

个国家已签署废除外国官方文件认证要求的公约,则由有关国家授权签发海牙认证证书的当局签发的文件;

(3) 已实施食品安全管理认证标准的企业,如果根据相关食品安全管理认证标准第 66 条第(1)款进行的检验和评估结果超过满分的 95%,则免除食品安全管理认证标准的义务,现修订为:超过满分的 90%,则免除自我质量检验义务;

(4) 如果食品卫生教育的人因根据《增值税法》第 8 条第(8)款发出的关闭通知而全年关闭,则此人不得接受当年的食品卫生教育,现修订为如果食品卫生培训的共用厨房经营者符合该法第 41 条第(1)款规定的卫生管理负责人的资格标准并履行有关职责,则应视为已接受卫生管理负责人应接受食品卫生培训。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 韩国修订水产品疫病控制法实施条例

2024 年 7 月 4 日,韩国海洋和渔业部发布了 2024 年第 681 号令,修订《水产品疫病控制法实施条例》,即日生效。主要修订内容包括:

- (1) 水产疫病列表增加了罗非鱼湖病毒病等;
- (2) 增加疫病评估的方法,包括临床检查,对水产品的在外症状、解剖异常进行全面检查;详细检查,确认病理组织血清检测、分子生物学检测等;

(3) 增加进出口渔业生产设施登记的要求，出口水产养殖产品及其制品的养殖、加工、贮藏设施应按有关法律法规要求进行登记和报告，进口商应登记出口国相关水产养殖、加工、贮藏设施的名称、类型和位置；

(4) 制定了暂停和恢复进口境外水产品生产设施的措施和程序。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 韩国新增奥美拉唑为禁止进口到国内的海外食品等的原料成分

2024年7月8日，韩国食品药品安全部发布第2024-328号公告，在《指定与解除禁止进口韩国国内海外食品等的原料成分指定指南》中新增奥美拉唑为禁止进口到韩国国内的海外食品等的原料成分，具体如下表所示：

| 序号 | 原料、成分名称 | 指定日期 |
|----|-------------------|-----------|
| 1 | 奥美拉唑 (Omeprazole) | 2024.7.22 |

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 韩国修订食品标准规范

2024年7月10日，韩国食药部 (MFDS) 发布第2024-35号公告，

修订食品标准规范，自发布之日起实施。主要内容：

(1) 新增肺病患者营养补充剂的食品标准。肺病患者营养补充剂中蛋白质来源热量占总热量的 18-25%，碳水化合物占总热量的小于 40%，来自脂肪的热量占总热量 40% 以下，中链甘油三酯含量应为总脂肪含量的 20~25% 等；

(2) 食品原料使用标准的修订。藤黄果提取物的原料使用标准为 5% 以下，每日摄入量不能超过 6g 修改为每日摄入量 2.5g；

(3) 制订禾草特 (Molinate) 等四类农药在部分食品中的最大残留限量如下表所示。

| 农药名称 | 食品种类 | 制订最大残留量 (mg/kg) | 备注 |
|-------------------|------|-----------------|----|
| 禾草特 (Molinate) | 大米 | 0.05 | 新增 |
| 氟硅菊酯 (Silaflofen) | 大米 | 0.1 | 新增 |
| 敌瘟磷 (Edifenphos) | 大米 | 0.2 | 新增 |
| 氟噻草胺 (Flufenacet) | 土豆 | 0.05 | 新增 |
| | 大豆 | 0.05 | 新增 |

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 韩国修订部分畜产品进口标准

2024 年 7 月 15 日，韩国食药部 (MFDS) 发布公告，停止使用进口

畜产品项目代码“天然肠衣”，将“天然肠衣”更改为“肉类肠衣”，自 2024 年 7 月 22 日起，停止进口报关中使用的项目代码【天然肠衣，C0316050400000000000】，申报改为【肉类肠衣，C0316050500000000000】。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 韩国修订食品标准和规范

