

食品安全标准常见问题解答

三十问

30 Q&As Of Food Safety Standard



北京市卫生健康委员会 编
2018.10

目 录

前言	4
1. 食品安全标准是如何分类的？食品安全标准和其他食品标准有什么不同？ ...5	
2. 食品安全国家标准通用标准与产品标准是什么关系？	6
3. 什么是国际食品标准？国际食品标准、发达国家的食品标准比我国食品安全国家标准更严格吗？	7
4. 是不是所有食品中的有害物质都应制定食品安全标准？	9
5. 食品中没有限量标准的有害物质，是否就不得检出？	10
6. 在使用食品安全标准时，如何确定食品的分类？	11
7. 食品安全标准公布以后，是否可以在实施日期之前实施？	12
8. 非食用物质是否需要制定食品安全国家标准？	13
9. 食品安全地方标准管理有哪些主要规定？地方标准在其他行政区域内有效吗？	14
10. 食品企业标准备案主要有哪些规定？	15
11. 检出了不得使用的食品添加剂，是否表明该食品一定不符合 GB 2760-2014 规定？	16

12. 餐饮服务企业在使用食品添加剂时，如何适用《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）？	18
13. 使用复配食品添加剂时，如何适用《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）？	19
14. 如何理解《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）中的“特别强调”、“有价值、有特性”？	20
15. 如何看待食品标签上标示“不含”或“不添加”某物质？	22
16. 当国家标准、行业标准或地方标准中已规定了某食品的一个或几个名称时，食品标签上必须选用其中的一个名称吗？如何理解“等效名称”？	22
17. 即可以作为食品添加剂或营养强化剂，又可作为其他配料使用时，该如何标识？	24
18. 益生菌可否在食品标签上进行营养声称或者营养成分功能声称？	25
19. 某食品没有产品标准，食品企业执行的是食品安全国家标准通用标准时，食品标签上如何标示执行的标准代号？	26
20. 终产品中营养素检出量与标示的不一致，是否违反《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）要求？如何判定？	27
21. 什么是食物的“可食部位”？营养成分表中的每 100 克或者每 100 毫升或者每份食品指的是“可食部分”吗？	28

22. 干制食品如何适用《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）？	29
23. 我国特殊膳食用食品有哪些类别？什么是特殊医学用途配方食品？	31
24. 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）是否适用于餐饮食品？餐饮服务企业如何控制餐饮食品中的致病菌？	33
25. 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）中的即食食品有哪些？	34
26. 按照《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）规定检验食品中致病菌时，在采样时应该注意什么？	36
27. 熟肉制品检出“瘦肉精”，是否符合兽药残留限量规定？	38
28. 食品安全国家标准检验方法标准的适用范围有什么规定？同一物质有多个检验方法标准，该以哪个检验方法的结果为准？如何判定？	40
29. 检验食品中某一物质时，如果没有食品安全检验方法标准怎么办？应该按照什么方法进行检验？	41
30. 如何判断某种物品能否作为食品原料？	42

前言

为进一步提高食品安全标准服务的精准度，北京市卫生健康委员会在日常食品安全标准解答工作的基础上，凝练出标准使用者最关心、最疑惑、最常见的 30 个问题，委托科信食品与营养信息交流中心组织专家编写了《食品安全标准常见问题解答（三十问）》。目的是帮助食品企业、食品检验机构、监管部门等标准使用者更好地理解食品安全标准内容和相关管理政策。有些问题还在讨论中，目前尚无统一的权威答案，编写者也力图从不同角度提供考虑问题的思路 and 观点，解答内容仅供参考。北京市卫生健康委员会将适时更新、完善本问答，为食品安全标准使用者提供更好的服务。

在三十问编写过程中参考、采用了国家卫生健康委员会公布的食品安全国家标准问答和国家食品安全风险评估中心食品安全国家标准宣贯系列丛书的内容，得到了国家食品安全风险评估中心相关专家的大力支持，在此表示感谢。

2018 年 10 月

食品安全标准包括食品安全国家标准和食品安全地方标准。食品安全国家标准包括通用标准、产品标准、生产经营规范、检验方法与规程四大类。其中，产品标准包含食品产品、食品添加剂和食品相关产品。

延伸阅读

食品安全标准是食品生产经营者必须遵循的最低要求，是食品能够合法生产、进入消费市场的门槛；其他非食品安全方面的食品标准是食品生产经营者自愿遵守的，可以为组织生产、提高产品品质提供指导，以增加产品的市场竞争力。

的食品安全危害和控制措施进行了规定。因涉及的食品类别多、范围广，标准的通用性强，通用标准构成了标准体系的网底。

截至2018年6月，我国已制定发布食品安全国家标准1260项，其中通用标准12项，如食品中污染物限量、食品中致病菌限量、食品中农药最大残留限量、食品添加剂使用标准、预包装食品标签通则、食品添加剂标识通则；食品产品标准70项，如食品安全国家标准乳粉、蒸馏酒及其配制酒、粮食、熟肉制品；食品添加剂质量规格及相关标准591项，如食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠、苯甲酸、胭脂红；食品相关产品标准15项，如食品安全国家标准消毒剂、奶嘴、玻璃制品。

3. 什么是国际食品标准？国际食品标准、发达国家的食品标准比我国食品安全国家标准更严格吗？

国际食品标准指的是国际组织和机构制定的标准。国际标准对于各国没有强制的法律效力，一般仅供各国参考，仅在特定的场合，需要协调国际间对食品贸易争端或纠纷时发挥作用。我国食品安全国家标准的制定是运用我国监测数据和科学的评估方法，考虑到我国人群中特定危害的暴露情况，同时也参考了国际标准和部分发达国家的标准，经过我国食品安全国家标准审评委员会审评等严格的科学程序制定的。简单地通过标准数量的多少和指标的高低来评判标准水平的高低都是片面的，适合本国食物消费量及健康保护水平的标准才是好标准，最严谨的标准才是最好的标准。

按照世贸组织相关协议规定,各国可以根据风险评估结果、食品消费及膳食结构的不同和生产经营实际情况,制定不同于国际食品法典标准的安全标准。对于标准的内容,由于膳食结构和食品污染情况不同,因此各国食品安全标准规定的食品污染物种类、食品类别和限量规定可能存在一定差异。此外,农业生产和地理区域影响、食品污染物特点和控制状况、环境污染状况、居民膳食消费习惯也影响了食品中污染物限量规定。

