



淄 关 技 贸 通 讯



2024 年第 1 期 总第 38 期



淄 博 海 关

总 策 划：**刘晓黎**

主 编：**王学文、朱耀武**

责任编辑：**夏斌、李课**

本期主编：**夏斌、尹晓艳、陈辉、张红军、刘达、
王震、付睿涵**

目 录

国际动态	1
多个国家的食品标签要求变化汇总.....	1
多个国家的酒类产品标签要求变化汇总.....	5
欧亚经济联盟制定肉和肉制品技术法规修改实施程序.....	7
欧盟饲料添加剂分类及标签要求.....	8
国内动态	11
我国发布GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	11
不合格信息	16
2024年1-3月份中国输韩食品违反情况.....	16
问题探讨	24
普通食品中添加中药材的注意事项.....	24

国际动态

多个国家的食品标签要求变化汇总

近期，多个国家修订了部分食品标签要求，特此提醒相关食品出口企业及时关注，避免遭受不必要的损失。

一、巴拉圭

2024年1月30日，巴拉圭国家食品和营养研究所发布咨询文件，主要内容：

(1) 适用范围为标识为无麸质或不含麸质包装食品的标签规定；无麸质包装食品分类：不含小麦中的谷醇溶蛋白，面筋含量总计不超过 20mg/kg；由一种或多种小麦成分制成的食品，麸质含量总计不超过 20mg/kg；

(2) 最大麸质含量 < 20mg/kg 的食品可以使用无麸质或不含麸质来标识，检测方法为：免疫酶 ELISA、PCR、质谱、色谱法等；

(3) 无麸质食品的生产授权。产品生产严格遵守《良好生产和储存规范基本指南》；

(4) 强制标签。进口无麸质食品除了必须使用规定的强制图例外，还可以选择使用其特殊符号；

(5) 国外进口证明文件要求。进口产品必须在原产国合法生产，须提供使用西班牙语翻译的原件或经过认证的副本证明文件。

二、俄罗斯

俄罗斯联邦法规中心发布法规：制定了罐装食品数字化“诚实标签”的程序要求和产品清单。该法规明确了对罐装食品进行数字化“诚实标签”的目的、参与者、实验的相关程序和方法要求等。主要内容为：

(1) 该法规制定的需进行标签实验的产品包括罐装肉、罐装鱼、罐装的蔬菜、水果、坚果、蘑菇、海鲜以及橘子酱、果泥和果冻产品，1岁以下的婴儿食品除外。

(2) 该法规于2024年2月13日生效。

三、新西兰

2024年2月23日，新西兰正式发布《食品标签上的过敏原声明、警告和提示声明》，自2024年2月25日实施。该声明规定食品企业必须在2024年2月25日起更新标签并对员工进行培训，以便他们向顾客提供的信息符合新规定；2024年2月25日之前包装并贴有标签的任何食品均可再销售2年。主要内容如下：

(1) 过敏原声明：必须在食品标签上列出的过敏原包括花生、杏仁、巴西坚果、腰果、榛子、澳洲坚果、胡桃、松子、开心果、核桃、甲壳类软体动物、鱼、牛奶、蛋、麸质（存在于小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩尔特小麦和小黑麦中）、小麦、大豆、芝麻、羽扇豆、亚硫酸盐（如果添加量为10mg/kg或以上，必须列出）；

(2) 警告声明：食物或饮料属于或包含蜂王浆、卡瓦酒、婴儿配方产品或婴儿食品、配制的补充运动食品，必须

附上警告声明；警告必须采用书面形式，高度至少为 3mm，或小包装（100 平方厘米以下）上高度为 1.5 mm；

（3）提示声明：食品属于或含有蜂花粉和蜂胶、由谷物、坚果或种子制成的牛奶或牛奶替代品、未经高温消毒的蛋制品、奎宁、瓜拉那或咖啡因、未经高温消毒的奶制品、已知具有通用的添加剂，例如乳糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇糖浆、木糖醇、甘露糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、异麦芽酮糖醇和聚葡萄糖、阿斯巴甜或阿斯巴甜-安赛蜜盐、植物甾醇、植物甾烷醇或其酯，需要在标签上添加提示声明，提示声明没有固定的措辞。您可以选择自己的文字和字体大小，只要可读即可。

