

深圳市场准入技术措施信息平台项目 专题报告

Special Reports of Shenzhen Market Access and TBT Information Platform Project

重点产品技术性贸易措施研究报告 食品

TBT Report for Major Export Products

Food

深圳市质量技术监督局

深圳市标准技术研究院

技术性贸易措施研究所

二 八年四月

深圳市场准入技术措施信息平台项目

SHENZHEN MARKET ACCESS AND TBT INFORMATION PLATFORM PROJECT

建设单位：深圳市质量技术监督局

承建单位：深圳市标准技术研究院 技术性贸易措施研究所

深圳市场准入技术措施信息平台项目 专题报告

Special Reports of Shenzhen Market Access and TBT Information Platform Project

重点产品技术性贸易措施研究报告

食品

TBT Reports for Major Export Products

Food

监制：俞 科

撰稿：杨志花

审校：吴重农 俞 科 陈 胜 曲津华

排版：吴巧璘 刘忠凯 胡岳涔

前 言

入世以来，随着经济全球化和贸易自由化的不断发展，传统的贸易保护措施如关税、许可证、配额等逐渐被削弱甚至取消，而以技术法规、标准和合格评定为主要表现形式的技术性贸易措施却不断涌现。技术性贸易措施具有技术性强、隐蔽性高、透明度低、不易监督等特点，已经成为发达国家采用的最主要的贸易保护手段之一，给其他国家尤其是发展中国家的经济发展和对外贸易造成了较大损失。2006年，我国有15.2%的出口企业受到国外技术性贸易措施的影响，造成的经济损失高达758亿美元。对于以外向型经济为主的深圳乃至整个珠三角地区，这种影响尤其严重。

近年来，作为深圳市唯一专业从事标准化研究、服务、应用的公益类科研事业机构，我院始终坚持“标准化研究为先导、标准化服务为基础，人才队伍建设为支撑”的发展战略，充分发挥自身的专业、资源和创新优势，以服务深圳经济社会发展为己任，努力打造“政府关注、企业亟需、群众满意”的标准化公共服务产品，对国外技术性贸易措施的探索、研究和服务就是其中的一个重要环节，并取得了显著的经济效益和社会效益。

企业是经济的细胞，是政府及其公共技术机构服务经济的终极目标。因此，我们一直在思考如何将公益信息服务链引向企业群体纵深，如何最大限度地提高技术服务水平和资源利用水平。在这种思想的指引下，2005年我院开始利用政府投资资金，启动“深圳市场准入技术措施信息平台”（简称“市场准入平台”）项目建设，并责成我院技术性贸易措施研究所（全球第99家WTO信息查询服务中心）承担建设任务。市场准入平台的建设宗旨是为各类企业开拓国际市场提供技术性信息服务，帮助企业在全球化市场环境中提高产品开发能力以及市场占有率。作为深圳市科技信息平台和标准信息平台的重要组成部分之一，市场准入平台是深圳市构建区域创新优势、提升区域创新能力、建设国家创新型城市的重要基础设施，也必将为珠三角地区、广东省乃至全国的企业破解国外技术性贸易措施大有裨益。

市场准入平台以我院丰富的信息资源和强大的科研服务力量为依托，从深圳的产业结构、产品结构出发，从深圳企业的产品结构和目标市场出发，从深圳企业的技术与经济活动能力出发，及时、准确、全面地获取、跟踪、分析和通报国际贸易活动中有关产品符合性要求的技术法规、标准和合格评定等信息，为政府职能部门提出政策建议和决策支持，为行业组织提出产业预警信息和行业发展建议，为企业提供应对国外技术性贸易壁垒的咨询服务和解决方案。作为一个创新产品，市场准入平台将我院提供公共服务的职能向社会经济链条的企业一端大大延伸，不仅极大丰富了深圳市科技信息与标准信息服务的实务性内容，而且以“一站式”服务的方式为企业提供从研发、设计、生产到营销、节能减排和资源回收的全程技术信息服务，成为推动社会经济各个行业技术进步的动力源泉。

应广大企业用户的要求，我院将市场准入平台的丰富内容整理编辑成为一系列研究报告。这些报告包括通讯产品、纺织服装等十几个产品专题，电气安全、食品安全和节能等多个热点专题，还包括欧盟、美国和日本等多个市场专题。与基于互联网的市场准入平台相比，研究报告内容更加集中、更加直观、更加全面地反映了各个专题的要点，并提供了诸多常用信息的便利查询。希望这些报告能满足有关领域读者的需求，也欢迎各位读者提出宝贵意见和建议。

深圳市标准技术研究院

院长：



二〇〇八年三月二十八日



1	产品范围	1
2	主要目标市场分析	3
2.1	贸易数据分析	4
2.1.1	我国农产品出口贸易数据统计	4
2.1.2	我国食品出口贸易数据统计	4
2.1.3	广东、深圳食品出口贸易数据统计	6
2.2	出口所遭遇的主要贸易壁垒	7
2.2.1	非技术性贸易壁垒	7
2.2.2	技术性贸易壁垒	7
2.2.3	典型案例	9
2.3	小结	10
2.4	相关网址和参考文献	10
3	国际标准与认证	11
3.1	ISO国际食品标准现状	12
3.1.1	ISO食品标准委员会	12
3.1.2	ISO关于食品的标准	12
3.2	CAC食品法典	13
3.2.1	CAC食品法典委员会	13
3.2.2	CAC食品法典标准	14
3.3	HACCP认证	14
3.3.1	HACCP认证产生背景	14
3.3.2	HACCP体系适用范围	15
3.3.3	企业申请HACCP认证所需条件	15
3.3.4	HACCP体系认证程序	16



3.4 ISO 22000认证	17
3.4.1 ISO 22000认证适用范围	17
3.4.2 实施该认证的意义	17
3.4.3 认证流程	18
3.5 相关网址和参考文献	18
4 中国市场	19
4.1 对出口食品的特定要求	20
4.1.1 对出口食品的管理程序	20
4.1.2 对出口食品管理的法律法规依据	20
4.1.3 食品出口检验程序	21
4.2 我国食品市场准入制度	22
4.2.1 生产许可证制度	22
4.2.2 强制检验制度	23
4.2.3 市场准入标志制度 (QS认证)	24
4.3 相关网址和参考文献	28
5 日本市场	29
5.1 日本肯定列表制度	30
5.1.1 肯定列表制度的出台背景	30
5.1.2 肯定列表制度的主要内容	30
5.1.3 肯定列表制度对我国农产食品出口的影响	31
5.1.4 我国应对肯定列表制度的对策	32
5.2 食品进口到日本市场的程序与要求	33
5.3 日本对进口食品的卫生安全要求	33
5.3.1 日本进口食品安全管理的主要法规条例	33
5.3.2 日本对进口食品的检验检疫要求	34
5.3.3 日本对进口水产制品的进口要求	35



5.3.4 日本对进口蔬菜、水果的进口要求-----	38
5.3.5 日本对进口米粉的进口要求-----	39
5.4 日本食品标签要求-----	40
5.4.1 日本食品标签的法规-----	40
5.4.2 日本食品标签的要求-----	40
5.4.3 日本食品标签中添加剂的规定-----	41
5.4.4 营养标签要求-----	42
5.5 JAS认证-----	42
5.5.1 认证的性质与范围-----	43
5.5.2 企业实施JAS认证的意义-----	43
5.5.3 企业需知道的认证流程-----	43
5.6 相关网址和参考文献-----	44
6 美国市场-----	45
6.1 美国食品进口企业注册和进口预申报制度-----	46
6.1.1 法律法规依据-----	46
6.1.2 对食品进口企业的注册制度-----	46
6.1.3 对食品进口企业的预申报制度-----	47
6.2 美国对进口水产制品的要求-----	47
6.2.1 对输美水产制品管理的法律法规依据-----	47
6.2.2 对输美水产制品的卫生安全检疫要求-----	49
6.2.3 对输美水产制品标签管理的规定-----	50
6.3 美国对进口果蔬的进口要求-----	51
6.3.1 对输美果蔬管理的法律法规-----	51
6.3.2 对输美果蔬卫生安全检疫要求-----	51
6.3.3 对输美果蔬检验检疫程序-----	52



6.4 美国对进口肉禽产品的进口要求	52
6.4.1 对输美肉禽产品管理的法律法规依据	52
6.4.2 对输美肉禽产品的卫生安全检疫要求	53
6.4.3 对输美肉禽产品的进口检验程序	54
6.5 美国食品标签要求	55
6.5.1 美国食品标签法规	55
6.5.2 美国食品标签的要求	55
6.5.3 营养标签要求	55
6.5.4 过敏源性标签规定	56
6.6 食品出口美国需获得哪些认证	57
6.6.1 “FDA认证”	57
6.6.2 NSF认证	57
6.7 相关网址和参考文献	59
7 欧盟市场	61
7.1 欧盟对进口水产制品的进口要求	61
7.1.1 法律法规依据	61
7.1.2 欧盟对进口水产制品的要求	62
7.1.3 欧盟对进口水产制品的卫生安全要求	62
7.2 GLOBALGAP (EurepGAP) 认证	64
7.2.1 认证性质和范围	64
7.2.2 企业实施认证的意义	64
7.2.3 企业需要知道的认证流程	65
7.3 全球食品安全倡议 (GFSI)	65
7.4 BRC认证	66
7.4.1 认证性质和范围	66



7.4.2 企业实施认证的意义	66
7.4.3 认证流程	67
7.5 IFS认证	67
7.6.1 认证的性质和范围	67
7.6.2 FS认证的意义	68
7.6.3 企业需要知道的认证流程	68
7.6 EFSIS认证机构	69
7.7 欧盟委员会条例(EC) No 1881/2006	69
7.8 欧盟对进口食品包装标签要求	70
7.8.1 欧盟关于食品包装的技术法规	70
7.8.2 欧盟食品标签的法规	70
7.8.3 欧盟议会和理事会条例(EC) No 1924/2006	71
7.8.4 欧盟食品标签的要求	72
7.8.5 营养标签要求	72
7.9 相关网址和参考文献	73
8 韩国市场	75
8.1 韩国对进口食品安全管理的法律法规	76
8.2 韩国进口食品事前确认登记制度	76
8.3 韩国对进口水产制品的进口要求	77
8.3.1 法律法规依据	77
8.3.2 对进口水产制品的卫生安全检疫要求	77
8.3.3 对进口水产品的检验检疫措施	78
8.4 韩国家畜、家禽肉类进口规定	79
8.4.1 对畜产品检验检疫规定	79

Contents

食 物

Food

重点产品技术性贸易措施研究报告

TBT Reports for Major Export Products



8.4.2 对禽肉制品检验检疫规定	79
8.4.3 对进口畜产品的检验程序	81
8.5 食品标签要求	82
8.6 相关网址和参考文献	83



1 产品范围

Product Scope



1 产品范围

食品所涉及的范围很宽泛，对食品的分类标准也各有不同。本专题根据GB/T 7635.1-2002《全国主要产品分类与代码 第1部分:可运输产品》将食品进行分类。但在大类别的食品中所包含的具体食品仍相当繁杂，很难找到具体食品所对应的具体HS编码，所以在无法找到其具体四位编码的情况下，大部分食品只能将其HS编码的前两位列出，以此作为索引。具体见表1.1：

表1.1 食品分类及其HS编码

食品类别	HS编码	食品名称
肉和肉类加工品	02	肉及食用杂碎
	16	肉、鱼、甲壳动物、软体动物及其他水生无脊椎动物的制品
水产制品	03	鱼、甲壳动物、软体动物及其他水生无脊椎动物
	16	肉、鱼、甲壳动物、软体动物及其他水生无脊椎动物的制品
蔬菜	07	食用蔬菜、根及块茎
	20	蔬菜、水果、坚果或植物其他部分的制品
果汁和蔬菜汁	2009	未发酵及未加酒精的水果汁、蔬菜汁
水果和坚果	08	食用水果及坚果；甜瓜或柑桔属水果的果皮
	20	蔬菜、水果、坚果或植物其他部分的制品
动、植物油脂	15	动、植物油、脂及其分解产品；精制的食用油脂；动、植物油蜡
乳制品	04	乳品；蛋品；天然蜂蜜；其他食用动物产品
	19	谷物、粮食粉、淀粉或乳的制品；糕饼点心
蛋制品	04	乳品；蛋品；天然蜂蜜；其他食用动物产品
粮食加工品	10	谷物
	19	谷物、粮食粉、淀粉或乳的制品；糕饼
淀粉和淀粉制品	11	制粉工业产品、麦芽、淀粉、菊粉、面筋
	19	谷物、粮食粉、淀粉或乳的制品；糕饼
烘焙食品	1905	面包、糕点、饼干及其他烘焙糕饼
糖	17	糖及糖食
糖果、蜜饯、可可制品	17	糖及糖食
	18	可可及可可制品
咖啡和茶	09	咖啡、茶、马黛茶及调味香料
调味品	09	咖啡、茶、马黛茶及调味香料
	2103	调味汁及其制品；混合调味品；芥子粉及其调制品
	2209	醋及用醋酸制得的醋代用品
饮料	22	饮料、酒及醋
蜂蜜	0409	天然蜂蜜



2 主要目标市场分析

Analysis on Major Target Markets





2 主要目标市场分析

2.1 贸易数据分析

2.1.1 我国农产品出口贸易数据统计

根据我国商务部公布的统计数据进行分析，2006年我国农产品出口金额总计310.3亿美元，同比增长14.1%。农产品出口的主要产品类别、主要目标市场、以及主要出口省份分别见表2.1、表2.2和表2.3。

表2.1 2006年我国农产品出口前5位的产品类别及占总出口金额百分比

产品类别	水、海产品	水产品制品	蔬菜、水果、坚果制品	食用蔬菜	畜类产品
出口金额（万美元）	474,289.9	422,532.9	378,144.9	371,490.0	223,629.8
占总金额百分比	15.28%	13.61%	12.19%	11.97%	7.21%

表2.2 2006年我国农产品出口前5位的国家/地区及占总出口金额百分比

国家/地区	日本	美国	韩国	香港	德国
出口金额（万美元）	821,244.2	377,605.7	289,311.8	266,822.2	110,139.4
占总金额百分比	26.47%	12.17%	9.32%	8.60%	3.55%

表2.3 2006我国农产品出口前5位的省及占总出口金额百分比

国家/地区	山东	广东	浙江	辽宁	福建
出口金额（万美元）	809,142.8	384,949.6	268,550.5	241,343.8	241,048.2
占总金额百分比	26.08%	12.41%	8.66%	7.78%	7.77%

2.1.2 我国食品出口贸易数据统计

(1) 2006年我国食品出口贸易数据统计

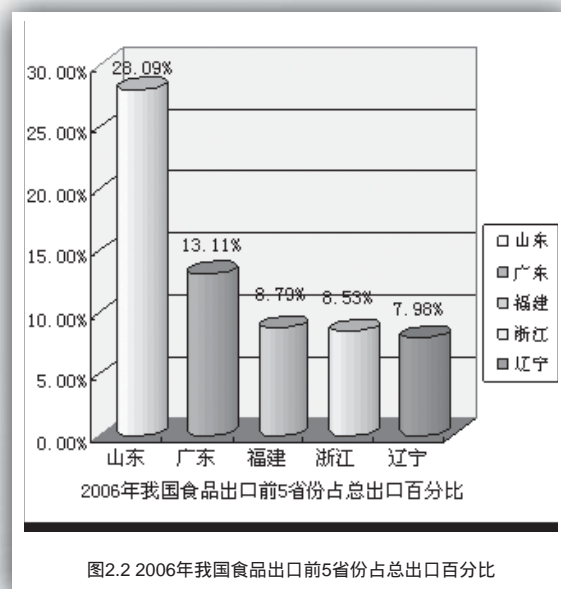
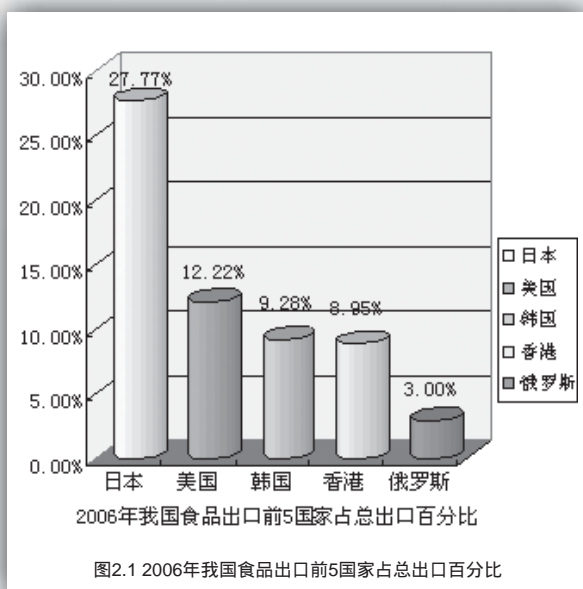
根据我国商务部公布的统计数据，2006年我国食品出口金额总计2,665,888.5万美元，同比增长16.0%。食品出口的主要目标市场、以及主要出口省份分别见表2.4和表2.5，以及图2.1和图2.2。

表2.4 2006年我国食品出口前5位的国家/地区及占总出口金额百分比

国家/地区	日本	美国	韩国	香港	俄罗斯独联体
出口金额（万美元）	740,359.5	325,845.8	247,462.7	238,613.8	79,871.2
占总金额百分比	27.77%	12.22%	9.28%	8.95%	3.00%

表2.5 2006年我国食品出口前5位的省份及占总出口金额百分比

国家/地区	山东	广东	福建	浙江	辽宁
出口金额(万美元)	748,859.6	349,447.7	234,327.8	227,452.1	212,783.1
占总金额百分比	28.09%	13.11%	8.79%	8.53%	7.98%



(2) 2007年上半年我国食品出口贸易数据统计

2007年上半年我国食品出口金额总计1,466,143.8万美元，同比增长22.2%。具体统计情况见表2.6和表2.7以及图2.3和图2.4。

表2.6 2007年上半年我国食品出口前5位的国家/地区及占总出口金额百分比

国家/地区	日本	美国	韩国	香港	俄罗斯独联体
出口金额(万美元)	367,658.7	180,199.6	158,969.4	123,808.8	55,005.2
占总金额百分比	25.08%	12.29%	10.84%	8.45%	3.75%

表2.7 2007年上半年我国食品出口前5位的省份及占总出口金额百分比

国家/地区	山东	广东	福建	辽宁	浙江
出口金额(万美元)	382,432.2	170,900.9	142,013.8	128,021.7	119,929.3
占总金额百分比	26.08%	11.66%	9.69%	8.73%	8.18%

2.2 出口所遭遇的主要贸易壁垒

贸易壁垒分为关税壁垒和非关税壁垒：关税壁垒是指通过按规定的税率对进口产品征收关税来限制进口的措施而设置的壁垒；除使用关税壁垒措施以外的所有限制措施而设置的壁垒均属非关税壁垒。非关税壁垒又可分为技术性贸易壁垒和非技术性贸易壁垒。诸如运用配额、许可证等数量限制措施和两反一保（即反补贴、反倾销、特殊保障）等措施设置的壁垒属于非技术性贸易壁垒。而根据WTO/TBT协议，技术性贸易壁垒则是指，一国政府或区域组织以维护国家安全、保护人类和动植物安全和健康、保护环境、防止欺诈行为以及保证食品安全与产品质量等为由采取的强制性或非强制性的技术性限制措施，这些措施对其他国家或区域组织的商品、服务或投资进入该国或该区域市场将造成影响。狭义的技术性贸易壁垒主要是指技术法规、标准、合格评定程序；广义的技术性贸易壁垒还包括动植物产品的检验和检疫措施、包装和标签及标志要求等。

2.2.1 非技术性贸易壁垒

我国食品出口所遇到的非技术性贸易壁垒中，反倾销是主要障碍之一。主要食品进口国对来自我国的劳动密集型加工食品的竞争感到压力很大，不断利用反倾销措施来保护其国内产业。根据我国海关统计资讯网的统计，2007年我国食品出口遭遇的反倾销案件共32起，其中，遭遇到美国的占13起，欧盟占6起，加拿大占4起，南非占3起，印度占2起，巴西占2起，澳大利亚占1起，墨西哥占1起。具体见图2.6：

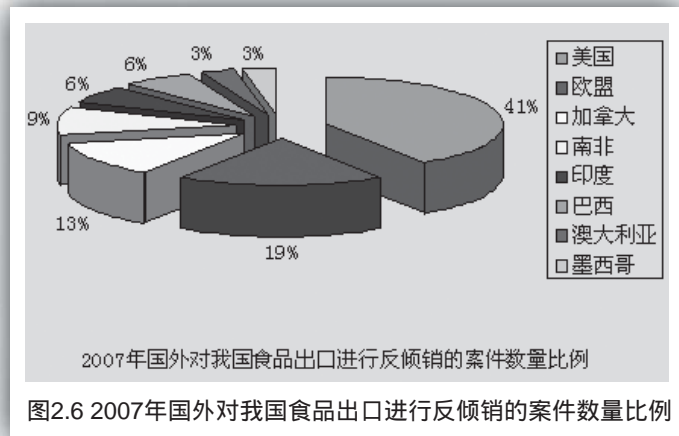


图2.6 2007年国外对我国食品出口进行反倾销的案件数量比例

使用特殊保障条款制造贸易壁垒也成为国外对我国食品出口设置贸易障碍的主要方式之一。特保条款的全称是“特定产品过渡性保障条款”，是我国加入WTO时特别签订的一项条款，规定我国在加入世贸组织后的12年内，WTO其他成员国可以在比较宽松的条件下对从中国进口的产品实施特殊保障措施。一些国家启动特保条款制造贸易壁垒，以中国是“非市场经济”国家为由，判定中国产品是否属倾销或补贴产品，其主观性较强。特保条款中对于“市场扰乱”一项没有具体的标准，非常容易用作贸易保护的手段。特保程序的提起也相对简单，要求的门槛比较低。因此，当反倾销不能奏效时，特保条款往往成为国外产业者的“杀手锏”。如2002年7月，西班牙政府提请欧盟委员会对原产于中国的橘子罐头实施特定产品过渡性保障措施，其理由是中国橘子罐头出口的价格过低，对该国柑橘产业构成严重威胁，这种特殊保障措施的实行，会使得中国橘子罐头出口欧洲市场面临高关税和配额限制。欧盟这次对中国橘子罐头实施的为期9个月的WTO特保调查，也是欧盟对中国农产品实施的首次特保调查。

2.2.2 技术性贸易壁垒

近年来，技术性贸易壁垒已成为我国食品出口的主要制约因素。发达国家对食品技术性贸易壁垒的设置主要集中在两方面，即食品卫生安全方面和包装标签方面。在食品卫生安全方面，主要是制定较高的农残、重金属以及添加剂等物质的限量标准；在包装标签方面，则是规定一些较苛刻的包装和标签相关要求，使我国很难或无法达到相关要求。关于我国食品出口所遭遇的技术性贸易壁垒，具体做如下分析：



1、从我国遭遇国外食品相关TBT、SPS通报进行分析

据WTO公布的TBT通报，日本2007年发布的10项食品相关TBT通报中，关于食品包装与标签方面的多达7项，占日本食品TBT通报的70%；发布的27项食品安全相关SPS通报中，有24项是关于食品卫生法中食品与食品添加剂标准，占日本食品SPS通报的88.9%。

美国2007年发布的30项食品安全相关TBT通报中，有15项是关于食品包装与标签方面，占美国食品TBT通报的50%。发布的349项食品安全相关SPS通报中，有331项是关于食品中杀虫剂残留限量，占美国食品SPS通报的94.8%。

欧盟2007年发布的43项食品安全相关SPS通报中，有30项是关于食品卫生安全方面，占欧盟食品SPS通报的69.8%；发布的4项TBT通报中，有3项是关于食品包装与标签要求。

加拿大2007年发布的35项食品安全相关SPS通报中，关于食品卫生方面的有31项，占加拿大食品SPS通报的88.6%；发布的5项食品安全相关TBT通报中，有2项是关于包装标签要求。

澳大利亚2007年发布的4项食品安全TBT通报和10项食品安全SPS通报，全部是关于食品卫生安全方面的通报。

从上面的统计中，明显看出，我国出口国外的食品企业，应该重点关注食品卫生安全以及食品包装标签这两个方面。

2、从广东省遭遇国外食品扣留情况进行分析

2004年 - 2007年，日本扣留我国广东食品共计21批次，其中水产制品类（冷冻水产品）为10批次，占广东省被扣留食品总批次的47.6%，排在第一位；餐具（食品接触材料）为3批次，糖果蜜饯类3批次，分别占广东省被扣留食品总批次的14.3%，列第二位；米粉、乌龙茶、玉米、腌制品和调味汁各为1批次。

