

出口商品技术指南

葱及葱类制品

中华人民共和国商务部

目 录

第一章 适用范围.....	2
第二章 出口商品基本情况.....	3
2.1 商品名称：葱及葱类制品.....	3
2.2 该商品的出口概述.....	3
第三章 国际标准和技术规范与我国的差异.....	9
3.1 CAC 相关标准和技术规范.....	9
3.2 国际标准相关安全卫生要求.....	11
3.3 我国相关标准和技术规范.....	12
3.4 我国葱及葱类制品的出口检验检疫.....	15
3.5 国际标准与我国标准对比研究分析.....	16
第四章 目标市场的技术法规、标准和合格评定程序.....	17
4.1 美国市场.....	17
4.2 日本市场.....	21
4.3 马来西亚市场.....	38
4.4 欧盟市场.....	46
第五章 出口商品应注意的其他问题.....	60
5.1 绿色壁垒.....	60
5.2 国外技术标准的变化特点.....	62
5.3 目标市场国的限制措施.....	62
5.4 其它法律法规.....	63
第六章 达到目标市场技术要求的建议.....	64
第七章 案例分析.....	66
附件 1 国际食品法典委员会食品卫生通则（CAC1997）.....	67
附件 2 美国 FDA 食品生产企业 GMP（良好操作规范）法规.....	81
附件 3 建立 HACCP 的计划步骤.....	91
附件 4 欧盟韭葱质量的通用标准 1076/89 法规，经 888/97 法规修正.....	94
附件 5 山东省重点出口企业对本指南的意见.....	97

本指南适用于出口葱及葱类制品的要求。包括包括鲜或冷藏的洋葱、鲜或冷藏的青葱、鲜或冷藏的韭葱、鲜或冷藏的大葱、鲜或冷藏的其他葱属蔬菜、干制洋葱、醋腌洋葱等。

本指南重点研究了美国、日本、马来西亚、欧盟等主要出口目标市场。

本指南主要介绍了国外主要是葱及葱类制品的法规、标准、安全卫生控制、微生物限量、农药残留最大限量标准、出口检验检疫、农产品的各项规定及卫生控制标准等。

本指南总结了出口葱及葱类制品应注意的其它 4 个方面的问题，包括：绿色壁垒、国外技术标准的变化特点、目标市场国的限制措施、其它法律法规等。并针对进入目标市场提出了 7 个方面的建议与方案。

本技术指南所涉及技术资料的截止日期为 2006 年 12 月。

第一章 适用范围

本技术指南适用的产品范围按海关商品编码分类有七种，其商品名称和编码见表 1.1。

表 1.1 按海关商品编码分类的出口葱及葱类制品

海关商品编码	商品名称
7031010	鲜或冷藏的洋葱
7031020	鲜或冷藏的青葱
7039010	鲜或冷藏的韭葱
7039020	鲜或冷藏的大葱
7039090	鲜或冷藏的其他葱属蔬菜
7122000	干制洋葱
20019090	醋腌洋葱

注：如无特殊说明，本指南主要研究对象为——海关税则码 07031010、07031020、07039010、07039020、07039090、07122000。

本技术指南重点研究了美国、日本、马来西亚、欧盟等主要出口目标市场。

本技术指南可供检验检疫机构、质监部门、相关行业协会等有关单位参考使用。同时对于有关葱及葱类制品出口企业生产、管理、品质与残留分析、贸易、标准等各环节的技术与管理有关人员也有一定的指导意义。

第二章 出口商品基本情况

2.1 商品名称：葱及葱类制品

2.2 该商品的出口概述

我国葱及葱类制品在国际市场上已占有举足轻重的地位，具有较强的竞争力。2005 年，我国出口葱及葱类制品 636,889.3 吨，出口金额 16,532.4 万美元；2006 年，出口葱及葱类制品数量 645,283.5 吨，同比增长 1.3%。出口创汇高达 20,707.3 万美元，同比增长 25.3%。

2.2.1 该商品近 5 年来的出口统计

总体而言，出口增长很快，2006 与 2002 相比，出口数量翻了一番多，出口金额增长了 2.3 倍多。近 5 年来的出口量和出口额统计详见表 2.1、图 2.1。

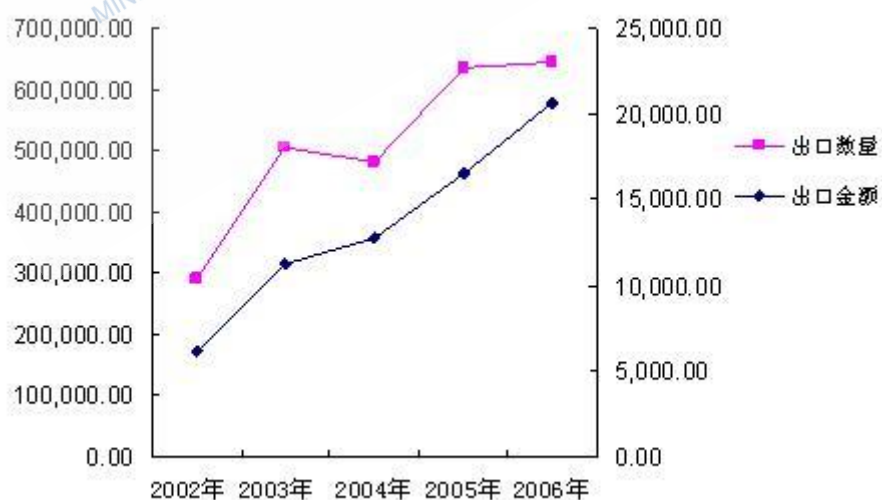
表 2.1：2002-2006 年我国葱及葱类制品出口数量及金额

出口数量：吨，出口金额：万美元

	2002	2003	2004	2005	2006
出口数量	290,541.80	507,387.20	481,538.30	636,889.30	645,283.50
出口金额	6,181.70	11,296.10	12,733.60	16,532.40	20,707.30

图 2.1：2002-2006 年我国葱及葱类制品出口数量及金额

出口数量：吨，出口金额：万美元

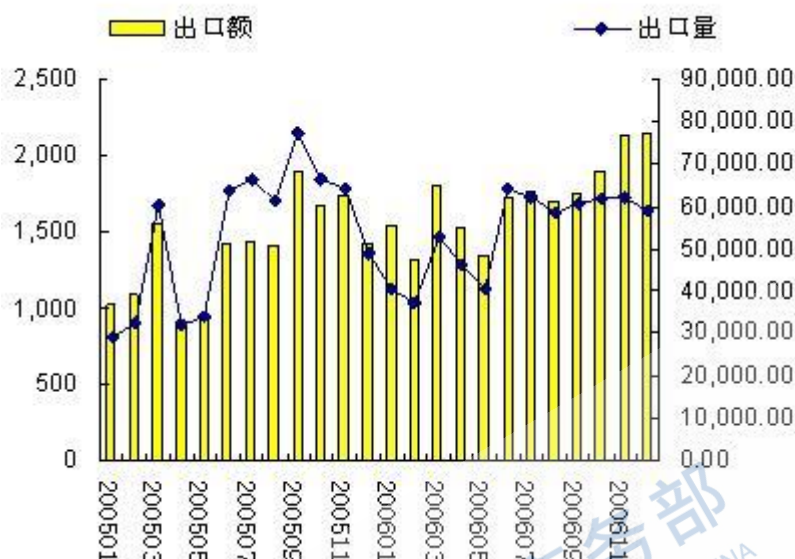


2.2.2 最近两年来各月出口走势

近两年来，我国各月葱及葱类制品出口量不均衡，每年的第三、四季度出口量较大，2005 年 1 月—2006 年 12 月各月出口详见图 2.2。

图 2.2：2005 年 1 月—2006 年 12 月各月出口金额

出口量：吨，出口额：万美元



2.2.3 最近两年分地区出口情况

2005 年，我国共有 22 个省、市、自治区出口葱及葱类制品，其中山东省出口最多，葱及葱类制品出口量和出口额分别为 336,617.4 吨和 10,282.3 万美元，分别占全国出口量和出口额的 52.9%和 62.2%。其次是福建、江苏。2006 年，我国共有 23 个省、市、自治区出口葱及葱类制品，其中山东省出口最多，葱及葱类制品出口量和出口额分别为 314,399.3 吨和 11,416.8 万美元，分别占全国出口量和出口额的 48.7%和 55.1%。其次是福建，出口量和出口额分别占全国的 8.9%和 14.3%。江苏和黑龙江位居三、四位，分别占全国出口量和出口额的 12.4%、13.5%和 14.0%、5.9%。最近两年分地区出口以及 2006 年各地区出口金额和数量所占比例详细情况见表 2.2、图 2.3、图 2.4。

表 2.2：最近两年分地区出口情况

金额：万美元；数量：吨

地区	2006 年		2005 年		同比增减 (%)	
	金额	数量	金额	数量	金额	数量
山东	11,416.80	314,399.30	10,282.30	336,617.40	11	-6.6
福建	2,956.40	57,495.80	2,326.70	50,515.60	27.1	13.8
江苏	2,800.70	79,917.80	1,292.80	57,747.80	116.6	38.4
黑龙江	1,216.80	90,072.40	1,266.40	80,197.10	-3.9	12.3
上海	576.1	10,609.30	674.7	11,945.90	-14.6	-11.1
广东	447.2	24,985.00	356.4	22,317.20	25.5	12
甘肃	261.8	19,777.80	305.7	24,880.90	-14.4	-20.5
吉林	225	7,425.20	221.3	8,246.80	1.7	-10
河南	190.1	12,566.20	310.4	17,523.60	-38.8	-28.3

云南	107.7	7,152.80	109.9	7,592.00	-2	-5.8
新疆	94.5	3,105.30	233.3	7,485.20	-59.5	-58.5
辽宁	92.1	2,108.90	79.1	2,717.70	16.4	-22.4
河北	84.9	2,363.30	8.9	808.9	853.9	192.2
广西	57.7	4,530.10	33.9	2,718.50	70.2	66.6
陕西	47	3,542.60	27	2,052.70	74.1	72.6
浙江	43.6	587.6	137.7	2,010.80	-68.3	-70.8
北京	32.2	466.7	2.4	114.7	1241.7	306.9
内蒙古	22.2	2,255.50	34.8	4,166.30	-36.2	-45.9
天津	20.3	731.6	8.3	579.9	144.6	26.2
安徽	10	87.7	4.1	79	143.9	11
湖北	2.4	10.2	29.4	419.5	-91.8	-97.6
山西	0.2	15	0	0		
海南	0.04	4	1.3	42.1	-96.9	-90.5