四、英国

2024 年 3 月 12 日，英国环境、食品和农村事务部发布咨询文件，修订食品标签规定，意见反馈期截至 2024 年 5 月 7 日。主要内容如下：

（1）增加强制性原产国标签产品类目（微加工肉类，如熏肉和火腿、带涂层的鱼片或未加工的调味鸡肉等），制订标签展示位置、方式和大小（如主要成分原产地信息与食品本身的原产地信息不同，则必须以文字形式提供，大小为食品本身产地信息的 75%等）；

（2）规定强制性生产标签的产品范围（未加工的猪肉、鸡肉和鸡蛋，某些含有猪肉、鸡肉或鸡蛋的预包装和散装微

加工产品等），按生产方式用 5 级标准划分产品品质（低于、符合、高于英国法规标准等）。

五、尼加拉瓜

2024 年 3 月 21 日，尼加拉瓜贸易、工业和发展部发布咨询文件，拟制订预包装食品营养标签标准，意见反馈期截至 2024 年 5 月 14 日。主要内容：

（1）适用范围及定义；

（2）一般原则。营养和健康特性相关的信息必须以西班牙语标识；必须申报的营养素：能量值、总脂肪、反式脂肪、饱和脂肪、碳水化合物、总糖、添加糖、钠、蛋白质；营养成分含量的声明必须以数字表格形式表示；

（3）营养声明。允许的营养声明是能量、蛋白质、碳水化合物、脂肪及其成分、纤维、钠、维生素和矿物质的参考值；营养成分有关的声称的要求。如：不添加钠盐的条件为不含有其他的钠盐，不限于氯化钠和三聚磷酸钠；食品不含任何添加钠盐的成分（酱油、咸鱼和鱼露等成分）；食品中不含任何含有钠的食品成分（如：海藻）；

（4）健康声明。必须基于合理、科学的技术支持足以证明该宣称的效果及其与健康的关系；食品标签上必须标明下列信息：声明中提及的营养素成分的含量、声明的目标群体、食品的最大推荐食用量、成分在饮食中的作用信息等。

（夏斌 供稿）

多个国家的酒类产品标签要求变化汇总

近期，多个国家修订了部分食品标签要求，特此提醒相关食品出口企业及时关注，避免遭受不必要的损失。

一、澳大利亚

2023年2月14日，澳新食品标准局拟修订酒精饮料能量标签法规（P1059号提案）。主要内容为：

- 1.新增平均能量含量、每份等定义；
- 2.补充规定豁免进行能量声称的产品类型，包括产品标签已标注营养成分表或标签表面积小于100平方厘米等；
- 3.规定了酒精饮料能量声称的信息内容和参考标注格式，包括每个独立销售包装的产品中包含的食品份数、每份具体数量以及每份含有的能量等；
- 4.酒精饮料能量声称标注的注意事项，如每份或100ml的平均能量含量小于40 kJ，在能量声称中可不标注具体数值，直接标注为“小于40 kJ”等。

二、西班牙

2024年3月12日，据西班牙农业、渔业和食品部消息，当天部长会议批准修改了利口酒标签上“干”（dry）和“淡干”（paledry）字样的使用条件。主要内容如下：

- （1）取消第1363/2011号皇家法令关于“干”仅适用于具有原产地名称保护（DOP）的利口酒，且糖含量不超过45g/L的使用规定；

(2) 淡干酒的最高糖含量范围由不超过 45g/L 扩大到低于 50g/L;

(3) 从现在起, “干” 名称可用于《欧盟实施条例》定义的任何干葡萄酒, 及以此目的制定的其他法规。

三、印度

2024 年 3 月 13 日, 印度食品安全标准局 (FSSAI) 宣布更新进口葡萄酒标签要求, HS 编码为 2204 和 2205。印度 2023 年进口葡萄酒产品超过 4.33 亿美元 (670 万升)。

除以前的葡萄酒标签通用要求外, 新法规列出了葡萄酒标签新的信息要求: 声明葡萄酒的原产地 (国家或州) 和甜度。如果需要, 声明葡萄或水果通用名称、原料、地理原产地、葡萄酒年份。声明防腐剂或添加剂残留物名称。如果有 75% 的葡萄来源于该地点, 则声明相关产区地点、区域、次产区、产地名称。如果葡萄酒所用相关葡萄量至少为 75%, 则应列明所用葡萄种类名称。如果葡萄酒至少 85% 在相关酿造期间酿造, 则应列明酿造日期。过敏警示。警示“饮用酒精有害健康, 为安全起见, 请勿酒驾”。进口商名称和地址。生产厂名称和地址。印度食品安全标准局的图标和许可证编号。装瓶日期。净含量。酒精度。批号/批代码。

