出口商品技术指南

食品标签、添加剂限量

中华人民共和国商务部

前　　言

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

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

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

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

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

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

魏建国

二 OO 五年十一月八日

出口食品标签、添加剂限量技术指南

摘　　要

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

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

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

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

本指南的技术资料来源的截止日期为 2004 年 12 月。

目　录

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

第一章 技术指南适用范围

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

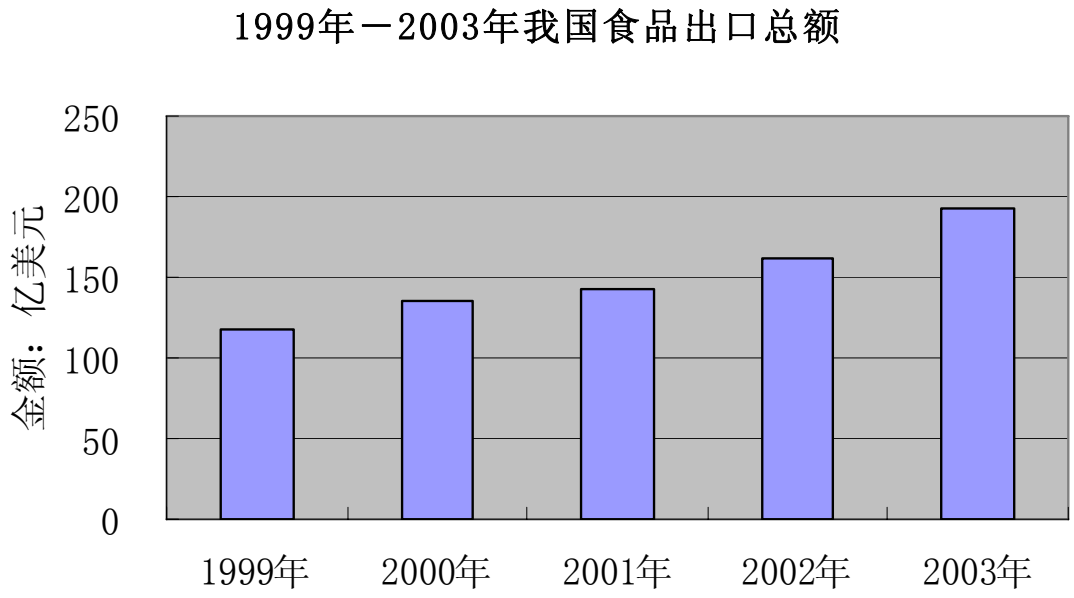
第二章 我国食品出口的基本情况

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

2.1 节我国食品出口的总体情况

1、我国食品出口规模

近 5 年来，我国食品出口稳步增长。据我国海关统计，1999 年我国食品出口 117.3 亿美元，2003 年出口 192.4 亿美元，5 年增长了 64%[1]。我国入世后，食品出口连续两年保持了两位数的高增长，出现加速发展的态势。



2、我国食品出口的国际排名

根据 WTO 贸易统计，2002 年世界食品贸易总额为 4484 亿美元，其中中国食品出口 161.64 亿美元，占世界食品贸易总额的 3.45%，是世界上第五大食品出口国（前四位分别是欧盟、美国、加拿大、巴西）。2000 年以来，世界食品贸易在经历了 90 年代后半期的衰退后，在 2001 年、2002 年出现缓慢增长。与 1999 年相比，2002 年世界食品贸易总额增长了 6.82%，年平均增长 2.2%。我国食品出口的增长速度要明显高于世界食品贸易的增长速度。在受亚洲金融危机影响，食品出口 1998 年、1999 年连续两年出现下降后，2000 年开始，我国食品出口呈现加速增长的态势，2002 年与 1999 年相比，食品出口增长了 37.75%，年平均增长率达到 11.3%。

3、我国食品出口的省市分布

2003 年，居食品出口前 5 位的省市分别是山东、广东、辽宁、浙江和吉林，上述 5 省占我国食品出口的 61%。其中，山东省在农业产业化建设方面走在全国前列，发展了一批农业产业化龙头企

[1] 我国食品出口统计数字根据我国海关数据整理。

业，形成了蔬菜、禽肉、水产品、水果、花生等出口创汇拳头商品。自 1999 年以来山东省稳居我国食品出口第一位，5 年来，山东省食品出口稳步增长，从 20 亿美元增长到 45 亿美元，5 年翻了一番。

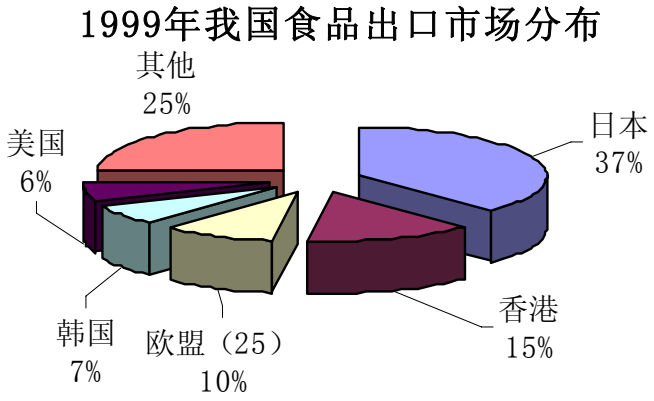
4、我国食品出口市场分布

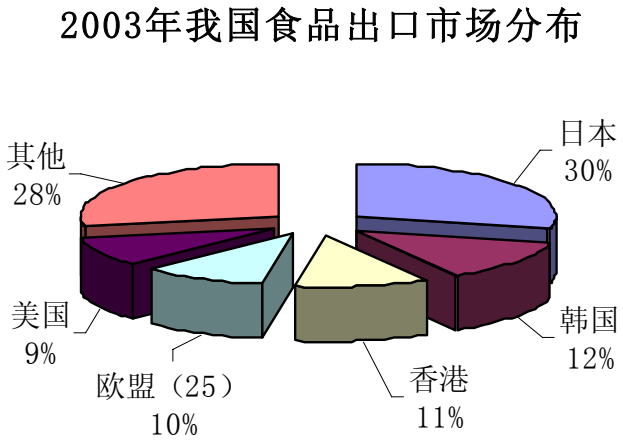
2003 年我国食品出口前 5 大市场分别是日本、韩国、香港、欧盟[2]、美国，对前 5 大市场的出口占我国食品出口的 72%。与 1999 年相比，我国食品出口的市场分布出现以下较明显的变化：

(1)前 5 大市场所占的比重略有下降，从 75%降到 72%。这一变化说明出口多元化战略取得一定成效，对新兴市场的出口增长高于对传统市场的增长，另一方面，也反映出对传统市场的出口增长在一定程度上受到制约。

(2)前 5 大市场的排序发生变化，韩国从第四位上升到第二位，香港和欧盟分别从第二、第三位下降到第三、第四位。

(3)前 5 大市场所占份额发生较大变化，日本和香港所占份额减少，日本从 37%下降到 30%，香港从 15%下降到 11%；韩国、美国所占份额上升，韩国从 7%增长到 12%，美国从 6%增长到 9%，欧盟所占份额保持在 10%左右。





5、我国食品出口结构

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

---

[2] 2004 年 5 月 1 日欧盟东扩以后，欧盟成员国达 25 个。我国对欧盟食品出口的总额是按欧盟 25 国统计。

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

2003 年，水产品及制品出口 52.4 亿美元，占我食品出口总额 27.2%；蔬菜水果及制品出口 51.6 亿美元，占 26.8%；谷物及制品出口 28.7 亿美元，占 14.9%；其他食品出口 24 亿美元，占 12.5%；食用畜产品出口 18.6 亿美元，占 9.7%；饮料及烟草出口 10.2 亿美元，占 5.3%；油脂油料出口 6.9 亿美元，占 3.6%。

2.2 我国食品出口的主要目标市场和潜在市场简介

1、日本

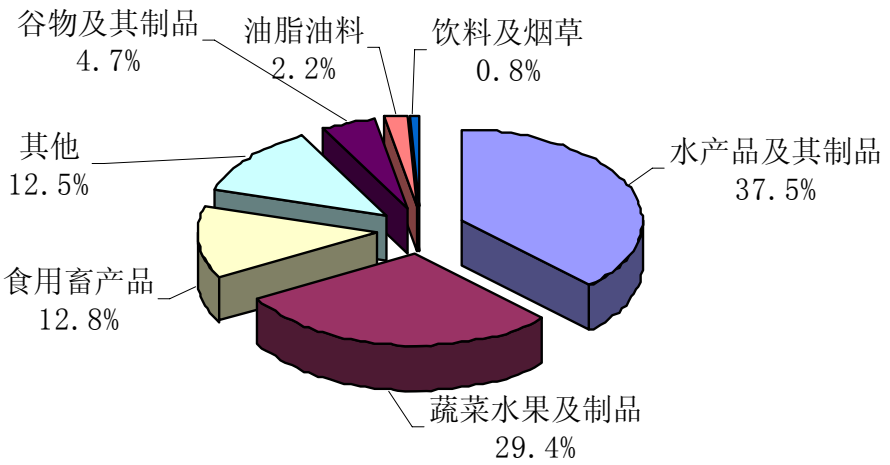
日本是我国食品出口第一大市场，对日食品出口占我国食品出口总额的 30%。做好对日食品出口工作，保持食品对日出口的长期稳定增长，对于我国食品出口的长期发展具有十分重要的意义。

日本是世界上仅次于美国的第二大经济强国，2002 年国内生产总值达到 536.6 万亿日元，约为我国国内生产总值的 3.7 倍。日本的农业在其国民经济结构中居次要地位，主要农产品以大米为主，其它还生产麦类、大豆、蔬菜、水果、茶以及畜产品等，虽然日本农业现代化水平很高，但是农产品综合自给率只有 40%，国内食品供应很大程度上依赖进口。日本是仅次于欧盟、美国的第三大食品进口国，也是世界最大的食品净进口国。

日本食品进口近年来呈稳定增长态势，其进口额从 1999 年的 4.09 万亿日元增加到 2003 年的 4.37 万亿日元。2003 年进口额增加的主要农产品有玉米、牛肉、大豆和新鲜蔬菜，进口额减少的主要农产品有猪肉、烟草、小麦、冷冻蔬菜、鸡肉等。美国是向日本出口食品的最大出口国，主要品种是小麦、玉米以及大豆等未加工品，而中国则是向日本出口生鲜食品的最大出口国。

2003 年我对日食品出口 56.3 亿美元，其中水产品及制品出口 21 亿美元，占 37.5%；蔬菜水果及制品出口 16.5 亿美元，占 29.4%；食用畜产品出口 7.2 亿美元，占 12.8%；其他食品出口 7 亿美元，占 12.5%；谷物及制品出口 2.7 亿美元，占 4.7%；油脂油料出口 1.3 亿美元，占 2.2%；饮料及烟草出口 0.45 亿美元，占 0.8%。

2003年中国对日食品出口构成



从具体品种来看，2003 年对日出口超过 1 亿美元的品种有：鸡肉熟制品(4.3 亿美元)、烤鳗(4.2 亿美元)、未列名冻鱼片(2.8 亿美元)、未列名制作或保藏软体动物(2.6 亿美元)、玉米(1.5 亿美元)、未列名制作或保藏的鱼(1.3 亿美元)、未列名食品(1 亿美元)、未列名鲜冷软体动物(1 亿美元)。

自 2001 年以来，中日在食品贸易领域摩擦不断。2001 年，日本政府对我国大葱、保鲜香菇、蔺草等三种农产品实施紧急进口限制，并把鳗鱼等商品列入进口监视清单。2002 年以来，又对我国蔬菜、鳗鱼、禽肉等商品进口不断采取技术性措施进行限制。如，2002 年日本厚生省我活鳗及冷冻

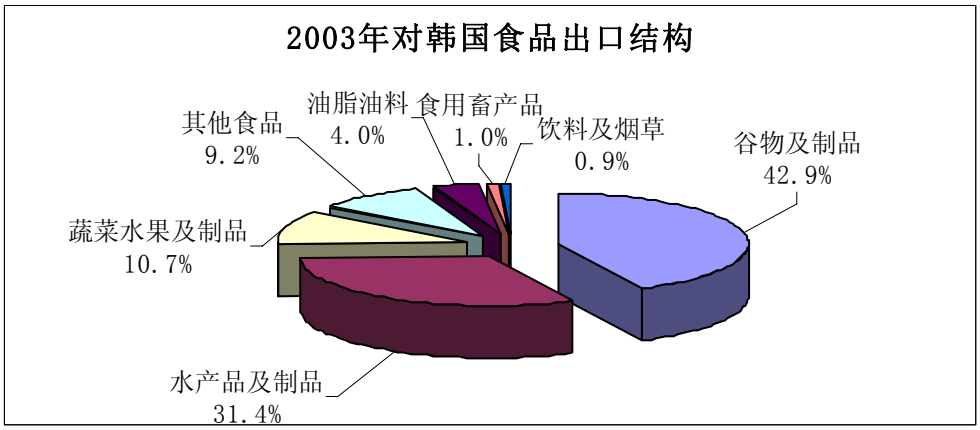
白烧鳗监控查验 11 项药物残留，此后检验范围不断扩大，我出口量从上一年的 7 万吨减至 6 万吨。另外，日本有关当局将中国输日蔬菜通关检验时间由 4 天延长到 21 天，严重影响出口蔬菜新鲜度，降低产品品质，提高进口成本迫使日本进口商停止进口中国蔬菜。

2、韩国

我对韩国食品出口近年来发展十分迅速，1999 年我对韩食品出口 8.6 亿美元，仅占我食品出口的 7.4%，到 2003 年我对韩食品出口额已达到 23.75 亿美元，占我食品出口的 12.3%，首次超过香港，成为我国食品出口第二大市场。

随着工业化及城市化的快速推进，韩国农业 GDP 占整个国家 GDP 的比重不断降低，韩国的农产品只有大米、少数园艺作物和畜产品等几种能够自给,从 60 年代开始，韩国已经成为一个农产品净进口国。根据联合国贸发组织（UNCTAD）的统计数据，2002 年韩国进口食品 88.9 亿美元，是第 8 大食品进口国。

美国曾经是韩国最大的食品供应国，但是随着我国对韩食品出口的不断增长，中国已取代美国成为韩国最大的食品进口来源。中国向韩国出口最多的是谷物产品、水产品和蔬菜水果及制品，并在这个市场中具有一定的竞争力，到目前为止，玉米在谷类产品出口中占有绝对优势。中国向韩国出口的许多产品的数量均呈现增长趋势，占有的市场份额不断扩大。



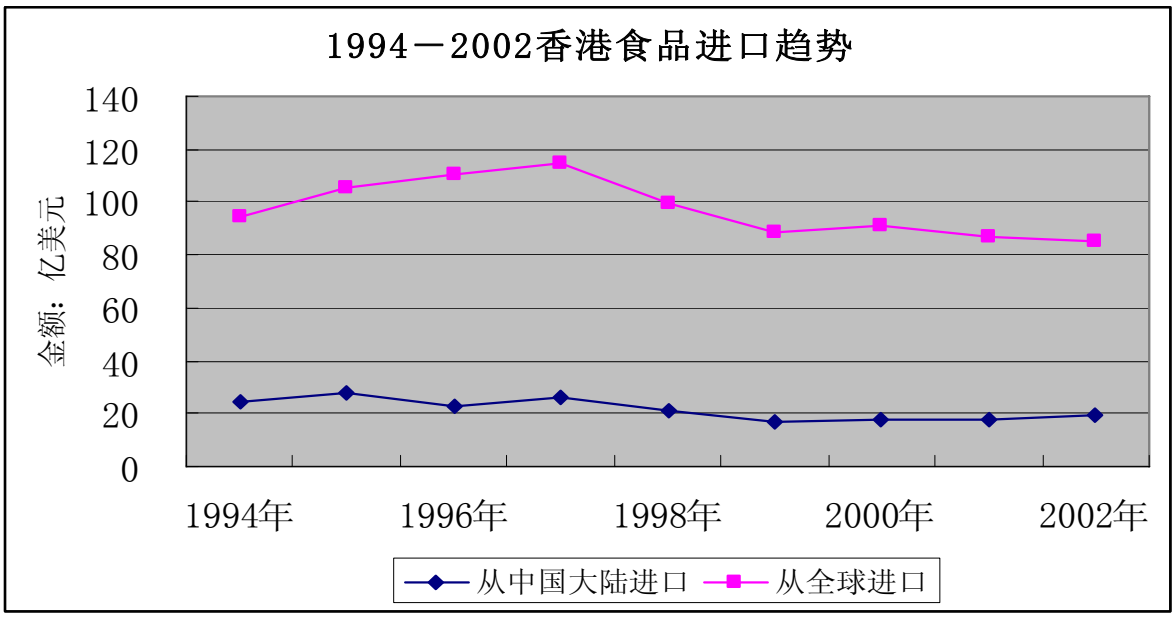
但是，中国对韩国的食品出口具有一定的不稳定性，如，在过去的 3 年中，中国向韩国出口禽肉的数量变化很大，2001 年贸易额为 1191 万美元，2003 年下降为到 406 万美元。中国对韩国的大米和油籽的贸易也有类似特点。

韩国是世界上人口密度最大的国家之一，农产食品的自给率将持续降低，随着新一轮 WTO 农业谈判达成协议，韩国的农产品市场也会进一步开放。对于中国食品出口商而言，韩国市场还有进一步增长的潜力。中国出口企业应根据韩国市场变化和消费需求调整出口产品结构，提高产品的卫生安全水平，加大对韩国市场的开发力度。

3、香港

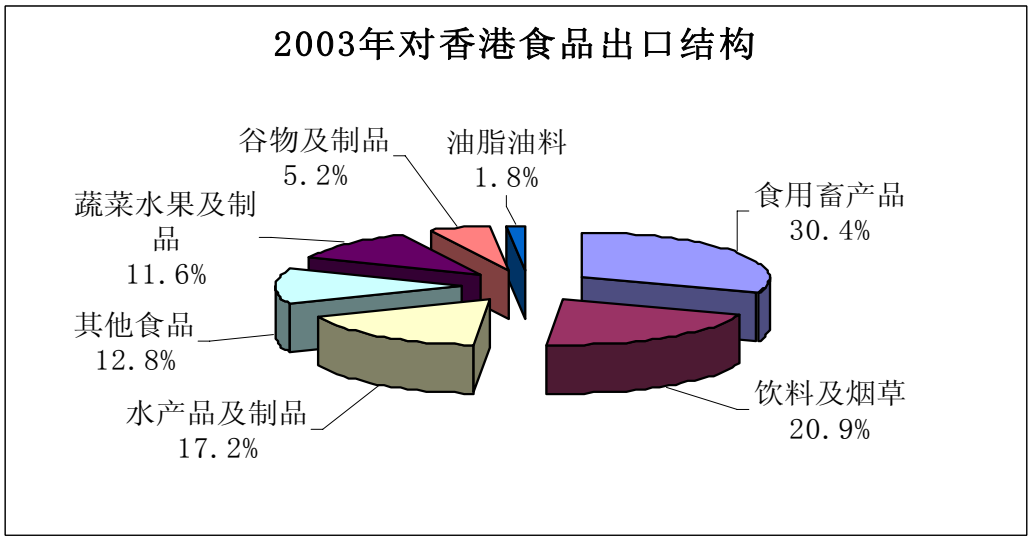
香港土地资源有限，人口密度大，食品需大量依赖进口。据联合国贸发组织（UNATAD）的统计，2002 年香港进口食品 85.57 亿美元，是全球第 9 大食品进口市场。