在标准制定过程中不仅要考虑提高消费者的健康保护水平，也要考虑标准的可执行性和促进本国食品工业发展及食品国际贸易。在确保消费者健康的前提下，过于严格的标准无疑会影响经济的发展。因各国国民间膳食结构不同，此外，考虑到工农业生产和地理区域影响、食品危害物质特点和控制状况、环境污染状况等因素，故各国规定的危害物质种类、食品类别和限量规定可能存在一定差异。

不需要，也不可能对食品中的所有危害物质设立限量标准。限量标准的设立应当以食品安全风险评估结果为依据，当结果表明可能对人体健康造成不良影响，涉及的食品对消费者总暴露量有显著性意义，制定标准后对消费者可以产生公共卫生保护意义的才制定食品安全标准。

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

标准是一种高成本的风险管理措施，如果对暴露量极少的食品或风险较低的危害物质设立限量标准，将会带来极大的成本而保障公众身体健康的收效甚微。食品种类丰富多样，食品中有害因素成千上万，是否要对某类食品中某个污染物制定限量标准，要看看这个污染物本身有多大危害、食品中含量多少、人们会吃进去多少，当三者综合起来会给人群健康带来公众健康层面的危害时，就必须制定限量标准。反之，如果这个污染物毒性较低，或者虽然毒性较高，但食品中含量较低，或者虽然毒性较高，含量也较高，但这种食品吃的较少，这些情况不会给人群健康带来公共卫生危害，也不需要制定限量标准。

以我国为例，依据我国食品中污染物的监测结果，结合我国居民膳食污染物的暴露量以及主要食物的贡献率，仅对具有公共卫生保护意义的污染物制定限量标准。我国国家标准《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）列出了可能对公众健康构成较大

风险的污染物，制定限量值的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。

但无论是否制定污染物限量标准，食品生产和加工者均应采取控制措施，使食品中污染物的含量达到最低水平。另外，标准本身具有滞后性，可能会出现不能满足监管需要的情况。如果发生一些紧急情况，评估结果证明食品存在安全隐患，国务院卫生行政部门应当会同有关部门规定临时限量值和临时检验方法。

5. 食品中没有限量标准的危害物质，是否就不得检出？

如问答 4 所述，自然界中的污染物有无数种，不可能也没有必要把每种食品、每种污染物都列入标准。对于未制定污染物限量标准的食品，一般可以理解为，基于目前科学发展阶段，经过食品安全风险评估，该类食品不是该类污染物值得控制的暴露来源，未制定限量标准并非表明不得检出该类污染物。

延伸阅读

在日常工作中，有些人把食品中没有限量标准的有害物质，理解为不得检出，检出了就判定为不符合食品安全标准，这是对标准的误读。也常见执法人员为检出有害物质因没有限量标准无法执法而困惑。对于庞大的食品类别和有害物质种类而言，制定限量标准的还是少数。随着食品检测技术的不断发展，方法检出限越来越低，越来越多的有害物质可能被检测出来，可以为食品安全风险评估、为制定食品安全标准积累基础数据。

虽然没有限量标准，但当发现污染物检出量明显高于常规认知水平时，应当及时开展风险评估，并采取恰当的控制措施。必要时制定限量值或临时限量值，作为生产经营和监督管理的依据。

6. 在使用食品安全标准时，如何确定食品的分类？

目前，不同的食品安全国家标准通用标准对应不同的食品分类系统，因此，在使用食品安全标准时，一定要选择该标准对应的食品分类系统并确定食品的分类。不能确定食品分类时，要多听取行业协会的意见，必要时咨询国家卫生健康委员会。比如，食品添加剂标准的分类系统用于界定食品添加剂的使用范围，只适用于食品添加剂标准；污染物标准的分类系统只适用于污染物限量；农药最大残留限量标准的分类系统只适用于农药，生产许可证的分类系统只适用于生产许可。

延伸阅读

从近年来食品安全标准执行过程中遇到的问题分析,多数问题是食品分类不明确、对食品分类属性认识不一致造成的,这也是困扰食品安全标准使用者最普遍的问题。

目前我国没有统一的食物分类规范。仅从食品安全管理角度出发,由于我国幅员辽阔、饮食习惯各异、食物种类多样、加工工艺不同,制定一个统一的食物分类规范标准,也成为一个艰巨的目标。目前国家已经立项制定食品安全国家标准食物分类规范,但由于食物分类确实复杂,制定分类规范难度大,所以近年来进展缓慢。

此外,造成食品分类不明确还有两个原因,一是食品业发展迅速,不断出现新的食品种类;二是食品分类系统的一些食品类别缺乏定义,

相同的文字产生不同的理解。

由于不同的食品安全标准对应的食品分类系统不同，要特别注意同一种食品在不同食品标准食品分类系统中的类别是不同的，如，稀奶油在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）属于乳及乳制品，而在《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中属于动物油脂。

7. 食品安全标准公布以后，是否可以在实施日期之前实施？

对于这个问题还没有一个权威的答案。可以肯定的是，如果原来没有标准或者新标准比旧标准严格，在实施日期之前提前实施新标准没有障碍。但如果新标准不如旧标准严格，虽然新标准比旧标准更加科学合理，也是安全可靠的，但是提前实施新标准仍然需要慎重。

延伸阅读

食品安全国家标准在公布和实施日期之间一般设置一定时间的过渡期，供食品生产经营者和标准执行各方做好实施的准备，过渡期通常是3-12个月。

在公布一些食品安全国家标准时，国家卫生健康委同时公布了相应的标准问答，如食品安全国家标准《食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等通用标准，在问答中均有以下内容：本标准实施日期之前，允许并鼓励食品生产经营者按照新标准执行，在实施日期之后，食品生产经营者、食品安全监管机构和检验机构应当按照新标准执行，在实施日期前已经生产的食品可在保质

期内继续销售。有专家认为,如果在标准发布时的标准问答中写明了鼓励提前实施,那就可以提前实施;如果没有写明鼓励提前实施,且新标准的要求比原标准松,需要征求相关部门的意见。

这一问题有望在修订《中华人民共和国食品安全法实施条例》时予以解决，修订草案表述为：食品安全标准公布后，食品生产经营者可以在食品安全标准规定的实施日期之前实施并将提前实施情况公开。

8. 非食用物质是否需要制定食品安全国家标准?