(尹晓艳 供稿)

欧亚经济联盟制定肉和肉制品技术法规修改实施程序

2024年3月5日，欧亚经济联盟网站消息，欧亚经济委员会委员会批准了一项决定，设定了对关税联盟“肉类及肉制品安全”技术规则（TP TC 034/2013）修改的实施顺序。

这些修改由欧亚经济委员会理事会在去年九月批准，并将于2024年4月7日生效，涉及对屠宰产品和肉制品标签上食品营养价值信息的澄清，这些产品由于其蛋白质和脂肪含量的自然不均匀性而难以标准化。

修改规定了食品成分实际含量的允许偏差限：蛋白质-不得低于标签上指定值的80%；脂肪、碳水化合物-不得超过120%。这些产品的能量价值（卡路里）也不得超过标签值的120%。委员会确定了对屠宰产品和肉制品合格评定文件（信息）的过渡期，这些文件在上述修改生效日之前被颁发或接受，直到它们的有效期结束。在这些文件有效期结束之前，允许生产和流通屠宰产品和肉制品。产品可以在制造商设定的保质期内流通。设立过渡期将对商业活动条件产生积极影响，因为制造商和销售商（供应商）可以逐步转向满足修改后的标签上食品营养价值信息要求。

（陈辉 供稿）

欧盟饲料添加剂分类及标签要求

在欧盟，饲料添加剂及预混料的监管受到欧洲食品安全局（European Food Safety Authority, EFSA）、欧盟委员会（European Commission）和各成员国主管部门联合负责，各自的职责分别体现在：

欧洲食品安全局负责评估和审查新的饲料添加剂申请，以确保其安全性和有效性；协助制定饲料添加剂的技术规范，以确保其使用符合安全性和标签规定；除此之外，EFSA 负责监测和评估饲料添加剂的使用情况，收集相关数据和信息，进行风险评估，并向欧盟委员会提供相关报告和建议；在新饲料添加剂领域提供科学咨询和专业意见，为决策制定者提供相关的风险评估和管理建议。

欧盟委员会负责制定与饲料添加剂相关的法规和政策，包括制定饲料添加剂的授权和批准程序、最大容许水平、使用限制、标签规定等；负责审批和授权新的饲料添加剂；负责修订和更新饲料添加剂相关的法规和指令，以适应新的科学知识、技术进展和监管需求；通过监管和合规机制参与对市场的管理来确保饲料添加剂的正确使用和合规。而欧盟各成员国会在各成员国范围内对饲料添加剂进行评估，并确保其符合欧盟相关法规和标准；监管和执行饲料添加剂的使用；监测和追踪各自国家的饲料添加剂；向欧盟委员会和相关机构报告有关饲料添加剂的信息和数据。

一、饲料添加剂功能

在欧盟，（EC）No 1831/2003 规定饲料添加剂应具有以下特性：有利于改善饲料的特性，如颜色、气味；有利于改善动物产品的特性；有利于改善观赏鱼和鸟类的颜色；满足动物的营养需求；有利于改善动物生产的环境影响；有利于改善动物的生产性能、精神状态或福利，特别是通过影响胃肠道菌群或提高饲料的可消化性，或具有抗球虫病或抗组织滴虫病的效果。另外，除抗球虫药或组织滴虫抑制药外，抗生素不得被批准作为饲料添加剂。

二、饲料添加剂分类

欧盟将饲料添加剂分为以下 5 类：工艺性添加剂：出于技术目的添加到饲料中的物质（如防腐剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂等）；感官性添加剂：添加到饲料中可改善或改变饲料感官特性或动物食品视觉特性的物质（如调味剂、着色剂等）；营养性添加剂：添加到饲料中提供营养物质的物质（如维生素、矿物质、氨基酸等）；畜牧技术性添加剂：用于对健康状况良好的动物的表现产生有利影响，或用于对环境产生有利影响的添加剂（如消化率促进剂、肠道菌群稳定剂）；球虫抑制剂和组织滴虫抑制剂：用于预防和治疗球虫病和组织滴虫病的添加剂。

三、饲料添加剂标签要求

在欧盟，饲料添加剂标签应涵盖以下内容：批准时添加剂的具体名称，包括批准里提到的官能团名称；负责人的名

称或营业名称和地址或营业地点；净重，如为液体添加剂和预混料，则为净体积或净重；企业注册号；使用说明和有关使用的任何安全建议，包括添加剂或添加剂预混料拟用于的动物物种和类别；识别号码；批号和生产日期；其他特定适用情况。

