$ 。

表1 一些产品标准中关于干、鲜制品的污染物指标

标准号和标准名称	食品类别	限量/ (mg/kg)
GB 2762—2005《食品中污染物限量》	畜禽肉类	镉 ≤ 0.1
GB 2726—2005《熟肉制品卫生标准》	熟肉干制品	镉 ≤ 0.1
GB 2762—2005《食品中污染物限量》	鱼类	铅 ≤ 0.5
GB 10144—2005《动物性水产干制品卫生标准》	鱼类干制品	铅 ≤ 0.5

食品经过脱水、腌制、晒干或浓缩等加工工艺制成的干制食品，其污染物含量明显高于食品原料。为明确干制食品污染物含量计算和判定，GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》参考了欧盟、澳新标准中的相应条款，规定了“干制食品中污染物（真菌毒素）限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定”的应用原则。对于 GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》正文中的限量，涉及制品的限量值，除有明确规定以“干重计”或者特别规定干制食品外，均指鲜品，相应的干制品应根据鲜品的限量结合脱水率或浓缩率折算。干制食品的脱水率或浓缩率是指干制食品重量与其相应新鲜食品原料重量的比值。

在实际操作时，需要通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定脱水率。如干制食品重量及其相应新鲜食品原料重量无法通过实测获得而是采用相关资料估算，则应尽可能采用公认的科学依据，例如《中国食物成分表》等。

该条原则仅针对干制品与鲜品水分差异较大的食品，对于山核桃、咸干花生等这类干制的坚果及籽类，在限量值设置时已考虑了制品加工可能造成的影响，无需按脱水率折算。

12. 如何解读附录 A 食品类别（名称）说明？

附录 A 食品类别（名称）说明用于界定污染物/真菌毒素限量的适用范围，借鉴了 CAC《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》中的食品分类系统，并参考了我国现有食品分类，结合我国食品中污染物/真菌毒素的污染状况制定，仅适用于 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》/ GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》。当某种污染物/真菌毒素限量应用于某一食品类别（名称）时，则该食品类别（名称）内的所有类别食品均适用，有特别规定的除外。制定附录 A 主要用于界定污染物/真菌毒素限量的适用范围，即确定污染物/真菌毒素限量针对的食品范围。

此食品类别（名称）说明是基于食品中污染物、真菌毒素污染规律而划分的，例如，在 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》附录 A 中将薯类归到了块根和块茎蔬菜类别中、将“稀奶油、奶油、无水奶油”归入动物油脂类别。为避免将附录 A 误解为通用的食品分类方式，此说明虽采用了分级分类的方法，但未采用食品分类号，而仅通过次级类比上一级向后空出两个字的方式来表示。

GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》附录 A 共涉及 11 大类食品，GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》附录 A 涉及 22 大类食品。每大类下分为若干亚类，依次分为次亚类、小类等，如表 2 所示。

表 2 食品类别（名称）说明中的水果及其制品

水果及其制品	新鲜水果（未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的水果） 浆果和其他小粒水果 其他新鲜水果（包括甘蔗）
	水果制品 水果罐头 水果干类 醋、油或盐渍水果 果酱（泥） 蜜饯凉果（包括果丹皮） 发酵的水果制品 煮熟的或油炸的水果 水果甜品 其他水果制品

13. 为何不同国家的污染物限量标准会有所不同？

按照世贸组织相关协议规定，各国可以根据风险评估结果、食品消费及膳食结构的不同和生产经营实际情况，制定不同的安全标准。污染物限量标准重点针对可能对本国公众健康构成较大风险的污染物和对本国消费者膳食暴露量有较大影响的食物，因此各国标准规定的食品污染物种类、食品类别和限量规定可能存在一定差异。此外，农业生产和地理区域影响、食品污染物特点和控制状况、环境污染状况、居民膳食消费习惯也影响了食品中污染物限量规定。

GB 29921—2013

《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》

范围和分类的问题

1. 对于未规定致病菌限量的食品类别其致病菌限量应如何执行？

依据 GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准及其问答，对于其他食品标准以及 2013 年以前发布的食品安全国家标准，与本标准不一致的，应当按照本标准执行。但乳与乳制品、特殊膳食食品中的致病菌限量，按照现行食品安全国家标准执行。GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中以及 2013 年后发布的食品安全国家标准中未规定致病菌限量的食品类别，即为无致病菌限量要求的食品类别（乳与乳制品、特殊膳食食品除外）。

2. 对于非预包装的生食水产品（例如：泡沫箱内放置数条冰鲜三文鱼，未定量、未密封），其致病菌限量应按照何标准执行？

GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》适用于预包装食品。因此对于非预包装的生食水产品，不属于其适用范围。对于此类产品，应依照“无论是否规定致病菌含量，食品生产、加工、经营者均应采取控制措施，尽可能降低食品中的致病菌含量水平及导致风险的可能性”的原则控制致病菌的含量。

3. 花生酱是属于坚果籽实制品类的“坚果及籽类的泥（酱）”，还是“复合调味料（沙拉酱等）”？芝麻酱属于坚果籽实制品类的“坚果及籽类的泥（酱）”吗？

花生酱和芝麻酱都属于“坚果及籽类的泥（酱）”。

4. 茶叶属于本标准的饮料类吗？

茶叶不属于本标准的饮料类。本标准的饮料类包括茶饮料。

5. 标准中特别提出罐装类食品不适用此标准，“罐装类食品”该如何理解？

标准里提出的是不适用于“罐头类食品”。罐头食品是以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料，经过加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌罐装食品。商业无菌指的是罐头食品经过适度热杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。因此罐头类食品不适用于此标准。

定义类问题

6. 本标准中提出的即食和非即食的概念应如何理解？如食用前需要加热的速冻调理食品是否属于即食食品？

“即食”是食品食用前不需经过蒸煮或其他方法消除或降低微生物含量。对于食用前需要加热的速冻调理食品，如果是熟制的，应当符合粮食制品中熟制带馅（料）面食制品的要求。

与其他标准的关系

7. 本标准实施之后，其他食品卫生标准中微生物要求与本标准不一致的是否还执行？如其规定的熟肉制品的致病菌项目和抽样方案与 GB 2726—2005《熟肉制品卫生标准》规定的内容不一致，执行时以哪个为准？

对于其他食品标准以及 2013 年前发布的食品安全国家标准，与本标准不一致的，应当按照本标准执行。但乳与乳制品、特殊膳食食品中的致病菌限量，按照现行食品安全国家标准执行。因此，熟肉制品中的致病菌限量要求，需要按照 GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》执行。

8. 饮用矿泉水标准中的致病菌种类超过 GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》范围，应按哪个标准执行？

GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》使用范围并未覆盖包装饮用水，饮用矿泉水按相关产品标准执行。

9. 饮料类中要求取样量 5 个，本标准实施后送检微生物样是不是至少要送 5 个？

是的，具体要求请参照 GB 4789.1—2010《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》中“样品的采集”相关要求。

10. 对于本标准中未规定致病菌限量的食品类别，各地是否可以建立食品安全地方标准，并对致病菌的限量做出规定？

按照《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）的要求，对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民

政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。食品安全国家标准制定后，该地方标准即行废止。

11. 企业内部标准必须要引用此标准吗？必须要修订企业标准还是只要内部指标符合本标准要求就可以？

《食品安全法》第三章第三十条规定：国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。企业标准符合食品安全国家标准的规定是前提。

12. 如果酱产品执行绿色食品的标准，那么应该遵从绿色食品的标准还是此标准中对致病菌种类及限量的规定？

《食品安全法》第三章第二十五条规定：食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准。绿色食品应首先满足食品安全标准的相关规定。

13. 酒类、糖果、果冻、蜂蜜、包装饮用水、碳酸饮料、乳与乳制品等致病菌限量是否仍执行现有的相关标准？

乳与乳制品、包装饮用水按照现行食品安全国家标准执行，蜂蜜、果冻、糖果、碳酸饮料、酒类等食品暂不设置致病菌限量。

14. 本标准中对饮料食品致病菌限量的制定并不包括“包装饮用水和碳酸饮料”。是因为要对这两类单独制定致病菌项目，还是其他什么原因？

包装饮用水按照现行食品安全国家标准执行。参照 CAC、ICMSF（国际食品微生物标准委员会）等国际组织的制标原则，碳酸饮料属于致病菌污染风险较低的食品，故不作致病菌的要求。

复合产品涉及的问题

15. 复合调味品配料中有水产品时，是否要检测副溶血性弧菌？

对于复合调味料，标准表 1 中已有明确规定。

16. 含有多种食物成分的食品，如：三明治（含有熟制粮食制品、肉制品、沙拉酱、即食果蔬制品等）是要同时满足各组分的致病菌限量要求，还是以主要成分为主？

如果是问题中提到的三明治，应按照粮食制品的要求执行。其他含有多种食物成分的食品，需根据具体情况判断确定。

具体指标和限量的问题

17. 本标准中为什么没有蜡样芽孢杆菌的限量要求？该致病菌在炒饭和水产品、鱼油制品中比较常见。

根据我国食品安全风险监测情况，蜡样芽孢杆菌在餐饮食品中有一定风险，预包装食品的风险较低，因此未在本标准规定。

18. 本标准为什么不包含溶血性链球菌的要求？

溶血性链球菌主要发生在餐饮业而非食品加工工业化食品中，结合我国溶血性链球菌食品安全事件的实际发生情况和多年来鲜有在加工食品中检出的事实，本标准未规定溶血性链球菌的限量要求。具体见标准问答。

19. 本标准为什么没有对速冻果蔬产品做出限量要求？加工速冻果蔬时允许残留致病菌吗？

标准问答中已明确，本标准中的即食水果制品指以水果为原料，按照一

定工艺加工制成的即食水果制品，包括冷冻水果、水果干类、醋/油或盐渍水果、果酱、果泥、蜜饯凉果、水果甜品、发酵的水果制品及其他加工的即食鲜果制品。即食蔬菜制品指以蔬菜为原料，按照一定工艺加工制成的即食蔬菜制品，包括冷冻蔬菜、干制蔬菜、腌渍蔬菜、蔬菜泥/酱（番茄沙司除外）、发酵蔬菜制品及其他加工的即食新鲜蔬菜制品。

20. 请明确大豆制品中微生物限量指标。

按照 GB 2712—2014《食品安全国家标准 豆制品》中 3.5 微生物限量的要求，“致病菌限量应符合 GB 29921 的规定”，同时“即食豆制品中的微生物限量还应符合标准中表 3 的规定”。

21. 请明确 GB 19295—2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》中，对生制品、熟制品的致病菌如何执行 GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》？

依据 GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准及其问答，目前熟制速冻面米制品的致病菌限量应按照本标准中的粮食制品执行，生制速冻面米制品无致病菌限量要求。

与检验有关的问题

22. 冻肉类对沙门氏菌没有要求，速冻米面制品要求定性检查时，是否可以像金黄色葡萄球菌一样采用定量的标准？

按照 ICMFS 拟定的食源性致病菌或毒素的危害分级，沙门氏菌属于“严重危害”类，因此对于食品终产品，国际标准和世界各国标准中均要求做定性检验且不得检出。

23. 本标准规定了检验方法，如金黄色葡萄球菌，需用GB 4789.10第二法，限量是100 CFU/g，如果用第一法，结果是未检出/25g，是否可以？

应按照标准规定的检验方法执行。

其他问题

24. 加工过程中，半成品致病菌限量以及环境监控致病菌限量问题有没有具体标准？

请参照食品生产卫生规范相关标准执行。

25. 散装即食类食品的致病菌限量为什么没有标准？今后是否还要制定一个限量标准？

散装食品并不是一个严格的食品类别，其形式也比较复杂。是否制定散装即食类食品的致病菌限量标准将根据具体情况确定。

GB 2760—2014

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

标准适用范围问题

1. 食品添加剂物质在食品中的本底是否适用 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》？根据食品中食品添加剂的检验结果判断食品添加剂的使用是否符合标准时应注意什么？

每个标准都有其特定的适用范围，GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》是规范食品添加剂使用的标准。食品添加剂是为了改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。如果不是在食品生产加工过程中加入而是食品本身天然存在的物质，虽然名称与食品添加剂名称相同，但不属于食品添加剂的范畴，不适用于本标准。例如，食品中天然存在的苯甲酸、铝等不适用于本标准。相关行业和企业应对食品中本底情况进行系统分析，有针对性地进行控制。

本标准规定的是食品添加剂在食品中的最大使用量，由于本底、带入原则等情况的存在，最大使用量并不必然等同于该物质在最终食品中的含量。同理，本标准中某种食品添加剂的使用范围中没有某个食品类别，只是表明在该食品生产加工过程中不允许使用该食品添加剂，并不表明在该食品中不得检出该物质。因此，对食品生产过程中食品添加剂使用情况的监控（即过程监管，如食品生产过程中食品添加剂的投料记录等）是判断食品中食品添

添加剂的使用是否符合标准的最好手段。在利用食品中食品添加剂含量检测结果进行判定时，应综合考虑食品中食品添加剂的使用情况、食品添加剂的带入原则、食品中的本底水平等情况。

食品分类问题

2. 如何确定一种食品在 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》食品分类系统中的分类？有的食品或食品中间原料在本标准中找不到对应的分类，企业想在其中使用添加剂应如何操作？

GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围，是针对食品添加剂的使用特点划分的食物类别。本标准食品分类系统主要以食品原料为基础，结合加工工艺进行划分，本分类系统包含了最大可能完整的食品类别。同时，与该标准配套的《食品添加剂使用标准实施指南》对该分类系统中每个食品类别进行了解释说明和举例。在使用食品添加剂时，可以根据食品产品原料、生产工艺等信息，参考食品类别的解释说明，将其归入相应的食品类别，按照本标准的规定使用食品添加剂。对于无法归类的食品或食品原料，可以暂时归入其他类，按照本标准规定使用食品添加剂。

食品原料生产者应下游食品生产者的要求，加入下游企业生产的最终食品所需的食品添加剂时，则应满足本标准中 3.4.2 的规定。

3. 有一些双重或者多重属性的食品如何分类？如蛋白型固体饮料应归属蛋白饮料类还是固体饮料类？部分添加剂可以用于蛋白饮料类或者其下子类别，那么该添加剂是否可用于蛋白型固体饮料，使用量该如何规定？

对于部分有双重或者多重属性的食品，应根据其主要产品属性按照

GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的食品分类原则归入某一食品类别，按照本标准规定使用食品添加剂。按照本标准附录 E 食品分类系统，蛋白固体饮料（14.06.02）属于固体饮料（14.06）。允许用于蛋白饮料的食品添加剂，若明确注明固体饮料按照稀释倍数增加使用量，则可以在蛋白固体饮料中使用，使用量按照稀释倍数折算。

4. GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中的食品分类系统与其他的食品分类系统不一致，如植脂末在本标准中归类为其他油脂或油脂制品，在生产许可分类系统中归类为固体饮料，在实际操作中应该如何处理？

出于不同的目的，可能会有不同的食品分类原则和不同的食品分类系统。本标准的食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围，只适用于本标准。当确定一个食品生产加工过程中能使用哪些食品添加剂时，应根据本标准的食品分类体系进行归类。植脂末在使用食品添加剂时，应按照其他油脂或油脂制品的规定使用食品添加剂。

5. 企业或行业想申请某类食品列入某个分类中，或申请修改、增加分类系统中的分类，应如何操作？

企业或行业可以向 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准起草单位或食品安全国家审评委员会秘书处提出修改食品分类的建议和依据，将在修订标准过程中统筹考虑。

带入原则问题

6. 食用盐是否允许添加柠檬黄？专门用于生产腌渍蔬菜的腌渍盐是否可以按照腌渍蔬菜的规定使用柠檬黄？

根据 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规

定，食品添加剂柠檬黄不允许用于盐及代盐制品。柠檬黄允许用于腌渍的蔬菜，最大使用量为 0.1g/kg。按照本标准中 3.4.2 的规定，当食用盐作为原料用于生产腌渍的蔬菜时，根据腌渍的蔬菜工艺需要可以预先在腌制用食用盐中添加柠檬黄，所添加的柠檬黄在腌渍的蔬菜中发挥工艺作用，用量应符合腌渍的蔬菜中柠檬黄的最大使用量。而且在食用盐的标签必须注明只能用于生产腌渍的蔬菜。

7. 成品若为烘焙食品的半成品，将该产品解冻后烘焙，最终产品为面包或糕点（含馅或不含馅），因其最终产品为烘焙食品，是否可以使用烘焙食品可以使用的添加剂？

此种情况应符合 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中 3.4.2 的规定。

8. 未列入 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》分类系统中的饮料浓缩液（浓浆）类产品如何使用食品添加剂；可否按照稀释后的相应成品饮料中批准使用的食品添加剂品种和使用量使用食品添加剂？

鉴于“饮料浓缩液（浓浆）”为用于生产饮料的中间产品，其中使用食品添加剂的目的是为了饮料生产加工的需要，根据本标准中 3.4.2 的规定可以使用本标准批准在饮料使用的食品添加剂品种，其使用量按应能保证其所生产的饮料中食品添加剂应符合本标准规定。

附录 A 相关问题

9. 关于添加剂的功能类别，因同一种添加剂可能有几种不同的功能，企业如何来定义使用到的添加剂属于哪一种功能类别？

食品添加剂在食品中使用时应具有工艺必要性，食品生产者应根据所生

产食品中使用食品添加剂的实际需求，确定该食品添加剂发挥的主要功能类别。

10. 附录 A 的 A.2 条款中同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）中列举的，是以这三类食品添加剂举例，还是仅指这三类食品添加剂？

仅指这三类食品添加剂。

11. 餐饮环节食品添加剂的使用如何执行 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》？

GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的食品分类系统是根据食品添加剂使用特点，以食品生产原料作为主要分类依据，结合食品加工工艺而建立的，主要适用于加工食品。餐饮环节生产的食品可按照上述食品分类原则明确食品归属类别的，建议结合食品添加剂使用的工艺必要性，按照本标准中相应食品类别的规定使用食品添加剂。例如，餐饮环节制作的焙烤食品可以按照本标准中焙烤食品的规定使用食品添加剂。

对于餐饮环节的烹调菜肴等食品，由于其品种繁多、属性复杂、食用周期短、生产方式难以标准化等特点，与本标准中规定的食品类别差异较大，难以按照上述原则进行归类。其他国家一般以操作规范的形式进行管理。因此，建议由餐饮业监管部门根据本标准中食品添加剂的使用原则，结合这些食品的加工特点，通过制定加工操作规范等方式另行规定其食品添加剂的使用要求。

12. 保健食品中食品添加剂的使用如何执行 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定？

GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的食品分类系统是针对食品添加剂的使用特点，以食品生产原料作为主要分类依据，

结合食品加工工艺而建立的。其中未单独规定保健食品类别。具有普通食品通常形态的保健食品可按照上述食品分类原则明确食品归属类别,按照本标准和 GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的规定使用食品添加剂、营养强化剂,例如酒类保健食品中使用食品添加剂和营养强化剂可以参照酒类的规定执行。

胶囊、片剂、丸剂、膏剂等非普通食品通常形态的保健食品,由于其不符合本标准和 GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的食品分类原则,在技术层面难以对其进行归类,建议由保健食品主管部门根据本标准中食品添加剂的使用原则结合产品特点,另行规定这些类型保健食品的食品添加剂的使用规定。

13. 当一种物质既具有食品原料的属性,又作为食品添加剂时,当使用其食品原料属性时是否遵守 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定,如聚葡萄糖作为膳食纤维时是否必须遵守本标准的规定?

GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中部分食品添加剂品种同时具有食品原料的属性,当使用其食品添加剂功能时应遵守本标准的规定,当使用其食品原料的属性时则不属于本标准的适用范围。

聚葡萄糖是我国允许使用的食品添加剂,具有增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂等功能,除具有上述食品添加剂功能外,该物质还是一种可溶性膳食纤维。当该物质作为食品添加剂使用时,应该遵守 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定,当该物质作为可溶性膳食纤维在食品中使用时,属于食品原料而非食品添加剂,因此不属于本标准的规定范围。

14. GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中甜菊糖苷的最大使用量以甜菊醇当量计,在具体使用甜菊糖苷时甜菊醇当量如何计算?

甜菊糖苷中可能含有甜菊苷、瑞鲍迪苷 A、瑞鲍迪苷 B、瑞鲍迪苷 C、瑞鲍迪苷 D、瑞鲍迪苷 F、杜克苷 A、甜茶苷和甜菊双糖苷等九种糖苷。由于这九种糖苷的分子量各不相同,本标准中规定的甜菊糖苷在各个食品类别中的最大使用量以甜菊醇当量计。甜菊醇的分子量为 318,九种糖苷与甜菊醇当量的转化系数见表 3(数据来源于欧盟关于食品添加剂甜菊糖苷的质量规格标准):

表 3 九种糖苷与甜菊醇当量的转化系数表

糖苷	分子式	相当于甜菊醇当量的倍数
甜菊苷	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0.40
瑞鲍迪苷 A	$C_{14}H_{70}O_{23}$	0.33
瑞鲍迪苷 B	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0.40
瑞鲍迪苷 C	$C_{44}H_{70}O_{22}$	0.34
瑞鲍迪苷 D	$C_{50}H_{80}O_{28}$	0.29
瑞鲍迪苷 F	$C_{43}H_{68}O_{22}$	0.34
杜克苷 A	$C_{38}H_{60}O_{17}$	0.40
甜茶苷	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0.50
甜菊双糖苷	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0.50

例如:本标准中规定甜菊糖苷在 07.02 糕点中的最大使用量为 0.33 g/kg(以甜菊醇当量计),某种甜菊糖苷中含有 90%瑞鲍迪苷 A 和 5%瑞鲍迪苷 B,则该甜菊糖苷在糕点中的最大使用量为 1.04 g/kg,具体计算公式如下:

$$1.04\text{g/kg} = \frac{0.33\text{g/kg}}{90\% \times 0.33 + 5\% \times 0.40}$$

15. 牛奶来源的磷脂是否可以执行 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中磷脂的规定？

牛奶来源的磷脂可以按照 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中关于磷脂的规定执行。

16. 粉皮中能否使用食品添加剂硫酸铝钾和硫酸铝铵？

根据《食品安全法》及其实施条例的规定，食品中食品添加剂的使用应符合 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和国家卫生计生委关于食品添加剂的公告。2015 年第 1 号食品添加剂新品种公告批准硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂用于粉丝、粉条，残留量为 200mg/kg（以干样品中铝计）。由于干制粉皮和湿制粉皮类产品的生产原料、加工工艺与粉丝粉条的基本一致，只是产品形态不同，因此，该产品可以参照执行 2015 年 1 号公告中硫酸铝钾、硫酸铝铵在粉丝、粉条中的使用规定。

附录 B 相关问题

17. 婴幼儿谷类辅助食品除了添加剂香兰素以外，能否添加其他香料？

2008 年原卫生部第 21 号公告明确规定了婴幼儿谷类辅助食品中食品用香料的使用规定，综合上述公告和 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》附录 B 的规定，婴幼儿谷类辅助食品中只能使用香兰素，最大使用量为 7mg/100g，其中 100g 以即食食品计，生产企业可以按照冲调比例折算成谷类辅助食品中的使用量。

附录 C 相关问题

18. GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中有些物质既是一般的食品添加剂，又是加工助剂，如碳酸钠、氯化钾，在使用时如何进行区别？如何理解加工助剂的“除去”？在终产品制作前已经进行中和反应了，算“除去”吗？在预包装食品标签如何进行标识？

GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》附录 A 规定的食品添加剂主要在食品中发挥功能作用，附录 C 规定的加工助剂主要在食品生产加工过程中发挥工艺作用，不在所生产的最终食品中发挥功能作用。当一种物质既在附录 A，又在附录 C 时，应根据所发挥的功能作用，按照相应的规定使用。加工助剂的“除去”可以有多种方式，应根据加工助剂的使用原则进行判定。作为附录 A 中的添加剂使用时，需要在预包装食品的标签上进行标注；若作为加工助剂使用，则不需要标注。

19. 表 C.2 中聚二甲基硅氧烷乳液的使用量如何计算？

表 C.2 中聚二甲基硅氧烷乳液是以食品添加剂聚二甲基硅氧烷为原料，加去离子水、辅料，经乳化加工而成的产品，其在食品中的使用量应按照乳液产品中聚二甲基硅氧烷的含量进行折算。

20. 蛋清粉作为澄清剂在葡萄酒生产中使用是否属于食品添加剂管理范畴？

蛋清粉作为澄清剂在葡萄酒生产中使用发挥了食品工业用加工助剂的功能，但是鉴于其为常用的食品原料，建议蛋清粉不按照食品添加剂进行管理。

21. 过氧化氢是 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》允许使用的食品工业用加工助剂，其在鸡爪生产过程中主要起漂白和防腐剂的功能，用于改善产品的色泽和延长产品的保质期，能否按照本标准规定在鸡爪的生产过程中使用过氧化氢？

根据 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，加工助剂是保证食品加工能顺利进行的各种物质，与食品本身无关。该标准规定的加工助剂的使用原则包括加工助剂应在食品生产加工过程中使用，使用时应具有工艺必要性，在达到预期目的的前提下应尽可能降低使用量；加工助剂一般应在制成最终成品之前去除，无法完全去除的，应尽可能降低其残留量，其残留量不应对健康产生危害，不应在最终食品中发挥功能作用；加工助剂应符合相应的质量规格要求。过氧化氢是本标准中规定的加工助剂（如用于淀粉和淀粉糖生产加工过程中脱硫），其使用应符合上述原则。

在鸡爪生产加工过程加入过氧化氢的主要目的是在产品中发挥漂白剂和防腐剂的功能，用于改善产品的色泽和延长产品的储存期，这种使用情况不符合加工助剂的定义和使用原则。因此，过氧化氢不能作为加工助剂用于鸡爪的加工过程。

食品添加剂产品质量规格标准

1. 在食品添加剂产品中可以使用食品添加剂或食品原料作为辅料吗？

为了食品添加剂本身的储运、标准化等目的，可以在食品添加剂中添加少量 GB 2760—2014 中允许使用的食品添加剂和/或食品原料作为等辅料，这些辅料不应在最终食品中发挥功能作用。

2. 必须使用食品级原料生产 GB 2760—2014 中规定的食品添加剂吗？

对于食品添加剂使用原料级别问题，凡食品添加剂产品标准中对原料级别作出规定的，食品添加剂生产企业必须使用相应级别或质量更高的原料；对原料级别未作具体规定的，食品添加剂生产企业可自行选择原料级别，食品添加剂生产工艺和产品应当符合食品安全国家标准 [具体见原卫生部办公厅《关于食品添加剂使用原料级别问题的复函》（卫办监督函 [2011] 321 号）]。

3. 请明确食品工业酶制剂质量规格适用什么标准？

我国参考 JECFA 关于酶制剂通用要求制定了 GB 25594—2010《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》，该标准基本可以涵盖 GB 2760—2014 和国家卫生计生委公告中所列酶制剂的质量规格要求。因此，GB 2760—2014 中所列酶制剂和国家卫生计生委公告中酶制剂的质量规格标准按照 GB 25594—2010《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》执行，今后国家

卫生计生委公告酶制剂新品种不再单独公告其质量规格要求。

4. GB 25541—2010《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》适用范围中“中和”一词如何解释？

根据 GB 25541—2010《食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖》规定，标准适用于由葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖产品及中和、脱色后的食品添加剂聚葡萄糖。标准适用范围中提及的“中和”工艺现有两种方式：①聚合后的粉末状产品与碱性化合物进行干混合；②聚合后的液体状产品直接用碱性化合物中和，然后再干燥制粉。中和用碱性化合物均使用食品添加剂级的产品。

食品用香精香料标准

1. GB 30616—2014《食品安全国家标准 食品用香精》是否可以代替 GB 10355—2006《食品添加剂 乳化香精》、QB/T 2640—2004《咸味食品香精》和 QB/T 1505—2007《食用香精》？

GB 30616—2014《食品安全国家标准 食品用香精》可以替代 GB 10355—2006《食品添加剂 乳化香精》和 QB/T 2640—2004《咸味食品香精》。QB/T 1505—2007《食用香精》不仅包含食品用香精，也包含饲料用香精和接触口腔与嘴唇用香精等，该标准仅替代 QB/T 1505—2007《食用香精》中食品用香精内容。因此自 2014 年 11 月 1 日该标准实施后，包括乳化香精、咸味食品香精等所有类型的食品用香精应符合 GB 30616—2014《食品安全国家标准 食品用香精》的规定。

2. 对已有食品安全国家标准或相关标准的食品用香料，如二氢香豆素 GB 28363—2012《食品安全国家标准 食品添加剂 二氢香豆素》等，应按照原有标准执行还是按照 GB 29938—2013《食品安全国家标准 食品用香料通则》执行？对于尚无食品安全国家标准的食品用香料，可否按照 GB 29938—2013 执行？

GB 29938—2013《食品安全国家标准 食品用香料通则》第 3 章 3.1 中对此已有明确规定，食品用香料已有食品安全国家标准或相关标准的，其质量规格要求应符合食品安全国家标准或相关标准的要求。对于尚无食品安全国家标准或相关标准的，属于 GB 29938—2013 适用范围的香料的质量规格要求应执行该标准的规定。

GB 26687—2011

《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》

1. 复合膨松剂是否应执行 GB 26687—2011《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》?

GB 26687—2011《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》规定了复配食品添加剂的命名原则、基本要求、感官要求、有害物质控制等内容，是对所有类型复配食品添加剂的基本要求。GB 25591—2010《食品安全国家标准 食品添加剂 复合膨松剂》是专门针对复合膨松剂类的产品制定的标准，其产品要求满足 GB 26687—2011 基本要求外，还规定了二氧化碳气体发生量、加热减量、硝酸不溶物等指标，该标准对复合膨松剂类产品更具有适用性和针对性，更有利于满足监管的需求，因此食品添加剂复合膨松剂产品应执行 GB 25591—2010 的规定。

2. 食品工业用加工助剂可以与其他食品添加剂复配生产复配食品添加剂吗?

根据 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》相关规定，食品工业用加工助剂只适用于食品生产加工过程，不适用于食品添加剂的生产加工过程。加工助剂可以与其他食品添加剂经物理方法混合生产复配食品添加剂，但加工助剂的使用应符合其使用原则，生产的复配食品添加剂应符合 GB 26687—2011《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》的规定。

GB 29924—2013

《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》

1. GB 29924—2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》实施后，复配食品添加剂如何进行标识？

GB 29924—2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》涵盖了关于复配食品添加剂的标签、说明书标识要求。GB 29924—2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》正式实施后，关于复配食品添加剂标签、说明书标识要求按照本标准执行。

2. 什么情形属于“提供给生产经营者的食品添加剂”？

“提供给生产经营者的食品添加剂”是指食品添加剂生产者直接或通过食品添加剂经营者提供给食品生产者、食品添加剂生产者的食品添加剂；属于此类的进口食品添加剂也应按照上述规定执行。

3. 什么情形属于“提供给消费者直接使用的食品添加剂”？

“提供给消费者直接使用的食品添加剂”是指生产者直接或通过食品添加剂经营者提供给消费者、餐饮业直接使用的食品添加剂；属于此类的进口食品添加剂也应按照上述规定执行。

既属于“提供给消费者直接使用的食品添加剂”又属于“提供给生产经营者的食品添加剂”，应按照“提供给消费者直接使用的食品添加剂”的要求进行标识。

4. 为食品添加剂在储藏运输过程中提供保护的储运包装标签的标识是否应遵循 GB 29924—2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》的规定？

GB 29924—2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》不适用于“为食品添加剂在储藏运输过程中提供保护的储运包装标签的标识”，如何标识由企业根据其他相关法律法规标准和实际情况自主决定。

5. 食品用香精中加入的食品添加剂，是否所有食品添加剂都需标示，还是只有属于甜味剂、着色剂、咖啡因的食品添加剂需标示？

根据 GB 29924—2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》规定，在食品用香精制造或加工过程中，加入的作为食品用香精辅料的食物添加剂（具体名单见 GB 30616—2014《食品安全国家标准 食品用香精》附录 A），不需要标示具体名称，用“食品用香精辅料”字样标示。加入的甜味剂、着色剂、咖啡因等食品添加剂需要标示具体名称。

6. 日期的标示能否参照 GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的附录 C 部分内容执行？

日期的标示可以参照 GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的附录 C 部分内容执行。

7. 食品添加剂名称如何标示？

食品添加剂标签首先应该在醒目位置标示“食品添加剂”字样，单一品种食品添加剂应按 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、食品添加剂的产品质量规格标准和国家主管部门批准使用的食品添加剂中规定的名称标示食品添加剂的中文名称。若上述名称有多个时，可选择其中的任意一个。若上述名称为一类食品添加剂名称时，如“单，双甘油酯

肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）”，可以根据实际情况标示为“单双甘油脂肪酸酯”或“单双硬脂酸甘油酯”或“单硬脂酸甘油酯”等。复配食品添加剂的名称应符合 GB 26687—2011《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》中第 3 章命名原则的规定。

在食品用香精的标签上如果已经标示了“食品用香精”的字样，可不标示“食品添加剂”字样。

8. 条款 4.1.2~4.1.5 与 4.1.6 是什么关系？

4.1.2~4.1.5 的内容为强制标识的内容，4.1.6 的内容为选择标识的内容，要求 4.1.6 标识的内容与 4.1.2~4.1.5 标识的内容应在同一展示版面标示，且字号不能大于 4.1.2~4.1.5 规定的名称的字样。

9. 不含辅料的单一品种及复配食品添加剂成分或配料表如何标示？

不含辅料的单一品种及复配食品添加剂成分或配料按 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、食品添加剂的产品质量规格标准或国家主管部门批准使用的食品添加剂中规定的名称标示。

10. 含辅料的食品添加剂成分或配料表如何标示？

辅料是指为食品添加剂的加工、贮存、溶解、分散、防腐、抗氧化、乳化等工艺目的而添加的食品原料和食品添加剂。含辅料的单一品种或复配食品添加剂，成分或配料表应首先按照含量递减顺序逐一标示在最终食品中具有功能作用的各单一品种食品添加剂的名称，之后再按照含量递减顺序逐一标示辅料的名称。含辅料的单一品种，如果辅料中含有食品添加剂，作为辅料的食品添加剂在标识上应有明显区分。

11. 配料名称的分隔方式是什么？

配料表中配料的标示应清晰，易于辨认和识读，配料间可以用逗号、分

号、顿号、空格等易于分辨的方式分隔。

12. 什么是食品用香精的名称和型号？

食品用香精应使用不使用户误解或混淆的且与所标示产品的香气、香味、生产工艺等相适应的名称和型号。当产品难以用香气、香味等进行描述时，可以只用型号命名（型号是指供需双方书面约定的唯一代表该产品的代号）。在有协议规范且不在市场上销售的产品，可以按用户需求标示。

13. 食品添加剂的使用范围和用量如何标示？关于使用范围、用量是否可标示“使用范围、使用量按 GB 2760 限量使用”？

食品添加剂的标签或说明书标识应尽可能标示 GB 2760 和国家主管部门批准使用的某种食品添加剂的所有的使用范围和用量，对于使用范围广的食品添加剂，由于标签或说明书面积有限无法标示所有的使用范围和用量的，可在 GB 2760 和国家主管部门批准的使用范围和用量中，选择部分进行标示，还可加注“其余使用范围和用量按 GB 2760 相关规定和国家主管部门批准的公告执行”。用量可以标示最大使用量或小于最大使用量的推荐使用量。

例 1：如丙二醇和丙二醇脂肪酸酯组成的复配乳化剂，共同的使用范围为 07.02 糕点，最大使用量均为 3.0g/kg，可以标示为：

使用范围：糕点

用量：3.0g/kg 或小于 3.0g/kg 的推荐使用量

例 2：由单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸钠、卡拉胶、瓜尔胶组成的复配乳化增稠剂，因为单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸钠、卡拉胶、瓜尔胶均在 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》表 A.2 可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单中，使用范围非常广而标签面积有限无法标示所有的共同使用范围，因而可选择标示其中部分共同的使用范围，还可加注“其余使用范围和用量按 GB 2760 相关规定和国家主管部门批准的公告执行”，标示示例

如下：

使用范围和用量：

冷冻饮品 按照生产需要适量使用

风味发酵乳 按照生产需要适量使用

焙烤食品 按照生产需要适量使用

注：其余使用范围和用量按 GB 2760 相关规定和国家主管部门批准的公
告执行。

（说明：本问答中的示例仅为说明标示方法，不代表真实产品的存在。）

GB 14880—2012

《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》

关于附录

1. 附录 C 规定了用于特殊膳食用食品的强化剂和原料。问题是特殊膳食用食品的食用人群往往身体条件特殊，这些强化剂的来源是否适合目标人群？举个例子：婴幼儿谷物辅助食品可以强化 DHA，DHA 的来源包括金枪鱼油。鱼油中往往含有 EPA，且 EPA 含量可能会高于 DHA。EPA 不适合婴幼儿，在 GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴幼儿配方食品》中也有体现。那么这个时候鱼油还适合加入到辅助食品中吗？

标准附录中的营养强化剂及其来源都是经过安全性及营养性的科学评估的，其对特殊人群的或者目标人群的安全性及营养性也是经过科学评估后才经批准公布的。这些营养强化剂的来源、使用量和使用范围必须严格遵照本标准并应执行相应的质量规格标准。在特殊膳食用食品中使用二十二碳六烯酸油脂（金枪鱼油），其质量规格应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂 二十二碳六烯酸油脂（金枪鱼油）》标准要求。

2. 表 B.1 中营养强化剂铁的化合物来源有富马酸亚铁和延胡索酸亚铁。“富马酸亚铁”和“延胡索酸亚铁”是否为同一个物质？锰的化合物来源硫酸锰，是否包括硫酸锰一水合物？

“富马酸亚铁”和“延胡索酸亚铁”二者为同一个物质，只是标准修订过程中考虑以往审批和批准发布情况，并结合行业生产、标示情况等综合考虑，两个名称均予以保留，在今后标准修订中将予以统一；锰的化合物来源硫酸锰包括硫酸锰一水合物，具体可参见 GB 29208—2012《食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸锰》。