食品安全标准是在正常生产经营情况下制定出来的，人为的掺杂使假、非法添加不能靠制定标准实施有效管理。非食用物质不允许人为添加到食品中，不存在允许加入多少的问题，因此不需要制定相应的限量标准。依据《食品安全法实施条例》，非食用物质按照《食品中可能违法添加的非食用物质名单》进行管理。

延伸阅读

目前按照国务院卫生行政部门发布的《食品中可能违法添加的非食用物质名单》，即“黑名单”制度加以管理。按照此名单的规定，我国对名单中的非食用物质采取“零容忍”的监管态度，从源头打击在食品中非法添加非食用物质的行为。随着食品安全监管体制的变化，制定“黑名单”的部门也会发生变化，并及时更新和完善“黑名单”。

有些非食用物质,也可能从环境、食品包装材料等途径进入食品中,为便于监管,可以制定限量值或临时限量值。

如 2008 年三聚氰胺事件，三聚氰胺不是食品原料，也不是食品

添加剂，禁止人为添加到食品中。对在食品中人为添加三聚氰胺的，依法追究法律责任。三聚氰胺作为化工原料，可用于塑料、涂料、粘合剂、食品包装材料的生产。资料表明，三聚氰胺可能从环境、食品包装材料等途径进入到食品中，其含量很低。为确保人体健康和食品安全，根据《食品安全法》及其实施条例规定，原卫生部等部门在2008年10月联合制定三聚氰胺在乳与乳制品中的临时限量值，经进一步修改完善，2011年4月公布为三聚氰胺在食品中的限量值：婴儿配方食品中三聚氰胺的限量值为1mg/kg，其他食品中三聚氰胺的限量值为2.5mg/kg，高于上述限量的食品一律不得销售。

9. 食品安全地方标准管理有哪些主要规定？地方标准在其他行政区域内有效吗？

《食品安全法》规定,对地方特色食品,没有食品安全国家标准的,省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准,报国务院卫生行政部门备案。食品安全国家标准制定后,该地方标准即行废止。食品安全地方标准在制定公布的省级行政区以外的其他行政区域内是否有效,还没有一个权威的明确的答案。

延伸阅读

食品安全地方标准是食品安全标准的组成部分，在一定的时间和范围内可以弥补食品安全国家标准的空白，指导和规范地方特色食品企业的生产和监督管理。地方特色食品，指在部分地域有 30 年以上传统食用习惯的食品，包括地方特有的食品原料和采用传统工艺生产的、涉及的安全性指标现有标准不能覆盖的食品。食品安全地方标准

包括地方特色食品原料及产品、地方特色食品产品标准配套的检验方法与规程、地方特色食品产品配套的生产经营过程卫生要求等。食品安全国家标准中通用标准或食品产品标准等已经涵盖的食品类别、检验方法，婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品、保健食品、食品添加剂、食品相关产品等不得制定食品安全地方标准。食品安全地方标准应当符合法律、法规要求，不得与食品安全国家标准矛盾。

关于食品安全地方标准在其他行政区域是否适用，有专家认为，按照食品安全地方标准组织生产的食品可在标签上标注产品执行的地方标准编号，在全国范围内流通，其他省市也按照地方标准的指标开展监管工作。其他省份存在适用范围相同或类似的地方特色食品时，可参照制定本省的食品安全地方标准，或由地方政府有关部门指定该产品适用于其他省份发布的食品安全地方标准。

也有专家认为，食品安全地方标准只能在公布标准的行政区域内适用。既然只有地方特色食品才可以制定食品安全地方标准，理论上只能一个省制定或者与相邻的省份联合制定公布地方标准，如果多数省份生产这种食品，就不能称其为地方特色食品，应当评估纳入食品安全国家标准立项计划。

10. 食品企业标准备案主要有哪些规定？

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

企业标准备案是指食品生产企业将企业标准中食品安全相关内容材料向卫生行政部门进行登记、存档、公开、备查。严于食品安全国家标准或者地方标准，是指企业标准中的食品安全指标限值严于食品安全国家标准或者本市地方标准的相应规定。

延伸阅读

备案不是行政许可，也不是行政审批。卫生行政部门不对备案内容进行实质性审查，只对备案材料及其内容是否齐全、是否属于备案范围进行核对。企业标准备案后，并不代表备案机构对其进行了批准或认可。

备案企业要对企业标准负责，保证企业标准的内容符合《食品安全法》及相关法律法规的规定，不得低于相关食品安全国家标准及本市地方标准。备案以后，标准文本全文公开，接受社会监督，一旦发现企业标准违反食品安全法律、法规及食品安全标准规定的，备案企业应及时纠正，不予纠正的卫生行政部门注销备案。

只有严于食品安全国家标准的企业标准，省级卫生行政部门才予以备案。有专家认为，没有严于食品安全国家标准的企业标准，企业可以按照《标准化法》规定，自我声明公开后实施。

11. 检出了不得使用的食品添加剂，是否表明该食品一定不符合 GB 2760-2014 规定？

GB 2760-2014 是食品添加剂使用标准，规定了允许使用的食品添加剂品种、每种食品添加剂允许使用的食品类别及在食品类别中的最大使用量，部分食品添加剂也规定了由于使用食品添加剂带来的残

留量（如亚硫酸盐类食品添加剂）。对于某种食品添加剂，GB 2760-2014 未允许其用于某个或某些食品类别，其确切含义是指该食品添加剂不能用于这些食品类别，并不一定代表不得检出。食品中检出不得使用的食品添加剂并不表示一定不符合标准规定，还需要考虑带入原则等的影响。

延伸阅读

带入原则是指，生产某种食品的配料允许使用某种添加剂，则该食品添加剂就通过食品配料而带入最终食品中的情况。GB 2760 中 3.4.1 规定，带入的食品添加剂应符合以下规定：

- a) 根据本标准，食品配料中允许使用该食品添加剂；
- b) 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；
- c) 应在正常生产工艺条件下使用这些配料，并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平；
- d) 由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

部分食品或食品原料本身并未添加某种物质,但终产品却有检出。究其原因,可能是由这部分食品或食品原料本底带入造成的。也可能来源于环境污染、原辅料污染、包装材料迁移,或在动植物生长过程中代谢产生、食品加工过程中微生物代谢生成(如发酵工艺),需要结合其他相关信息综合分析检出的原因,并采取不同的监管措施进行控制。

12. 餐饮服务企业在使用食品添加剂时，如何适用《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）？

无论是预包装食品还是散装食品，食品添加剂的使用都必须符合 GB 2760-2014 的规定。GB 2760-2014 的食品分类系统是根据食品添加剂的使用特点，以食品生产原料作为主要分类依据，结合食品加工工艺而建立的，主要适用于加工食品。餐饮环节制作的食品可按照上述食品分类原则明确食品归属类别的，建议结合食品添加剂使用的工艺必要性，按照本标准中相应食品类别的规定使用食品添加剂。

延伸阅读

对于餐饮环节的烹调菜肴等食品，由于其品种繁多、属性复杂、食用周期短、生产方式难以标准化等特点，与本标准中规定的食品类别差异较大，难以按照上述原则进行归类。其他国家一般以操作规范形式进行管理。