四、某些饲料添加剂还应包含特定标签内容

畜牧技术性添加剂、抗球虫抑制剂和组织滴虫抑制剂：保质期满日或自生产之日起的储存期、使用说明、浓度。

酶类饲料添加剂：保质期满日或自生产之日起的储存期、使用说明、浓度、根据其酶活性或组分的特定名称（符合给定的授权）、国际生物化学联合会识别、代替浓度：活性单位（每克活性单位或每毫升活性单位）。

微生物类饲料添加剂：保质期满日或自生产之日起的储存期、使用说明、菌株识别号、菌落形成单位。

营养性添加剂：活性物质水平、到期日或自生产之日起的储存期。

除调味料外的技术和感官性添加剂：活性物质水平。

调味化合物：预混料中的掺入率。

含有青贮添加剂的预混料：必须在标签上的“预混料”后面清楚地加上“青贮添加剂”字样。

（张红军 供稿）

国内动态

我国发布GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》将于2025年2月8日起实施。鉴于食品添加剂品种和使用规定直接影响生产企业产品的合规性，生产企业应当注意以下变化：

一、新增营养强化剂

在食品添加剂的定义中新增了营养强化剂的内容，并明确营养强化剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB14880）和相关规定。

二、查阅简便版 2760

修改了附录A中食品添加剂使用规定的查询方式，将2014版标准中表A.3的内容体现融合到表A.1和表A.2中，2014版标准中表A.2合并入表A.1。废除了2014版标准中先查表A.2再查表A.1和表A.3的复杂步骤。

三、甜味剂使用的要求

（1）添加阿斯巴甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”、“天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（含苯丙氨酸）”。

（2）若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸和阿斯巴甜、安赛蜜，混合使用时最大使用量

不能超过标准规定的阿斯巴甜、安赛蜜的最大使用量。（天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量，最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量）。

四、食品添加剂使用的其他规定

（1）如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外（GB2760-2014 正文 4 食品分类系统中，2024 版调整到附录 A）。下级食品类别中与上级食品类别中对于同一食品添加剂的最大使用量规定不一致的，应遵守下级食品类别的规定。

（2）同一功能且具有数值型最大使用量（新增划线描述）的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、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。

五、部分食品添加剂的使用范围发生变化

（1）删除了部分罐头类食品中部分防腐剂的使用规定。

（2）删除了食醋中冰乙酸的使用规定。

（3）删除了果蔬汁浆中纳他霉素的使用规定。

（4）删除了蒸馏酒中 β -胡萝卜素和双乙酰酒石酸单双甘油酯的使用规定。

（5）删除了黄油、浓缩黄油、淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料及表面用挂浆、预制肉制品果蔬汁（浆）中脱氢乙酸及其钠盐的使用规定。

(6) 删除了落葵红、密蒙黄、酸枣色、2,4-二氯苯氧乙酸、海萝胶、偶氮甲酰胺等经过调查不再具有工艺必要性的食品添加剂品种及其使用规定。

(7) 修订了二氧化硫、卡拉胶、瓜尔胶等食品添加剂的使用范围。

六、部分食品用香料、香精的品种和使用原则发生了改变

(1) 进一步明确“具有其他食品添加剂功能或其他食品用途的食品用香料，应配制成食品用香精用于食品加香”，如苯甲酸、氨基酸类等。

(2) 明确食品用香料、食品用香精的标签应符合《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》（GB 29924-2013）的规定。

(3) 凡添加了食品用香料、香精的预包装食品应按照《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）进行标示。