2024 年 7 月 24 日，韩国食药部（MFDS）发布第 2024-41 号公告，修订食品标准规范，自发布之日实施。主要内容如下：

(1) 明确供婴幼儿食用的标签标准：明确规定供婴幼儿食用的一般食品必须标示为“婴幼儿食品”，以加强对消费者信息的提供，确保消费者的选择权；

(2) 放宽混合食用油产品名称标注标准：允许在混合食用油的产品名称中使用原料名称，并明确标注方法，在产品名称中使用最常用的原料名称，并结合食用油的特性，标示所有食用油含量信息，防止消费者误解和混淆；

(3) 明确冷冻食品解冻后加工成冷藏产品的情况：将“食品标准和规格”的内容明确为简单解冻或解冻后分装用作冷藏产品的原料，以防止销售商之间产生混淆；

(4) 加强酒精饮料的热量标识，使酒精饮料的热量值更大更醒目；

(5) 明确天然色素产品色值的标示对象：明确只有在《食品标准规范》中有色素含量标准时，才能显示天然着色剂的色价；

(6) 内容改变后需要新的标示：在含量减少而单价增加的情况下，必须标明含量变化的事实，以加强向消费者提供信息，确保消费者选择产品的权利；

(7) 扩大对强调无糖或不加糖产品信息的提供：当产品被强调为无糖、不加糖等时，“甜味剂”和“卡路里含量信息”应一并显示；

(8) 确定必需脂肪酸的耐受范围：根据“韩国营养素摄入量标准”，确定了三种必需脂肪酸（亚油酸、 α -亚麻酸、EPA+DHA）的日摄入量，并将其作为一种营养成分添加到标签中；确定三种必需脂肪酸（亚油酸、 α -亚麻酸、EPA+DHA）的标示量与实际测量值之间的容许范围。

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

■ 澳大利亚制修订部分食品中布比卡因等农兽药的最大残留限量

2024年7月8日，澳大利亚联邦公报网站发布 F2024L00861 号公告，修订《澳新食品标准法典》附表 20 食品中农兽药最大残留限量”，内容为制修订部分食品中布比卡因(Bupivacaine)等多种农兽药的最大残留限量，该修订自公报发布之日起生效。具体制修订内容部分如下（表格中“T”表示 MRL 是暂定限量，“*”代表 MRL 制定在或接近检测限）：

| 农药名称 | 食品种类 | 原最大残留量(mg/kg) | 制修订最大残留量(mg/kg) |
|-------------------------|------|-----------------|-------------------|
| 布比卡因 (Bupivacaine) | 羊脂肪 | / | 0.07 |
| | 羊肝、肾 | / | 0.02 |

| | | | |
|-------------------------|-----------------|------|--------|
| | 羊肉 | / | 0.0005 |
| 利多卡因 (Lignocaine) | 羊脂肪、羊肾 | / | 0.2 |
| | 羊肝 | / | 0.1 |
| | 羊肉 | / | 0.15 |
| 唑啉菌胺 (Ametoctradin) | 罗勒 | T 20 | T 50 |
| 氯氰菊酯 (Cypermethrin) | 韭菜、香葱、芫荽(叶、根、茎) | T 5 | T 8 |
| 氟唑菌酰胺 (Fluxapyroxad) | 茶叶 | / | T 7 |

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 澳大利亚修订澳新食品标准本地蜂蜜标准

2024年7月18日,澳大利亚联邦公报网站发布 F2024L00893 号公告,修订澳新食品标准关于本地蜂蜜标准,自发布之日起实施。主要内容:

(1) 本土蜂蜜是指澳大利亚本土无刺蜜蜂从植物花朵中采集花蜜后产生的天然甜味物质。还原糖含量不低于 50%,水分含量不超过 28%,海藻酮糖 (Trehalulose) 含量不低于 2%;