市场监管总局发布了关于《餐饮服务食品安全操作规范》的公告，并于2018年10月1日起施行。该规范是餐饮服务企业使用食品添加剂的主要依据。使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。使用品种必须按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。

因亚硝酸盐易被当作食盐误食,引起食物中毒,在餐饮业不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。

使用复配食品添加剂时要遵守一些基本原则，如用于生产复配食品添加剂的各种食品添加剂，应符合 GB 2760-2014 和国务院卫生行政部门公告规定，具有共同的使用范围；在达到预期的效果下，应该降低在食品中用量；在生产过程中不应发生化学反应，不应产生新的化合物等，以保证复配食品添加剂的使用不会对人体产生任何健康危害。

延伸阅读

(1) 选用的复配食品添加剂中各种食品添加剂成分均允许在所生产的食品中使用。

(2) 实际添加使用复配食品添加剂的过程中, 应保证各食品添加剂的最大使用量都符合 GB 2760-2014 的规定。

(3) 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

如, 柠檬黄、日落黄在果冻中的最大使用量分别为 0.05g/kg 和 0.025g/kg, 这两种物质在果冻中同时使用时, 应该满足: 柠檬黄/0.05+日落黄/0.025 ≤ 1。

14. 如何理解《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)中的“特别强调”、“有价值、有特性”?

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

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

延伸阅读

《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）4 条款 4.1.4.1 规定“如果在食品标签或食品说明书上特别强调添加了或含有一种或多种有价值、有特性的配料或成分，应标示所强调配料或成分的添加量或在成品中的含量”。

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

但是，根据第 4.1.4.3 条的规定，当某预包装食品的食品名称中提及了某种配料或成分而未在标签上特别强调时，则不需要标示该种配料或成分的添加量或在成品中的含量。

例 1，方便面名称对内容物口味进行说明时不需要进行定量标示。产品名称为“燕窝饮料”，如标签上未特别强调燕窝的原料价值也未出现与燕窝有关的图片，则不需要标注含量，反之，则要求标示具体含量。

例 2，标示“添加草莓原浆”时，应在配料表中标注草莓原浆添加量或者含量（含量占配料的质量百分比）；在食品名称外的其他位置标示“玉米粒香肠”时，应该标注玉米添加量或终产品含量（含量占配料的质量百分比）。

最高人民法院发布的指导案例认为，所谓“强调”，是指通过名称、色差、字体、字号、图形、排列顺序、文字说明、同一内容反复出现或多个内容都指向同一事物等形式进行着重标识。所谓“有价值、有特性的配料”，是指不同于一般配料的特殊配料，对人体有较高的营养作用，其市场价格、营养成分往往高于其他配料。

15. 如何看待食品标签上标示“不含”或“不添加”某物质？

若“不含”或者“不添加”的物质指的是食品添加剂时，如果 GB 2760-2014 未批准这种食品添加剂应用于该类食品，标示“不添加”属于误导消费者；如果 GB 2760-2014 批准这种食品添加剂应用于某类食品时，应按照《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）条款 4.1.4 的规定，对所有声称涉及的食品添加剂进行定量标示；如果“不含”或者“不添加”声称的物质指的是营养物质或者营养素，如糖或盐等，还应符合《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）的相关要求。

延伸阅读

为了引起消费者关注，经常发现食品标签上标示“不含”或“不添加”某物质，对此，《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）等食品安全国家标准均有相关要求，以便保护消费者的利益，让消费者明明白白消费，做出符合健康要求的选择。

16. 当国家标准、行业标准或地方标准中已规定了某食品的一个或几个名称时，食品标签上必须选用其中的一个名称吗？如何理解“等效名称”？

预包装食品应标示食品名称，但不是必须标示其食品分类名称。预包装食品应在食品标签的醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。预包装食品真实属性的专用名称可以选用相应国家标准、行业标准或地方标准的标准名称以及标准规定的食品名称。当有多个

“等效的名称”是指与国家标准、行业标准或地方标准中已规定名称的同义或本质相同的名称。为了便于消费者理解，标签上产品名称或者配料表中的配料名称，在不产生歧义的条件下，可以采用等效名称。如果一类食品有分类标准或行业约定的分类方式，也可以标示食品分类名称。

当食品名称容易导致消费者对食品真实属性产生混淆时，应同时标示食品真实属性的专用名称。“反映食品真实属性的专用名称”是能够反映食品本身固有的性质、特性、特征的名称，使消费者一眼便能联想到食品的本质。当有多个标准时，可选用其中一个或者与其等效的名称。“行业标准”是指《标准化法》中规定的行业标准。

当一个特定名称能够清晰准确地反应食品真实属性时，可以采用这个名称，比如高钙低脂奶，无需标注高钙低脂奶（调制乳）。当预包装固体饮料标签上标示其食品分类名称时，在能够充分说明食品真实属性的前提下，可以使用“固体饮料”，也可以使用其分类下更低

一级名称。同样，添加量适量的 B 族维生素的饮料，可以使用 B 族维生素饮料作为食品名称。

17. 即可以作为食品添加剂或营养强化剂，又可作为其他配料使用时，该如何标识？

既可以作为食品添加剂或食品营养强化剂又可以作为其他配料使用的配料，应按其在终产品中发挥的作用规范标示。当作为食品添加剂使用，应标示其在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定的名称，同时自愿选择是否在营养成分表中标示；当作为食品营养强化剂使用，应标示其在《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880-2012）中规定的名称，同时标示其在各种产品中的含量；当作为其他配料发挥作用，应标示其相应具体名称。

比如，味精（谷氨酸钠）既可以作为原料使用又可以作为食品添加剂使用，当作为食品添加剂使用时，应标示为谷氨酸钠；当作为调味品原料使用时，应标示为味精。核黄素、维生素 E、维生素 C、聚葡萄糖等既可作为食品添加剂又可作为食品营养强化剂，当作为食品添加剂使用时，应标示其在 GB 2760-2014 中规定的名称；当作为食品营养强化剂使用时，应标示其在 GB 14880-2012 中规定的名称。

延伸阅读

同一种物质在同一种产品中既作为食品添加剂使用，又作为营养强化剂使用时，要同时符合这两个标准的使用范围、使用量或最大残留量的规定。同时，既是营养强化剂又是食品添加剂的物质，若按照

另外，食品添加剂可能具有一种或多种功能，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）列出了食品添加剂的主要功能，供使用参考。生产经营企业如果选择标功能类别时，应当按照食品添加剂在产品中的实际功能在标签上标示功能类别名称。