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



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

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



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

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

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

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

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

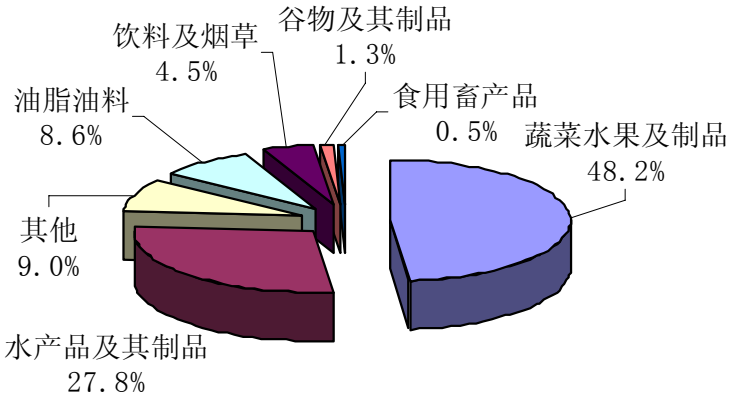
4、欧盟

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

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

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

2003年我对欧盟食品出口结构



与水果对欧盟出口的迅速增长相比，我国动物源性食品对欧盟出口则显得步履艰难。2002 年 1

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

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

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

5、美国

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

美国进口食品结构

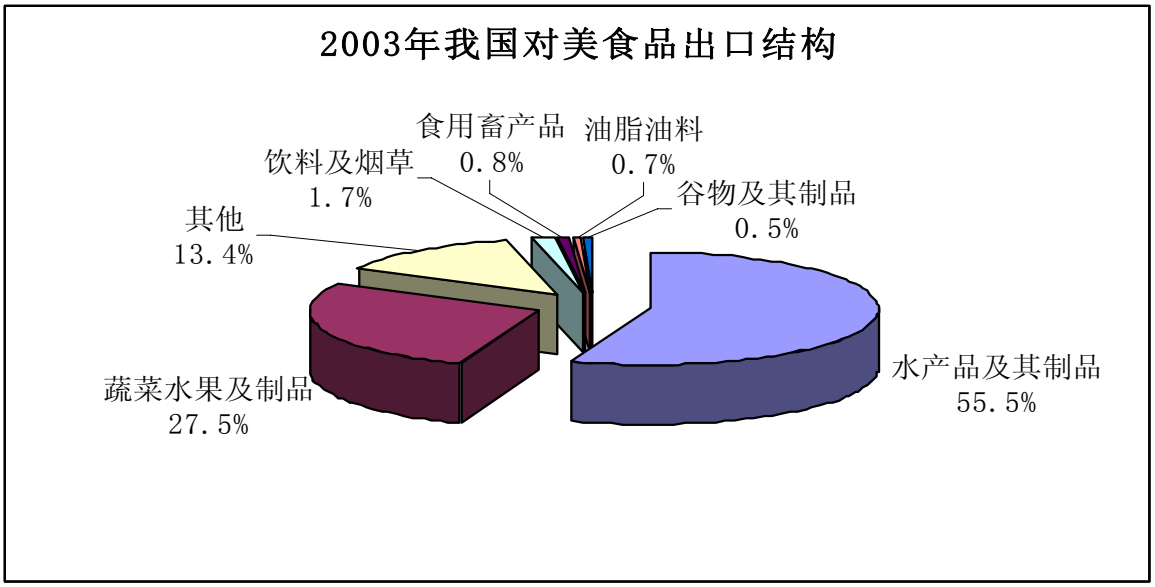
单位：千美元

商品	1998 年	1999 年	2000 年	2001 年	2002 年
蔬菜水果及制品	9,572,579	10,572,792	10,662,457	10,884,473	11,637,531
水产品及制品	8,522,941	9,372,935	10,413,116	10,279,169	10,571,714
饮料	6,896,367	7,816,187	8,566,559	8,963,937	9,958,931
咖啡、茶叶、可可、调味品	5,999,994	5,359,767	5,091,717	4,183,041	4,441,724
肉及肉制品	3,016,162	3,427,455	4,014,706	4,418,900	4,439,364
谷物及制品	2,527,311	2,666,153	2,752,030	2,984,876	3,221,808
活动物	1,765,203	1,684,523	1,976,151	2,282,615	2,159,666
糖及制品及蜂蜜	1,791,576	1,719,060	1,702,463	1,738,598	2,016,664
其他食品	1,035,848	1,230,163	1,292,026	1,522,452	1,828,692
烟草及制品	1,304,109	1,250,603	1,169,917	1,288,689	1,373,824
植物油、脂	1,398,442	1,286,700	1,268,847	1,070,485	1,203,808
乳品及蛋品	950,213	1,068,033	1,031,990	1,108,831	1,138,176
饲料	695,616	634,545	682,367	664,290	706,287
油籽和油质的果实	397,134	348,043	377,678	310,776	273,442
加工的动植物油脂、蜡	145,357	149,178	170,158	150,023	163,057
动物油、脂	49,006	49,831	53,588	57,061	62,539
合计	46,067,858	48,635,968	51,225,770	51,908,216	55,197,227

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

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

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



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

6、俄罗斯

俄罗斯是食品进口大国，多年来，食品进口额约占进口总额的四分之一，居民生活对进口食品的依赖较大。1998 年俄罗斯金融危机发生后，食品进口额显著减少，1998 年进口 101 亿美元，比 1997 年减少 19%，1999 年进口仅 76 亿美元，比上年减少 25%，2000 年进口进一步降低到 68 亿美元，是近年来俄进口食品最少的一年。2001 年以后，随着俄罗斯经济的稳步回升，食品进口也呈恢复性增长，2001 年进口金额达 85 亿美元，同比增长 24%，2002 年进口金额继续增长到 96 亿美元，同比增长 13%。4

俄罗斯进口食品以肉及肉制品、蔬菜水果及制品和糖为主，2002 年进口肉及肉制品 22.9 亿美元，占其食品进口总额的 23.8%；进口蔬菜水果及制品 15.1 亿美元，占 15.7%；进口糖 10 亿美元，占 10.4%。

俄罗斯进口食品结构（1998-2002）

单位：千美元

	1998 年	1999 年	2000 年	2001 年	2002 年
肉及肉制品	2,059,359	1,243,844	1,049,937	1,755,743	2,292,789
蔬菜水果及制品	1,448,902	1,030,278	1,215,844	1,215,997	1,512,697
糖及制品及蜂蜜	1,337,880	1,261,025	896,385	1,363,926	997,251
咖啡、茶叶、可可、调味品	781,884	599,579	613,603	730,222	877,794
烟草及制品	1,186,378	796,288	723,925	731,892	756,212
饮料	781,122	312,239	405,467	541,289	624,481
植物油、脂	346,021	425,837	287,137	371,473	503,240
乳品及蛋品	479,621	264,750	248,054	399,655	431,384
谷物及制品	624,124	815,007	744,719	460,542	418,525
水产品及制品	255,468	155,515	158,010	280,015	381,561
其他食品	504,928	250,286	201,801	276,402	342,297

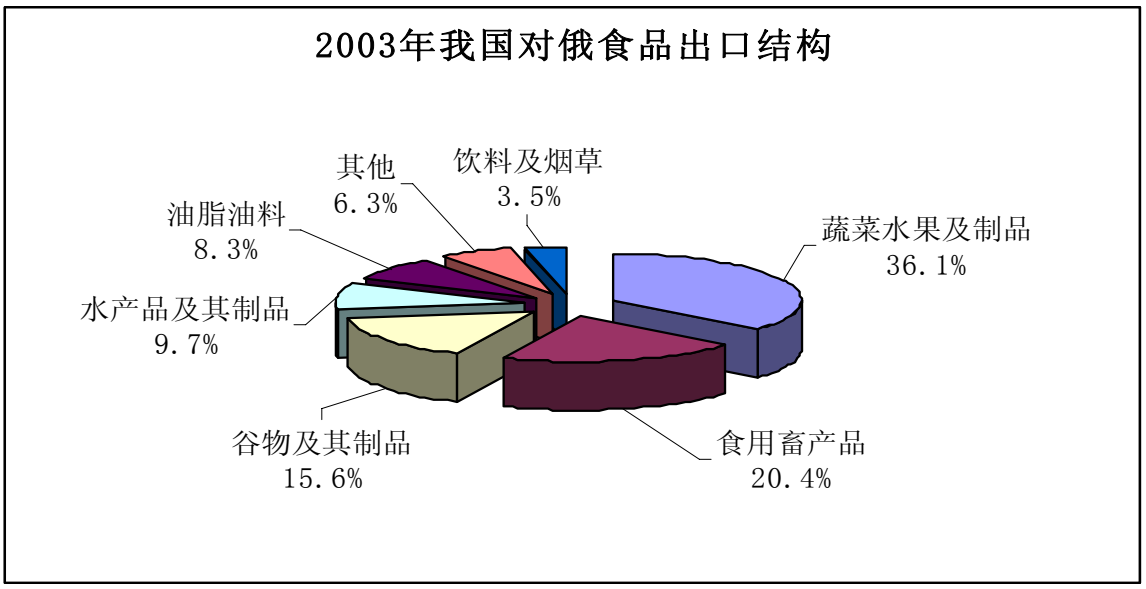
[4] 数据引用自UNCTAD。

饲料	179,391	207,435	145,835	209,208	263,527
动物油、脂	61,523	63,779	50,665	67,259	93,150
油籽和油质的果实	51,775	92,475	48,392	43,961	59,087
加工的动植物油脂、蜡	31,144	42,934	48,140	42,801	44,168
活动物	13,999	10,819	10,774	17,275	25,496
合计	10,143,519	7,572,090	6,848,688	8,507,660	9,623,659

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

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

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



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

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

7、澳大利亚

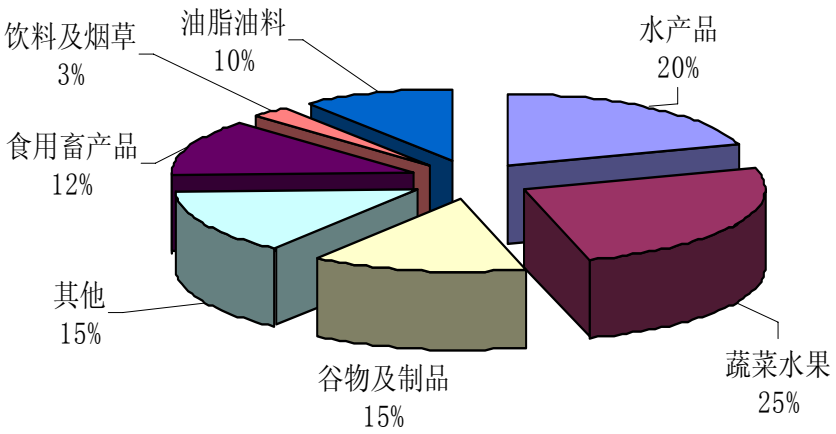
2O02 年澳大利亚进口食品和活畜 47.71 亿澳元，从中国进口同类食品和活畜仅 2.27 亿澳元。我对澳出口潜力还很大，开拓澳大利亚食品市场的中国企业仍有很大发展空间。了解澳大利亚食品进口法规，是打进澳市场的必修课。

2.3 近年来我国食品出口的结构变化及今后我国食品出口的发展

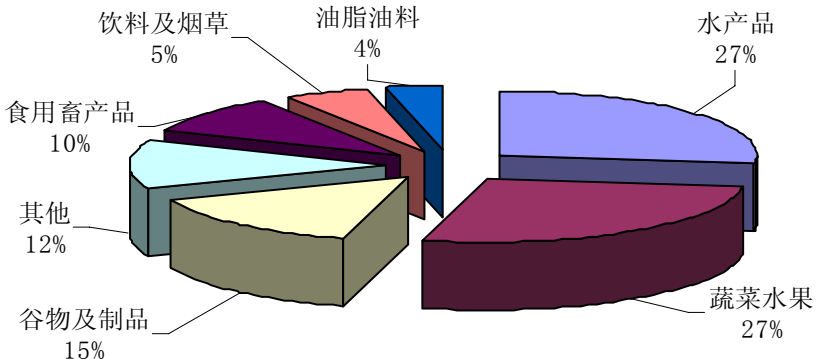
1、我国食品出口的结构变化及各类食品的出口趋势

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

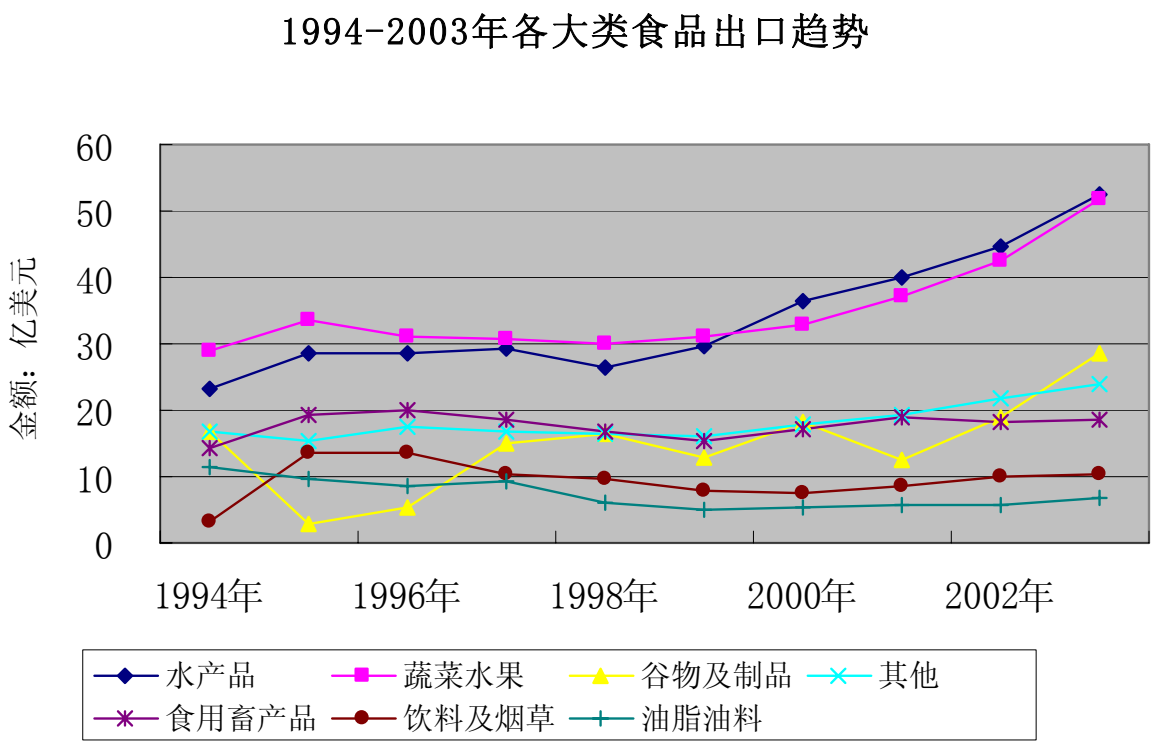
1994年我国食品出口构成



2003年我国食品出口结构



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



2、从比较优势看今后我国食品出口的发展

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

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

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

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

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

第三章　国际标准概况以及与我国的差异

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

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

3.1 食品标签

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

CAC 有关食品标签的工作是由其下属的食品标签法典委员会（简称 CCFL）负责执行。其职责是起草、审议并修改各种有关食品标签、产品声称的使用规定，并且研究 CAC 提出的具体标签及广告宣传等问题。目前 CCFL 的主持国是加拿大，每年来自世界各地的国家代表都会汇聚一堂，提出一些有关食品标签规定的制修订议案，截止 2004 年 6 月，CCFL 已召开了 32 次会议，其工作为世界各国所瞩目。

1、CAC 食品标签标准的一般情况

1、CAC 食品标签标准及其主要内容

目前 CAC 提出的食品标签标准、指南共 6 个，它们分别是：

Codex Stan 1-1985 (Rev.1-1991)	Codex General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods 预包装食品标签通用标准
CAC/GL 1-1979(Rev.1-1991)	General Guidelines on Claims 标签声称的通用指南
CAC/GL 2-1985(Rev.1-1993)	Guidelines on Nutrition Labeling 营养标签指南
CAC/GL 23-1997	Guidelines for the Use of Nutrition Claims 营养声称的使用导则
CAC/GL 24-1997	General Guidelines for the Use of the Term "Halal" “哈拉（清真）”用词的使用指南
CAC/GL 32-1999	Guidelines for the Production, Processing, Labeling and Marketing of Organically Produced Foods 有机食品生产、加工、标签及销售的指南

其中，《预包装食品标签通用标准》列出了国际公认的所有食品标签中应包括的内容（详见附件

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

每一个标准草案通常应明确以下内容：

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

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

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

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

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

2、CAC 食品标签标准制定与协调的几个影响因素

在国际食品标签标准的确定和协调过程中，许多因素发挥着重要的作用，分述如下。

2.1 社会经济发展水平

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

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

2.2 文化背景

毫无质疑，文化差异决定了消费者对食品标签内容需求上的差异。从最早的食品标签只是品名和成分配料，到以后发展的营养标识内容以及在标签中出现一些与健康有关的警示和宣传，这一系

列的变化反映了消费者文化知识的水准在不断提高，特别是营养科学的发展引发人们更为关注食品标签中的健康信息。

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

2.3 食品科技的发展

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

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

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

2.4 消费者的特殊需求

由于食品与健康的密切关系，消费者对其安全和质量常常比其他消费品更为关注。保护消费者利益，维护公平的贸易是国际食品标准法规制定的指导原则。食品标签的管理并不是在“保护消费者”和“促进贸易”方面进行权衡，但要搞清食品标签向消费者提供的信息哪些是必要的，哪些会造成不必要的恐慌和国际贸易障碍。

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

3．食品标签标准的制修订工作进展

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

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

由于该标准具有标签基础性标准的特殊意义，因此每次 CCFL 会议都要讨论对其内容的增补修订，目前进行的几项工作进展如下：

－在“其他强制性要求（第 5 节）”中，针对“混合配料的成分定量标注”提出了具体的要求，对于在标签中通过字或图画强调的、属于产品特征性的成分需要进行定量（百分数及重量）标注，其中规定当混合成分含量低于 2%（用于调香和非营养保健功效时）可免于标注。此外，还具体规定了由于热加工等技术损失水分，使得所有配料总量超过 100%时，可采用成分重量单位标注。（第 3

步）

－在 4.2.2.1 中有关使用类别名称（Class name）的规定中，增加“乳蛋白/乳蛋白制品是指以干重计的乳品中蛋白质含量超过 50%”的规定。（第 8 步）

－在“定义”中增加有关“经基因改良/基因工程技术制造的食品和食品成分”、“来源于基因改良/基因工程技术的生物体”以及“现代生物技术”的定义。（第 7 步）

－4.2.2 增加“来源于生物技术并具有过敏原作用的物质应予以标注”的要求，如果在标签中无法提供含有过敏原的准确信息，则该食物不应上市。（2001 年第 24 次 CAC 大会通过）

3.2《营养标签指南》CAC/GL 2-1985(Rev.1-1993)