(2) 标签。产品名称必须真实反映产品真实属性,如:“本土蜂蜜”、“本土无刺蜂蜂蜜”、“澳大利亚本土蜂蜜”。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 澳大利亚发布奶酪和即食水产品及鸭肉的进口商申报验证

2024年7月29日,澳大利亚农业、渔业和林业部发布 IFN05/24 号进口通知,对进口奶酪和即食水产品及鸭肉的进口商申报进行验证,自发布之日实施。主要内容:

(1) 验证未经巴氏消毒的牛奶制成的奶酪的进口商是否提供强制性的要求声明,证明生产过程中经过了充分的热处理;

(2) 验证进口商声明,是否有证明奶酪和即食水产品及鸭肉中单核细胞增生李斯特菌 < 100 cfu/gm。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 泰国修订预包装食品标签要求

2024年7月15日,泰国食药局发布 450 号公告,修订预包装食品标签要求。主要内容包括:

(1) 术语和定义、预包装食品标签强制性标注信息类别(名称、成分表等)及其标示要求(如显示食物名称必须包括不少于 2mm 的高度,标签面积小于 35 cm²,字体大小可达不少于 1mm);

(2) 选择性标示信息类别及其标示要求 (如商标名称);

(3) 标签上关于食品成分的声称使用要求(更新了“食物过敏者信息”可以使用其他具有相同含义的信息,以明确和容易阅读的方式显示;过敏原/过敏原类型新增鱿鱼和鱿鱼制品)、豁免情形及产品等。该要求已经过卫生部长签发,将在政府公报上正式发布后生效,过渡期 2 年。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 泰国制订进口去皮花生卫生控制措施

2024 年 7 月 18 日,泰国农产品和食品标准局通过第 195 期公报发布了 37120 号公告,即进口去皮花生卫生控制措施。主要内容包括:

(1) 泰国将进口去皮花生卫生控制措施分为常规监控检查 (Monitoring Inspection)、强化监控检查 (Enhanced Monitoring Inspection) 和 100% 命令检查 (100% Order Inspection), 上述措施对应不同的触发条件以及管控方式;

(2) 在 100% 命令检查实施 1 年后如果来自特定国家的进口去皮花生安全卫生状况仍没有明显好转,泰国将暂停产品进口,同时通报出口国官方主管部门;

(3) 列入强化监控检查和 100% 命令检查清单国家的进口花生,如在检查期内 (通常为 1 年) 安全卫生状况有明显改善,经风险评估后可调降控制措施。该规定自政府公报发布之日起生效。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 泰国发布新版食品序列号管理实施规定

2024年7月18日,泰国政府公报网站第195期公报发布了36892号公告,公布新版食品序列号管理实施规定。泰国食品序列号是包含食品生产或进口商、注册许可号、产品特性等信息的特定标识,食品上市前进口商和制造商需要向食品药品监督管理局申请食品序列号,获批后方可上市销售。相比旧版规定,本次修订的主要内容包括:

(1) 补充部分进口特定食品序列号的申请要求。相关特定食品包括膳食补充剂、蜂王浆及其产品、牛奶等乳制品、预包装饮料等,上述食品申请序列号时需提供产品原料标准、学名及规格、使用的食品添加剂清单、卫生检测报告、标签样张等,同时上述食品的标签需经官方审核并批准后方可使用;

(2) 修订食品序列号的变更要求,规定食品配方、境外食品生产企业名称、地址或生产条件等信息发生变更后应重新申请序列号。该规定自政府公报发布之日起生效。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 泰国拟修订果酱和果冻等产品质量标准

2024年7月19日，泰国卫生部拟修订果酱和果冻等产品质量标准，意见反馈期截至2024年9月30日。主要内容如下：

(1) 果汁必须来自鲜水果压榨，可以进行浓缩及冷冻保存；果酱、果冻和橘子酱可以使用香草、香料、谷物和坚果等；坚果包括椰子和杏仁；油料作物包括：花生和芝麻；谷物包括：大米、藜麦、玉米等；