食品分类问题

3. 在 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》中对食品做了明确的分类，对一些范围有重合的部分如何分类？

GB 2760 及 GB 14880 都分别有食品分类系统及食品类别（名称）说明，分别用于界定食品添加剂及食品营养强化剂适用范围，且都分别只适用于各自标准；对于部分既属于营养强化剂又属于食品添加剂的物质，如果以营养强化为目的，其使用应符合 GB 14880 的规定。如果作为食品添加剂使用，则应符合 GB 2760 的要求。

其他问题

4. 1994 版本标准中附录 A “食品营养强化剂使用卫生标准实施细则”要求营养强化剂使用需要去省级卫生部门备案，新版标准为什么把这个细则删除？

当年此规定是基于当时的历史背景及省级卫生部门的行政职能做的规

定。现在省级卫生行政部门已无此职能，且营养强化剂的使用已采用标准化管理，不再按备案管理，因此 2012 版 GB 14880 中删除了部分过时的细则规定。

5. “以白砂糖为原料，用来源于黑曲霉的酶解后，经脱色、过滤、干燥等工艺制得的食物添加剂低聚果糖（卫计委 2013 年第 8 号公告批准）”和“以蔗糖为原料，用来源于米曲霉的 β -果糖基转移酶水解后，经色谱分离提纯、干燥制得的低聚果糖（卫生部 2012 年第 6 号公告批准）”是否可以用于婴幼儿配方食品和婴幼儿谷类辅助食品？

可以。

6. 其他来源的低聚果糖是否可以用于婴幼儿及其他食品中？

可以。其质量规格应符合相应标准和公告要求。

7. 不同来源的营养强化剂应该怎样判定？比如蔗糖来源的低聚果糖和菊苣等来源的低聚果糖，在检验上怎么区别？

食物营养强化剂低聚果糖是以白砂糖、蔗糖为原料经相应酶的作用，经提纯、干燥等工艺制得的蔗糖三糖（GF₂）至蔗糖六糖（GF₅）的混合物，或以菊苣为原料，经部分酶水解后提纯、干燥等工艺制得的蔗糖三糖（GF₂）至蔗糖八糖（GF₇）以及果糖二糖（F₂）至果糖八糖（F₈）的混合物。对于产品本身来说，不同来源的低聚果糖在微观结构上有差别。对于使用企业来说，可根据自身需要选择本标准或者国家卫生计生委公告批准的营养强化剂的化合物来源。对于同一种营养强化剂有多种化合物来源的，企业可以选择一种，也可同时选择多种化合物来源，比如企业可以同时使用白砂糖来源的低聚果糖和菊苣来源的低聚果糖强化产品中的低聚果糖，其使用量应符合本标准和相应产品标准的规定。此时只要检测产品中的低聚果糖的总含量即可，不需要分开检测不同来源的低聚果糖。对于终产品中低聚果糖的测定，

可结合相应检验方法标准中的具体要求。

8. 请明确菊苣来源低聚果糖指标检验方法。

国家卫生计生委正在组织制定《食品安全国家标准 食品营养强化剂 低聚果糖》，在该标准正式发布之前，原卫生部 2009 年第 11 号公告批准的菊苣来源低聚果糖的感官要求、理化指标、微生物指标建议参照现行有效国家标准的检验方法进行检验。

9. 原卫生部公告中关于低聚果糖、低聚半乳糖等低聚糖的食用量规定：作为益生元类物质的来源之一，该类物质在婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品中总量不超过 64.5g/kg。GB 14880—2012 中规定的是：单独或混合使用，该类物质总量不超过 64.5g/kg。使用量没变，但是没有“益生元”这一说法了，按照 GB 14880—2012，低聚果糖、低聚半乳糖等在标签上是否不能再标示成益生元？还是可以按益生元的本身含义继续标示？

本标准仅规定了营养化合物及使用量，对于是否可以标识“益生元”等相关商业化名词概念，不在本标准管理范畴之内。

10. 本标准表 C.2 注释：“使用量仅限于粉状产品，在液态产品中使用需按相应的稀释倍数折算”。在表 A.1 普通食品中的营养强化剂允许使用量没有这样的注释。而旧版标准及一些扩大使用量公告如磷酸三钙有按稀释倍数添加使用的规定。这是为什么？

本标准表 C.2 中批准的食品均为婴幼儿食品。目前市场上该类食品大部分是粉状产品，极少部分是液态产品。鉴于该类产品针对人群的特殊性，营养素的含量和密度是通过相关标准如 GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴幼儿配方食品》进行严格控制的，因此不论稀释与否，婴幼儿摄入营养素的量是特定的，因此此处增加这样的注释。而对于其他食品，人群范畴不特

定，食品品类繁多，因此稀释倍数的折算不适用。

11. 在原卫生部网站颁布的关于 2012 版 GB 14880 问答中有如下内容：孕产妇用乳粉和儿童用乳粉中营养强化剂的使用范围和使用量应分别符合本标准“调制乳粉（仅限孕产妇用乳粉）”及“调制乳粉（仅限儿童用乳粉）”的要求，所使用的化合物来源应符合附录 B 的要求。生产单位可以在相应类别的液态产品（如孕产妇用调制乳和儿童用调制乳）中使用在“调制乳粉（仅限孕产妇用乳粉）”及“调制乳粉（仅限儿童用乳粉）”中批准的营养强化剂，其使用量按相应稀释倍数折算。对于在本标准中已经明确了在孕产妇用调制乳中使用量的营养素，如叶酸等，则仍按照本标准规定执行。上述问答是针对孕产妇用乳粉和儿童用乳粉及相应液态产品而言，严格意义上讲是不允许的（标准中并未明确规定调制乳中可以参照使用），反之若调制乳和调制乳粉可以参照使用，那么其他对应形态也可依次类推，如含乳固体饮料与含乳液体饮料。是否可以这样理解？

孕产妇用乳粉和儿童用乳粉，其对应的液态产品中营养强化剂的使用可以按稀释倍数折算，且液态产品上应明确标识孕产妇用或儿童用。其他产品均不能按此规定进行。

12. 营养强化剂牛磺酸是否可用于儿童用调制乳？

根据卫生部 2012 年第 15 号公告及 GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》规定，牛磺酸可作为营养强化剂用于调制乳及调制乳粉，因此可用于儿童用调制乳。

13. GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》中规定的营养强化剂化合物的量，是添加量还是终产品里的含量？如果食品本身含有一定的营养素本底值，再添加营养强化剂，是否会造成营养素摄入过量？

关于营养强化剂的使用量和在终产品中的含量参见问答第十七条。GB 14880在评估和批准营养强化剂的使用范围和使用量时，已充分考虑到该营养素在特定食品中的本底含量及特定人群的营养需要，同时结合我国居民膳食营养素参考摄入量 DRIs，以确保强化后的食品能提高食品中营养素含量的同时不会造成营养素摄入过量。

14. 请明确对于终产品中营养素检出含量和标示不一致的判定。

GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》附录 A 中规定了营养强化剂的使用量，该使用量是指在生产过程中允许的实际添加量。鉴于不同食品原料本底中含有的各种营养素含量差异性较大，而且不同营养素在产品生产和货架期的衰减和损失也不尽相同，所以强化后的营养素在终产品中的实际含量很可能高于或低于本标准规定的使用量。GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中特别规定，“使用了营养强化剂的预包装食品，在营养成分表中还应标示强化后食品中该营养成分的含量值及其占营养素参考值（NRV）的百分比”。因此，在预包装食品中，营养强化剂在终产品中的实际含量应如实标注在营养成分表中。

15. 在 GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》中允许使用的营养素来源、但在其他国标如 GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴幼儿配方食品》中未规定明确含量的营养素，如胡萝卜素，是否可以在婴幼儿食品中使用？

根据本标准表 C.1 的规定， β -胡萝卜素可以在特殊膳食用食品包括婴幼儿配方食品中使用。但根据 GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴幼儿配方食品》的规定，在计算和声称维生素 A 的活性时不包括 β -胡萝卜素。

16. 既是营养强化剂又是食品添加剂的物质，如维生素 C、维生素 E 等，企业在使用时是否可以同时使用其两种功能，一部分作为营养强化剂使用，一部分作为食品添加剂使用？

可以，企业可根据实际生产需要，并且该物质按照不同功能使用时符合其相应的法规要求即可。

17. 请明确海藻碘应执行哪个标准？

GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》前言中明确指出“保健食品中营养强化剂的使用和食用盐中碘的使用，按相关国家标准或法规管理”。食用盐中碘的使用，应按照 GB 26878—2011《食品安全国家标准 食用盐碘含量》及有关法规或条例执行。

18. 酒石酸胆碱是否是食品添加剂，酒石酸胆碱与酒石酸氢胆碱或氯化胆碱有无关系，如有关系，是何种关系？

GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》规定了胆碱的化合物来源包括“酒石酸氢胆碱”和“氯化胆碱”，其中酒石酸氢胆碱对应的英文名称为“choline bitartrate”。以往我国相关法规或标准将“choline bitartrate”也译为“酒石酸胆碱”，GB 14880—2012 修订中根据国

际最新进展和法规将名称进一步做了规范。“酒石酸胆碱”和“酒石酸氢胆碱”为同一物质，仅译法不同。

19. 巧克力制品中含有“维生素 E”，应如何标示？

维生素 E 是人体一种必需维生素，在许多食物中天然存在。同时，维生素 E 也可以作为食品添加剂（抗氧化剂）和营养强化剂使用，按照 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》中规定的使用范围、使用量加入相应的食品中，以保证食品品质或改善营养质量。根据 GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的要求，“加入量小于食品总量 25% 的复合配料中含有的食品添加剂，若符合 GB 2760 规定的带入原则且在最终产品不起工艺作用的，不需要标示”。食品企业可以根据实际使用情况，选择是否标示出其所使用的添加剂。

特殊膳食食品类标准

1. 婴幼儿谷粉中亚硝酸盐限量制定依据是什么？

我国原国家标准 GB 10767—1997《婴幼儿配方粉及婴幼儿补充谷粉通用技术条件》及修订后的标准 GB 10769—2010《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》中均规定，亚硝酸盐含量（以 NaNO_2 计） $\leq 2\text{mg/kg}$ ，但不适用于添加豆类的产品。该指标的制定依据如下：

①虽然 CAC 及美国、欧盟尚未制定此限量标准，但根据我国市场上相关产品的监测结果，米粉亚硝酸盐含量超过 2mg/kg 的仅占全部样品的 0.32%。为了最大限度地保护婴幼儿健康，制定上述限量值；

②自 1997 年标准颁布实施以来一直使用该指标。

2. 驴乳粉是否可以作为加工乳基婴幼儿配方食品的原料？

我国 GB 19644—2010《食品安全国家标准 乳粉》中关于“乳粉”的定义是“以生牛（羊）乳为原料，经加工制成的粉状产品”，该定义尚未涵盖驴乳粉，驴乳粉目前也尚无其他国家标准可参考。鉴于婴幼儿配方食品的特殊性和适用人群的敏感性，建议目前不将驴乳粉作为加工乳基婴幼儿配方食品的原料。将来是否使用应根据相关标准修订状况、更多的风险评估结果和产品稳定性数据等综合考虑。

3. 进口婴幼儿配方乳粉基粉如何执行国家相关标准？

由于进口的婴幼儿配方乳粉基粉不是最终产品，也不是单一配料的产品，因此没有相应的国家标准，国家也无类似的标准。

考虑到不同企业进口的基粉营养素本底可能不完全一致，建议按照进口双方约定的合同项目进行检验。

4. GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴儿配方食品》和 GB 10767—2010《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》产品定义中“主要原料”理解为：乳类/乳蛋白制品或大豆/大豆蛋白制品是婴幼儿配方食品蛋白质成分的主要原料，这样的理解是否正确？

根据 GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴儿配方食品》和 GB 10767—2010《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》中产品定义“以乳类及乳蛋白制品为主要原料”或“以大豆及大豆蛋白制品为主要原料”是对产品蛋白质来源进行的特别规定，产品中各种配料的使用应科学合理，并符合相关产品标准的要求。同时标签应真实、准确，符合我国相关标准的规定。

5. GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴儿配方食品》中 4.4 和 GB 10767—2010《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》中 4.4 对可选择性成分做出了规定。如果产品中没有添加并且标签中没有标示可选择性成分，产品中可选择性成分的含量是否可以不按照表 5 中可选择性成分指标的要走执行？

GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴儿配方食品》和 GB 10767—2010《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》分别于条款 4.4.1 中规定，如果在产品中选择性添加或标签中标示一种或多种可选择性成分，其含量应符合相应标准中表 5 的规定。当产品中没有添加并且在标签中没有标示可选择性成分，其含量可以不按照表 5 中的要求执行。

6. 哪些特殊医学婴儿配方食品可以添加单体氨基酸？

为改善特殊医学用途婴儿配方食品的蛋白质质量和提高其营养价值，GB 25596—2010《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》第4.5.2款规定，“根据患有特殊紊乱、疾病或医疗状况婴儿的特殊营养需求，可选择性地添加 GB 14880 或本标准附录 B 中列出的 L 型单体氨基酸及其盐类，所使用的 L 型单体氨基酸质量规格应符合附录 B 的规定”。上述条款适用于该标准附录 A 列出的所有类型产品。

7. 幼儿配方食品如何标示适用年龄？

根据 GB 10767—2010《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》规定，产品标签中应注明产品的适用年龄。对于适用年龄的具体标示方式我国标准中尚无特殊要求，企业应在参考相关法律法规的基础上真实、客观地标示适用年龄。

8. 普通食品抗性糊精作为膳食纤维来源是否可以应用于特殊医学用途配方食品？

GB 29922—2013《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》中对于膳食纤维的规定是指作为营养强化剂使用的膳食纤维。其他食品原料在特殊医学用途配方食品中的使用应符合国家法律法规要求，企业应确保终产品中膳食纤维的含量符合 GB 29922 的规定。

食品产品类标准

1. 蜂巢蜜是否适用于 GB 14963—2011《食品安全国家标准 蜂蜜》?

GB 14963—2011《食品安全国家标准 蜂蜜》规定本标准适用于蜂蜜，即蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，经充分酿造而成的天然甜物质。本标准除感官要求中“杂质”一项不适用于含蜡屑巢蜜，其余部分均适用于巢蜜。

GB 14963—2011《食品安全国家标准 蜂蜜》目前正在修订，期间相关信息将及时在国家卫生计生委网站公示，欢迎社会各界予以关注。

2. 蜂蜜为主要原料发酵制成的蜂蜜酒适用于什么食品安全国家标准?

根据饮料酒的生产工艺，我国现有 GB 2757—2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》和 GB 2758—2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》两个食品安全国家标准。以蜂蜜为主要原料发酵制成的饮料酒属于发酵酒，适用于 GB 2758—2012。

3. 木薯粉加工粉条适用于什么标准?

GB 2713—2003《淀粉制品卫生标准》的范围指出“本标准适用于以谷类、薯类、豆类等植物为主要原料制成的淀粉类制品。”GB/T 22515—2008《粮油名词术语 粮食、油料及其加工品》中 2.1.3 薯类的定义为“陆生作

物中可供食用的块根或地下茎，如……灌木状多年生植物的块根木薯及板薯等。”根据《中国食物成分表（2002 版）》和《中国食物成分表（2004 版）》中对于食物的分类，薯类包括马铃薯、甘薯、木薯等，并明确“马铃薯、甘薯、木薯被称为世界三大薯类”，“薯类是为居民提供淀粉的主要食物之一”。综上所述，用木薯粉生产加工的粉条属于 GB 2713—2003 适用的范围。

目前，GB 2713—2003 已被 GB 2713—2015《食品安全国家标准 淀粉制品》代替，GB 2713—2015 与 GB 2713—2003 相比在适用范围上未做明显更改。

4. 澳大利亚进口的袋鼠肉应参照什么标准执行？

澳大利亚进口的袋鼠肉首先应确认是否符合我国动物检验检疫及屠宰等要求。如符合，从目前的技术资料来看，未发现袋鼠肉在污染物、致病菌等方面有区别于其他畜肉类的明显特点。建议袋鼠肉的相关技术指标参照 GB 2707—2005《鲜（冻）畜肉卫生标准》执行。

5. GB 2759.1—2003《冷冻饮品卫生标准》等相关标准是否适用于餐饮业制作的冷冻产品？

根据 GB 2759.1—2003《冷冻饮品卫生标准》、GB/T 4789.21—2003《食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验》及其他相关规定，GB 2759.1—2003《冷冻饮品卫生标准》不适用于餐饮业制作的冷冻产品。餐饮服务单位应按照相关规定加强餐饮环境、食品贮存、冷藏等设备与设施、用水等的管理。

目前 GB 2759.1—2003 及其第 1 号修改单已被 GB 2759—2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》代替。GB 2759—2015 明确规定不适用现制现售的冷冻饮品。

6. 东北酸菜是否属于 GB 2714—2015《食品安全国家标准 酱腌菜》2.1 定义中提到的“发酵酸菜”？东北酸菜食品添加剂的使用是否应符合 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中发酵蔬菜制品的规定？

如上述提到的“东北酸菜”是经微生物发酵而成的，则属于 GB 2714—2015《食品安全国家标准 酱腌菜》定义中的“发酵酸菜”，其添加剂的使用应符合 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》食品分类系统中发酵蔬菜制品（食品分类号 04.02.02.06）的规定。

7. GB 14963—2011《食品安全国家标准 蜂蜜》中规定柑橘蜂蜜的蔗糖限量值是 $\leq 10\text{g}/100\text{g}$ ，柠檬蜂蜜是否属于柑橘蜂蜜？其蔗糖含量是否应按照柑橘蜂蜜来执行？

GB 14963—2011《食品安全国家标准 蜂蜜》中的柑橘蜂蜜指柑橘属植物的蜂蜜。柠檬为芸香科（Rutaceae）柑橘属（*Citrus* L.）植物，故柠檬蜂蜜属于柑橘蜂蜜的一种，其指标应按照 GB 14963—2011 中柑橘蜂蜜的相关要求执行。

8. GB 9678.2—2014《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》中条款 4.1 规定了代可可脂巧克力的命名，条款 4.2 规定了巧克力制品的命名，那么代可可脂巧克力制品应如何判断？

根据 GB 9678.2—2014《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》的规定，如果终产品中巧克力成分含量 $\geq 25\%$ ，则该产品可命名为巧克力制品，如果巧克力部分中的代可可脂添加量超过 5%，则该产品的巧克力部分应当命名为代可可脂巧克力，该产品应命名为代可可脂巧克力制品，反之亦然。

9. 请明确调制乳粉如何定义？

调制乳粉作为乳粉的一个种类，是以生牛（羊）乳或及其加工制品为主要原料，添加其他原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。因此，以全脂乳粉、脱脂乳粉或部分脱脂乳粉等为主要原料加工制成的满足GB 19644—2010《食品安全国家标准 乳粉》要求的产品是调制乳粉。

有些产品是“去除掉乳固体中的蛋白质和脂肪，加入大豆蛋白等其他辅料，制成的乳糖和无机盐总含量不低于70%的产品”，用大豆蛋白替换了乳蛋白，不再属于调制乳粉。

10. 关于GB 19644—2010《食品安全国家标准 乳粉》中3.2条款，配料是全脂奶粉、乳化剂（磷脂）的速溶全脂乳粉，是否属于调制乳粉？乳粉中添加营养强化剂，是否属于调制乳粉？

根据食品安全国家标准及行业实际，全脂乳粉中添加乳化剂（磷脂）的产品及乳粉中添加营养强化剂的产品均属于调制乳粉。

11. 以生牛（羊）乳为原料的保持灭菌乳是否可以不用标注“纯牛（羊）奶”或“纯牛（羊）乳”的字样？

根据GB 25190—2010《食品安全国家标准 灭菌乳》中5.1的规定，仅以生牛（羊）乳为原料的超高温灭菌乳应在产品包装上标注“纯牛（羊）奶”或“纯牛（羊）乳”，未对保持灭菌乳作出相应要求。

12. 南极磷虾油软胶囊在申报保健食品时, 由于其胶囊内容物为100%纯南极磷虾油, 仅在外包裹一层胶囊皮, 针对此种产品, 是否可以将污染物限量归属于“水产动物及其制品”类别? 针对胶囊类产品的技术要求是检测胶囊内容物还是整个胶囊?