益生菌不属于营养标签标准中规定的营养成分，不应在营养标签成分表中标示，应该按照 GB 7718-2011 的要求客观真实地进行标示。

食品营养标签，就是在食品的外包装上标注营养成分并显示营养信息，以及适当的营养声称和健康声明。《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）中规定，营养成分的功能声称是指食品中可以采用规定用语来说明某种营养成分对维持人体正常生长、发育和正常生理功能等方面的功能作用。营养声称包括含量声称和比较声称。其中，附录 C 规定了能量和营养成分含量声称和比较声称的要求、条件和同义语；附录 D 规定了可以声称的能量和营养成分功能声称标准用语。

营养标签通则》(GB 28050-2011)的营养声称要求时,可按照标准规定对其进行营养声称。凡是进行营养成分功能声称的食品都应在营养成分表中列出相应的营养成分含量,并符合声称条件。任意删改规定的声称用语或者使用规定以外的声称用语均被视为违反国家标准。益生菌不属于营养标签标准中规定的营养成分,不应在营养标签成分表中标示,不应进行功能声称或者营养成分的功能声称,应该按照GB 7718-2011的要求客观真实地进行标示。

19. 某食品没有产品标准，食品企业执行的是食品安全国家标准通用标准时，食品标签上如何标示执行的标准代号？

当没有具体食品产品标准，食品企业执行的是食品安全国家标准通用标准时，企业可以标示通用标准的标准号。标示哪个标准的标准代号，可以由企业自主决定，但必须保证产品符合标注标准的所有要求。食品安全标准属于强制执行的标准，是否标示均必须执行。另外，没有产品标准，企业也可以标示企业标准、团体标准等。

延伸阅读

《食品安全法》及《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 均规定预包装食品标签应当标明产品所执行的产品标准代号, 产品标准代号可以是食品安全国家标准、食品安全地方标准或者其他国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准。

在实际工作中，食品工业发展迅速，食品品种日新月异，常常找不到一个对应的食品产品标准，有的在一个或者多个通用标准中可以找到对应的指标，怎么标示标准代号并没有规定，也没有禁止标示多

个标准的规定。某产品有多个可执行的产品标准时，建议尽量不要标注两个或者两个以上的标准代号，以免混淆。

多数企业会制定严于国家标准的企业标准，备案以后进行标示。有时一种食品在通用标准中也找不到对应的指标，对这种情况有两种认识：一是制定企业标准，按照《标准化法》自我声明公开后标示。此时因没有食品安全标准，无法制定严于食品安全国家标准的企业标准，无法备案；二是如果没有食品安全标准，就不能生产经营。后者的认识恐不符合创新发展的要求，也没有法律依据。

20. 终产品中营养素检出量与标示的不一致，是否违反《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）要求？如何判定？

GB 28050-2011 对在产品保质期内食品的能量和营养成分含量均设置了允许误差范围。允许误差是判断标签标示值是否正确的依据,但不能仅以误差判定产品是否合格。如果相应产品的标准中对营养素含量有要求,应同时符合产品标准的要求和营养标签规定的允许误差范围。如《灭菌乳》(GB 25190-2010)中规定牛乳中蛋白质含量应 $\geq 2.9\text{g}/100\text{g}$,判定产品是否合格应看其蛋白质实际含量是否大于 $2.9\text{g}/100\text{g}$ 。

延伸阅读

根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011) 中 6.4 的规定: “在产品保质期内, 能量和营养成分含量的允许误差范围应符合规定:

- (1) 食品的蛋白质, 多不饱和及单不饱和脂肪(酸), 碳水化合物、糖(仅限乳糖), 总的、可溶性或不溶性膳食纤维及其单体, 维生素(不

包括维生素 D、维生素 A)，矿物质（不包括钠），强化的其他营养成分允许误差为 $\geq 80\%$ 标示值；

(2) 食品中的能量以及脂肪、饱和脂肪（酸）、反式脂肪（酸），胆固醇，钠，糖（除外乳糖） $\leq 120\%$ 标示值；

(3) 食品中的维生素 A 和维生素 D 应位于 $80\% - 180\%$ 标示值之间。

判定营养标签标示数值的准确性时，应以企业确定标签数值的方法作为依据。企业可以基于计算或检测结果，结合产品营养成分情况，并适当考虑该成分的允许误差来确定标签标示的数值。当检测数值与标签标示数值出现较大偏差时，企业应分析产生差异的原因，如主要原料的季节性和产地差异、计算和检测误差等，及时纠正偏差。

需要提醒的是，标签标示只能作为判定食品是否合格的参考依据，并不是判定食品是否合格的唯一依据。任何食品首先必须符合产品的质量要求，其次符合产品的营养标签要求。

21. 什么是食物的“可食部分”？营养成分表中的每 100 克或者每 100 毫升或者每份食品指的是“可食部分”吗？

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2017) 规定，“可食用部分”是食品原料经过机械手段去除非食用部分后，所得到的用于食用的部分。非食用部分的去除是使用机械手段，如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等，而不可采用任何非机械手段，如粗制植物油精炼过程等。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2017)

《今日之中国字论》 石臼村今日草堂主人译制 (2009050)

根据 GB 2762-2017 第 3.5 项关于干制食品中污染物限量的规定,

通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。有特别规定的除外。

延伸阅读

新鲜食品原料及其干制食品，由于含水率不同，污染物的含量也会有差异。在国际上，比如欧盟、澳新的食品安全标准中对干制食品中污染物的限量均要求要考虑脱水的影响。《食品安全国家标准食品中污染物限量》(GB 2762-2017)参考了欧盟、澳新标准中相应条款，规定了“干制食品中污染物限量应以相应食品原料脱水率或浓缩率折算。”

在实际工作中，干制食品中污染物限量需要折算的规定，给标准的理解和执行带来了不少困惑。一是什么情况下需要折算，二是脱水率或浓缩率从哪里获得。

根据 GB 2762-2017 第 3.5 项规定, 限量指标对制品有要求的情况下才需要折算, 对制品没有要求的, 即对干制品也没有要求 (没有限量标准), 不存在折算的问题。以镉限量为例, 新鲜食用菌 0.2mg/kg、食用菌制品为 0.5mg/kg, 因此, 对于干制食用菌应当以新鲜食用菌的镉限量 0.2mg/kg 结合其加工脱水率进行折算; 新鲜水果为 0.05mg/kg, 但没有规定水果制品的限量, 即干制水果没有限量标准, 就不存在折算的问题。有特别规定的除外, 特别规定是指藻类及其制品中铅限量指标是以干重计的, 藻类干制品不存在折算的问题。