(2) 果酱、果冻和橘子酱质量标准。具有特有的风味和香气；具有一定的可溶性固形物等；单一水果制成的果酱和果冻，水果含量不少于35%；两种以上水果制成的果酱和果冻，水果总量>50%，其中一种水果含量>35%等具体规定；不得使用甜味剂代替糖，可以使用含有薄荷、肉桂或香草、香草醛和香草精的调味剂，酒精含量<0.5%；产品微生物指标如下表所示；

(3) 标签。食品名称必须包含制作该产品的水果名称；使用酒精作为调味剂的果酱、果冻和橘子酱必须标识：“酒精含量不超过...%”“儿童和孕妇不应食用”的字样。

| 项目 | 最大限量 |
|-------------|------|
| 大肠菌群 MPN/g | <3 |
| 酵母和霉菌 cfu/g | ≤100 |

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 泰国修订食用油脂和鱼油进口要求

2024年7月30日,泰国卫生部通过第206期政府公报发布37743号、37744号公告,修订食用油脂和鱼油进口要求。主要包括:

(1)进口食用油脂产品时,进口商必须通过电子系统提交符合性证明文件,具体包括:原料信息(原料来源动植物的通用名称、学名)、生产工艺、脂肪酸成分分析结果报告(至少检测2个不同生产批次的样品)、产品化学和物理特性分析结果报告(至少检测2个不同生产批次的样品,报告应包含皂化值、酸价、碘值、不皂化物含量等指标);

(2)进口鱼油时,进口商同样应通过电子系统提交符合性证明文件,具体包括原料鱼类的捕捞地点和捕捞时间(季节)证明、脂肪酸成分分析结果报告(至少检测2个不同生产批次的样品)、产品执行标准(如有)等。上述公告自政府公报发布之日起生效。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 南方共同市场拟修订食品添加剂法规

2024年7月8日,南方共同市场发布03/24号咨询文件,拟修订关于食品添加剂的GMC 09/06和63/18号决议,征求意见期至2024年9月6日。主要修订内容包括:

(1)新增迷迭香提取物(INS 392)作为抗氧化剂用于新鲜腌制肉类、干香肠、肉类罐头和脱水肉类产品等肉与肉制品,限量0.015g/100g;

(2)新增jagua(genipina-glicina)(INS 183)作为着色剂用于即食非酒精饮料,限量0.04g/100ml。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 立陶宛拟修订蜂蜜技术法规

2024年7月11日,立陶宛农业部发布24-11859号法规草案,拟修订蜂蜜技术法规,意见反馈期截至2024年7月29日。主要内容包括:

(1) 规定了立陶宛生产或进口到立陶宛的蜂蜜的定义、成分、分类和标签要求等;

(2) 供市场销售或添加到任何供人类食用的产品中的蜂蜜不得含有任何添加的营养成分,包括食品或其他添加剂,蜂蜜尽可能不含任何与其成分不同的有机或无机物质;

(3) 制定了各类蜂蜜的质量标准和标签要求,如烘焙蜂蜜的标签上,名称必须带有“仅供糖果使用”的字样,标签必须标明采集的原产国,如原产国超过一个,应按重量比例降序标注。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 阿根廷制订天然甜酒标准

2024年7月15日,阿根廷国立葡萄栽培研究所发布第25/2024号决议,制订天然甜酒标准,自发布之日起实施。主要内容:

(1) 天然甜酒是由新鲜成熟葡萄或新鲜葡萄汁进行部分发酵而获得的产品，其酒精含量 $\geq 5\%$ ，还原糖 $\geq 20\text{g/l}$ ；二氧化硫的最大使用量为 250mg/l ；

(2) 标签必须注明名称“NATURAL SWEET WINE”。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 西班牙拟修订蜂蜜质量标准