GB 16740—2014《食品安全国家标准 保健食品》已于2015年5月24日实施, 该标准中对胶囊产品的污染物限量规定为: 铅(Pb)限量 $\leq 2.0\text{mg/kg}$, 总砷(As)限量 $\leq 1.0\text{mg/kg}$, 总汞(Hg)限量 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 。保健食品中胶囊产品污染物的检验方法为对胶囊整体的检验。

食品相关产品类标准

1. 食品接触材料及制品用添加剂的质量规格应符合哪些要求？

按照 GB 9685—2008《食品容器、包装材料用添加剂使用卫生标准》规定，食品接触材料及制品中使用的添加剂应符合相应的质量规格要求。因此，对于标准规定了质量规格要求的添加剂应符合标准的要求；对于标准未规定质量规格要求、而其他国家有规定的，应符合其他国家的相关要求；对于我国及其他国家均未规定质量规格要求的，企业应制定相应质量规格标准自行控制。不管以何种方式，生产企业应按照 GB 31603—2015《食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范》的要求，控制添加剂生产过程中的污染和杂质、副产物等，保证终产品符合相应食品安全国家标准的规定。

2. 食品接触材料及制品生产过程中用的加工助剂属于 GB 9685 的管理范围吗？

GB 9685“食品接触材料及制品用添加剂”的定义中明确规定在食品接触材料及制品生产过程中所添加的为促进生产过程的顺利进行，而不是为了改善终产品品质特性的加工助剂也属于食品接触材料及制品用添加剂的范畴，即加工助剂属于 GB 9685 的管理范围。

3. GB 14967—2015《食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣》为何未规定胶原蛋白肠衣中铬的限量？

标准修订过程中标准起草单位进行了调研和评估。据调研，1kg 口径

32mm 的肠衣可加工成 167kg 的灌肠, 因此肠衣在肠制品中所占比重很轻。根据胶原蛋白肠衣产品中铬含量检测结果, 结合我国居民胶原蛋白肠衣膳食摄入量进行风险评估, 结果显示我国居民通过胶原蛋白肠衣摄入的铬摄入量远远低于安全限值, 未达到食品中污染物限量标准制修订技术原则规定的应制定污染物限量标准的条件。目前, 世界各国均未设立胶原蛋白肠衣产品中铬限量。因此, GB 14967—2015《食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣》中未规定铬限量。

4. 胶原蛋白肠衣产品中能否检出硝基呋喃代谢物?

硝基呋喃类药物已被欧盟、美国等国列入禁止使用的兽药名单中, 并规定其代谢物在动物源性食品中为不得检出或规定了其检测限。各国均未在胶原蛋白肠衣类产品标准中设立硝基呋喃代谢物的限量。我国农业部 235 号公告规定硝基呋喃类药物为禁止使用兽药, 且其代谢物在动物源性食品中不得检出。胶原蛋白肠衣由猪、牛真皮层为原料制成, 属于动物源性食品, 因此, 此类产品中不得检出硝基呋喃代谢物。

此外, 原卫生部已将硝基呋喃药物列入第四批“食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单”(整顿办函 50 号) 中, 检测方法依据 GB/T 21311—2007《动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法》。

5. 食品包装用蜡纸盒应符合哪些标准?

GB 11680—1989《食品包装用原纸卫生标准》适用于与食品直接接触的原纸, 不和食品直接接触的双面涂蜡纸盒不属于现行 GB 11680 管理的范围, 但应采取措施防止纸中物质迁移到食品中对人体健康造成危害。GB 11680 已被列入食品标准清理整合工作中, 修订后标准进一步扩大了标准适用范围, 除了食品接触用原纸之外, 也适用于各种食品接触用纸板和纸制品。此类产品所用石蜡应符合 GB 7189—2010《食品级石蜡》的规定。

6. 不与食品直接接触的材料及制品是否可以使用未列入GB 9685或其他产品安全标准中的物质？

《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》规定“食品接触材料及制品”是指“各种已经或预期可能与食品或食品添加剂接触，或其成分可能转移到食品中的材料和制品”。因此，一般来说，不和食品直接接触的材料和制品，如其成分可能转移到食品中也属于标准管理范围，必须列于GB 9685和其他相关产品安全标准中才能合法用于食品接触材料及制品。

有一类产品例外，即根据《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》的规定，不和食品直接接触的且与食品之间有有效阻隔层阻隔的物质，只要其迁移到食品中的量不超过0.01mg/kg，可以不必列于相关食品安全国家标准中也可以使用。此原则不适用于致癌、致畸、致突变物质及纳米物质，这些物质应按照相关法律法规规定执行。

食品安全国家标准 食品理化检验方法

1. 国标中“以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示”这句话怎么理解？

该问题提法不妥当。GB 5009 系列标准中的精密度项下一般要求“以重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的百分数”，是对平行测定结果的相对相差进行规定，不同方法标准有不同的规定。

2. 食品检验方法标准制修订为食品安全国家标准是否合理？有多个检验方法标准时，是否必须优先选择食品安全国家标准？

《食品安全法》规定，与食品安全有关的食品检验方法与规程是食品安全国家标准的一部分。对于涉及食品安全指标相同的化学物质和相同的食品基质，有多个检验方法标准时，应选择食品安全国家标准。

3. 建议将化验使用的有毒药品进行更换，或者增加其他的检测方法，直接用精密仪器直接投放，减少人员对药品的接触。制修订检验方法标准时多考虑下检验人员的健康需求，如溶剂，能用乙醇的就不要用甲醇。再或者对企业或者检测单位进行法律规定，购买必要的防护设备。

食品安全检验方法标准中所使用的试剂和标准品是经方法起草者经实验研究确定的，在编制说明中均有方法优化的相关说明和实验数据。对于毒性较大的试剂和标准品，方法中均对使用、操作过程和储存等进行了警示

说明。

4. 某产品要按国标直接干燥法检测水分很耗时间，经过对照仪器快速检测和直接干燥法的结果很接近，建议在国标中增加水分的快速检测方法。

原则上单一快速检验方法不能成为食品安全国家标准。

5. GB 5009.94—2012《植物性食品中稀土元素的测定》，公式(1)式中 C_i 和 C_{10} 单位是毫克每升还是微克每升？

应为“微克每升”。

6. 请明确牛肉及牛肉制品牛源性成分定性检测方法是否属食品安全标准体系范畴？

《牛肉及牛肉制品牛源性成分定性检测方法 PCR 方法》是针对食品中牛源性成分的检验方法，属于品质真伪及掺假鉴定方法。按照标准清理整合结论，《牛肉及牛肉制品牛源性成分定性检测方法 PCR 方法》不宜列入食品安全标准体系范畴。即在食品安全国家标准体系中不考虑此类标准。

7. 关于食品中不同形态肌醇测定，建议在采用气相色谱法（第二法）测定肌醇时，也应增加对样品进行酸处理的步骤，希望给予具体的法规解读。

GB 5413.25—2010《食品安全国家标准 婴幼儿配方食品和乳品中肌醇的测定》中规定了两个检测方法，第一法微生物法和第二法气相色谱法。第一法是测定的可被生物利用的游离态肌醇和结合态肌醇；第二法测定的是总游离态肌醇。

8. 关于生鲜乳有关标准制定问题, 建议①制定生鲜乳中工业火碱的检测方法和判定标准; ②制定生鲜乳中硫氰酸盐检测方法国家标准, 明确生鲜乳中硫氰酸盐的限量值; ③制定区别生鲜乳内源性和外源性 β -内酰胺酶的检测方法和相关标准, 并明确生鲜乳中 β -内酰胺酶的限量值。

工业火碱、硫氰酸盐、内源性和外源性 β -内酰胺酶均为《食品中可能违法添加的非食用物质名单》中规定的非食用物质。不是按食品安全国家标准管理, 而是按照黑名单标准操作程序管理, 其中硫氰酸盐检测方法和内源性和外源性 β -内酰胺酶的检测方法正在起草过程中。食品中火碱的测定无法区分食品级还是工业级火碱, 建议通过对食品生产经营过程的监管确认是否违法添加。

9. GB 5413.9—2010《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品维生素 A、D、E 的测定》和 GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》就天然维生素 E 软胶囊功效成分检测要求相矛盾, 建议按 GB 5413.9—2010 标准执行。

GB 5413.9—2010《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品维生素 A、D、E 的测定》中已经明确规定了方法适用于婴幼儿食品和乳品中维生素 A、D、E 的测定。

GB 7718—2011

《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

1. 预包装食品如何判断？

GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》规定，预包装食品是预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中，并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

按照该定义，预包装食品应当同时具有两个根本特征，一是“在一定量限范围内”“预先定量”；二是“包装或者制作在包装材料和容器中”。如对于简易包装茶叶，根据产品销售实际情况判断，该产品已经预先包装完好，且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识，则应按预包装食品管理。

仅靠是否存在包装不能判断一件食品是否为预包装食品。不同于预包装食品，散装食品和现制现售食品在销售场所通常会有现场计量过程。这两类食品通常有保护性包装，目的是避免或减少在贮存、运输和销售过程中被污染的可能。散装食品生产经营企业可以以“计量”、“称重”等字样在包装上明确销售方式，同时也鼓励散装食品生产经营企业尽可能将商品信息在标签上进行标示。

根据 GB 7718—2011 中 3.11 已描述外包装易于开启识别或者透过外包装能识别内包装的相关标示内容，仅靠包装封口与否也不能判断一件食品是否预包装食品。

2. 非直接提供给消费者的预包装食品包装和储运包装如何区别？

非直接提供给消费者的预包装食品中的“消费者”是指我国《消费者权

益保护法》界定的范畴。

“非直接提供给消费者的预包装食品”是指生产者提供给其他食品生产经营者使用的预包装食品，包括下游生产者和经营者，也包括生产者提供给餐饮业作为原料使用的预包装食品。

储运包装只是便于生产者和销售者贮存、搬运用途的包装。储藏运输过程中以提供保护和方便搬运为目的的食品包装是储运包装。包装物可以提供保护商品、提供方便、传递信息、帮助识别等功能，但某包装物的具体功能由企业根据实际需要确定。

关于食品名称

3. 真实属性名称如何理解？

预包装食品应标示食品名称，但不是必须标示其食品分类名称。根据GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定，预包装食品应在食品标签的醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。当食品名称容易导致消费者对食品真实属性产生混淆时，应同时标示食品真实属性的专用名称。“反映食品真实属性的专用名称”是能够反映食品本身固有的性质、特性、特征的名称，使消费者一看便能联想到食品的本质。预包装食品真实属性的专用名称可以选用相应国家标准、行业标准或地方标准的标准名称以及标准中规定的食品名称。当有多个标准时，可以选用其中一个或与其等效的名称。“行业标准”是指《中华人民共和国标准化法》中规定的行业标准。“等效的名称”是指与国家标准、行业标准或地方标准中已规定名称的同义或本质相同的名称。为了便于消费者理解，标签上的产品名称或配料表中的配料名称，在不产生歧义的条件下，可以采用等效名称。如果一类食品有分类标准或行业约定的分类方式，也可标示食品分类名称。在能够充分说明食品真实属性的前提下，可以不使用分类中更低一级或更详细的名词。如川味香肠和广味香肠采用的是中式香肠标准，“川味香肠”和“广味香肠”已经充分反应了“食品真实属性”，标签无需标注“中式香

肠”四个字。国家标准、行业标准和地方标准中规定的名称可以作为预包装食品的食品名称，但食品名称并不是必须采用某个标准中的名称。当一个特定名称能够清晰准确地反应食品真实属性时，可以采用这个名称，比如高钙低脂奶，无需标注高钙低脂奶（调制乳）。当预包装固体饮料标签上标示其食品分类名称时，在能够充分说明食品真实属性的前提下，可以使用“固体饮料”，也可以使用其分类下的更低一级名称。同样，添加了适量的 B 族维生素的饮料，可以使用 B 族维生素饮料作为食品名称。

例如，某产品的执行标准为黄豆酱，但产品名称想称为豆瓣酱。在我国很多地区，“豆瓣酱”有与“黄豆酱”不同的含义，因此，应选择更能反映食品真实属性的名称作为产品名称，或在“豆瓣酱”附近标示产品的真实属性名称。当通过预包装食品名称本身能够获得该产品的配料信息及真实性属性，且不会使消费者误解时，可以不在食品名称附近标示真实属性的专用名称。如“榛仁巧克力”，该名称可以体现配料和产品属性，因此不需要在该名称附近标示“巧克力制品”。“××王”、“××皇”等类似字样可以作为注册商标使用，若出现在食品名称中，应在其附近标示能够反映食品真实属性的名称。当产品风味仅来自于所使用的食用香精香料时，不应直接使用该配料的名称来命名，如使用草莓香精但不含草莓成分的冰淇淋产品，产品名称不应命名为“草莓冰淇淋”，可命名为“草莓味冰淇淋”。

食品标签上反映真实属性的专用名称，通常多于一个字，有时是两个及以上的词语组成。食品名称是一个整体，字体字号颜色应一而终，具有一致性。不能利用字号字体和颜色不同而突出或弱化食品名称中的某个或某些字或词语。“新创名称”、“奇特名称”是指生产企业针对某产品创造出来的食品名称，如“松露巧克力”等。“音译名称”是指导根据外文发音直译的名称，如“芝士”等。“地区俚语名称”是指使用范围极窄的方言名称，具有地方传统特色并广泛使用或者在消费者中约定俗成的食品名称。“牌号名称”和“商标名称”是企业（公司）或经销者以注册或未注册的商标名称作为食品名称。按照 GB 7718—2011 中 4.1.2.2.1 条规定，当预包装食品名称使用“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名

称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一展示版面标示反映食品真实属性的专用名称。当使用上述名称且名称中含有易使人误解食品属性的文字或术语（词语）时，才需要在食品名称的同一展示版面邻近部位使用同一字号标示反映食品真实属性的专用名称。“易使人误解食品属性的文字或术语（词语）”是指标签上标示的信息会使消费者产生错误的联想。

关于液态乳产品标签标示问题

4. 液态奶标示时应注意哪些问题？

（1）预包装食品标签的标示应符合 GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的要求。调制乳是以不低于 80% 的生牛（羊）乳或复原乳为主要原料加工制成的液体产品。调制乳是这一类产品的分类名称，乳品生产企业可根据产品特性选用反映产品真实属性的专用名称，或使用“××奶”作为产品的等效名称，并按照 GB 7718—2011 的 4.1.2.1 条规定，在食品标签的醒目位置标示。

（2）按照 GB 7718—2011 中 4.1.2.2 条规定，当调制乳的产品名称使用“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在产品名称的同一展示版面标示“调制乳”字样；若产品名称含有易使人误解食品属性的文字或术语（词语）时，标示的“调制乳”字样应在所示名称的同一展示版面邻近部位且使用同一字号，使用的字体颜色不应对消费者产生误导。

（3）调制乳产品名若使用“××奶”等反映产品真实属性的名称且不易对消费者产生误解时，无需在同一展示版面邻近部位使用同一字号标示“调制乳”字样。同时，为保护消费者知情权和选择权，使消费者进一步了解产品的分类和相关信息，应当在产品包装上标示“产品类别：调制乳”。

（4）GB 25190—2010《食品安全国家标准 灭菌乳》中对以生牛（羊）乳为原料的超高温灭菌乳和使用乳粉生产的灭菌乳的标签标示要求做了规定，要求使用不小于产品名称字号且字体高度不小于主要展示面高度五分之

一的汉字标注“纯牛（羊）奶”或“纯牛（羊）乳”、“复原乳”或“复原奶”字样。

GB 25190—2010 的规定参照了国务院办公厅《关于加强液态奶生产经营管理的通知》（国办发明电〔2005〕24号）、国家标准化管理委员会《关于复原乳标识标注有关问题的通知》（国标委农轻〔2005〕75号）和《关于加强液态奶标识标注管理的通知》（国质检食监联〔2007〕520号）的要求，目的是解决复原乳标示不规范，误导消费者的问题。未使用乳粉加工的灭菌乳在标示方式上只要不会对消费者产生误导，其产品名称的标示方式可以结合标准要求灵活掌握。

关于基本要求

5. 如何理解“通俗易懂、有科学依据”和“贬低其他食品或违背营养科学常识的内容”？

这是对食品标签用语、图案等内容的规范性要求。食品标签上的所有说明应使用消费者容易理解的、规范的语言。所有标示内容应客观、有科学依据。“贬低其他食品”是指不得利用标签宣称自己的产品优于其他类别或同类其他企业的产品。“违背营养科学常识”是指不尊重科学和客观事实，使用以偏概全、以次充好、以局部说明全体、以虚假冒充真实等形式描述某食品，导致消费者误以为该食品的营养性超过其他食品，违背了科学营养常识。

6. 如何理解“真实、准确”、“虚假、夸大”、“使消费者误解或欺骗性的文字、图形等”、“利用字号大小或色差误导消费者”？

这是对食品标签真实性的要求。设计、制作食品标签必须实事求是，真实的选用食品名称。真实地标明食品配料、净含量、生产日期、保质期、制作者或经销者的名称和地址等信息，真实地标示营养成分，真实地介绍食品