图 2.3：2006 年各地区出口金额所占比例

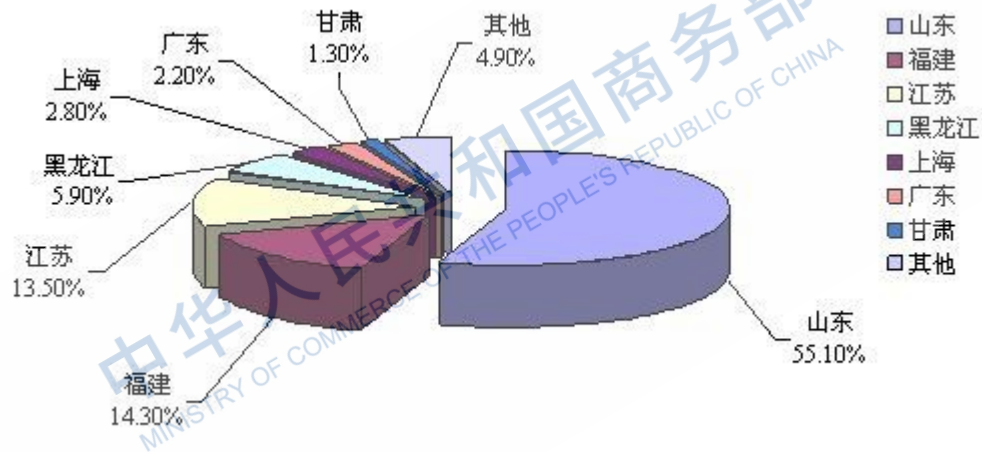
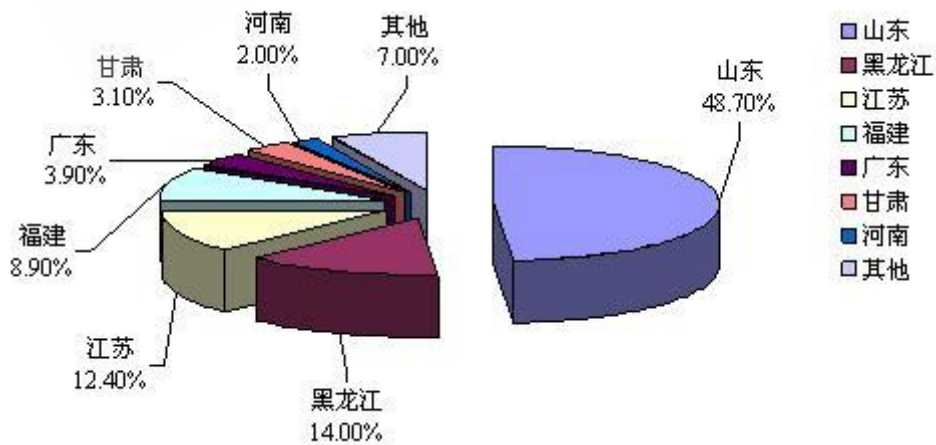


图 2.4：2006 年各地区出口数量所占比例



2.2.4 该商品近年的主要出口目标市场

我国葱及葱类制品的主要出口市场为日本、韩国、俄罗斯联邦、马来西亚、越南、泰国等国家和地区。2005 年我国葱及葱类制品出口最大的市场为日本，出口量 293,978.4 吨，占我国出口总量的 46.2%，俄罗斯联邦和马来西亚分别位居二、三位。2006 年我国葱及葱类制品出口最大的市场为日本，出口量 281,202.0 吨，占我国出口总量的 43.6%，韩国和俄罗斯联邦分别位居二、三位。此外，马来西亚、菲律宾、泰国、越南、香港、美国、德国等也是我国葱及葱类制品出口的重要市场。最近两年主要出口国家（地区）以及 2006 年对各国家（地区）出口金额和数量所占比例详见表 2.3、图 2.5、图 2.6。

表 2.3：最近两年主要出口国家（地区）情况

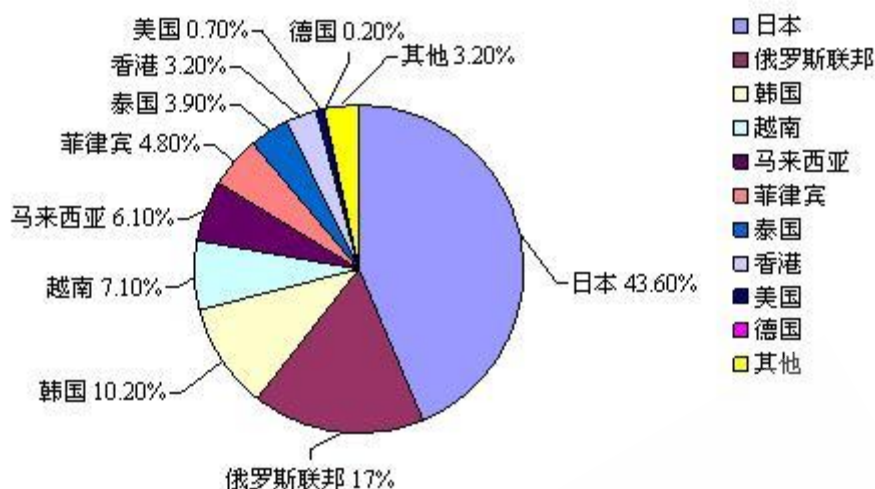
金额：万美元；数量：吨

国别或地区	2006 年		2005 年		同比增减 (%)	
	金额	数量	金额	数量	金额	数量
日本	11,887.20	281,202.00	9,528.90	293,978.40	24.7	-4.3
韩国	2,152.10	65,928.80	625.9	41,511.70	243.8	58.8
俄罗斯联邦	1,495.00	109,993.60	1,604.20	106,434.20	-6.8	3.3
马来西亚	1,125.40	39,608.10	1,345.30	53,463.50	-16.3	-25.9
菲律宾	883.2	30,724.10	542	26,514.20	63	15.9
泰国	638.9	24,851.00	423	22,173.20	51	12.1
越南	564.5	45,912.70	556.2	46,343.10	1.5	-0.9
香港	396.3	20,890.60	258.2	16,448.80	53.5	27
美国	386.7	4,733.00	358.3	5,088.90	7.9	-7
德国	238.1	1,004.60	388.2	1,839.60	-38.7	-45.4

图 2.5：2006 年对各国家（地区）出口金额比例



图 2.6：2006 年对各国家（地区）出口数量比例



2.2.5 在国际市场的主要优势

葱及葱类制品是我国比较优势极为显著的农产品之一，主要表现在以下几个方面。

一是价格优势。葱及葱类制品是劳动密集型栽培作物，用工量大，季节性强，我国劳动力价格相对便宜，劳动成本相对较低。而国外劳动力昂贵，生产成本低。比如：中国出口日本的大葱，在山东每公斤的收购价是 14 日元（约 1 元人民币），经过包装、运输、销售，在日本批发价已提升到 103 日元，可仍比日本国产大葱的 200 日元便宜得多。

二是产业优势。中国是一个农业大国，葱及葱类制品是我国的一项传统产业。近几年，我国的葱及葱类制品产量正以较大的幅度在递增。葱及葱类制品的大量生产导致供大于求，使得国内市场相对饱和，扩大出口外销成为葱及葱类制品可持续发展的动力。

三是环境优势。环境优势主要表现在我国具有丰富的生态环境。我国幅员辽阔，地势上有平原、丘陵、山区之分，气候上有寒、温、热带之别，世界上绝大多数葱类品种均可在我国找到适宜的栽培地区。

四是市场区位优势。亚洲地区是我国出口葱及葱类制品贸易最重要、也是最具成长潜力的市场。2006 年我国出口到亚洲市场的葱及葱类制品占出口总量的 90% 以上，其中，对日本、韩国、香港、马来西亚、泰国的出口量位居前十位。由于具有运距短、运销便捷等优势，有利于充分发挥我国葱及葱类制品的比较优势。

2.2.6 目标市场情况简介

我国葱及葱类制品出口自五十年代开始，至今已有五十多年。随着品种的改良、种植技术的提高和储藏、保鲜、运输条件的不断完善以及国际市场的不断开拓，我国葱及葱类制品出口已从当初仅局限在周边国家，发展到了目前已出口到 100 多个国家和地区。

目前，日本是我国葱及葱类制品出口主销市场，2005 年我国出口到日本市场的葱及葱类制品 293,978.4 吨，占我国出口总量的 46.2%。但随着日本“肯定列表制度”的实施，日本对我国葱及葱类制品的品质要求更加严格，“肯定列表制度”实施一年就使我国出日的葱及葱类制

品占我国出口总量下降了 2.6 个百分点。值得注意的是，对澳门出口量猛增，2005 年对澳门出口量接近零，2006 年对澳门出口量 1378.8 吨，占我国出口量的 0.2%。近年来，由于中俄边贸和转口贸易的迅速发展，我葱及葱类制品对东欧国家的出口增长很快，2006 年，我葱及葱类制品对罗马尼亚和乌克兰的出口均有不同程度的增长。另外，南美和北非地区出口增长也很快。

中华人民共和国商务部
MINISTRY OF COMMERCE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

第三章 国际标准和技术规范与我国的差异

葱及葱类制品方面的国际标准主要是世界卫生组织/联合国粮农组织（WHO/FAO）下属的国际食品法典委员会（CAC）发布的果蔬方面的标准和规定。国际食品法典委员会（Codex Alimentarius Commission, CAC）是由联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）共同建立，以保障消费者的健康和确保食品贸易公平为宗旨的一个制定国际食品标准的政府间组织。CAC 标准就是指 CAC 主管《食品法典》中的各类标准，主要有：食品产品标准、卫生或技术规范、评价的农药、农药残留限量、污染物准则、评价的食品添加剂、评价的兽药以及其相关的规范，同时加强了消费者保护政策。

3.1 CAC 相关标准和技术规范

国际食品法典委员会（CAC）成立了 28 个通用标准和食品标准的分技术委员会，负责起草标准并向 CAC 提出具体的意见和建议。CAC 制定了 8000 多个食品标准，涉及到农药、兽药残留量标准，添加剂标准，各种污染物限量，辐射污染标准，感官、品质检验标准，检验检测方法标准，检验数据的处理准则，安全卫生管理指南等诸多方面。

在葱及葱类制品方面，相关的国际标准主要有以下几个：

《食品中污染物和毒素含量通则》（Codex General Standard For Contaminants And Toxins In Food）

《食品微生物指标设定及应用通则》（Principles For The Establishment And Application Of Microbiological Criteria For Foods）

《食品中农药残留最大限量标准》（Codex Maximum Residue Limits For Pesticides）

《兽药最大残留限量》（List Of Codex Maximum Residue Limits For Veterinary Drugs）

《食品中农药残留最大限量标准和食品中添加剂残留最大限量标准》（Codex Maximum Residue Limits For Pesticides/Extraneous Maximum Residue Limits In Or On Foods）

《食品进出口检验和出证原则》（CAC/GL 020—1995）

《食品微生物指标设定及应用原则》（CAC/GL 021—1997）

《微生物风险评估的原则及导则》（CAC/GL 030—1999）

《有机食品生产、加工、标识、销售导则（除牲畜产品外）》（CAC/GL 032—1999）

《食品卫生通则国际推荐规程》（CAC/RCP 01—1969）

《水果蔬菜罐头的卫生操作规程》（CAC/RCP 02—1969）

《国际推荐的脱水水果蔬菜（包括食用菌）卫生操作规程》（CAC/RCP 05—1971）

另外，国际标准化组织（International Organization for Standardization）简称 ISO 也制定了葱及葱类制品相关的标准。

《葱．储藏指南》（ISO 1673-1991）

《韭葱．冷藏和冷藏运输指南》（ISO 7922-1985）

《脱水洋葱. 规范》（ISO 5559-1995）

《洋葱 贮存指南》（ISO 1673-1991）

通过对国际相关标准进行收集整理，发现相关的国际标准中对于重金属污染限量没有明确的规定，农药残留限量方面的具体规定见表 3.1、3.2、3.3、3.4：

表 3.1 韭葱（Leek）的农药残留限量标准

项目	限量（mg/kg）
塞草酮	0.02
氯氰菊酯	0.5
二硫代氨基甲酸盐类	0.5
杀螟硫磷	0.2
对硫磷	0.05
氯菊酯	0.5
抗蚜威	0.5
残杀威	1

表 3.2 小葱（Spring onion）的农药残留限量标准

项目	限量（mg/kg）
氯丹	0.02
甲基谷硫磷	0.5
敌草快	0.05
乙拌磷	0.5
硫丹	2
百草枯	0.05
二嗪磷	1
二硫代氨基甲酸盐类	10
氯菊酯	0.5
甲基嘧啶磷	1
三唑酮	0.05
三唑醇	0.05