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

各国就“是否在指南中规定除热量、碳水化合物、蛋白质以及脂肪以外的营养素（如钠、饱和脂肪、膳食纤维）应予标示”的问题无法达成一致意见，最后形成的文本采取了原则性的规定，即：对于自愿标注的营养素，各国可根据保持良好营养状态的需要作出强制标注的规定；对于某一营养和健康声明所涉及的物质，标注营养素及其含量则是必需的，其中，针对胆固醇和脂肪酸作出的声明，则必需标注饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸以及胆固醇的含量，并根据各国需要标注反式脂肪酸(trans fatty-acid)的含量。对于每 100 克/每 100 毫升或每份食品中维生素和矿物质含量不足 NRV(营养素参考值)或国家营养指南推荐量的 5%时，无需标注这些维生素和矿物质的含量。

以上内容已经 CAC 第 26 次（2003 年）大会讨论通过。

3.3《营养声称的使用指南》CAC/GL 23-1997

根据 1999 年 CAC 第 23 次会议建议，拟将原指南更名为《营养与健康声称的使用指南》，考虑到各国有关食品健康声称的使用规定日益增多，需要国际规范以便于贸易和保护消费者利益，因此将原指南的内容增加了“健康声称”的部分。目前该指南已经 CCFL 会议多次讨论，草案提交到第 8 步待 CAC 大会通过。

修订后的草案主要增加了以下内容：

－导言中特别指出了“健康声称应与国家的健康（营养）政策一致。必须有合理、充分的科学依据来证实和支持所做的健康声称”；

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

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

－增加了“健康声称”一节（第 7 节），其中规定了“健康声称”的使用条件、法律框架、功能成分的测定以及必需标注的其他信息。

3.4《有机食品生产、加工、标签和销售的指南》CAC/GL 32-1999

2001 年CAC第 24 次会议通过了有关有机牲畜和牲畜制品的生产、加工、标签和销售指南的内容，将原指南中涵盖的农作物扩展到动物制品。在补充完善的指南中增加了有关牲畜（牛羊畜禽和蜜蜂等）、兽药的定义，牲畜饲养、运输以及宰杀的要求，生产、制备牲畜制品的原则以及最低检验规定等内容，同时在表 3准许使用的食品添加剂中增加了 17 种用于畜禽和蜂蜜产品的添加剂。

近年来的CCFL会议主要讨论修订原指南附件 2：用于有机食品生产的特许物质清单。包括表 1用于土壤增肥及改良的物质以及表 2用于病虫控制物质，并且提出了这些物质使用的条件和成分要求等，使原指南更趋完善。目前该修订指南已经CCFL讨论通过，处于第 8 步待CAC大会审定。此外，CCFL还向各国提出了申请进入附件 2 名单的标准，指出有关有机生产准许使用的物质名单始终是一个开放的清单。目前该标准正在第 6 步讨论。

3.5《转基因食物和食物成分标签使用指南》

目前正在第 3 步起草阶段。但有关其制定的必要性和意义，各国还存在不同意见。

2、CAC 与我国在食品标签规定上的异同分析

1、我国食品标签标准的一般情况

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

目前我国在几部法律中都强调了食品标签的法律地位和作用，如《中华人民共和国食品卫生法》（9、21、22 条）、《中华人民共和国消费者保护法》（20 条）、《中华人民共和国产品质量法》（4 条）以及《中华人民共和国反不正当竞争法》（9 条）等，这些文件不仅规定了有关食品标签的基本要求和原则，同时也成为我国食品标签技术法规和标准的法律基础。表 1 列出了现行中国食品标签标准的一般情况：

表 1　现行中国食品标签标准的一般情况

标准名称	颁布与修订	适用范围	实施性质	主要内容
GB 7718-2004《预包装食品标签通则》	1987 年首次颁布，1994 和 2004 年两次修订	所有食品	强制性，但批号、食用方法、热量和营养素除外。	食品标签的基本原则、标注内容和标注要求
GB 13432-2004《预包装特殊膳食食品标签通则》	1989 年首次颁布；2004 年修订	特殊膳食食品	强制性	为特殊营养需要而设计的食品在营养标签和营养声称方面的基本要求
《保健食品标识规定与标示要求》	1996 年颁布实施	保健食品	强制性	保健食品标签和声称的基本要求
GB 10334-1989《饮料酒标签标准》	1989 年颁布实施	含酒精的饮料（0.5%-65%）		饮料酒标注的特殊要求（如食品添加剂和香型等）

2、我国食品标签标准与 CAC 的主要差别

表 1 中的两项有关预包装食品和特殊膳食食品标签的通则标准都是近期刚刚修订颁布的。考虑到我国已成为 WTO 成员，在与国际标准协调方面应履行相应的义务，因而此次修订的标准非等效地采用了国际食品法典委员会 Codex Stan 1-1986(Rev.2-1999)《预包装食品标签通用标准》、Codex Stan 146-1985《预包装特殊膳食食品标签通用标准》、CAC/GL 2-1985(Rev.1-1993)《营养标签指南》以及 CAC/GL 23-1997《营养声称指南》等，同时参考了美国、欧盟等国家的法规标准。根据该标准起草和修订小组的统计，两项标准采用国际标准的程度都达到 70%以上，针对某些标准如 Codex Stan 146-1985《预包装特殊膳食食品标签通用标准》则达到 90%。未采用的规定主要有：不必要的术语定义、繁琐而不易操作的要求、与我国法规标准不一致的规定等。以下就我国有关食品标签的一般要求与 CAC 存在差别的方面作简要分析：

2.1 通用要求

<u>配料清单中复合配料的标注</u>：CAC规定如果某种配料是由两种或两种以上的其他配料构成的复合配

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

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

～含有麸质的谷类，如小麦、黑麦、大麦、燕麦等；

～甲壳动物及其制品；

～鸡蛋及其制品；

～鱼类及其制品；

～花生、大豆及其制品

～奶和奶制品（包括乳糖）；

～坚果及其制品；

～浓度为10mg/kg或更多的亚硫酸盐

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

我国现行的标签标准中还没有针对过敏原物质的类似规定。由于过敏原物质的认定非常复杂，它受到地域、气候以及动植物种属差异等多重因素的影响，因此在国际上通常认为的过敏原物质可能在我国情况并非如此。但作为一项国际标准，从指导不同消费者的食用安全及其知情权考虑，提出将上述“潜在”过敏原物质作为强制标注内容，一定要引起我国食品生产和贸易商特别关注。

分类名称的使用：CAC和我国标准中都提出了“对有类别归属的配料可使用分类名称“的规定。我国提出的可使用的分类名称有5类，分别是油、淀粉、香辛料、胶母糖基础剂以及蜜饯，但CAC却有13类之多（目前还在讨论增补），脂肪、鱼、禽肉、干酪和糖等在一定条件下都可使用分类名称，而且对于食品添加剂也建议采用分类名称与专用名称并用的原则。值得注意的是，在指明添加剂的专用名称及代码时，CAC采用的是国际编码系统(INS)的代码，这是与我国所采用的GB/T 12493规定的代码完全不同。

批次的标注：CAC规定“每个容器/包装上均应压印或打印永久性的标志，或用其他清晰的方式标识出生产厂家的批次”。我国对产品批次标注的要求并不是强制性标识的内容，这可能由于我国对生产日期的标注已作出了强制性规定的原因。

生产日期与日期标注：Codex Stan 1-1999未要求标注生产日期，而我国根据《产品质量法》和《食品卫生法》规定要求必须标注生产日期。在日期的表述方面，CAC要求按日、月、年标注，与我国的习惯和要求有别。另外CAC还要求保质期不超过3个月的，只标日、月；超过3个月的，只标月、年；这种根据保质期对日期标注的特殊规定，也与中国的做法不同。

贮藏和食用方法的标注：CAC将贮藏指南和食用方法作为强制性标注的内容，特别指出“当贮藏条件与保质期的确定有关时，应标明产品特定的贮藏条件”，我国则将此类内容作为非强制标注内容，应引起注意。

豁免标注保质期的食物：我国标准中规定“酒精含量在10%以上的饮料酒、醋、固态糖和盐等可豁免标注保质期”，而CAC除此之外还提出对于新鲜水果和蔬菜、葡萄酒和果酒、通常在24小时内食用的焙烤食品、糖果以及口香糖等均无需标注保质期（最短适用日期），这一点上比我国的规定宽松。

配料的定量标示：在Codex Stan 1-1999标准的“附加强制性要求”中规定：“如果食品标示或说明中特别强调添加一种或多种有价值、有特性的配料，或强调一种或多种配料的含量较低时，必须标明该配料在成品中的含量百分比（质量比）”，即对涉及产品特性声称或营养声称的产品需进一步标注成分含量。由于我国尚未制定有关“营养标签“的标准或通用要求，目前，除特殊膳食用食品外，

普通食品如何进行营养声称、声称之后如何进行规范的成分标注还没有具体规定，这是我国标签标准体系亟待完善的部分。

2.2 特殊膳食食品的标签要求

我国新修订的《预包装特殊膳食食品标签通则》是在 Codex Stan 146-1985《预包装特殊膳食食品标签通用标准》以及 CAC/GL 23-1997《营养声称指南》的基础上完成的，是将标签与声称问题放在同一个标准中进行规范的。针对预包装食品的标签部分，标示内容与方法与 CAC 基本一致，但涉及到营养声称的部分，由于 CAC 针对的是涵盖了特殊膳食食品和特殊医疗食品以内的所有食品，因此它对各种声称的所指以及具体要求都更为全面和详细（见 4.2.3）。我国虽在此标准中作出了一些类似的“营养声称”的规定要求，但适用的范围与 CAC 存在根本性的差异，我国的《预包装特殊膳食食品标签通则》理所当然包含了婴幼儿食品，而 CAC《营养和健康声称使用指南》（第 8 步）却在范围中除外婴幼儿食品。

婴幼儿食品可否使用营养声称：CAC/GL 23-1997《营养声称指南》的确规定了进行营养声称的条件和要求，范围“涉及食品标签中所有有关营养声称的使用问题”，但到了CAC提出修订该指南时，很多国家认为为减少消费者的误解，婴幼儿食品，特别是母乳代用品应依照世界卫生组织的相关规定不得进行广告宣传，提出在该指南的范围中应规定“营养和健康声称不允许用于婴幼儿食品，除非相关法典或国家法规中专门规定”，CAC食品标签委员会和特殊膳食食品委员会几经讨论，在提交CAC大会最终通过的《营养和健康声称使用指南》（第 8 步）中将这一规定以括号形式写入（意即尚存在争议）。

针对以上观点，包括中国在内的一些国家持反对意见。我国专家在向 CAC 大会和专业委员会会议提出的意见中指出：目前不存在营养方面的理由限制这类食品使用营养声称，只要声称得到独立科学机构公认的、严谨的、完全符合科学标准的研究证实；在婴幼儿食品上科学合理地使用声称，能为消费者提供关于这类特殊配方产品的营养特征信息，有助于消费者了解和选择产品。

虽然 CAC 在这个问题上还没有拿出最终意见，但由于我国的标准中已作出了准许的规定，因此需密切关注 CAC 制定的《营养和健康声称使用指南》的相关规定。

2.3 营养与健康声称的规定

CAC/GL 23《营养和健康声称使用指南》（第 8 步）已经 27 次 CAC 大会（2004 年 7 月）讨论通过。有关营养声称的部分内容在我国《预包装特殊膳食食品标签通则》中有所反映，而健康声称的一些原则与我国《保健食品标识规定与标示要求》相一致。以下着重讨论 CAC 在营养与健康声称上的一些特殊规定：

热量、营养素含量水平的声称：CAC在提出产品在进行热量、营养素含量水平的声称时需遵循“热量和营养素声称条件”，其中除了对“低”、“无”等作出一些营养素含量的量化要求外，还针对蛋白质、维生素和矿物质的“高”、“好的来源”的声称作出量化要求，同时这个规定也为营养素生理功能声称奠定基础（在推荐多食用时，声称的成分应是一种热量或营养素的“好的来源”）。我国标准中有关热量、营养素含量水平的声称只涉及“低”和“无”两种（界限要求与CAC同），在进行其他声称需注意参照CAC的要求。

营养素生理功能声称：CAC规定产品在进行营养素功能声称时规定在推荐多食用时，声称的成分应是一种热量或营养素的“好的来源”（通常为NRV的 5-15%），而我国规定被声称的营养素在所示产品中的含量与相应普通食品的差异不少于 25%。从这点上看，CAC比我国的规定宽松，但CAC同时强调“营养素功能宣传应为经权威部门认定的科学共识；不得表明、暗示食品具有预防和治疗疾病的作用”，这是与我国的原则相一致的。

营养素标示值的表述方法及允许偏差：我国的《预包装特殊膳食食品标签通则》中规定了三种营养素标示值的方法，分别是：标示范围值、标示平均值以及标示最低或最高值，其中对于标示平均值时，强化的营养素或天然存在的固有营养素的实际含量不得低于标示值的 80%，如声称低热量、低糖、低脂肪、低胆固醇或低钠时，这些物质的实际含量不得超过标示值的 20%。而

CAC/GL2-1985(Rev.1-1993)《食品营养标签指南》中未规定标示范围值，对于标示平均值时也未指出允许的偏差。

健康声称：

CAC 将营养素生理功能声称、其他功能声称（关于食用食品或其成分后，结合整体膳食，对人体正常功能或生物活动具有特定益处，声称涉及维持、改善和提高某种健康功能）以及减少疾病危险的声称作为健康声称的三个部分，其中第一部分已在前述的 GB 13432-2004《预包装特殊膳食食品标签通则》中涵盖，在我国属于标准化管理，不作个案审批；而后两部分的声称内容按照《食品卫生法》和《保健食品管理办法》规定属保健食品管理范畴，需要进行严格的上市前审批，标签声称内容也不例外。

对比分析有关健康声称的基本原则，我国与 CAC 较为一致，只是 CAC 更加强调健康声称不能针对某个食品，而是把它放在整个膳食中去考虑；健康声明应建立在详实和统一的科学认识上；含大量非健康成份的食品不得进行“健康声称”；需配合消费者的宣传教育；不得提及治疗疾病或类似的功能。按照原卫生部有关保健食品功能认定的规定，一些诸如“调节血脂”、“调节血压”的功能声称可能就会与 CAC 的规定相悖。

值得注意的是，CAC 在除了《营养和健康声称使用指南》中作出有关健康声称的原则规定外，目前正着手制定一份《健康声称的科学依据推荐意见》（草案），目的在于指导各国针对健康声称（或保健食品）的管理时如何利用科学依据证实某种食品或食物成分的健康功能。该建议草案由多个成员国参与起草，目前已进行到标准制定程序的第 3 步。这份文件提出了产品在进行健康声称之前需提供的科学数据包括：产品成分的鉴定、稳定性测试、安全性试验、功效试验以及人群水平相关性的试验研究，同时特别强调了定期重复评估的重要性。这将是一份有关“健康声称/保健食品”标签管理的重要指南，目前看来，有关内容与我国的保健食品管理规定比较吻合，但有关该文件的起草进展情况应值得关注。

2.4 其他

2.4.1 有机食品的标签规定

2.4.2 转基因食品的标签规定

3、WTO 有关协定对各国食品标签标准的影响

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

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

3.2 食品添加剂

1、CAC 关于食品添加剂的标准概况

1、食品添加剂使用的总原则

食品添加剂使用的总原则作为参考性文件已在 CAC 第 9 届会议讨论通过。主要包括以下内容：

1.1 所有的食品添加剂，无论是已经使用还是准备使用，均应经过或要经过恰当的毒理学测试和评估。该评估除了一般项目外，应当考虑到添加剂使用所带来的蓄积、协同以及增强的效应。

1.2 只有那些根据现有证据证实其在拟使用量范围内不会对消费者健康产生危害的食品添加剂才会得到批准。

1.3 应当对所有的食品添加剂进行持续的监测。必要时，应根据使用条件的变化和新的科学资料对其进行重新评估。

1.4 食品添加剂应符合已经通过的规格，如食品法典委员会推荐的特性和纯度规格。

1.5 食品添加剂应满足下述（a）到（d）的一种或多种用途，或在经济和技术上没有其他方法可以达到这些目的，并证实不会危害消费者的健康的情况下，方可使用。

（a） 为了保持营养质量；只有在随后的（b）段表述的情况下以及在日常的饮食中该食品不是主要的食品时，才允许有意减少食品营养质量。

（b） 为了给食品增加必要的配料或成分，这些食品是为具有特定膳食需要的消费群体而加工的。

（c） 为了提高食品的质量或稳定性或者改进其感官性状，但不得以此改变食品的性质、内容或者质量来欺骗消费者。

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

1.6 批准或暂时批准将一食品添加剂列入参考清单或食品标准中应当：

（a） 尽可能限定于特定的食品，并规定特定条件和特定目的；

（b） 将达到预期效果所需要的使用量降至最低；

（c） 尽可能将为食品添加剂所规定的每日允许摄入量或类似的估计以及每日从所有来源可能的摄入量考虑在内。当食品添加剂用于特定的消费群体所食用的食品时，应考虑这些群体的消费者对该食品添加剂每日可能的摄入量。

2、食品添加剂通用标准（GSFA，Codex Stan 192）

食品添加剂和污染物法典委员会（CCFAC）是 CAC 的一个分委员会，主要负责与食品添加剂和污染物相关的法规标准制定工作。CCFAC 将经过 JECFA 评价，并在产品标准中有使用规定的添加剂编纂成《法典标准（第 1 版）》第 14 卷（1983 年出版），但是，随着食品工业的发展，已经远远不能满足实际需要，因此 1992 年 CCFAC 第 24 次会议上由丹麦和荷兰提出制定食品添加剂通用法典标准，以规范添加剂的使用要求。目前 GSFA 的一部分内容已通过法典制定程序的第 8 步，其他部分还有待各国协商以达成共识。尽管 GSFA 尚未形成最终标准，但其制定过程早以引起世界各国广泛关注，不仅因为这一关系到每种食品的标准对各国制定本国添加剂管理措施起重要的指导作用，而且还将对国际食品贸易产生深远影响。这里主要讲述 GSFA 前言中的重要内容：

只有在此列出的、符合该标准规定的食品添加剂方可用于食品[1]。只有经过联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）的评估并裁定可允许用于食品的食品添加剂方可列入该标准。食品法典商品标准中的关于食品添加剂的规定将包括在该标准中，并以此规定代替原有规定。这些规定也适用于本前言中的其他要求。

[1]目前在起草的通用标准中也可能未涉及某一特定添加剂或某一添加剂在食品中特定使用的规定，但并不意味着该添加剂在食品中的使用是不安全的或不适宜的。委员会将就在正式版本中保留此脚注的必要性问题进行审议，以便在最终完成通用标准时删除。

良好生产操作规范（GMP）

该标准所涉及的所有食品添加剂均需在良好生产操作规范的条件下使用，这些条件如下：

（a） 加入到食品中的食品添加剂用量应尽可能最低，以达到预期效果为限；

（b） 在食品加工制作或包装中，由于使用食品添加剂而使其成为食品的组成部分，而并非有意使食品本身达到任何物理效果或其他技术效果，这种情况下添加剂的用量必须减少到最合理的水平；而且

（c） 当添加剂作为配料时，也应按照同样的原则类制作和处理。

食品添加剂特性和纯度的规格标准

按照该标准使用的食品添加剂应当具有相应的食品等级质量，而且应始终符合 CAC 所制定的有关特性和纯度规格标准。如无此规格标准，应依照国家或国际权威机构制定的相应标准。从安全角度讲，应符合规格标准中的所有指标而不只是个别指标，从而达到食品等级质量。