在被扣留的这21批次食品中，限量超标的食品有18批次，占扣留食品总批次的85.7%，其余3批次是由于检出有毒有害物质。

由此可见，广东省近年内食品被日本扣留的主要原因是食品卫生安全问题，包括限量超标和检出有毒有害物质两大方面。

2007年，美国扣留我国广东食品共计113批次，其中水产品制品类（冷冻、干制）有30批次，占总数的26.6%，列首位；糖果蜜饯有25批，占广东省被扣留食品总批次的22.1%，排在第二位；蔬菜类有18批（干制12批、腌制6批），占广东省被扣留食品总批次的15.9%，排在第三位；水果制品有15批（新鲜7批，干制8批），占广东省被扣留食品总批次的13.3%；调味料13批；谷物加工食品有5批；焙烘食品类有3批；坚果类有2批次；饮料有1批。

在被扣留的113批食品中，因检出有毒有害物质而被扣留的食品有78批，占广东省被扣留食品总批次的69.0%，排在

第一位；因包装和标签标识不符合要求而被扣留的食品有20批，占广东省被扣留食品总批次的17.7%，排在第三位；因不符合美国食品进口程序规定而被扣留的食品有13批；因限量超标的有2批，因产品质量不合格的有1批。

由此可见，我国广东省食品被美国扣留的主要原因，主要是表现为含有美国认为不安全物质的卫生安全问题，以及包装和标签标识问题。

2.2.3 典型案例

案例1：美国关于食品中有毒有害物质规定对广东省水产品出口造成的冲击

美国食品和药品管理局（FDA）在2007年6月28日发布公告，停止中国鲶鱼、鲟鱼、虾和鳗鱼的进口。FDA表示，只有保证这些海产品中的添加剂完全不含美国禁止的药物，才能对该类产品予以放行。当年7月，广东对美出口虾类产品1855吨，比去年同期下降24.2%。在美国宣布禁令之后，欧盟国家随即宣布也将对这些产品实行严格的安全控制措施。7月份广东对欧盟出口虾类产品只有122吨，比去年同期急降61%。广东水产品企业应从此案例中吸取的经验教训是，美国、香港和墨西哥3大市场占广东虾类产品出口量高达60%，由于出口市场过于集中，产品过于单一，一旦上述国家和地区设置贸易壁垒，广东虾类产品出口必将遭受沉重打击。此案例也告诫我国食品出口企业，要随时关注主要出口市场的进口要求和检测标准，提高食品出口的检测水平。

案例2：日本农药残留标准对我国6200多家食品出口企业的影响

日本于2006年5月29日制定的“肯定列表制度”将农药残留标准分为“暂定标准”和“一律标准”，前者对734种农药、兽药及饲料添加剂设定了1万多个最大允许残留标准；后者则对尚不属于具体“暂定标准”的农药、兽药及饲料添加剂，设定0.01 ppm（即0.01毫克/千克）的限量标准。

在肯定列表中，日本对516种农药制定了具体的限量标准，而中国对其中的405种农药还没有建立自己的限量与检测标准，占了肯定列表限用农药总数的78%，涉及到87种(类)农畜产品和32061条限量标准。以兽药和饲料添加剂为例，日本对236种兽药和饲料添加剂制定了限量标准，而中国对其中的120种尚未设立限量标准，涉及畜禽及水产品45类，限制标准1824条。此外，占肯定列表总量22%的110种农药，中国虽也制定了限量标准，但没有具体列出相关农畜产品的品种。而日本却为109种农药在农畜产品中的含量制定了143700条限量指标。另外，目前许多中国标准与日本标准无法对应，能够对应的标准中，日本有25%的标准严于中国标准。日本制定的标准中，严于中国标准的部分所限制的，恰恰是中国输日的大宗农畜产品和食品，如粮谷类、豆类、水产类、坚果类、蔬菜类、糖类植物和油料作物等61种。如此严格的贸易壁垒已对我国6200多家食品出口企业造成严重影响。

案例3：欧盟关于食品标签与营养1924/2006号新条例对我国食品出口的影响

欧盟自2007年7月1日起正式实施关于食品营养及健康声明的1924/2006号条例。该条例适用于在欧盟市场出售、供人类食用的任何食品或饮品，旨在确保食品包装上向消费者提供的营养资料准确可靠。为达到这个目的，法规列明了在标签和广告宣传方面的具体、严格的要求。对于我国出口企业来说，由于国内法规要求不严格，企业少有接触食品营养检测



程序，对此比较陌生，因此在制作食品标签时内容不齐全，且质量不高。国外对于标签要求的严格，相应地增加了企业出口产品的成本，这种因企业应对不及时而造成的被进口国封关、扣留、退货、销毁等事件，对我国食品企业造成很大的损失，也对我国出口食品造成了很多的不良影响。粗略统计，欧盟关于食品标签与营养1924/2006号条例的发布，已经对我国300多家食品出口企业和至少1万家相关企业造成了影响。

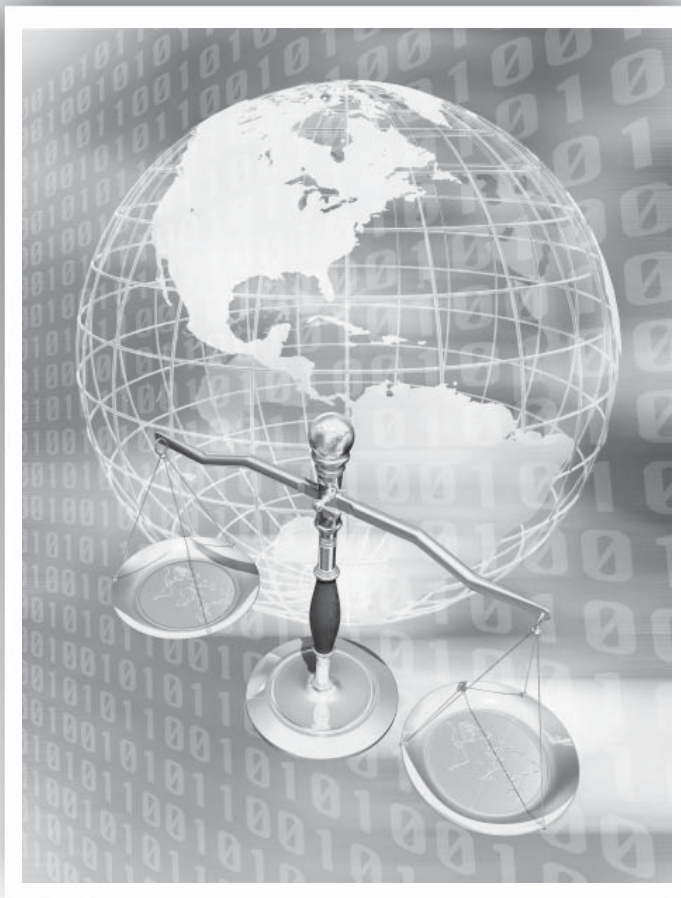
2.3 小结

综合上述对我国农产食品出口主要目标市场的统计数据分析和所遭遇的技术贸易壁垒分析，可知，我国农产食品出口的主要目标市场是日本、美国、欧盟和韩国。目前我国农产食品出口所遭遇的技术壁垒主要是食品卫生安全以及食品包装标签要求，包括农残限量超标、含有有毒有害物质以及包装和标签标识问题。因此，本报告将把日本、美国、欧盟、韩国这四大市场作为研究对象，将卫生安全检疫要求（包括农残限量标准、有毒有害物质规定）和包装标签标识作为各个目标市场的主要研究内容。

从对国外扣留广东省食品情况进行分析可知，我国广东省遭遇国外扣留最多的食品是水产制品、水果、蔬菜以及禽肉制品等。因此，本报告所研究的主要食品范围是水产制品、果蔬、禽肉制品，主要是针对目标市场国对这几类食品的进口要求进行研究。

2.4 相关网址和参考文献

- [1]中国商务部[EB/OL].www.mofcom.gov.cn.
- [2]中国海关[EB/OL].<http://www.customs.gov.cn/>.
- [3]海关统计资讯网[EB/OL].<http://www.chinacustomsstat.com>.
- [4]国家WTO/TBT - SPS通报咨询网[EB/OL].www.tbt-sps.gov.cn.
- [5]深圳海关[EB/OL].<http://shenzhen.customs.gov.cn>.



3 国际标准与认证

International Standards and Certification





3 国际标准与认证

3.1 ISO国际食品标准现状

3.1.1 ISO食品标准委员会

在国际标准化组织（ISO）的技术委员会中，主管食品的是ISO/TC 34食品技术委员会。ISO/TC 34下设1个工作组和20个分技术委员会，分别是：

- TC 34/CAG 咨询工作组
- TC 34/WG 7 转基因和衍生产品；
- TC 34/WG 8 食品安全管理体系；
- TC 34/WG 9 食品链中的追溯体系；
- TC 34/WG 10 食品辐照；
- TC 34/JWG 11 食品安全管理体系中的审核和认证的需求；
- TC 34/WG 12 ISO 9001:2000在农业中的运用；
- TC 34/SC 2 油料种子和果实；
- TC 34/SC 3 水果和蔬菜制品；
- TC 34/SC 4 谷物和豆类；
- TC 34/SC 5 乳和乳制品；
- TC 34/SC 6 肉和肉制品；
- TC 34/SC 7 香料和调味品；
- TC 34/SC 8 茶；
- TC 34/SC 9 微生物；
- TC 34/SC 10 动物饲料；
- TC 34/SC 11 动物和植物油脂；
- TC 34/SC 12 感官分析；
- TC 34/SC 14 新鲜、干制和脱水水果和蔬菜；
- TC 34/SC 15 咖啡；
- TC 34/SC 16 食品、饲料、蔬菜、水果等微生物分子的检测方法。

3.1.2 ISO关于食品的标准

ISO关于食品的标准由基础标准（术语）、分析和取样方法标准、产品质量与分级标准、包装标准、运输标准、贮存标准等组成。产品覆盖了食品的各种类型，如粮油、水果和蔬菜、乳和乳制品、肉和肉制品、淀粉、油籽残留物、食品添加剂和感官分析等。

ISO食品标准主要以名词术语、试验方法及产品质量三大传统领域为主，但其工作重点已向综合性、管理性的标准有所转移。如相继发布的ISO 9000和ISO 22000等食品安全管理体系。具体ISO 22000食品安全管理体系在下面3.4节有详细介绍。

目前，ISO/TC 34已出版发行了719个食品标准，已制定了125个食品标准相关工作计划，由于食品标准和相关工作计划，数量很多，所以在此不一一列出，如有需要请进入ISO官方网站进行查询。

3.2 CAC食品法典

3.2.1 CAC食品法典委员会

由于食品法典委员会许多食品法典分委会都是由一些国际非政府组织（NGO）组成，所以CAC是一个具有半政府性质工作的食品标准化国际机构，并且现在的许多法典委员会都是由NGO演变而来的。

CAC下设有秘书处、执行委员会、6个地区协调委员会和21个工作委员会（包括9个综合主题委员会、11个商品委员会和1个政府间特别工作组）。

CAC的主要工作就是编制国际食品标准，出版《食品法典》，这些工作大多是通过其分委员会和其它分支机构完成的。负责标准制定的两大组织类别分别是包括食品添加剂、污染物、食品标签、食品卫生、农药兽药残留、进出口检验和查证体系以及分析和采样方法等9个综合主题委员会（或称横向委员会）和鱼、肉、奶、油脂、水果、蔬菜等11个商品委员会（或称纵向委员会）。两类委员会通过分别制定食品的横向（针对所有食品）和纵向（针对不同食品）规定，建立了一套完整的食品国际标准体系，以食品法典的形式向所有成员国发布。

CAC的各分支机构在食品安全管理体系中的职责分工很明确，具体的各分支机构及其职能介绍如下：

CAC秘书处设置在意大利首都罗马，与联合国粮农组织（FAO）的食品质量标准处合署办公。秘书处主要全权负责CAC举办的各种会议。

CAC执行委员会主要负责提出基本工作方针，它是CAC的执行机构。

下属分委会包括：

1. 综合主题委员会
2. 商品委员会
3. 政府间特别工作组
4. 地区协调委员会

其中前三个委员会负责标准草案的拟定和呈交；而地区协调委员会负责协调和制定成员国间在该地区的食品标准。



3.2.2 CAC食品法典标准

食品法典主要涉及两部分，其中一部分是某种食品或某类食品相关的详细要求，另一部分是生产过程的操作和管理或政府食品安全管理系统及消费者保护的操作。法典汇集了国际公认的、统一的食物标准，主要针对要出售给消费者的所有主要食品标准，包括加工的、半加工的和未加工的食品。

食品法典标准包括产品标准、技术规范、限量标准、分析与取样方法、一般导则及指南5大类。CAC食品法典目录见表3.1：

表3.1 CAC食品法典目录

1.1 一般准则
1.2 一般准则（食品卫生）
2.1 食品中农药残留（分析取样方法）
2.2 食品中农药残留（最大限量值）
3 食品中兽药残留
4 特殊膳食和营养食品（包括婴幼儿食品）
5.1 加工和速冻水果和蔬菜
5.2 新鲜水果和蔬菜
6 果汁
7 谷物、豆类及其制品和植物蛋白
8 脂肪、油脂及其制品
9 鱼和水产品
10 肉和肉制品，清汤和肉汤
11 糖、可可制品、巧克力及其混合制品
12 乳及乳制品
13 取样和分析方法

CAC食品安全标准由两大类标准构成：一类是由一般专题分委员会制定的各种通用的技术标准、法规和良好规范；另一类是由各商品分委员会制定的某特定食品或某类别食品的商品标准。

其中一般专题分委员会制定的通用标准涉及一般原则和要求、食品标签及包装、食品添加剂、农药和兽药残留标准、污染物、取样和分析方法、进出口食品检验和出证和食品卫生等方面的标准；各商品分委员会制定的商品标准包括谷物、豆类及其制品以及植物蛋白、油和油脂、新鲜果蔬、新鲜果汁、乳及乳制品、加工和速冻水果蔬菜、糖、可可制品以及巧克力、肉及肉制品、鱼和鱼制品、营养与特殊膳食用食品等方面的标准。具体如表3.2所示。

3.3 HACCP认证

3.3.1 HACCP认证产生背景

HACCP 是在全球质量体系建立的大环境下提出和建立的。在1960年代，美国太空署（NASA）和军方NATICK 实验室在为美国太空计划准备食品时，要求为太空计划提供的食品是毫无微生物污染的，即接近100%的食品安全。Pillsbury 公司成功地应用危害分析（Hazard Analysis）程序，建立了控制微生物危害的关键控制点(Critical Control Point)，从而提出了HACCP的概念和基本原理，并将其命名为HACCP，即

表3.2 CAC通用与专用标准内容

标准类型	标准内容
通用标准 (两类以上或涉及两个方面的标准)	一般准则
	食品标签
	食品添加剂与污染物
	农药和兽药残留
	食品进出口检验和认证
	食品卫生
	特殊膳食与营养食品
	分析和取样方法
	谷物、豆及豆类植物
	脂肪和油脂
专用标准 (指具体商品的专用的质量及相关标准)	果蔬及其制品
	乳及乳制品
	糖、可可制品以及巧克力
	肉及肉制品
	鱼和鱼制品
	其他

Hazard Analysis and Critical Control Point。该体系最终成功应用于太空计划食品安全，并成为Pillsbury 公司所实施的食品安全保障体系。该体系在1971 年的美国食品保护全国会议上受到关注，从而为世人所知。

美国在1987年成立了国家食品微生物标准咨询委员会（NACMCF）。随后，该委员会成立了一个工作组起草HACCP指南。NACMCF于1989 年发表了“危害分析和关键控制体系”，并随后将其重新命名为“食品生产的HACCP原理”。

HACCP是一个确认、分析、控制生产过程中可能发生的生物、化学、物理危害的系统方法，由以下七个基本原理组成：

- 危害分析（HA）和预防措施；
- 确定关键控制点(CCP)；
- 建立关键限值；
- 关键控制点监控；
- 纠偏行动；
- 建立记录保持程序；
- 验证程序。

目前我国HACCP认证工作由国家认证认可监督管理委员会（CNCA）统一管理。

3.3.2 HACCP体系适用范围

HACCP体系适用于所有在食品链中期望建立和实施有效的食品安全管理体系的组织，无论该组织类型、规模和所提供的产品如何。这包括直接介入食品链中一个或多个环节的组织，（包括饲料加工者、农作物种植者、辅料生产者、食品生产者、零售商、食品服务商、配餐服务商和提供清洁、运输、贮存和分销服务的组织），以及间接介入食品链的组织（如设备、清洁剂、包装材料以及其他与食品接触材料的供应商）。卫生注册需评审HACCP体系的产品目录具体见表3.3，包括实施出口食品卫生注册、登记的产品目录。

3.3.3 企业申请HACCP认证所需条件

企业要申请HACCP认证，应满足几个基本条件：

- 1、产品生产企业应为有明确法人地位的实体，产品

表3.3 卫生注册需评审HACCP体系的产品目录

分类号	产品类别
Z01	罐头类
Z02	水产品类（不包括活品和晾晒品）
Z03	肉及肉制品
Z04	茶叶类
Z05	肠衣类
Z06	蜂产品类（不包括蜂蜡）
Z07	蛋制品类（不包括鲜蛋）
Z08	速冻果蔬类、脱水果蔬类（不包括晾晒品）
Z09	糖类（指蔗糖、甜菜糖）
Z10	乳及乳制品类
Z11	饮料类（包括固体饮料）
Z12	酒类
Z13	花生、干果、坚果制品类（不包括炒制品）
Z14	果脯类
Z15	粮食制品及面、糖制品类
Z16	食用油脂类
Z17	调味品类（不包括天然的香辛干料及粉料）
Z18	速冻方便食品类
Z19	功能食品类
Z20	食品添加剂类（专指食用明胶）



有注册商标，质量稳定且批量生产；

2、企业应按GMP和HACCP基本原理的要求建立和实施了质量管理体系，并运行有效；

3、企业在申请认证前，HACCP体系应至少有效运行三个月，至少做过一次内审，并对内审中发现的不合格实施了确认、整改和跟踪验证。

当企业具备了以上的基本条件后，可向有认证资格的认证机构提出意向申请。此时可向认证机构索取公开文件和申请表，了解有关申请者必须具备的条件、认证工作程序、收费标准等有关事项。这时认证机构通常要求企业填写企业情况调查表和意向书等。不同的认证机构对此有不同的要求。在正式申请认证时，申请者应按认证机构的要求填写申请表，提交卫生标准操作程序（Sanitation Standard Operating Procedure，SSOP）、HACCP计划书及其他有关资料。

3.3.4 HACCP体系认证程序

HACCP体系认证通常分为四个阶段，即企业申请阶段、认证审核阶段、证书保持阶段和复审换证阶段。

1、企业申请阶段

企业申请HACCP认证时，应注意选择经国家认可的认证机构从而确保认证的权威性 & 证书效力，确保认证结果与产品消费国官方验证体系相衔接。我国HACCP体系的认证机构需由国家认监委认可和批准，企业应该向通过国家认监委认可的认证机构申请HACCP的认证。申请时，企业应提交与HACCP体系相关的程序文件和资料。

2、认证审核阶段

HACCP体系的审核过程通常分为两个阶段，第一阶段是进行文件审核，包括SSOP计划、GMP程序、员工培训计划、设备保养计划、HACCP计划等。这一阶段的评审一般需要在申请方的现场进行。第二阶段审核必须在审核方的现场进行。审核组将主要评价HACCP体系、GMP或SSOP的适宜性、符合性和有效性。

如果审核不符合，申请方应在规定时间内采取有效纠正措施。审核小组将最终审核结果提交认证机构作出认证决定，认证机构将向申请人颁发认证证书。

3、证书保持阶段

HACCP认证证书有效期通常最多为一年，获证企业应在证书有效期内保证HACCP体系的持续运行，同时必须接受认证机构至少每半年一次的监督审核。如果获证供方在证书有效期内对其以HACCP为基础的食品安全体系进行了重大更改，应通知认证机构，认证机构将视情况，增加监督认证频次或安排复审。

4、复审换证阶段

认证机构将在获证企业HACCP证书有效期结束前安排体系的复审，通过复审认证机构将向获证企业换发新的认证证书。

3.4 ISO 22000认证

3.4.1 ISO 22000认证适用范围

为满足组织开展HACCP体系认证的需要，国际标准化组织农产食品技术委员会（ISO/TC 34）成立了WG 8工作组，参照质量/环境管理体系国际标准（ISO 9001/ISO 14001）的框架起草了食品安全管理体系国际标准（ISO 22000）。

《ISO 22000 - 食品安全管理体系要求》(简称ISO 22000)是国际标准化组织(ISO)于2001年开发的国际食品安全体系标准。ISO 22000对各国现行的食品安全管理标准和法规进行了整合，是一个统一的标准，企业可自愿申请认证。

ISO 22000采用了ISO 9000标准的体系结构，在HACCP食品安全管理体系标准的基础上制定出。ISO 22000主要是对整个食品供应链的管理。使用范围覆盖了食品链全过程，即种植、养殖、初级加工、生产制造、分销，一直到消费者使用，其中也包括餐饮。另外，与食品生产密切相关的行业也可以采用这个标准建立食品安全管理体系，如杀虫剂、兽药、食品添加剂、储运、食品设备、食品清洁服务、食品包装材料等。

ISO 22000:2005是该ISO 22000族中的第一个标准：

- ISO/TS 22004，食品安全管理体系——ISO 22000:2005的应用指南，在2005年11月发布，主要是帮助全球的中小企业建立和实施ISO 22000体系标准；
- ISO/TS 22003，食品安全管理体系——对实施食品安全管理体系认证和审核的机构的要求，对ISO22000认证机构的合格评定提供协调一致的指南，并详细说明审核食品安全管理体系符合标准的规则，于2006年第一季度发布；
- ISO 22005，食品供应链的可追溯性——体系设计开发的通用原则和指南。

ISO 22000:2005《食物安全管理系统 - 对整个食品供应链中组织的要求》的出台可以作为技术性标准对企业建立有效的食品安全管理体系进行指导。这一标准可以单独用于认证、内审或合同评审，也可与其他管理体系，如ISO 9001:2000质量管理体系组合实施。

3.4.2 实施该认证的意义

虽然《ISO 22000—食品安全管理体系要求》是一个自愿采用的国际标准，但该标准对全球食品安全管理体系提出了一个统一的标准，实施这一标准可以使生产加工企业避免因不同国家的不同要求而产生的许多尴尬，目前已被越来越多国家的食品生产加工企业所采用，逐渐成为国际通行的标准。所以我国食品相关企业也有必要按照这一标准建立健全食品安



全管理体系，积极取得ISO 22000认证，从而更有助于进入目标市场，与贸易伙伴进行有组织、有针对性的沟通。

3.4.3 认证流程

ISO 22000的认证流程：

- 根据自己企业的实际情况，选择认证机构，与认证机构签订合同；
- 认证机构调研诊断。
- ISO食品安全管理体系的体系策划；
- 人员培训；
- 文件编写与发布；
- 体系运行；
- 内审、管理评审与模拟审核；
- 递交认证申请书；
- 现场陪审与资料整改；
- 发放证书；
- 认证后期服务。

3.5 相关网址和参考文献

[1]国际标准化组织ISO官方网站.www.iso.org.

[2]国际食品法典委员会CAC官方网站.www.codexalimentarius.net.

[3]HACCP食品认证咨询网.<http://www.haccp.net.cn/>.

[4]ISO22000认证咨询网.<http://www.22000-tools.com/>.

[5] 戚亚梅 叶志华等.农产品质量安全第三方认证调研及思考[J].农业质量标准，2007.

[6] 李欢尧.食品出口企业应考虑双重认证[J].肉类工业，1999 (6).

[7] 席兴军 刘俊华.中国食品安全认证制度的问题与建议[J].世界标准化与质量管理，2004 (9).