的特性。食品标签已成为食品生产经营者和消费者交流的重要手段，任何虚假或引人误解的介绍，都会使消费者的权益受到损害。要求食品标签真实是为了保护消费者的权益。“虚假”是指设计、制作食品标签不实事求是，在标签上给出了虚假、错误的信息；“夸大”指故意夸大某项事实或功能；“使消费者误解”是指标签上标示的信息能使消费者产生错误的联想；“欺骗性文字、图形”是指在标签上标示的文字、图形，导致消费者误会食品真实属性。当产品中仅添加了相关风味的香精香料时，不允许在标签上标示该种食品的真实图案。例如，在植物蛋白饮料标签上画一头真实奶牛图片；用水、白砂糖、麦芽糊精、柠檬酸、蜜桃香精、维生素 A 和维生素 C 配制的果味型饮料，未添加任何桃汁或桃的果肉，却命名为“蜜桃汁”；使用苹果香精生产的软糖，未添加任何苹果汁和苹果肉却命名为“苹果软糖”，并在标签上使用真实苹果照片。本条规定不适用于标签上作为食用方式说明或起装饰作用而使用的图形，如调味品标签上可附加烹调菜谱，菜谱往往会有调味料中所不含的食物原料图案，不属于对消费者的欺骗或误导等。“利用字号大小或色差误导消费者”往往体现在食品名称的表现形式上。有意识地把掩盖真实属性的名称标示得大而明显，把真实属性名称标示得很小、与背景色基本一致，甚至真实属性名称远离食品的名称。如“橙汁饮料”、“酸牛乳饮料”，其中“橙汁”、“酸牛乳”字号明显大于“饮料”字号，且“饮料”的字色与底色相近，消费者很容易误认为这些食品是“橙汁”、“酸牛乳”。但因包装工艺，例如采用热收缩膜包装而造成的字符大小略有差异，不属于利用字号大小误导消费者的情形。

7. 如何理解“直接或以暗示性的语言、图形、符号”？

这是对食品标签直观性的要求。设计、制作标签时要体现直观性，不能使消费者将购买的食物与其他产品混淆。不得使用或是将其他产品的名称、设计稍作修改使用，故意误导消费者将某一产品与其他产品混淆。例如，以胡萝卜为原料做成蜜饯食品，命名为“红参脯”，并在标签上画一颗中草药红参。这样的产品名称和图案会使消费者错误地认为该食品的原料是

人参。添加维生素 C 的糖果标示“该产品与三个橙子所含的维生素 C 量相当”，是对产品的事实描述，把糖果中维生素 C 含量这一特性用通俗的水果中维生素 C 进行对照，具有直观性，不会使消费者误解；但如果标示为“该产品相当于三个橙子”属于对食品的特性模糊不清的描述，会使消费者误认为该糖果与“三个橙子”的营养成分含量一致。

8. 保健食品是否属于预包装食品，“暗示具有预防、治疗疾病作用的内容和明示或者暗示具有保健作用”如何理解？

预包装食品标签上不应出现任何疾病名称或医药相关专业词汇和语句。符合 GB 7718—2011 中预包装食品定义的保健食品属于预包装食品，应符合 GB 7718—2011 的规定。同时，保健食品还应符合《保健食品标识管理规定》的规定。

非保健食品的预包装食品标签上不应包含由保健食品管理部门提出的可以用于保健食品声称的句子或描述保健功能的词语，也不能采用任何文字图形或符号暗示具有保健功能。

9. 如何理解“不应与食品或者其包装物（容器）分离”？

这是要求食品标签的所有内容必须牢固地粘贴、打印、模印或压印在包装物或包装容器上。但附加的，说明产地特征、产品特点、食用技巧等的，附加在容器瓶等包装物上的吊牌或附属在包装物内的说明物，如葡萄酒的产地吊牌、调味品的使用手册、植物油的推荐用法说明等，不在此条约束之内，可根据实际情况与食品或者其包装物分离。

不应分离约束的是生产经营者告知消费者的行为，从时间点来说，其终点应该在销售行为发生后，消费者（或使用人）打开包装食用（使用）前不可分离。

10. 如何理解“规范的汉字”？

预包装食品标签应符合 GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食

品标签通则》的规定，其营养标签部分应符合相关标准及其他有关规定；繁体字属于汉字，但不属于 GB 7718—2011 中规定的规范的汉字；食品标签应使用规范的汉字（商标除外），可以在使用规范的汉字的同时，使用相应的繁体字。

11. 如何理解标准 3.8.2 条款中的“所有外文不得大于相应的汉字”？能否对外文加粗？

条款 3.8.2 是对外文字号的要求，与是否加粗无关。

12. 当标签上使用斜体时，如何计算其字符高度？

计算字体的垂直高度。判断文字、符号、数字的高度时，原则上，汉字高度以同一字号字体中的上下结构或左右结构的汉字判断为准，不以结构扁平的独体字、包围或半包围结构的汉字判断。数字的字高应大于等于 1.8mm；字母，kg、mL 等单位符号应按大写字母判断，无大写字母时，应按 b、d、f、g、h、j、k、l、p、q、y 等小写字母判断。中文大于英文，只是指字的高度，而非字宽。

13. 如何理解本标准条款 3.10 中的“不同品种”？一个销售单元的包装中含有不同品种、多个独立包装可单独销售的食品应如何标示？

最小销售单元是指销售时不再拆分的计价单元。可以是一件预包装食品，也可以是几件预包装食品的组合。条款 3.10 是对组合装预包装食品的标示要求。“含有不同品种”是指销售单元包含多个独立包装食品时，每个独立包装的内容物不同。

一个销售单元的包装中含有不同品种、多个独立包装可单独销售的食品，外包装（或大包装）上应按照 GB 7718—2011 的要求标示。如果该销售单元内的多件食品为不同品种时，应在外包装上标示每个品种食品的所有强

制标示内容，可将共有信息统一标示，例如一个生产厂家的不同品种预包装食品的组合，可只需标示一次。当来自不同生产商的单件预包装食品组合包装成一件预包装食品时，应分别如实标示各单件预包装食品的生产商信息，并同时标示该预包装食品形成最终包装时的生产商信息。作为赠品给消费者的预包装食品，需要符合 GB 7718—2011 的规定。可以标注“赠品”、“非卖品”等类似字样。包装中既有食品又有非食品，应对非食品进行标示，明确其非食用。

如内含的独立包装不可单独销售，可不对独立包装进行分别标示。内含多件散装食品的预包装食品，大包装应按 GB 7718—2011 规定进行标示，其内的小包装食品是否标示和如何标示上可由企业自主决定。

14. 如何理解本标准条款 3.11 中的“外包装易于开启识别”？可否根据此条款认为外包装上标注了全部强制标注内容后，内包装上不用重复标注？

3.11 是在 3.10 的基础上的具体要求，是针对外包装（或大包装）易于开启识别、或透过外包装（或大包装）能清晰识别内包装物（或容器）的所有或部分强制标示内容的情况做出的规定。

为了保证消费者在购买食品时能够充分了解食品的信息，应首先保证外层包装表面标示内容的完整性，内包装是否标示由企业根据产品具体情况自主决定，即消费者在购买时充分阅读外包装表面文字图形符号就可以获取应知悉的信息。当外包装物透明，且消费者可以透过外包装清晰的识别内包装的标示内容时，可以不在外包装上重复标示内包装的标示内容。

另外，除了透明外包装的情况，还有些预包装食品有易于开启的外包装，如常见的礼盒、礼品袋、组合包等。这类外包装在销售场所容易被消费者开启，消费者可以通过开启外包装识别内包装的标示内容，并且在了解内包装标示内容后，外包装能够恢复开启前的状态，也可以不在外包装上重复标示内包装的标示内容。

关于配料表

15. 本标准 4.1.3.1 规定配料名称标示需要符合本标准条款 4.1.2, 应如何理解, 如酱油、醋、食用盐作为食品配料时可以有哪一些名称作为配料名称? 另外当强制标准和推荐标准中同时规定了食品名称时, 是否必须选择强制标准中规定的名称作为食品配料名称?

配料名称标示需要符合本标准条款 4.1.2, 是指配料表中各种配料可以使用国家标准、行业标准或地方标准中已规定了某食品的名称之一, 也可以使用与标准中规定名称的等效名称。GB 7718—2011 中没有对单一原料的预包装食品进行特殊规定, 因此, 单一原料的预包装食品也应标示配料表。

据了解, 我国制定和颁布了若干项关于酱油的分类或调味品名词术语的相关行业标准。食品生产企业可根据实际情况在配料表中选用相关标准中所使用的名称进行标示。酱油作为食品配料时, 可选择与其相关的国家标准、行业标准、地方标准中的任一名称, 或不引起歧义的等效的名称。采用标准中的名称时, 应考虑更具体体现配料真实属性的名称, 并不以标准是否强制作为挑选原则。例如产品中使用了酿造酱油, 标示为酿造酱油或者酱油均可。

16. 产品中使用了新西兰进口奶粉时配料标签是否可以标注为“新西兰奶粉”?

配料表中应使用能反应配料真实属性的规范的名称, 如, 国家标准或行业标准等标准中规定的名称等。如有证据表明使用的原料来自某一产地时, 可以在产品介绍中提及。产品配料名称应与实际情况相符。

17. 市售的预包装大米配料表有的标示“大米”，有的标示“稻谷”，两种标示方式都可以吗？哪个对？

按照 GB 7718—2011 对预包装食品标签真实、准确、不误导消费者的原则，生产者根据自身生产加工原料的情况进行标示，若直接使用大米为原料，则配料表中应标示大米；若使用稻谷为原料，则配料表中应标示稻谷。类似还有分装芝麻油的企业和以芝麻为原料生产芝麻油的企业。除了配料表标示的不同，在标示生产者、经销者的名称、地址时，可以标示“生产者”、“经销者”、“生产商”、“制造商”等。对于委托分装的情况，可标示为“分装商”。

18. 食品中使用的菌种应如何标示？

普通食品使用的菌种的标签标示，建议按照《卫生部办公厅关于印发〈可用于食品的菌种名单〉的通知》（卫办监督发〔2010〕65号）中的菌种名称标示至具体的菌种名称。

婴幼儿食品使用菌种的标签标示，建议按照《关于公布可用于婴幼儿食品的菌种名单的公告》（卫生部公告2011年第25号）中的菌种名称和菌株号标示至具体的菌株名称。

添加菌种的含量标示建议以10的六次方加单位的方式，即以“ $n \times 10^6$ CFU/g或 $n \times 10^6$ CFU/mL”的形式标示。

鉴于我国以往尚无食品中菌种标示方式的要求，建议对以上要求设置半年或以上过渡期，以尽量减少因标签修改造成的经济损失。

19. 复合配料在配料表中应如何标示？

根据 GB 7718—2011 问答二十五，复合配料在配料表中的标示分以下三种：

（一）在配料表中直接标示复合配料中的各原始配料，各配料的顺序应

按其在终产品中的总量决定。

(二) 如果直接加入食品中的复合配料已有国家标准、行业标准或地方标准,并且其加入量小于食品总量的25%,则不需要标示复合配料的原始配料。加入量小于食品总量25%的复合配料中含有的食品添加剂,若符合《食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定的带入原则且在最终产品中不起工艺作用的,不需要标示,但复合配料中在终产品起工艺作用的食品添加剂应当标示。

(三) 如果直接加入食品中的复合配料没有国家标准、行业标准或地方标准,或者该复合配料已有国家标准、行业标准或地方标准且加入量大于食品总量的25%,则应在配料表中标示复合配料的名称,并在其后加括号,按加入量的递减顺序——标示复合配料的原始配料,其中加入量不超过食品总量2%的配料可以不按递减顺序排列。

例如,配料中如果有两种食醋,如米醋和白醋,其中一种超过25%,另外一种不超过25%,根据GB 7718—2011中4.1.3.1.3的要求,可以按照米醋、白醋各自为复合配料进行标示,也可按照统一标示食醋,并以食醋为复合配料进行标示。

又如,根据GB 7718—2011关于配料表标示的相关规定,当露酒(配制酒)所使用的酒基已有国家标准或行业标准,且添加量小于食品总量25%时,在配料表中可以只标示酒基名称,无需另行标示酒基的原料名称。

20. 多级复合配料应如何标示?

复合配料展开一层标示即可。复合配料中含有的复合配料,企业可自愿标示。如果复合配料中的复合配料在终产品中的含量超过25%且无国家标准、行业标准或地方标准,建议展开标示该复合配料中的复合配料。

21. 原料本身含有水分,加工时加入水,但加工过程中有损失,是否需要考虑水分的损失?水在配料标签中的顺序如何确定?

在食品制造或加工过程中,加入的水应在配料中标示。如饮料和饮料酒

使用水作为配料，需要在配料表中加以标示。在加工过程中已挥发的水或其他挥发性配料不需要标示。如饼干、挂面在制作过程中是用了水作为配料，但水在烘烤过程已经挥发，因此不需要在配料清单中标示“水”。各种配料应按加入量的递减顺序依次排列，“加入量的递减顺序”是指应按照食品配料加入的总量的递减顺序——排列，加入量不超过2%的配料（包括食品添加剂）可以不按递减顺序排列。

22. 食品制造或加工过程中加入的水在配料表中仅标注为“水”是否符合 GB 7718—2011 的规定？是否一定要标注为“生活饮用水”？

根据食品制造或加工的具体情况，可以标注为“水”、“饮用水”、“生活饮用水”等。在食品制造或加工过程中，加入的水应在配料表中标示。饮用纯净水产品作为以水为主要配料的产品，可根据产品生产的实际情况，在配料表中使用“水”、“生活饮用水”或“纯净水”等名称标示。

23. 本标准条款 4.1.3.2 中所列的各种配料标示方式里植物油或精炼植物油应如何标示？此外为什么对香辛料的标注有加入量不超过2%的限制条件？对各种果脯蜜饯水果也有，而植物油没有这个比例限制？

植物油作为食品配料时，可以选择以下两种形式之一标示：①标示具体来源的植物油，如：棕榈油、大豆油、精炼大豆油、葵花籽油等，也可以标示相应的国家标准、行业标准或地方标准中规定的名称。如果使用的植物油由两种或两种以上的不同来源的植物油构成，应按加入量的递减顺序标示；②标示为“植物油”或“精炼植物油”，并按照加入总量确定其在配料表中的位置。如果使用的植物油经过氢化处理，且有相关的产品国家标准、行业标准或地方标准，应根据实际情况，标示为“氢化植物油”或“部分氢化植物油”，并标示相应产品标准名称。

香辛料、香辛料类或复合香辛料作为食品配料时，如果香辛料或香辛料浸出物（单一的或合计的）加入量不超过 2%，可以在配料表中标示各自的具体名称，也可以在配料表中统一标示为“香辛料”、“香辛料类”或“复合香辛料”；但如果某种香辛料或香辛料浸出物加入量超过 2%，则应标示其具体名称；复合香辛料添加量超过 2% 时，也应该按复合配料标示方式进行标示。

如果加入的各种果脯或蜜饯的总量不超过 10%，可以在配料表中标示加入的各种蜜饯果脯的具体名称，如“苹果脯”、“番茄果脯”等；也可以统一标示为“蜜饯”、“果脯”或“凉果”。如果加入的总量超过 10%，则应标示加入的各种蜜饯果脯的具体名称。

24. 如何判断一个食品添加剂的名称是否为食品添加剂通用名称？

预包装食品标签的配料表中的食品添加剂采用统一名称便于交流和管理，因此 GB 7718—2011 规定配料表中应标示食品添加剂的通用名称。按照 GB 7718—2011 规定的真实准确原则，标签上应当确保“用了什么标示什么”，例如 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中的防腐剂苯甲酸及其钠盐，在标示时应当根据实际使用情况标示苯甲酸、苯甲酸钠或同时标示两者。

根据 GB 2760—2014，特丁基对苯二酚作为抗氧化剂在食品中使用，TBHQ 为其英文名称 tertiary butylhydroquinone 的缩写，该添加剂的具体名称应为特丁基对苯二酚，在标示时可以选择合适的符合 GB 7718—2011 要求的方式。

食品添加剂还可以全部标示为食品添加剂的功能类别名称加国际编码（INS 号）的形式，如果某种食品添加剂尚不存在相应的国际编码，或因致敏物质标示需要，应标示其具体名称。

此外，食品添加剂可以不采用单独立项的方式标示。

25. 如何理解“在最终产品中不起工艺作用”？

“在终产品中起功能作用”是指食品添加剂在食品终产品中起到了 GB 2760—2014 中 3.2 规定的作用。在某食品终产品中不起工艺作用就是指在该终产品含有的某食品添加剂无功能作用。如红烧牛肉罐头的配料中有酱油，由酱油中带入的苯甲酸钠在终产品中不起防腐作用，不必在红烧牛肉罐头的配料表中标示。

26. 如何理解“食品添加剂的名称不包括其制法”？如标注了制法是否违反标准规定？

不需要标示食品添加剂的制法，如果生产者愿意，可以按照 GB 2760—2014 中的规定正确标示包含食品添加剂制法的名称。

27. 食品配料中使用的复配食品添加剂在食品标签中如何标示？

在配料表中标示在终产品中具有功能作用的每种食品添加剂，可以根据实际添加量——分别标示；也可以体现其复配的属性。每种食品添加剂的标示方式均应符合 GB 7718—2011 的要求。

28. 复配食品添加剂中的辅料在终产品中是否需要标注？

除符合豁免条款要求外，复配食品添加剂中的辅料应当标示。若复配食品添加剂中的辅料属于食品或食品原料，应当按照其实际含量或添加量在配料表中排序并标示。若复配食品添加剂中的辅料属于食品添加剂，在最终产品中起到工艺作用的，应符合 GB 2760—2014 的规定并进行标示；根据 GB 7718—2011 中 4.1.3.1.4 的规定，加入量小于食品总量 25% 的复合配料中含有的食品添加剂，若符合 GB 2760 规定的带入原则且在最终产品中不起工艺作用的，不需要标示。

29. 当仅使用食用香精时，可以标示为“食用香精香料”吗？

使用了食用香精、食用香料的产品，可以在配料表中标示该香精、香料的具体名称，也可标示为“食用香精”、“食用香料”或“食用香精香料”。食品用香料需列出 GB 2760—2014 和国家主管部门批准使用的食品添加剂中规定的中文名称，可以使用“天然”或“合成”的定性说明。

关于定量标示

30. 如何判断“特别强调”，“有价值、有特性”？

当强调某种预包装食品“含有”某种配料或成分时，需要进行定量标示，应同时满足两个条件：

(1) “特别强调”，即通过对配料或成分的宣传引起消费者对该产品、配料或成分的重视，以文字形式在配料表内容以外的标签上突出或暗示添加或含有一种或多种配料或成分；

(2) “有价值、有特性”，即暗示所强调的配料或成分对人体有益的程度超出该食品一般情况所应当达到的程度，并且配料或成分具有不同于该食品的一般配料或成分的属性，是相对特殊的配料。

在满足“特别强调”的前提下，只要具备“有价值、有特性”中的一点就应当进行定量标示。

这条的重点内容是当食品标签“特别强调添加了……配料或成分”时，“应标示所强调配料或成分的添加量或在成品中的含量”，而该配料或成分“有价值、有特性”是建立在一般认知基础上的常识性判断，在满足“特别强调”的前提下，只要具备其中一点就应当进行定量标示。

根据第 4.1.4.3 条的规定，“食品名称中提及的某种配料或成分而未在标签上特别强调，不需要标示该种配料或成分的添加量或在成品中的含量”。

例 1，方便面名称对内容物口味进行说明时不需要进行定量标示。产品名称为“燕窝饮料”，如标签上未特别强调燕窝的原料价值也未出现与燕窝

有关的图片，则不必标注含量，反之则要求标示出具体含量。

例 2：标示“添加草莓原浆”时，应在配料表中标注草莓原浆添加量或含量（含量占配料的质量百分比）；标示“玉米粒香肠”时，应该标注玉米添加量或终产品含量（含量占配料的质量百分比）。