表 3.3 大葱（Allium fistulosum L）的农药残留限量标准

项目	限量（mg/kg）
氯丹	0.02
甲基谷硫磷	0.5
敌草快	0.05
乙拌磷	0.5
硫丹	2
百草枯	0.05
灭多威	0.5
三唑酮	0.05
三唑醇	0.05

表 3.4 洋葱鳞茎 (Onion bulb) 的农药残留限量标准

项目	限量 (mg/kg)
氯丹	0.02
甲基谷硫磷	0.5
敌草快	0.05
乙拌磷	0.5
硫丹	2
百草枯	0.05
涕灭威	0.1
苯霜灵	0.2
苯达松	0.1
多菌灵	2
加保扶	0.1
百菌清	0.5
毒死蜱	0.05
氯氰菊酯	0.1
二嗪磷	0.05
抑菌灵	0.1
氯硝胺	10
乐果	0.2
二硫代氨基甲酸盐类	0.5
硫丹	0.2
丙线磷	0.02
杀螟硫磷	0.05
草丙磷胺	0.05
异菌脲	0.2
抑芽丹	15
甲霜灵	2
杀扑磷	0.1
灭多威	0.2
久效磷	0.1
杀线威	0.05
抗蚜威	0.5
腐霉利	0.2
残杀威	0.05
特丁磷	0.05
三唑磷	0.05
乙烯菌合利	1

3.2 国际标准相关安全卫生要求

为了保证国际贸易食品的安全，世界食品法典委员会先后采用 GMP 体系和 HACCP 系，并一直致力于一系列国际性食品卫生规范、标准的制定与完善工作。并于 1969 年制定了《食品卫生

通则》，自发布以来，历经多次修订，现已成为国际上通用的整个食品链（由最初生产直至消费者）的必要卫生原则。详细内容见附件 1。

3.3 我国相关标准和技术规范

我国还没有专门针对葱及葱类制品的法规和标准的详细规定，生产企业大多按照国外进口商的要求来生产，出口企业处于被动地位。目前，我国涉及到葱及葱类制品的标准和法规有以下：

3.3.1 我国涉及葱及葱类制品的技术法规

我国涉及葱及葱类制品的技术法规有四部，《中华人民共和国食品卫生法》（1995 年 10 月 30 日）、《中华人民共和国农产品质量安全法》（2006 年 4 月 29 日）、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》（1992 年 4 月 1 日）、国家认证认可监督管理委员会《出口食品生产企业卫生要求》（2002 年 5 月 20 日）。

3.3.2 我国涉及葱及葱类制品的标准

我国涉及葱及葱类制品的标准较多，有国家标准、行业标准、地方标准等共计 79 个。其中国家标准 13 个，行业标准 9 个，地方标准 57 个，详见表 3.5：

表 3.5 我国涉及葱及葱类制品的标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 2763-2005	食品中农药最大残留限量
2	GB 2762-2005	食品中污染物限量
3	GB 5749-2006	生活饮用水卫生标准
4	GB 7718-2004	预包装食品标签通则
5	GB 12393-1990	食品中磷的测定方法
6	GB 8860-1988	脱水洋葱
7	GB/T 4789-2003	食品卫生检验方法微生物学部分
8	GB/T 5009-2003	食品卫生检验方法 理化部分
9	NY/T 744-2003	绿色食品 葱蒜类蔬菜
10	NY 5192-2002	无公害食品 速冻葱蒜类蔬菜
11	NY 5223-2004	无公害食品. 洋葱
12	NY/T 5224-2004	无公害食品. 洋葱生产技术规程
13	NY/T 1208-2006	葱蒜热风脱水加工技术规范
14	NY/T 1071-2006	洋葱
15	NY 5001-2007	无公害食品葱蒜类蔬菜
16	SB/T 10026-1992	洋葱
17	SB/T 10286-1997	洋葱贮藏技术
18	SN/T 0978-2000	《进出口新鲜蔬菜检验规程》
19	SN/T 0626-1997	《出口速冻菜检验规程》
20	SN/T 0301-1993	《出口腌渍菜检验规程》
21	SN/T 1104-2002	《进出境新鲜蔬菜检疫规程》
22	SN/T 1122-2002	《进出境加工蔬菜检疫规程》
23	DB 12/ 153-2003	无公害农产品 大葱
24	DB 12/T 156-2003	无公害农产品 大葱生产技术规程

25	DB 12/T 159.09-2003	农业用水定额 大葱
26	DB 13/T 459-2001	无公害大葱生产技术规程
27	DB 22/T 948.5-2001	无公害葱蒜类蔬菜生产技术规程
28	DB 32/T 606-2003	无公害农产品 脱水香葱
29	DB 32/T 607-2003	无公害农产品 脱水香葱加工技术过程
30	DB 32/T 612-2003	出口黄皮洋葱
31	DB 32/T 613-2003	出口黄皮洋葱生产技术规程
32	DB 32/T 615-2003	出口黄波洋葱繁种技术规程
33	DB 32/T 618-2003	无公害农产品 兴化香葱
34	DB 32/T 619-2003	无公害农产品 兴化香葱生产技术规程
35	DB 63/ 472-2004	大通鸡腿葱
36	DB 64/T 260-2003	脱水蔬菜 韭葱
37	DB 53/T 138.7-2005	元谋无公害洋葱种植技术规范
38	DB 53/T 138.8-2005	元谋无公害香葱种植技术规范
39	DB 53/T 140.1-2005	宜良无公害洋葱种植综合标准 第1部分：无公害洋葱种植区划与布局
40	DB 53/T 140.2-2005	宜良无公害洋葱种植综合标准 第2部分：无公害洋葱品种选择
41	DB 53/T 140.3-2005	宜良无公害洋葱种植综合标准 第3部分：无公害洋葱育苗技术规范
42	DB 53/T 140.4-2005	宜良无公害洋葱种植综合标准 第4部分：无公害洋葱大田移栽管理技术规范
43	DB 53/T 140.5-2005	宜良无公害洋葱种植综合标准 第5部分：无公害洋葱病虫害防治规范
44	DB 53/T 140.6-2005	宜良无公害洋葱种植综合标准 第6部分：宜良无公害洋葱
45	DB 12/T 221-2005	无公害农产品 洋葱栽培技术规范
46	DB 13/ 248-1996	大葱品种 冀葱1号
47	DB 11/T 264-2005	无公害蔬菜 洋葱生产技术规程
48	DB 45/T 266-2005	香葱
49	DB 45/T 279-2005	香葱生产技术规程
50	DB 41/T 358-2004	无公害蔬菜 大葱生产技术规程
51	DB 41/T 366-2004	无公害蔬菜 洋葱生产技术规程
52	DB 13/ 429.18-1999	大葱品种 章丘大葱 29号
53	DB 13/T 506-2004	无公害洋葱生产技术规程
54	DB 13/T 512-2004	大葱种子产地检疫规程
55	DB 37/T 525-2004	山东省大葱有害生物安全控制技术规程
56	DB 63/T 543-2005	大通鸡腿葱无公害栽培技术规程
57	DB 51/T 547-2006	无公害农产品生产技术规程 大葱
58	DB 51/T 556-2006	绿色食品 洋葱生产技术规程
59	DB 62/T 584-1999	华池县圆葱高产栽培技术规范
60	DB 62/T 771-2002	兰州市西固地区洋葱栽培技术规程
61	DB 32/T 839-2005	有机黄皮洋葱生产技术规程
62	DB 32/T 840-2005	有机黄皮洋葱种子生产技术规程
63	DB 62/T 842-2002	兰州市无公害蔬菜生产技术规程 大葱
64	DB 62/T 843-2002	兰州市无公害蔬菜生产技术规程 洋葱
65	DB 62/T 863-2002	无公害蔬菜 大葱生产技术
66	DB 62/T 870-2002	无公害蔬菜 洋葱生产技术
67	DB 62/T 928-2002	武威市无公害农产品生产技术规程 大葱

68	DB 23/T 945-2005	有机食品元葱生产技术操作规程
69	DB 62/T 1000-2003	白银市 A 级绿色食品生产技术规程 洋葱
70	DB 23/T 1004-2005	无公害食品 圆葱生产技术规程
71	DB 62/T 1086-2003	张掖市无公害农产品生产技术规程 洋葱
72	DB 62/T 1392-2006	无公害农产品 嘉峪关 洋葱地膜覆盖生产技术规程
73	DB 62/T 1394-2006	无公害农产品 嘉峪关 大葱生产技术规程
74	DB 65/T 2276-2005	无公害农产品 大葱生产技术规程
75	DB 3709/T 015-2002	无公害食品 大葱生产栽培规程
76	DB 3709/T 016-2002	无公害食品 大葱生产施肥技术规程
77	DB 3709/T 017-2002	无公害食品 大葱生产病虫害综合防治技术规程
78	DB 62/T 1546-2007	无公害农产品 酒泉大葱生产技术规程
79	DB 62/T 1576-2007	无公害农产品 酒泉洋葱生产技术规程

3.3.3 我国对葱及葱类制品制定相关安全卫生标准

为适应国际贸易、学术交流的需要，我国农药残留限量标准尽可能向国际标准靠拢。但由于我国农药残留限量标准体系与国际标准体系不同，我国人民膳食结构具有自身的特点，因此我国农药残留限量标准在基本保留原标准的基础上，依据我国人民膳食结构，应用我国农药残留试验数据，参照国际标准而制定。从 1981 年至 2000 年，由卫生部批准发布的蔬菜中农药残留限量国家标准 21 个，给出 43 种农药 MRL 值。我国对葱及葱类制品中的洋葱、大葱做了相关农药残留限量和其他有毒有害物质限量方面的规定，详见表 3.6、3.7。

表 3.6 洋葱（*Allium cepa* L）、大葱（*Allium fistulosum* L）的农药残留限量标准

项目	检验方法	限量（mg/kg）
乙酰甲胺磷	GB/T5009.103	1
甲萘威	GB/T5009.21	2
滴滴涕	GB/T5009.19	0.05
敌敌畏	GB/T5009.20	0.2
乐果	GB/T5009.20	0.2
杀螟硫磷	GB/T5009.20	0.5
倍硫磷	GB/T5009.20	0.05
六六六	GB/T5009.19	0.05
甲胺磷	GB/T5009.103	0.05a
百草枯	SN 0293	0.05
对硫磷	GB/T5009.20	0.01a
氯菊酯	GB/T5009.106	1
辛硫磷	GB/T5009.145	0.05
敌百虫	GB/T5009.20	0.1
a 不得在该类食品中使用此种农药，该数值为检验方法的测定值		

表 3.7 洋葱（*Allium cepa* L）、大葱（*Allium fistulosum* L）的其他有毒有害物质限量标准

项目	检验方法	限量（mg/kg）
汞	GB/T5009.17	总汞 0.01
	GB/T5009.45	甲基汞—
铅	GB/T5009.12	0.1
砷	GB/T5009.11	总砷—
		无机砷 0.05
硒	GB/T5009.93	0.1
氟	GB/T5009.18	1
镉	GB/T5009.15	0.05
铬	GB/T5009.123	0.5
亚硝酸盐	GB/T5009.33	4
稀土	GB/T5009.94	0.7