进入食品中的食品添加剂残留物

进入食品中的食品添加剂应遵循残留原则。除了直接添加以外，在下列情况下食品添加剂可以因在食品配料中的残留而进入食品中：

（a） 根据该标准，允许该添加剂用于原料或其他配料（包括其他的添加剂）；

（b） 原料或其他配料（包括其他添加剂）中的添加剂用量未超过准许的最大用量；

（c） 在有添加剂残留的食品中，其所含添加剂的水平未超过在合理工艺或操作规范条件下由于配料的使用而带入的量。

如果某些原料或配料专门用于制作某种食品，那么这些原料或配料可以按照该标准的规定使用某种添加剂。

食品分类系统

食品分类系统是该标准认可的食品添加剂使用时的定位工具。它适用于所有食品，包括那些不允许使用添加剂的食品。这些标识符既不是法定的产品名称也不用于产品标识。

食品分类系统基于下列原则：

（a） 食品分类系统是分层次的，这意味着如果允许一种食品添加剂使用于一总的食品类别时，那么理所当然地允许其使用于总类下的所有亚类，除非另有规定。同样，如允许一食品添加剂使用于一亚类，也就允许其使用于该亚类之下的所有次类的食品以及在此次类下所涉及的若干食品或个别食品。

（b） 食品分类系统基于市售食品的产品表述名称之上，除非另有说明。

（c） 食品分类系统考虑了残留原则。为此，食品分类系统不需对混合食物特别表述，它们可以含有所有允许的、按比例加入的添加剂，除非该混合食物需要指明或者其组分中含有未经认可的添加剂。

（d） 食品分类系统用于简化食品添加剂使用报告，将其汇编构建该标准。

标准格式

该标准列出的食品添加剂按法典国际编码系统（INS）分成 23 个主要功能类别。表 1 为每一种食品添加剂或一组食品添加剂限定了允许使用的食品以及允许的最大用量。表 1 还为那些以非数字表述 ADI 的添加剂规定了最大使用量。

表 2 与表 1 的资料内容相同，只不过是按照食品类别排序。表 3 列出了以非数字表述 ADI 的添加剂，当这些添加剂按照该标准前言中的良好生产规范适量使用时，原则上可以允许在所有食品中使用。表 3 的附录列出了表 3 的一般情况下不能适用的食品类别或个别食品。表 3 附录中的食品类别的添加剂的使用应遵循表 1 和表 2 的规定。

表 1、表 2 和表 3 不包括对加工助剂的规定。

除非另有规定，食品添加剂的最大限量是指消费时的终产品中的添加剂含量。

标准的重审和修订

由于 JECFA 对 ADI 的修改或者因工艺要求的改变和使用时的合理要求，将经常重审该标准对食品添加剂的使用规定，并视需要进行修订。修订标准的建议可由法典委员会、法典成员国、法典大会提出。提议的一方应提供支持修订该标准的依据资料。提交给食品添加剂和污染物法典委员会的依据资料应包括：

食品添加剂的规格；

涉及的食品类别或亚类，以及食品添加剂的用量；

JECFA 对该食品添加剂安全性评价的概要，以及；

该添加剂在技术方面的修订理由和必要性。

食品添加剂和污染物法典委员会负责考虑所有对该标准的修订建议。

3、食品添加剂的类别名称和国际编码系统

食品添加剂国际编码系统（INS）是由 CCFAC 制定的，旨在提供一个一致的国际编码系统以便在配料表中明确食品添加剂，从而代替通常冗长的特定名称和复杂化学结构的表述。该系统建立在欧共体内已成功应用的严格系统的基础之上。

食品标签上标识食品添加剂的要求，是源于预包装食品标签法典通用标准（CODEX STAN1-1985）。关于食品配料表中的食品添加剂标识和说明的具体规定如下：

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

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

国际编码系统作为法典参考文件已在 CAC 第 18 次会议通过，前提是该清单是开放性的，并考虑将更多添加剂包括在内。

国际编码系统的构成

国际编码系统作为食品添加剂的识别系统已在一个或多个成员国批准使用。这并不意味着 CAC 已经对其进行了毒理学审核，而只是在世界范围确定食品添加剂的一种方法。该清单远远超出 JECFA 目前已经评价过的添加剂范围。

INS 不包括香料，因为食品标签法典通用标准不要求在配料表中标识这些香料。此外，该系统也不包括胶姆基以及具有食疗和营养作用的添加剂。

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

国际编码系统版面中的注释

采用数字顺序的国家编码系统（第 3 节）分为三栏，分别列出标识编号、食品添加剂名称和技术用途。用于标签的标识编号通常由 3-4 个数字组成，如 100 为姜黄素，1001 为氯盐及其酯类。有时数字后面加一下标字母，如 150a 指焦糖色 I-普通法，150b 指焦糖色 II-苛性亚硫酸法等等。所以，数字包括任一下标字母均是为了在食品标签上使用。

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

国际编码系统的第三栏是食品添加剂的各种技术用途。这些用途是指示性的，不是详尽无遗的，也不是为了在标签上标识。

为了进行标识，将这些技术用途划分成更为描述性的二十三种功能类别，在 CAC 第 19 次会议上批准采纳。这样可以使消费者一目了然。

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

说明是“防腐剂 220”或“抗氧化剂 220”。

目录的开放性

国际编码系统是一个开放性的目录，将不断地增加新的或删除已有的添加剂。同样，CCFAC 将联合食品标签法典委员会，继续对食品标签上使用的添加剂功能类别名称进行审查。

依照国际编码系统的上述宗旨，希望成员国政府和国际组织就下列几方面向 CCFAC 提出建议：

为新增食品添加剂标注国际标识编码；

结合国际编码系统增加功能类别名称；

删除食品添加剂或者类别名称

这些建议应首先直接寄至 FAO/WHO 联合食品标准项目主任，意大利，罗马，00100，FAO。

2 我国食品添加剂使用标准与国际标准的差异分析

以下仅就我国食品添加剂使用卫生标准 GB2760 与国际食品添加剂标准 GSFA 进行比较：

2.1 食品添加剂品种

截至 2004 年底，我国批准允许使用的食品添加剂 460 余种（其中包括 120 种营养素强化剂，香料除外）。目前，列入 GSFA 的添加剂约有 370 种。两者在数目上虽然相近，但在具体品种上有相当部分的差异。例如，我国允许使用的相当部分食品添加剂品种属于天然的动植物提取物，虽然有相当长时间的使用历史，但是质量规格资料较为贫乏，纯度不高或者质量不够稳定，安全性毒理学评价不够系统规范，很难为联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）所认可，自然也未被纳入 GSFA。尽管经过多方努力，曾经有两种天然色素（红曲红、栀子黄）列入 JECFA 评价的优先名单，但是终因不能提交相关资料而作罢。甜菊糖苷也有类似问题，由于不能提供必要的质量规格资料，再次评估的时机被搁浅。JECFA 的评价影响了世界上一部分国家和地区对食品添加剂的管理决策，这无形中给我国的食品添加剂工业造成了负面影响。另外，还有一部分添加剂品种的差异属于在国外或国际上已经使用多年，也在 GFSA 之列，但由于我国目前没有生产、使用商提出申请，也未进行暴露量评估而未纳入 GB2760。

2.2 食品添加剂功能类别

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

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

两者的重要区别是 GSFA 明确指出为了保持或提高营养质量而添加的物质不包括在内，而 GB2760 中营养素强化剂属于其中非常重要的一大类。鉴于对营养强化剂所进行的危险性评估和标准化管理与一般的食品添加剂有所不同，建议在标准修订时，将营养强化剂的部分仍纳入 GB14880 之内单独修订。另外，我国与 CAC 对于酶制剂的管理方式也不尽相同，按照 GB2760 酶制剂均属食品添加剂，而 GSFA 是按照酶制剂的作用特点分成食品添加剂和加工助剂分别对待，这是我国应该借鉴的。

2.3 食品添加剂使用范围—食品分类

GB2760 没有明确的食品分类系统，对食品涵盖范围的限定不够清晰，没有给予必要的解释说明，给标准的实施执行带来一些困惑，尤其是当有些条款的规定与我国食品工业的产品分类不一致时更是如此。其次，使用范围过细和过粗的现象都有存在，例如“炸鸡调料”、“香橙果珍干粉”过细，“软饮料”过粗。另外，食品名称不规范、前后不一致的现象较多出现，如“生湿及干面条”和“生切面”的表述同时存在等等。缺乏对食品类别的标准化编码，很难查找某种食品中食品添加剂的允许使用情况。

GSFA 食品分类系统是食品添加剂使用时的定位工具。它是在欧共体食品饮料工业联盟制定的食

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

2.4 使用规定

GB2760 和 GSFA 在使用限量规定上的差异主要表现在以下几个方面：

首先，早年间 GB2760 的使用规定主要根据申报者提出的申请，采用危险性评估的程度不够，因此有些限量指标显得不够严谨、科学，例如规定碳酸氢钾在矿物质饮料中最大使用量为 0.033g/L 等。GSFA 是将法典各产品标准中涉及添加剂的条款进行汇总，按照新的格式要求列入进来。同时，起草国还搜集了世界各国的几十万份数据，按照“一种添加剂如经过 JECFA 评价，且分别在两个国家或地区同时允许使用，便可将该产品收录”的原则，补充了新的内容，因此，它是一个相当庞杂的标准，使用限量水平远远高于我国规定，也高于日本、欧盟等发达国家的规定，而且由于膳食结构不同，相当部分内容不适用于我国的情况。

其次，GB2760 规定某些添加剂品种可以“按生产需要适量使用”于“各类食品”，但忽略了对“各类食品”的限制，例如对于婴幼儿食品、牛乳、面粉等食品的必要限制。GSFA 则将这类添加剂统一列表，规定可以按照生产需要适量使用，同时又以附件的形式列出了应该除外的食品类别和品种，很好地避免了这个问题。

结语

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

第四章　目标市场的技术法规、标准以及与我国的差异

4.1 食品标签

本节分食品标签和食品营养标签两部分分别阐述。

1　食品标签

1.1　关于食品标签的有关规定

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

法律、法规和标准概况

中国：GB 7718　预包装食品标签通则

GB 13432　预包装特殊膳食用食品标签通则

GB 10344　饮料酒标签标准

日本：食品卫生法（法律号 233）

农林产品标准化与正确标注法

营养改善法

计量法

不公平赠品类极不公平标签防止法

美国：21CFR 101

欧盟：食品标签、声明和广告的法规（2000/13/EC）及其补充指令

韩国：食品标签标示标准

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

标准：GOST R 51074-97　食品　消费者信息　一般要求

针对特定食品的其他国家标准

澳新：澳新食品标准法典

1.2　各国标签标准的具体内容及其比较

1　标注内容的规定

1.1 强制标注的内容

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

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

1.2 其他强制标注的内容

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

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

－保护公众健康和安全；

—提供足够信息供消费者选择；

—防止欺诈和误导；

—特殊营养成分的声明；

—产品的质量等级说明；

—酒精含量；

—辐照食品及配料的声明及标注规定；

—转基因食品的声明；

—致敏物质的声明等。

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

1.3 豁免标注的要求

中国	仅允许免于标注食品标签的部分内容
日本	容器包装面积为 30cm^{2}以下的食品，可省略标示
美国	散装食品、不同花色品种的食品的混合包装应以其他方式（柜台卡片、标志或适当说明）告之消费者有关标签信息。

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

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

1.4 食品标签的文字语种要求

中国	中文，其他语种必须与汉字有严密的对应关系，他国文字不得大于中文。
日本	日文
美国	英文，并可同时标注其他文字
欧盟	欧盟内进口国语言，并可同时标注其他文字
韩国	韩文，进口产品可同时使用其他文字
俄罗斯	俄文
澳新	英文，并可同时标注其他文字

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

1.5 标签规定中有关宗教的特别考虑

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

2．食品名称的具体规定

2.1 一般性规定（命名原则、专用名称和通用名称的使用）

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

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

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

2.2 豁免条件

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

2.3 其他标注要求（字体字号、标注的位置、附签的使用、防止误导的规定等）

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

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

3．配料成分的标注要求

3.1 一般要求（配料顺序、成分含量、分类名称及代码的使用、水的标注问题）

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

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

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

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

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

3.2 食品添加剂的标注要求

中国	甜味剂、防腐剂和着色剂应标示具体名称，其他可按标准标示具体名称或类别名称，复合着色剂应在类别名称后加注具体名称。
日本	必须标注所有使用的添加剂，可使用添加剂分类名称，不得使用代码
美国	必须标注所有使用的添加剂，不得使用添加剂分类名称和代码
欧盟	无特别规定
韩国	必须标注所有使用的添加剂，除个别情况外，不得使用添加剂分类名称和代码
俄罗斯	必须标注所有使用的添加剂，可使用添加剂分类名称和代码
澳新	必须标注所有使用的添加剂，可使用添加剂分类名称和代码

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

3.3 豁免条件

中国	当容器的最大表面积小于 10cm2 时（除香料和食品添加剂）可豁免标注配料表
日本	无规定
美国	无规定
欧盟	单一配料产品
韩国	无规定
俄罗斯	单一配料食品
澳新	散装食品、小包装食品、无标签玻璃瓶装软饮料、单一配料食品、酒

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

4．净含量和固形物（沥干物）的标注

4.1 计量及容差

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

澳大利亚和新西兰允许同时使用英制单位标注。

有关容差的规定如下：

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

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

值得注意的是各国并没有像中国规定净含量字符在不同净含量范围的最小高度。

4.2 固形物（沥干物）质量标注的条件

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

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

4.3 豁免条件

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

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

5．责任者和原产地的标注

5.1 需标注的责任者范围

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

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

5.2 责任者标注的豁免条件

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

5.3 原产国标注的强制性和豁免条件

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

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

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

6．批次的标注和豁免条件

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

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

7．日期的标注

7.1 强制标注的日期范围

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

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

7.2 标注的方式

中国	年、月、日
日本	YY/MM/DD
美国	MM/DD/YY：仅适用于婴儿食品
欧盟	Best before…(产品较稳定)Use by...（易腐）, DD/MM/YY,
韩国	生产日期、保质期（意为销售日期）YY/MM/DD
俄罗斯	DD/MM/YY，易腐食品只标时、日、月，保存期超过 3 个月的食品只标月和年
澳新	Best before…Use by..., DD/MM/YY,

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

7.3 豁免条件

中国	保质期或保存期在 18 个月以上者；以及容器或包装物最大表面面积小于 10cm2 时可豁免；
日本	无
美国	仅对婴儿食品有日期标注的要求
欧盟	冰淇淋、醋、盐、糖及糖制甜食、口香糖、通常在出炉后 24 小时内消费掉的面包和糕点、酒精含量在 10%以上的饮料、果酒和葡萄汁饮料、新鲜果品和蔬菜，5L 以上容器内的软饮料、果汁（供餐饮业）
韩国	冰淇淋、食用冰、口香糖和糖
俄罗斯	无豁免规定
澳新	酒精饮料（塑料袋包装的除外）、香肠、透明塑料袋包装的水果及蔬菜，三明治、当天烤制即售的面包、小包装、某些冰淇淋、某些软饮料以及保质期超过两年的铝包装食品

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

7.4 贮藏指南和食用方法的标注

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

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

8．特殊食品的标注要求

8.1 辐照食品

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

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

8.2 有机食品

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

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

8.3 转基因食品

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

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

食品营养标签部分

1．法律、法规和标准

1.1 内容

中国	GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则
日本	营养改良法（第 248 号法律）
美国	21 CFR 101.9-101.69；营养标签与教育法(NLEA, 1990)
欧盟	食物营养标签法令(90/496/EC)
韩国	食品卫生法令
俄罗斯	法律：消费者权益保护法，NO.2-FL　食品质量和安全法, No.29-FL 标准：GOST R 51074-97　食品　消费者信息　一般要求 针对特定食品的其他国家标准
澳新	澳新食品标准法规

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

1.2 适用范围

中国	为满足特殊人群的生理需要，或某些疾病患者的营养需要，按特殊配方专门加工的食品
日本	除肉禽以外的加工食品均要求进行营养标签(强制性)
美国	几乎所有食品都强制要求进行营养标签，其中可豁免的食品有肉禽食品、即食食品、散装食品、医用食品、咖啡、茶和一些调味料等
欧盟	适用于所有直接供人食用的食品(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
韩国	用作特殊营养作用和健康补充的食品；标明有营养物质的食品；宣称有营养价值的食品
俄罗斯	
澳新	

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

2．强制标注的营养成分

2.1 涵盖范围

中国	热量、蛋白质、总脂肪、总碳水化合物、矿物质、维生素
日本	热量、蛋白质、总脂肪、有效碳水化合物、钠及其他营养素
美国	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。
欧盟[注1]	方式 1：热量、蛋白质、碳水化合物、脂肪 方式 2：热量、蛋白质、碳水化合物、糖、脂肪、饱和脂肪、膳食纤维、钠
韩国	蛋白质、总脂肪（饱和脂肪和胆固醇）、糖、膳食纤维、钠、钙、

	铁、锌、维生素 A、D、C、B1、B2、B6 和叶酸
俄罗斯	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、钾、钙、镁、铁、锌、碘、维生素 A、D、C、B1、B2、烟酸、B6、叶酸和 B12。
澳新	蛋白质、总脂肪、总碳水化合物、糖、钠、钾

注 1：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 1.2.两种情况外，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。

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

2.2 表述方式

	热量	蛋白质	总脂肪	总碳水化合物	矿物质	维生素
中国	kJ/100g J/100g kJ/100ml J/100ml	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	mg/100g mg/100ml mg/份（表明份量） 以上亦可用 μg 表示含量	mg/100g mg/100ml mg/份（表明份量） 以上亦可用 μg 表示含量 维生素 A、D、E 可采用 IU 表示
日本	kJ/100g J/100g kJ/100ml J/100ml	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	g/100g g/100ml g/份（表明份量）	mg/100g mg/100ml mg/份（表明份量） 以上亦可用 μg 表示含量	维生素 A、D：IU/100g IU/100ml 维生素 B1、B2、C、烟酸：mg/100g mg/100ml mg/份（表明份量）
美国	kC 或 kJ 可并用	g/份	g/份	g/100g g/100ml g/份	DV%/份；mg/100g mg/100ml mg/份	DV%/份；IU/份
欧盟		g/100g g/100ml g/份（标明一个包装	g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	mg/100g mg/100ml mg/份 RDA%/100g	mg/100g mg/100ml mg/份 RDA%/100g

	热量	蛋白质	总脂肪	总碳水化合物	矿物质	维生素
		所含份数）			RDA%/100ml RDA%/份	RDA%/100ml RDA%/份
韩国		g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	RDI%/100g RDI%/100ml RDI%/份 mg/100g mg/100ml mg/份	RDI%/100g RDI%/100ml RDI%/份 mg/100g mg/100ml mg/份
俄罗斯		g/100g g/100ml	g/100g g/100ml mg/100g mg/100ml	g/100g g/100ml	RDI%/100g RDI%/100ml mg/100g mg/100ml g/100g g/100ml	mg/100g mg/100ml μg/100g μg/100ml IU/100g IU/100ml
澳新		g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	g/100g g/100ml g/份	mg/100g mg/100ml mg/份