[8] 张修武 凌淑萍.谈出口食品生产企业的质量体系认证[J].世界标准化与质量管理，1997 (2)

[9] 张瑞明 陈良超等.我国食品HACCP体系认证与国际规则对接的思考[J].陕西农业科学，2005 (5)

[10] 夏远强 韩文秀.我国农产品质量认证问题探讨[J].西北农林科技大学学报(社会科学版)，2002 (3)



4 中国市场

China Market





4 中国市场

作为食品出口大国，食品质量安全已成为中国政府和食品企业的关注焦点。我国政府一直在努力提高出口食品质量，确保出口食品安全。

近年来，我国已建立了一整套较完善的管理制度，这套制度从种植、养殖、田间、农场一直管到出口，从而保障出口食品的安全。此外，我国政府建立了一套以“一个模式，十项制度”为主要内容的出口食品监管体系，即出口食品生产企业的原料必须来自符合要求的种养殖基地，在出口种养殖基地实施标准化种养殖的模式；对种植养殖基地实施检验检疫备案管理制度、疫情疫病监测制度、农兽药残留监控制度的源头监管；严格实施卫生注册制度、全面实行企业分类管理制度、稳步推行高风险大型出口食品生产企业驻厂检验检疫官制度的工厂监管；对出口食品的法定检验检疫制度、质量追溯与不合格品召回制度、风险预警与快速反应制度的产品监管；对出口食品企业实施红黑名单制度的诚信建设等，这一系列的监管措施从而更进一步确保了我国出口食品的安全。下面将具体介绍我国对出口食品所规定的特定要求以及我国所实施的市场准入制度。

4.1 对出口食品的特定要求

4.1.1 对出口食品的管理程序

我国食品出口除了要符合进口国的要求外，还要经过国内的五个程序：

(1) 对出口食品的原料种植、养殖基地实施备案管理，只有获得备案的种植养殖基地的原料，才能够用于生产加工出口的食品；

(2) 对出口食品的生产企业实施卫生注册制度，只有获得注册的企业才可生产出口食品；

(3) 在生产过程当中，出入境检验检疫机构，对出口食品的生产过程实施全过程监控；

(4) 出口的食品要按要求加贴符合要求的标签或标识，以便进行追溯或对问题产品的召回。涉及食品安全的违法企业将被列入“黑名单”，禁止其出口；

(5) 在出口前，质检部门还要逐批进行检验，合格的才可出口。如果进口国有要求，中国的出入境检验检疫机构还会为食品出具合格证书。

4.1.2 对出口食品管理的法律法规依据

我国对出口食品的管理从国家到部门规章，有一套较完善的出口食品监管法律体系，而且涉及到从原料种植、养殖、企业卫生注册到标签标识全过程。其中，我国食品出口主要涉及到的法律主要有以下几部：

- 《中华人民共和国食品卫生法》
- 《中华人民共和国进出境动植物检疫法》
- 《中华人民共和国进出口商品检验法》
- 《中华人民共和国产品质量法》

- 《中华人民共和国标准化法》
- 《中华人民共和国国境卫生检疫法》
- 《中华人民共和国农产品质量安全法》

此外，中国食品出口涉及到的产品质量、卫生、出口程序等还必须遵守近百部部门规章的条款规定。具体的我国关于出口食品的原料种植、养殖、出口食品的生产企业实施卫生注册、以及出口食品加贴标签标识的规定和要求见表4.1。

表4.1 我国关于出口食品的相关规定

关于出口食品的原料种植、养殖规定			
名称	发文字号	发布机构	施行时间
《出口蔬菜种植基地检验检疫备案》	国质检食函 [2005]811号	国家质检总局	2006年1月1日
《对出口茶叶种植基地检验检疫备案》	国质检食函 [2005]812号	国家质检总局	2006年1月1日
《出口加工肉猪饲养场检验检疫备案条件和要求》	国质检食函 [2006]513号	国家质检总局	2006年7月19日
《出口蜂产品养蜂基地检验检疫备案》	国质检食函 [2005]777号	国家质检总局	2006年1月1号
《出口食用动物饲用饲料检验检疫管理办法》	国家质检总局令 第5号	国家质检总局	2000年1月1日
《供港澳活猪检验检疫管理办法》	国家质检总局令 第27号	国家质检总局	2001年1月1日
《供港澳活禽检验检疫管理办法》	国家质检总局令 第26号	国家质检总局	2001年1月1日
《进出境水产品检验检疫管理办法》	国家质检总局令 第31号	国家质检总局	2002年12月10日
关于出口食品的生产企业实施卫生注册规定			
名称	发文字号	发布机构	施行时间
《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》	国家质检总局令 第20号	国家质检总局	2002年5月20日
《出口茶叶生产企业注册卫生规范》	国认注 [2004]47号	国家认证认可监督管理委员会	2004年8月20日
《出口肠衣加工企业注册卫生规范》	国认注 [2003]210号	国家认证认可监督管理委员会	2003年12月31日
《出口罐头生产企业注册卫生规范》	国认注 [2003]51号	国家认证认可监督管理委员会	2003年9月10日
《出口速冻方便食品生产企业注册卫生规范》	国认注 [2001]1号	国家认证认可监督管理委员会	2004年2月1日
《出口速冻果蔬生产企业注册卫生规范》	国认注 [2003]51号	国家认证认可监督管理委员会	2003年9月10日
《出口糖类加工企业注册卫生规范》	国检监 [1996]133号	国家进出口商品检验局	1996年5月27日
关于出口食品加贴标签标识要求			
名称	发文字号	发布机构	施行时间
《进出口食品标签管理办法》	国家质检总局令 第19号	国家质检总局	2000年4月1日
《关于出口食品加施检验检疫标志的公告》	质检总局2007年 第85号	国家质检总局	2007年9月1日

4.1.3 食品出口检验程序

食品出口实行“产地检验，口岸查验”的原则，也就是说生产场所在何地，就由所在地的检验检疫部门办理有关的检验检疫手续。



1、出口食品生产、加工、储运企业（以下简称出口食品生产企业）必须按照《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》，向所在地的出入境检验检疫机构申请注册（注册步骤：申请——建址——卫生审核——预评审——注册评审——审批——发证）。

出口食品厂库必须符合《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》；向国外注册的要符合有关进口国家卫生当局规定的兽医、卫生要求。出口食品厂、库在取得注册证书和批准编号后，才能加工生产或者储存出口食品；

2、预包装食品须申请办理食品标签审核，凭食品标签审核证书报检；

3、非预包装食品的生产企业须申报检验员备案，由备案检验员填写厂检单，并提供厂检单随货同行，以供口岸检验检疫局查验；

4、每批报检食品须经检验检疫合格后方可出口。

对出口食品施行兽医检疫和卫生检验按下列规定办理：

1、进口国家卫生当局对食品的兽医检疫和卫生质量有特殊要求的，按要求检验；

2、出口贸易合同对食品的兽医检疫和卫生质量有具体规定的，按合同规定检验；

3、出口贸易合同没有具体规定兽医检疫和卫生质量要求，进口国家不要求出具兽医、卫生证书的食品，按照国家食品卫生标准或者出口食品质量检验标准检验。

对出口食品检验放行有如下规定：

1、对出口食品，经检验合格的，按照规定签发兽医、卫生证书；对于国外不要求出具兽医、卫生证书的，签发放行单或在《出口货物报关单》上加盖印章放行。但应办理注册，并在规定的有效期内。对没有取得注册证书和批准编号的出口食品厂、库的产品不予签发上述证单；

2、海关对一切出口食品，凭出入境检验检疫机构签发的检验证书或在《出口货物报关单》上加盖的放行印章验放。

4.2 我国食品市场准入制度

4.2.1 生产许可证制度

从事食品生产加工的公民、法人或其他组织，必须具备保证产品质量安全的基本生产条件，按规定程序获得《食品生产许可证》，方可从事食品的生产。没有取得《食品生产许可证》的企业不得生产食品，任何企业和个人不得销售无证食品。

需要获得《食品生产许可证》才能生产的食品包括：综合类食品、其他粮食加工品、食用植物油、食用油脂制品、食用动物油脂、调味料产品、肉制品、乳制品、婴幼儿配方乳粉、婴幼儿及其他配方谷粉、饮料、方便食品、速冻食品、薯类食品、含茶制品和代用茶、其他酒、蔬菜制品、水果制品、其他豆制品、糖。

按照《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》规定：

(1) 对于具备基本生产条件、能够保证食品质量安全的企业，发放《食品生产许可证》，准予生产获证范围内的产品；

(2) 企业未取得《食品生产许可证》，不得生产加工相应的食品；未取得《食品生产许可证》而擅自进行生产的为无证生产；未经检验合格、未加印（贴）食品质量安全市场准入标志的食品不得出厂销售；

(3) 已获得出入境检验检疫机构颁发的出口食品卫生注册证、登记证的企业，或者已经通过HACCP体系认证、验证的企业，在申请食品生产许可证时，免于企业必备条件审查。

按照《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例》规定：

(1) 食品企业生产许可证有效期为3年。生产许可证有效期届满，企业继续生产的，应当在生产许可证有效期届满6个月前向所在地省、自治区、直辖市工业产品生产许可证主管部门提出换证申请；

(2) 销售或者在经营活动中使用列入目录但未取得生产许可证的产品的，责令改正，处5万元以上20万元以下的罚款；有违法所得的，没收违法所得；构成犯罪的，依法追究刑事责任；

(3) 取得生产许可证的企业出租、出借或者转让许可证证书、生产许可证标志和编号的，责令限期改正，处20万元以下的罚款；情节严重的，吊销生产许可证。违法接受并使用他人提供的许可证证书、生产许可证标志和编号的，责令停止生产、销售，没收违法生产、销售的产品，处违法生产、销售产品货值金额等值以上3倍以下的罚款；有违法所得的，没收违法所得；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

4.2.2 强制检验制度

对企业生产食品实施的强制检验包括发证检验、出厂检验和定期监督检验。

1、发证检验

质量技术监督部门在受理企业《食品生产许可证》申请时，委托检验机构对企业生产的食品进行质量安全检验。发证检验根据国家强制性标准和法律、法规的规定，对全部项目特别是涉及安全健康的项目进行检验。发证检验工作由《食品生产许可证》受理机关选择国家质检总局公布的法定检验机构承担，检验机构出具的检验报告作为发证的必备证明材料，发证检验合格是企业获得《食品生产许可证》的必备条件之一。

2、出厂检验

未经检验或经检验不合格的食品不准出厂销售。对于不具备自检条件的生产企业强令实行委托检验。

(1) 那些取得食品质量安全生产许可证、并经质量技术监督部门核准具有产品出厂检验能力的企业，可以实施自行检验其出厂的食品。实行自行检验的企业，应当定期将样品送到指定的法定检验机构进行定期检验；

(2) 已经取得食品质量安全生产许可证，但不具备产品出厂检验能力的企业，按照就近就便的原则，委托指定的法



定检验机构进行食品出厂检验；

(3) 承担食品检验工作的检验机构，必须具备法定资格和条件，经省级以上（含省级）质量技术监督部门审查核准。国家质检总局统一公布承担食品检验工作的检验机构名录。

3、定期监督检验

定期监督检查按相关食品的审查细则规定的监督检验项目进行检验。

具体的各类食品的审查细则规定、以及对定期监督检验不合格的企业，可通过国家质检总局的官方网站进行查询。

4.2.3 市场准入标志制度（QS认证）

QS为“质量安全”英文（Quality Safety）缩写。对实施食品生产许可制度的产品实行市场准入标志制度，对检验合格的食品要加印（贴）市场准入标志（QS标志），没有加贴QS标志的食品不准进入市场销售。



1、认证食品范围

(1) 2004年对5类实施质量安全市场准入制度的食品

自2004年1月1日起，我国首先在大米、食用植物油、小麦粉、酱油和醋五类食品行业中实行食品质量安全市场准入制度。具体范围包括：

- 小麦粉，包括所有以小麦为原料加工制作的通用小麦粉和专用小麦粉。通用小麦粉包括特制一等小麦粉、特制二等小麦粉、标准粉、普通粉、高筋小麦粉和低筋小麦粉；
- 大米，包括所有以稻谷为原料加工制作的大米；
- 食用植物油，包括以菜籽、大豆、葵花籽、棉籽、亚麻籽、油茶籽、玉米胚和红花籽等植物油制取的毛油为原料，经过加工制作的半精炼食用植物油（一级油、二级油）和全精炼食用植物油（调和油、高级烹饪油、色拉油）。不包括芝麻油（香油）；
- 酱油，包括酿造酱油和配制酱油；
- 食醋，包括酿造食醋和配制食醋。不包括保健食醋。

(2) 2005年新增对10类实施质量安全市场准入制度的食品

2005年7月1日国家质检总局已在全国启动了对肉制品、乳制品、饮料、调味品、方便面、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻面米食品和膨化食品等10类食品实行质量安全市场准入制度的实施工作。其中：肉制品包括腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品；乳制品包括液体乳、乳粉、其他乳制品；饮料包括瓶装饮用水、碳酸饮料、茶饮料、

果(蔬)汁及其饮料、含乳饮料和植物蛋白饮料、固体饮料;调味品包括糖、味精。

(3) 不在QS认证之列的食品

根据《食品质量安全市场准入审查通则》，食品生产加工企业是指有固定生产、加工场所，有相应生产加工设备和工艺流程制作、销售食品的企业，不包括现做现卖、流动制作等形式的食品加工场所，即宾馆、酒家、西餐厅以及超市自制的食品不在QS认证范围之列。

(4) 第三批13类食品如糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品市场准入工作正在审查实施之中，尚未正式施行QS制度。

(5) 2005年11月1日，国家质检总局发布《工业产品生产许可证管理条例实施办法》(国家质检总局第80号令)规定，凡取得工业生产许可证的企业其产品或包装、说明书上都要标注“QS”(生产许可证标志)和编号，因产品特点难以标注的裸装产品，可以不标注生产许可证标志和编号。

2、认证流程

食品生产加工企业可按照下列程序申请获得食品生产许可证：

(1) 食品生产加工企业按照地域管辖和分级管理的原则，到所在地的市(地)级以上质量技术监督部门提出办理食品生产许可证的申请；

(2) 企业填写申请书，准备相关材料，然后报所在地的质量技术监督部门；

(3) 接到质量技术监督部门通知后，领取《食品生产许可证受理通知书》；

(4) 接受审查组对企业必备条件和出厂检验能力的现场审查；

(5) 符合发证条件的企业，即可领取食品生产许可证及其副本。

3、申请所需文件

(1) 按照规定要求填写《食品生产许可证申请书》(到所在市(地)质量技术监督部门领取)两份；

(2) 企业营业执照、食品卫生许可证、企业代码证(复印件)一份；

(3) 不需办理代码证书的，提供企业负责人身份证复印件一份；

(4) 企业生产场所布局图一份；

(5) 生产企业工艺流程图(标注有关键设备和参数)一份；

(6) 企业质量管理文件一份；

(7) 如产品执行企业标准，还应提供经质量技术监督部门备案的企业产品标准一份；

(8) 申请表中规定应当提供的其他资料。

需要特别注意的是，《食品生产许可证申请书》封面应当加盖企业公章，复印的印章无效。



4、认证费用

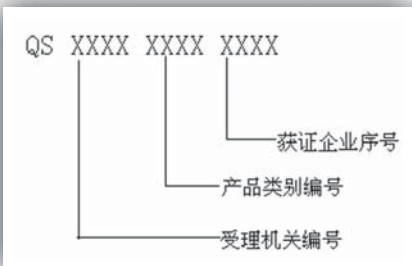
QS认证费用通常四部分：审查费、公告费、检验检测费用和咨询费。

- (1) 审查费：一个企业申请一个发证产品单元2200元，同一个企业每增加一个发证产品单元增收20%，即440元；
- (2) 公告费：目前每个企业收取400元；
- (3) 检验检测费用：具体看申报的单元及产品品种，每个品种的检验检测费用大约在1000元至5000元之间；
- (4) 咨询费：企业根据自身情况以及咨询、认证公司的不同而进行协商，灵活性较大。

5、标志简介和使用规定

QS标志由"QS"和"质量安全"中文字样组成：标志主色调为蓝色，字母"Q"与"质量安全"四个中文字样为蓝色，字母"S"为白色。该标志的式样、尺寸及颜色都有具体的制作要求，使用时可根据需要按比例放大或缩小，但不得变形、变色。以后，加贴（印）有"QS"标志的食品，即意味着该食品符合了质量安全的基本要求。

《食品生产许可证》编号为英文字母QS加12位阿拉伯数字。编号前4位为受理机关编号，中间4位为产品类别编号，后4位为获证企业序号。



(1) 受理机关编号：参照GB/T 2260-1999《中华人民共和国行政区划代码》的有关规定，受理机关编号由阿拉伯数字组成，前2位代表省、自治区、直辖市，由国家质检总局统一确定；后2位代表各市（地）由省级质量技术监督部门确定，并上报国家质检总局产品质量监督司备案。各省、自治区、直辖市编号见表4.2。

表4.2 各省、自治区、直辖市编号表

省、自治区、直辖市	编号	省、自治区、直辖市	编号	省、自治区、直辖市	编号
北京	11	天津	12	河北	13
山西	14	内蒙古	15	辽宁	21
吉林	22	黑龙江	23	上海	31
江苏	32	浙江	33	安徽	34
福建	35	江西	36	山东	37
湖北	42	湖南	43	广东	44
广西	45	海南	46	重庆	50
四川	51	贵州	52	云南	53
西藏	54	陕西	61	甘肃	62
青海	63	宁夏	64	新疆	65

(2) 产品类别编号：产品类别编号由阿拉伯数字组成，位于QS代码第5位至第8位，编号由国家质检总局统一规定。

6、管理和注册规定

(1) 证书

食品生产许可证的有效期一般不超过5年。不同食品其生产许可证的有效期限在相应的规范文件中规定。

(2) 换证

在食品生产许可证有效期满前6个月内，企业应向原受理食品生产许可证申请的质量技术监督部门提出换证申请。质量技术监督部门应当按规定的申请程序进行审查换证。

(3) 年审

对食品生产许可证实行年审制度。取得食品生产许可证的企业，应当在证书有效期内，每满1年前的1个月内向所在地的市（地）级以上质量技术监督部门提出年审申请。年审工作由受理年审申请的质量技术监督部门组织实施。年审合格的，质量技术监督部门应在企业生产许可证的副本上签署年审意见。

(4) 变更

食品生产加工企业在食品原材料、生产工艺、生产设备等生产条件发生重大变化，或者开发生产新种类食品的，应当在变化发生后的3个月内，向原受理食品生产许可证申请的质量技术监督部门提出食品生产许可证变更申请。受理变更申请时，质量技术监督部门应当审查企业是否仍然符合食品生产企业必备条件的要求。

企业名称发生变化时，应当在变更名称后3个月内向原受理食品生产许可证申请的质量技术监督部门提出食品生产许可证更名申请。

产品获得QS认证标志后，实行3年一换证的制度，即认证满3年，相关部门要对产品重新认定，所以产品的QS认证标志并非终身有效。

7、处罚规定

(1) 对有证据表明属于违反本条例生产、销售或者在经营活动中使用的列入目录产品予以查封或者扣押；

(2) 销售或者在经营活动中使用未取得生产许可证的列入目录产品的，责令改正，处5万元以上20万元以下的罚款；有违法所得的，没收违法所得；构成犯罪的，依法追究刑事责任。



另外，对当事人违反行政强制措施的行为，可依据《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例》第五十条“擅自动用、调换、转移、损毁被查封、扣押财物的，责令改正，处被动用、调换、转移、损毁财物价值5%以上20%以下的罚款；拒不改正的，处被动用、调换、转移、损毁财物价值1倍以上3倍以下的罚款”进行处罚。

4.3 相关网址和参考文献

- [1]国家质量监督检验检疫总局[EB/OL].www.aqsiq.gov.cn/.
- [2]广东省食品安全网[EB/OL].<http://www.gdfs.gov.cn/>.
- [3]陈晓枫.我国对进出口食品的安全控制简介[N]. 中国标准导报，2000 (3).
- [4]秦贞奎 唐光江.中国进出口食品安全现状与展望[J].中国食物与营养，2003 (3).
- [5]李军 唐英章.我国食品进出口贸易中的农（兽）药残留问题[J].中国标准化,2006 .
- [6]张晶晶 朱雅楠.食品安全规定对我国食品出口的影响及对策[J].科技信息，2007.
- [7]焦阳 郑欣.我国进出口食品化妆品风险预警概况[J].中国标准化，2006 (3) .
- [8]李树和 田春雨.食品质量安全市场准入制度——QS认证[J].中国食物与营养，2007 .
- [9]宁鹏霞.QS标志保障食品质量安全[J].农产品加工，2003 (4).



5 日本市場

Japan Market





5 日本市场

日本一直是我国最大的农产食品出口国，每年我国对日本的农产食品出口额约占我国农产食品出口总额的1/3。从贸易结构来看，我国主要对日本出口水产品 and 蔬菜水果。其中，出口水产品的主要品种为烤鳗、冻鱼片、墨鱼及鱿鱼、冰鲜鱼、裙带菜和虾蟹类。出口蔬菜水果的主要品种有：竹笋罐头、冷冻蔬菜、干蔬菜及什锦蔬菜、冷冻豆类蔬菜、蘑菇等。

近几年我国农产食品对日本出口大幅度增加，引起日本方面的密切关注。究其原因，一是由于日本居民消费需求逐渐增加，日本对水产品 and 蔬菜消费比较大，我国沿海地区具有这两种资源丰富、位置邻近、消费偏好相似等特殊优势，使我国农产品对日本出口快速增加；二是由于我国食品加工企业生产环境、产品质量、企业管理水平进一步提高，使得我国食品对日本以加工贸易方式的出口大幅度增加；三是由于我国农产食品的生产规模大，生产成本相对较低，出口价格较低，从而对日本出口快速增加。

由于日本从国外进口的食品比例日益增大，进口源也逐渐增多，自然就使得其国内的食品安全问题变得更加复杂。为此，日本不仅严把国内食品质量关，对进口食品也规定了越来越严格的进口程序和进口要求，并且针对进口食品制定了非常严格的检测控制标准。于2006年5月29日实施的日本肯定列表制度就是最明显的表现。

5.1 日本肯定列表制度

5.1.1 肯定列表制度的出台背景

由于日本60%多的农产品主要依靠进口，对于进口食品中存在没有制定限量标准的农兽药的监管，日本尚无明确的监管措施，这对日本食品安全造成了严重的威胁。并且，日本频频出现的进口农产品农兽药超标事件以及日本国内发现的未登记农药的违法使用问题使消费者陷入对食品安全性的极度不信任状态。

为了扭转这种局面，日本专门成立了食品安全委员会，以加强和协调相关机构对食品安权的管理。同时，农林水产省修改了农药取缔法，加强对未登记农药的取缔和处罚。健康、劳动与福利部（MHLW）修订了食品卫生法，并根据修订案，开始对食品中农业化学品残留物引入所谓的“肯定列表制度”。

5.1.2 肯定列表制度的主要内容

日本实施肯定列表制度的法律依据是《食品卫生法》2003年修订案中第11条第三款。该条款可以简要表述为：对于已建立最高残留限量标准的化学物质，其在食品中的含量不得超过最高残留限量标准，对于未制定限量标准的农业化学品，其含量不得超过厚生劳动省确定的一律标准，但经厚生劳动省确定的豁免物质不受此限制。

日本肯定列表制度的主要内容包括：“两个限量”即暂定标准（Provisional Maximum Residue Limits）和一律标准（Uniform Limits）。暂定标准即是对当前通用农药、兽药和饲料添加剂都设定了新的残留限量标准；一律标准是对尚不能确定“暂定标准”的农药、兽药及饲料添加剂都设定为0.01 ppm的统一标准。具体内容包括：

- 1、对世界上所有使用的农业化学品都设定残留限量标准；
- 2、对于已有残留限量值或有临时残留限量值参考资料的农业化学品，制定暂定标准，并根据参考资料及新毒理学资料的变化情况每5年复审一次；
- 3、对于缺少设定残留限量值所需的参考资料的农业化学品，制定一律标准为0.01 ppm；
- 4、对可能致癌而不能设定每日允许限量的农业化学品，仍以“不得检出”（Not Detected）为标准；
- 5、对于在日本根本不使用、或者只在有限的农作物中使用的农药，其他国家可通过厚生劳动省建立的国外申请系统，申请它们在特定农作物上的使用并制定最大残留限量；
- 6、禁止销售含有肯定列表制度中未列出的农业化学品以及农业化学品含量超过暂定标准或一律标准的食品；
- 7、如果原料符合限量标准，则认为其加工产品也符合相应标准；
- 8、确定了豁免物质（即明显不会对人体健康构成损害的农业化学品）的名单。

5.1.3 肯定列表制度对我国农产食品出口的影响

1、设限数量大幅增加。肯定列表制度规定：对15种农药、兽药不得在任何食品中检出；对797种农药、兽药及饲料添加剂设定53862个限量标准，对没有设定限量标准的农业化学品，执行一律标准；只有68种天然和化学合成物质（主要是营养剂）作为豁免物质不设限量。