31. 应如理解“不含”或“不添加”的标示内容？

在确定情况属实的前提下，若涉及“不含”或“不添加”声称的物质是某类或某种食品添加剂，且 GB 2760—2014 未批准某种食品添加剂应用于某类食品时，标示“不添加”该种食品添加剂属于误导消费者。

在确定情况属实的前提下，若涉及“不含”或“不添加”声称的物质是某类或某种食品添加剂，且 GB 2760—2014 允许此类食品产品使用该类或该种食品添加剂，则应按照 4.1.4 的规定，对所有声称涉及的 GB 2760—2014 允许使用的食品添加剂进行定量标示。

在确定情况属实的前提下，若涉及“不含”或“不添加”声称的物质涉及营养物质或营养素，如糖或盐等，还应符合 GB 28050—2011 的相关要求。

关于净含量和同一版面

32. 单件预包装食品能否不标示“规格”？

单件预包装食品可以只标示“净含量”，也可以同时标示“净含量”和“规格”。

33. 带冰衣的水产品净含量应该如何标示？

标示水产品的净含量及冰衣量。

34. 净含量的标示是否需要修约位数？

净含量的确定由企业按国家有关计量的规定执行。不需要标示修约位数，保留整数即可。

35. 如何理解本标准条款 4.1.5.5 中的“同一展示版面”？对于不规则形状的包装物，同一展示版面该如何确定？

条款 4.1.5.5 是对净含量标示在标签版面位置的要求。净含量应与食品名称标示在同一展示面（版面），以便使消费者在看到食品名称的同时易于看到净含量。

不规则形状食品的包装物或包装容器应以呈平面或近似平面的表面为主要展示版面，并以该版面的面积为最大表面面积。如有多个平面或近似平面时，应以其中面积最大的一个为主要展示版面；如这些平面或近似平面的面积也相近时，可自主选择主要展示版面。

36. 产品包装为圆柱体，净含量和产品名称能否不在包装物或容器的同一视觉版面，但在同一展开版面？

不能，版面设计时应设计在一起，展示时能够摆在同一视觉版面上。净含量应于食品名称标示在同一版面，以便使消费者再看到食品名称的同时易于看到净含量的标示。

37. 当一件预包装食品内含有多个预包装食品时，其净含量的字高要求是以单件预包装的净含量计，还是以总净含量计？如当净含量标注为“净含量：600mL×4”时，字高要求应 $\geq 4\text{mm}$ （以净含量为 600mL 计），或是应 $\geq 6\text{mm}$ （以总净含量为 2400mL 计）？

里面的单件预包装食品以各自的净含量计，外包装以总净含量计。

38. 容器中含有固、液两相物质的食品，且固相物质为主要食品配料时，除标示净含量外，还应以质量或质量分数的形式标示沥干物（固形物）的含量，当固相物质含量为多少时视为主要食品配料？以什么作为参考依据？

条款 4.1.5.6 是要求如实标示沥干（固形物）含量或占净含量的比例。有些食品是固、液两相，如“糖水桃罐头”等，当此类食品采用金属罐容器包装，消费者一般无法观察到内容物的真实情况。这就需要在标签上明示固形物（沥干物）的量。标示固形物（沥干物），应靠近净含量，用质量或质量分数表示。

固、液两相且固相物质为主要食品配料的预包装食品，应在靠近“净含量”的位置以质量或质量分数的形式标示沥干物（固形物）的含量。半固态、悬浮状粘性食品、固液相均为主要食用成分或呈悬浮状、固液混合状等无法清晰区别固液相产品的预包装食品无需标示沥干物（固形物）的含量。预包装食品由于自身的特性，可能在不同的温度或其他条件下呈现固、液不同形态的，不属于固、液两相食品，如蜂蜜、食用油等产品。

关于日期标示

39. 如何理解 GB 7718—2011 对于生产日期和保质期的规定？

《食品安全法》规定了预包装食品标签应标示“生产日期”，该“生产日期”是指预包装食品形成最终销售单元的日期，包含了生产、制造、包装等几个含义。因此，GB 7718—2004 中的“包装日期”、“灌装日期”等术语在 GB 7718—2011 中统一标示为“生产日期”。也就是说，“生产日期”在 GB 7718—2011 中拥有更广的范畴，既包括传统意义的“制造日期”、“灌装日期”，也包括将食品置入最终销售单元的“包装日期”和食品能够进入销售领域的出厂日期。

预包装食品应清晰标示预包装食品的生产日期和保质期，保质期可以标示为固定时间段的形式（如保质期 6 个月），或具体日期的形式（如保质期至 2014 年 11 月 1 日）。

GB 7718—2011 中作为时间度量的年、月、日分别指自然年、自然月、自然日，企业应考虑自然发生的年、月、日时间长度的浮动，并自行决定是否调整保质期的标示。

如根据工艺需要，需要经“后熟”等工艺存放后的成品，其生产日期是指食品成为所描述产品的日期。

大包装产品分装后，其生产日期依据其形成最终销售单元的日期标示。进口食品在国内进行分装，属于应形成最终销售单元的操作。根据 GB 7718—2011 2.4 条的规定，生产日期应标示为在国内分装成为最终销售单元的日期。

如果该产品是属于半成品，则依据企业规定，按照“半成品”进行管理，可按其形成包装的日期为生产日期，即，其“生产日期”应标识“包装日期”。

无论何种情况，食品的生产日期应该按照 GB 7718—2011 的 2.4 条，依据其形成最终销售单元的日期标示。

生产日期需要使用引导语，引导语与生产日期一起组成日期标识。日期标示“不得另外加贴、补印或篡改”，是指不能在完整的标签上另行加贴生产日期和保质期，也不能在原标签上补印日期或任意更改已有的日期。进口的预包装食品，如只标示有保质期和最佳食用日期，企业可根据进口预包装食品上标示的保质期和最佳食用日期正确计算出生产日期并标示在产品标签上。

当采用“生产日期见包装”的标注方式时，能够方便消费者读取、识别生产日期信息；而不是界定大包装食品与小包装食品的区别。该条款中的“包装体积较大”及“小包装食品”是对 GB 7718—2011 中条款 4.1.1.7 中“见包装物某部位”情况下操作方式的指导与建议。

40. 如何理解本标准条款 4.3.2? 是否意味企业此类产品可以不标注生产日期与保质期? 另外是否不管是不是最小销售单元只要符合此条款的前提的预包装食品都可以如此标示?

根据条款 4.3.2 及 3.9 的规定, 当最大表面面积大于 10cm^2 但小于等于 35cm^2 时, 应当标示所有强制性标示内容, 但标签中的文字、符号、数字的高度可以小于 1.8mm 。

这两个条款分别考虑了食品的本身特性和在小标签上标示大量内容的困难。豁免意味着不强制要求标示, 标示与否由企业自行决定。

41. 本标准附录 C.4 保质期可以表达为: “此日期前最佳” 与 “……之前最佳”。请问这两种表达所描述的日期是否是保质期最后一天?

预包装食品的保质期是在标签指明的贮存条件下, 保持食品品质的期限。在规定的贮存条件下, 在这个期限内食用可以保证消费者获得最佳的食品品质。生产者可以通过科学验证后确定并采用标签标示的方式提供给消费者。本问题中提到的日期是保质期的最后一天。

42. 贮存条件中的 “常温”、“阴凉干燥处” 的定义?

常温指未经人为温度调节的自然温度; 阴凉干燥相对于日晒和不通风、潮湿而言; 日晒指直接日晒和贮存环境受日晒影响温差很大的情况。

43. 关于进口食品保质期应如何标示?

保质期取决于预包装食品的生产条件、包装材料、储运过程等多种因素, 由企业根据产品特性和自身水平确定, 是企业对消费者的保证。但进口食品在国内分装后所形成的最终销售单元的保质期不应超过原进口食品的保质期。

44. 保质期计算的起点如何确定？

按照 GB 7718—2011 的相关规定，食品生产者可以自主决定以具体时间的形式或固定时间段的方式标示保质期，但保质期应与生产日期具有对应关系。可以生产日期为保质期计算起点，或以生产日期第二天为保质期计算起点。

45. 某些茶叶是否能免于标示保质期？

茶叶作为一类食品产品，种类繁多，具有其各自特定的品质，茶叶在贮存过程中可能发生不利于保持品质的变化。生产者应根据原料来源、加工工艺、流通过程和消费习惯确定适当的期限为保质期。因此未将茶叶纳入可以免于标示保质期的预包装食品。

关于生产者、经销者、产地等

46. 依法独立承担法律责任的集团公司、集团公司的子公司，应标示各自的名称和地址。“各自”怎么理解？标签上如何标示？采用什么引导词？

预包装食品标签应标示依法独立承担法律责任的生产者，可以是集团公司，也可以是子公司。为明确标示的主体，需要有引导词，引导词应使用本标准条款 4.1.6 规定的用语。可以使用生产商、经销商等不易引起误解的用语。在标示生产者、经销者的名称、地址时，可以标示“生产者”、“经销者”、“生产商”、“制造商”等。

“分装”也是一种常见的生产形式，包含在该条款界定的范围内，在标示分装者的名称、地址等信息时，应按该条款执行。必要时，除“生产者”“经销者”的信息外，还可标示“分装商”的信息。

47. 如何理解本标准条款 4.1.6.2 中的“与地址一并标示的邮政地址”？

在预包装食品标签上标示生产者的名称和地址，目的是为消费者、监管者等需要承担食品安全风险的其他个体或机构提供生产者的信息以便于尽快定位和联系。联系方式应标示以下至少一项内容：电话（热线电话、售后电话或销售电话）、传真、电子邮件等网络联系方式、与地址统一标示的邮政地址（邮政编码或邮箱号）。邮政地址指邮政编码或邮箱号。

标示地址时应选择最能确切表达生产者地址信息的内容进行标注，如果选择标示产地，则应到地市级地域，可以细化至县级市地域，但不得省略地市级。直辖市的产地可标注到区县级。若发生实际地址与登记注册的地址不一致的情况，应及时对不一致的地址信息申请变更。当某地的行政区划发生变更时，相关企业的食品标签产地变更过渡期的设置应联系属地食品监管部门。

48. 如何理解“原产国国名或地区区名”？

GB 7718—2011 中第 4.1.6.3 条所规定的“原产国国名或地区区名”为食品成为最终产品的国家或地区名称，也包括包装或灌装地，即将食品装入（灌入）包装物或容器中，形成最终销售单元的国家或地区名称。进口预包装食品的中文标签应当如实准确标示原产国国名或地区区名。

关于执行标准和质量等级

49. 标准中的质量（品质）等级的定义是什么？

如果某产品执行的推荐性国家标准、行业标准中已明确规定质量（品质）等级的，应按要求标示质量（品质）等级。如果某食品执行的企业标准中未规定质量等级的，不需要标注等级。

50. 已经发布但尚未实施的标准，是否可以作为产品执行标准？
是否可以在标签上标识？

鼓励企业尽快实行已经发布但尚未实施的标准，其是否在标签上标识可由企业自主决定，有文件明确说明的情况除外。

51. 对于产品执行国家标准，又执行企业标准时，是否可以同时标示国家标准与企业标准的标准代号？是否可以标注两个或两个以上的食品安全国家标准及其他国家标准、行业标准、企业标准？

标示哪个标准的标准代号，可以由企业自主决定，但必须保证产品符合标注标准的所有要求。建议尽量不标注两个或两个以上的标准代号，以免混淆。

52. 进口预包装食品质量等级应如何标示？

进口预包装食品的标签应首先遵循 GB 7718—2011 中 3.8.2 条关于中文与外文标签内容一一对应的要求；当进口预包装食品的质量规格与我国已有的该类食品某一质量等级规定相符合时，可标注该对应质量等级；当进口预包装食品的质量规格不能与我国已有的该类食品任一质量等级规定相匹配时，无须强行标注我国质量等级。

关于标示面积

53. 很多产品包装如一些异形包装、瓶子罐子之类的可以标注的地方并不多，顶部与底部能否计算在包装总面积之内？

可以标注的地方不多的情况下，顶部与底部可以计算在包装总面积之内。

54. 上下模真空复合的包装，底膜一般是成型成一个腔后再覆上盖膜，底膜无法印刷，只有盖膜能印刷，这样的包装，其包装总面积怎么计算？底膜面积是否要计算在内？

只计算盖膜（不含封边）的面积。

关于致敏物质

55. 精炼大豆油或花生油是否为致敏物质？中国未规定的致敏物质在标签上标注是否违规？

GB 7718—2011 与国际食品法典委员会标准一致，列出了八类致敏物质，大豆及大豆制品、花生及花生制品均被纳入。GB 7718—2011 鼓励企业自愿标识以提示消费者。八类致敏物质以外的其他致敏物质，生产者可自行选择是否标示。

其他问题

56. GB 7718—2011 规定了预包装食品标签的通用性要求，如果其他食品安全国家标准有特殊规定的，应同时执行预包装食品标签的通用性要求和特殊规定。条形码、二维码是否可以标注？如果可以标注应该遵循哪些规定？

可以标注，标注时遵守国家条码中心和工业和信息化部的相关规定。

57. 标准问答（修订版）第二条如何理解？是否可以理解为质检总局发布的《食品标识管理规定》及国家技术监督局发布的《产品标识标注规定》与 GB 7718—2011 规定不一致的，以 GB 7718—2011 为准？

以 GB 7718—2011 为准。

58. “按国家相关规定需要特殊审批的食品，其标签标识按照相关规定执行”，这里的“相关规定”是否包含 GB 7718—2011 本身？

“相关规定”指其他标准、法规中的规定。

59. 药食同源的物质包装标签如何标识？

使用药食同源的物质作为食品原料生产预包装食品时，其标示应符合 GB 7718—2011 规定。

60. 食品标签上常出现“委托加工”、“授权生产”、“监制”、“出品”等字样，请明确哪些属于允许标注的内容，哪些不允许。

上述标示内容属于标准未进行规定范畴，提供相应证明依据的可标示。

61. 全英文的进口食品标签是否需要全部覆盖？

不需要，加贴的中文标签符合 GB 7718—2011 要求即可。

62. “合格”两个字是否为标签强制要标示的内容？

并非强制标示内容。

63. 请明确食品检验检测机构对食品标签的检验检测仅是对“标示内容的完整性和标示形式的合规性”进行核查，不包括证明标签标示内容的真实性、准确性，还是两者都进行核查。

食品生产经营者应按照《食品安全法》和 GB 7718—2011 制作预包装食品标签，并对标签的合法性承担主体责任。食品标签内容应真实、准确，不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品。

食品安全监管部门负责依据上述法规标准要求对标签标示内容的合法性进行判断，或者委托检验机构协助对食品标签标示内容的合法性进行判断。按照《食品安全法》的规定，食品检验机构应依照有关法律、法规的规定，并按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验。食品检验机构承担食品标签检验任务的内容和范围应由委托其开展检验工作的食品安全监管部门决定。

GB 28050—2011

《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

含量声称、比较声称及营养声称相关问题

1. 含量声称和比较声称是否可以出现在包装标签上的其他大段文字中？是否可以出现在电视广告或图片广告等宣传媒体中？

营养声称、营养成分功能声称可以在标签的任意位置，但其标示应符合本标准的规定；可以出现在电视广告或图片广告等宣传媒体中，但应遵守国家关于食品广告方面的法律、法规的规定。

2. 对于既是食品添加剂又是营养强化剂的物质，当仅作为食品添加剂使用时，可否在营养成分表中进行标示，并进行营养声称？

对于既是食品添加剂又是营养强化剂的物质，若作为食品添加剂使用时，可自愿选择是否在营养成分表中标示，当其含量满足本标准要求时，也可进行相应的营养声称。

3. 天然矿泉水中含有 K、Ca、Na、Mg 等多种矿物质，但含量大多无法满足 GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》对矿物质的含量声称条件，是否能在产品标签上宣称含有 K、Ca、Na、Mg 等矿物质？

根据 GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

条款规定，营养声称是指对食品营养特性的描述和声明，包括含量声称和比较声称。其中含量声称是指描述食品中能量或营养成分含量水平的声称，声称用语包括“含有”、“高”、“低”、“无”、“富含”等。因此，若企业在产品标签上标示“含有某营养成分”或类似用语属于营养声称范畴。只有当营养成分含量达到标准要求的“含有”的声称要求时，才可以在产品标签上宣称“含有”。

天然矿泉水属于包装饮用水，对于包装饮用水，依据相关标准标注产品的特征性指标，如偏硅酸、碘化物、硒、溶解性总固体含量以及主要阳离子（ K^+ 、 Na^+ 、 Ca^{2+} 、 Mg^{2+} ）含量范围等，不属于营养信息。

4. 产品外包装上是否可以对原料进行营养声称，如果可以，需要标注营养成分表吗？如何标注？

当所添加原料中的营养成分符合 GB 28050—2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》的营养声称要求时，可按照标准规定对其进行营养声称。

对原料特性和生产工艺的描述不属于营养声称，如脱盐乳清粉等，其描述应符合相应法律、法规或标准的要求。

5. 没有 NRV 的营养素是否可以声称？标准中没有涉及的营养素是否可以声称？

当某营养成分的含量标示值符合 GB 28050—2011 附录 C 的规定时，可以对其进行相应的营养声称，标准中未涉及的不可以进行营养声称。

6. 如何理解“参考食品（基准食品）应为消费者熟知、容易理解的同类或同一属类食品”？对于减盐声称，参考食品选择的规则是什么？如发酵产品酱油，不同厂家生产的不同酱油由于使用的原料优劣、发酵工艺等差异较大，会造成所含的营养成分如钠等差异大，企业较难合理而准确地选择参考食品，请给出更详细的解释说明。

参考食品（基准食品）是指消费者熟知的、容易理解的同类或同一属类食品。当进行比较声称时，企业可以自主选择参考食品，选择时应考虑以下要求：

- ①与被比较的食品是同组（或同类）或类似的食物；
- ②大众熟悉，存在形式可被容易、清楚地识别；
- ③被比较的成分可以代表同组（或同类）或类似食品的基础水平，而不是人工加入或减少了某一成分含量的食品。

例 1：不能以脱脂牛奶为参考食品，比较其他牛奶的脂肪含量高低。

例 2：“普通牛奶”可作为声称“加维生素 D 牛奶”的参考食品。

为了能体现产品的真实特点，同时又避免涉嫌不正当竞争，企业可以采用自有市售的同类产品做为参考食品（基准食品）进行营养声称。

7. 在满足了本标准所有要求的情况下，是否可以在同一张标签的其他位置增加图形式的营养标签？

企业按照本标准规定，正确、规范地在营养成分表中标示营养信息后，在不违背相关法律和标准的前提下，允许采用图形或者其他方式对营养标签进行解释说明，如对营养成分的数值进行说明、解释营养素参考值（NRV）的概念，占营养素参考值百分比（NRV%）高低的含义等，以方便消费者更好地理解。

8. 根据本标准表 C.1 的规定,对维生素或矿物质进行“富含”声称时,仅需满足下述三个条件之一即可:①每 100g 中 $\geq 30\%$ NRV;②每 100mL $\geq 15\%$ NRV;③每 420kJ 中 $\geq 10\%$ NRV。当在标签上进行相应的含量声称时,为便于消费者理解,是否应增加相应的备注以明确因满足何种条件进行含量声称,如“营养声称仅以每 100g 计”“营养声称仅以每 100mL 计”“营养声称仅以每 420kJ 计”?是否可以增加示例作为参考?