其中日本和美国还规定了营养成分标示时符合一定顺序。

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

此外，中国规定了营养成分标示时三种方式：1 范围值；2 平均值；3 最低值或最高值；厂商可决定采用任意一种、两种或三种方式。而多数国家对此没有特别规定。

2.3 与营养成分标注有关的规定

2.3.1 营养素参考值

	是否有规定	与 CAC 一致性	具体说明
中国	RNI、AI	不完全一致	若《中国居民膳食营养素参考摄入量》未提供 RNI 时，可采用适宜摄入量 AI 表示
日本	无		
美国	DV	不一致	以日消耗2000大卡的膳食为基础制定的DV(营养素日值)
欧盟	RDA	不一致	
韩国	营养素标准值	不一致	以韩国推荐营养素标准值（20-29 岁男子）为基础，特殊年龄段除外
俄罗斯	有，仅为推荐		

	性参考		
澳新	RDI	不一致	

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

2.3.2 一次食用量（每份食物量）

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

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

2.4 数值的修约规定

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

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

2.5 容差的规定

	是否有规定	具体说明	验证方法
中国	有	只是针对标注“营养素平均值”时，强化的或天然存在的固有营养素的实际含量不得低于标示值的 80%，而声称低热、低脂以及低钠的食品，其相应营养素含量不得超过标示值的 120%	GB 5009 等
日本	是	1．热量、蛋白质、脂肪、有效碳水化合物、钠：	日本检验标准

	是否有规定	具体说明	验证方法
中国	有	只是针对标注“营养素平均值”时，强化的或天然存在的固有营养素的实际含量不得低于标示值的 80%，而声称低热、低脂以及低钠的食品，其相应营养素含量不得超过标示值的 120%	GB 5009 等
		-20%～+20% 2．维生素 A、维生素 D、钙、铁：-20%～+50% 3．维生素 B1、维生素 B2、烟酸、维生素 C：-20%～+80%	
美国	有	I 类食品（强化、配方食品）：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%	AOAC
欧盟	无		
韩国	有	1．热量、糖类、脂肪、饱和脂肪酸、钠：≤120% 2．维生素、矿物质、蛋白质、碳水化合物、膳食纤维：≥80%	韩国食品法规的官方方法
俄罗斯	无		按照特殊食品的有效标准
澳新	有	不存在差异，与声明存在差异视为错误、误导和欺骗	1．由生产厂商分析 2．以配料中营养物质的实际含量平均值计算 3．以一般公认的数值计算

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

3．营养声称的使用要求

3.1 含量水平声称

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

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

注 √：允许使用

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

3.2 比较声称

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

	降低了（减少了）	高于、大于、增加了	条件
中国	√	√	比较的食品与被比较的食品的能量值或营养素含量的相对差异不少于 25%
日本	√	√	
美国	√	√	在该食品每次习惯消费量中营养物质含量与相对应的参考食品差异在 10%以上。
欧盟			
韩国	√	√	
俄罗斯			
澳新	√	√	

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

3.3 营养素功能声称（结构功能声称）

这是指描述营养物质对人体生长、发育和正常机能所起的作用。如“钙质有助于骨骼强壮和牙齿的牢固”、“蛋白质有助于构筑和修复机体组织”、“铁是红细胞生成的一个因子”、“维生素 E 可防止机体脂肪组织氧化”等

	是否允许	使用条件
中国	是	只能针对营养素本身，不得涉及产品；被声称的营养素在所示产品中的含量与相应普通食品的相对差异不低于 25%；被声称的营养素的作用有公认的科学依据；
日本	否	
美国	是	在美国属“功能/结构声明(function/structure claims)[6]”这类宣传遵循FDA食品药品和化妆品法(FD&C Act)第 403 条(A)的通用规定来进行管理，保证其标示正确，不会误导消费者。
欧盟	否	
韩国	否	除健康补充食品和用于特殊营养用途的食品外，不得使用营养功能声明
俄罗斯	是	按 GOST R 51074-97 规定

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

澳新	否	

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

3.4 健康声称

这是指表明、提示或暗示食物中的营养物质(或成分)与疾病的关系。

	是否允许	使用条件
中国	是	但属于保健食品管理的范畴（其他独立规章管理），需进行上市前的个案审批
日本	是	需按特定保健用食品 FOSHU 进行逐一产品的审批
美国	是	有十种健康声明允许使用。这些声明可涉及营养素与降低疾病发生危险性的关系。每种声明的许可由 FDA 向社会公布。进行此类宣传的产品需有一定的营养要求。
欧盟	否	1993 年，欧洲委员会起草了一份有关“食品宣称使用的法令”，明确营养宣称与保健宣称的使用要求，但这份草拟法令目前还没有得到欧洲议会的通过。
韩国	否	
俄罗斯	是	按 San Pin2.3.2.560-96“食品、原料的质量与安全卫生要求
澳新	否	

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

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

4.2 食品添加剂

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

日 本

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

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

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

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

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

附件中提供了截至2004年10月关于食品添加剂的详细资料。可以看出，日本允许的食品添加剂使用品种、使用范围以及最大限量方面均与中国GB2760存在相当程度的差异。以下就日本食品入关检验中的涉及添加剂的常检重要项目，同时也是容易引发贸易纠纷的食品添加剂品种举例比较分析。

日本与中国在甜味剂允许使用品种的差异

国别	允许使用的品种
日本	安赛蜜、甘草酸二钠、糖精、糖精钠、三氯蔗糖、D－山梨醇、阿斯巴甜、木糖醇、D-甘露糖醇
中国	糖精钠、甜蜜素、异麦芽酮糖醇、阿斯巴甜、麦芽糖醇、山梨糖醇（液）、木糖醇、甜菊糖甙、甘草、甘草酸一钾及三钾、安赛蜜、甘草酸胺、阿力甜、乳糖醇、罗汉果甜甙、三氯蔗糖、环已基氨基磺酸钙、D-甘露糖醇、赤藓糖醇、纽甜

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

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

日本与中国在漂白剂（以亚硫酸盐类残留限量）使用规定方面的差异

国别	亚硫酸盐类（以二氧化硫残留量计）	
	使用范围	最大限量（g/kg）
日本	干葫芦	5.0
	脱水果实（除葡萄干外）	2.0
	葡萄干	1.5
日本	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中使用的果汁、含酒精1％容量比以上的果实榨汁及其浓缩物除外）	0.030 使用符合使用基准的亚硫酸盐等，在干葫芦、脱水果实等左边列举食品制造加工成「其它食品」时，以二氧化硫计的残留量不得超过0.030g/kg
	不得在芝麻、豆类及蔬菜中使用	
中国	葡萄酒、果酒	0.05
	啤酒	0.1
	饼干、葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、	0.1
	竹笋、蘑菇及磨菇罐头	0.05
	液体葡萄糖	0.2
	蜜饯、葡萄、黑加仑浓缩汁	0.05
	薯类淀粉	0.03
	果汁浓浆	15mg/L
	新鲜葡萄	0.05
	脱水马铃薯	0.4
	干菜	0.1

国别	亚硫酸盐类（以二氧化硫残留量计）	
	使用范围	最大限量（g/kg）
	干黄花菜	0.2

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

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

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

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

韩 国

韩国食品、药品监督管理局（KFDA）负责保证食品的安全、卫生及正确标识，制定和执行除肉、禽、奶制品以外的食品、食品添加剂及食品包装、容器、设备的标准、规范（肉、禽、奶制品由国家农业林业部门通过《家禽制品加工控制法》来管理）。KFDA制定的各项规定对于国内产品和进口食品均适用。对于进口食品，KFDA依据《进口食品检查指南》进行审查，详见合格评定程序分册中的附件。

KFDA致力于改善人民生活质量，维持人民生活水平的高标准，并保证公众权益。为了使其管理决议具有科学依据，KFDA监管着国家毒理学研究协会，该协会通过应用体内或体外的分析方法来研究和建立有效的检测手段。KFDA总部位于汉城，下有两个局，每个局下设六个部门。其中有两个部门专门分管食品相关问题。KFDA总部监管着国家毒理学研究协会和六个地方KFDA部门。

食品添加剂法典规定了各种食品添加剂的质量规格以及使用标准。2004年7月，食品添加剂法典中批准了415种化学合成添加剂、193种天然食品添加剂和7种混合食品添加剂的标准。尽管CAC已经制定出食品添加剂法典通用标准，但是在韩国，只有韩国食品添加剂公典允许使用的品种才可以在食品中使用，未列入则意味着禁止使用，并且必须符合其限定的使用范围、最大限量。值得注意的是，韩国所限定的使用范围常常是按照食品品种个例，而不是按照食品类别来规定，需要进行详细比较。以下以韩国对进口食品中添加剂常检项目为例比较与中国相关规定的差异。

防腐剂-苯甲酸及其盐类的限量比较

使用范围（允许使用该添加剂的食品）	最大限量（g/kg，以苯甲酸计）	
	韩国	中国
果蔬饮料(除外未进行热处理的果蔬饮料)	0.6	1.0
qinseng饮料、红qinseng饮料	0.6	×[7]
酱油	0.6	1.0
混合饮料	0.6	1.0
藻类	0.5	×
人造黄油	1	×
碳酸饮料	0.6	0.2
低盐酱菜	×	0.5
酱类	×	0.5
葡萄酒	×	0.8

[7] 代表不允许使用

使用范围（允许使用该添加剂的食品）	最大限量（g/kg，以苯甲酸计）	
	韩国	中国
果酒	×	0.8
软糖	×	0.8
食醋	×	1.0
果酱(不包括罐头)	×	1.0
食品工业用塑料桶装浓缩果蔬汁	×	2.0
果汁（果味）冰	×	1.0
预调酒	×	0.2

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

防腐剂-山梨酸及其盐类的限量比较

国别	使用范围	最大限量（g/kg，以苯甲酸计）
韩国	奶酪	3
	加工可食肉制品、加工鱼肉制品、盐渍海胆、花生酱、人造奶酪	2
	盐渍鱼及贝壳类制品（盐含量低于8%，配有辣椒酱、豆酱、发酵豆酱，未脱水产品） 干鱼和贝类、红豆渣、泡菜（除外糖、醋泡菜）、藻类、花蜜	1
	干果、果冻、番茄调味酱、糖渍泡菜、盐渍泡菜	0.5
	乳酸菌饮料	0.05
	果酒	0.2
中国	果汁（果味）冰	0.5
	含乳饮料	0.5
中国	肉、鱼、蛋、禽类制品（除外肉灌肠）	0.075
	肉灌肠	1.5
	果蔬类保鲜、碳酸饮料	0.2
	胶原蛋白肠衣、低盐酱菜、酱类、蜜饯、果汁(味)型饮料、果冻	0.5
	葡萄酒、果酒	0.6
	食品工业用塑料桶装浓缩果蔬汁	2.0
	酱油、食醋、果酱、氢化植物油、软糖、鱼干制品、即食豆制食品、糕点馅、面包、蛋糕、月饼、即食海蜇、乳酸菌饮料	1.0
	预调酒	0.2

从以上两表可以看出，中国与韩国均根据各自国家传统食品生产加工、膳食习惯等的实际情况

制定添加剂限量标准，在允许使用的食品品种上存在较大差异，两者的可比性很差。中国允许使用山梨酸、苯甲酸等防腐剂的一些食品品种韩国不允许使用，如，中国允许山梨酸用于果蔬类保鲜，而韩国不允许使用。这很容易直接导致出口食品被滞留、退货。需要企业在出口前详细核对韩国的添加剂公典中的相关内容。

2004年7月版食品添加剂法典是最新的版本。详细资料可查询KFDA网站http://www.kfda.go.kr。

香 港

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

-掩盖腐败变质的原辅料

-增强色、香、味，但是导致食物的破坏或营养素的损失

-通过恰当加工处理和良好卫生规范可以达到预期目的

-危害人体健康

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

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

《食物内甜味剂规例》规定了8种允许使用的甜味剂名单。

以上规例是香港关于食品添加剂品种、使用范围以及使用限量的规定，详见附件。

以下列表比较食品进出口贸易中经常出现纠纷的添加剂限量规定。

香港特区与中国大陆关于防腐剂--苯甲酸限量的差异

使用范围 （允许使用该添加剂的食品）	最大限量（g/kg，以苯甲酸计）	
	香港	大陆
啤酒	0.07	×
已蒸煮及预先包装的甜菜根	0.25	×
液体咖啡(或咖啡及菊苣)精	0.45	×
染色料(如以准许染色料溶液的形式出现)	2	×
咖哩酱	0.35	0.5
甜品酱—以水果拌制，而其可溶解固体的成分低于75%	0.25	1
准许杂类添加剂， 二甲基聚硅氧烷	2	×
浓缩朱古力饮料	0.7	1
非指明的酵素制剂的水溶液，包括固定酵素制剂的水溶液	3	×
鱼蛋、鱼饼及干鱼丝	1	×
鱼露	1	×
调味料	0.8	0.5
调味糖浆	0.8	×
食物表面流质泡沫物	10	×
水果批馅	0.8	0.8
裹糖屑、糖渍或半糖渍水果	1	×

使用范围 （允许使用该添加剂的食品）	最大限量（g/kg，以苯甲酸计）	
	香港	大陆
加糖或不加糖的果汁(不论是否浓缩)	0.8	2（工业用浓缩汁）
水果(新鲜水果除外)或本附表未有指明的果肉	0.8	×
每10升含有不少于2.3公斤葡萄糖浆的葡萄糖饮品	0.8	×
葡萄汁产品(未经发酵及拟于圣餐时使用)	2	1
新鲜的磨碎辣根	0.25	×
辣根酱	0.25	0.5
果酱	0.5	1
桂林辣酱	1	0.5
人造牛油	1	×
腌制橄榄	0.25	×
蚝油	1	×
腌制食品，腌制橄榄除外	0.25	×
只用经准许的甜味剂及水配制的食物 (2003年第225号法律公告)	0.75	×
海鲜酱	0.25	0.5
豆豉	1	0.5
液体凝乳酶	2	×
沙律酱(包括蛋黄酱)及沙律调味料	0.25	0.5
本规定未指明的调味汁	0.25	×
虾酱	1	0.5
矽酮抗泡沫乳状液	2	×
本附表未有指明的经稀释后才供饮用的不含酒精饮品，包括用以配制不含酒精饮品的柑橘粉	0.8	×
本附表未有指明的未经稀释便可供饮用的不含酒精饮品	0.16	0.2（碳酸饮料）
酱油或豉油(大豆产品)	0.55	1
液体茶精	0.45	×
番茄肉、番茄酱或番茄浓汤	0.8	×
番茄调味汁或茄汁	0.3	×
果汁酸乳酪	0.12	×

从上表可以看出，香港对苯甲酸及其盐类的使用范围比较广，食品品种区分比较细。一大部分比例的食品在大陆是禁用苯甲酸及其盐类的，对于这部分食品的出口只要符合GB2760的规定即可。

需要特别注意的是香港较大陆限制严格的食品品种，如酱油，香港规定0.55g/kg，而大陆是1g/kg，另外还有针对酱类制品的规定。

香港特区与中国大陆在甜味剂允许使用品种的差异

国别	允许使用的品种
香港	醋磺内酯钾、缩二氮酸基酰胺、天冬酰胺、天冬酰胺-醋磺内酯盐、环己基氨基磺酸(和钠、钾、钙盐)、糖精(和钠、钾、钙盐)、三氯半乳蔗糖、索马甜（注：糖醇类不作限制）
大陆	糖精钠、甜蜜素、异麦芽酮糖醇、阿斯巴甜、麦芽糖醇、山梨糖醇（液）、木糖醇、甜菊糖甙、甘草、甘草酸一钾及三钾、安赛蜜、甘草酸胺、阿力甜、乳糖醇、罗汉果甜甙、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钙、D-甘露糖醇、赤藓糖醇、纽甜

香港目前允许使用的甜味剂品种与中国大陆相比品种相对较少，

最新信息可从以下网站获得：

http://sc.info.gov.hk/gb/www.fehd.gov.hk/safefood/indexc.html

欧 盟

欧共体理事会 89/107/EEC 号指令是关于食品添加剂的管理框架，指令要求所有允许使用的食品添加剂都要经过欧盟食品科学委员会（SCF）根据该指令附件中的基准进行安全性评估。1994 年 6 月欧洲议会和理事会 94/34/EC 指令对其进行了修正，指出成员国可以提出禁止在本国境内的某些传统食品中使用某些添加剂，如果得到允许，相关成员国则可以继续禁止使用。

欧盟将食品添加剂分 3 类分别进行规定：

色素

欧洲议会和理事会 94/36/EC 号指令是关于色素使用方面的详细规定。

甜味剂

欧洲议会和理事会 94/35/EC 号指令，及其修正指令 96/83/EC，2003/115/EC, 1882/2003 号法规是关于甜味剂使用方面的详细规定。

色素和甜味剂以外的食品添加剂

欧洲议会和理事会 95/2/EC 号指令，及其修正指令 96/85/EC，98/72/EC，2001/5/EC，2003/52/EC(2003/52/EC)是关于色素和甜味剂以外所有食品添加剂使用方面的详细规定。

从总体情况来说，欧盟的添加剂规定与 CAC 的标准框架基本类似，如 95/2/EC 号指令，包括通则和 6 个附件表格。除了规定添加剂的使用范围及限量外，规定了允许的载体和载体溶剂。对于婴幼儿食品（婴儿配方、较大婴儿配方粉、断奶期配方、特殊医用婴幼儿食品）中添加剂的使用单独列表规定。这也是中国标准中没有特别限定的。

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

欧盟与中国在甜味剂允许使用品种的差异

国别	允许使用的品种
欧盟	安赛蜜、山梨糖醇（液）、麦芽糖醇（液）、木糖醇、乳糖醇、甘露糖醇、异麦芽糖、阿斯巴甜、甜蜜素、糖精（及其钾、钠、钙盐）、三氯蔗糖、竹芋甜素、新橙皮苷DC
中国	糖精钠、甜蜜素、异麦芽酮糖醇、阿斯巴甜、麦芽糖醇、山梨糖醇（液）、木糖醇、甜菊糖甙、甘草、甘草酸一钾及三钾、安赛蜜、甘草酸胺、阿力甜、乳糖醇、罗汉果甜甙、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钙、D-甘露糖醇、赤藓糖醇、纽甜

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

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

食品	Sa	Ba	PHB	Sa+Ba	Sa+PHB	Sa+Ba+PHB
包括在(EEC) NO 1601/91 号规章中的酒精类饮料	200					
非酒精类饮料[8]	300 **(500)**	150 **(1000)**		250Sa+150 Ba		
浓缩茶和浓缩水果汁,浓缩草药液				600		
用于圣典的未发酵的葡萄汁				2000		
(EEC) NO 822/87(2)号规章中的酒类;无酒精酒;果酒(包括无酒精的);人工制酒;苹果酒和梨子酒(包括无酒精的)	200 **(600)**	**(800)**				
SØd…saft or sØdet…saft	500	200				
桶装无酒精啤酒		200				
蜂蜜	200					
按容积酒精度低于 15%的酒精类饮料	200	200		400		
馄沌填充物及类似产品	1000					
低糖果酱,橘子凝胶及类似低能量或无糖产品和其它水果制成的果酱		500 **(1000)**		1000		
晶状糖果和冰冻水果蔬菜				1000		
脱水水果	1000					
FrugtgrØd and rote grütze	1000	500				
蔬菜水果制备物包括水果沙司,不包括菜汤,奶油点心,果盘,沙拉及类似产品,罐装或瓶装.	1000					
醋,盐或油泡蔬菜				2000		
马铃薯面团和备炸马铃薯片	2000					
汤圆	1000					
玉米或小麦粥	200					
橄榄和橄榄制备物	1000	500		1000		
肉类产品的包衣(煮熟的,腌制的,干缩的)					1000	
肉类产品的表面处理						适量
半保藏鱼类产品包括鱼卵产品				2000		
盐渍的干鱼				200		
熟的虾				2000		
Crangon crangon and crangon vulgaris,cooked				6000		

[8] 不包括日常饮水

未包装的切片干酪	1000					
未熟的奶酪	1000					
加工过的干酪	2000					
层状干酪和添加干酪的食品	1000					
未经加热处理的日用餐后甜心				300		
凝固的牛奶	1000					
鸡蛋液（蛋白，蛋青，整蛋）	1000					
脱水，浓缩，冰冻的蛋制品	1000					
未包装的切片面包和黑麦面包	2000					
用于零售的未装入的半熟面包	2000					
水活性大于 0.65 的精炼面包	2000					
谷类或马铃薯类快餐及坚果					1000（最大 300PHB）	
Batters	2000					
糖果（包括巧克力）						1500（最大 300PHB）
口香糖				1500		
顶料（用于薄烤饼的糖浆，有牛奶和冰淇凌香味的糖浆，类似产品）	1000					
脂肪含量大于 60%的脂肪乳（黄油除外）	1000					
脂肪含量小于 60%的脂肪乳	2000					
脂肪含量大于 60%的乳化沙司	1000	500		1000		
脂肪含量小于 60%的乳化沙司	2000	1000		2000		
未乳化沙司				1000		
精制沙拉				1500		
芥菜				1000		
调料和调味品				1000		
肉汤（非罐装）				500		
肉冻	1000	500				
补充液体饮食						2000
用于特殊医疗用途的饮食，不包括根据 89/398/EEC（3）号指示用于婴儿和儿童的食物				1500		
….Mehu and makeutettu… mehu	500	200				
肉及类似物，鱼，甲壳类和头足类以及主要含蛋白质的干酪	2000					
Dulce de membrillo		1000				
Marmelada			1500			
Ostkaka	2000					
Pasha	1000					
Semmelknödelteig	2000					

干酪及其类似物（仅用于表面处理）	足量					
煮熟的红甜菜		2000				
含水量大于 0.6 的胶原质包装	足量					

以上表格中的 Sa：山梨酸、山梨酸钾、山梨酸钙

Ba：苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙

PHB：对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠盐、对羟基苯甲酸丙酯盐、对羟基苯甲酸丙酯钠盐、对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸甲酯钠盐

----Sa+Ba:Sa 和 Ba 单独或联合使用

----Sa+PHB:SaP 和 HB 单独或联合使用

----Sa+Ba+PHB:Sa,Ba 和 PHB 单独或联合使用.