3.4 我国葱及葱类制品的出口检验检疫

目前，我国对葱及葱类制品的检验检疫主要依据国家检验检疫部门对葱及葱类制品的 SN 行业标准和检验规程，这些标准、检验规程及进口国的有关规定以及贸易合同、信用证中对品质条款的要求作为检验检疫部门在执行质量检验判定的依据。同时，还根据不同国家的要求进行普查。除此以外，还根据我国植物检疫的规定，实施对原料基地的疫情调查，指导病虫害的防治，并对加工过程中实施检疫和监管，对成品和包装物进行检疫，防止有害生物及病虫害的传出，我国葱及葱类制品的检验检疫遵守的法律、法规、标准及相关规范如下：

3.4.1 相关的出境检验检疫法律法规

《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例

《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例

《中华人民共和国食品卫生法》

3.4.2 相关的出境检验检疫规范

《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》

《出口速冻果蔬生产企业注册卫生规范》

《出口脱水果蔬生产企业注册卫生规范》

《出口腌渍菜生产企业注册卫生规范》

3.4.3 相关的出境检验检疫标准

SN/T 0978-2000 《进出口新鲜蔬菜检验规程》

SN/T 0626-1997 《出口速冻菜检验规程》

SN/T 0301-1993 《出口腌渍菜检验规程》

SN/T 1104-2002 《进出境新鲜蔬菜检疫规程》

SN/T 1122-2002 《进出境加工蔬菜检疫规程》

另外，还需遵守中国政府与输入国家或地区政府签订的双边、多边检验检疫协议、议定书、备忘录等。

相关法律、法规、标准及相关规范登陆 <http://www.aqsiq.gov.cn/> 查询。

3.5 国际标准与我国标准对比研究分析

通过对国际相关标准收集整理，发现国际标准中对韭葱、小葱、大葱、洋葱鳞茎的农药残留做了限量方面的规定，对重金属污染限量没有明确的规定；而我国对洋葱、大葱的农药残留做了限量方面的规定，且农药残留限量要求一致，对重金属污染限量也有明确的规定。同时，我国还有葱及葱类制品技术规程、出口检验检疫方面的行业标准和地方标准。从国际标准与我国标准规定的农药残留限量标准来看，我国标准与国际标准规定的对象和农药种类大不相同。国家标准和国际标准有较大差别，这就意味着我国葱及葱类制品满足了国家标准很难进入国际市场。我国葱及葱类制品的出口势必会遇到障碍，因此，建议国家相关管理部门加大国家标准的制修订力度，使我国葱及葱类制品的标准尽快与国际接轨，从而更好地促进相关贸易的发展。

中华人民共和国商务部
MINISTRY OF COMMERCE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

第四章 目标市场的技术法规、标准和合格评定程序

目前，我国的葱及葱类制品主要销往日本、东南亚和欧美国家，部分销往我国香港、澳门。因此，掌握主要目标市场的法规、标准及其合格评定程序对促进葱及葱类制品贸易的发展具有重要的意义。本文重点介绍了美国、日本、马来西亚、欧盟市场。

4.1 美国市场

美国负责食品安全的主要机构有卫生部（DHHS）下辖的食品药物管理局（FDA）、美国农业部（USDA）的食品安全检验署（FSIS）和动植物卫生检验署（APHIS）及美国环境保护署（EPA）。此外，还有其它部门，如疾病控制预防中心（CDC）、国家健康研究所（NIH）、农业研究服务部（ARS）、国家研究教育及服务中心、农业市场服务部、经济研究服务部、监测包装及畜牧管理局、美国法典办公室、国家水产品服务中心等部门也负有研究、教育、预防、监测、制定标准、对突发事件做出应急对策等责任。FSIS 主管肉、家禽、蛋制品的安全；FDA 则负责 FSIS 职责之外的食品掺假、存在不安全因素隐患、标签有夸大宣传等工作。在美国，若某种食物中的食品添加剂或药物残留未经 FDA 审查通过，则该食品不准上市销售；EPA 主要维护公众及环境健康，以避免农药造成的危害，改善有害生物管理的安全方式，加强对宠物的管理；APHIS 主要是保护动植物免受害虫和疾病的威胁。

4.1.1 美国技术法规、标准概况

美国有关食品安全的主要大法包括：联邦食品、药物和化妆法（FFDCA）、联邦肉类检验法（FMIA）、禽肉制品检验法（PPIA）、蛋制品检验法（EPIA）、食品质量保护法（FQPA）和公共健康服务法（PHSA）。从 2004 年起，美国要求食品出口商先取得 GMP（良好制作惯例）和 HACCP（危害性分析关键控制点）证明，不然就不许其产品进入，GMP 指的是卫生设备和食品厂的运作，HACCP 是确保产品对人体无害的品质保证。

有关法规和标准如下：

《联邦食品、药物和化妆品法》<http://biotech.law.lsu.edu/blaw/FDA/fdctoc.htm>

《食品质量保护法》<http://www.epa.gov/oppfead1/fqpa/>

(1) GMP

“GMP”是英文“Good Manufacturing Practice”的缩写，中文的意思是“良好作业规范”，或是“优良制造标准”，是一种特别注重在生产过程中实施对产品质量与卫生安全的自主性管理制度。它是一套适用于制药、食品等行业的强制性标准，要求企业从原料、人员、设施设备、生产过程、包装运输、质量控制等方面按国家有关法规达到卫生质量要求，形成一套可操作的作业规范帮助企业改善企业卫生环境，及时发现生产过程中存在的问题，加以改善。简要说，GMP 要求食品生产企业应具备良好的生产设备，合理的生产过程，完善的质量管理和严格的检测系统，确保最终产品的质量（包括食品安全卫生）符合法规要求。GMP 所规定的内容，是食品加工企业必须达到的最基本的条件。

美国 FDA 食品生产企业 GMP（良好操作规范）法规 详见附件 2。

(2) HACCP 计划

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point 即危害分析与关键控制点) 计划, 是目前世界上最权威的食品安全质量保护体系, 是用来保护食品在整个生产过程中免受可能发生的生物、化学、物理因素的危害。其宗旨是将这些可能发生的食品安全危害消除在生产过程中, 而不是靠事后检验来保证产品的可靠性。以下是美国开展实施 HACCP 计划的详细过程:

1. 1973 年美国 FDA (美国食品和药品管理局) 在低酸罐头食品和酸化食品上采用 HACCP 计划; 具体体现在联邦法规 21CFR113 和 114 部分中。

2. 2001 年 1 月 19 日 FDA 颁布最终法规——《加工、进口果蔬汁的安全卫生措施》(21CFR Part120), 要求果蔬汁的加工者和进口商执行 HACCP 法规, 该法规于 2002 年 1 月 22 日生效, 对中、小型企业则分别在 2003 年 1 月 21 日和 2004 年 1 月 20 日生效。

建立 HACCP 的计划步骤详见附件 3。

4.1.2 美国相关技术法规、标准规定的技术指标要求

美国对青葱、小洋葱鳞茎、葱、洋葱、洋葱鳞茎分别做了相关方面的农药残留限量规定, 详见表 4.1—4.7。

表 4.1 青葱 (Shallot) 的农药残留限量标准

项目	限量 (mg/kg)
马拉硫磷	8

表 4.2 采收后小洋葱鳞茎 (Cipollini bulb, postharvest) 的农药残留限量标准

项目	限量 (mg/kg)
溴甲烷	50

表 4.3 葱 (Onion, green) 的农药残留限量标准

项目	限量 (mg/kg)
克菌丹	50
百菌清	5
氯氰菊酯	6
啉菌环胺	4
咯菌腈	7
三乙磷铝	10
马拉硫磷	8
灭多威	3
百草枯二氯盐母药	0.05
瑞毒素	10
选择性除草剂	2
甲基硫菌灵	3

表 4.4 采收后洋葱（Onion, postharvest）的农药残留限量标准

项目	限量（mg/kg）
溴甲烷	20

表 4.5 干洋葱（Onion, dry）的农药残留限量标准

项目	限量（mg/kg）
甲基硫菌灵	3

表 4.6 洋葱（Allium cepa L）的农药残留限量标准

项目	限量（mg/kg）
酒石酸锑钾	3.5
甲基谷硫磷	2
敌菌丹	0.1
除草宁	1
二嗪磷	0.75
乙基对硫磷	1
马拉硫磷	8
代森锰	7
甲基对硫磷	1
选择性除草剂	0.2
福美锌	7

表 4.7 干洋葱鳞茎（Onion bulb, dry）的农药残留限量标准

项目	限量（mg/kg）
地散磷	0.1
溴苯腈	0.1
克菌丹	25
萎锈灵	0.2
百菌清	0.5
毒死蜱	0.5
氯氰菊酯	0.1
嘧菌环胺	0.6
二甲吩草胺	0.01
吡腐禾草灵	0.5
咯菌腈	0.2
灭菌丹	15
三乙磷铝	0.5
无机溴化物	300
异菌脲	0.5
抑芽丹	15
代森锰锌	0.5
异丙甲草胺	1
砒吸磷	0.05

乙氧氟草醚	0.05
百草枯二氯盐母药	0.05
硝草胺	0.1
氯菊酯	0.1
瑞毒霉	3
选择性除草剂	0.2
乙烯菌合利	1
林丹降解的六氯苯异构体	1

4.1.3 美国葱及葱类制品进口程序及关键环节

在美国负责办理进口手续的机构是美国海关总署，其主要职责是评定和征收进口货物的关税、捐税和手续费，执行海关法和有关法律，包括某些航运法和航运条约。

货物运抵美国后，进口商（收货人）评出口商的发票向进口港或水陆关卡办理报关手续、提货手续或存栈报关手续。应完税的货物在报关时应按估计数额预缴税款。报关后海关抽取少量货样检验以决定货物的价值以便征收关税；货物的原产地标志和其它标志是否合法，货物中是否含有禁止进口的货物，货物的发票是否属实，运到的货物与货单载明的数量有无出入，货物是否符合美国有关法律的规定。

到货后 5 个工作日内未办理报关手续则自动存入候领仓，一切责任和费用一概由进口商负责；一年内未报关，海关有权将货物公开拍卖；易腐货物、价值会减低的货物和爆炸物品未按时报关者海关可随时拍卖。

报关手续可以由提单上所载明的美国进口商办理，也可以由经收货人背书的提单持有人办理。如果货物是运交“指定人”，持有由寄运人（发货人）背书提单的人有权办理报关手续。最常见的情况是由持有运货到进口港的承运人所开具的货主证明书（承运人开具的证明书）的人或公司办理报关手续。在某些情况下，可用提单副本或运货收据报关。

运往美国价值超过 500 美元的货物如果需要准备一份海关特别发票。不需要海关特别发票的货物在报关时可以使用商业发票。如果所需要的海关特别发票或商业发票未能在货物清关时呈交，可提供一份形式发票，并缴一笔保证金以担保在报关后 6 个月内提交原始发票。

分批交货的货物如果不超过 7 个连续日可列于一张发票上；超过者应以一次交货的同样方式开出每批货物的发票，最好时列出每一批货物进口时所使用的运输工具。

为尽量避免进口商可能遭到的麻烦、延误或处罚，外国外的出口商和发货人在开具输美货物的发票和其它报关文件时必须真实地列明一切法律或条例所规定的事项，特别是有关价格、价值、折扣、费用和佣金等方面的数字以及买主和卖主、实际发货人和收货人的真实姓名和地址。开发票时常犯的错误有：发货人漏填佣金、特许费或货物的其它费用；发货人以到岸价卖货却在发票上填离岸价；在发票上指明进口商是购货人，而事实上他只是一位收取卖货佣金的代理人，或是在以发货人和收货人共同名义将货物售出后收取部分货款者。