当某产品满足以上三个条件之一进行营养声称时,如果未明示满足何种条件易引起歧义的情况下,企业可以自愿在营养标签邻近部位采用增加相应说明的形式进一步明确其满足条件,如“营养声称以每 100g 计”、“营养声称以每 100mL 计”、“营养声称以每 420kJ 计”等。

9. 本标准允许的营养素功能声称是否违反《食品安全法》七十一条的规定?

不违反。营养成分功能声称是指某营养成分可以维持人体正常生长、发育和正常生理功能的声称。由此定义可以看出,该种声称不涉及疾病预防和治疗功能,因此不违反《食品安全法》七十一条的规定。

10. 声称“无糖”是“碳水化合物”符合声称条件,还是“糖”符合声称条件?

“无糖”声称是对糖的一种声称。糖包括单糖和双糖,是碳水化合物的一种,因此当碳水化合物的含量为“0”时,糖含量必然“0”。产品营养成分表中碳水化合物标示为“0”时,符合“无糖”声称的条件,企业可进行相应的声称,其营养成分表中无需强制单独标示糖的含量。若碳水化合物含量不为 0 而糖含量为 0 时,也可进行无糖声称,此时则需要单独标示糖的含量。

11. 本标准规定，如果声称“零或低胆固醇”则必须满足“低饱和脂肪”，如牛奶通过工艺方法去除了胆固醇，而保留了本身的脂肪，是否可以声称“零或低胆固醇”？

本标准已明确规定声称“无或不含胆固醇”或“低胆固醇”时，应同时符合低饱和脂肪的声称含量要求和限制性条件，因此当做上述声称时，应按标准规定执行。

12. 在包装上标示“强化钙铁锌”等未使用含量声称用语是否需要满足含量声称的要求和条件？

“强化”不属于营养声称范畴。

13. 请明确产品反式脂肪酸含量远低于0.3%是否可以在产品包装上进行“零反式脂肪”或“100%不含反式脂肪”声称？对声称位置有何具体要求？

依据本标准表C.1规定，当食品中反式脂肪酸含量 $\leq 0.3\text{g}/100\text{g}$ （固体）或 100mL （液体）时，可以声称“不含”反式脂肪酸或“无”反式脂肪酸。为了标签表达的灵活性和多样性，本标准表C.2中规定了当食品中营养成分含量符合“不含”、“无”的声称条件时，还可以使用“零（0）”“没有”“100%不含”“0%”等同义语。

本标准B.2.6中列举了附有营养声称和（或）营养成分功能声称的营养标签格式，其中规定营养声称、营养成分功能声称可以在标签的任意位置，但其字号不得大于食品名称和商标。

14. 在进行含量声称时,达到了“无”或“不含”的条件时,是否可以仅声称“低”?如乳制品中乳糖含量为 $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}(\text{mL})$ 时,产品包装标签上可否选择标识“低乳糖”?

根据本标准附录C中规定,乳品中乳糖含量 $\leq 2\text{g}/100\text{g}(\text{mL})$ 时可进行“低乳糖”声称,乳糖含量 $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}(\text{mL})$ 时可进行“无乳糖”声称。根据上述声称的含量要求,若产品中乳糖含量 $\leq 0.5\text{g}/100\text{g}(\text{mL})$ 时,企业依据产品特点和设计理念声称“低乳糖”或“无乳糖”,均符合标准要求。

豁免标示相关问题

15. 如何理解标准问答(修订版)中的“食用量小、对机体营养素的摄入贡献较小”?强制标示的营养素含量均为0的食品,是否可豁免强制标示营养标签?

食用量小、对机体营养素的摄入贡献较小的食品有饮料酒类、包装饮用水以及每日食用量 $\leq 10\text{g}$ 或 10mL 的食品等。若不属于标准中规定的豁免强制标示营养标签的预包装食品类别,即便强制标示的营养成分含量均为0,也应标示营养标签。

16. 根据标准问答(修订版)中关于生鲜食品的解释及举例说明,干贝、鱿鱼干等水产品是否属于生鲜食品,只加入食盐的腌制或盐渍的鱼或肉,加入食盐的干水果,酒糟肉(生的)等,这些是否属于生鲜食品,是否可豁免强制标示营养标签?如何理解“未添加其他配料的干制品类”?类似于豆粉、大米、薏米等这些预包装食品需要标示营养成分表吗?

生鲜食品是指预先定量包装的、未经烹煮、未添加其他配料的生肉、生鱼、生蔬菜和水果等,如袋装鲜(或冻)虾、肉、鱼或鱼块、肉块、肉馅

等；未添加其他配料的干制品类，如干蘑菇、木耳、干水果、干蔬菜等，以及生鲜蛋类等，也属于本标准中生鲜食品的范围。

豆粉、大米、薏米等需要标示营养成分表。干贝、鱿鱼干等水产品不属于生鲜食品，因为已经经过烹煮了；只加入食盐的腌制或盐渍的鱼或肉，加入食盐的干水果，酒糟肉（生的）等，也不属于生鲜食品，因为加入了配料食盐，以上两种都不可以豁免强制标示营养标签。

17. 以八角、茴香等为配料的预包装食品烧卤调料是否要标注营养成分表？

若该食品烧卤调料仅仅是以八角、茴香等构成的香辛料混合物则不需要标示营养标签。

18. 小磨香油产品标签是否需要标注营养成分表？

根据标准文本及国家卫生计生委（原卫生部）官方问答（修订版）的相应要求，符合“预包装食品”定义的小磨香油不属于豁免范围，应按照标准要求标示营养成分表。

19. 代用茶和含茶制品（如柠檬片、决明子等）等代茶饮的食品，是否需要标识食品营养标签？

按照本标准问答，代用茶和含茶制品等代饮茶制品属于食用量较小的食品，可以豁免标示营养标签。

20. 当企业自愿在预包装茶叶产品上标识营养标签时，由于茶叶食用方法的特殊性，是否可以明确茶叶产品营养成分检测时是测茶汤还是茶叶？或者两种方法均可以？类似的产品还有含茶制品如调味茶、代用茶等。

两种方法都可以。实际操作时为了避免歧义，企业可以在营养标签邻近

部位增加相关说明，以明确具体采用哪种方法。

21. GB 28050—2011 及标准问答（修订版）对可以豁免标识营养标签的产品进行了列举，但不同部门理解不一，对符合豁免大类要求但未列举的产品是否需要标识营养标签不统一，如枸杞，可归类为食用比例较小的代用茶或未添加其他配料的干制品类，此类食品是否需要标示营养标签？

枸杞可豁免标示营养标签。

22. 胶基糖果属于豁免强制标示营养标签食品，无糖胶基糖果是 GB/T 23823—2009《糖果分类》中胶基糖果分类的一种，如果在产品标签上标示无糖口香糖，需要标示营养标签吗？

无糖口香糖属于针对糖的营养声称，应标示营养标签。

碳水化合物及加减法计算相关问题

23. GB 28050—2011 问答（修订版）中规定“食品中碳水化合物的量可按减法或加法计算获得”。不同特性的食品宜选择不同的方法（加法或减法）测定碳水化合物的含量。如蛋白质、脂肪为 0 的饮料，宜使用加法计算其碳水化合物含量。同时，不同的方法计算出的碳水化合物含量也有差异。请分别列出加法、减法的适用范围以及不适宜采用计算法的情况。例如对有发酵工艺的产品，因发酵工艺会把碳水化合物和蛋白质分解，最终产品的蛋白质含量和碳水化合物含量跟原料有很大的区别。这样的情况下是否不能采用计算法？

食品中碳水化合物的量可按加法或减法计算获得，企业应根据产品特点选择合适的方式，并且对数据的真实性负责。

24. 膳食纤维不被消化吸收，是低能量食品，能量计算系数“8”是否太高？有一款产品膳食纤维含量为90%，几乎不含蛋白质、脂肪、可利用的碳水化合物，但是其能量计算出来远远超过170kJ/100g，而本标准规定，能量小于170kJ/100g的产品才是低能量食品，与产品特性不符。

富含膳食纤维的食品和低能量食品是两个概念，不能简单划等号。应参照本标准进行营养声称。

营养成分检测方法

25. GB 28050—2011 问答（修订版）中规定“营养成分检测应首先选择国家标准规定的检测方法或与国家标准等效的检测方法”。该如何理解“与国家标准等效的检测方法”？是否可使用行业标准、地方标准、国外标准等标准作为营养成分的检测方法？请给出一些营养成分的参考检测标准，如《食品营养标签管理规范》推荐的一些检测标准。

对于食品营养成分的检测，应首先选择国家标准方法，如有并列方法时，可根据适用范围选择适宜的方法。在没有国家标准方法的情况下，可选用国际上公认的检验方法如CAC、AOAC（美国分析化学家协会）推荐的方法等或者公认的其他方法。

能量和营养成分含量的允许误差范围相关问题

26. 本标准条款 6.4 规定：在产品保质期内，能量和营养成分含量的允许误差范围应符合表 2 的规定：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的允许误差范围是 $\geq 80\%$ 标示值。然而 GB 13432—2013《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则》中 4.3.3 的类似表述是：能量或营养成分的标示数值可通过产品检测或原料计算获得。在产品保质期内，能量和营养成分的实际含量不应低于标示值的 80%，并应符合相应产品标准的要求。两个标准中，“允许误差范围”和“实际含量”是一个意思吗？

两个标准中的允许误差范围都是指能量和营养成分的实际含量占产品标示值的百分比所被允许的范围。以碳水化合物为例，若某一预包装产品的标签中标示了碳水化合物的量为 10g/100g，那么经过检测所得出的碳水化合物的实际含量应该 $\geq 8\text{g}/100\text{g}$ 才能满足 $\geq 80\%$ （实际含量/标示值 $\times 100 \geq 80\%$ ）的允许误差范围。

27. 计算能量时：其中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量是按照标示值还是按照检测值代入计算？

企业自定，同一张标签上的数值既可以来自于计算和/或来自于检测，企业可以根据标识安全原则自定。

28. 关于标识值的误差问题，农副产品个体间差异率很大，例如，不同的鱼类在不同的季节被捕获其身体内的脂肪含量相差有一半以上，这种情况如何处理？

农副产品若不是预包装的形式，则不受该标准的管理。若是预包装产品的形式，鱼类等生鲜食品属于豁免标识的范围。

29. 如何理解本标准中的“允许误差范围”？

即营养素的实际含量与标示值之间可以允许出现的偏差范围，即只要实际含量落在该允许误差范围内，从营养标签标识的角度判定是合格的。

30. 本标准中规定脂肪等的实测值 $\leq 120\%$ 标示值，但是没有下限，如果其脂肪标示 10g/100g，结果只有 1g/100g，是否合格？

本标准条款 3 基本要求中 3.1 规定，“预包装食品营养标签标示的任何营养信息，应真实、客观，不得标示虚假信息，不得夸大产品的营养作用或其他作用”；3.4 规定，“食品营养成分含量应以具体数值标示，数值可通过原料计算或产品检测获得”。无论采用任何一种方法，食品生产企业应当确保其产品营养标签上的信息真实、客观，以保护消费者的知情权。

此外，考虑到由于原料、加工过程、货架期等各种因素造成的食品营养成分含量的波动，标准中还规定了能量和营养成分含量的允许误差范围，在产品保质期内，其允许误差范围应符合标准中表 2 的规定。

31. 对于配料多且原料来源不稳定的产品，最终能量和各营养素的数值波动会超出标示值的允许误差范围，如何处理？发酵食品指标变化大，有时会超出允许误差，如何处理？

企业应规范管理，采用质量稳定的原料，做好工艺参数控制，保持产品质量的稳定；同时企业应加大检测批次，积累多批次营养素的检测数据，再

根据本标准规定的各营养素标示值的允许误差范围进行合理标示，将营养素控制在允许误差范围内。

32. 企业按照计算法标注营养标签，市场抽查进行检测，结果超出标准允许的误差，如何处理？

企业应该按照本标准问答（修订版）第五十三条关于标示数值的准确性中的方法确定标签标示的数值。在判定营养标签标示数值的准确性时，应以企业确定标签数值的方法作为依据。若出现抽查后不合规的现象，企业应该确认是否因为确定标签标示值的方法不当，或者由于在判定营养标签标示数值的准确性时，没有以本企业确定标签数值的方法作为依据，又或者产品本身就是不合规的情况等，做出相应的处理。

零界限值的问题

33. QB/T 2438—2006《植物蛋白饮料 杏仁露》中蛋白质的含量要求为大于等于0.5%，SB/T 10015—2008《冷冻饮品 雪糕》中对组合型雪糕蛋白的要求为0.4%，而按照本标准规定，蛋白质含量小于等于0.5%，在营养成分表中应标示为0。这种情况如何处理？

按标准“0”界限值标签应标示为0，但实际含量应符合相应的产品标准要求。

34. 标示数值时，是先修约还是先判断0界限值？

应先按照修约间隔修约再判断0界限值。

35. 处于零界限值的营养成分，如蛋白质含量为 0.3g，计算能量时以 0 代入计算还是以 0.3 代入计算？或者两者均可？

企业自定，同一张标签上的数值既可以来自于计算和/或来自于检测，企业可以根据标识安全原则自定。

标注问题

36. 如何理解本标准条款 3.2 中的“如同时使用外文标示的，其内容应当与中文相对应”？是否要一模一样？如原有外文营养标签含有不符合本标准要求的内容，是否可以覆盖原外文内容，加贴符合本标准要求的中文营养标签？

在中国生产销售的产品，当营养标签采用中外文标识营养成分表时，中外文内容应相对应可参考标准附录 B 中 B.2.3 示例的格式进行标识。对于进口食品，当产品标签及营养标签采用的是原国外销标签时，此类产品标签（包括营养标签）可以采用加贴标签的形式以符合我国法规及标准的要求。因此，对于营养标签部分，可以采用符合本标准要求的中文营养标签加贴的形式，整体覆盖原有外文标签的营养标签的操作。

37. 同一包装中不同产品营养标签中标注的营养素不一致，是否可以采用合并的格式？

可以参考标准问答（修订版）第四十五条。

38. 本标准表 1 里没有 $\omega-3$ 系的不饱和脂肪酸、 α -亚麻酸，如何在营养成分表中标示？

本标准规定，营养成分表应以一个“方框表”的形式表示，可在营养成分表中标示的内容包括本标准表 1 中所列的营养成分、GB 14880—2012《食

品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》和国家卫生计生委公告中允许强化的除表 1 外的其他营养成分。不属于上述内容的，不应标示在营养成分表中。

39. 请明确 GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中“使用了营养强化剂”，是否是指直接添加的、在终产品中发挥营养强化作用的营养强化剂？如果是由于产品中添加的复合配料带入的、且在终产品中不发挥营养强化剂作用的营养强化剂，是否可以不标示在营养成分表中？

GB 28050—2011 中条款 4.3 规定，“使用了营养强化剂的预包装食品，除 4.1 的要求外，在营养成分表中还应标示强化后食品中该营养成分的含量值及其占营养素参考值（NRV）的百分比”。该条款仅适用于营养强化食品。

40. 如果营养成分表中只有“4+1 及糖”或者“4+1 及反式脂肪”，是否要求按照条款 4.1 进行醒目标注？

需要按照本标准条款 4.1 要求进行醒目标注。

41. 脂肪酸如共轭亚油酸、亚麻酸是否可以在“脂肪”项下标示，如列于“多不饱和脂肪酸”项下？单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸是否可以合并成“不饱和脂肪酸”统一标示？

根据本标准规定，除强制标示内容外，营养成分表中还可选择标示本标准表 1 中的其他成分，以及 GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》和国家卫生计生委公告中允许强化的除表 1 外的其他营养成分。除此之外，其他成分不应在营养成分表中标示。

42. 营养成分表采用中英文共同标注的形式，如果中文与英文分两行进行标注是否可以？英文的首字母都大写是否可以？

中文可以与英文分两行进行标注，对于英文首字母大小写无具体要求。本标准附录 B 给出的 6 种格式，为企业在标注营养标签时的基本格式。企业在版面设计时可进行适当调整，其目的是为了直观，方便消费者查看。

43. 营养成分表中能量英文标示单位首字母是否可以大写？

本标准表 1 中列举了能量和各种营养成分的名称、表达单位、修约间隔等要求，是为了指导企业合理标注营养信息，避免造成消费者误解。企业在制作营养标签时，可根据版面设计对字体进行变化，以不影响消费者正确理解为宜。

44. 营养成分表样式不是两行一列的表格是否不规范？每行之间都有横线隔开是否可以？

为了规范食品营养标签标示，便于消费者记忆和比较，本标准附录 B 中推荐了 6 种基本格式。在保证符合基本格式要求和确保不对消费者造成误导的基础上，企业在版面设计时可进行适当调整，包括但不限于：因美观要求或为便于消费者观察而调整文字格式（左对齐、居中等）、背景和表格颜色或适当增加内框线等。

45. 包装的总面积小于 100cm^2 的预包装食品，是否允许用非表格的形式标示营养成分？

产品包装总表面积小于等于 100cm^2 或最大表面面积小于等于 20cm^2 的预包装食品可豁免强制标示营养标签（两者满足其一即可），但允许自愿标示营养信息。这类产品自愿标示营养信息时，可使用文字格式。其他情况下标示营养标签时，均应按照本标准条款 3.3 以“方框表”形式表示。

46. 企业在使用文字格式的营养成分表时，除能量和核心营养素外标示了其他营养成分，但未将“能量和核心营养素的标示更加醒目”，是否可以？

包装总表面积 $\leq 100\text{cm}^2$ 或最大表面面积 $\leq 20\text{cm}^2$ 的预包装食品可以免于标示营养标签。企业在豁免情况下主动标示营养标签，值得鼓励。营养标签中能量和核心营养素的标示虽未醒目，但不影响消费者理解。为节约社会资源，建议生产企业尽快使用已经印刷的包装材料或采取其他补救方式，并尽快依照正确格式设计和使用新的包装。

47. 在标示营养成分表时，将表头“营养成分表”画入框内，而其他部分与本标准附录B列举的格式一样，是否判定为不合格？

根据标准问答（修订版）第七十三条，将表头“营养成分表”画入框内，其他部分与本标准附录B列举的格式一样是符合标准要求的。

48. 本标准问答（修订版）中规定：“非直接提供给消费者的预包装食品，可以参照本标准执行，也可以按企业双方约定或合同要求标注或提供有关营养信息。”如果企业双方在合同上没有约定是否要标注营养信息，是否一定要按本标准的要求标注？

如果企业双方在合同上没有约定是否要标注营养信息，企业可以自愿选择。

49. 如果在“营养成分表”里面标注了胆固醇含量，是否还必须把饱和脂肪的含量同时在“营养成分表”中标注？如果本身是一款零脂肪零胆固醇牛奶，营养成分表中已标注胆固醇的含量为零，脂肪的含量为零，那么还需要再标注饱和脂肪的含量吗？