表格中空缺表示不允许使用。

中国对山梨酸、苯甲酸及其盐类、对羟基苯甲酸酯类防腐剂的限量规定

添加剂品种	**使用范围**	**最大限量（g/kg，以苯甲酸计）**
山梨酸及其盐类	果汁（果味）冰	0.5
	含乳饮料	0.5
	肉、鱼、蛋、禽类制品（除外肉灌肠）	0.075
	肉灌肠	1.5
	果蔬类保鲜、碳酸饮料	0.2
	胶原蛋白肠衣、低盐酱菜、酱类、蜜饯、果汁(味)型饮料、果冻	0.5
	葡萄酒、果酒	0.6
	食品工业用塑料桶装浓缩果蔬汁	2.0
	酱油、食醋、果酱、氢化植物油、软糖、鱼干制品、即食豆制食品、糕点馅、面包、蛋糕、月饼、即食海蜇、乳酸菌饮料	1.0
	预调酒	0.2
苯甲酸及其盐类	碳酸饮料	0.2
	低盐酱菜、酱类	0.5
	葡萄酒、果酒、软糖	0.8
	酱油、食醋、果酱(不包括罐头)、果汁(果味)型饮料	1.0
	食品工业用塑料桶装浓缩果蔬汁	2.0
对羟基苯甲酸盐类(单一用或混合用总量)	果蔬保鲜	0.012
	食醋	0.10
	碳酸饮料	0.20
	果汁(果味)型饮料、果酱(不包括罐头) 、酱油、酱料	0.25
	糕点馅	0.5
	蛋黄馅	0.20

本文仅对山梨酸、苯甲酸及其盐类、对羟基苯甲酸盐类的规定进行比较，列出了欧盟较中国限量严格的部分（欧盟表中括号内黑体部分为中国限量），对于对羟基苯甲酸盐类在中国允许使用的食品品种在欧盟几乎全部禁用。特别需要指出的是，欧盟对于两种或两种以上防腐剂的联合使用提出了限量要求，而中国仅对同种类（该添加剂及其盐类）添加剂的限量做出了规定。

健康和消费者保护总理事会（the Directorate General for Health and Consumer Protection ，DG SANCO）负责欧盟食品添加剂的管理，生产、销售或使用相应指令之外的添加剂需要向其提出申请，如果该理事会认为适宜，将要求申请者提交必要的科学资料，并转给欧盟食品科学委员会（Scientific Committee on Food，SCF）进行安全性评估。只有证实该添加剂能够达到其他方式不能起到的工艺作用，并且申请的使用量水平不会危害消费者健康，不会误导消费者才能得到批准。评估常常需要数月。如果通过，该委员会会启动修正程序以便将其加入适当的指令中，这往往又需要 12-18 个月。该添加剂只有被纳入相应指令后才可以使用。成员国可暂时批准某些产品在其境内上市，如果在 2 年内还没有列入指令，则必须停止销售。

对于食品香料，欧共体法规将香料分为天然、天然等同或人造香料物质、植物或动物源性香料物质、加热后转变为香料的转化香料、以及烟熏香料。理事会 88/388/EEC 指令，及其 91/71/EEC 委员会指令规定了香料的定义、使用通则、标签要求以及对某些有健康安全问题物质的最大限量规定。欧洲议会和理事会 2232/96/EC 号法规制定了欧盟内部食品中使用这些物质的基本规则。

欧共体法规（2000/13/EC、88/388/EC 和 91/71/EEC）制定了关于食品中香料物质的标签和销售规定。如果食品中含有香料，则必须在食品产品包装的成分单上标出“香料”。只有来自蔬菜或动物的提取物才能表述成“天然香料”。这些香料在销售时，还需要对其持久性、贮存使用条件、生产商身份名称以及香料中含有的其他物质的规格进行标识。

关于欧盟食品添加剂使用方面的规定可从以下网站获得：

http://europa.eu.int

美 国

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

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

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

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

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

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

关于美国食品添加剂的资料可从以下出版物或网站获得：

Code of Federal Regulations 21 food and drug

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

澳大利亚和新西兰

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

以下选取澳大利亚在 2003 年 10 月对进口食品进行主动监督和抽查监督清单中检验的添加剂项目为例，与中国相应标准进行对比。主动监督食品清单中涉及添加剂的检验项目主要是二氧化硫残留。抽查监督清单中主要是二氧化硫残留和合成甜味剂。

澳大利亚与中国二氧化硫残留限量的差异

使用范围 （允许使用该添加剂的食品）	亚硫酸盐类最大限量 （g/kg，以二氧化硫残留量计）	
	澳大利亚	中国
葡萄（以透气膜包装）	0.01	0.05
龙眼	0.01	0.1
葡萄糖	×	0.1
冰糖	×	0.1
饴糖	×	0.1
糖果	×	0.1
蜜饯	×	0.05
竹笋	×	0.05
液体葡萄糖	×	0.2
薯类淀粉	×	0.03
果汁浓浆	1	15mg/L
黑加仑浓缩汁	1	0.05
奶酪和奶酪制品	0.3	×
液态形式销售的冰点	0.025	×
剥和/或切的水果和蔬菜(加工用)	0.2（限于苹果和土豆）	×
根茎类蔬菜	0.05	×

使用范围 （允许使用该添加剂的食品）	亚硫酸盐类最大限量 （g/kg，以二氧化硫残留量计）	
	澳大利亚	中国
冷冻鳄梨	0.3	×
姜	0.02	×
脱水水果和蔬菜	3	0.1（脱水马铃薯为 0.4，干黄花菜为 0.2）
干椰子	0.05	0.1
漂白蔬菜制品	0.75	0.1
低热量酸辣酱、果酱、涂抹酱	0.285	×
罐装水果和蔬菜	2	0.05（蘑菇及蘑菇罐头）
水果和蔬菜制备物	0.35	×
水果和蔬菜制备物(加工用)	1	×
仿造水果	3	×
面粉制品	0.3	×
饼干、糕点	0.3	0.1
加工的分割肉、禽和野味制品	0.5	×
腊肠、腊肉	0.5	×
可食肠衣	0.5	×
未烹调的甲壳动物	0.1	×
经烹制的甲壳动物	0.03	×
腌制鱼，包括罐装鱼制品	0.03	×
罐装鲍鱼	1	×
糖和糖浆	0.45	0.1
醋及类似产品	0.1	×
运动饮料	0.115	×
果蔬汁及果蔬汁产品	0.115	×
酒、汽酒和重度酒，含糖量高于 35g/L	0.4	×
酒、汽酒和重度酒，含糖量低于 35g/L	0.25	×
果酒、蔬菜酒和蜜酒，含糖量高于 5g/L	0.3	0.05
果酒、蔬菜酒和蜜酒，含糖量低于 5g/L	0.2	0.05
酒精饮料（除外以上品种）	0.25	0.1(啤酒)
沙司和顶料	0.35	×
添加到食品添加剂预制物	0.35	×

以下列表分述澳大利亚和中国对水果和蔬菜制品中的合成甜味剂限量规定。

澳大利亚对水果和蔬菜制品中的合成甜味剂限量规定

使用范围 （允许使用该添加剂的食品）	添加剂品种	最大限量（mg/kg）
	阿力甜	40

使用范围 （允许使用该添加剂的食品）	添加剂品种	最大限量（mg/kg）
	阿力甜	40
醋、油、盐或乙醇浸渍水果和蔬菜	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）	6000
密封容器内商业消毒水果和蔬菜	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）	500
	环己基氨基磺酸盐	1350
	糖精	110
	阿斯巴甜	1100
水果和蔬菜涂抹酱包括果酱，酸辣酱及相关制品	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）	3000
水果和蔬菜涂抹酱包括果酱，酸辣酱及相关制品	环己基氨基磺酸盐	1000
	糖精	1500
	阿力甜	300
	阿斯巴甜	6800

中国对水果和蔬菜制品中的合成甜味剂限量规定

使用范围 （允许使用该添加剂的食品）	添加剂品种	最大限量（mg/kg）
酱菜类	糖精钠	150
	环己基氨基磺酸盐	650
蜜饯	糖精钠	150
话梅、陈皮	糖精钠	5000
	环己基氨基磺酸盐	8000
	阿力甜	300
	环己基氨基磺酸盐	8000
	阿力甜	300
	糖精钠（还有甘草橄榄、甘草金橘）	5000
芒果干、无花果干	糖精钠	5000
干果、果仁、五香豆、炒豆类	糖精钠	1000
浓缩果蔬汁	三氯蔗糖	1250
果酱	三氯蔗糖	450
水果馅	三氯蔗糖	250
热加工过的水果、脱水水果	三氯蔗糖	150
各类水果、蔬菜制品（罐头制品除外）	阿斯巴甜	GMP

从以上两表可以看出，中国蜜饯产品允许使用的合成甜味剂的限量较澳大利亚普遍宽松，个别品种（阿斯巴甜）更是没有明确限量规定，需要引起注意。

关于澳大利亚和新西兰食品添加剂的法规标准可从以下出版物或网站获得：

Food Standard Code

http://www.foodstandards.gov.au

第五章 目标市场食品进口程序及相关要求

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

5.1 日 本

1、食品进口程序

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

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

1.1 进口通报程序

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

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

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

1.2 MHLW 检疫站进行进口食品物等的通报表格的文件检查及检验

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

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

- 进口食品及相关产品是否满足食品卫生法所规定的生产标准
-所用添加剂是否满足标准.
-是否含有有毒有害物质
-生产厂家或场地过去是否有卫生不良的记录

(仓 有关食品、食品添加剂规则、标准信息的JETRO主页:
http://www.jetro.go.jp/se/e/standards_regulation/index.html)

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

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

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

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

判断有必要进行实物检查的主要情况有以下几种。

（1） 该食品在运输途中受到了可能损害食品安全或卫生的事故

（2） 日本首次进口的食品

（3） 以前类似物品违反过食品卫生法的食品

（4） 厚生劳动省指定需要检查的食品

实物检查有以下 3 种形式。

（1）命令检查

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

（2）行政检查

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

（3）监测检查

根据年度计划，为了掌握农药或动物用医药品等的残留实际状态等，进行检测检查。

根据实物检查结果进行处理

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

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

有关机构：厚生劳动省（进口食品监视负责窗口）：http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html

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

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

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

2、 国外制造业者事先向日本登记出口食品名目的办法

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

登录申请手续概要如下：

(1)申请者：出口国的制造加工者

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

(3)申请书的提交对象：日本国厚生劳动大臣

(4)必要条件：出口国政府机关执行食品及相关产品的卫生相关规则制度。食品及相关产品符合日本的食品卫生法制定的设施和食品及相关产品的卫生管理基准，符合食品及相关产品的规格基准等要求。

(5)登录对象：食品、添加剂、器具和包装容器、婴幼儿用玩具，及其制造加工者

(6)登录及通知：根据制造加工者提出的「事前确认申请书」的内容，对符合食品及相关产品的规格基准等的食品及相关产品及其制造加工者进行登录，通过出口国政府将登录编号通知制造加工者。

(7)登录的有效期限： 3 年内（可以更新）

登录申请的方法在「事前确认申请书」中记载如下，通过出口国政府申请。

(1)作为申请者，制造加工者名及名称、所在地、法人代表名称及署名
(2)制造和加工设施名称、所在地、生产国名
(3)对日出口食品及相关产品的名称和品名、使用原材料名称、使用食品添加剂名、制造和加工方法
另外，为了使申请书中「食品及相关产品符合日本食品卫生法规定的设施和食品及相关产品的卫生管理基准、食品及相关产品的规格基准等内容」获得官方的证明，须附加由「出口国官方检查机构清单」上登载的检查机构出具的对日出口食品及相关产品、所使用原材料、所使用食品添加剂、制造加工方法及设施的分析检查结果报告。
厚生劳动省对事前确认申请书中相应内容是否符合设施和食品及相关产品的卫生管理基准，食品及相关产品的规格基准等加以确认，符合的食品及相关产品及其制造加工者获准登录，
相关信息可查询厚生劳动省进口食品监视业务窗口: http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html
3、需满足食品卫生法的国外邮寄货物

若进口食品及相关产品是通过邮寄方式由国外抵达日本，且其目的是用于商业销售或应用，则进口通报必须根据食品卫生法的要求提交。

这里的“食品及相关产品”包括：食品、食品添加剂、食品设备、食品包装/容器及婴儿玩具。

依据食品卫生法第 27 条的规定，该程序是必需的。该条款指出：“若以商业销售或使用为目的进口食品、食品添加剂、食品设备、食品包装/容器，则进口商应依据部门条例规定在每次进口时通知厚生劳动省(MHLW)”，并且进口方法和数量不影响申请的提交。

当邮寄货物抵达日本港口时，“外国邮寄条款上的结关通知（如抵达通知）”即送往海关办事处，同时进行结关。若进口食品是用于商业销售或使用，则进口商必须向厚生劳动省（该部门负责管理邮寄货物暂时储存的港口）的检疫站提交进口通报。
若进口函件并非用于上述目的（如用于个人使用），则可免交进口通报。

进口通报必须在结关程序结束前提交。若进口货物没有进口通报，则该货物不得用于销售或其他商业用途。

对需服从食品卫生法规定的外国邮寄货物处理方式的任何调查或询问均都可移交给检疫站，如负责管理邮寄货物储存港口的检疫站，或任何距港口最近的检疫站。

(仝厚生劳动省下属检疫站见合格评定程序分册中附件)

4、2004 财政年度的进口食品监测计划

依据食品卫生法修订部分的要求（2003 年第 55 号法令），厚生劳动省建立了对食品卫生进行监测和指导的方针。根据该方针，政府部门应该制定一个由政府机构执行的食品进口行业监测和指导的年度计划。

根据食品卫生监测和指导的方针（2003MHLW 的第 301 条通知），MHLW 依据食品卫生法第 23 条第 1 节的要求建立了一个 2004 财政年度的进口食品的监测和指导计划（以下简称“计划”），详见合格评定程序分册中附件。并且，MHLW 还依据该法第 23 条第 3 节的要求将该计划通过官方公报进行公布。

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

5.2 韩 国

1、进口报关程序

进口报关程序由以下部门参与：KFDA韩国海关、国家检疫部门（对于没有设立KFDA区域性部门的港口）、国家兽医研究和检疫部门及国家植物检疫部门。一般而言，农产品的进口必须接受几家机构的报关检验，因此农产品比其他进口产品更容易滞留于港口。由于许多农产品具有容易腐烂的性质，所以它们的滞留就显得代价昂贵。另外其它一些组织也可通过对执照的管理或者在某些情况下对农产品进行限额来规范进口。韩国海关负责保证产品在最终发货前所有必要的文件均已到位。

韩国海关管理EDI系统（电子数据交换系统），KFDA则通过他们的地区性部门和国家检疫部门控制进口食品网络系统。KFDA网络系统与电子数据交换系统相互连接，这样可以更快的传递KFDA的检验结果，从而缩短韩国海关的报关时间。

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

韩国食品与药品监督管理局(KFDA)进口程序

1. 进口商或进口商代表提交“食品等的进口声明”。

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

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

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

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

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

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

MHW于2003年8月18日颁布了食品卫生法的一个部令规章，加强当前的食品进口检验过程，即加强对农产品要求每年，对对加工产品要求每三年的实验室检查。该草案的通过会毫无缘由的对出口商造成额外的负担。

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

2、进口食品检验指南

《进口食品检验指南》是由 KFDA 发布，适用于所有的进口食品检验，详见合格评定程序分册中附件。该指南的主要内容包括：

- 食品到达前的申验程序
- 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）
- 免除申验报告的进口食品
- 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申验报告 , 检验和管理
- 少量进口商品的范围及处理

关于进口食品检验项目的详细目录参见合格评定程序分册中附件。

详细资料可查询：

http://www.kfda.go.kr.