2、限量标准更为严格。肯定列表制度所规定的限量标准以1.51 $\mu\text{g}/\text{人}/\text{天}$ 的毒理学阈值作为计算基准，确定的限量值为0.01 ppm。肯定列表制度参照外国标准时采取了从严的原则。例如，欧盟采用的“一律标准”是0.01 mg/kg，美国采用的“一律标准”是0.01-0.1 mg/kg，加拿大和新西兰采用的“一律标准”是0.1 mg/kg，日本采用的“一律标准”是0.01 mg/kg。从整体上看，日本已经成为对进口农产品所含化学品残留限量最严格的国家。

3、通关速度大大减慢。对输日食品，日官方均要求我国出入境检验检疫机构出具卫生证书。货抵日本港口后，日方还要抽查检验，有的产品甚至是批批检验。检验的周期加长，必然延长货物在港口滞留时间，导致通关速度减慢。

4、出口成本大幅增加。农药与兽药残留监控检测费用增加，使出口产品的成本大幅度地增加，也使产品在国际市场的竞争力降低，最终导致出口受阻。

5、影响主产区农民收益。我国对日本出口的产品主要是水产品、蔬菜、水果及其制品等劳动密集型农产品，山东、广东、福建、浙江等主要出口地区。

据海关统计，肯定列表制度施前的2006年1-5月，广东农产品对日本出口2亿美元，比上年同期大幅增长21.4%。但在该制度实施之后，出口由升转降，当年6-12月出口额比上年同期下降3.6%。2007年，该制度的杀伤力完全释放，广东全年累计对日本出口农产品3.6亿美元，降幅已扩大至12.8%。

在肯定列表制度的严厉标准下，2007年广东有十多种输日农产品先后被日方实施命令检查，其中水海产品首当其冲遭到重创。2007年广东对日出口水海产品下降51.1%，其中活鱼对日出口下降45.6%，冻对虾仁对日本出口由2006年的1066吨降至为零，已被完全阻挡在日本市场之外。此外，作为广东对日出口最大宗的农产品烤鳗，2007年对日出口数量下降13.1%，出口价值下降23.2%。在蔬菜水果的出口方面，2007年，广东对日出口蔬菜下降3.2%，出口水果下降16.1%，其中鲜或冷藏的豌豆出口降幅高达61.6%。

从以上这些统计数据可以明显看出，肯定列表制度的出台对广东省农产食品出口所造成的影响之严重。



5.1.4 我国应对肯定列表制度的对策

1、从政府角度，应考虑如下因素：

(1) 完善国内农残标准，实现与国际标准接轨。制定并完善与国际接轨的农药、兽药残留量检测国家标准，缩小我国农产品安全技术标准与国际要求之间的差距；

(2) 营造良好的出口政策环境，制订农产品出口发展规划，为出口企业提供信息、咨询、培训等公共服务，帮助企业及时了解有关进口国的最新技术标准、市场动态、关税、非关税措施变化等情况，提高企业应对技术性贸易壁垒的能力和水平；

(3) 及时掌握国外食品卫生要求和相关信息动向，建立预警通报制度，加强日常检测监管，研究分析日本“肯定列表制度”相关标准和检测方法，及时向相关企业和人员提供咨询服务，增强企业应对日本“肯定列表制度”和国外相关新标准的主动性和预见性，提高农产品出口企业应对能力。

2、从出口企业角度，出口企业应做好以下几方面的应对工作：

(1) 建立农用化学品残留追溯和控制体系。农产食品出口生产企业必须建立规范的种养殖基地，保证生产中不使用违禁药物，按规定停用限用药物，在种养殖环节控制农药残留了。同时，农产食品出口企业在收获、储运、加工中，应尽量避免二次污染，防止企业遭受不必要的损失。加强食品原料特别是种植、养殖业的源头管理，建立企业出口原料生产质量安全控制体系和出口食品农兽药残留追溯和控制体系，做到“源头能控制、过程可追溯、质量有保证”，全面实施从基地到企业的全程检验监管模式；

(2) 企业自身要加强自检自控。企业要对照《肯定列表制度》，对自身出口产品农药使用情况进行全面摸底清理，有选择地使用农药，尤其是坚决剔除日方敏感的农药种类。同时，有条件的企业要建立内部实验室，通过交流学习或引进日本的检测方法和技术，提高自身农残监测能力，严把原料收购关，确保产品达到日本通关检测要求；

(3) 实施市场多元化战略。出口企业所关注和出口的市场国不能集中在某几个国家或地区，应逐步调整农产食品出口市场结构，建立以市场多元化为特征的出口理念。在巩固和扩大日本和东盟等传统市场的同时，积极开拓韩、美、中东、俄罗斯等新兴市场，分散经营风险。

5.2 食品进口到日本市场的程序与要求

日本《食品卫生法》对进口食品的进口程序和要求规定如下：

1、向厚生劳动省办理进口申报手续（import notification）、通关手续

为了保证进口食品及其相关产品的安全性，食品及其相关产品的进口商在办理常规通关手续的同时，还需办理食品进口申报手续。进口申报必须在通关手续完结之前提交。未经申报的进口食品及其相关产品将不得用于销售或者其他商业用途。该项规定适用于任何进口数量与进口方式。

食品进口申报表等文件由厚生劳动省检疫所（Quarantine Station）负责接收。检疫所经过书面材料审查和产品检验，决定进口食品及其相关产品是否符合日本《食品卫生法》。申报材料应提交给对货物暂时储存的港口有管辖权的厚生劳动省检疫所。

进口商可以就申报相关问题向检疫所进行咨询和质询，这里所指的检疫所可以是对进口货物暂时储存的港口有管辖权的厚生劳动省检疫所，也可以是任何一个离进口商最近的厚生劳动省检疫所。各检疫所的联系方式可以通过厚生劳动省的官方网站进行查询。

2、进入厚生劳动省官方网站下载相关资料，填写申报表

有些产品的进口，如肉、肉制品、河豚等，需要附加出口国政府机构开具的卫生（健康）证明。

3、向厚生劳动省提交申报表（书面或电子）

向对进口货物暂时储存的港口有管辖权的厚生劳动省检疫所提交申报表。进口商也可以选择提交书面文件或者通过电子信息系统提交。若通过电子信息系统提交，进口商需要将他们的电脑系统以及必要信息向厚生劳动省进行注册。

4、厚生劳动省检疫所进行材料审查和产品检验

进口申请提交之后，厚生劳动省检疫所负责对食品进口申请进行书面材料审查和产品检验，确定其是否符合《食品卫生法》要求。在书面材料审查阶段，检疫所要根据申报表审查出口国、进口产品、生产商、生产地点、成分与原料、生产方式以及添加剂使用等一系列事项，并据此做出判定。对产品的检验程序具体见5.3.2节部分的日本检验检疫制度。

5、是否符合日本设定的相关法律法规、强制性标准。

6、检验通过，发放进口许可；不通过，被禁止进口，进口商须遵照检疫所的指导采取相应后继处理措施。

5.3 日本对进口食品的卫生安全要求

5.3.1 日本进口食品安全管理的主要法规条例

日本关于进口食品安全管理的法规条例主要有三个：《植物防疫法》（Plant Protection Law）、《家畜传染病预防法》（The Law for the Prevention of Infectious Disease in Domestic Animals）和《食品卫生法》（Food Sanitation Law）。

（1）《植物防疫法》适用于进口植物检疫，包括蔬菜，水果，谷物，豆类，花卉，种子等，农林水产省所管的植物防疫所为其执行机构；

（2）《家畜传染病预防法》适用于进口动物检疫，包括各种活动物和畜产品，农林水产省所管的动物检疫所为其执



行机构；

(3) 《食品卫生法》主要是对进口食品的安全性进行检查，其对象包括所有的进口食品，厚生劳动省所管的食品卫生检疫所（相当于我国的卫生防疫站）为其执行机构。

动植物检疫和食品卫生检疫的目的有所不同。动植物检疫的目的主要是防止那些对国内农牧业带来影响的有害病虫害和传染性疫病从海外传入境内，保障食品安全并非其直接目的。只有经过动植物检疫合格的农产品才能进入日本境内。对于作为食品是否安全进行检查的责任由食品卫生检疫来承担。只有经过食品检疫所检验合格的进口农产品，才能进入日本国内市场流通。

我国农产品出口日本，有的受阻于动植物检疫措施，如水果，花卉，畜产品的病虫害检疫问题；有的则受阻于食品卫生检疫措施，如蔬菜的农药残留问题，加工食品的添加剂和保质期等食品安全问题。

5.3.2 日本对进口食品的检验检疫要求

1、日本对进口食品的检验检疫内容

日本对进口食品的检验检疫内容包括农药残留、有毒有害物质、微生物污染、抗菌性物质、重金属污染、二氧化硫、霉菌毒素、使用材料标准、容器包装、防腐烂、防变质、防霉措施，有无卫生证明书，保存标准等。

近年来，日本厚生劳动省经常对扣留原因以及内容进行通报。而且每年定期公布实施命令检查对象产品。日本厚生劳动省每月都在其官方网址定期公布国外进口食品扣留情况，其内容包括国名、生产厂家所在地区、名称、产品名称、违反内容、原因、处理办法、检查等级等。出口商应密切关注日本对进口商品的扣留情况，可以根据日本公布的产品扣留情况，调整产品标准。对日本食品扣留情况的具体查询方式可通过日本厚生劳动省官方网站查询，或者通过中国国家质检总局官方网站查询。

2、日本对进口食品的检验检疫程序（图5.1）。

(1) 监控检查

监控检查是针对违反食品安全法概率较低的食品。其最重要特征是允许客户先办理通关手续，在少量抽查并确认货物无安全隐患的前提下，允许报检货物办理通关手续进入日本国内市场。如货物进入日本市场后通过抽查发现问题，日本也有相应的措施进行召回。在货物上市后，从允许入境的货物中有计划的抽取一定数量的产品，分送到7个检疫所进行检疫。其间通过监控检查如发现违法货物，将采取措施进行

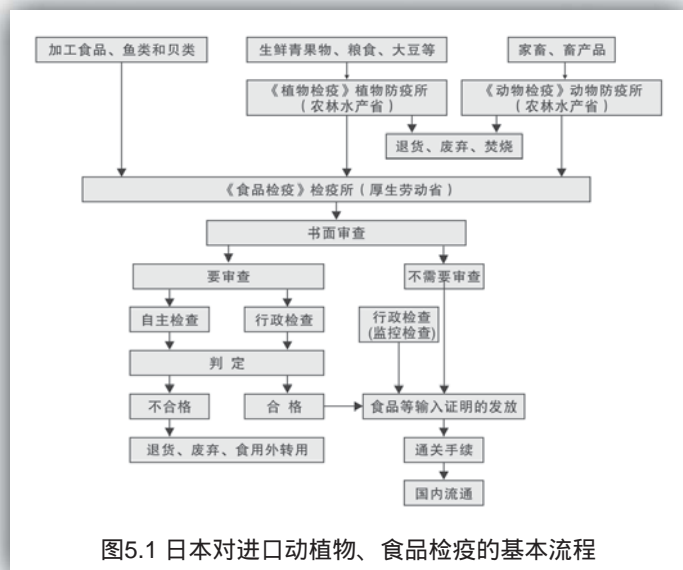


图5.1 日本对进口动植物、食品检疫的基本流程

退货或废弃处理。监控检查每年都要制订年度实施计划，决定当年所要实施的对象食品、检查项目、检查样本数等。

(2) 抽样检查

如果出口商的产品在监控检查中被查出第一次违规，针对该产品的监控检查的频度会提高到50%，如该产品被第2次查出违规，该产品的检查频率将被调高至100%，即进入命令检查阶段。

(3) 命令检查

命令检查是针对违反食品卫生法概率较高的食品。其检查内容以及对象是通过行政命令进行规定，以命令形式指定有关检查机关进行检查。对确定为命令检查的产品进行逐批检验。在检查结果出来前，货物被停留在港口不允许办理入关手续。

3、日本对进口食品的检测费用

进行监控检查的食品，费用由政府承担，抽查率一般为10%左右。一般情况下，报关货物在抽查中没有发现问题，即允许货物进入日本市场。进行命令检查的食品，费用由企业承担。

如果国外出口企业的产品被多次启动命令检查程序，且在其产品质量仍然没有得到改进的情况下，日本厚生劳动省有关部门可能将这些违规企业列入黑名单，并禁止这些企业向日本出口食品和农产品。

5.3.3 日本对进口水产制品的进口要求

通过分析日本对我国输日水产制品的扣留事件，不难发现日本对我国水产制品的扣留，绝大部分是由于我国输日水产制品中所含有的禁用兽药或兽药残留以及含有禁用添加剂或不明添加剂。本节重点对日本进口水产制品的兽药用药和添加剂的规定进行详细研究，以助于我国水产制品出口企业掌握日本在水产制品中兽药用药和添加剂的要求。

1、日本对进口水产制品的相关法规

日本涉及对进口水产制品要求的法规主要有《食品卫生法》、《检疫法》。具体的水产制品项目和相关法规的对应情况见表5.1。

表5.1 《食品卫生法》、《检疫法》与所规定的水产制品项目的对应表

HS编码	项目	法规
03 - 01	鱼（活的）	《食品卫生法》
03 - 02	鱼（除鱼片外鲜的或冷冻的）	《检疫法》
03 - 03	鱼（除鱼片外冷冻的）	《检疫法》
03 - 04	鱼片	《检疫法》
03 - 05	鱼（干的、腌制的或熏制的）鱼粉或鱼肉	《食品卫生法》



03 - 06	甲壳纲的动物（活的、鲜的、冷冻、干的或腌制的）	《食品卫生法》、《检疫法》
03 - 07	软体动物（活的、鲜的、冷藏、冷冻、干的、腌制或熏制）	《食品卫生法》、《检疫法》
16 - 03	鱼、甲壳动物、软体动物的提取物	《食品卫生法》、《检疫法》
16 - 04	加工鱼、鱼子酱、源于鱼卵的加工过的鱼子酱替代品	《食品卫生法》、《检疫法》
16 - 05	加工的甲壳动物和软体动物	《食品卫生法》

2、日本关于水产制品中添加剂的法规

(1) 根据《食品卫生法》，包括金枪鱼、鲑鱼在内的鲜鱼不能含有二氧化碳；

(2) 养殖水产品允许含有为增加产量而使用的抗生素和抗菌物质，但在使用时应确保满足日本规定的标准。如，抗生素类的土霉素的允许残留量仅为 0.1×10^{-6} ；

(3) 水产品中，金枪鱼必须附有出口国政府机构签发的“健康证书”，证书作为通报的一部分必须包括种类名称和生产地区；

(4) 冷冻食品的规格标准适用于冷冻鱼片和条切状用于生鱼片的甲壳类动物，此标准规定每1克样品的细菌总数小于等于100000个，并且大肠杆菌为阴性；

(5) 热加工后冷冻的加工水产品每1克的样品细菌总数应小于等于3000000个，并且大肠杆菌为阴性；

(6) 其他干制、腌制、加工的水产品必须符合食品添加剂的标准，包括保鲜材料等。

3、日本对水产制品中残留物质的限量标准规定

日本对水产制品中残留物质的限量标准规定有：各种致病微生物均不得检出(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特菌、霍乱弧菌、副溶血性弧菌、大肠杆菌等) 氯霉素(0.05 ppm)、磺胺甲基嘧啶(0.02 ppm)、磺胺二甲嘧啶(0.01 ppm)、磺胺-6-甲氧嘧啶(0.03 ppm)、磺胺二甲氧嘧啶(0.04 ppm)、磺胺喹恶啉(0.05 ppm)、恶喹酸(喹菌酮0.05 ppm)、乙胺嘧啶(0.05 ppm)、基夫拉松(别那松0.1 ppm)、尼卡巴嗪(0.02 ppm)和其它抗生素。鳗鱼中总汞为0.4 ppm、甲基汞为0.3 ppm。并且，日本于2007年发布的进口食品监控计划又新增3项水产品中的农药残留检测项目，包括禾草丹、溴氰菊酯以及呋喃硫威。

《食品卫生法》中关于水产的成分标准规定具体见表5.2。

表5.2 《食品卫生法》规定的水产品的成分标准（摘要）

项目	标准
鱼糕	大肠杆菌：阴性（不包括鱼糕）（在1 g × 3的B.G.L.B培养基中。） 硝酸钾：小于等于0.050 g/kg（不同于鱼肠和鱼火腿）
马哈鱼卵 腌制马哈鱼卵 鳕鱼卵	硝酸钾：小于等于0.050 g/kg
冷冻的熟章鱼	细菌总数：小于等于100000个/g（标准平板法） 大肠菌群：阴性（在0.001 g × 2 desokishicorrat培养基中）
生吃的牡蛎	细菌总数：小于等于100000个/g（标准平板法） 大肠杆菌的允许值：小于等于230个/100g（EC培养基）
生吃的冷冻海食品	细菌总数：小于等于100000个/g（标准平板法） 大肠菌群：阴性（在0.001 g × 2 desokishicorrat培养基中）

4、日本对水产制品中添加剂的要求

日本水产制品中禁止使用的添加剂有：

硼酸或硼砂：海蜇皮（头）、鱼糜制品中禁止使用。琼脂中硼化合物以硼酸计，允许1 g/kg以下；

色素：食用红色2号铝色淀（苋菜红铝色淀）、食用红色3号铝色淀（赤藓红铝色淀）食用红色102号（新胭脂红）、食用红色104号（根皮红）、食用红色105号（玫瑰红）、食用红色106号（酸性红）、食用黄色4号铝色淀（酒石黄铝色淀）、食用黄色5号铝色淀（日落黄FCF铝色淀）、食用绿色3号铝色淀（坚牢绿FCF铝色淀）、食用蓝色1号铝色淀（亮蓝FCF铝色淀）、食用蓝色2号铝色淀（酸性靛蓝铝色淀）。

日本水产制品中允许使用的食品添加剂以及添加剂的用量，见表5.3。

表5.3 日本允许使用的食品添加剂及用量一览表（水产品）

品名	主要用途	使用标准	
		适用食品	最大使用量
亚硝酸钠	发色剂	鱼肉香肠 鱼肉火腿	0.05 g/kg（以亚硝酸根计）
		咸鲑鱼子 咸鳟鱼子 咸鳕鱼子	0.005 g/kg（以亚硝酸根计）
无水亚硫酸钠	抗氧化剂	虾仁 冷冻蟹	0.10 g/kg
苯甲酸 苯甲酸钠	防腐剂	鲟鱼子酱	2.50 g/kg（以苯甲酸计）
软骨素硫酸钠	保湿剂	鱼肉香肠	3.0 g/kg
糖精钠	甜味剂	鱼贝加工品（鱼糜制品、调味煮 小鱼、腌小鱼及罐装及瓶装除 外）	1.20 g/kg
		海藻加工品 鱼糜制品	0.50 g/kg 20.30 g/kg
		罐装或瓶装鱼贝加工品	0.20 g/kg
亚硫酸钠	抗氧化剂	虾仁 冷冻蟹	0.10 g/kg
BHT	抗氧化剂	冷冻水产品 （生食用冷冻鲜鱼贝类及生食用 冷冻蟹除外）	1.0 g/kg浸液
		干制水产品 盐藏水产品	0.20 g/kg
山梨酸 山梨酸钾	防腐剂	鱼糜制品（碎鱼肉除外）	以梨酸计
		海胆	2.0 g/kg
		熏墨鱼制品 熏章鱼制品 干制水产品 酱煮小鱼	1.5 g/kg 1.0g/kg
叶绿素铜钠	着色剂	干海带	0.15 g/kg（以铜计）
		鱼糜制品（碎鱼肉除外）	0.04 g/kg（以铜计）
叶绿素铜	着色剂	干海带	0.15 g/kg（以铜计）
		鱼糜制品（碎鱼肉除外）	0.03 g/kg（以铜计）
二氧化硫 焦亚硫酸钾	抗氧化剂	虾仁	以二氧化硫计
		冷冻蟹	0.10 g/kg
丙二醇	保质剂	熏墨鱼制品	2.0 g/kg
d-甘露醇	防粘剂	糖煮海带	25%
过氧化氢	杀菌剂	鱼糕	0.1 g/kg
二氧苯脲（甜精）	甜味剂	红烧酱鱼	1.0 g/kg
		鱼贝罐头	0.70 g/kg
		干制水产品	0.30 g/kg
		鱼肉制品 （鱼肉香肠和鱼肉火腿除外）	0.10 g/kg



5.3.4 日本对进口蔬菜、水果的进口要求

1、日本对进口蔬菜、水果的相关法规

日本涉及对进口蔬菜、水果要求的法规主要有《食品卫生法》、《植物保护法》和《日本农业标准法》等。

进口的蔬菜水果除受《食品卫生法》规管外，还须按照《植物保护法》在入境口岸接受检查，之后，蔬果的进口安排须依照《食品卫生法》办理。进口的蔬果必须附有原产地主管机构签发的《品质及状况证明书》。进口商须凭此证明书，向农林水产省设于入境口岸的植物保护站申请《植物进口检验申请书》。《日本农业标准法》规定了蔬菜和水果产品必须张贴标签，注明产品名称、产品类别、产地来源、生产商名称、进口商的运输公司、产品的份量体积、大小或等级。

2、日本对进口蔬菜、水果的卫生安全检疫要求

依据《植物保护法》从其他地区进口水果和蔬菜须进行检疫。

(1) 用糖、亚硫酸、醋酸、酒精等浸泡的脱水水果和鲜水果，包括杏、无花果、柿子、杨桃、李子、梨、枣、海枣、菠萝、香蕉、木瓜、葡萄、芒果、桃和龙眼，不需为防止植物传染病的目的进行检疫；

(2) 进口蔬菜和水果时，进口商应通过附上如《植物进口检验申请》的相关文件向植物检疫站申请检验，并附带由出口国植物传染病防治机构签发的植物传染病防治证书；

(3) 检验中一经发现带有害虫或被害虫损坏时，须进行熏蒸和消毒处理；

(4) 熏蒸必须由特定机构在进口码头特定的熏蒸仓内执行，以防止传染病扩散，处理费用由进口商自行承担。日本蔬菜中3种农残残留限量的标准具体见表5.4。

表5.4 日本蔬菜中3种农残残留限量标准MRL (mg/kg)

蔬菜品种	农药品种		
	辛硫磷	西维因	甲氰菊酯
马铃薯	0.05	0.1	1.0 (马铃薯类)
卷心菜	0.05	1.0	
孢子甘蓝	0.05	1.0	0.4
花椰菜	0.05		0.4
莴苣	0.1		
洋葱	0.05		
西红柿	0.2		
四季豆	0.05		2.0
萝卜		1.0	
白菜		1.0	
菠菜		1.0	
大豆(干)			0.1
蚕豆(干)			0.05
落花生(干)			0.01
灯笼椒(甜椒)			2.0
茄子			2.0
黄瓜			2.0

3、日本对进口蔬菜、水果的检验程序

依据《食品卫生法》规定的检验程序

- (1) 在检验之后，应将《食品进口通知单》的两个副本提交给厚生劳动省检疫站主管食品检验的部门。依据《食品卫生法》，在检疫站审查和检验后，若没有发现问题，将在通知单上加盖“通知”字样，并将一份副本返回给出口商；
- (2) 注明农残标准是针对水果和蔬菜提出的。参照《食品卫生法》和其他关于农残标准的相关法律；
- (3) 首次进口的加工产品的进口商须提交说明详细成分和加工工艺流程的参考资料；
- (4) 可能受黄曲霉素污染的坚果须进行黄曲霉素检验；
- (5) 用于果汁饮料保存、着色以及加甜的食品添加剂必须符合《食品卫生法》的要求。

根据《食品卫生法》的规定，对新鲜水果蔬菜进行卫生检验时，主要检查食品添加剂（抗真菌剂、包衣剂、着色剂等）和农药残留。对于每一种水果蔬菜，都规定了允许使用的化学药物和农药残留的标准，出口商应了解这些农残标准。

5.3.5 日本对进口米粉的进口要求

从2007年6月28日起，中国产米加工品（以米作为主要原料，米粉、凉粉、粉丝等未加热或者加热程度低的加工品）每次进口到日本时，需保留货物，并根据《未通过安全性审查的中国产米加工品的检知法》（2007年1月26日附加食安监发第0126006号）实行检查。