如果不对胆固醇进行声称，则不需要在营养成分表中标示饱和脂肪的含

量。如果本身是一款零脂肪零胆固醇牛奶，营养成分表中已标注脂肪含量为零，则无需再标注饱和脂肪的含量。

50. 当只有5项核心营养素时，碳水化合物与其他核心营养素的字体高度相同，但宽度不一致，是否可以？

可以，应保证字体清晰可辨。

51. 香卤翅根、香卤猪蹄、猪尾等带骨类肉制品的标签在标注营养成分表时，是否需标注“以可食部计”？

食品含有皮、骨、籽等非可食部分的，如罐装的排骨、鱼、袋装带壳坚果等，应首先计算可食部（计算公式如下），再标示可食部中能量和营养成分含量。为标示更加明确，可以标注“以可食部计”。

可食部 = (总重量 - 废弃量) / 总重量 × 100%

52. 产品在其他资料中出现的别名是否可以使用？烟酸是否可以标识为 VB₃？

根据本标准要求，营养成分表中标示的营养成分名称应符合标准中表1的规定，因此，烟酸不可以标示为 VB₃。

其他问题

53. 氨基酸是否属于营养素？声称富含氨基酸是否可以，如果可以，是否需要把各氨基酸含量标注出来？

氨基酸是营养成分。由于氨基酸没有 NRV，且本标准也没有给出作“富含氨基酸”声称的含量要求和限制条件，所以不能声称富含氨基酸。

54. GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》与 GB/Z 21922—2008《食品营养成分基本术语》里面对营养素的定义不一致，水分和膳食纤维是否属于营养素？只有 GB/Z 21922—2008 中列出的才是营养素吗？

GB 28050—2011 与 GB/Z 21922—2008 中对于营养素的定义基本一致，均包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质和维生素五类。

55. 根据本标准要求，维生素 E 的表达单位为毫克 α -生育酚当量 (mg α -TE)，而《中国食物成分表 (2009 版)》中维生素 E 的单位为 mg，两者有何区别？

mg α -TE 的中文表达是毫克 α -生育酚当量，是维生素 E 含量的科学表达单位。食品中的维生素 E 有多种形式，如 α -生育酚， β -生育酚， γ -生育酚等，且有各自不同的生物活性。为了计算总维生素 E 的生物活性，常常需要测定食物中不同形式的维生素 E 并进行适当的折算，并以人体能吸收利用的形式用科学的方式表达出来，所以国际上采用 mg α -TE 来表达。

56. 本标准问答（修订版）中关于反式脂肪酸的规定，为何不包括天然反式脂肪酸？检测时怎么区分天然和非天然反式脂肪酸？

本标准规定，在食品配料中含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化油脂时，应标示反式脂肪（酸）含量。此处的反式脂肪酸主要是指油脂加工过程中产生的反式脂肪酸，不包括天然反式脂肪酸。因为反式脂肪酸最主要的来源是氢化油。由于天然脂肪酸的含量是极少的，对检测结果的影响很小，所以无须区分。

57. 本标准第7条豁免强制标示的情况里有一个是“乙醇含量 $\geq$ 0.5%的饮料酒类”，0.5%是指质量分数还是体积分数？

指体积分数。

58. 本标准问答（修订版）第二十七条：碳水化合物指糖（单糖和双糖）、寡糖、多糖……，寡糖本身就包含了双糖，为什么把双糖单独列出来，放在寡糖之外？

根据 GB/Z 21922—2008《食品营养成分基本术语》的规定，“糖，所有的单糖和双糖。如葡萄糖、蔗糖等”，“寡糖，也称低聚糖，指聚合度为3~9的碳水化合物”，因此，寡糖是不包含双糖的。

59. 请明确本标准〔特别是其关于营养素参考值（NRV）百分比的标签标识规定〕是否适用于专供4岁以下婴幼儿及儿童的食品？

本标准适用于预包装食品营养标签上营养信息的描述和说明，不适用于预包装特殊膳食用食品，如婴幼儿配方食品等。

60. 同样的产品，不同的规格，不同的生产批次，营养成分信息可以有所不同吗？是否违规？

可以，但应有营养成分表的计算依据。

61. 中国疾病预防控制中心营养与食品安全所编著的《中国食物成分表》能否作为营养标签的法定计算依据？

本标准条款3.4规定，“食品营养成分含量应以具体数值标示，数值可通过原料计算或产品检测获得”。根据国家卫生计生委在其官方网站上发布的本标准问答（修订版）第五十条规定，可使用的食物成分数据库包括中国疾病预防控制中心营养与食品安全所编著的《中国食物成分表》第一册和第

二册。

62. 本标准允许以每份标示营养成分，“份”应如何标示？标示位置有何规定吗？

“份”是企业根据产品特点或推荐量而设定的，每包、每袋、每支、每罐等均可作为1份，也可将1个包装分成多份。当用份标示时，应标明每份食品的具体含量（克、毫升）。标准中未明确规定每份食品的量的具体标注位置和标示方式，企业可根据产品包装特点自行选择，以保证消费者正确理解为宜，建议标示在营养标签的临近位置。

63. GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》规定的镁的最大强化量未超过 GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中规定的镁“0”界限值时，在强化镁的饮料类产品标签中标示镁的强化量或在营养成分表中标示“0”是否符合标签真实性？

食品中使用营养强化剂应符合 GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》规定，相应食品产品的标签标示应符合 GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》规定，标签标示应当真实、准确，不误导消费者。

对于按照 GB 14880—2012 规定强化了镁的饮料类产品（包装饮用水类和固体饮料类除外），鉴于 GB 14880—2012 规定的镁的最大强化量未超过 GB 28050—2011 中规定的镁“0”界限值，为避免上述特殊情况对消费者造成的误解，保护消费者的知情权，在强化镁的饮料类产品标签中标示镁的强化量或在营养成分表中标示“0”，均符合标签真实性的原则。

GB 13432—2013

《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则》

1. 现有食品分类系统中除婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品按人群划分外，绝大部分按食品属性分类，那么产品标有婴幼儿食用的普通食品如何归类？是归入婴幼儿食品还是其本身类别？如婴幼儿饼干、孕妇奶粉之类的食品是否属于特殊膳食食品？如何判断一个预包装食品是普通的预包装食品还是特殊膳食食品？仅根据定义不容易判断。

本标准附录 A 特殊膳食用食品的类别明确了特殊膳食用食品的具体类别，且本标准也给出了特殊膳食用食品的定义。只有符合定义且在附录 A 所列出的类别内的产品才可以被视为特殊膳食用食品。婴幼儿饼干属于婴儿谷物辅助食品，其标签要求应该按照本标准执行；而孕妇奶粉则属于普通预包装食品，其营养标签要求则应按照 GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的相关要求执行。

2. 本标准基本要求中提到不应对于 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，为什么 0~6 月龄婴儿配方食品有别于其他特殊膳食类食品？

我国食品安全国家标准对 0~6 个月婴儿配方食品中必需成分的含量值有明确规定，婴儿配方食品必须符合标准规定的含量要求。由于 0~6 月龄婴儿需要全面、平衡的营养，不应对其必需成分进行声称。本规定与国际食

品法典委员会（CAC）标准和大多数国家的相关规定一致。

3. 对于能量和营养成分含量的表示方式，标准中规定如果有必要或相应产品标准中另有要求，还应标示出每 100kJ 产品中各营养成分的含量，“必要”和“相应产品标准”分别是什么情况？

产品标准有强制要求的，必须标示出每 100kJ 产品中各营养成分的含量，如 GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴儿配方食品》；若无强制要求，可结合产品特点及适用人群，选择进行标示。

4. 已公布的多种特殊膳食类食品的产品标准如 GB 10765—2010《食品安全国家标准 婴儿配方食品》，GB 10767—2010《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》等，对营养成分的限量均以 100kJ 表示，是否意味着在营养标签中“应标示出每 100kJ 产品中各营养成分的含量”？

如 GB 10765—2010、GB 10767—2010 等，标准明确要求标签中营养素和可选择成分含量标识应增加“100 千焦”含量的标示时，则应在营养标签中标示出每 100kJ 产品中各营养成分的含量。

5. 如何理解本标准条款 4.4.1 中的“必要时”？调配方法或复水再制方法如果标示出来算强制标示内容吗？因为要考虑字体的高度。

企业应该根据自身产品的特点或者相应产品标准的要求来确定是否需要标示调配方法或复水再制方法。若标示出来，其字体高度须符合 GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定。

6. 对国标中无最小值要求或无最低强化要求的营养素，可否在企业标准中设定最低要求，而依据企业标准进行声称？

不可以。标准中规定当能量或营养成分在产品中的含量达到相应产品标

准的最小值或允许强化的最低值时，方可进行声称。此产品标准仅指食品安全国家标准，不包括企业标准。

7. 是否只能用本标准条款 5.2.3 中给出的几个用语？是否能加前缀或后缀？如果含量声称“高”、“富含”，可不可以？

目前没有高和富含的依据，因此不可以。但含量声称形式不限于条款 5.2.3 中给出的几个用语，如在包装除配料表和营养成分表外标识上营养素的名称，即视为含量声称，必须达到含量声称的条件。

8. 对于“声称”有无明确的定义？如果在标签的正面醒目的写着“DHA”，没写“含”、“有”、“提供”等词，属于对 DHA 声称吗？

属于含量声称，必须符合含量声称的条件。

9. 对于营养成分表，“营养成分表”几个字要放在居中放置吗？

标准中对于营养成分表的具体格式没有要求，企业可根据产品包装自行设计。

10. 有些营养成分没有现行有效的含量检测方法，是否可以在营养成分表中标示添加量或在配料表中标示添加量？该营养素是否可以按添加量进行声称？

营养成分检测应首先选择国家标准规定的检测方法或与国家标准等效的检测方法，没有国家标准规定的检测方法时，可参考国际组织标准或权威科学文献。

企业可自行开展营养成分的分析检测，也可委托有资质的检验机构完成。

11. 一段奶粉标签上是否可以标注如“叶黄素”“益生元”“α-乳清蛋白”“AA”“DHA”“核苷酸”等特色营养素？

一段奶粉需依据 GB 13432—2013《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则》及其问答进行营养声称。

12. 如何理解本标准条款 2.1 中的“有显著不同”？什么是“可类比的普通食品”？

请参照本标准附录 A 执行，只有符合附录 A 要求的产品才可以归类为特殊膳食用食品。

13. 产品标准中未要求的其他营养成分，如饱和脂肪、不饱和脂肪等能否标示？如果标示了其他营养成分，能量和核心营养素要突出标示吗？

可以标示。是否突出标示能量和核心营养素没有明确要求。

14. 某些特殊人群食用的食品，例如低钠食品、无蔗糖食品、孕妇食品等，其中一部分可能没有相应的国家标准，这类食品属于特殊膳食食品吗？其标签适用本标准吗？

不属于。关于特殊膳食用食品的类别，请参照本标准附录 A 执行。

15. 如何理解本标准条款 5.1 中的“适宜人群”？如果适宜人群涵盖的年龄段不一样，推荐摄入量或适宜摄入量也就不一样，应该怎么确定按哪个年龄段？

适宜人群即产品所针对的适用人群范围，如果适宜人群是按照年龄段划分，且涵盖的年龄段不一样，在标示推荐摄入量或适宜摄入量时可分年龄段分别标示。

16. 特殊膳食食品是否需要执行 GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中关于“0界限”的规定？

企业可自愿选择是否执行。如选择执行，按照 GB 28050—2011 中关于“0界限”的规定。

17. 婴幼儿配方食品标签中能否对花生四烯酸/ARA 进行声称？

婴儿配方食品标签上的营养声称应符合 GB 13432—2013《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则》及其官方问答要求。GB 13432—2013 标准文本及官方问答均未明确二十碳四烯酸（花生四烯酸）的声称要求。企业如欲对花生四烯酸进行声称，应提供权威依据。

18. 有部分幼儿配方食品产品标签上标示适用年龄“一岁以上”，而产品标准 GB 10767—2010《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》中规定的幼儿的定义为 12~36 月龄的人，如此标示适用年龄是否与产品标准相冲突？

根据 GB 10767—2010《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》规定，产品标签中应注明产品的适用年龄。对于适用年龄的具体标示方式我国标准中尚无特殊要求，企业应在参考相关法律法规的基础上真实、客观地标示适用年龄。

19. 如何判定含量声称是否合格？

当能量或营养成分在产品中的含量达到相应产品标准的最小值或允许强化的最低值时，即可进行含量声称。

GB 14881—2013

《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

关于用水的理解类问题

1. 本标准没有明确生产加工用水的定义，作为加工配料或用于清洗与食品加工直接接触设备、台面的水才需要符合 GB 5749，企业清洗地面、墙面的水也要符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》吗？

《食品安全法》规定，食品生产经营用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。本标准根据食品安全基本原则和企业生产实际，对用水做出进一步规定，即“食品加工用水”包括：①直接接触食品或食品原料的水，包括清洗原料的水或者浸泡原料的水、抽提用水、培养用水以及作为助剂等用途的水；②作为配料的水；③间接接触食品的水，包括清洗食品接触面的水、被制作为冰或水蒸汽并与食品及接触面有接触关系的水。上述情况下，如果使用水质不达标的水，极易导致微生物污染或化学污染等情况的发生。企业应根据具体情况，统筹考虑安全风险与成本控制的关系，自行决定清洗地面、墙面的水是否需要符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》。

2. 饮料厂使用自来水为原料水，采用水处理设备进行处理。原料水和处理后的水是否都需要符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》？

无论原料水是何来源，用作食品生产原料时必须至少符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。企业可自行决定是否采用水处理设备处理水

质，但必须保证水质至少符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。

3. 本标准规定食品加工用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》，其规定自来水管网末梢水中的余氯含量大于 0.05mg/L，受管网长度的限制，企业如果不进行二次氯处理很难达到这个要求，企业是否都必须进行二次水处理及静置反应？

要求余氯、总氯、二氧化氯及臭氧指标达到一定要求的目的是控制水中的微生物含量，企业可以根据微生物的监控结果采取适宜的措施进行控制。

4. 本标准条款 5.1.1.4 规定自备水源及供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。相关规定是否应该明确？

相关要求包括国家的法律、行政法规、食品安全国家标准、部门规章等的规定。特殊地区或产地有特殊规定的，还应符合相应地方法规、食品安全地方标准等的规定。

距离、作业区划分相关问题

5. 如何理解本标准中多次提到的“保持适当距离”？

“保持适当距离”应能不影响人流、物流正常运行，不会造成交叉污染，并在卫生清扫和安全疏散等方面符合要求；当某类食品卫生规范有具体要求时，应遵照其规定。

6. 标准里厂区的选址距离如何定？如离国道/县道/离居民区有多远？

标准中没有规定具体距离，企业可以通过危害评估的方式或者参考周边企业等手段确定距离，并采取相应的措施维护厂区环境，或通过数据分析、

检测等手段证明选址距离的合理性或者选址距离与相应控制手段结合的有效性；当某类食品生产卫生规范有具体要求时，应遵照其规定。

7. 本标准条款 7.5 规定食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施，以降低污染风险。“缓冲区域”如何理解？

缓冲区是指在食品车间物流通道中设置的，用于去除原料外包装或对外包装进行清洁、拆卸等处理的场所，其目的是降低食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时，交叉污染的风险。通常在物流通道入口处（包括门或者传递口）附近设置缓冲间，物料通过外界传递或运送到缓冲间暂放、处理，再由缓冲间转移到车间。应根据所生产产品原料状况及卫生要求设置缓冲区，缓冲区的设计、设施应能满足消除或减少污染的需求。

8. 本标准条款 7.5 规定食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施，缓冲区域及外包装清洁措施是否有一即可？

建议设置缓冲区域以达到最佳效果；允许根据生产特点及卫生要求不设缓冲区。在不设缓冲区域的情况下，可采用外包装清洁措施等方式消除污染风险。

9. 本标准条款 4.1.3 划分作业区的要求以及 4.2.4 门窗的要求，传统自然发酵类食品生产环境属于半敞开的生产环境，应如何使其符合标准要求？

条款 4.1.3 是对作业区划分的要求，其目的是为了引导和要求食品企业在划分作业区时应考虑到产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求，而不是一刀切式的模式化管理。划分作业区的目的是为了防交叉污染，包括防止空气流通带来的交叉污染。条款 4.2.4 是对车间门窗

在材质、设置、配套设施和日常维护等方面的要求。

半敞开式的传统自然发酵类食品生产环境，应根据工艺特点、发酵要求等情况划分作业区。当某类食品卫生规范有具体要求时，应遵照其规定。

设施设备相关问题

10. 手按的延时水龙头开关是否属于非手动式？

手按的延时水龙头开关不属于非手动式的，其造成二次污染或交叉污染的风险较高。

11. 称量天平是否属于监控设备的范畴？

在生产中应用到的称量天平属于监控设备。检验室中用于检验目的的称量天平不属于该范畴。

12. 本标准对厂房建设要求不详细，如高度、灯光亮度等。

厂房高度和灯光亮度根据产品、工艺特点和加工区域不同而应该有不同要求，本标准对食品企业通用要求，不同企业应根据自身厂房条件及本企业产品的特点，使高度、灯光亮度满足生产及食品安全控制需要；当某类食品卫生规范有具体要求时，应遵照其规定。

人员要求相关问题

13. 直接接触食品包装、食品设备及器具的操作人员，装卸及维修人员是否属于食品加工人员？

本标准中的食品加工人员是指：配料间工作人员、生产线各工段操作人员、包装操作人员等。直接接触食品和食品配料、食品设备及器具的操作人员均属于食品加工人员；维修人员在生产过程中进入车间时，也属于食品加工人员范畴。对于在车间外直接接触食品包装的人员，如仓储操作人员、转运人员，对食品进

行捆绑、组合等操作的二次包装等人员，均不属于食品加工人员。

14. 本标准条款 6.3.1.2 规定食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明，不直接接触食品生产的办公行政人员是否应每年取得健康证明？

不直接或间接接触食品的办公行政人员，只要有证据证明不直接接触食品、食品包装及食品设备和器具，不需要每年取得健康证明。

15. 本标准条款 6.3.2.3 规定进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。“个人用品”指什么？手机、茶杯算不算个人用品？

这里的“个人用品”主要是指与生产作业无关的用品。不同企业认定的“作业区域”存在很大差异。对于“不得携带或存放”“个人用品”的“作业区域”范围的认定，企业应通过危害评估予以确定。手机、茶杯属“个人用品范畴”，其不得进入的“作业区域”的范畴可以存在差异，如在开放式生产模式中，“作业区域”可以是整个车间；在封闭式生产模式中，“作业区域”可以是车间中的某一或某些位点。企业应充分认识到与生产作业无关用品可能对生产环境的潜在污染，避免机械理解。

其他定义理解相关问题

16. 食品包装材料、容器的范畴，是否包含瓶胚、瓶盖、食品容器、包装材料用添加剂？

食品包装材料、容器的范畴包括瓶胚、瓶盖、食品容器。本标准未涉及包装材料用添加剂。

17. 本标准条款 5.1.8.3 是否包括辅料？

包括。此处的原料是指用于食品加工的所有配料。