(4) 明确食品用香料质量规格应符合《食品安全国家标准 食品用香料通则》（GB 29938-2020）及相关香料产品标准的规定。

(5) 删除了枯茗油、葫芦巴、玫瑰茄、石榴果汁浓缩物、玉米穗丝和3-乙酰基-2,5-二甲基噻吩6个香料品种。

(6) 调整大茴香脑、根皮素为合成香料。

七、部分食品工业用加工助剂的品种和使用原则进行了规范

(1) 删除了矿物油，将其使用规定与白油（液体石蜡）的使用规定进行整合。

(2) 删除了磷酸铵，将其使用规定与磷酸氢二铵和磷酸二氢铵进行整合。

(3) 删除了 1,2-二氯乙烷品种和使用规定。

(4) 删除了 β -环状糊精用于巴氏杀菌乳、灭菌乳的规定。

(5) 明确了过氧化氢作为加工助剂使用时的具体功能和使用范围等。

(6) 规范了部分加工助剂的名称表述，如 6 号轻汽油（植物油抽提溶剂）修改为“植物油抽提溶剂”，植物活性炭（稻壳活性炭）修改为“植物活性炭（稻壳来源）”。

八、食品分类系统

(1) 调整了部分食品分类名称

如：“04.01.02.08 蜜饯凉果”调整为“04.01.02.08 蜜饯”，“04.01.02.08.01 蜜饯类和 04.01.02.08.02 凉果类”合并调整为“04.01.02.08.01 蜜饯类、凉果类”，“06.03.02.04 面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉”调整为“06.11 面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉”等；

(2) 增加了部分食品分类

如：06.05.02.05 其他淀粉制品（如凉粉等），06.12 其他粮食制品，08.02.03 肉丸类等；

(3) 修改了部分食品分类名称

如：“04.02.01.04 豆芽菜”改为“04.02.01.04 芽菜类”，
“12.03 醋”改为“12.03 食醋”等；

(4) 删除了配制酱油、配制食醋、配制酱等部分食品
分类。

(王震 供稿)

不合格信息

2024年1-3月份中国输韩食品违反情况

日期	产品名称	违反内容	标准	结果
1月2日	新鲜韭菜	残留农药 (噁唑菌酮) 超标	0.01 mg/kg 以下	0.74 mg/kg
1月2日	草莓脆	焦油色素 超标	不得检出	0.0086 g/kg
1月2日	冷冻李子	残留农药 (灭幼脲) 超标	0.01 mg/kg 以下	0.12 mg/kg
1月2日	BEST 泡菜	结肠炎耶 尔森杆菌 超标	n=5, c=0, m=0/2 5g	阳性, 阳性, 阳性, 阳性, 阳性
1月2日	野背泡菜	结肠炎耶 尔森杆菌 超标	n=5, c=0, m=0/2 5g	阳性, 阳性, 阳性, 阳性, 阳性
1月3日	蓝莓味棉花糖	食用色素 红色2号超 标	不得检出	检出
1月4日	迷你辣条	甜蜜素超 标	不得检出	59.9 μg/g
1月5日	蒟蒻果冻 (酸奶味)	杯状果冻 中不得使 用蒟蒻	不得使用	使用
1月5日	蒟蒻果冻 (桃子味)	杯状果冻 中不得使 用蒟蒻	不得使用	使用

1月8日	松花粉 /24KG	残留农药 (吡虫啉、 多菌灵)超 标	吡虫啉、多菌 灵: 0.01 mg/kg 以下	吡虫啉: 0.02 mg/kg、多菌灵: 0.05 mg/kg
1月8日	用于做生 鱼片的冷 冻黄鳍金 枪鱼	沙门氏菌 超标	n=5, c=0, m=0/2 5g	检出
1月9日	干蓖麻豆 叶	残留农药 (噻嗪酮) 超标	0.01 mg/kg 以 下	0.02 mg/kg
1月9日	三叶藤	残留农药 (虱螨脲、 噻虫胺、克 百威、戊唑 醇)超标	虱螨脲、噻虫 胺、克百威、戊 唑醇: 0.01 mg/kg 以下	虱螨脲: 0.05 mg/kg、噻虫胺: 0.03 mg/kg、克百 威: 0.02 mg/kg、 戊唑醇: 0.05 mg/kg
1月10日	尖叶牛膝	二氧化硫 超标	30 ppm 以下	89.4 ppm
1月11日	冷冻李子	残留农药 (灭幼脲) 超标	0.01 mg/kg 以 下	0.05 mg/kg
1月12日	冷冻生姜 汁	菌落总数 超标	n=5, c=1, m=100 , M=1000	440, 650, 660, 490, 580
1月12日	碳酸氢钠	氯化物超 标	0.01N 盐酸 0.3 ml 对应量以下	0.01N 盐酸 0.3 ml 对应量超标
1月16日	冷冻草莓	残留农药 (敌敌畏) 超标	0.01 mg/kg 以 下	0.04 mg/kg
1月17日	蒸蜜地瓜	二氧化硫 超标	不超过 0.030 g/kg	0.194 g/kg
1月17日	冷冻蚕蛹	酸价超标	5.0 以下	7.51