根据《日本农业标准法》，谷物和谷物产品应用标签标注品名、成分、成分含量、厂商名、保质期和保存方法。日本农业标准中关于空心粉质量标准的规定具体见表5.5。

表5.5 日本农业标准规定的空心粉质量标准（摘要）

分类	标准
一般状态	颜色和形状必须是最佳状态，皱处组织饱满有光泽
外来物	不得混杂其他物质
味道	蒸煮后气味最佳，不得有不良滋味
比重	大于等于1.4
水分	小于等于13.0%
粗蛋白	大于等于11.0%，在拌入鸡蛋后大于等于12%
灰分	小于等于0.9%（拌入鸡蛋或蔬菜的除外）
pH值	大于等于5.5
原料 除食品添加剂以外的原料	以下所列项目以外不得用其他成分： 1. 硬粒小麦的粗淀粉、硬粒小麦的普通粉、高筋小麦的淀粉和高筋小麦的普通粉； 2. 鸡蛋； 3. 蔬菜（番茄和菠菜）。
食品添加剂	—除用于学校午餐外不得使用任何添加剂； —在用于学校午餐时，除下列所列成分外不得使用其他营养成分：维生素A、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、钙盐和L-赖氨酸
成分重量	必须与标签所注重量一致



5.4 日本食品标签要求

5.4.1 日本食品标签的法规

日本对食品标签的要求非常严格，有关食品标签的规定主要体现在由日本厚生劳动省和农林水产省制定、以令的形式予以发布的《食品卫生法》中，并且在《农林物资规格化和质量表示标准法》、《营养改善法》、《计量法》、《反不公平馈赠和误导法》中都有涉及到食品标签的相关规定。这些法规的中英文名称以及法规编号具体见表5.6。

表5.6 相关法规中英文名称和法规编号对照表

法规名称	英文名称	法规编号
《食品卫生法》	Food Sanitation Law	Law No.233 of 1947
《农林物资规格化和质量表示标准法》	Law for Standardization and Rationalization of Quality Labeling of Agricultural and Forestry Products	Law No.175 of 1950
《营养改善法》	The Health Promotion Law	Law No. 101 of 1995
《计量法》	Measurement Law	Law No. 132 of 1966
《反不公平馈赠和误导法》	Law for Preventing Unjustifiable Lagniappes and Misleading Representation	Law No.134

5.4.2 日本食品标签的要求

一般情况下，食品标签应包括以下信息：食品名称（应确切标示并使用通俗化名称或用公众可以准确判断其种类的食品名称）、配料（当食品名称可准确判断主要配料时，可以不必标示主要配料的名称）、添加剂（在食品中添加了规定的添加剂的，要标明“食品添加剂”）、净含量、保质期（标示日期用顺位六位数表示）、生产厂的名称和地址等。在日本市场上，水产品和蔬菜等生鲜食品还必须标明产地和品牌等信息。

追求消费安全是日本食品消费的大趋势。对从中国进口的食品，日本市场最关心的是添加剂的使用。根据规定，新鲜食品和加工食品均须标注使用的添加剂。对于有外包装的加工食品，使用的添加剂无论是天然的或合成的，均须详细注明。日本要求对鸡蛋、牛奶、小麦、花生等食品须注明所含的过敏性物质，即使对加工工艺中使用过、成品前已消失的过敏性物质也须注明。另外，日本消费者也很重视肉食产品的安全信息，对于进口的肉食产品需提供产地、有无污染、保质期等信息。关于对食品标签的具体要求，详见表5.7。

表5.7 日本对食品标签的具体要求

标注项目	标注要求
强制性标注的内容	食品名称、配料表、净含量/沥干物、厂商名址、原产国、日期标示和贮藏指南、食用方法、保质期、保存期、批次
各类食品的强制性特殊标注	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
豁免标注的要求	容器包装面积为30 cm ² 以下的食品，可省略标示
文字语种要求	日文，不可使用其他国家的文字
食品名称的具体规定	如没有可使用通用名称或俗名，需使用产品标准所规定的专用名称；允许加贴附签来说明食品名称

配料成分的标注要求	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
食品添加剂的标注要求	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
固形物（沥干物）质量标注的条件	固液两相时不一定要求标注沥干物质量
需标注的责任者范围	制造商 批发商 进口商 经销商
贮藏指南和食用方法的标注	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）

5.4.3 日本食品标签中添加剂的规定

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、营养补充剂可以不标注。此外还明确指出，禁止标注“天然”或者任何暗示“天然”的文字；当容器或包装的面积不超过30 cm²时可以省略标识。

具体例如容易引发贸易纠纷的食品添加剂品种包括：日本在甜味剂允许使用品种：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。

日本在漂白剂（以亚硫酸盐类残留限量）使用的规定详见表5.8：

表5.8 日本对亚硫酸盐类（以二氧化硫残留量计）使用的规定

使用范围	最大限量 (g/kg)
干葫芦	5.0
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/芥菜	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	0.35
蜜饯樱桃 / 糖浆	0.30
糖化用木薯淀粉	0.25
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0.030 g/kg



5.4.4 营养标签要求

日本关于食品营养标签的要求主要在《营养改良法》（第248号法律）中有所规定，该法律要求除肉禽以外的加工食品均要进行营养标签(强制性)。其中，强制性标注的营养成分包括：热量、蛋白质、总脂肪、有效碳水化合物、钠及其他营养素。具体营养成分的表述方式详见表5.9。

表5.9 日本食品标签营养成分表述方式

营养成分	表述方式
热量	kJ/100 g、J/100 g、kJ/100 ml、J/100 ml
蛋白质	g/100 g、g/100 ml、g/份（表明份量）
总脂肪	g/100 g、g/100 ml、g/份（表明份量）
总碳水化合物	g/100 g、g/100 ml、g/份（表明份量）
矿物质	mg/100 g、mg/100 ml、mg/份（表明份量）亦可用 μ g表示含量
维生素	维生素A、D：IU/100 g、IU/100 ml 维生素B1、B2、C、烟酸：mg/100 g、mg/100 ml、mg/份（表明份量）

日本在对营养成分标注的相关规定中，不要求对营养素的参考值进行规定，但对一次食用量（每份食物量）有推荐性的规定。在对容差的规定方面，要求：热量、蛋白质、脂肪、有效碳水化合物、钠的容差在-20%到+20%之间；维生素A、维生素D、钙、铁的容差在-20%到+50%之间；维生素B1、维生素B2、烟酸、维生素C的容差在-20%到+80%之间。关于营养声称的使用要求，规定：对产品所含的某种营养素水平进行描述时，允许使用：“.....的来源”、“高.....”、“富含.....”、“低.....”、“无.....”；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时，允许使用：“降低了”、“高于、大于、增加了”；不允许描述营养物质对人体生长、发育和正常机能所起的作用；只有在需要按特定保健用食品FOSHU进行逐一产品的审批的情况时，才允许表明、提示或暗示食物中的营养物质（或成分）与疾病的关系。

5.5 JAS认证

5.5.1 认证的性质与范围

JAS认证是农产品与食品进入日本市场的绿色通行证，属于非强制性认证。

JAS认证（Organic Product Certification According to the Japanese Agricultural Standards）是基于日本农业标准的有机产品认证。规定在日本市场上出售的有机农产品应带有此认证标识，销售者（餐饮业不受此限）都要将其出售的食品的原产地和养殖地明确标识出来。

JAS认证范围：由土壤栽培出来的所有农作物及其加工品。所以果蔬也在认证范围内。

JAS认证的种类有四种：种植基地、加工工厂、分装工厂、日本进口商。

（1）如果只出口农产品原料到日本，只需取得种植基地认证即可；

(2) 如果出口农产品加工产品到日本，若在国内能够买到日本JAS认证的原料，只需取得加工工厂认证即可。如果是自己的种植基地那么就要取得两种认证；

(3) 如果出口农产品分装产品到日本，若在国内能够买到日本JAS认证的原料，只需取得分装工厂认证即可；

(4) 日本国内进口商的认证。出口企业取得JAS认证后，可将取得认证的农产品销售给任何日本买家，任何日本买家都可以从日本国内购入有机JAS认证产品在日本国内销售。

5.5.2 企业实施JAS认证的意义

JAS认证的基本原则包括：不使用化学合成的农药和肥料；生产、制造、仓储、发货、运输等过程中不被禁用物质所污染，不与常规产品混合；具备可追溯性。JAS认证采用第三者认证制，认证公司按照JAS标准对企业实施认证，每年进行一次复审。日本农林水产省负责对认证公司的所有认证企业进行审核和抽查，必要时到认证企业所在地进行检查。因此，获得有机JAS认证的产品，除每年一次复审外，不再需要证明农药使用以及残留情况就可以直接进入日本市场。

5.5.3 认证流程

1、申请

申请时，企业应根据要申请的类别（种植基地、加工工厂、分装工厂、日本进口商）索取并填写相应的申请资料 and 文件。申请书及指定的附加文件填写完毕后、邮寄到ICS日本株式会社业务部（或者直接到ICS株式会社申请）。业务部收到申请后发出付款通知书，申请者支付费用。

2、审查及实地检查

一旦受理申请，审查资料将送达检查部门开始审查。审查分为文件审查和实地检查。

文件审查，是对申请和审查文件及附属文件的所有审查文件的项目、是否符合JAS法技术要求进行审查。

实地检查，是指经文件审查、所有审查事项已符合认证技术要求后，对申请认证的农场、制造设施等进行实地检查确认。在此阶段，由实地检查担当者直接与申请者联系确认实地检查的设施与日程。

3、判定

实地检查结束后，判定委员会依据实地检查报告书、审查文件等对申请者的认定进行判断。如有不符合判定技术标准时，应将理由通知申请者。判定委员会在认定符合技术标准同时，需及时向申请者提交认定书。

4、监查

取得认证的企业，必须接受每年一次的运行情况的监查。监查时，实施前应支付监查所需的费用。

根据日本2000年颁布的JAS法规定，日本JAS认证机构必须在农林水产省注册，经过农林水产省的注册认可，才具有从事JAS认证的资格。企业在选择JAS认证机构时，经日本农林省批准认可的JAS认证机构较具权威性。



5.6 相关网址和参考文献

- [1] 日本农林水产省官方网站[EB/OL].<http://www.maff.go.jp/>.
- [2] 日本厚生劳动省官方网站[EB/OL].<http://www.mhlw.go.jp/>.
- [3] 国家质检总局进出口食品安全网[EB/OL].<http://jckspaqj.aqsiq.gov.cn/>.
- [4] 中国技术性贸易措施网[EB/OL].www.tbt-sps.gov.cn.
- [5] 国家食品安全信息中心网[EB/OL].www.fsi.gov.cn/.
- [6] 日本食品添加剂法规[EB/OL].中国消费安全网.[2006-07-25]. <http://www.xfaq.cn/news.do?cmd=show&id=4950>.
- [7] 日本农业标准JAS简介[EB/OL].国际标准认证网. [2005-9-26]. <http://www.ceres-osc.com/Article/show.asp?id=56>.
- [8] 日本对进口食品的管理[EB/OL].北京农业信息网.[2004-02-03].<http://www.agri.ac.cn/DecRef/SaveFood/GW/200402/8992.html>.
- [9] 近期日本加强食品卫生安全情况综述[EB/OL]. 中国贸易促进网.[2004-11-04].<http://www.tdb.org.cn/interMarket/15079.html>.
- [10] 日本食品进口新政策将影响中国食品、农产品出口[EB/OL].北京WTO事务信息网.[2006-04-13].http://www.bjwto.gov.cn/Article_Show.asp?ArticleID=17828.
- [11] 日本食品及农产品进口法规[EB/OL].大农网. [2007-1-30]. <http://www.dnong.com/info/policy/china/2007/48563.shtml>
- [12] 日本食品及农产品的进口法规和标准概要[EB/OL].资源网. [2007.07.04]. http://www.lrn.cn/criterion/ForeignCriterion/200707/t20070704_127936.htm.
- [13] 郭力生 林伟.《走进日本市场——食品与农产品进口法规和程序要求》.中国标准出版社.2006 12
- [14] 胡秋辉 王承明.《食品标准与法规》.中国计量出版社.2006 11
- [15] 石敏俊.日本进口食品安全管理体制和进口蔬菜农药残留标准》.“食品安全：消费者行为、国际贸易及其规制”国际研讨会论文集.2003 10
- [16] 《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.2005 11
- [17] 路凯 林少彬等.《中外蔬菜农药残留标准比较与展望》.解放军预防医学杂志.2005



6 美国市场

United States Market





6 美国市场

美国长期以来一直是我国农产品的出口大国之一，我国对美国的农产品出口额约占我国农产品出口总额的30%，我国对美国农产品的出口也在美国总的农产品贸易中占相当大的比例。例如，2007年我国是美国农产品进口第五大来源国（仅次于加拿大、欧盟、墨西哥和日本），中美农产品贸易总额137.66亿美元，同比增长21.4%，占美国年度农产品进出口总额1618.45亿美元的8.5%，如果按照这样的趋势和速度继续发展下去，那么中美农产品的贸易将越来越成为中美经贸关系的重要一部分。

美国是世界上最大的农产品进口国，美国消费者食用的大部分农产品都是靠从国外进口的，因此美国对进口食品的监管非常严格。包括从严格的食品进口注册和预申报程序到苛刻的食品安全检验检疫要求，都对进口食品的进口设置很高的门槛，从而保障了美国消费者所食用食品的安全性。本章将具体介绍美国的进口企业注册和进口预申报制度以及美国对进口食品的检验检疫要求、标签要求和相关的认证。

6.1 美国食品进口企业注册和进口预申报制度

6.1.1 法律法规依据

美国FDA在2002年颁布了《公共健康安全与生物恐怖应对法》，这是美国在遭受“9.11”恐怖袭击后特别颁布的法律，并且同时颁布了相应的《食品企业注册法规》、《进口食品预申报法规》，这两部法规对美国食品进口企业的注册和预申报作出了明确的规定。与此相关的法规还有《食品企业记录与保持法规》、《对可疑食品的行政扣留法规》。

6.1.2 对食品进口企业的注册制度

美国对食品进口企业的注册制度要求美国本国和对美国出口的外国食品及饲料生产、加工、包装、仓储企业必须在美国食品药品监督管理局进行登记注册，未登记的外国食品及饲料将在入境港口遭到扣留。对美国的食品进口企业注册制度，需要注意以下几方面：

（1）外国企业必须指定一位美国代理作为负责其注册事宜的代理商，选择代理商时可以选择在美国拥有实际商业活动场所的个人或机构。FDA将视代理商为外国企业的全权代表，并且将由美国代理商递交的资料视作为由外国企业亲自递交的资料。一个外国企业只能指定一家美国注册代理；

（2）如果外国企业生产的食品要由美国境外的其他企业进行加工或包装，该外国企业可免于注册。若上述进行加工或包装的企业，仅限于在包装物上贴标签或其他微不足道的加工，则原企业必须进行注册。同时，对此产品进行微不足道的加工的企业亦须注册；

（3）可免于注册的企业：农场、零售部门、餐馆、为消费者制作食品或直接提供消费者食品的非赢利性食品机构、不从事食品加工的渔船、完全由美国农业部根据《联邦肉类检查法》、《家禽检查法》和《蛋品检查法》所管辖的企业；

（4）必须向FDA注册的外国食品企业范围

按照美国食品进口企业注册和预申报制度规定，必须向FDA注册的外国食品企业范围包括：酒和含酒类饮料；婴儿及

儿童食品；面包糕点类；饮料；糖果类（包括口香糖）；麦片和即食麦片类；奶酪和奶酪制品；巧克力和可可类食品；咖啡和茶叶产品；食品用色素；减肥常规食品和药用食品、肉替代品；补充食品（即中国的健康食品、维生素类药品以及中草药制品）；调味品；鱼类和海产品；往食品里置放和直接与食品接触的材料物质及制品；食品添加剂和安全的配料类食品；食用代糖；水果和水果产品；食用胶、乳酶、布丁和馅；冰淇淋和相关食品；仿奶制品；仿奶制品；通心粉和面条；肉、肉制品和家禽产品；奶、黄油和干奶制品；正餐食品和卤汁、酱类和特色制品；干果和果仁；带壳蛋和蛋制品；点心（面粉、肉和蔬菜类）；辣椒、特味品和盐等；汤类；软饮料和罐装水；蔬菜和蔬菜制品；菜油（包括橄榄油）；蔬菜蛋白产品（方肉类食品）；全麦食品和面粉加工的食品、淀粉等；主要或全部供人食用的产品。

6.1.3 对食品进口企业的预申报制度

所有向美国出口的食品，必须在每批货物抵达美国口岸前提前8小时至5日内向FDA通报。通过陆路公路运输，在抵达前2小时通报；通过空运或陆路铁路运输，在抵达前4小时通报；通过水路运输，抵达前8小时通报。任何具有所需信息知识的个人、经纪人、进口企业和美国代理商都可以提交预申报。

国外企业进行预申报时必须提供的信息有：提交人的姓名，公司名称、地址、电话号码、传真、电子邮件地址；传送者的身份（如果不同于提交人），包括姓名，公司名称、地址、电话号码、传真、电子邮件地址；入境类型和海关边界保护局的识别号码；食品的标识，包括完整的FDA产品编码，普通或常规名称或市场名称，从最小包装体积到最大容器描述食品的量，批号、编码号或其他可适用的食品标识信息；制造商的身份；种植者的身份（如果知道）；生产国；托运商的身份，除了食品通过国际邮件方式进口；食品的托运国。如果食品通过国际邮件进口，邮寄的预期日期和邮寄国；预期的抵达信息（地点、日期、时间）或者如果食品通过国际邮件进口，美国收件人的姓名，地址；进口商、所有者和最终收货人的身份。除了通过国际邮件进口或者通过美国转口的食品；承运人的身份和运输方式。具体的申报程序可通过FDA官方网站进行查阅。

6.2 美国对进口水产制品的要求

6.2.1 对输美水产制品管理的法律法规依据

美国FDA负责进口水产品的质量安全的监管，进口企业必须确保进口水产品符合联邦法规的要求。美国水产品法规见表6.1。

表6.1 美国水产品法规

法规编号	法规名称
21CFR123 - A	鱼和水产品 - 通则
21CFR123 - B	鱼和水产品 - 熏制及烟熏风味的水产品
21CFR123 - C	鱼和水产品 - 生的软体贝类
21CFR161 - A	鱼和贝类 - 通则
21CFR161 - B	鱼和贝类 - 特定标准的鱼贝类要求
50CFR260 - A	检查和认证 - 人类食用水产品及其生产设施的检验和认证
50CFR261	鱼和水产品美国国家等级标准



美国FDA于1995年颁布了美国联邦法规21 CFR Part 123的水产品相关法规，在Part 123的第12条中，阐述了“水产品安全与卫生加工及进口程序”，对进口水产品提出了特殊要求，具体如下：

(一) 进口商验证。每个进口商进口水产品必须具备以下二者其一：

1、所进口的水产品是来自与FDA已签署了谅解备忘录(MOU)或类似协议的国家。协议中包含了水产品且记录了与美国体系等同的外国检验体系，准确反映了签署各方的目前情况，且能全面有效的实施。

2、拥有且实施了书面的验证程序，以确保进口到美国的水产品按本规定所要求的程序进行加工，程序必须至少阐明以下内容：

(1) 由于可能有危害健康或在不卫生条件下加工设计的产品种类，所以产品规格应确保按联邦《食品、药品和化妆品条例》402部分的规定进行生产而不被掺假；

(2) 可以包括以下任何一项内容的确认步骤：

加工者提供的被允许进口的水产品中有关种类的HACCP和卫生监控记录；

拥有一份连续的或经批准检验的证书，该证书是来自相关的国外政府检验机构或有资格的第三方机构，以证明进口的水产品是按本规定要求加工的；

定期对国外加工企业的设施进行检验，保证进口的水产品按本规定要求加工；

保存一份国外加工者HACCP计划的复印件和一份书面保证函，以保证进口的水产品按本规定要求加工；

定期检验进口水产品，保存来自国外加工者的一份英文复印件和书面保证函，保证进口的水产品按本规定要求加工；

其他适当的验证措施，可提供与本规定要求一致的同等水平的保证。

(二) 有资格的第三方

进口商可以雇用有资格的第三方参与合作或执行进口商验证过程的活动，包括代表进口商制定验证程序。

(三) 记录。

记录必须按照Part 123的第9条要求填写。

(四) 一致性的判定

必须证明所有被允许进入美国的水产品是在符合本规定要求下加工的。如果不能保证按本规定对国内加工者要求的同等条件加工，那么，该产品将会被认为是掺假的，而且被禁止进口到美国。

从上述规定的内容可以看出，对美出口的水产品企业必须建立HACCP水产品质量保证体系，否则其产品不得进入美国市场。中国水产品企业必须首先通过国家检验检疫机构的评审，取得输美水产品HACCP验证证书，并经美国FDA备案后，才能进入美国市场。

6.2.2 对输美水产制品的卫生安全检疫要求

美国对进口水产品实施的抽样检测制度十分严格。FDA规定，水产品中不得检出致病菌、单胞增生李斯特菌和霍乱弧菌，并且对细菌总数、沙门氏菌、致病性大肠杆菌、金黄色葡萄球菌有严格的限量指标。

1、FDA许可使用的水产药物

目前美国仅核准六种药品为养殖可用药,包括麻醉剂、驱虫剂、催产激素及三种抗生素(详见表6.2)。需要指出的是,FDA在规定上述药品许可使用时,除了其许可使用的水产品种类及使用范围,企业必须严格遵照使用。

表6.2 FDA许可使用的水产药物

药物	适应对象
绒毛膜促性腺激素(Chorulon by et,Inc.)	雄性和雌性繁殖、长须鲸
土霉素单烃三甲基铵盐(Terramycin by Pfizer,Inc.)	太平洋鲑鱼、鲑科鱼、鲑鱼、龙虾
三卡因甲磺酸盐Tricaine methanesul-fonate	鲑科鱼、鲑鱼
磺胺地索辛、奥美普林(Romet-30 by Alpharma Inc.)	鲑科鱼、鲈科鱼、其它水生变温动物
福尔马林(Parasite-S by Western Chemical); (Formalin-F by Natchez Animal Supply Co. & Paracide-F by Argent Laboratories)	所有长须鲸、所有长须鲸卵、对虾
磺胺甲基嘧啶(by Roche Vitamins,Inc.)	虹鲟鱼、美洲红点鲑和褐鲑

2、FDA禁止使用的水产药物

除了许可用药，FDA还规定了进口动物源性食品中禁用药物。FDA公布的禁药清单，包括：氯霉素(Chloramphenicol)、盐酸克伦特罗(Clenbuterol)、己烯雌酚(DES,Diethylstilbestrol)、二甲硝咪唑(Dimetronidazole)、其他硝基咪唑类(Nitronidazoles)、异烟咪唑(ipronidazole)、呋喃西林(Furacillinum)、呋喃唑酮(Furazolidone)、磺胺类药(Sulfonamides)、氟乙酰苯醌(Fluoroquinolones)、糖肽(Glycopeptides)。

3、FDA批准的低管制级别优先考虑的水产用药物名单

为了解决水产养殖行业的用药需要，除了FDA许可用药、FDA禁止用药外，负责管理在美国的兽药生产、销售和使用的FDA兽药管理中心(CVM)推出“低管制优先水产用药(Low Regulatory Priority Aquaculture Drugs,LRP)”。目前，美国有18种药物被指定为LRP水平用药(详见表6.4)。FDA规定，要使用LRP药物，需满足以下条件：(1)用于其适应症；(2)使用推荐的浓度；(3)遵照GMP良好操作规范原则；(4)对将作为食品原料的动物适度使用；(5)对环境没有不良影响；(6)标明低管制优先药物(LRP)，并执行GMP良好操作规范。



FDA许可的LRP水产用药，包括：醋酸、氯化钙、氧化钙、二氧化碳气体、硅藻土、大蒜（整粒）、过氧化氢（双氧水）、冰、硫酸镁、洋葱（整粒）、木瓜蛋白酶、氯化钾、聚维酮碘、碳酸氢钠、氯化钠、亚硫酸钠、盐酸硫胺素、尿素和鞣酸。

6.2.3 对输美水产制品标签管理的规定

根据FDA网站发布的我国输美水产制品的扣留信息，在我国被扣留的水产制品中，标签不符合CFR要求的问题比较突出。本节重点介绍美国对输美水产制品的标签管理规定。

美国对水产品标签管理是依据21 CFR101食品标签方面的规定，以及2005年1月1日修订的强制执行的鱼类、贝类的原产国标签(7CFR60)。7CFR60主要针对养殖和野生的鱼贝类水产品。法规主要内容是要求美国零售商向消费者提供其所销售产品的原产国和生产方式（野生或捕捞）信息。