干制食品的脱水率或浓缩率是指干制食品重量与其相应新鲜食品原来重量的比值。当干制食品重量及其相应新鲜食品原料重量无法通过实测获得时,而是采用相关资料估算,则应尽可能采用公认的科学

依据进行估算，例如《中国食物成分表》等。

23. 我国特殊膳食用食品有哪些类别？什么是特殊医学用途配方食品？

特殊膳食用食品是为了满足特殊的身体或生理状况，或满足疾病、紊乱等状态下的特殊膳食需要，专门加工或配方的食品。

我国对特殊膳食用食品有严格的标准界定，《食品安全国家标准预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432-2013）中明确指出，特殊膳食用食品的类别主要包括：

a) 婴幼儿配方食品：

- 1) 婴儿配方食品；
- 2) 较大婴儿和幼儿配方食品；
- 3) 特殊医学用途婴儿配方食品；

b) 婴幼儿辅助食品：

- 1) 婴幼儿谷类辅助食品；
- 2) 婴幼儿罐装辅助食品；

c) 特殊医学用途配方食品（特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外）；

d) 除上述类别外的其他特殊膳食用食品（包括辅食营养补充品、运动营养食品，以及其他具有相应国家标准的特殊膳食用食品）。

特殊医学用途配方食品是为了满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或特定疾病状态人群对营养素或膳食的特殊需要，专门加工配制而成的配方食品。该类产品必须在医生或临床营养师指导下，单独

目前,我国已形成婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品、特殊医学用途配方食品和其他特殊膳食食品为主体的特殊膳食食品标准体系。另外,我国正在起草制定的《食品安全国家标准 老年食品通则》、《食品安全国家标准 肿瘤全营养配方食品》标准,老年食品、肿瘤全营养配方食品也属于特殊膳食食品范畴。

特殊医学用途配方食品属于特殊膳食用食品。当目标人群无法进食普通膳食或无法用日常膳食满足其营养需求时，特殊医学用途配方食品可以作为一种营养补充途径，对其治疗、康复及机体功能维持等方面起着重要的营养支持作用。此类食品不是药品，不能替代药物的治疗作用，产品也不得声称对疾病的预防和治疗功能。

根据不同临床需求和适用人群分为3类,即全营养配方食品、特定全营养配方食品和非全营养配方食品。

全营养配方食品是指可作为单一营养来源满足目标人群营养需求的特殊医学用途配方食品，按照不同年龄段人群对营养素的需求量不同分为两类。

特定全营养配方食品是指可作为单一营养来源，能够满足目标人群在特定疾病或医学状况下营养需求的特殊医学用途配方食品，按照不同年龄段分为两类。《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922-2013）附录中列出了目前临床需求量大、有一定使用基础的 13 种常见特定全营养配方食品。

非全营养配方食品是指可满足目标人群部分营养需求的特殊医学用途配方食品，不适用于作为单一营养来源。根据国内外法规、使用现状和组成特征，常见的包括营养素组件、电解质配方、增稠组件、流质配方和氨基酸代谢障碍配方等。

需要指出，特膳食品与特殊食品并非同一概念。特殊食品包括婴幼儿配方食品、特殊膳食食品和保健食品。在具体区分时，需要注意查看其产品标准号。

24.《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）是否适用于餐饮食品？餐饮服务企业如何控制餐饮食品中的致病菌？

目前《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)只适用于预包装食品,不适用于非预包装的餐饮食品。餐饮服务企业应当通过加强餐饮食品加工过程管理控制食品中的致病菌,由于餐饮食品加工制作的特点,通过制定致病菌限量标准,采取抽样检验的方法进行控制,效率极低甚至是无效的。

延伸阅读

餐饮食品通常是指由食品经营者，在同一固定场所内，通过现场烹调制作、销售，向消费者提供的，可直接食用的食品。餐饮食品不是一个严格的食品类别，形式也比较复杂。目前尚无餐饮食品的致病菌限量标准和要求。

餐饮服务企业应依照“无论是否规定致病菌限量，食品生产、加工、经营者均应采取控制措施，尽可能降低食品中的致病菌含量水平及导致风险的可能性”的原则控制致病菌的含量。相对于对食品生产企业

对终产品中致病菌限量的控制管理,餐饮服务单位应更注重对食品制作过程中的致病菌进行控制管理,具体可以参照《餐饮服务食品安全操作规范》。

一旦发现餐饮食品中检出致病菌，说明其加工、储存过程存在卫生问题，应该结合现场卫生情况，督促餐饮企业按照相关规范的要求，切实强化食品制作加工、运输、储存等环节的过程控制管理，防止食源性疾病的发生。

据悉，国家相关部门正在对本标准进行修订，解决执行过程中遇到的问题。

25.《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）中的即食食品有哪些？

“即食食品”是指不需要加工处理，打开包装（或散装）可直接入口食用或加调料、佐料拌匀后就可以食用的产品。对于食用前需要加热的速冻调理食品，如果是熟制的，应当符合粮食制品中带馅（料）米面制品要求。如果馅料是生的，比如水饺，则是非即食食品。如果馅料是熟的，比如包子，只需要加热一下即可，就是即食食品。

延伸阅读

在 GB 29921-2013 问答中指出,“即食食品”包括:

- (2) 即食生制水产品指食用前经洁净加工而不经加热或加热不

彻底可直接食用的生制水产品，包括活、鲜、冷冻鱼（鱼片）、虾、头足类及活蟹、活贝等，也包括以活泥螺、活蟹、活贝、鱼籽等为原料，采用盐渍或糟、醉加工制成的可直接食用的腌制水产品。

（3）即食藻类制品指以藻类为原料，按照一定工艺加工制成的可直接食用的藻类制品，包括经水煮、油炸或其他加工藻类。

（4）即食蛋制品指以生鲜禽蛋为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的直接可食的再制蛋（不改变物理性状）及蛋制品（改变其物理性状）。

（5）即食豆类制品包括发酵豆制品和非发酵豆制品。即食发酵豆制品包括腐乳、豆豉、纳豆和其他湿法生产的发酵豆制品。即食非发酵豆制品包括豆浆、豆腐、豆腐干（含豆干再制品）、大豆蛋白类和其他湿法生产的非发酵豆制品，也包括各种熟制豆制品。

（6）即食水果制品指以水果为原料，按照一定工艺加工制成的即食水果制品，包括冷冻水果、水果干类、醋/油或盐渍水果、果酱、果泥、蜜饯凉果、水果甜品、发酵的水果制品及其他加工的即食鲜果制品。

（7）即食蔬菜制品指以蔬菜为原料，按照一定工艺加工制成的即食蔬菜制品，包括冷冻蔬菜、干制蔬菜、腌渍蔬菜、蔬菜泥/酱（番茄沙司除外）、发酵蔬菜制品及其他加工的即食新鲜蔬菜制品。

（8）即食调味品包括酱油（酿造酱油、配制酱油）、酱（酿造酱、配制酱）、即食复合调味料（沙拉酱、肉汤、调味清汁及以动物性原料和蔬菜为基料的即食酱类）及水产调味料（鱼露、蚝油、虾酱）等。

26. 按照《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013) 规定检验食品中致病菌时, 在采样时应该注意什么?