5.3 香港

香港食品大部分源于进口。为了保护香港民众的健康和安全，香港政府对进口食品的管理制定了一系列规章，在进口管制程序方面包括进口前的签证制度、卫生证明文件的验证、以及在各进口管制站进行监察工作。有关程序主要是为一些高风险类食品而设，其中包括野味、肉类、家禽、奶类及冰冻甜点。

港食品管理相关的法律规定

香港用以监管食品安全的法律条文，载于香港法律第 132 章《公众卫生及市政条例》第 V 部及其附属法律。附属法律包括：

1．食品内染色剂规定；

2．奶粉规定；

3．食品掺杂（人造糖）规定；

4．食品掺杂（金属杂质含量）规定；

5．食品及药物（配料成份及标签）规定；

6．食品业规定；

7．冰冻甜点规定；

8．食品内有害物质规定；

9．进口野味、肉类及家禽规定；

10．奶业规定；

11．食品内矿物油规定；

12．食品内防腐剂规定。

政府的食品主管部门

食物环境卫生署是负责实施食品安全监管政策和执行有关法律的政府部门。其工作包括行使《公众卫生及市政条例》所赋予的权力，从各进口检查站的进口食品中抽取样本，作细菌检验和化学分析等以确保食品安全。

食品监察

为确保供应香港的食品可供食用，在食品供应过程的各个阶段，即由进口和生产以至批发及零售，食物环境卫生署都会抽取食品样本进行测试。食品样本须经微生物检验、化学分析及辐射测试，以评估食品是否符合法律规定的标准和标签规定。

该署在文锦渡设立了食品化验所，专门为从内地进口的新鲜食品进行快捷和全面的测试。化验所提供的化验服务分为下列两类：

1．测试蔬菜的农药残留量，包括甲胺磷、水胺硫磷、其他有机磷类农药、拟除虫菊酯类农药以及氨基甲酯类农药等；

2．测试未加工奶类的兽药残留，包括氯霉素、四环素类药物以及磺胺类药物等。

化验所于 2001 年研究出多项新测试方法，可检测蔬菜是否含有多菌灵和噻菌灵这两种杀菌剂，以及奶类是否含有 β－内酰胺类药物，并把奶类所含磺胺类药物的测试范围由 6 种增至 14 种化合物。

食品进口商的职责

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

申请及查询

进口商若拟向香港输入食品，可向食物环境卫生署食物及公共卫生部提出申请。如果需要查询，可与食物环境卫生署总卫生督察（进／出口）联系办理查询事宜。

指定食品类别必须符合特别的规定

下列食品由于属“容易变质”和“高危”性质，进口时必须符合法津上某些特别规定，或行政上的某些要求：

1．进口野味、肉类及家禽；

2．奶类及奶类饮品；

3．冰冻甜点；

4．海产。

为了使食品出口企业更好地了解相关信息，合格评定程序分册中附件中给出了环境食物环境署制定的几类食品进口指南，包括：《香港入口食物指引》、《内地冰鲜鸡输入香港指引》、《香港入口野味、肉类或家禽指引》、《冷藏肉类、冰鲜肉类、冷藏家禽和冰鲜家禽进口证申请指引》香港入口奶类及奶类饮品指引》、《香港入口冰冻甜点指引》、《香港入口海产指引》。此外，还提供了基本进口程序、贸易报关手续以及进出口贸易常用文件，供食品企业参考。

详细资料可查询：

http://www.fehd.gov.hk

5.4 欧盟

本节重点介绍欧盟对进口动物源性食品管理和要求。

2　动物源性食品

从第三国进口的动物产品与共同体市场内生产的产品具有同样的卫生安全要求。这一等效性原则同样适用于第三国的这些产品的生产和管理条件。

想要出口动物产品至欧共体市场，动物产品（及活动物）必须与共同体内部所要求的卫生条件相一致，并且必须经过边境检查站的兽医检查，以判定是否符合等效性原则。

1、产品进口的一般卫生条件

进口动物产品必须符合三个条件：出口国必须是欧盟同意进口动物产品的国家、出口生产企业必须是经过批准同意出口欧盟的企业、货物必须附带卫生证书。

（1）国家：有一系列指令确定了允许一个国家或国家的一个部分出口产品至欧盟的特定规则，这些法规涉及动物健康状况，尤其与制备动物产品的那类动物健康状况有关。获准进口欧盟的国家名单在欧共体官方公报上发布。

能被列入名单的国家基于以下一般标准；

-动物健康状况

-国家或地区卫生状况

-第三国定期、迅速提供其境内是否存在传播性疾病的有关信息（OIE 清单 A 和 B）

-其国内兽医服务机构和它们的权利

-防止和控制传播性动物疾病的措施

上述一般标准适用于所有动物产品。除了这些一般标准外，允许出口欧盟的国家还必须是传播性疫病的非疫区，如口蹄疫、牛瘟、新城域、禽流感等非疫区。

如果一个允许出口欧盟动物产品的国家境内出现了某种疫病，则保护条款将禁止从该国进口。

另外，根据 96/23/EEC 指令，第三国要想留在允许出口欧盟动物产品的国家名单中，必须提交其监控计划，第三国的有害物质和残留物的监控计划应能与欧盟成员国的等效。

（2）出口企业：

出口企业（屠宰场、切割厂、加工厂。。。）必须经过第三国相关主管机构的批准，并列入获准出口欧盟的企业名单中。第三国主管机构应有相应的检验设施、处理权利，对企业和生产条件进行监管，确保批准的企业符合欧盟相关法规要求。经批准的企业名单定期传送给成员国。欧盟委员会的专家会到第三国现场考察，检查上述规定是否真正落实。

（3）证书：

证书是为动物和公众健康所提供的一种担保形式。不同的动物产品有不同的卫生证书格式，证书内概括了共同体对公众和动物卫生的要求，所要求的公众/动物卫生证书发布在欧共体官方公报上。

2、产品进入欧盟的兽医检查

动物产品进入欧盟前必须接受边境检查站的检查，欧盟目前有 283 个边境检查站，是由欧委会批准的，所有边检站的检查程序都相同，在相应的指令中规定。

（1）边境检查站

边境检查站位于欧盟边境上，由一个官方兽医负责。根据场所、设施、能力等不同其批准允许检查的产品范围也不同。获得批准的边境检查站名单及其检查范围公布在欧共体官方公报上，最新的有关情况可查阅欧盟委员会决定 2001/881/EC。欧委会的食品兽医办公室对边检站每年或至少三年检查一次。

（2）检查程序

对动物源产品检查的规定通过 1997 年 12 月 18 日的 97/78/EC 指令进行协调，保证所有边检站的检查程序都相同。检查分成三步：文件审核、货证相符核查和物理检查。

文件审查：每批货物都要审核随附证书以确认

-证书是原件

-证书中的第三国和出口生产企业允许出口产品至欧盟

-证书格式与样本相符

-有主管机构或兽医官员的签名。。。

货证核查：每批货物都要进行，以检查货物与卫生证书中的内容是否相符，包括检查货物上所有相关卫生标记，以确认出口国、出口企业与证书中的代号是否相符。

物理检查：目的是确保产品可以按证书上所写用途使用。物理检查必须确认：

-在运输过程中冷链没有间断

-产品温度必须符合相应要求

-运输条件使产品保持要求的状态

-拆包后，货物将进行感观检查，包括气味、颜色、口味等

-另外，检查还必须包括简单的物理检查，包括蒸煮、解冻、切割。

物理检查中还包括实验室检查（在边检站抽样，送政府实验室检测），检测残留物、致病菌、污染物，以验证是否符合欧盟监控计划要求。

如果随机的实验室检测结果没有出来，而货物对公众或动物健康不会造成立即的危害，货物就可以放行，这样附加信息必须通过《ANIMO》系统传送到目的地的主管部门。每个成员国都要将不合格的结果告诉欧盟委员会，之后从同样产地来的每批货物都要进行该项目的检测，在结果未出来前货物不得放行。货物在文件审核、货证核查和物理检查过程中发现问题，货物都不允许进口。

如果检查中发现严重问题，或者同样的问题重复出现，则欧盟委员会可以决定是否采取安全保障条款：

1、 禁止从一国或一国的某个地区进口产品

2、 禁止从特定企业进口产品

3、 进口附加特殊条件，如每批进行微生物分析检测

合格评定程序分册中附件中提供了欧盟对进口水产品、肉及肉制品（包括鲜野味肉、鲜禽肉、鲜肉、碎肉、预制肉、肉制品、其他动物源性食品）、乳与乳制品的详细规定。合格评定程序分册中附件中还提供了欧盟对动物源产品的检验规定。

详细资料可查询：

http://europe.eu.int/comm/food/animal/animalproducts/index_en.html

5.5 美 国

美国食品药品监督管理局（FDA）负责保证境内食品的安全卫生，涉及到肉、禽、蛋及其制品

由美国农业部负责。FDA执法依据主要有1、联邦食、药及化妆品法案；2、合理包装及标记法案；3、控制辐射、确保健康安全法案；4、营养标签及教育法案。

所有的进口食品均必须符合与国内产品同等的要求。鉴别食品合格程度有三个条件：1、工厂生产条件，主要是指食品加工厂应符合良好生产规范标准。2、卫生指标限量。主要指食品中污染物、农药残留限量等要求。3、包装标签法规。要求真实无欺，说明问题。同时要求标识“营养标签”（具体要求详见第四章）。

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

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

2002年6月12日美国总统布什签署的《2002公共卫生安全与生物恐怖预防应对法》（The Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act of 2002）。要求从2003年12月12日起进口到美国的食品须向FDA进行预申报。FDA根据该法律制定了新的食物反恐法规（FDA'S New Food Bioterrorism Regulation:Interim Final Rule - Registration of Food Facilities），如《食品企业注册法规》（Regulation for Registering Food Facilities）和《进口食品预申报法规》（Prior Notice of Imported Food Shipments），并于2003年10月10日发布了该法规的最终暂行法规。按照该法规,进口下列食品时在抵达美国之前需提供详细的生产企业和产品信息，FDA将对这些信息进行审查、评估和评价，并且决定是否检查这些进口食品。

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

美国 FDA 食品企业注册最终法规（暂行）概要

美国 FDA 进口食品预申报最终法规（暂行）概要

美国食品企业注册和预申报制度问答

FDA3537 表和 3537a 表及填写说明

FDA 网上注册流程

《美国反生物恐怖主义法》简析

进口肉、禽及其制品的管理

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

酒、酒精饮料

酒、酒精饮料的进口由酒精、烟草和器械局负责管理。

详细资料可查询：

食品药品监督管理局及相关网站

U.S. Food and Drug Administration http://www.fda.gov
Center for Food Safety and Applied Nutrition http://www.cfsan.fda.gov
FDA Import information http://www.fda.gov/ora/import/ora_import_program.html
Import detention information http://www.fda.gov/ora/ids/ora_ids_homepage.html
Product Registration (LACF) http://vm.cfsan.fda.gov/~comm/lacf-s1.htm

农业部及相关网站
United States Department of Agriculture http://www.usda.gov
Agricultural Marketing Service (AMS) http://www.usda.gov/ams/titlepag.htm
Pesticide Data Program Information http://www.usda.gov/ams/index.htm
Fruit & Vegetables Division http://www.usda.gov/AMS/fruitveg.htm
Food Safety and Inspection Service (FSIS) http://www.usda.gov/agency/fsis/homepage.htm
Grain Inspector, Packers and Stockyards

5.6 俄罗斯

俄罗斯关于肉及肉制品的进口程序包括两个主要步骤:(1）安全性，植物卫生，兽医检疫（2）通关。

获得肉制品进口许可的程序：

首先，进口商应从当地、地区和中央兽医部门得到许可。通常是，进口商去当地兽医部门申请进口肉类食品。当地兽医部门把请求上报莫斯科中央兽医部门，中央再向边境兽医部门发出通知或许可（这个过程大约需要1个星期）。发往边境兽医部门的许可认证中包含了进口商允许进口的肉量和肉源。尽管这个过程是自动的，但进口商每年都必须得过这一关；若进口商想增加进口肉量或改变进口肉类型，那么他必须再次重复这一过程。

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

1. 运输合同、提货单、发票、包装单、关税认证书。

这些文件包括以下信息：买卖方关于货物来源、总量、到达时间、货值、货存储地点、加工厂或批发商接货地点、包装单、货运方式（平板架等），及告知海关货值的出口说明。

2. 兽医认证书
3. 卫生认证书
4. 安全认证书
5. 商品符合合同认证书
6. 原产地认证书
7. 生产质量认证书

第一部分：货运文件。其中有些是任何进口国都必须要求提交的标准货运文件。除了上述必要信息，还需提供以下信息：

- 生产商的国家和地址（公司名称可用拉丁文表示）
- 货物的重量和体积
- 包括添加剂在内的主要成分的列表
- 营养信息
- 货物储藏条件，主要针对有一定保质期或特殊储藏条件的货物
- 储藏时间，包括生产日期和使用期限

- 准备方法
- 使用建议
- 使用条件，包括在某些疾病状态下不能使用该产品

第二部分：兽医认证书：USDA食品安全和审查机构（FSIS）对美国肉及肉制品的出口商颁布兽医认证书。FSIS文件将表明，该产品符合俄罗斯的兽医要求。对于猪肉和禽肉，FSIS文件还会说明这些产品来自于俄罗斯授权出口的美国工厂。

进口商必须通过以上程序才能从俄罗斯兽医部门获得兽医进口许可。若肉制品进口商的关税代码是0201、0202、0207，则除以上步骤外，还需通过其他程序。如进口商必须持有允许其在农历年间进口特殊量的许可证。如果没有这种特殊的许可证，则进口商必须交付一笔针对猪肉和牛肉的配额外的关税，该配额外关税是配额内关税的三倍；但对于禽肉，若没有许可证，则禁止进口。

第四部分：卫生认证书。该文件由国家卫生和流行病控制委员会地方部门（Goskomsanepidemnadzor）颁布。这需要3-5天时间，3-4克样品进行检测。卫生认证书是俄罗斯唯一一个可以用于全程交易的认证书。要获得交易的卫生认证，货物质量认证书的提交是必需的。

所有的进口的食品、添加剂和防腐剂都必须有卫生认证书。Goskomsanepidemnadzor对儿童食品、食品添加剂、非传统未加工食品及根据国际协议购买的食品均可颁发认证书。Goskomsanepidemnadzor通过其在莫斯科的实验室颁发卫生认证书，并负责其他所有卫生规则地执行。该委员会还与营养协会密切合作，营养协会是在俄联邦医学学会的监督下工作的。

第三部分：安全认证书。该认证书由俄罗斯国家标准委员会(GOSSTANDART)颁发。这需要5-7天时间，约5公斤样品完成试验检测。安全认证书需在进口商获取卫生认证书后，并通过标准化中心制订的检测方法进行样品检测后方能颁发。

第四部分：一致性认证书。该认证的标准由GOSSTANDART 制定。所有进口食品都必须获得该认证书。出口到俄罗斯产品最重要的认证书就是一致性认证书（称作GOST-R），该认证书由俄罗斯认证研究机构（VNIIS）颁发。检测过程则由检测和认证中心（Rostest）进行，该中心提供俄罗斯全套质量控制和审查设备。

第六部分：原产地认证书。该认证书用于确定关税，由国家卫生和流行病学审查机构地方部门颁发，该部门同时还颁发卫生认证书。

技巧：

若同时申请所有认证，则理论上只需要7-10天时间。

有一点很重要，即确保每批货运都需获得这四种认证书。若一定量的货物满足以下条件，则可称为一批货运：

- 该产品在同一加工厂或加工厂生产
- 所有产品均在同一个月加工生产
- 货物通过同一种交通工具抵达（如船、火车或卡车等）

如果几批货物由一次货运抵达（如产品的一部分生产于4月，一部分生产于5月），那么这些货物应该在包装表上及每个认证书上分别列出。

（注：以上资料来自美国农业部USDA Foreign Agricultural Service）

详细资料可查询：

卫生部:

http://www.government.ru/institutions/ministries/details.html?he_id=143

农业部：

http://www.government.ru/institutions/ministries/details.html?he_id=153

经济发展和贸易部

http://www.government.ru/institutions/ministries/details.html?he_id=157

5.7 澳大利亚

澳大利亚进口食品的控制和管理由澳大利亚检疫局（AQIS）按照1992年颁布的《进口食品管理法》负责。根据《进口食品检疫计划》的规定，食品检疫应该在食品入境时进行。

《进口食品管理法》要求所有进口的食品必须符合《澳大利亚新西兰食品标准》。这一标准对澳大利亚本地生产的食品同样适用。

澳大利亚本地生产的食品质量检疫机构是各州和地区的卫生主管部门。他们按照各州自己的法律来履行职责，保证销售的食品符合澳大利亚标准。

澳大利亚新西兰食品局负责协调所有国内食品的检疫工作。它制定澳大利亚食品标准自动成为各州和地区政府的检疫标准，并按照1992年颁布的《进口食品管理法》对食品按危险程度分类。进口食品的检疫方式和频率，是由食品的危险程度所决定的。

进口食品的有关法律，除1992年颁布的《进口食品管理法》这一主要法律外，还有一些其它法律，如《进口食品控制法规》和 1997年颁布的《进口食品控制条例》。

《进口食品法》规定含有以下成份的将被视为危险食品：

病原微生物或其所带的病毒

难以控制的微生物

未经批准的化学成份或化学成份的残渣

虽经批准但含量超标的化学成份或化学成份的残渣

未经批准的添加剂

虽经批准但含量超标的添加剂

任何其它会对人体健康构成威胁的污染物或元素

另外，在生产和运输过程中会给本身带来潜在危害的食品，也将被视为危险食品。

1　检验的种类

澳大利亚对食品按其危险程度分三类进行检验。分类标准由澳大利亚新西兰食品局制定，具体分为危险食品类、经常监督类、随机监督类。澳大利亚检疫局（AQIS）（以下称检疫局）检验，重点是在食品的安全和标签的正确。当发现标签存在问题时，会对食品进行额外检查。

1、危险食品类

那些很容易被污染或变质，从而影响到消费者健康或变得无法食用的食品属于危险食品。

对于这类食品，检疫局将会实施严密、频繁的检查。该类食品的进口由海关通过其信息系统通知检疫局，由检疫局决定如何进行检查。检疫局保留以前的检疫记录，以区分供应商的表现。新食品，头五次入境时全部货物都将受到检查。供应商供应的产品连续五次均未查出现问题后，再进口货物每四次接受检查一次。当头二十次货物都未出现问题，而且进口的频率保持稳定时，检查的频率将变为每二十次随机抽查一次。

检疫局对食品的检疫报告结果未知前，进口商必须将食品储存在仓库直到检疫报告证明该批货物符合标准为止。对于煮熟和冷藏的对虾可以在检疫报告未出前放行，前提是供应商过去一直有着良好的记录。然而首批货物则必须冷藏处理直到检疫报告出来为止。如果连续五次的货物都符合标准，之后的货物在提取了样品之后就可以放行了。

2、经常监督类

属于这类的食品虽然被视为有潜在危险性，但需要进一步的信息来确认是否存在危险。

进口这类食品，百分之十须接受检查。该类食品在经过检查和提取样品后即可放行，样品则被送到澳大利亚政府分析试验室，不要求扣留供应商食品直到检疫结果出来为止。

如果进口商选择将检疫不在澳大利亚政府分析实验室进行，而是在检疫局指定的其它试验室进行，检验员将提取样品封好寄往该实验室。当该实验室表示样品完好收到后，食品货物即可放行。当进口商选择这种做法时，检验员要再次确认这家实验室有资格进行所要进行的试验后才能安排。

3、随机监督类

不属于以上二类的食品均为随机监督类食品。该类食品受到检验的频率最小。该类食品的检验原则为，从所有进口的该类食品里随机提取百分之五进行检验。

合格评定程序分册中附件中提供了2003年按照危险性类别分列的食品清单。

2　控制指令

1、控制指令

控制指令是一种管理机制。它保证如果有食品在检验中出现问题，那么今后来自同一产地的食品将被通报给一个叫做"进口食品计划"的机构。控制指令监督下的食品将接受比同类食品更高的检查频率。对某种食品的控制指令一旦发出，与其相关的信息将输入检疫局的计算机系统，从而确保指令实施的正确性。