4.2 日本市场

日本的农产品自给率很低，需要每年从国外进口大量的农产品及食品。为保障国民健康，日本政府不断加强对食品安全的管理。多年来，日本的食物安全管理体制主要由农林水产省和厚生劳动省负责实施具体实施具体的管理工作。为了消除消费者对食品安全的不信任感，同时加强食品安全的管理，日本于 2003 年 6 月制定了《食品安全基本法》，并于 2003 年 7 月在内阁府里设置了食品安全委员会。

4.2.1 日本技术法规、标准概况

日本对自国外进入其境内的动植物及食品实行严格的检疫和卫生防疫制度。相关法律有《食品卫生法》、《植物防疫法》、《家畜传染病预防法》等。与此相关的主要法规还有《产品责任法（PL 法）》、《食品卫生小六法》、《屠宰场法》、《禽类屠宰及检验法》、《关于死毙牲畜处理场法》、《自来水法》、《水质污染防治法》、《保健所法》、《营养改善法》、《营养师法》、《厨师法》、《糕点卫生师法》、《生活消费用品安全法》、《家庭用品品质标示法》、《关于限制含有有害物质的家庭用品的法律》、《关于化学物质的审查及对其制造等进行限制的法律》、《计量法》、《关于农林产品规格化及品质标示合理化的法律》及日本农林规格（JAS）、食品卫生检查指针、卫生试验法注解、残留农药分析、食品、添加剂等的规格标准、在食品或添加剂的制造过程中防止混入有毒有害热载体的措施标准、关于奶制品成分规格的省令、标签内容的规定、行业自定标准、与进出口食品有关的还有输出贸易法、关税法等。其中进口食品卫生检疫主要有命令检查、监测检查和免检。命令检查即强制性检查，是对于某些易于有残留有害物质或易于沾染有害生物的食品要逐批进行 100% 的检验。监测检查是指由卫生检疫部门根据自行制定的计划，按照一定的时间和范围对不属于命令检查的进口食品进行的一种日常抽检，由卫生防疫部门自负费用、自行实施。若在监测检验中发现来自某国的某种食品含有违禁物质，以后来自该国的同类食品有可能必须接受命令检查。进口食品添加剂、食品器具、容器、包装等也须同样接受卫生防疫检查。

（1）日本食品卫生法

《食品卫生法》是以防止饮食引起的危害的发生，促进食品卫生的提高为目的的法律，是食品卫生管理的根本大法 and 基础。日本 1947 年制定了《食品卫生法》，1948 年制定了《食品卫生法实施规则》，1953 年颁布了《食品卫生法实施令》。2002 年 9 月，日本出台新《食品卫生法》修正案。对不合格进口食品采取更严厉的措施，增加了农残、兽残的限制项目，对多次检出不合格进口食品的地区将全面禁止进口。修正案则进一步强化进口农产品检查制度，规定农产品只能使用 108 种农药，而我国超出这一范围且还在使用的农药达 30 多种。以前，在进口检查中发现有违规食品时，政府只能对进口商同时期进口的食品采取废弃措施。而根据《食品卫生法》修正案，在有关食品存在安全性问题时，日本政府可对出口国家或厂商的食品采取禁止进口措施，将超标食品拒之门外。此外，根据这个法案，今后如果发生违反食品进口规定的问题，进口商将被处以 6 个月以下的有期徒刑或 30 万日元以下的罚款。这将增大进口商的经济负担和心理压力，进而对国外食品进入日本市场产生重要影响。2004 年 1 月该法再次作出修订，在禁止传入的动物疫病名单中新增加了 57 种动物传染病。2006 年 5 月，日本实施了新修

订的《食品卫生法》，修订后的《食品卫生法》添加了“肯定列表制度”对残留的规定更加严格。

（2）日本实施“肯定列表制度”

2006年5月29日，日本将《食品卫生法》做了进一步修改，添加了“肯定列表制度”的内容，日本农产品“肯定列表制度”的实施将全面提高中国对日出口农产品的门槛，对中日农产品贸易影响巨大。目前，日本是中国农产品第一大出口市场，中国也是日本农产品的第二大进口来源国。2005年中国农产品对日出口近80亿美元，涉及6300家中国企业和1600万中国农民的切身利益。中国对日出口农产品的产品品种多，企业数量多，与其他国家相比所受影响最大。

“肯定列表制度”设定了进口食品、农产品中可能出现的799种农药、兽药和饲料添加剂的5万多个暂定限量标准，对涉及264种产品种类同时规定了15种不准使用的农业化学品。对于列表外的所有其他农业化学品或其他农产品，则制定了一个统一限量标准，即0.01ppm（即100吨农产品化学品残留量不得超过1克）。这意味着我国目前登记和使用的一些农药，因在列表中没有此项，日方将执行0.01ppm的一律标准。如果中日标准都涉及某种农药，但有些产品我国有限量标准，日本列表中无限量规定，这也要执行0.01ppm的一律标准。

（3）日本食品安全基本法

2003年制定了《食品安全基本法》，规定市场上食品及调料的加工、制造、使用、贮藏、搬运、陈列等环节都必须保证清洁卫生，并有食品安全局等管理和监督机构，依法追究违法者的责任。

4.2.2 日本相关技术法规、标准规定的技术指标要求

日本政府从2006年5月29日开始实施“肯定列表制度”，对所有农业化学品制定了残留限量标准，其中“暂定限量标准”中明确的农兽药及饲料添加剂由200余种增加到700余种，限量标准由1万余条增加到5万余条，对其他尚不能确定具体“暂定限量标准”的农药，均设定0.01ppm的“一律限量标准”。

日本“肯定列表制度”规定的葱及葱类制品的农药残留限量标准以及《食品安全法》中规定的食品中不得检出物详见表4.8—4.11。

表4.8 日本“肯定列表制度”规定的包括韭葱在内的葱（Welsh, including Leek）的农药残留限量标准

项目	限量（mg/kg）
1, 1—二氯—2, 2 二（4—乙苯）乙烷	0.01
1—萘乙酸	0.1
茅草枯	0.1
2, 4—滴	0.05
对氯苯氧乙酸	0.02
爱比菌素	0.01
乙酰甲胺磷	0.1
灭螨醌	0.02

吡虫清	5
乙草胺	0.05
氟丙菊酯	2
甲草胺	0.01
棉铃威	0.1
涕灭威	0.05
艾氏剂和狄氏剂（总量）	0.05
双甲脒	0.05
敌菌灵	10
杀螨特	0.01
磺草灵	0.2
莠去津	0.02
四唑嘧磺隆	0.02
甲基谷硫磷	0.5
腈嘧菌酯	5
燕麦灵	0.05
苯霜灵	0.08
丙硫可百威	1
苄嘧磺隆	0.02
地散磷	0.1
苯达松	0.05
N6—苯甲酰基腺嘌呤	0.5
联苯肼酯	0.02
联苯菊酯	0.5
双丙氨磷	0.004
卡呋菊酯	0.1
联苯三唑醇	0.05
啶酰菌胺	3
溴鼠灵	0.001
溴化物	50
乙基溴硫磷	0.05
溴螨酯	0.5
抑草磷	0.05
克菌丹	5
西维因	3
多菌灵，托布津，甲基托布津，苯菌灵（总量）	3
克百威	1
丁呋喃	1
氟酮唑草	0.1
环丙酰菌胺	0.1
杀螟丹、杀虫环和杀虫蝗（总量）	3
灭螨猛	0.3
氯杀螨	0.01
氯草灵	0.05
氯丹	0.02
杀螨酯	0.01
毒虫畏	0.3

氟定脲	2
氯草敏	0.1
矮壮素	0.05
乙酯杀螨醇	0.02
百菌清	5
枯草隆	0.05
氟唑虫清	3
氟苯胺灵	0.05
毒死蜱	0.2
甲基毒死蜱	0.03
氯酞酸甲酯	5
克氯得	0.05
环虫酰肼	5
吲哚酮草酯	0.05
烯草酮	1
炔草酯	0.02
四螨嗪	0.02
异恶草酮	0.02
氯羟吡啶	0.2
噻虫胺	0.7
壬基苯酚磺酸酮	10
邻苯二甲酸酮	0.5
卞草隆	0.02
氰草津	0.05
杀螟腈	0.05
乙氰菊酯	0.02
塞草酮	0.2
氟氯氰菊酯	2
三氟氯氰菊酯	2
霜脲氰	0.05
氯氰菊酯	5
环丙唑醇	0.2
啞菌环胺	4
洛灭津	2
棉隆，威百亩和甲基异硫氰酸酯（总量）	0.5
胺磺酮	0.5
二氯异丙醚	1
滴滴涕（包括 DDD 和 DDE）	0.5
溴氰菊酯和四溴菊酯（总量）	0.5
甲基内吸磷	0.4
丁噻脲	0.02
燕麦敌	0.05
二嗪磷	0.1
除线磷	0.03
抑菌灵	5
2，4—滴丙酸	0.05
敌敌畏和二溴磷（总量）	0.1

哒菌酮	0.02
三氯杀螨醇	3
乙霉威	5
燕麦清	0.05
除虫脲	1
吡氟草胺	0.002
二氟吡隆	0.05
落长灵	0.04
甲菌定	0.2
乐果	1
烯酰吗啉	2
达诺杀	0.05
呋虫胺	5
特乐酚	0.05
敌杀磷	0.05
二苯胺	0.05
敌草快	0.05
乙拌磷	0.5
二氰蒽醌	0.5
二硫代氨基甲酸盐类	10
敌草隆	0.05
多果定	0.2
因灭汀	0.5
硫丹	0.5
异狄氏剂	0.01
丙草丹	0.04
乙烯利	0.05
乙硫磷	0.3
乙虫清	0.02
乙呋草黄	0.1
丙线磷	0.005
乙氧喹啉	0.05
吲熟酯	0.05
二溴乙烯	0.01
二氯乙烯	0.01
醚菊酯	2
氯唑灵	0.1
乙嘧硫磷	0.1
噁唑菌酮	0.02
咪唑菌酮	1.5
克线磷	0.02
氯苯嘧啶醇	0.5
苯丁锡	0.05
皮蝇磷	0.01
杀螟硫磷	0.2
仲丁威	0.5
噁唑禾草灵	0.1

苯氧威	0.05
粉锈淋	0.5
唑螨酯	0.02
三苯锡	0.05
氰戊菊酯	0.5
氟虫清	0.002
嘧啶磺隆	0.02
吡氟禾草灵	0.1
氟啶胺	0.1
氟氰戊菊酯	0.05
咯菌腈	0.1
氟虫脲	10
伏草隆	0.02
唑呋草	0.04
氟草烟	0.05
氟硫灭	0.1
氟酰胺	2
氟胺氰菊酯	0.5
灭菌丹	30
安果	0.02
福赛得	100
噻唑磷	0.1
呋吡菌胺	0.1
呋线威	0.3
赤霉素	0.2
草胺磷	0.2
草甘膦	0.2
氯吡嘧磺隆	0.02
七氯	0.03
六氯苯	0.01
己唑醇	0.1
氟铃脲	0.02
噻螨酮	0.5
氢氰酸	5
磷化氢	0.01
恶霉灵	0.5
烯菌灵	0.02
咪唑喹啉酸	0.05
咪唑乙烟酸铵	0.05
吡虫啉	1
双胍辛胺	0.1
恶二唑虫	2
碘苯腈	0.1
异菌脲	5
异恶隆	0.02
噁唑磷	0.1
春雷霉素	0.04