1、原产国信息的标签制度（Country of origin notification）

- （1）凡是销售的水产品，无论是单体、零售小包装或者大包装箱都应当标识原产地的信息及生产方式的信息；
- （2）饭店、单位食堂等集体用餐场所的水产品可以不进行标签标识；
- （3）如果水产品被作为一种非主要原料用于某种加工食品中，该加工食品包装不必标注所用水产品的原产国；
- （4）鱼类和贝类的标签标识应该表明其生产方式；
- （5）只有孵化、养殖和加工全过程都在美国的养殖鱼、贝类，或者在美国水域中或由美国注册的渔船捕捞和加工的野生鱼、贝类，才能贴“美国生产”的标识；
- （6）凡是在美国领土内没有经过深加工的进口产品，应保留其原产国标签；
- （7）如果从某国进口的水产品，在美国领土或经过美国注册的渔船上进行过深加工，应当标注为“产自某国，美国加工”；
- （8）在以下两种情况下必须在原产地证明中说明所有涉及到的原产国：一是没有在美国经深加工的不同批次的进口水产品混合在一起，或者这些进口水产品与原产地是美国或“产自某国，美国加工”的水产品混在了一起；二是对在“产自某国，美国加工”的不同批次的进口产品混合在一起，或这些进口水产品与原产地是美国的水产品混在一起；
- （9）对于远程采购的产品，在该产品到达消费者手中时零售商应提供该产品的原产国标识及生产企业信息方式信息。

2、原产国信息的标示方法（Markings）

- （1）原产国和生产方式的信息的标记可以用多种形式标注在外包装上，可以分别标注也可以一起标注。生产方式信息用语只能选择“野生”还是“养殖”，不能用“ocean caught”、“caught at sea”、“line caught”、“cultivated”或“cultured”这类含糊用语；
- （2）原产国和生产方式的信息的标注必须处于显著的位置；
- （3）标注原产国和生产方式的信息只要符合联邦法规，标注形式可是手写、印刷、打印，但标签上的信息必须清

晰；

(4) 在集装箱上应标明其所有不同类小包装产品的原产国及生产方式的信息；

(5) 原产国标签可以使用通用的国家缩略语，比如英国可用“U.K”表示。国徽、国旗等不能用于原产国标识。

6.3 美国对进口果蔬的进口要求

6.3.1 对输美果蔬管理的法律法规

美国关于进入美国市场水果蔬菜的法律法规主要有：《美国植物检疫法》、《联邦植物有害生物法》和《公共卫生服务法》（又称“美国检疫法”）。

美国联邦法规第7篇第319部分中关于“果蔬进口限制”的规定，阐述了美国进口果蔬的相关基本政策：果蔬进口如果没有经过美方的（风险）评估分析并获认可，进口商一般就不可能获得进口许可证而实现贸易。而只要符合下列情况之一，都可认为是无风险的，出口企业可获得许可证，经许可证制定口岸，可以进口。在原产国不受到包括实蝇等在内的害虫的危害；按照美国检疫局认可的不同条件下的有关程序，在原产国经过或即将经过害虫杀灭处理；从原产国没有任何有关害虫发生的一定地区进口；从原产国没有一定害虫发生的一定地区进口，只要这些地区的所有其他害虫通过处理或可能由美国检疫局认可的其他任何方法被杀灭，这样的进口能被认为无风险。

在美国进口水果检疫管理相关法规中，有两个主要文件，一个是美国允许进口的水果名单（U.S. Fruits and Vegetables Admissible List by Country），以国家为单位分列，每个国家有多少种水果被允许进入美国市场，对这些水果有何特别检疫要求，要作何种检疫处理，应在哪个口岸入境，表上都列得一清二楚；但所有的蔬果不得进入佛罗里达州。另一文件是美国植物检疫处理手册(USDA - APHIS Plant Protection and Quarantine Treatment Manual)，手册几乎包括了目前世界上所有的检疫处理方法：物理方法（冷处理、热处理、蒸热处理等）、化学方法（多种化学药物熏蒸）、辐照方法，以及这几种方法的不同组合处理方法，每种处理方法都注明其适用范围。

6.3.2 对输美果蔬卫生安全检疫要求

美国检疫法规规定：所有外国水果在进入美国领土之前，必须完成特定的检疫处理。美国也对大多数水果种类实行进口许可证制度，水果在进口前须由进口商向美国检疫当局申请进口许可证，实行进口许可证的目的是为了保证每批进口水果特定的检疫处理措施都能得到落实。

目前，美国农业部和美国食品药品监督管理局共同负责水果和蔬菜的进口管理。美国农业部负责制定水果和蔬菜进口的有关规定，保证进口产品不携带可能损害美国农业安全的病虫害；美国食品药品监督管理局的职责是保证美国居民消费的水果和蔬菜，无论是国产的还是进口的，都要求符合最高的卫生和安全标准。

2007年8月17日正式生效的《关于美国进口水果和蔬菜病虫害风险评估和快速批准的最终规定》，规定了对于6种水果和蔬菜产品（茄子、黄秋葵、青椒、肯尼亚甜玉米和胡萝卜以及南美的虎耳草科酪栗属的植物）进行以风险为基础的审批程序。目前指定的检疫措施有5种：收获后处理、入境检查、产品来自无病区的检疫证明、产品不携带特定病虫害的检



疫证明以及与商品相关的风险通过商业行为进行防止。对上述6种产品的检疫可采取上述5种措施之一或更多的措施。此规定允许美国农业部动植物卫生检疫局将新产品的商业进口作为一项防止病虫害的措施，从而使安全进口的水果和蔬菜的审批更快捷。

美国针对蔬菜、水果的检验主要是农药残留量以及含有的有毒成份。美国果蔬残留最大限量标准在美国联邦法规(CFR)第40篇第180部分中，涉及近200种农药，分别规定了70余种(类)果品的农药残留最大限量，有的果品还分时段(如采前、采后、开花期等)设定了指标值。这些果品包括阿月浑子、澳洲坚果品、巴西坚果、板栗、菠萝、菠萝蜜、博伊森树莓、薄壳山核桃、草莓、灌木坚果、大蕉、鳄梨、番木瓜、番石榴、费约果、柑桔、柑桔类水果、橄榄、海枣、核果类水果、核桃、醋栗、黑莓、红桔、灰胡桃、坚果、浆果、接骨木果、金柑、橙、宽皮桔、蓝莓、梨、李、荔枝、龙眼、露莓、大杨梅、芒果、梅、柠檬、欧洲榛、苹果、葡萄、葡萄柚、乔木坚果、人心果、仁果类水果、山核桃、石榴、树莓、酸橙、酸樱桃、穗醋栗、桃、藤本浆果、甜樱桃、榲桲、无花果、西番莲、西印度樱桃、香蕉、小粒水果和浆果、小苹果、杏、杏仁、杨桃、腰果、椰子、英国核桃、樱桃、油桃、越桔、中华猕猴桃、莲雾及其制品(如干、渣等)。具体农药残留标准请查阅CFR第40篇第180部分(Title 40, Part 180, Tolerances and exemptions from tolerances for pesticide chemicals in food)。

6.3.3 对输美果蔬检验检疫程序

出口果蔬企业在向美国出口水果、蔬菜时，首先应遵循下列申请程序：

- (1) 由出口国动植物检疫部门提供证明，证明该水果、蔬菜的原产地没有美国政府规定的禁止进入的病虫害；
- (2) 由出口企业或出口部门向美国农业部动植物卫生检验局(APHIS)提出准许进口申请，详细描述产品特性、原产地、发货季节、预计每季交易量、运输方式、美到货口岸、预计销售地区等。

美国对进口水果、蔬菜检验检疫方面的规定程序有：

- (1) 果蔬中有关化学残留物的规定，如进口水果蔬菜中最高化学残留物含量指数、化学残留物种类、添加剂使用情况等；
- (2) 进口果蔬有关标签的规定，规定凡是经过热处理或化学处理的食品均不得在标签中使用“新鲜”两字，否则禁止其销售或没收产品；
- (3) 有关对进口果蔬检验、检疫标准和方法的规定，参照中美双边贸易协议中有关园艺产品进出口检疫协议；
- (4) 对果蔬中病虫害的限制规定，凡带有病虫害和一切有害昆虫的水果、蔬菜均不得进入美国境内，已进入的需立即离境就地销毁，暂时不能处理的要向APHIS申请，采取措施防止病虫害扩散，否则将受到法律惩处。

6.4 美国对进口肉禽产品的进口要求

6.4.1 对输美肉禽产品管理的法律法规依据

美国的肉类检验检疫法(FMIA)已有近百年的历史，经过不断修改完善，已经形成一套完整的法律、法规体系。主要包括《联邦肉类检验法》和《禽肉产品检验法》等法律，以及CFR中第9篇第2卷，后者是关于美国食品安全检验局(FSIS)职责范围内涉及肉类、禽肉、禽蛋产品的检验法规。在这些法律法规的基础上，还通过一些程序性法规制定一系列规章，

包括各种规程、标准、手册、指令，以实施国家样本检验及监测计划。

6.4.2 对输美肉禽产品的卫生安全检疫要求

1、美国农业部（USDA）要求：

（1）所有屠宰厂（场）必须进行大肠杆菌的检测，其检测结果可以有效地反应沙门氏菌、弯曲杆菌、大肠杆菌及单核细胞增生李斯特氏菌的污染程度。对大肠杆菌的操作限量标准规定详见表6.3。

表6.3对大肠杆菌的操作限量标准

屠宰品种	可接受水平	最低限量	不可接受水平
牛	不得检出	检出但不超过100 cfu/cm ²	超过100 cfu/cm ²
鸡	小于或等于100 cfu/ml	高于100 cfu/ml但不超过1000 cfu/ml	超过1000 cfu/ml
猪	小于或等于10 cfu/cm ²	高于10 cfu/cm ² 但不超过10000 cfu/cm ²	超过10000 cfu/cm ²

（2）所有的屠宰厂（场）必须达到沙门氏菌的规定指标，对任何不能满足标准的厂(场)被要求采取必要的补救、改进措施，严重者勒令停产。对沙门氏菌的操作限量标准规定详见表6.4。

表6.4对沙门氏菌的操作限量标准

产品分类	沙门氏菌控制标准 (阳性%)	样品 检测数	最大阳性 样品数量
菜牛/小母牛	1	82	1
母牛/公牛	2.7	58	2
绞碎牛肉	7.5	53	5
生猪	8.7	55	6
肉鸡	20.0	51	12
绞碎鸡肉	44.6	53	26
绞碎火鸡肉	49.9	53	29

（3）在屠宰生产线上普遍采用新的肉品消毒措施，包括：使用2%的有机酸如乳酸喷淋消毒牛的胴体、使用比重1.043的磷酸三钠喷淋消毒鸡胴体、使用蒸汽消毒生猪胴体、在预冷池使用 20×10^{-6} 的二氧化氯消毒禽肉等。

2、美国动物源性食品残留监控计划

肉类的残留监控是美国国家残留监控计划的重要部分，美国政府通过建立完善的残留监控体系针对食用动物中有害残留物质进行控制。国家残留监控计划所涉及的残留物的种类分别有：兽药、农药和环境污染。

国家残留监控计划包括：年度残留监控抽样计划；确定残留监控的具体项目；监控取样；实施测试。

具体监控计划包括：国内的兽药监控计划及特殊项目的监控；进口食品的兽药残留监控计划；国内农药残留监控计划



及农残特殊项目的监控；进口食品中农药残留监控计划；国内和进口食品中环境污染物监控计划及特殊项目的监控。

关于进口食品的兽药残留监控计划、进口食品的农药残留监控计划、进口食品中环境污染物监控计划的具体详细内容，可通过美国农业部官方网址进行查询。

6.4.3 对输美肉禽产品的进口检验程序

肉、禽产品与蛋制品进口到美国后，首先经过海关的检查，然后由美国动植物卫生检验局（APHIS），审核出口国的动物卫生状况是否符合美国要求，最后由美国食品安全检验局（FSIS）进行检验。

1、FSIS对肉禽产品的包装标签的批准

进入美国的禽肉必须来自于经美国农业部食品安全检验局（FSIS）认可的国家和厂家。无论哪个国家要获得禽肉出口到美国的资格，FSIS都将对该国的检验系统进行评估。FSIS对进入美国市场的肉禽产品，首先对其包装标签尤其是肉禽产品的小包装的标签进行批准，标签包括印有字体和图案的包装纸、袋、盒等。在零售时，这些标签和产品附在一起。经过FSIS认可批准的出口企业在生产出口产品前，应获得标签批准。标签必须用英文印制，并遵照美国产品成分和标签的规定要求。标签应包括以下几个内容：产品名称、原产国及工厂、工厂或批发商名称、地址、以常衡注明净重(磅和盎司)、各种成分保存状态等。

产品大包装箱外标签不必经过许可，但在进口港检验时，FSIS将检查外包装上的标签。包装箱外正面标签必须有下列内容：产品名称、原产国、工厂代号、到达码头等，并留有一定的位置为美国进口检验盖章用。此外，箱外必须注明特殊的处理状态，如“需冷藏等”，注明出口工厂或进口商的名称地址。所有内容必须用英文印在箱外(不能用手写)或把印好的标签贴在箱外。

当货物到达美国口岸后，必须在5个工作日内向当地海关呈送报关表。根据FSIS规定，禽肉及其制品还需有两种票证一起送交海关：（1）出口国检验证书(通常是卫生证)，证书标明出口国、生产厂家、目的港、码头和数量，证明产品经过出口同检验机构宰前宰后检验，并保证产品卫生，没有掺假，标志正确，符合美国规定。（2）进口检验申请报告表（FSIS表9450-1）：经过海关审核后，即送APHIS审查是否违反美国动植物健康限制规定，当检验符合海关和APHIS的规定后，送FSIS进行检验。

2、FSIS的检验

FSIS口岸检验员按照FSIS的自动进口管理系统对进口的肉、禽产品与蛋制品进行检验。检验内容包括：零售包装和净重检验；包装容器的检验；产品缺陷的检验；罐头的保温检验；标签检验：添加剂、产品成分、微生物污染、各种残留及肉种鉴别的实验室检验等。对感官检验的项目如碎骨、囊肿、毛发、重量、标识等逐批检验，对微生物项目按照微机管理的提示抽样送实验室检验，对药物残留的检测根据美国残留监控计划的要求按照微机管理的提示抽样送实验室检验。

对FSIS检出货品的产品，FSIS规定在45日内退回或销毁。经FSIS检验合格的产品，加施美国农业部检验标志后，可在美国国内流通。

6.5 美国食品标签要求

6.5.1 美国食品标签法规

美国对食品标签的要求极为严格，1992年，美国食品和药物管理局（FDA）就制（修）订了22个食品标签法规，在此之后，FDA又根据食品标签的发展状况对标签法规做了多次修改补充。1994年5月，美国出台了《食品营养标签和教育法》，要求所有预包装食品都要加贴强制性标签。1995年9月，FDA颁布正式法令对《联邦法典》中强化食品营养标签一章做出修改，要求销售的强化食品按规定加附营养标签。目前，关于美国食品标签的规定主要是美国联邦食品法规第21章的101部分，21CFR101《食品标签》。

该法规要求所有预包装食品必须加贴强制性标签，必须标注的内容除食品名称、净含量、配料表、食品制造商、包装商、经销商的商业名称和地址外，还要标注营养标签。

6.5.2 美国食品标签的要求

美国对食品标签的要求，具体如下：

- 强制性标注的内容，包括：食品名称、配料表、净含量/沥干物、厂商名址、原产国、日期标示（仅限于婴儿食品）、贮藏指南（冷冻保存食品必须标注）、食用方法（仅限于婴儿食品）、批次（仅限于低酸罐头食品、酸化食品、婴儿食品）、保质期（仅限于婴儿食品）、营养信息；
- 豁免标注的要求，包括：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；
- 文字语种要求：英文，同时可标注其他文字；
- 食品名称的具体规定，包括：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；
- 配料成分的标注要求：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；
- 食品添加剂的标注要求：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；
- 固形物（沥干物）质量标注的条件：仅在配汤不作为可食用部分时，才要求标注沥干物质量；
- 需标注的责任者范围，包括：制造商 包装商 批发商 进口商 出口商 经销商；当关系不确定时，标注的厂商即认为是生产商；
- 贮藏指南和食用方法的标注，包括：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。

6.5.3 营养标签要求

美国对食品营养标签的规定主要是依据21CFR 101.9-101.69和营养标签与教育法（NLEA，1990）。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。



营养成分标签的内容包括有：包装规格、食用量、热量、脂肪来源量、总脂、饱和脂肪、胆固醇、钠、总碳水化合物、膳食纤维、糖、蛋白质、维生素、矿物质、以及每日摄入2000卡热量为基准的日需要量占比，并且出口美国的所有食品包装和膳食补充剂都必须在营养成分标签中单独列出反式脂肪酸含量。其中，强制性标注的营养成分：蛋白质、总脂肪（不饱和脂肪、饱和脂肪和胆固醇）、总碳水化合物、糖、糖醇、膳食纤维、钠、钙、镁、铁、锌、碘、维生素A、D、C、B1、B2、烟酸、B6、叶酸和B12。具体的营养成分表述方式见表6.5。

表6.5 美国食品标签营养成分表述方式

热量	蛋白质	总脂肪	总碳水化合物	矿物质	维生素
kC或kJ可并用	g/份（表明份量）	g/份（表明份量）	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	DV%/份 mg/100g mg/100ml mg/份（表明份量）	DV%/份；IU/份

对营养标签中营养素参考值的规定是以日消耗2000卡路里的膳食为基础制定营养素日值。并且强制性要求标注每份食物的量。在对容差的规定方面，要求：I类食品（强化、配方食品）要与标示值必须一致；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%。关于营养声称的使用要求，规定：对产品所含的某种营养素水平进行描述时，允许使用：“高……”、“低……”、“无……”；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时，允许使用：“降低了”、“高于、大于、增加了”，并且要求，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10%以上。

6.5.4 过敏性标签规定

美国于2006年1月1日实施的《2004年食品过敏源标识和消费者保护法规》（以下简称《法规》）规定：

2006年1月1日以后，所有在美国销售的《联邦食品药品化妆品法规》规定的包装食品（包括国产和进口的），必须符合《法规》中有关食品过敏源标注的要求，但不包括美国农业部管辖的肉制品、禽肉制品和蛋制品。

其中过敏源主要指以下8种产品：牛奶、蛋、鱼类（如鲑鱼、鲔鱼或真鳕）、甲壳贝类（蟹、龙虾或虾）、树坚果类（如杏仁、美洲山核桃或胡桃）、小麦、花生、大豆。对于鱼类、甲壳贝类、树坚果三类食品必须标注具体的食品名称。食品过敏源应标注在成分表之后或附近，标注的大小与成分表相同；或者在成分表的相关食品过敏源处用括号标出。

当含主要过敏源的食物来源名称没有出现在营养成分列表中时，必须在食品过敏源名称后加括号标注食品来源。例如，营养成分：强化营养面粉（小麦面粉、麦芽、烟碱酸、还原铁、硝酸硫胺素、核黄素、叶酸），糖，部分氢化大豆油或棉花子油，高果糖玉米糖浆，酵母，蛋类，香精，天然或人工调味品，发酵剂（酸式焦磷酸钠、无水磷酸二氢钙），蛋黄素（大豆），单酸甘油酯及甘油二酯（乳化剂）。

在营养成分列表后紧跟食品过敏源的食物来源名称，字体必须不小于营养成分所用字体。例如：含有小麦、牛奶和蛋类。

如果违反《法规》要求，对于公司及其管理者将受到民事制裁或刑事处罚，或两者并罚。对于不符合要求的产品将进行扣留。对于含有未声明过敏源的产品，美国FDA可能会要求产品召回。

6.6 食品出口美国需获得哪些认证

出口美国的水产品、果汁、肉禽、蛋制品，生产企业必须获得HACCP认证。其他食品并没有强制性认证要求，但如获得HACCP认证会更加有利。在进行认证时，为保证认证的真实性，企业应选择一家经过美国注册机构认可委员会（RAB）认可的认证机构进行认证。具体的HACCP认证内容详见上述3.3部分。

6.6.1 “FDA认证”

美国对所有向美国出口的食品企业，都要求其进行FDA注册登记，不是要认证书。对于美国本土生产或者进入美国市场的食品及相关产品，FDA并没有实质性的认证服务项目，它不是一种质量管理体系认证。所谓的“FDA认证”，其实是一种FDA要求食品进口企业进行注册登记以及预申报的业务。具体的FDA注册登记的要求见上述6.1部分，也可登陆FDA官方网站<http://www.fda.gov/>进行查阅。

6.6.2 NSF认证

1、认证的性质与范围

NSF认证是美国关于卫生方面的认证。NSF（National Sanitation Foundation）即美国国家卫生基金会，它是一个独立的、不以营利为目的的非政府组织，主要从事公众健康和公共卫生方面标准的制定和对食品类产品认证工作，致力于公共卫生、安全、环境保护领域的标准制订、产品测试和认证服务工作，是公共卫生与安全领域的权威机构，并在食品、水、室内空气及环境方面制定了国家标准。



NSF认证在食品安全方面主要涉及的范围有：饮料、食品产品及加工设备、灌装水、饮用水处理装置、食品添加剂、功能性食品及饮料、转基因食品。

经过NSF的检测并达到NSF标准的产品，即可被授权使用NSF标志。标有该标识的产品被公认为经过严格测试、遵从特定标准、有安全保障的。

2、企业实施NSF认证的意义

NSF认证已获得美国、加拿大和部分欧盟国家的认可，其标志在世界上也是得到广泛认可的，世界卫生组织（WHO）指定NSF为其食品安全、饮水安全与室内环境方面的协作机构。NSF标准也被美国国家标准协会（ANSI）和加拿大标准委员会（SCC）所承认。



实施NSF认证对企业的意义重大。由NSF这个公众及政府一致认可的可信、客观和独立的第三方监控机构，已经测试而且查证检定产品遵从特定的标准，这代表着有该标识的产品是经过严格测试，而且是对消费者有保证的。印有NSF标志的产品意味着该产品在如下方面得到确认：可以达到该产品说明书中标注的祛除杂质的能力；组成该产品的材料不会在处理水的过程中向水中添加污染成份；符合设计与生产工艺要求；产品不存在结构与功能性缺陷；产品的广告、样本资料及标识所示的认证标准是真实准确的。

3、认证流程

(1) 递交申请书；

(2) 准备产品文件。文件所提供的信息包括：产品所执行标准；产品的说明书；产品的照片；产品示意图；零部件编号；提供原材料的厂家的名称；零部件供应商的名称；产品的最终用途以及性能；

(3) 报价。主要包括：样品测试费；初次认证申请费；现场审核费；

(4) 首次工厂检查。如果产品是初次申请NSF认证，则需要进行首次工厂检查；

(5) 物理评估。包括：设计和建造、材料评估、性能测试；

(6) 零部件明细表或技术资料；

如果申请公司的产品中含有已通过了NSF认证的零部件或原材料，对申请公司产品的检查要求就会减少很大一部分。因此，选用已通过NSF认证的零部件或原材料可以节省申请公司的时间和资金。

(7) 提交产品的样品进行试验；

(8) 存档并对合格者授予证书；

同时，如果申请公司的产品也顺利地通过了检测，达到了NSF的要求，申请公司将被授权使用NSF的标志。申请公司的产品会出现在每年发行一次的NSF年鉴的目录中。

(9) 年检。

4、NSF认证相关机构联系方式

(1) NSF认证官方机构网址：www.nsf.org

(2) NSF认证中国办事处网址：www.nsf.org.cn

电话：+86-21-5238 9066 (直线) 或 +86-21-5237 7700-102

传真：+86-21-5238 9971

地址：中国上海武夷路258号2号楼4楼

邮编：200050

6.7 相关网址和参考文献

- [1] 美国食品安全网[EB/OL].<http://www.foodsafety.gov/>.
- [2] 美国农业部[EB/OL].<http://www.usda.gov/>.
- [3] 美国食品药品监督管理局[EB/OL].<http://www.fda.gov/>.
- [4] 美国NSF认证官网[EB/OL].<http://www.nsf.org/>.
- [5] 美国FDA认证官网[EB/OL].<http://www.fda.com/>.
- [6] 赵洪根.美国水产品食品卫生要求介绍[J].北京水产, 2002,(1)
- [7] 吴洪喜 徐君.美国水产品质量管理考察报告[J].现代渔业信息,2007,(2)
- [8] 晏绍庆 秦玉青.美国水产品技术性贸易措施浅析[J].上海标准化, 2005,(12)
- [9] 陈乃中.美国进口果蔬检疫基本要求[J].植物检疫, 2004,(4)
- [10] 彭剑虹 彭亚拉.美国肉禽检验检疫体系及其对我国肉品安全的启示[J].食品科学,2004,(5)
- [11] 孙桦楠 李秀菊.美国肉类安全检验检疫体系简介[J].吉林畜牧兽医, 2004,(10)
- [12] 柳松.美国对肉禽产品标签的新规定[J].中国检验检疫,1994(12)
- [13] 叶志平.美国对食品标签的基本要求[J].上海包装, 1996(3)
- [14] 谭飞燕 姜明.美国食品营养标签壁垒及我国对策研究[J].商场现代化, 2006
- [15] 孙有恒.食品标签的规范及注意事项[J].中外食品, 2004 (7)
- [16] 石煌 顾洵.美国食品补充剂的管理[J].食品与发酵工业, 2000