微生物采样的基本原则是应该保证所采集的样品具有代表性；在采样过程中遵循无菌操作程序。采样时，根据各种致病菌的生物学特征描述及其对各类食品可能产生的风险，对不同致病菌分别采用二级采样和三级采样方案。其中，沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 O157:H7 按照二级采样方案，金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌按三级采样方案。

延伸阅读

根据国家标准《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》(GB 4789.1-2016) 的规定, 微生物采样的基本原则应该保证所采集的样品具有代表性; 在采样过程中, 应遵循无菌操作程序, 防止一切可能的污染。

采样时主要注意以下几个方面:

- (1) 采取措施防止交叉污染和环境污染，每份样品应独立包装；
- (2) 直接接触样品的容器应无菌、防水、防油、防漏，并满足取样量的样品形状的要求；
- (3) 采样量应满足微生物检验方法中所规定指标检验单位的要求。各类食品采样数量参见 GB 4789.1 总则中 3.3 相关规定。
- (4) 至少配备 2 名采样人员，其应经过采样和微生物技术培训，注意遵守无菌操作的要求。

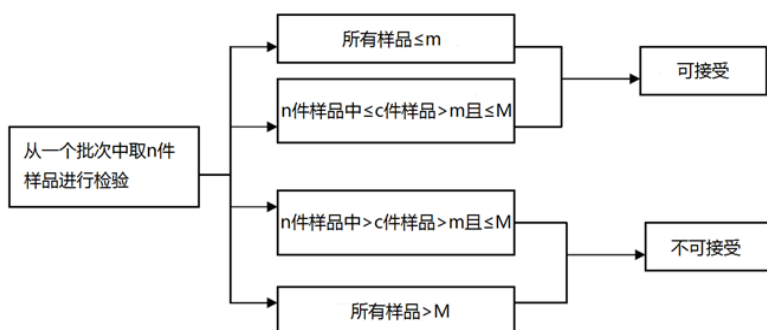
(5) 同时，对采集的样品应尽快将样品送往实验室检验；应在运输过程中保持样品完整。应在接近原有贮存温度条件下贮存样品，或采取必要措施防止样品中微生物数量的变化。

同时，根据各种致病菌的生物学特征描述，分析致病菌对各类食品可能产生的风险，对不同致病菌分别采用二级采样和三级采样方案。

其中：



二级采样方案：在 n 个样品中，相应微生物指标检验值大于 m 的样品数在 c 值范围内为合格，否则为不合格。



三级采样方案：在 n 个样品中，相应微生物指标检验值均小于或者等于 m 值，即为合格；在 m 值和 M 值之间的样品数在 c 值范围内，为附加条件合格，否则为不合格；有样品大于 M 值者，则为不合格。

27. 熟肉制品检出“瘦肉精”，是否符合兽药残留限量规定？

国内外兽药残留限量，一般是针对生鲜动物性食品制定的，而非动物性食品制品。对于熟肉等动物制品通常采取原材料管控的理念进行管理。“瘦肉精”属于禁止使用的兽药，在所有食品动物的所有可食组织中均不得检出，考虑“瘦肉精”来源的途径，在熟肉制品加工过程中污染“瘦肉精”的可能性极小，可以推断熟肉制品原料“瘦肉精”是不符合兽药残留限量规定的。另外，“瘦肉精”是列入《食品中可能违法添加的非食用物质名单》的，也可以按照违法添加处理。

延伸阅读

根据原农业部 235 号公告《兽药管理条例》规定,原农业部制定了《动物性食品中兽药最高残留限量》以对动物食品中的兽药残留进行控制。该规定指出,动物性食品中兽药最高残留限量由附录 1、附录 2、附录 3、附录 4 组成。

其中，附录1为凡农业部批准使用的兽药，按质量标准、产品使用说明规定用于食品动物，不需要制定最高残留限量的；附录2为凡农业部批准使用的兽药，按质量标准、产品使用说明规定用于食品动物，需要制定最高残留限量的；附录3为凡农业部批准使用的兽药，按质量标准、产品使用说明规定可以用于食品动物，但不得检出兽药残留的；附录4为农业部明文规定禁止用于所有食品动物的兽药。

对于食品动物允许使用，但不需要制定最高残留限量的药物，一般不进行监测；对于已批准使用，并有最高残留限量标准的兽药，按照规定的标准方法检测后，高于最高限量的判定为不合格。对于允许

作治疗用，不得在动物性食品中检出的兽药，以及禁止使用的化合物，政府通常会指定一个通用的判定限。

比如，瘦肉精类药物，包括克伦特罗及其盐、酯和西马特罗及其盐、酯，均为禁止使用的化合物。猪肉组织中克伦特罗的判定限为 $1\mu\text{g}/\text{kg}$ ，某实验室由于仪器灵敏度高，定量限可达到 $0.5\mu\text{g}/\text{kg}$ ，低于判定限 $1\mu\text{g}/\text{kg}$ 。如果样品的检测结果为 $0.6\mu\text{g}/\text{kg}$ ，仍应判定为符合规定，但在结果报告时要给出检测结果和本实验所用方法的定量限。

现行的兽药残留检验标准方法适用范围多明确为初级农产品。例如对瘦肉精的检测，《动物源性食品中多种 β -受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法》（GB/T 22286-2008）规定，“本标准适用于猪肝和猪肉中沙丁胺醇、特布他林、塞曼特罗、塞不特罗、莱克多巴胺、克伦特罗、溴布特罗、苯氧氨酚胺、马布特罗、马贲特罗、溴代克伦特罗残留量的检验。”该方法适用范围仅为猪肝、猪肉，不包括牛羊肉等初级农产品，也不包括酱卤肉等加工食品。

鉴于熟肉制品在加工过程中一般不会污染兽药，对于不得检出的兽药，熟肉制品可参照生鲜动物性食品中兽药残留限量的规定；对于有具体残留限量数值的兽药，加工成熟肉制品后，原生鲜动物组织中的兽药浓度，可能被浓缩，也可能被稀释，不易做出判断。