2024年7月19日，西班牙农业、渔业和食品部消息，拟就修订蜂蜜质量标准举行公开听证会，听证日期为2024年7月22日至2024年8月9日。主要内容：

(1) 新标准要求包装上标明蜂蜜采收国家名单，并在标签主视野标明它们在混合物中所占的百分比；

(2) 删除“过滤蜂蜜”品种，将已去除大部分花粉的蜂蜜视为“工业用蜂蜜”，不能直接向最终消费者销售。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 英国发布进口蜂蜜风险评估报告

2024年7月18日，英国食品标准局（FSA）发布进口蜂蜜风险评估报告。主要内容如下：

（1）该报告描述并识别与进口蜂蜜相关的主要危害，关键控制措施以及缓解措施，旨在告知与蜂蜜相关的潜在危害，指导进口蜂蜜的市场准入审核和合规活动；

（2）2016年至2022年期间，英国共进口了335902吨蜂蜜，其中中国占68%、墨西哥占6.3%，波兰占4.4%等；

（3）食品安全警报：2023年FSA禁止进口一批蜂蜜，原因是含有西地那非和他达拉非，涉及蜂蜜召回共26次，其中五批含有过量的5-羟甲基糠醛（HMF），一批含有过量的蔗糖，一批含有四氢大麻酚，一批含有“微量牛奶蛋白”，一批含有沙门氏菌；

（4）FSA对蜂蜜的微生物危害、化学危害（污染物、农药残留、兽药残留、毒素等）、放射性危害、过敏原、微塑料/颗粒物（包括花粉）危害进行危害分析，结论是蜂蜜最令人担忧的微生物危害是肉毒杆菌。农残和兽残虽然存在危害，但涉及的浓度通常较低。分析发现蜂蜜中发现的一些毒素，例如马尾藻毒素、木薯毒素和钩藤碱，可能对公众健康构成潜在隐患。

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

■ 美国农业部提议制定新政策以减少生禽产品中的沙门氏菌

2024年7月29日，美国农业部（USDA）食品安全检验局（FSIS）发布了一项全面的拟议规则和决心，以更有效地减少生禽产品中的沙门氏菌污染和疾病。这项成果旨在重新评估其控制禽类沙门氏菌感染率的策略，并保护美国消费者免受与食用禽类产品有关的食源性疾病的侵害。

根据美国疾病控制与预防中心（CDC）的数据，沙门氏菌每年在美国导致超过100万人感染。食物是沙门氏菌感染的主要来源，家禽是食源性沙门氏菌疾病的主要来源之一。食品安全监督服务局（FSIS）估计，每年有125,000例与鸡肉相关的食源性沙门氏菌疾病和近43,000例与火鸡相关的食源性沙门氏菌疾病。尽管食品安全监督服务局的数据表明家禽产品中的沙门氏菌污染一直在减少，但沙门氏菌疾病并没有减少。

该提案将制定最终产品标准，以防止进入市场的生鸡胴体、鸡肉部位、碎鸡肉和碎火鸡肉产品中含有任何类型10 CFU 每克/毫升以上的沙门氏菌、以及可检测到的至少一种具有公共卫生意义的沙门氏菌血清型。拟议的具有公共卫生意义的沙门氏菌血清型在生鸡胴体、鸡肉部位和鸡肉碎中为 Enteritidis、Typhimurium 和 I,4,[5],12:I:-；生碎火鸡肉中为 Hadar、Typhimurium 和 Muenchen。该提案还要求家禽企业制定微生物监测计划，以防止整个屠宰系统受到病原体污染。

本提案的评议期为《联邦公报》公布后60天。

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

(编译：庞淑婷)

定稿时间：2024-8-15

江苏省质量和标准化研究院

地址：南京市石鼓路 227 号

电话/传真：025-86500544/86658440

网址：www.tbguide.com

电子邮箱：js_wto@163.com