7 欧盟市场

European Union Market





7 欧盟市场

欧盟大部分的农产食品进口都是在欧盟内部进行的，欧盟从其内部进口量占到了总进口量的75%，而从欧盟以外区域的进口只占到约25%。我国对欧盟的农产食品出口额仅次于美国、巴西、阿根廷、土耳其、挪威，排名第六。其中，出口量最大的是水、海产品。近年来，我国对欧盟农产食品的出口呈增长趋势，已成为欧盟食品出口增长速度最快的国家之一。2007年，欧盟从我国进口的农产食品额约为34亿欧元，约占欧盟农产食品进口总额的4.4%，其中，水、海产品、蔬菜、水果的出口尤其有明显上升的势头。

虽然我国对欧盟的农产食品出口呈现增长趋势，但欧盟仍然对我国农产食品的出口设置种种限制，影响了我国农产品对欧盟市场的开拓。其中出口受阻的重要原因是我国出口的农产食品不能达到进口国的质量安全标准，以及欧盟各国所设置的多种认证体系。下面将具体介绍欧盟对我国出口最多的水产品所设定的卫生安全要求、欧盟各国的食品相关认证认可体系以及欧盟所关注的进口食品包装标签要求。

7.1 欧盟对进口水产制品的进口要求

7.1.1 法律法规依据

欧盟对进口水产制品进行安全管理的法律法规有：

(1) 双壳贝类和水产品卫生条件的相关法规为：指令91/492/EEC《活双壳贝类生产和投放市场的卫生条件规定》和91/493/EEC《水产品生产和投放市场的卫生条件的规定》；

(2) 检测双壳贝类和腹足类动物捕捞区生物毒素和肉体中微生物含量的法规在91/492/EEC指令的附件第六章中；

(3) 批准双壳贝类和腹足类动物捕捞区按照91/492/EEC指令附件第I章要求；

(4) 加工船、陆上生产企业以及储存和运输的卫生条件在91/493/EEC指令的相关附件中规定；

(5) 对水产品中寄生虫、微生物、化学物、环境污染物进行检测的实验室条件（抽样程序、分析方法、最高残留限量等），包括：

- 93/140/EEC决定《对水产品中寄生虫感官检查的详细规定》；
- 95/149/EC决定《对水产品中挥发性盐基总氮限量标准及其测定方法的规定》；
- 93/351/EC决定《水产品中汞的分析方法、取样及最高限量要求》；
- 91/492/EEC指令第V章生物毒素；
- 91/493/EEC指令第V章组胺。

(6) 生产加工用水标准的法规为80/778/EEC指令《有关人类消费用水的质量和水产生产企业的水质检查》；

(7) 对于水产养殖，欧盟规定出口养殖水产品的第三国必须建立农、兽药残留、环境污染物等的监控计划，监控计划的要求应与欧盟对自己成员国的要求等效。没有提供监控计划的国家则不允许出口养殖水产品至欧盟；

(8) 企业执行有关自我卫生检查的规定在欧盟91/493/EEC指令第6条中规定，而决定94/356/EEC《》对如何做自我卫生检查做了详细的规定。

7.1.2 欧盟对进口水产制品的要求

对国外进口的水产制品，欧盟要求其首先要满足三个条件：一是必须来自欧盟同意进口活双壳贝类和/或水产品的第三国；二是产品必须是在欧盟批准的工厂内加工；三是每批必须随附货物卫生证书。其次在进入欧盟市场前要通过边境检查站的检查。

1、国家要被列入欧盟允许进口的名单

首先是判断第三国的相关法律法规是否能与欧盟的法律法规取得一致的效果，另外要判断第三国主管机构的能力，包括其检验机构、权利范围、监管以及监督执法所需设施的情况。

欧盟委员会专家将对第三国的法律法规体系进行考核，以确认以上方面的要求能得到满足，同时对相应的执法机构能力进行考察。基于考核结果决定是否批准第三国出口产品至欧盟。最新的允许出口水产品至欧盟的第三国国家名单见欧盟委员会决定2002/863/EC，该决定是关于97/296/EC《关于核准进口供人食用的水产品的第三国名册》的修订。

2、企业要获得批准出口水产品至欧盟

获准出口产品至欧盟的第三国的主管机构要对本国水产出口企业进行考核，批准符合91/493/EEC和/或91/492/EEC指令要求以及在第1点中列出的其它要求的企业出口水产品至欧盟。批准的出口企业名单要定期发送给欧盟委员会，由欧委会最终确认名单，只有经欧委会确认后，企业才能开始向欧盟出口。获准出口的企业还须由第三国的官方检验机构进行监督管理。

3、出口水产品要附上合格的卫生证书

欧盟委员会1999年12月21日的决定2000/86/EC《关于对中国水产品的进口制定特定管理条件》中规定了进口源自中国的水产品的特定条件，并随附了卫生证书的格式，因此所有中国出口至欧盟的水产品都需随附2000/86/EC决定中所提供格式的卫生证书。

7.1.3 欧盟对进口水产制品的卫生安全要求

欧盟委员会专门制定了水产品投放市场的卫生条件的规定（91/493/EC），要求向欧盟市场输出水产品的加工企业必须获得欧盟注册。欧盟对进口水产品质量和卫生要求越来越严，而且必须从原料生产开始，保证生产过程的各个环节达到质量要求，从而确保最终产品的质量，即建立一个完整的质量保证体系，全面推行HACCP制度。

欧盟对进口水产品的检查包括新鲜度化学指标、自然毒素、寄生虫、微生物指标、环境污染的有毒化学物质和重金属、农药残留、放射线等63项，其中氯霉素、呋喃西林、孔雀石绿、结晶紫、呋喃唑酮、多氯联苯等为不得检出；六六六、DDT、组胺、麻痹贝类毒素等有严格的限量指标，而且有越来越严格的趋势。按照欧盟2001/466/EC指令《》要求，鱼中镉、汞、铅的最大残留限量由原来1000 ppm分别改为50 ppm、500 ppm和200 ppm。对致病菌，细菌总数要求控制在 $5 \times 10^5/g$ （30℃），其中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单胞增生李斯特菌、霍乱弧菌、副溶血性弧菌、大肠杆菌为



不得检出。

7.2 GLOBALGAP (EurepGAP) 认证

7.2.1 认证性质和范围



GLOBALG.A.P.

EurepGap (欧盟良好农业规范) 认证, 是对农产品安全生产的一种商业保证, 重点关注农业生产过程中的行为规范。EurepGAP从2007年9月7日起改名为GlobalGAP, 以适应全球对GAP认证的需求。

目前, 我国农产食品出口到欧洲, 欧洲的大部分客户要求供应商必须要做欧洲良好农业操作规范的认证, 即GlobalGAP认证。GlobalGAP是由“欧洲零售生产零售协会”(Euro-Retailer Produce Working Group, EUREP)和农场主代表制定的一套准则和程序, 以进行对世界范围的“良好农业规范”(GAP)认证。

GlobalGAP认证目前已有最新的3.0版本, 在08年申请EurepGAP认证的公司应按照最新的3.0版本进行认证。其主要涉及的农产食品范围有:

- 新鲜水果和蔬菜 (Fruit and Vegetables) ;
- 鲜花和观赏植物 (Flower and Ornamentals) ;
- 普通庄稼 (combinable crops) ;
- 茶 (Tea) ;
- 牲畜 (Livestock) : 牛、羊、牛奶、猪、家禽 ;
- 生咖啡: 咖啡豆 (Green coffee) ;
- 鲑科鱼 (salmonid) 。

7.2.2 企业实施认证的意义

GLOBALGAP (EurepGAP) 认证属于非强制性认证, 但EurepGAP认证在欧洲地区已得到全面推行, 美国、加拿大、日本等高端市场国家也相继参照执行。实施了此认证的企业, 对于进入欧盟市场将更加方便。

出口企业应注意的是, ChinaGAP也针对EurepGAP的换版正在准备升级换版, 水产产品也要根据EurepGAP的变化而变化。并且, 目前欧洲的GAP与中国的GAP尚未互认, 所以出口企业在选择标准认证要考虑清楚, 目前ChinaGAP只可以在国内认可。

GlobalGAP的运作实行会员注册制, 有兴趣获得GlobalGAP认证的企业都可以在其网站上注册。已注册的分布于几

十个国家的几万家会员可以在其网站上互相联络，找到可以信赖的业务合作者。具体有关GlobalGAP认证的详情可以通过GlobalGAP官方网站进行查询。

7.2.3 认证流程

经过GlobalGAP认可的认证机构，具有从事GlobalGAP认可的资格，其向出口企业颁发的GlobalGAP认证也比较权威，企业可通过GlobalGAP的官方网站对这些认证机构进行查阅。

关于GlobalGAP的认证一般有如下程序：

- (1) 与认证机构联系，认证机构发送申请表，企业将填好的申请表反馈给认证机构；
- (2) 认证机构送报价，合同，登记表，信息表，需要遵守的GlobalGAP认证程序以及标准的检查程序；
- (3) 认证机构分配GlobalGAP登记号，把登记号通知给GlobalGAP秘书处然后支付注册费用；
- (4) 在进行外部检验之前，需认证的企业应该使用“GlobalGAP检查表”进行自我检验；
- (5) 安排检查，进行检查，检查员填写检查目录；
- (6) 认证机构进行审定评估；
- (7) 如果在颁发认证之前，有要实施的整改措施，认证机构将在认证颁发之前通知经营者要进行的整改措施的清单。被认证企业执行整改措施而且要告知认证机构的实施情况；
- (8) 颁发证书。

7.3 全球食品安全倡议 (GFSI)



全球食品安全倡议 (GFSI, Global Food Safety Initiative)，是由欧盟食品零售商于2000年发起的，GFSI关注的是食品供应链中的安全问题，一直致力于其认可的食品安全采购标准能获得全球食品零售商的广泛接受，改善食品供应链的成本效益，并成为国际食品安全实践和信息的共享及交流平台。

所谓的“GFSI认证”，并不是对食品产品的质量认证，而是依据一定的规则对某些国际或国家食品安全标准实施的“认证” (benchmark)，是对食品供应链中供应商遵循食品安全标准的证明。

GFSI认证并不建立新的标准，而是通过建立认可指南对现有的食品安全标准进行审核。也就是说，只有符合GFSI 认可指南的食品认证标准，才能被GFSI认可，并向其颁发GFSI标识，允许使用GFSI标识，从而被零售商认可。

目前被GFSI承认的认证标准有四个：BRC (英国)、IFS (德国、法国)、SQF (澳大利亚、美国)、DutchHACCP (荷兰)。

食品贸易促进论坛 (CIES) 是GFSI的促进组织。具体的GFSI的详细信息，以及GFSI认可指南，可通过CIES网站进行查询。



下面将重点介绍GFSI承认的四个认证标准中的两个欧盟认证标准：BRC（英国）和IFS（德国、法国）。

7.4 BRC认证

7.4.1 认证性质和范围

BRC是英国零售商公会（British Retail Consortium）的简称，该公会从1998年开始为食品供应商专门制订质量体系审核标准。BRC认证针对的是一些进入欧洲市场，主要是英国市场的产品供应商。供应商必须满足标准的相关要求，有法律的、安全的、环境的等等相关要求，才能准许进入欧洲，主要是英国的零售市场。



现行的BRC标准是其最新的第五版，在2008年申请BRC认证的公司应按照第五版进行认证。BRC标准适用范围有：

- 食品制造；
- 初级产品制作；
- 食品服务公司；
- 餐饮公司；
- 食品配料生产；
- 预包装食品的供应；（不生产，在审核范围中明确剔除了预包装食品的加工，但要进行适当的控制）。

BRC标准包括四大方面的内容：

- BRC 全球标准 - 食品(Food)；
- BRC 全球标准 - 消费品(Consumer Product)；
- BRC 全球标准 - 食品包装(Food Packaging material)；
- BRC 全球标准 - 储存与配送(Storage and Distribution)；
- BRC 全球标准 - 非转基因食品 (Non GM Foods)。

BRC标准共有6章内容，分别是：HACCP体系、质量管理体系、工厂环境标准、产品控制、过程控制、人员管理。

7.4.2 企业实施认证的意义

BRC认证属于自愿性认证。虽然出口食品到欧盟并没有被强制要求通过BRC认证，但大多数英国和北欧国家的大型零售商只选择通过BRC全球标准认证的企业作为供应商。这是因为根据1990年的《食品安全法》和《通用产品安全指令》，零售商要对自有品牌的产品及其品牌负法律责任。许多欧洲及全球的零售商在选择供应商时，也会要求提供BRC证书。另外，执行该标准的好处之一是它符合“合理措施”的法律要求。

实施BRC认证，对供应商而言，可以减少审核次数，从而降低成本；使用统一的审核标准，从而便于企业的质量管理；在BRC的企业目录中，从而加快供应商批准的速度；有助于进入欧洲市场；有助于快速进入世界知名连锁超市渠道。

BRC已建立数据平台，通过BRC认证的企业可登陆其数据库，共享所发布的最新消息。具体BRC相关信息可登陆BRC官方网站进行查阅。

7.4.3 认证流程

- 1、申请。客户选择有资质的认证公司，并提交申请，提供必要信息；
- 2、报价与协议。认证公司接到申请后，即开始评估客户工厂信息，起草计划书向客户报价，双方进行协议；
- 3、预审核。预审核是正式审核的模拟与简化，有助于企业进一步完善体系。预审核要根据实际情况确定是否开展，预审核需要收取一定费用；
- 4、首次现场审核。认证机构将在审核准备就绪后，与客户协调首次现场审核的时间安排；
- 5、纠正措施的验证、跟踪；
- 6、注册/发证。在所有不符合项均得到纠正并经认证机构认可后，给客户颁发按对应标准BRC注册的认可之证书，证书为一年有效；
- 7、换证复审。在客户BRC认证一年期满后，如客户希望继续维持认证，认证机构将安排审核组对客户整个BRC体系进行全面复审。复审过程将比首次审核有很大程度的简化。

需要注意的是，BRC认证虽然是产品认证，但认证标识不可以使用在产品的包装上，只可以用在公司的宣传品上，其目的是减少BRC的风险，因为BRC无法控制企业的使用范围，不象其他的产品认证可以得到国家强制力的监督（以下的IFS认证也是如此）。

7.5 IFS认证

7.5.1 认证的性质和范围

IFS意为国际食品标准（International Food Standard），特指由德国零售商和法国零售商和批发商联盟共同制订的食品供应商质量体系审核标准。经德国贸易机构联合会于2001年向全球发行，普遍受德国及法国零售商所接纳，许多知名的欧洲超市集团在选择食品供应商时要求供应商要通过IFS审核。该标准在德国和法国等欧洲国家比较有影响力，IFS也获得国际食品零售商联合会认可的质量体系标准之一。这套标准包含了对食品供应的品质与安全卫生保证能力的考核要求，得到了欧洲尤其是德国和法国食品零售商的广泛认可。

IFS标准已经出版最新的第五版，在2008年申请IFS认证的公司应按照第五版进行认证。IFS标准主要包括的方面：

- 质量管理体系QMS；





- 管理责任感；
- 资源管理；
- 产品放行；
- 测量、分析及提高。

IFS 标准的主要精神是在食品安全、危害管理及与相关的法例及标准衔接，其它质量要求如产品的色、香及味，都不包括在范围内。该标准是建立在逻辑及推理上，以食品安全为本，其所展示的系统是可描述、可追踪、简洁、清晰、不断总结、检讨、更新及发展。标准内的单一条款一般含数个要求，常以“应”及“宜”把要求组合起来，共计五大章，246 条条款。具体IFS相关详细信息，可登陆其官方网站进行查阅。

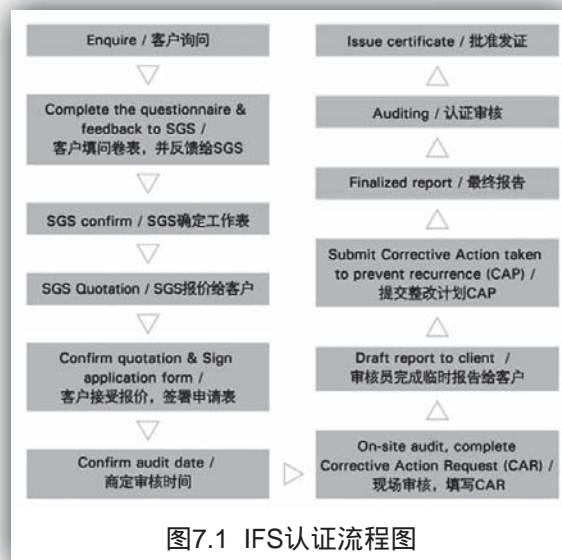
7.5.2 IFS认证的意义

IFS认证属于自愿性认证，但实施IFS认证可以有助于企业方便进入欧盟市场，尤其是英国、德国和法国市场；有利于加强与各零售分销商的关系；增强企业的透明度；增强客户信心；改进生产；最大程度减小重大食品风险；有效控制内部流程并最大程度减少失效风险；主动控制食品安全，并可以持续关注重大挑战。

若要通过得IFS认证，食品安全系统最基本的要求是要具备完善、可行及被认可的HACCP体系及品质管理系统。并且要以安全取向的工厂环境、敏锐及以科学为基础的制程及产品控制系统、及良好的人员训练及卫生习惯。诚信、透明、食品安全核心策略、长远计划、国际视野及愿意投放资源等都是管理层的必须条件。对中小型企业，参考顾问意见及不断教育是一个提升其食品安全系统达到标准要求的方法。

7.5.3 认证流程

图7.1是SGS认证机构发布的IFS认证流程，各认证机构对IFS的认证基本与此认证流程图相类似。



7.6 EFSIS认证机构

EFSIS意为欧洲食品安全检验机构（European Food Safety Inspection Service），是于1989年由澳大利亚肉和牲畜协会（Meat and Livestock Commission）和英国康普敦和查理乌德食品研究协会（Campden & Chorleywood Research Association）共同组建，主要为零售商提供第三方的独立检测和认证服务。2005年EFSIS被澳大利亚SAI GLOBAL集团并购，在全球70多个国家开展业务。2006年SAI与CQC（中国质量认证中心）合资成立公司，开展在中国的BRC/IFS认证业务，目前已经有20多家BRC/IFS的客户，EFSIS/BRC的国际认可度非常高。

SAI/EFSIS提供食品企业管理及食品安全服务的范围包括：

- BRC/IFS认证。做BRC认证的最权威的是EFSIS，BRC标准的前身就是EFSIS标准；
- EFSIS 金牌资质（EFSIS GOLD）。该资质代表食品业管理技术的最高要求；
- 农场的审核和认证（Farm Inspection and Certification）；
- 有机产品检查（Organic Farmers & Growers）；
- 肉制品可追溯性审核（Beef Labeling）；
- 包装审核和认证（Packaging Inspection and Certification）；
- 仓储和分销（Storage and Distribution）；
- 仓储检查（Store Inspection）；
- 餐饮服务审核（Foodservice Inspections）。

具体EFSIS的相关信息可登陆EFSIS的官方网站进行查询，也可登陆SAI GLOBAL集团的网站进行查询。

SAI集团在中国办事处的具体联系方式：

北京市朝阳区东三环中路乙10号 北京艾维克大厦2102-03A（100022）

分机：+86 10 6567 6366/8366/9366

传真：+86 10 6567 4199

网址：www.cqc-sai.com

7.7 欧盟委员会条例(EC) No 1881/2006

欧盟委员会条例(EC) No 1881/2006于2007年3月1日正式生效，此条例是关于食品污染物最高限量的规定，同时废止了原EC 466/2001号食品污染物限量法规。

EC No 1881/2006条例对六大类食品污染物做出了最高限量规定，具体如下：

- 硝酸盐类（Nitrate）。主要涉及新鲜和冷冻的菠菜、生菜等；
- 真菌毒素（Mycotoxins）。具体的各类真菌毒素及其涉及的食品范围见表7.1所示：



表7.1 各类真菌毒素及其涉及的食物范围

具体毒素	涉及食品范围
黄曲霉毒素 (Aflatoxins B1, B2, G1, G2, M1)	花生、带皮坚果、干果、粮食、玉米、原奶、部分调味品等
赭曲霉毒素A (Ochratoxin A)	未加工粮食、葡萄干、咖啡豆、葡萄酒、葡萄汁等
棒曲霉毒素 (Patulin)	果汁、果酒、苹果食品
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (Deoxynivalenol)	其他未加工粮食如硬麦、燕麦、玉米等，面团、面包等
玉米烯酮 (Zearalenone)	其他未加工粮食和玉米，直接食用的粮食粉、麸皮、植物胚胎，面包等。
伏马霉毒素B1、B2 (Fumonisin, B1和B2)	玉米、玉米碴、玉米胚胎、玉米油、玉米食品
T-2 & HT-2毒素	未加工粮食和粮食制品

· 重金属。具体的各类重金属及其涉及的食物范围见表7.2所示：

表7.2 各类重金属及其涉及的食物范围

重金属	涉及食品范围
铅 (Lead)	原奶，(牛、羊、猪和禽类)的肉、副产品，鱼的肌肉，虾类，贝类，头足纲动物，豆类蔬菜和水果，部分蔬菜和水果，莓类水果，脂肪，果汁，葡萄酒等
镉 (Cadmium)	肉，动物的肝、肾，鱼的肌肉，虾类，贝类，头足纲动物，粮食，黄豆，蔬菜和水果等
汞 (Mercury)	鱼制品，鱼的肌肉等
无机锡 (Tin, inorganic)	罐头食品等。

- 三氯丙醇 (3-MCPD)。主要涉及植物蛋白和酱油；
- 二恶英及类二恶英多氯联苯(Dioxins & Dioxin-like PCBs)。主要涉及牛、羊、猪和禽类的肉、脂肪和肉制品，肝，鱼的肌肉，原奶，鸡蛋和蛋制品，动物和植物脂肪等；
- 苯并(a)吡 (Benzo(a)pyrene)。主要涉及直接食用的脂肪，熏制肉制品，虾类，贝类等。

上述污染物涉及范围广泛，水产品、动物产品、粮食制品、调味品、罐头食品、蔬菜、水果、酒类等各类食品和农产品大都在条例的监控范围内。欧盟实施EC No 1881/2006食品污染物最高限量法规后，进一步抬高了我国农产品进入欧盟市场的门槛，食品出口欧盟的相关企业应得到充分的重视，以免发生不必要的损失。

7.8 欧盟对进口食品包装标签要求

7.8.1 欧盟关于食品包装的技术法规

欧盟关于食品包装的技术法规包括：

- 76/211/EEC关于统一各成员国按确定的重量或容量预包装产品的法律的理事会指令。该指令是比较实用和覆盖面广的技术法规。按确定的重量或容量，指包装或标签标示的量。范围在不小于5g或5mL，不大于10kg或10L之间。实际的量允许有误差，但有限度。维护消费者的利益属于基本要求的范畴，由指令直接规定产品的质和量是顺理成章的；

· 90/496/EEC和2003/120/EC关于食品营养标签的理事会指令。关于食品营养标签的理事会指令和关于90 / 496 / EEC食品营养标签的修正案，是对营养食品的基本要求。规范的标签是产品进入欧盟市场的首要条件；

· 89/109/EEC、2002/72/EC等关于与食品接触的包装材料的理事会指令。关于与食品接触的出口包装材料，欧盟的相关法令很多。

7.8.2 欧盟食品标签的法规

欧盟有关食品标签的法规采取两种立法体系，一种是规定各种食品标签共同内容的体系，如食品标签的通用规定、食品标签的价格规定和食品标签的营养标识规定等内容的法规；另一种则是规定各种特定食品标签内容的体系，如关于巧克力、葡萄酒等不同食品标签的法规。欧盟食品标签法规通常以指令和条例的形式出现，相关主要法规见表7.3。