亚胺菌	2
环草定	0.3
林丹	1
利谷隆	0.2
氟丙氧脲	3
马拉硫磷	8
抑芽丹	0.2
灭芽磷	0.05
甲霜灵和精甲霜灵（总量）	2
四聚乙醛	1
甲草苯隆	0.05
乙丁烯酰磷	0.05
甲胺磷	0.05
杀扑磷	0.1
甲硫威	0.05
甲氧滴滴涕	0.01
甲氧虫酰肼	10
异丙甲草胺	0.1
噻草酮	0.5
速灭磷	0.2
密灭汀	5
禾草敌	0.02
久效磷	0.05
绿谷隆	0.05
腈菌唑	1
烟碱	2
烯啶虫胺	5
双苯氧脲	0.02
氧化乐果	1
恶霜灵	5
噁嗪草酮	0.02
喹啉铜	1
恶喹酸	2
砒吸磷	0.02
乙氧氟草醚	0.05
百草枯	0.05
对硫磷	0.3
甲基对硫磷	1
戊菌唑	2
戊菌隆	0.5
硝草胺	0.2
氯菊酯	3
苯醚菊酯	0.02
稻丰散	0.1
甲拌磷	0.3
伏杀硫磷	0.5
亚胺硫磷	1

磷胺	0.2
辛硫磷	0.02
杀鼠酮	0.001
增效醚	8
抗蚜威	0.5
甲基虫螨磷	1
多氧霉素	0.2
烯丙苯噻唑	0.1
咪酰胺	0.05
腐霉利	5
丙溴磷	0.05
调环酸钙盐	0.05
扑草净	0.05
毒草安	0.02
霜霉威	3
敌稗	0.1
炔螨特	3
扑灭津	0.1
丙环唑	0.05
残杀威	2
炔苯酰草胺	0.1
吡唑硫磷	0.05
百克敏	0.9
霸草灵	0.1
苄草唑	0.02
吡啶磷	0.05
除虫菊酯	1
哒螨灵	1
哒嗪硫磷	0.03
啶虫丙醚	5
哒草特	10
二甲咪菌胺	2
啉螨醚	0.05
蚊蝇醚	0.1
喹硫磷	0.05
灭藻醌	0.03
五氯硝基苯	0.02
喹禾灵	0.05
苄呋菊酯	0.1
仲丁胺	0.1
稀禾定	10
氟硅菊酯	0.05
西玛津	0.01
硅氟唑	0.2
艾克敌	5
甲磺草胺	0.05
戊唑醇	0.5

丁噻隆	0.02
四氯硝基苯	0.05
伏虫隆	1
七氟菊酯	0.5
吡喃草酮	0.05
特丁硫磷	0.005
杀虫威	0.3
三氯杀螨砒	1
噻菌灵	2
噻虫嗪	2
禾草丹	0.2
硫双威和灭多威（总量）	2
甲基乙拌磷	0.1
甲基立枯磷	2
唑虫酰胺	5
甲苯氟磺胺	2
三唑酮	0.1
三唑醇	0.2
野麦畏	0.1
三唑磷	0.02
水杨菌胺	0.2
敌百虫	0.5
三氟吡氧乙酸	0.03
三环唑	0.02
十三吗啉	0.05
氟菌唑	1
杀铃脲	0.02
氟乐灵	0.1
噻嗪灵	2
抗倒酯	0.02
井岗霉素	0.05
蚜灭磷	0.05
杀鼠灵	0.001

表 4.9 日本“肯定列表制度”规定的繁殖洋葱（Multiplying onion）的农药残留限量标准

项目	限量 (mg/kg)
1, 1—二氯—2, 2 二 (4—乙苯) 乙烷	0.01
1—萘乙酸	0.1
茅草枯	0.1
2, 4—滴	0.05
对氯苯氧乙酸	0.02
爱比菌素	0.01
乙酰甲胺磷	0.1

灭螨醌	0.02
吡虫清	5
氟丙菊酯	2
甲草胺	0.01
棉铃威	0.1
涕灭威	0.05
艾氏剂和狄氏剂（总量）	0.05
双甲脒	0.05
敌菌灵	10
杀螨特	0.01
磺草灵	0.2
莠去津	0.02
四唑嘧磺隆	0.02
甲基谷硫磷	0.5
腈嘧菌酯	5
燕麦灵	0.05
苯霜灵	0.05
丙硫可百威	1
苄嘧磺隆	0.02
地散磷	0.1
苯达松	0.05
N6-苯甲酰基腺嘌呤	0.5
联苯肼酯	0.02
联苯菊酯	1
双丙氨磷	0.004
卡呋菊酯	0.1
联苯三唑醇	0.05
溴鼠灵	0.001
溴化物	50
乙基溴硫磷	0.05
溴螨酯	0.5
抑草磷	0.05
克菌丹	5
西维因	3
多菌灵，托布津，甲基托布津，苯菌灵（总量）	3
克百威	0.5
丁呋喃	1
环丙酰菌胺	0.1
杀螟丹、杀虫环和杀虫蝗（总量）	3
灭螨猛	0.3
氯杀螨	0.01
氯草灵	0.05
氯丹	0.02
杀螨酯	0.01
毒虫畏	0.3
氟定脒	2
氯草敏	0.1

矮壮素	0.05
乙酯杀螨醇	0.02
百菌清	5
枯草隆	0.05
氟唑虫清	3
氟苯胺灵	0.05
毒死蜱	0.01
甲基毒死蜱	0.03
氯酞酸甲酯	5
克氯得	0.05
环虫酰肼	5
吲哚酮草酯	0.05
烯草酮	0.2
炔草酯	0.02
四螨嗪	0.02
异恶草酮	0.02
氯羟吡啶	0.2
噻虫胺	2
壬基苯酚磺酸酐	10
邻苯二甲酸酐	0.5
卞草隆	0.02
氰草津	0.02
杀螟腈	0.05
乙氰菊酯	0.02
塞草酮	0.05
氟氯氰菊酯	2
三氟氯氰菊酯	2
霜脲氰	0.05
氯氰菊酯	5
环丙唑醇	0.2
洛灭津	2
棉隆，威百亩和甲基异硫氰酸酯（总量）	0.5
胺磺酮	0.5
二氯异丙醚	1
滴滴涕（包括 DDD 和 DDE）	0.5
溴氰菊酯和四溴菊酯（总量）	0.5
甲基内吸磷	0.4
丁噻脲	0.02
燕麦敌	0.05
二嗪磷	0.1
除线磷	0.03
抑菌灵	5
2，4-滴丙酸	0.05
敌敌畏和二溴磷（总量）	0.1
哒菌酮	0.02
三氯杀螨醇	3
乙霉威	5

燕麦清	0.05
除虫脲	1
吡氟草胺	0.002
二氟吡隆	0.05
落长灵	0.04
甲菌定	0.2
乐果	1
烯酰吗啉	2
达诺杀	0.05
呋虫胺	5
特乐酚	0.05
敌杀磷	0.05
二苯胺	0.05
敌草快	0.05
乙拌磷	0.5
二氰蒽醌	0.5
二硫代氨基甲酸盐类	0.2
敌草隆	0.05
多果定	0.2
因灭汀	0.5
硫丹	0.5
异狄氏剂	0.01
丙草丹	0.04
乙烯利	0.05
乙硫磷	0.3
乙虫清	0.02
乙呋草黄	0.1
丙线磷	0.005
乙氧喹啉	0.05
吲熟酯	0.05
二溴乙烯	0.01
二氯乙烯	0.01
醚菊酯	2
氯唑灵	0.1
乙嘧硫磷	0.2
噁唑菌酮	0.02
克线磷	0.02
氯苯嘧啶醇	0.5
苯丁锡	0.05
皮蝇磷	0.01
杀螟硫磷	0.2
仲丁威	0.5
噁唑禾草灵	0.1
苯氧威	0.05
粉锈啉	0.05
唑螨酯	0.02
三苯锡	0.05

氰戊菊酯	0.5
氟虫清	0.002
嘧啶磺隆	0.02
吡氟禾草灵	0.1
氟啶胺	0.1
氟氰戊菊酯	0.05
咯菌腈	2
氟虫脲	10
伏草隆	0.02
唑呋草	0.04
氟草烟	0.05
氟硫灭	0.1
安果	0.02
福赛得	100
噻唑磷	0.1
呋吡菌胺	0.1
呋线威	0.3
赤霉素	0.2
草甘膦	0.2
氯吡嘧磺隆	0.02
七氯	0.03
六氯苯	0.01
己唑醇	0.02
氟铃脲	0.02
噻螨酮	0.5
氢氰酸	5
磷化氢	0.01
恶霉灵	0.5
烯菌灵	0.02
咪唑喹啉酸	0.05
咪唑乙烟酸铵	0.05
吡虫啉	5
双胍辛胺	0.1
碘苯腈	0.1
异菌脲	5
异恶隆	0.02
噁唑磷	0.1
亚胺菌	2
环草定	0.3
林丹	1
利谷隆	0.2
氟丙氧脲	3
马拉硫磷	8
抑芽丹	15
灭芽磷	0.05
甲霜灵和精甲霜灵（总量）	2
四聚乙醛	1

乙丁烯酰磷	0.05
甲胺磷	0.05
杀扑磷	0.1
甲硫威	0.05
甲氧滴滴涕	0.01
甲氧虫酰肼	10
异丙甲草胺	1
速灭磷	0.1
密灭汀	5
禾草敌	0.02
久效磷	0.05
绿谷隆	0.05
腈菌唑	1
烯啶虫胺	5
双苯氟脲	0.02
氧化乐果	1
恶霜灵	5
噁嗪草酮	0.02
啶啉铜	1
恶唑酸	2
砒吸磷	0.02
乙氧氟草醚	0.05
百草枯	0.05
对硫磷	0.05
甲基对硫磷	1
戊菌唑	0.05
戊菌隆	0.5
硝草胺	0.05
氯菊酯	3
苯醚菊酯	0.02
稻丰散	0.1
甲拌磷	0.3
伏杀硫磷	0.5
亚胺硫磷	1
磷胺	0.2
辛硫磷	0.02
杀鼠酮	0.001
增效醚	8
抗蚜威	1
甲基虫螨磷	1
烯丙苯噻唑	0.1
咪酰胺	0.05
腐霉利	5
丙溴磷	0.05
调环酸钙盐	0.05
扑草净	0.05
敌稗	0.1

炔螨特	3
扑灭津	0.1
丙环唑	0.05
残杀威	2
炔苯酰草胺	0.1
吡唑硫磷	0.05
霸草灵	0.1
苄草啞	0.02
吡啶磷	0.05
除虫菊酯	1
哒螨灵	1
哒嗪硫磷	0.03
啉虫丙醚	0.02
哒草特	10
啉螨醚	0.05
蚊蝇醚	0.1
啉硫磷	0.05
灭藻醌	0.03
五氯硝基苯	0.02
啉禾灵	0.3
苄呋菊酯	0.1
仲丁胺	0.1
稀禾定	10
氟硅菊酯	0.05
硅氟唑	0.2
艾克敌	5
甲磺草胺	0.05
戊唑醇	0.5
丁噻隆	0.02
四氯硝基苯	0.05
伏虫隆	1
七氟菊酯	0.5
吡喃草酮	0.05
特丁硫磷	0.005
杀虫威	0.3
三氯杀螨砒	1
噻菌灵	2
噻虫嗪	2
禾草丹	0.2
硫双威和灭多威（总量）	2
甲基乙拌磷	0.1
甲基立枯磷	2
三唑酮	0.1
三唑醇	0.2
野麦畏	0.1
三唑磷	0.02
水杨菌胺	0.2

敌百虫	0.5
三氟吡氧乙酸	0.03
三环唑	0.02
十三吗啉	0.05
氟菌唑	1
杀铃脲	0.02
氟乐灵	0.1
噻氨灵	2
抗倒酯	0.02
蚜灭磷	0.05
杀鼠灵	0.001