2、控制指令的实施

当检疫局在检查时发现受检食品不符合澳大利亚的标准，检疫官员将向检疫局堪培拉的中心办公室提出申请，由该办公室决定是否发放控制指令。由于进口食品检疫的随机性，大量的食品将在没有检疫的情况下进入澳大利亚，有时候检疫局获知某一类食品不符合澳大利亚标准的信息并经过核实后，会对该类食品发出控制令。

3、控制指令的作用

通过控制指令的实施，检疫局可以监督某一食品未来进口的情况从而确保进口商采取措施使该类食品符合澳大利亚的标准。

控制指令只适用于经常监督类和随机监督类食品。控制指令下的食品检查率为百分之百，同危险类食品的检查率相同。控制指令的有效期至该类食品连续五次通过检验标准为止。

任何一家供货商的食品有问题，所有从该供货商进口食品的澳进口商都将受到控制指令的限制，控制指令发出后，无论哪个进口商进口该类食品，对任何一次进口的检疫都将作为是否延续或撤销指令的依据。

4、控制指令下的食品进口

控制指令下的食品依然可以进口澳大利亚，但是检疫程度加强了。控制指令下的食品在供应商或进口商对发生的问题采取了措施，并且新的进口食品通过了检疫，那么该进口食品可以进入澳大利亚，而且作为需要解除控制指令的五次无问题进口中的一次。对于标签上的缺陷，在进口后送到检疫局之前要加以更正。

检疫局对没有通过检验并且已经下达控制指令的进口食品，会通过《进口食品指示》文件中的"试验和控制"指南通知进口商。进口商则要想办法使食品符合标准；或是其它处理办法：给食品降级；把食品再出口；把食品销毁等办法。

5．控制指令的撤销

控制指令在以下三种情况下将被撤销：

食品连续五次通过进口检疫

澳大利亚农业部秘书得到信息证明该食品符合澳大利亚食品标准

澳大利亚食品标准有所改动而使得以前发出的控制指令不再适合

当该食品五次通过进口检疫后，计算机系统将会自动通知检疫局中央办公室的官员控制指令被撤销了。

当控制指令撤销后：

与该控制指令有关的文件将被注明已经撤销

检疫局将向进口商寄送通知说明控制指令"已经撤销"

检疫局通知海关从其系统内删除对该类食品的百分之百的检查指令

该食品恢复到以前的类别：经常监督类或随机监督类

3　级别转换及实施和运作

级别转换规则是针对生产商的。在检疫局的记录里每个国家每个生产危险类食品的生产商都有

对这一生产商实行转换规则情况的记录。转换规则适用于不在特殊许可证项下的所有危险食品类货物。转换规则不适用于经常监督类和随机监督类食品。

转换规则内容为：

对危险食品类的货物实施预先规定的检验

通过统计原则的抽查程序对危险食品类货物实施检验和自动放行

对下列内容加以记录：检验率、样本数量、危险类食品连续通过检验的次数和其生产商和原产地国家

当一个生产商生产几种不同的危险类食品时，每一种食品都将有其自己的记录。如果同一种危险类食品来自不同的国家的不同生产商，那么对每一个国家都分别有各自的记录。

在转换规则下，有三个不同的检验密度级别，所有危险食品的检疫部从第一级开始，并称为"紧密级"，之后是"正常级"和"降低级"。转换规则奖励那些生产的食品一贯符合澳大利亚标准的生产商。

紧密级＝100％

在这一级别里的危险类食品，每一批货都要接受检验。当连续五次通过检验后，对这一食品的检验级别就可以降低为正常级别。如果没有通过这一级别的检验，这一食品将一直停留在紧密级直到连续五次通过检验为止。

正常级＝25％

在这一级别里，如果进口量是持续和有规律的，则每四批货物里需要随机抽查一次，如果连续二十次的检验都通过了，则相应的食品检验级别可以降到下一级。如果检验有一次没通过，则该食品将被送回到紧密级的检验级别。

降低级＝5％

在这一级别里，如果进口量是持续和有规律的，则每二十批货物里需要随机抽查一次，在没有出现检验未通过的情况下，该食品将一直停留在该级别。如果有一次检验设通过，则该食品将被送回到正常的检验级别，如果下一次货物又没有通过，则将被送回到紧密级别。

4　政府间的许可认证

1、许可证

澳大利亚进口食品的有关法律允许检疫局同外国的政府机构达成一些协议安排。在承认外国政府颁发的证书之前，检疫局必须确保该国有一套在政府监督下的检疫系统，而且这套检疫系统能够确保将从该国出口到澳大利亚的食品符合澳大利亚的标准。

拥有由检疫局认可的机构颁发的证书的食品进入澳大利亚将会假定其已经符合澳大利亚的标准，并被很快地放行。对于持证书进口的食品，要收少量的费用，检疫局会对持证书进口的食品实施随机的抽查，并承担抽查费用。

如果发现持有检疫局认可的机构颁发的证书的食品出现了问题，检疫局将与发证机构协商解决问题。检疫局不会对有关的进口商或供应商采取措施。检疫局认可的发证机构必须想办法解决问题。如果问题持续得不到解决，检疫局将会终止有关的许可安排。

2、质量认证

根据法律规定，检疫局可以直接和国外的生产厂商根据HACCP或ISO9000的标准达成有关的质量控制安排。这些标准应该可以保证食品的质量可以达到所要求的标准。

检疫局在与海外的食品生产厂达成质量安排前，将仔细审核有关的申请材料，该材料中应包括海外当地有关机构提供的技术支持。截至1999年三月，还没有海外生产企业提出过要达成这种安排的申请。因此检疫局目前还没有和任何海外厂有质量保证的安排。

5　未通过检验的进口食品处理

进口食品没有通过检验，有以下几种处理办法：

在合适和条件允许情况下，对食品加以进一步的处理使其符合标准，包括重新贴标签。

把食品送出境外

把食品降级，供非人类使用

把食品销毁

食品货物在没有得到检疫局批准前，不得移动或进行处理。

尽管法律允许对未通过检验的食品进行处理使其变得符合标准，但是法律还规定，任何处理都不能使未通过的检疫食品与其他食品想混淆。

进口商在其货物没有通过检疫时将会收到一份"进口食品检疫通知"，说明没有通过的理由。进口商必须填写一份"未通过食品对策申请"交检疫局。如果采取进一步的补救措施，进口商需要将具体做法在申请中写清楚以便检疫局考虑。如果仅仅是简单的标签不合格，进口商无需列出如何改正的具体步骤，只需将进行进一步处理的场所告知检疫局并得到批准后，就可以进行处理。

如果进口商选择把食品送出境外，一般情况下会退回到供应商那里。进口商还可以把货物出口到第三国。但进口商必须得到第三国的书面许可，证明在知道该批食品由于何种原因未被批准进入澳大利亚的情况下，仍旧同意该批食品进入该国。检疫局只有收到上述许可后才能将货物放行。

把不合格的食品降级处理包括用来做牲畜的饲料或是肥料时，检疫局会通知当地的卫生组织，由他们来下令让进口商或分销商收回所有的产品并加以销毁。

如果检验结果表明食品不符合标准，检验局将告诉进口商可选择几种做法。进口商必须以书面形式作出其选择申请并交给当地的检疫局机构。必要时，这一申请将会送到中央办公室。手续办妥后，进口商要在检疫局的监督下把货物进行处理、再出口、销毁或进一步检查。

经过进一步处理的食品必须再次接受检查，样本提取数量也要高些。

详细资料可查询：

http://www.aqis.gov.au

http://www.foodstandards.gov.au

第六章 出口食品应注意的其它问题

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

6.1 饮食文化

1、定义

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

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

2、主要食品出口贸易国的饮食文化

2.1 亚洲

2.1.1 日本

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

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

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

2.1.2 韩国

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

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

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

2.1.3 香港

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

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

“绿色、自然、健康”食品成为港人的新追求。

2.1.4 新加坡

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

2.2 欧洲

2.2.1 法国

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

法国人忌食狗肉，禁忌黄色花朵、仙鹤、黑桃等饮食图案。

2.2.2 英国

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

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

2.2.3 意大利

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

禁忌菊花饮食图案。

2.2.4 德国

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

忌吃核桃，忌送玫瑰花。

2.2.5 俄罗斯

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

忌食狗肉，哈萨克人不吃整鱼。

2.3 美洲

2.3.1 美国

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

2.3.2 加拿大

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

2.3.3 墨西哥

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

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

禁忌菊花饮食图案。

2.4 澳洲

2.4.1 澳大利亚

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

2.4.2 新西兰

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

2.5 非洲

2.5.1 埃及

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

2.5.2 南非

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

3、由文化问题引发的贸易重大事件（案例展示）/对贸易的影响

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

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

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

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

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

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

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

4、建议

注重对目标市场所在地文化背景的研究，开发顺应当地消费者消费习惯的产品。

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

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

6.2 宗教问题

1、定义

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

2、主要宗教派别

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

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

世界上主要有十大宗教：

2.1 佛教

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

2.2 基督教

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

2.3 印度教

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

2.4 伊斯兰教

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

2.5 耆那教

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

2.6 犹太教

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

2.7 神道教

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

2.8 锡克教

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

2.9 道教

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

2.10 儒教

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

3、宗教习惯综合比较分析,见下表:

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

4、由宗教习惯问题引发的贸易重大事件(案例展示) /对贸易的影响

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

5、建议

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

6.3 绿色消费

1、定义

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

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

2、绿色消费产生的历史背景和发展状况

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

推动绿色消费时代的来临，起到了推波助澜的作用。

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

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

3、主要食品出口贸易国绿色消费状况(消费量、消费市场)

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

3.1 日本

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

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

3.2 欧盟

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

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

3.2.1 英国

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

英国 60%～70%的有机食品依赖进口。

3.2.2 德国

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

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

3.3 美国

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

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

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

4、结果与讨论

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

4.1 国际绿色消费的快速增长对我国近期的外贸发展形成较大的压力

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

4.2 我国企业的环境保护意识与国际市场的绿色消费流行反差太大

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

4.3 我国理论界对国际绿色消费和企业的绿色营销管理缺乏必要的研究

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

5、建议

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

5.1 培育农业龙头企业

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

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

5.2 规范绿色市场秩序

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

5.3 营造绿色消费氛围，创造绿色消费模式

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

5.4 开发符合市场需求的绿色食品

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

5.5 品牌建设与推广：突出绿色形象

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

6.4　出口食品选择商标应注意的问题

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

1、不选国际禁用的商标

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

2、选用的商标及图案要尊重进口国的风俗民情，不得有丝毫冒犯

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

3、出口产品的英文商标名称要翻译得准确并富有创造性

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

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

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

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

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

第七章 达到目标市场相关技术要求的建议

7.1 食品标签

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

1、总的建议

1) 各国都有食品标签相关法律、法规和标准，出口企业应当积极了解相关规定；

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

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

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

2、针对主要目标市场的建议

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

!）日本：

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

  必须标注一次使用量；

  标签上标注的数值有修订到某一接近值的规定。

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

  不允许营养素功能（结构功能）声称[9]
- 健康声称时，需按照特定保健用食品进行产品审批

2）美国：

- 要求标注原产国

[9] 结构功能声称：描述某种食物或食物成分对机体组织结构或功能产生的作用

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

  必须标注DV[10]

  必须标注一次食用量

  标签上标注的数值有修订到某一接近值的规定

  AOAC 检验方法
- 含量声称时，只允许“高”“低”“无”的声称

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

3）欧盟

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

  易酸败的食品应标明保存期

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

  营养标注的方式有两种：方式 1 热量、蛋白质、碳水化合物、脂肪

  方式 2 热量、蛋白质、碳水化合物、糖、脂肪、饱和脂肪、膳食纤维、钠
- 不允许营养素功能声称和健康声称
- 对含奎宁、咖啡因食品的标签有专门指令规定

4）韩国

- 要求标注原产国
- 茶、饮料、特殊营养营养食品、健康补充食品等应标注食品类型

[10] 以日消耗 2000 大卡的膳食为基础制定的营养素日值

- 要求标注除添加的水分之外的五种以上成分或配料的含量；
- 对容器包装材料有标示要求
- 对辐照食品、饮料酒、含苯丙氨酸的食品、易腐食品等应有警示性标注内容
- 使用的通用名称需要向主管当局通报并通过
- 不允许加贴附签
- 要求注明《食品准则与标准》中规定的主要成分，然后按质量降序列出其他四种或四种以上的成分
- 固液两相时要求标注净含量及沥干物质量
- 要求标注制造商、进口商和经销商
- 要求标注上产日期和保质期，保质期指的是销售日期
- 易腐食品、需烹调或加热食用的产品以及冷冻食品需标注贮藏指南；冷冻食品需标注食用方法
- 要求标注辐照食品，辐照源只能是^{60}钴
- 有机农产品经国家认证机构认证方可标注，标注方式按有机农产品占有机食品的比例分为“100%有机食品”“有机食品”“近似有机食品”“部分有机食品”
- 转基因成分含量超过 3 %时要求标注“转基因产品”“含有转基因食品”“可能含有转基因产品”
- 营养标签用于特殊营养作用和营养补充食品；宣称有营养价值的食品；标明有营养物质的食品

  要求标注以韩国（20-29 岁男子）为基础的推荐营养素标准值（RDA）

  标签上标注的数值有修订到某一接近值的规定

  营养素检测方法为韩国食品法规官方方法

  营养素水平声称有以下五种“的来源”“高”“低”“无”“富含”
- 除健康补充食品和用于特殊营养用途的食品外，不得使用营养功能声称
- 不得进行健康声称

5）俄罗斯

- 要求标注原产国及批次
- 只允许标注俄文
- 必须使用 GOST R51074-97 规定的专用名词，食品的物理性状必须作为食品名称的一部分；食品的名称不得与某品牌食品相似；不能印刷生产过程中没有使用的食物产品或原料的图片
- 要求按照投料量降序标注所有配料的名称及加工用水
- 要求标注制造商、包装商、进口商、出口商
- 要求标注生产依据的规范性文件名称、食品证书的内容
- 要求标注生产日期、保质期、保存期，同时易腐食品只标时、日、月，保存期超过三个月的只标月和年
- 食品浓缩物需标注食用方法
- 不允许采用辐照技术
- 转基因成分超过 5%，需提供转基因食品的成分及来源
- 营养标签中的营养素含量标注应遵守特殊食品的有效标准的规定
- 营养素含量的声称只允许用“无”描述

  不允许进行比较声称

  进行营养素功能声称应按照 GOST R51074-97 的规定进行
- 进行健康声称时应按照 San Pin2.3.2.560-96“食品、原料的质量与安全卫生要求”进行

6）澳大利亚新西兰

- 要求标注批次
- 为保护消费者健康、防止误导和欺诈进行的必要说明和警示，包括乳制品必须以 3 mm 的字体载主要展示面板上标注“不能完全替代婴幼儿食品”、可能的致敏成分、“过量食用可能产生通便影响”等
- 规定了“含猪肉成分的食品需作特别说明”
- 食品名称的命名应符合食品条例-1984 第 4 条和 13 条，还对名称的格式及标注位置有要求
- 复合配料在成品中所占份额大于 25%时要标注复合配料成分表；复合配料表应以降序排列，加工用水必须标出。
- 内容物净值不得低于标签的标示值
- 要求标注生产日期、保质期、保存期；面包类制品应标明“焙烤日期”。要求用“Best before…”“Use by…”
- 某些食品需要标注食用方法
- 对运动食品、婴幼儿食品、膳食补充剂等有其他要求
- 辐照食品需经卫生大臣许可并要求标注，非零售的辐照食品必须标明“辐照剂量”“辐照设施”“辐照日期”
- 营养标签要求标注 RDI/NRV 值
- 标注的数值不大于三位有效数字
- 对营养素含量的声称有“的来源”“高”“低”“无”四种表述方式
  不允许营养素功能声称
- 不允许健康声称

7.2 食品添加剂

为了避免出口食品因添加剂超标问题而受阻，提出以下建议供参考：

1、 了解进口国在食品添加剂限量方面的技术法规要求

食品添加剂大多属于化学合成物或动植物提取物，考虑其本身的安全性以及可能对食品卫生质量产生的各种影响，世界各国都十分重视对食品添加剂及其使用过程的卫生管理。由于食品生产加工、饮食结构习惯、健康保护等方面的原因，各国制定的食品中添加剂限量标准差别很大，当然其中不排除贸易保护的原因。食品中的添加剂检验已经成为各国对于进口食品入关检验的常检重要项目。因此，在食品出口前，必须了解进口国在食品添加剂限量方面的技术法规要求。本指南附件中的添加剂限量分册收录了日本、香港、欧盟、美国、澳大利亚等国截止 2004 年 12 月初的最新官方资料，供食品企业查询。但由于该技术法规更新频率较快，需要进行时时动态跟踪，因此建议出口企业或者准备出口的企业直接在各国相应官方网站上查询下载（具体网址参见第四章）。对于非英文语种的国家，建议直接参照原语种版本，避免翻译造成的曲解。

2、 检查核实欲出口食品产品在添加剂方面的符合情况

企业获得进口国最新法规资料以后，需要认真检查核对欲出口食品的符合情况。一般情况下，添加剂限量标准主要规定允许使用的添加剂品种、使用范围（即允许使用添加剂的食品品种）以及最大限量三个方面。出口企业，尤其对于经销而非生产企业来说，必须首先掌握该食品中添加剂的使用情况，继而对照进口国标准重点检查上述三方面内容。核对过程中可以按照添加剂或者食品为主线进行。例如，出口到日、韩国家时，可以首先核对欲出口食品中所含添加剂是否在日本厚生劳动省、韩国食品药品管理局发布的允许品种名单之列，进而对照其允许使用的食品品种及其限量。出口到澳大利亚时，应首先确定欲出口食品属于澳新食品添加剂联合标准中所规定的食品类别中的哪类食品，进而核对该类食品中的添加剂限量规定。在进行品种核对时，需要注意一些我国允许使用的天然添加剂品种，很可能在进口国不允许使用。如欧盟等国禁止甜菊糖甙、甘草、甘草酸一钾

及三钾、罗汉果甜甙等天然甜味剂的使用。在进行限量核对时，必须首先是食品品种/类别（使用范围）的准确归位。由于各个国家食品品种相差甚远，食品名称更是千差万别，因此，必须确认该出口食品属于进口国允许使用添加剂的食品之内。必要时请进口商协助确认。

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

3、 针对核实结果采取相应措施

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

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

4、 改进生产工艺和加工条件，合理使用添加剂

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

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

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

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

5、 了解食品入关时的其他相关事项

食品中的添加剂问题是食品入关检验中比较重要的检验项目。为了加快入关进程，出口企业应

事先准备好相关的资料文件。例如，在日本，出口企业提供以下资料可加快入关进程：厚生劳动省制定有最大限量的所有合成添加剂的名称和含量；所有天然添加剂的名称；人造色素化学名称和国际编码，对于某些食品需要提供天然色素的情况说明；某些食品需要提供人造香料化学名称。

食品标签上添加剂的标注问题也需要引起出口企业的关注，不同国家对此有不同的规定，特别是对防腐剂、甜味剂等的标注。例如，在日本，如果属于抗霉剂、防腐剂、抗氧化剂、漂白剂、色素、固色剂、甜味剂、增稠剂/稳定剂/凝胶剂时，要求同时注明添加剂名称和类别名称。在欧盟还有一项专门的指令规定含奎宁、咖啡因食品的标签要求（2002/67/EC）。

6、 关注并积极参与国际标准的制定

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