表7.3 欧盟食品标签主要法规一览表

法规编号	法规名称	颁布时间	主要内容
2000/13/EC (被2001/101/EC和2003/89/EC等指令修订)	关于食品标签、说明和广告宣传的成员国相似法案	2000.03.20	确保消费者通过标签能够获得所有有关产品制造商、储存方法等信息。该法规禁止食品标签上标示关于食品能够治疗、治愈人类疾病的内容。
90/496/EEC	关于食品营养标签的指令	1990.04.26	规定了食品营养标签的相关条款。
1760/2000/EC	建立识别和登记活牛以及牛和牛肉产品标签体系并废除EC 820/97	2000.07.17	该法规分为三大章，分别规定了活牛识别和登记相关规定、牛和牛肉产品标签体系相关规定以及一般性规定的相关条款。
2002/67/EC	关于含奎宁及咖啡因的食品标识规定	2002.07.18	规定在食品制备中用作调味料的奎宁和咖啡因，必须在2000/13/EC指令第3(1)(2)条规定的配方名单中列出名字。从2004年7月1日起，不遵守指令的产品，各成员国将禁止进行贸易。
608/2004/EC	关于添加植物甾醇类、植物甾醇酯、植物甾醇和/或植物甾醇酯的食品和食品配料标签的法规	2004.03.31	规定此类食品应注明是专用于想降低血内胆固醇含量的消费者和其它一些保护消费者权益的规定。

7.8.3 欧盟议会和理事会条例(EC) No 1924/2006

欧盟议会和理事会第1924/2006号条例，是关于食品营养与健康声明的，条例已于2007年7月1日正式实施。

按照该条例的规定，禁止使用以往含糊不清或不准确的食品营养健康标签及广告；如“高纤”等营养声明及“钙令牙齿更坚固”等保健宣传，须有获得广泛接受的科学数据支持才可使用；禁止关于减轻体重的预期成效和个别医生推介的声明；酒精含量超过1.2%的饮品，不得标示健康及营养宣传，只有表示“酒精含量或热量有所减低”者除外。

其他一般规定如下：声称不得鼓励或纵容过量食用某种食品；不得令消费者以为均衡及多样化的饮食不能提供适当分量的营养（若干情况除外）；不得提及可能引起消费者恐慌的身体功能变化。

该条例附件中，还列出了若干可使用营养声明的情况。例如，固体产品每100克的含糖量不大于5 g，液体产品每100 mL的含糖量不大于2.5 g，才能标示为“低糖”。对于许多由来已久的健康声明，欧委会根据成员国提交的声明制订一份



清单。只要生产商能证实声明与产品确有关联，食品本身亦和营养资料相符，则食品标签可用该健康声明。某些健康声明的应用将视个别情况而定。如声称食品可减低患某种疾病的风险，生产商须向欧洲食品安全局呈交科学文件。

欧盟委员会将于2009年1月19日前订立具体的营养资料规定及豁免情况，作为使用食品营养及健康声称的指南。营养资料规定将严格界定关于盐、糖及脂肪含量的声称。

7.8.4 欧盟食品标签的要求

欧盟对食品标签的要求，具体如下：

- 强制性标注的内容，包括：食品名称、配料表、净含量/沥干物、厂商名址、保质期、保存期、营养信息（用于产品进行营养宣传时，营养信息是强制性的）；
- 豁免标注的要求，包括：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10 cm²的包装或容器）：只标出食品名称、净含量和保质期；
- 文字语种要求：欧盟内进口国语言，并可同时标注其他文字；
- 食品名称的具体规定，包括：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；
- 配料成分的标注要求：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；
- 固形物（沥干物）质量标注的条件：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；当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时，或净含量少于5 g或5 mL的食品（但不适用于草药或草本香料）时，可不标注；
- 需标注的责任者范围，包括：制造商、包装商和经销商；
- 贮藏指南和食用方法的标注，包括：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。

7.8.5 营养标签要求

欧盟对食品营养标签要求的规定主要是依据食物营养标签指令（90/496/EC）。该指令适用于所有直接供人食用的食品（包括餐饮食品，除外天然矿泉水和营养素补充剂）。如产品进行营养宣传，则营养标签是强制性的。其它情况下，营养标签是非强制性的。

营养成分标签的内容有两种方式，一种包括热量、蛋白质、碳水化合物、脂肪；另一种包括热量、蛋白质、碳水化合物、糖、脂肪、饱和脂肪、膳食纤维、钠。如营养声明中涉及了糖、醇和/或淀粉，那么在标出碳水化合物之后还应分别标出各自的含量。如营养声明中涉及了脂肪酸的含量、类型和/或胆固醇的比例，那么在标出总脂肪之后还应分别标出饱和脂肪、单不饱和脂肪、多不饱和脂肪以及胆固醇的含量。除以上两种情况外，上述营养物质以及维生素和矿物质的标识要求是非强制性的。具体的营养成分表述方式见表7.4。

表7.4 欧盟食品标签营养成分表述方式

蛋白质	总脂肪	总碳水化合物	矿物质	维生素
g/100g g/100ml g/份 (表明 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/100 g mg/100 ml mg/份 RDA%/100 g RDA%/100 ml RDA%/份

对于营养声明的使用要求规定，不管是含量水平的声明还是比较声明，都可由厂商自己决定，并且在标签中标出即可。

7.9 相关网址和参考文献

- [1] 欧盟食品安全管理局[EB/OL].<http://www.efsa.europa.eu/>.
- [2] 欧盟农业、渔业和食品局[EB/OL].http://ec.europa.eu/agriculture/index_en.htm.
- [3] 欧盟EFSIS认证 [EB/OL].<http://www.efsis.com>.
- [4] 欧盟BRC认证[EB/OL].<http://www.brc.org.uk/defaultnew.asp>.
- [5] CIE[EB/OL].<http://www.ciesnet.com/2-wwedo/2.2-programmes/2.2.foodsafety.gfsi.asp>.
- [6] 国家质量监督检验检疫总局. 欧盟食品法规概述[M].中国计量出版社，2007(9)
- [7] 山东出入境检验检疫局. 欧盟食品卫生与官方控制新要求[M].中国计量出版社，2006
- [8] 张明 管恩平. 欧盟水产品新安全卫生法规及我国的应对措施[J].中国食品卫生杂志，2007 (5)
- [9] 欧盟对进口水产品的质量控制要求[J].食品与发酵工业，2007 (4)
- [10] 武玉英 郭珉. 我国水产品出口欧盟遭遇技术性贸易壁垒的影响研究[J].财贸研究，2007 (2)
- [11] 张凌. 欧美加强食品标签管理[J].农产品市场周刊，2007
- [12] 史菁. 法国认证合格的农产品食品标签体系[J].全球科技经济瞭望，2004(6)
- [13] 肖海峰 李鹏. 德国的食品质量认证体系[J].世界农业，2004 (8)



8 韩国市场

South Korea Market





8 韩国市场

韩国是一个典型的农产品进口多出口少的国家。造成韩国农产品进出口贸易这种格局主要有两方面原因：一是农业资源比较缺乏，二是经济快速发展带动了国内消费。因此，韩国每年需要进口相当规模农产品，以满足国内民众的消费需要。而由于我国与韩国的农业机构和生产方式非常相似，农产食品的种类和质量差距不大，并且我国农产食品的生产成本低，价格只有韩国的20% - 30%，从而使我国对韩国的农产食品出口额一直处于我国农产食品出口总额前五的地位。根据海关统计，我国对韩国出口的农产食品主要有水产制品、肉类制品、谷物产品、乳品、蛋品等。下面将针对韩国对进口的水产品、肉类制品的进口规定和要求进行详细介绍。

8.1 韩国对进口食品安全管理的法律法规

韩国对进口农产食品安全管理体系涉及的法律主要包括：《食品卫生法》、《农水产品质量管理法》、《水产品检验法》、《粮谷管理法》、《家畜传染病预防法》、《畜产法》、《种畜等的生产能力、规格标准》、《畜产品加工处理法》、《饲料管理法》、《肥料管理法》、《植物防疫法》、《自然环境保护法》和《进口食品检验指南》等。

《进口食品检验指南》是由韩国食品与药品监督管理局（KFDA）发布，适用于所有的进口食品检验中附件。该指南的主要内容包括：

- 食品到达前的检验程序；
- 进口报告程序；
- 同家公司/同一产品的分类；
- 采样程序（用于实验室检验）；
- 免除检验报告的进口食品；
- 食品的检验；
- 向官方认可的实验室报验；
- 标准的适用以及欺诈性标识；
- 对不符合规定的进口食品处理程序及其它事项；
- 进口食品用于其原用途外其它用途的许可；
- 海关免检的进口食品类别的进口检验报告，检验和管理；
- 少量进口商品的范围及处理。

8.2 韩国进口食品事前确认登记制度

农作物生产国如存在韩国没有的病虫害，在韩国进行实地检疫认可和双边达成检疫协定前，韩方均禁止进口对象国生产的农产品。韩国对全部畜产品实施进口检疫认可制度，由出口国提出申请和提交相应的家畜传染病疫情资料，韩方有关机构进行评估认可，非世界动物卫生组织会员国需接收韩国实地检疫调查，达成双边检疫协定，生产国方可对韩国出口。进口农产品的农药、重金属、激素残留，主要通过进口抽检进行控制，如抽检不合格率较高（无明确规定），可随时对出口国和对象农产品实施临时精密检验，即在一定期限内对进口农产品实施诸批检验措施，从而达到控制进口的目的。

韩国政府从2003年10月10日起，对进口食品等实行事前确认登记制度，事前确认登记的程序是，由出口国政府提交企业申请材料，经韩方事前进行现场检查，确认企业生产或加工的食品符合韩国食品卫生法的规定，韩国主管部门予以注册登记。

凡经事前确认的食品在进口申报时只需接受书面资料审查，可免于实验室检查。该项制度主要针对加工食品、食品添加剂和食品容器包装等。

8.3 韩国对进口水产制品的进口要求

8.3.1 法律法规依据

韩国对进口水产制品管理的主要法律法规有：《水产品质量管理法》、《食品卫生法》和《对外贸易法》等。

《农水产品质量管理法》是韩国政府对水产品质量、安全卫生进行综合管理的法律。该法律规定，进口移殖用水产品时必须向海洋水产部（MOMAF）申请检验检疫；为确保水产品的安全和质量，MOMAF必须对处于生产阶段的水产品及生产水产品的水面、渔场、器材等进行重金属、贝类毒素、食物中毒菌、抗生素残留和有害物质含量的检查；对包装阶段水产品、出库后流通前水产品根据《食品卫生法》等相关法律进行残留基准检查，以上简称之为“安全性检查”；MOMAF可根据申请者的要求随时对水产品进行质量、规格、成份、残留物等的检定；此外，该法还要求根据《对外贸易法》规定对水产品进行原产地标识（进口活鱼除外）。

8.3.2 对进口水产制品的卫生安全检疫要求

2001年中、韩两国签署了《中韩关于进出口水产品卫生管理协议》，对我输韩水产品卫生标准作了详细规定，主要内容如下：

- 土霉素：0.1 mg/kg以下（冰鲜、冷冻养殖鱼和龙虾产品）；
- 恶唑酸：不得检出（冰鲜、冷冻养殖鱼产品）；
- 麻痹性贝毒（PSP）80 μ g/kg以下（软体双壳贝类及其产品）；
- 二氧化硫：0.03 μ g/kg以下（干鱼片）；
- 一氧化碳(CO)：20 μ g/kg以下（冻罗非鱼鱼块及其产品）；200 μ g/kg以下（冻金枪鱼鱼块及其产品）；10 μ g/kg以下（冻罗非鱼真空包装产品）；
- 细菌总数：100 000/g（无须蒸煮即可食用的冻鱼及软体贝类）；3000 000/g（冻鳍鱼内脏）；
- 大肠菌群：10/g；
- 金葡菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌：阴性（无须蒸煮即可食用的冻鱼及软体贝类）；
- 霍乱弧菌：阴性（冰鲜、冷冻产品）；
- 金属异物：未检出（冰鲜、冷冻产品）；
- 虎红(焦油色素)：阴性（鱼子酱及其替代物、马哈鱼和缚鱼、鱼片、蜡类、海胆和阿拉斯加鳍鱼籽）。



该协定中未列出、根据韩国法律又必须执行的标准还有，MOMAF制定的《水产品检定项目》和《食品公典》规定的重金属、激素、药残、有害物质残留允许基准等。《食品公典》的规定如下：

(1) 重金属残留基准（《食品公典》P46）

海产鱼、贝类(包括软体类)、淡水鱼类：汞0.5 mg/kg以下(深海鱼类及金枪鱼除外)；铅2.0 mg/kg以下。
贝类：镉2.0 mg/kg以下。

(2) 异物：食品中要求不能检出异物（《食品公典》P47）。

(3) 农药残留、抗生素残留基准（《食品公典》P53）

鱼类及龙虾：土霉素（oxytetracycline）0.1 mg/kg以下。
鳗鱼：恶喹酸（oxolinic acid）暂定标准为不许检出。

(4) 有害物质残留（《食品公典》P490）

河豚毒素：肉质部分10 μg/g以下；表皮部分10 μg/g以下。

(5) 畜产品中不得检出氯霉素（Chloramphenicol）。

8.3.3 对进口水产品的检验检疫措施

韩国对水产品的管理措施大都基于卫生标准和检验检疫规定。目前与我国关系较大的水产品管理措施主要有：执行先检验后通关、对冷冻水产品进行金属异物检测、原产地标识、事前确认登记制度等。

韩国检验进口水产品的机构是海洋水产部属下的国立水产物品品质检查院，总部设有一般事务部、质量检验部和分析部，在釜山等地有12个支院，主要职责包括：水产品检验检疫；与国外订立并执行水产品质量和安全控制要求；出口水产品加工厂的注册和管理；HACCP的培训和监督；水产品原产地标签的培训和监督；投放国内市场水产品的质量认证和安全检查。

1、采取先检验后通关制度

检验分感官检验和理化微生物检验两项。感官检验包括：形状、颜色、新鲜度、规格、外来物、光洁度和温度等；理化微生物检验包括：重金属、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、李斯特杆菌、抗生素、贝类毒素等。

对进口水产品，据韩国国立水产物品品质检查院有关人员介绍，进口水产品到达韩国后，先放入水产品冷藏保税库，进

口商先要到检查院报检，抽样进行检验和实验室理化检测，检验合格的产品海关才准许放行，准许销售；不合格的货物将被销毁或退回。水产品的法定检验时间为5天，但韩国一般在1—3天就可检验完毕，根据产品的食用方式检验不同的项目。

2、金属异物检测

根据《中韩关于进出口水产品卫生管理协议》规定，我国输韩冷冻水产品通关时需接受韩方的金属探测检查，规定不允许检出金属异物。

3、原产地标识

除活鱼外，其他水产品均需实行原产地标识制。

8.4 韩国家畜、家禽肉类进口规定

8.4.1 对畜产品检验检疫规定

根据《家畜传染病预防法》，韩国与肉类产品有关的检验检疫规定有：

1、指定检疫物：所有动物、动物性产品及其包装容器在进口时必须接受韩国立兽医科学检疫院的检疫；已经过韩国立兽医科学检疫院规定的消毒方法、标准进行消毒、灭菌处理的肉类制品可不接受检疫；经农林部长官特别同意，用于实验、研究用动物制品可例外；

2、禁止进口产品：农林部长官指定、公告的禁止进口国家和地区生产、发送的产品或经由该国家和地区的产品；

3、进口检疫证明：当指定检疫产品被允许进口时，进口商须出示出口国政府发行的“未被家畜传染病病原体污染”的检疫证明书；农林部长官从家畜防疫及公众卫生角度考虑认为必要时，可制定并公布针对某一出口国的进口卫生条件，内容包括与检疫证明书项目相关的检疫内容、卫生状况等。

8.4.2 对禽肉制品检验检疫规定

韩国对进口禽肉冷藏或冷冻肉的鸡、鸭、鹅、火鸡、鹌鹑、野鸡做了如下规定：

1、出口国在过去3年间未发生过高致病性禽流感，但如经韩国农林官员认定，出口国国内对高致病性禽流感（HPA1）的控制措施正得以有效实施，则可将该期限定为6个月；

2、在以家禽饲养场为中心、半径10 km的范围内，过去2个月内未发生过新疫情；

3、家禽饲养场在过去12个月内未发生过禽霍乱、雏白痢、禽伤寒、法氏囊病、马立克氏病、鸭病毒肝炎（仅限于鸭



肉)、鸭病毒性肠炎(仅限于鸭肉)、新城疫及其他重要家禽传染病,且从中分离出沙门氏菌噬菌体(4型);

4、出口国政府每年需向韩国政府通报本国实施的重要家禽传染病防疫计划及实施结果,并于每月以英文形式向韩国政府通报出口国国内家禽传染病的发生情况。如果出口国发生禽流感、嗜内脏速发型新城疫及其他重要家禽传染病或类似疾病,须立即向韩国政府通报。发生禽流感时,还须在停止出口的同时,向韩国政府通报必要的事项;如要恢复出口。须事先与韩国政府协商;

5、出口国政府须对希望向韩国出口家禽肉的国内作业场(屠宰场、加工厂、保管场)实施卫生检查,并向韩国政府通报合格的作业场。家禽的宰杀、分割、加工、包装及保管的作用场,须是中方通报的经韩国政府实地检查或其他方式认可的作业场;

6、被认可向韩国出口的作业场,不得从禁止向韩国出口的国家进口或经营途经此类国家的家禽和肉类;

7、禽肉须出自出口国政府兽医官员经实施活体或解剖检疫,结果为健康的家禽。同时在包装物和包装上,须印有经无害于公众健康的方法处理过的合格标志。这一合格标志须事先向韩国政府通报;

8、出口家禽肉中,导致危害公众健康的残留物(抗生素、合成抗菌素、农药、激素制剂、重金属及放射性物质等)不得超过许可标准(依据韩国政府的有关规定),不得被沙门氏菌(4型)污染,不得进行影响家禽肉结构或特性的离子化放射线或紫外线处理,并不得投入软肉素等成分;

9、用于包装出口家禽的包装纸须由出口国政府认可、于人体无害的、不造成环境污染的材料制成;

10、出口国政府每年必须以英文版本形式向韩国政府提交有关残留物检查的机构、设施、人员、检查方法、检查计划、检查实绩、残留允许标准、家禽用、动物用医药品及杀虫剂等销售实绩的详细材料;

11、出口家禽肉须将头、爪、胃、肺、食道、气管等剔除,且不得划破胴体;

12、出口家禽肉在运抵韩国的过程中,不得经由韩国不允许进口家禽肉地区,不得被传染性家禽病的病原体污染,须没有腐烂、变质等有关于公众健康的问题,并需安全运输;

13、出口国政府(兽医官)须以英文形式签发详细记载出口检疫证书;

14、韩国政府兽医当局有权对向韩国出口家禽肉的肉类作业场进行实地卫生检查,如卫生检查结果不合格,则禁止该作业场生产的肉类向韩国出口;

15、韩国政府兽医当局在对出口家禽肉的检疫中,如发现有与韩国政府的进口卫生条件不符的事项,以及经禽流感精密检查,结果发现有禽流感血清型时,可退回或销毁该批家禽肉,并可终止该批家禽肉生产作业场向韩国出口。

8.4.3 对进口畜产品的检验程序

1、进口许可程序

依据《家畜传染病预防法》，牛肉、猪肉、家禽肉均为韩国政府指定检疫产品。因此，出口企业要想取得对韩肉类产品出口资格，必须先过检疫关，即按照韩农林部规定的程序提出出口申请，并遵守韩农林部规定的进口卫生条件。

农林部规定的肉类产品进口许可程序分为8个阶段：

- (1) 向韩农林部提出具体出口产品的申请，提交申请资料；
- (2) 农林部对申请资料进行审查；
- (3) 农林部向申请国提出质疑书；
- (4) 农林部对申请国的质疑回函进行审查并进行危险评估，如认为申请国为家畜卫生状况良好国家则转入程序(6)；
- (5) 如认定申请国家畜卫生状况可疑则可要求先进行现地调查后再转入下一程序；
- (6) 农林部根据审查结果决定同意或禁止出口，如同意出口则转入下一程序；
- (7) 农林部制定针对该申请国申请产品的进口卫生条件；
- (8) 同意进口。

2、出口企业注册登记制度

韩国政府对各国肉类出口企业实行注册登记管理。申请国在申请出口的同时需向韩国政府提交符合条件的出口企业名称单，经韩国政府检疫评估合格后登记注册，允许向韩国出口相应肉类产品。

3、进口申报和通关

韩国《畜产品加工处理法》及施行规则对肉类产品的进口申报规定如下：

(1) 进口商进口肉类产品时，需按规定样式填写申报书向农林部长官申报；此时，进口商可于货物到达前提前申报；如到货港、到货日期等重要事项发生变化时，应立即以书面形式重新申报变动内容。申报书附加资料如下：

- a) 检查成绩书或检查证明书（规定精密检查对象产品必须在农林部长官认可的国内外畜产品卫生检查机构接受检查）；
- b) 以韩文标注的包装纸或记载韩文标注内容的资料；
- c) 产品生产报告书副本或许可证副本（仅限于对外贸易法规定的为取得外汇收入而进口的原料或为本公司产品进口原料的情况）。

(2) 农林部长官接到进口申报后根据“畜产品进口申报及检查方法”的规定，对申报产品进行检查；



(3) 对检查合格产品发放“产品进口申报证书”；

(4) 对检查不合格产品按规定销毁，并通报海关；但如不合格原因为含水量问题时，允许进口商以加工、加热、更换用途等方法进行整改后重新申报；

(5) 农林部长官从公共卫生角度考虑认为必要时，可向出口国提示进口卫生条件。

8.5 食品标签要求

1、食品标签强制性标注的内容

食品标签必须强制标注的内容包括：食品名称、配料表、净含量/沥干物、原产国、日期标示和贮藏指南、食用方法（仅适用于冷冻食品）和保质期。

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）；

2、豁免标注的要求

属于立即制作、加工并销售的食物，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。

3、字体字号、标注位置等的规定

质量和体积要求使用国际单位制。标示内容应清晰且在指定的位置上，其中，食品名称、类型、重量、容量和件数，必须在容器或包装的主标示面上一起标示。其它的项目不做特别要求。

需标示在最小销售包装单位的包装或容器上，但对容易影响食品卫生的内包装（如干果类、糖块类、巧克力类、口香糖等），可以标示在最小销售包装或容器上。

主标示面上的食品名称用7号以上、22号以下的印刷字；食品类型、重量、容量及件数用12号以上印刷字。

制造日期、流通期限、配料名、成分及含量等使用7号以上印刷字。厂名、厂址、营养成分、其他标示用6号以上印刷字。

4、配料成分的标注要求

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。

5、净含量和固形物（沥干物）的标注

应按内容物的状态，用重量、容量或（件）个数来标示。内容物为固体或半固体，用重量标示；液体，用容量来标示；固体和液体的混合物（包括不能直接饮用的液体），用重量或容量标示；如用件（个）数标示其内容物时，应在括号内标示重量或容量。

使用之前，需要丢弃的液体（按产品的特性，自然产生的液体除外）的食品，须标示固形物的重量。

6、原产国、制造、经销者名称和地址

需标注的责任者范围包括：制造商、进口商、经销商；

进口食品必须注明原产国，但是，外国的制造厂名，以外文标示时，不必再用韩文标示；

除制造厂家之外，如果要把商品分销商或流通专门销售商的销售商名称及所在地一并标示时，应使用不大于制造厂名标示字体的印刷字标示销售商名称和所在地。标示标准规定的标示事项之外的销售商商号或商标，应使用不大于制造厂名字体的印刷字。

原产国必须强制性标注，如果进口食物成分比例很小时可免标注。

7、贮藏指南和食用方法的标注

标示流通期限时，需要特殊使用或保存条件的食品应一起标示贮藏指南。例如，需要冷冻或冷藏流通时，须注明“冷冻保存”或“冷藏保存”，并标示保持质量所需的冷冻或冷藏温度。

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。

8.6 相关网址和参考文献

- [1] 浙江省标准化研究院编译.韩国食品卫生法规[M].中国计量出版社，2008 (1)
- [2] 陈秀开.韩国进口水产品卫生标准和主要管理措施[J].内陆水产》，2004
- [3] 游祖持.韩国水产品需求动向[J].水产科技情报，2006 (4)
- [4] 韩陆奇 丁琰山.肉类进口国家的规定[J].肉品卫生，2003 (9)
- [5] 孔凡真.部分国家对进口肉类的检疫规定和要求[J].肉品卫生，2002 (5)