表 4.10 日本“肯定列表制度”规定的洋葱（*Allium cepa* L）的农药残留限量标准

表 4.11 日本《食品安全法》中规定的食品中不得检出物

中文名称	主要用途
2, 4, 5-涕	农药 除草剂
杀草强	农药 除草剂
敌菌丹	农药 杀菌剂
卡巴多司	动物药 合成抗菌剂
蝇毒磷	动物药 杀虫剂
氯霉素	动物药 抗生物质
氯丙嗪	动物药 镇静剂
乙酚, 二乙基己烯雌酚	动物药
环己锡、三唑锡（倍乐霸、灭螨锡、三唑环锡）	农药
二甲硝咪唑（二甲唑，待美咪唑）	动物药 寄生虫驱除剂 抗原虫剂
丁酰肼	农药 成长调整剂
硝基呋喃	动物药 合成抗菌剂
苯胺灵	农药 除草剂 成长调整剂
灭滴灵	动物药 寄生虫驱除剂 抗原虫剂
皮蝇磷	动物药 寄生虫驱除剂 抗原虫剂

4.2.3 日本葱及葱类制品进口程序及关键环节

（1）通关手续

① 普通船与集装箱船通用的进口通关手续

A、货物进入保税区。卸货后，货物原则上须首先运往港口保税区或海关长指定的其它地点。办理完通关手续、缴纳进口关税、获得进口许可后，方可提取。货物运入各类保税区时，须向海关提交运入审批申请书。但若获准在货船舱内验货或驳船上验货，则进口申报不必在保税区内办理。

集装箱货物中的大宗货物（整箱货）必须全部存放于集装箱货场，小宗货物（拼箱货）全部存放于集装箱集散站。普通货轮货物的存放地点可由进口商自行决定，一般多临时放

置在保税货棚，须长期存放时则可利用保税仓库。如果进口货物不适合或不能进入保税区，海关也允许存放在其它指定地点，但适用关于保税区的各项规定。

B、进口申报。货物运入保税区或其它指定地点后，进口商向海关关长提交下列文件，进行关税缴纳申报：

a、《进口纳税申报单》3 份

b、附件：商业发票 2 份（无外汇进口交 1 份）；包装明细书、重量证明书；运费明细书、保险费明细书（进口价格非 CIF 时）；原产地证明书、商检证明等；关税缴纳书 4 张 1 套、消费税缴纳书 1 套；进口审批证（须审批的商品）或事前确认书（须事前确认的商品）；其它有关法令规定的许可证、审批书等；有关的免税文件。

若在进口申报时进口商没有得到装船单据和出口商签名的商业发票，进口商须制作预开发票并签名，得到银行认可后提交给海关，凭此获得进口许可并提货。进口商获得出口商发来的商业发票之后，经海关要求须补交。

C、进口检查。检查方法按范围有抽样检查、部分指定检查、全部检查 3 种，按地点为现场检查、驳船上检查、货船上检查、检查场检查。进口动植物及其制品、食品等，须经过检疫和防疫部门的检查。

D、进口许可。

a、海关对进口申报单进行审核，必要时检查货物。审核申报无误后，海关将 4 份关税缴纳书中的 3 份退回进口商，进口商到日本银行或其代理机构（设在海关内）缴纳进口税。完税后，进口商凭收据到海关领取进口许可书和进口审批证。

b、进口商获得进口许可书后，将货物从保税区提出运至自己的仓库。此时，进口商将海关退回的进口审批证附上进口配额证明书交给外汇银行，外汇银行将上述文件交日本银行进行事后审查。按规定，进口许可书须由进口商保存 3 年。

② 集装箱船货物的通关

A、日本港口集装箱货场管理员在货轮入港前作为船公司的代理人向动物检疫所或植物防疫所提交货物清单、卸货申请、集装箱清单等。

B、通关 场所。集装箱货物的进口通关地点可以是集装箱货场、码头保税堆货场甚至内陆仓库。

a、集装箱货场通关

进口商在集装箱卸货场办完通关手续，获得进口许可并提走货物。海关将进口商提交的文件和进口商品进行对照检查，确认与申报和纳税相符后，在所收纳税申报单上盖章并退还进口商。进口商凭此到日本银行的代理机构等指定地点缴纳关税，凭税金收据到海关取得进口许可，提走货物。

b、码头保税堆货场通关

集装箱自船上卸至集装箱货场后，运入进口商的专用保税堆货场，然后按通常方式办理进口通关手续，但费用较高、手续较复杂。

c、内陆仓库通关

进口货物卸下后直接运往保税仓库，办理通关手续。这是一种特殊通关方式，一般并不采用。由于货物在日本内陆运输途中尚未完成进口申报，属于保税运输，因此采用通关的进口商须事先向海关提交《外国货物运送申报书》。

（2）通关环节壁垒

中国企业反映，在向日本出口鲜活产品的过程中自货物到港至通关完毕的时间拖延较长，货物装运不够便捷。

（3）卫生与植物卫生措施

日本是农产品市场保护最多、农产品问题政治化倾向最严重的国家之一。日本经常利用不合理的卫生与植物卫生措施阻碍或限制农产品和食品的进口。中国已成为日本第二大农产品和食品供应国，相关产品对日本出口频频受阻。

日本卫生和植物卫生检验检疫体制十分复杂。外国农产品要进入日本消费市场，至少要经过厚生省各地检疫所的进口检查和各地方自治保健所的检查。进口检查主要分为监控检查和命令检查两类，对于监控检查厚生省每年预先指定计划，规定监控检查的产品种类、抽样率、检查项目、检查方法等，并由各地检疫所执行。监控检查结果虽不影响通关，但一旦在监控检查中发现超标，检疫所将会提高抽样检查率（通常为 100%），第二次发现超标后，即实行逐批命令检查。命令检查即强制性逐批检查，由厚生劳动大臣指定的检查机构实施并出具检查报告。在得出检查结果前，受检产品不得通关。进口产品在检查合格进入日本国内流通市场后，还要接受各地方自治体保健所的检查。如果产品被检查出超标，进口商和销售商一般都要对全部产品进行回收，并登报道歉。

4.3 马来西亚市场

马来西亚食品安全的政策贯穿于食物链条的始终，包括食品安全基础、食品安全立法、质量监督和强制服务、实验室建设、信息与通讯技术（Information and Communication Technology, ICT）、科技信息的采集和分析、产品追溯、危机管理、保障系统管理、食品安全教育、进出口安全、新食品及其工艺、广泛参与国际事务等。2001 年，马来西亚健康部

（the Ministry of Health）成立了国家食品安全和营养委员会（the National Food Safety and Nutrition Council, NFSNC），由健康部部长主持该委员会及其办公室工作。为了与其他国内政策（如健康、经济和商贸出版物）彼此吻合，NFSNC 需要经过多方磋商来制定相关的政策，并不断完善食品安全计划。相关政府机构、企业、消费者代表以及其他机构参与的多方磋商，构建了一种以精准合作、明晰职责、鼓励企业作出承诺、消费者广泛参与为基础，切实保障公众食品安全的策略，为彻底解决食品安全问题开辟了更广泛的途径。2002 年，该国健康部制定了食品安全条例（National Food Safety Policy），制定和执行食品安全措施，加强参与者的合作，保障公众健康。并于同年制定了国家食品安全行动计划（National Plan of Action on Food Safety），明确划定了每位参与者的角色和需采取的行动。这是有关政府机关和非政府组织商议一致的结果，它的成功落实依赖于有关政府机关和参与者的支持和承诺。

4.3.1 马来西亚相关技术法规、标准概况

马来西亚没有具体针对葱及葱类制品的进出口规定，主要依据的法律是 1983 年的食物法令和 1985 年的食品法规。1983 年颁布实施的食物法令是马来西亚的主要食物立法，而马来西亚 1985 年颁布实施的食品法规对它的补充和完善，立法的主要目的是确保食品安全和保护消费者的利益。

马来西亚食品法令 1983 和食品法规 1985 规定了食品质量控制的不同方面，包括食品标准、食品卫生、食品进出口、食品广告以及实验室的鉴定等。特殊食品要求有明确成分注明以及标签要求。同时，因为马来西亚的人口中有半数以上是穆斯林人，所以对于含猪肉和酒精的食品标签要求非常严格。

有关马来西亚食品法令 1983 和食品法令 1985 的具体内容，可查阅马来西亚健康部的食品安全和质量局（Food Safety and Quality Division_ Ministry of Health）的网站，其网址是：<http://www.fsis.moh.gov.my/fqc>。

4.3.2 马来西亚相关技术法规、标准规定的技术指标要求

马来西亚只对葱及葱类制品中的洋葱鳞茎做了农药残留标准限量规定，具体规定如表 4.12:

表 4.12 洋葱鳞茎（Onion bulb）的农药残留限量标准

项目	限量（mg/kg）
杀草强	0.02
苯醚甲环唑	1
乙拌磷	0.5
溴甲烷	20
百草枯	0.05
除虫菊酯	1
二嗪磷	0.5
氧化乐果	2
甲基谷硫磷	0.5
敌百虫	0.5
溴螨酯	1
敌敌畏	0.5
林丹	2
甲霜灵	0.5
甲硫威	0.2
残杀威	3
艾氏剂	0.1
苯菌灵	0.1
克菌丹	20
多菌灵	0.1
霜脲氰	0.2
氯氰菊酯	0.1
抑菌灵	0.1

狄氏剂	0.1
敌草快	0.1
硫丹	0.2
克线磷	0.05
精吡氟禾草灵	0.05
灭菌丹	2
草丙膦胺	0.5
异菌脲	0.1
抑芽丹	15
氧化乐果	0.1
杀线威	0.05
抗蚜威	0.5
五氯硝基苯	0.2
噻菌灵	0.1
甲基硫菌灵	0.1

4.3.3 马来西亚葱及葱类制品进口程序及关键环节

(1) 进口管理

①进口关税

由于进口的蔬菜和水果多为马来西亚本国无法生产或产量不足的产品，马来西亚对该类产品的进口采取零关税或低关税政策，对该类产品进口数量基本没有限制，但须要向马来西亚农业部或相关部门申请进口许可证。

在蔬菜方面，除为运输和临时储存目的而予以初加工的洋葱（含大葱）、黄瓜及蘑菇等蔬菜免于申领进口许可证外，其余的蔬菜及加工制成品须向马来西亚农业部或马来西亚联邦农业营销局申请进口许可证。除对部分加工后的酱菜或干菜（如香菇）征收 5—7% 的进口税外，其他均不征收进口税。另外，对于水果和部分蔬菜及加工品在缴纳进口税的基础上，还须交纳 5% 的销售税。

②进口检验

为防止病虫害及保证国内消费者身体健康，马来西亚政府规定该类产品的进口必须依据有关法规，主要是马来西亚《1976 年植物检疫法》及《1981 年植物检疫法》向马来西亚农业部下属的植物检疫处申请进口植物检疫许可证。检疫处在各主要入境口岸均设有办事处，提供 24 小时服务。

一般来说，进口检疫许可需逐票货物单独申请，每证有效期 3 个月；符合条件的申请需一星期时间获得批准，许可证会列明货物的入境检疫要求供货物出口国对货物进行检验检疫参考，货物入境时必须出示进口许可并满足上述检疫要求。中国产品一般凭中国商检的植物检疫单即可放行。

③进口管制

A、进口单证

商业发票。用于计征关税的原始发票要求使用英语填写并签署姓名。发票必须包括以下项目：标记、号码、货物的数量和种类、详细的商品名称，非技术名称或内部标号代码、毛重和净重、FOB、CIF 费用和 CIF 价（如属于不同的海关税则项目，还必须将每种商品按 CIF 价分开注明）、发货地点和原产地。包装上的商品说明必须与发票上的一致，发票要一式三份。