28. 食品安全国家标准检验方法标准的适用范围有什么规定？同一物质有多个检验方法标准，该以哪个检验方法的结果为准？如何判定？

食品安全国家标准(包括通用标准和产品标准)指定了检测方法的, 需要按照指定的检测方法进行检测。指定的检测方法中有多个方法时, 应该根据几个方法中规定的适用范围进行。几个方法均适用于该产品类型时, 实验室可根据实验室自身的情况选择。原则上当采用的方法检测结果有异议时, 采用更适宜的方法进行检测。根据 GB/T 5009.1 的规定, 第一法为仲裁法。如果比对结果不一致, 可以向相关部门反馈。

延伸阅读

《食品安全法》规定，与食品安全有关的食物检验方法与规程是食品安全国家标准的一部分。《食物检验工作规范》规定，食物检验机构（以下简称检验机构）及其检验人应当依照有关法律法规的规定，并按照本规范和食品安全标准对食物进行检验。但是，法律法规另有规定的除外。

对于涉及食品安全指标相同的化学物质和相同的食品基质，有多个检验方法标准时，应选择食品安全国家标准。

同一个检验方法标准中会有不同的检验方法存在，这些检验方法的适用范围可能会一致，也可能会不一致，在检测具体的食品时要注意方法的使用范围。这些检验方法的结果理论上应该是一致的或可比的，但实际上存在不同检验方法的结果差异较大。那么在实际工作中需要检验人员在实际工作中不断摸索，哪个标准的结果更接近实际情况。并同时将这些结论进行反馈，为该方法标准的制修订提供依据。

如果没有食品安全标准检验方法，可以选择以下检验方法进行检验：国家卫生健康委同有关部门已经制定的临时检验方法、市场监管总局发布的食品补充检验方法、《食品中可能违法添加的非食用物质名单》规定的检验方法、推荐性食品标准检验方法，依据原国家食品药品监督管理总局《食品检验工作规范》规定，食品检验机构可以依据经确认的非标准检验方法进行检验。

标准具有滞后性，食品安全标准检验方法的制定需要过程，有时不能满足食品安全监管的需要。《食品安全法》及其实施条例为解决这一问题提供了依据，国家食品安全相关部门也制定了实施细则，如原国家食品药品监管总局制定了《食品补充检验方法工作规定》、《食品检验工作规范》等。明确：因工作需要，检验机构可以采用经确认的非标准检验方法，但应事先征得委托方同意。因风险监测、案件稽查、事故调查、应急处置等工作以及其他食品安全紧急情况需要，对尚未建立食品安全标准检验方法的，检验机构可采用非食品安全标准等规定的检验项目和检验方法，并符合国家相关规定的要求。所要求的检验方法确认，指检验机构提供证据证明方法能够满足预期用途；

30. 如何判断某种物品能否作为食品原料?

判断某种物品能否作为食品原料，主要看其是否有传统食用习惯。传统食用习惯，是指某种食品在省辖区域内有 30 年以上作为定型或者非定型包装食品生产经营的历史，并且未载入《中华人民共和国药典》。有传统食用习惯就是普通食品，没有传统食用习惯的物品能否作为新食品原料使用，需要经过国家卫生健康委许可。目前《新食品原料安全性审查管理办法》正在修订中。

延伸阅读

判断某种物品能否作为食品原料，并不是食品安全标准的问题，但考虑食品生产企业、食品安全监管者经常遇到此类问题，现对该问题相关规定进行汇总分析，供相关人员参考。

如何判断某种物品是新食品原料还是普通食品，在原国家卫生计生委政务公开办《关于新食品原料、普通食品和保健食品有关问题的说明》进行了详细阐述，有关内容不再赘述。现将在工作中经常遇到的几个问题，予以补充说明。

首先，要了解与新食品原料管理相关的几种名单，对于判定新食品原料非常有帮助，这些名单均为在新食品原料管理过程中，国务院卫生行政部门已经明确属性的物品。

(1) 国务院卫生行政部门批准为新食品原料的名单，包括原卫生部 2007 年前批准的新资源食品，可在国家卫生健康委员会网站“政务服务—公众查询”栏目查阅。

(2) 原卫生部、原国家卫生计生委以公告、批复、复函形式同意

作为食品原料的名单，2016年12月国家卫生计生委食品司在官网名单发布了这些食品原料名单，国家相关部门将不断完善该名单。

(3) 新食品原料终止审查名单。根据原国家卫生计生委新食品原料安全性审查规程，经专家审评委员会审查，属于普通食品的或者与普通食品具有实质等同性的或者与已批准的新食品原料具有实质等同性的，应当作出终止审查的决定，即该物品作为普通食品或者已经批准的某新食品原料管理。该名单可在国家卫生健康委员会网站“政务服务—公众查询”栏目查阅。

(4) 原卫生部、原国家卫生计生委以批复、复函形式不同意作为食品原料的名单，该名单未见汇总发布，但可以查询，同时要注意时效性。

(5) 按照传统既是食品又是中药材物质（以下简称食药物质）目录。一般认为不在食药物质目录中，列入《中华人民共和国药典》，就不能作为普通食品，但也有例外，如大蒜、亚麻籽等。今后国家相关部门会加快食药物质目录更新，目录信息会更加完整，如增加名称对应的拉丁文，以便准确判断。

(6) 可用于食品的菌种名单、可用于婴幼儿食品的菌种名单。传统上用于食品生产加工的菌种允许继续使用。名单以外的、新菌种按照新食品原料管理。

(7) 用于保健食品原料名单。对该名单的使用在原国家卫生计生委政务公开办《关于新食品原料、普通食品和保健食品有关问题的说明》中有具体阐述。

第二,如果某物品没有在上述名单之内,就要按照是否具有传统食用习惯的原则进行判定。目前哪些资料可以证明有传统食用习惯,有哪个部门认定才有效,均无相关规定。一般认为,食品企业应当承担举证责任,提供具有传统食用习惯的资料,食品安全监管部门可以通过调查做出判断。其他政府部门、社会组织根据掌握的资料,也可以做出判断。

食品是否具有传统食用习惯,食品生产企业或食品产地政府部门掌握的资料最全,也最有发言权。目前,在北京流通市场中判断外地生产的食品是否具有传统食用习惯相当困难,建议由食品产地政府有关监管部门作出判断。

第三,有专家认为,已经有食品相关国家标准、行业标准、地方标准的食品,或者中国食物成分表包含的食物,可以作为认定普通食品的参考依据。但对此观点还没有形成共识。

