

《食品安全国家标准 食品中铅污染控制规范》 (征求意见稿) 编制说明

一、标准起草基本情况

本标准于 2019 年立项（项目编号 spaq-2019-020），项目承担单位为中国食品科学技术学会、中国食品工业协会、黑龙江省疾病预防控制中心。2019 年 9 月 10 日，正式启动；2019 年 9 月-11 月，起草组收集梳理相关资料；2019 年 11 月，调研行业对本标准草案的制定意见和建议；2019 年 12 月，形成初稿；2020 年 3 月至 2021 年 9 月，起草组多次开展产业调研及专家研讨，最终形成《食品安全国家标准 食品中铅污染控制规范》草稿。2023 年 11 月 15 日经第二届食品安全国家标准审评委员会规范专业委员会第十一次会议审查通过。

二、标准的主要技术内容

食品中铅污染的来源众多，来自于空气和土壤的污染，来自工业污染或含铅汽油的大气中的铅等，都会通过在食用植物源原料植株上的沉积而污染食品的原料。水也是食品中铅污染的来源之一，地表水源可以通过污水排放、大气沉积而被污染，局部地区地表水源的铅污染还有可能是由于子弹或钓鱼使用的铅坠中的铅溶出造成，被污染的地表水是水生食用动物的潜在污染源。对于饮用水和食品加工用水，管道系统中使用的铅管或含铅装置是主要的污染源。食品加工领域的铅来源包括含铅涂料和含铅设备，例如管道系统和铅焊设备。在食品包装领域，铅焊食品罐已被确认为非常重要的食品中铅的污染源，其他食品包装方面的潜在污染源包括本身含铅或以含铅染料上色的彩色塑料袋和包装纸以及用于包装或贮藏食品的铅釉陶器、铅玻璃或含铅容器。

本标准内容规定了食品原料生产、食品加工、贮存和运输等过程中铅污染控制要求。强调源头管控，对生产环境、投入品、采收及贮运等可能给食品原料带入铅污染的环节做出了要求；对食品加工中原辅料的选择及处理提出了控制措施；对食品生产各环节及终产品包装的食品接触材料及制品，终产品的贮存及运输也提出了具体规定。标准正文中所提及“含铅”的含义，是指材料配方中使用了铅化合物。

三、国内外相关法规标准情况

本标准的制定严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品安全国家标准管理办法》等相关法律法规、部门规章等的规定和要求，从食品安全风险控制角度出发提出具体要求，本标准在编写时主要参考了《预防和控制食品中铅污染的操作规范》（GB/Z

23740-2009)、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)、国际食品法典《CODE OF PRACTICE FOR THE PREVENTION AND REDUCTION OF LEAD CONTAMINATION IN FOODS》(CAC/RCP 56-2004)等,并与其他食品安全国家标准配合使用。

四、其他需要说明的事项

无。

食品安全国家标准公开征求意见