1月18日	冷冻椰子饮料	菌落总数超标	n=5, c=1, m=100, M=1000	380, 440, 320, 390, 520
1月18日	开心果提取粉末	苯甲酸超标	不得检出	0.0680 g/kg
1月19日	灵芝	残留农药(异菌脲、肟菌酯)超标	0.01 mg/kg 以下	异菌脲: 0.05 mg/kg、肟菌酯: 0.02 mg/kg
1月19日	萝卜泡菜	结肠炎耶尔森杆菌超标	n=5, c=0, m=0/25g	阳性, 阳性, 阳性, 阳性, 阳性
1月22日	灵芝(子实体, 干燥)	残留农药(氯氟氰菊酯、氯氰菊酯)超标	0.01 mg/kg 以下	0.04 mg/kg
1月23日	冷冻蒜泥	菌落总数超标	n=5, c=2, m=100,000, M=500,000(但是, 发酵产品或添加发酵产品或乳酸菌的产品除外)	2,600,000, 2,500,000, 2,300,000, 2,000,000, 2,200,000
1月23日	当归	镉超标	0.3 ppm 以下	0.6 ppm
1月23日	2种冷冻混合蔬菜	大肠杆菌超标	n=5, c=2, m=0, M=10	25, 20 10, 25, 10
1月24日	黄花鱼罐头	酸价超标	5.0 mg/g 以下	6.8 mg/g
1月24日	香蕉味果冻	防腐剂(山梨酸)超标	不得检出	0.0399 g/kg
1月24日	香印青提	防腐剂(山	不得检出	0.0340 g/kg

	味果冻	梨酸) 超标		
1月24日	辣椒粉	赭曲霉毒素A 超标	7.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下	11.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$
1月26日	冷冻大黄鱼	残留兽药(乙氧喹啉) 超标	1.0 mg/kg 以下	2.0 mg/kg
1月29日	日本轮叶沙参	二氧化硫 超标	30 ppm 以下	192 ppm
1月30日	活鳗鱼	残留兽药(乙氧喹啉) 超标	1.0 mg/kg 以下	1.7 mg/kg
1月31日	藤椒油	苯并芘 超标	2.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下	5.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$
2月5日	心形琥珀糖	禁用的焦油色素 超标	不得检出	检出食用色素红色2号
2月5日	活黄颡鱼	残留兽药(乙氧喹啉) 超标	1.0 mg/kg 以下	1.9 mg/kg
2月7日	饲养蜂蜜	羟甲基糠醛 超标	80.0 mg/kg 以下	345.2 mg/kg 以下
2月13日	冷冻大葱	残留农药(环唑醇) 超标	0.01 mg/kg 以下	0.04 mg/kg
2月13日	冷冻菠菜	大肠杆菌 超标	n=5, c=1, m=0, M=10	5, 15, 0, 25, 15
2月14日	冷冻土豆 胡萝卜洋葱	大肠杆菌 超标	n=5, c=1, m=0, M=10	20, 0, 0, 30, 20
2月15日	新鲜香菇	残留农药(百菌清) 下	0.01 mg/kg 以下	0.52 mg/kg

		超标		
2月15日	南瓜籽	残留农药 (吡唑醚菌酯)超标	0.01 mg/kg 以下	0.02 mg/kg
2月20日	碳酸氢钠	氯化物超标	0.01N 盐酸 0.3mL 对应量以下	样本①、②均不合格
2月20日	麻辣味噌酱	防腐剂(山梨酸)超标	不得检出	0.108 g/kg
2月21日	冷冻草莓	残留农药 (甲胺磷)超标	0.01 mg/kg 以下	0.02 mg/kg
2月21日	蒸饼	脱氢乙酸超标	不得检出	0.3929 g/kg
2月21日	洪雅藤椒	残留农药 (毒死蜱)超标	0.01 mg/kg 以下	0.10 mg/kg
2月21日	SUPER SUPREME 饮料	防腐剂(山梨酸)超标	不得检出	0.326 g/kg
2月23日	经典酸辣粉	聚乙烯总溶出量超标	30 mg/L 以下 (但是, 使用温度在 100°C 以下时正庚烷在 150 mg/L 以下)	64mg/L(4% 醋酸), 3mg/L(水), 5mg/L(正庚烷)
2月26日	香锅调料	金属性异物超标	食品中金属性异物不超过 10.0 mg/kg, 大小不超过 2mm	21.4 mg/kg

2月26日	麻辣烫调料	金属性异物超标	食品中金属性异物不超过10.0 mg/kg, 大小不超过2mm	29.5 mg/kg
2月26日	花椒	残留农药(毒死蜱)超标	0.01 mg/kg 以下	0.17 mg/kg
2月27日	稀荳	残留农药(多菌灵、吡唑醚菌酯)超标	0.01 mg/kg 以下	多菌灵: 0.26 mg/kg、吡唑醚菌酯: 0.15 mg/kg
2月27日	干五味子/30KG	残留农药(百菌清)超标	0.01 mg/kg 以下	0.02 mg/kg
3月8日	碳酸氢钠	氯化物超标	0.01N 盐酸 0.3ml 对应量以下	0.01N 盐酸 0.3ml 对应量超标
3月8日	活鳊鱼	残留兽药(乙氧喹啉)超标	1.0 mg/kg 以下	2.6 mg/kg
3月11日	鸡肉圈	焦油色素(食用色素黄色4号、食用色素黄色5号)超标	不得检出	检出食用色素黄色4号、食用色素黄色5号
3月15日	冷冻菠菜	残留农药(噁唑菌酮)超标	0.01 mg/kg 以下	0.1 mg/kg
3月15日	粉心果冻珍珠	防腐剂(脱氢乙酸)超标	不得检出	0.0045 g/kg

3月18日	活鳊鱼	残留兽药 (乙氧喹 啉)超标	1.0 mg/kg 以下	3.6 mg/kg
3月19日	贵州花溪 米线	脱氢乙酸 超标	不得检出	0.017 g/kg
3月21日	冷冻小白 菜	残留农药 (咪鲜胺) 超标	0.01 mg/kg 以 下	0.04 mg/kg
3月21日	台湾乌龙	残留农药	0.01 mg/kg 以	0.1 mg/kg
3月21日	台湾烘焙 乌龙茶	残留农药 (呋虫胺) 超标	0.01 mg/kg 以 下	0.18 mg/kg
3月22日	花椒	残留农药 (毒死蜱) 超标	0.01 mg/kg 以 下	0.81 mg/kg
3月22日	冷冻鱿鱼	感官检查 结果显示 是人为灌 入造成的 异物	/	/
3月25日	灵芝(子实 体、干燥)	农药(毒死 蜱、三唑 磷)超标	毒死蜱: 0.01 mg/kg 以下、三 唑磷: 0.01 mg/kg 以下	毒死蜱: 0.0166 mg/kg、三唑磷: 0.0319 mg/kg
3月26日	乌贼墨色 素粉末	砷超标	4.0 ppm 以下	18.6 ppm
3月26日	鲨鱼软骨 粉末	金属性异 物超标	食品中金属性 异物不超过 10.0 mg/kg, 大 小不超过 2 mm	110.0 mg/kg
3月27日	豌豆薯片	过氧化值 超标	60 meq/kg 以下	160 meq/kg

3月27日	煮蕨菜	大肠杆菌 超标	n=5, c=1, m=0, M=10	0, 0, 740, 440, 70
3月28日	燕窝提取 粉末	菌落总数 超标	n=5, c=0, m=0	阳性, 阳性, 阳性, 阳性, 阳性
3月28日	冷冻草莓	残留农药 (乙嘧吩 磺酸酯)超 标	0.01 mg/kg 以 下	0.030 mg/kg

(刘达 供稿)

问题探讨

普通食品中添加中药材的注意事项

一、生产经营的普通食品能否添加中药材？

最新修订的《食品安全法》第三十八条规定：“生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品药品监督管理部门制定、公布。”2019年修订施行的《食品安全法实施条例》规定，对按照传统既是食品又是中药材的物质目录，国务院卫生行政部门会同食品安全监管部门应当及时更新。基于上述规定，2021年国家卫生健康委同市场监管总局制定了《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》，明确食药物质是指传统作为食品且列入《中国药典》的物质，完善了食药物质管理制度和工作程序。综上，生产经营的普通食品可以添加食药物质。

1987年，原卫生部发布了《禁止食品加药卫生管理办法》（现已废止），规定在我国生产和销售的一切食品禁止添加药物，既是食品又是药品的品种除外，并列出了既是食品又是药品品种名单。《办法》第七、八条规定，传统上把药物作为添加成分加入，不宣传疗效并有三十年以上连续生产历史的定型包装食品品种，经所在地省、自治区、直辖市卫生行政部门批准并向卫生部备案，可以销售，销售地区不限。

按照习惯把药物作为添加成分加入食品中配制的非定型包装食品，且已沿用三十年以上的，经所在地县以上（含县）卫生行政部门批准，可以在本地加工销售，但不得使用药膳名称。

原卫生部 1998 年发布《关于 1998 年全国保健食品市场整顿工作安排的通知》（卫监法发〔1998〕第 9 号），将新资源食品油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹列为普通食品管理。

2002 年，原卫生部发布《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51 号），扩大和增补了既是食品又是药品的物品名单。文件三个附件分别规定了“既是食品又是药品的物品名单”“可用于保健食品的物品名单”“保健食品禁用物品名单”。

2014 年，原国家卫生计生委再次公布食药物质名单，新增 15 种中药材物质：人参、山银花、芫荽、玫瑰花、松花粉、油松、粉葛、布渣叶、夏枯草、当归、山柰、西红花、草果、姜黄、葶苈，明确在限定使用范围和剂量内作为药食两用。

国家卫生健康委于 2019 年发布《关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》，将当归、山柰、西红花、草果、姜黄、葶苈纳入既是食品又是中药材的物质目录，明确仅作为香辛料和调味品。

2020年1月2日，国家卫生健康委、市场监管总局发布《关于对党参等9种物质开展按照传统既是食品又是中药材的物质管理试点工作的通知》，将对党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等9种物质开展按照传统既是食品又是中药材的物质生产经营试点工作。

二、餐饮服务环节，能否添加中药材？

《国家卫生计生委办公厅关于餐饮服务环节使用〈既是食品又是药品的物品名单〉之外中药材有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕355号）明确：可用于保健食品的物品名单所列物品中符合《禁止食品加药卫生管理办法》（原卫生部于1987年发布，现已废止）第七、八条规定的物品以及符合相关法规的物品，可以在餐饮服务环节中使用，餐饮服务单位应当确保其食用安全性。

有地方发布相关规定，如2017年原上海市食品药品监督管理局发布的《关于餐饮服务单位使用含“西洋参”等物品有关问题指导意见函》，明确：1.保健食品禁用物品名单所列物质不得用于食品生产经营（包括餐饮消费环节）。2.餐饮服务单位在不宣称功能主治、用法用量等药品、保健食品特有属性的前提下：餐饮服务单位使用《可用于保健食品的物品名单》中的物品作为餐饮食品原料的，应确保其食用安全性，如在汤中加入西洋参、天麻。在接到投诉举报时，餐饮服务单位若已停止经营上述菜品的，可不予以处罚。餐饮服

务单位使用药典已收录且不在《保健食品禁用物品名单》内，尤其是有食用传统的物品作为餐饮食品原料的，不宜强调其药用属性，如雪蛤炖木瓜。餐饮服务单位使用药典已收录且不在《保健食品禁用物品名单》内的物品作为餐饮食品原料的，但该原料未经炮制，可以按食用农产品处理，如新鲜石斛榨汁。

三、食品生产经营中添加中药材，涉及哪些规定及处罚依据？

食品生产经营中添加中药材，主要涉及以下规定：

《关于 1998 年全国保健食品市场整顿工作安排的通知》（卫监法发〔1998〕第 9 号）提到的 14 种新资源食品。

2002 年，原卫生部发布的《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51 号）中规定的“既是食品又是药品的物品名单”中的 87 种物品。

2014 年，原卫生计生委发布的食药物质名单中，新增 15 种中药材物质：人参、山银花、芫荽、玫瑰花、松花粉、油松、粉葛、布渣叶、夏枯草、当归、山柰、西红花、草果、姜黄、葶苈，明确在限定使用范围和剂量内作为药食两用。

2019 年，国家卫生健康委发布《关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》，将当归、山柰、西红花、草果、姜黄、葶苈纳入，仅作为香辛料和调味品。

2020年，国家卫生健康委、市场监管总局发布《关于对党参等9种物质开展按照传统既是食品又是中药材的物质管理试点工作的通知》。

综上，如果在食品中添加了食药物质外的中药材，或者其他中药饮片、化学原料药及其制剂等药品，均可认定为在食品中非法添加药品成分，即违反《食品安全法》第三十八条规定，可按照《食品安全法》第一百二十三条进行处罚。

(付睿涵 供稿)



淄关技贸通讯