原产地证书。原产地证明书只针对来自联邦制国家的货物。

提单。海运提单不需公证。允许使用指示提单，但要注明一位被通知人地址。

B、特别规定

必须用巴哈萨来语在已包装完毕的货物标签上注明有关商品说明、公制重量和原产地的所有详情，英语只允许以第二种语言使用。所有已包装的产品必须印有以下说明：生产者、进口商或批发商的姓名、原产地、包装内容和产品的名称。食品、药物、家畜和肉类还必须注明卫生检疫规定，包括标签规定。用马来西亚语标出以下内容：原产地、商品说明、重量、保存期、进口商的姓名和通讯地址。

C、对未领取货物的处理

买主未按期限提取的货物可以在海关仓库中保留 21 天。逾期通知收货人，须在 7 天内提货，否则海关将予以拍卖。拍卖所得用于支付报关费、仓储费和其他所用费用。空运货物必须在 72 小时内领取，否则将处以高额的仓储罚金，该货物若 3 个月后仍未领取，将被退回。

(2) 标签要求

以下标签要求是马来西亚 1985 年食品法规里的主要内容。

①一般要求

语言使用方面规定：食品是在马来西亚生产、加工、包装的，要使用马来西亚语；进口食品，可使用马来西亚语或是英语，而且无论哪种情况都可以有其它语言的翻译包含在里面。

标签的详细特殊规定：

A. 食品适当的指示或是对食品的描述要包括主要成分的名称。适当的指示主要指一个名称或是描述要详细而精确，并非普通的名字或是描述，里面可以对预期的购买者说明食品的真实天然属性及它的适用性，并且标签的字体应该在足够显著的位置，比其它各部分更有强调性。

B. 如果是多种成分混合食品，则必须说明包含的成分是混合的，且用以下格式将其联接说明：“mixed”（写入适当食品名称）；或是“blended”（写入适当食品名称）。但如果这些混合食品不符合 1985 年食品规则的标准，则不能够用这种形式说明。

C. 如果食品里包含有牛肉、猪肉或是其派生物、猪油等，则必须用下列形式给予说明：“CONTAINS （包含牛肉、猪肉、其派生物、猪油等的情况）”，可以用其它文字说明。

D. 如果含有酒精，则使用大写、粗体、无截线，不小于 6 号的字体：“CONTAINSALCOHOL”，或是用其他文字说明，但要标于食品名称的下面。

E. 如果食品包括两种或更多种成分的，除了水、食品添加剂和营养补充成分，对于其他成分根据所含比例按降序排列且用适当指定名称注明，如果需要，可标出这些成分所占比例多少。

F. 如果含有食品添加剂，则应该用以下格式说明：“contains permitted（相关的食品添加剂）”。倘若是色素或调味剂的情况下，如果能明确说明它们的普通名称或是适当指定名称，则可代替其化学名字。

G. 注明最小净重、体积或包装容量：如果在食品中，食品是注满液体的食品，则应注明无液体时食品的最小重量。

H. 对于进口食品，应该注明制造商、包装者、制造产权所有者或是任何他们的代理商的名称和地址以及马来西亚进口商名称和地址，食品原产地国家。请注意为了上述的要求，仅仅在包装上出现制造商的商标、包装商、进口商或销售商的电信地址、邮政地址或者是公司名称都是不充分的。

I. 对以上第 5、6、7、8 条的要求，需用不小于 4 号字体书写。

J. 对于以上标签的详细特殊要求应该在标签的显著位置注明。每个标签要清晰及耐久的注明在包装材料上或是附在包装上。

K. 以下几种情况标签可以放在包装里面：

包装材料是由透明材料制成，所包装的食品不是直接被食用的，或是要被消费但食品有天然的外壳、豆类或是内部独立包装，保证食品不会与标签直接接触。

L. 如果被贴标签的包裹很小以至于无法达到所要求的字体大小，那么也可以使用小号字体但必须保证能够达到同样的效果，并且无论在何种情况下字体不能小于 2 号字。

M. 标签上所有文字与其背景要有鲜明对比，能够清晰可辨。

②关于日期的标注

A. 关于食品包装上日期的标注需要用显著不变的记号，浮雕于包装袋上或是在包装的标签上。任何食品都必须注明有效日期或是最短适用日期，用哪种标注要依情况而定。下面对两种标注加以说明：

终止日期，即失效日期（expiry date）是指食品在按照标签所述的正确贮存方式保存下，所能食用的最后期限，超过这一日期将不再保证其质量。

最短适用日期，即保质期（date of minimum durability）指包装食品在标签指明的贮存条件下，保持品质的期限。

B. 日期标识必须清晰、不会被误解并且能被消费者容易识别，而批量鉴定的编码形式不能成为日期标识。

C. 日期标识可以由以下指定几种方式中任何一种表达：

“EXPIRY DATE or EXP DATE （有效期限至：日/ 月/ 年或是 月/ 年）”

“USE BY （在.....使用，此处加入日期：日/ 月/ 年或是 月/ 年）”

“CONSUME BY or CONS BY （在.....消费，此处加入日期：日/ 月/ 年或是 月/ 年）”

“BEST BEFORE or BEST BEF （最好在.....之前，此处加入日期：日/ 月/ 年或是 月/ 年）”

D. 食品日期标识是根据产品的贮存方式、方法而使其达到日期标识的真正作用。因此，对于标签上对食品的贮存方法要有明确说明。

E. 此法规要求日期标识的字体用粗体大写字母、无截线且不小于 6 号字体。

③营养标签规定的内容及要求

2003 年 3 月，马来西亚对食品法规（1985 年版）进行了修订，规定自 2004 年 3 月 1 日起谷物制品等七大类食品必须加贴营养标签方可在市场上销售，成为继美国、加拿大、澳大利亚、新西兰和日本之后第六个实施强制性营养标签制度的国家。

法规的主要内容：

A. 适用范围

马来西亚食品法规第 IV 部分规定，谷物制品及面包、乳制品、糖制品、罐装肉、鱼及蔬菜、罐装水果及果汁、色拉调料及蛋黄酱、软饮料等七大类预包装食品及在标签上做营养声明的其他食品必须标注营养信息，其他食品可按同样内容和格式自愿标注。标签文字使用英文或马来西亚文，或双语对照。单个包装表面积小于 100cm² 的食品可豁免。

B. 强制标注的项目

营养标签上必须分别以每 100g（mL）及每餐份量为基础标注热量、碳水化合物、蛋白质和脂肪含量，可直接饮用的饮料还必须标注糖份含量。若标签上对脂肪酸含量或类别进行了标注或声明，还必须紧接着脂肪含量标注单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸、饱和脂肪酸及转化脂肪酸含量。

C. 自愿标注的项目

可自愿标注维生素和矿物质、膳食纤维、钠、胆固醇、脂肪酸、水分和灰分含量。其中，15 种已公布了相应的营养参考值（NRV）且每餐份量中含量达到 NRV 的 5 % 上的维生素和矿物质方可标注。

D. 计量单位及换算系数

热量单位使用 kcal 或 kJ，或同时使用蛋白质、碳水化合物、脂肪、糖分、膳食纤维、脂肪酸计量单位使用 g（低于 0.05g 时可标注为 0，但不能省略）维生素和矿物质使用公制单位（mg 或 μ g）或占 NRV 值的百分比。法规还规定了总氮与蛋白质的换算系数表，其取值范围为 5.18 至 6.38（视产品类别而定）。

标签数据的来源

可以通过下列两种方法得到营养素含量值：

a 由马来西亚政府机构认可的实验室，采用公认的分析方法（如 AOAC）对样品进行检测得到的数据。

b 按产品配方，利用“马来西亚食品成分数据库”进行计算得出的数据。

营养声明

法规有条件地允许在标签上做 4 种形式的营养声明：

a 营养素含量声明（Nutrient content claim）：以“富含”、“不含”、“高”、“低”等词语声明食品中营养素的含量水平。

b 营养素含量比较声明（Nutrient comparative claim）：定量地声明食品中某营养素或热量与类似食品存在显著差异。

c 营养素功能声明 (Nutrient function claim): 声明某营养素对生长、发育及维持正常生理功能的作用。

d 营养强化声明 (Claim for enrichment): 声明食品中添加了某些特定营养素。允许做含量声明的营养素有: 热量、脂肪、饱和脂肪酸、胆固醇、转化脂肪酸、糖分、钠、蛋白质、维生素和矿物质。

允许做功能声明的营养素有: 钙, 蛋白质, 铁, 维生素 D、B1、B2、B12、C, 叶酸, 烟酸和镁。

法规第 IV 部分第 18A 至 18D 条款对营养声明的使用条件做了明确而严格的规定, 如对于固态食品, 仅当 100g 产品中钙含量达到 NRV 值的 15% 以上时方可声明产品为 “钙源”

(source of calcium) 及 “钙有助于骨骼和牙齿的生长”。

禁止以下形式的声明或暗示:

- a 某食品能充分地提供所有营养素。
- b 平衡膳食不能满足人体对所有营养素的需求。
- c 某食品能防治疾病或调节生理功能。
- d 无法验证的声明。
- e 引起消费者对类似产品安全性产生怀疑的声明。
- f 引发消费恐慌的声明。

④ 标签上禁止出现的问题

A. 在食品包装上或与食品包装在一起的描述性资料上不应该有与食品标签相矛盾的, 或对食品标签有限定修改作用的评论, 介绍或说明。

B. 涉及到食品的等级、质量以及是否优质等相关方面文字不应出现在任何包装的标签上, 但得到相关权威部门认证的质量等级, 符合标准的可以在标签上有所描述。

C. 任何标签都不得使用 “pure” 及相近词义的词语, 除了以下情况: 如果食品的浓度、纯度及质量符合法规的标准, 在加工食品过程中从附加物质中提纯, 并且在此法规中关于这种食品没有 “禁止这种食品含有” 之类的约束条件, 那么可以用以上表达方式。

D. 食品可以包括 “混合的 (compounded)” “加药物的 (medicated)” “滋补的 (tonic)” “健康的 (health)” 或是其他相同意思的词语。

E. 如果食品中没有包含牛肉、猪肉及其制品、猪油或含有酒精, 或法规中禁止的任何食品添加剂和营养补充物, 在描述食品时, 标签中不需再说明。

F. 可采用图形表示法及设计达到的目的, 如食品的使用方法、建议如何使用等, 当然这种方法不能引起误解和带有欺骗性, 而且要用不小于 6 号字体的标识 “RECIPE” 或是 “SERVINGSUGGESTION” 或其他同义词。

G. 关于标签的要求:

在没有误导消费者的前提下, 食品标签中可以强调缺少或没有附加某些特殊物质:

- 这种物质不是这一食品规定所特别要求的
- 而是消费者正常期望在食品中得到的

—而且这种特殊物质没有被另外的具有同等性质的替代物所替代

要求突出显示食品里没有或无一种、几种营养成分

营养要求必须包括以下几部分：

—营养成分要求

—营养对比要求

—营养功能要求

—浓缩、食品强化等说明

(3) 对食品添加剂的规定

由于生活习惯不同，世界各国对食品添加剂的定义也不尽相同，联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）联合食品法典委员会对食品添加剂定义为：食品添加剂是有意识地一般以少量添加于食品，以改善食品的外观、风味、组织结构或贮存性质的非营养物质。按照这一定义，以增强食品营养成分为目的的食品强化剂不包括在食品添加剂范围内。马来西亚对食品添加剂的定义与此接近。此外，马来西亚对食品添加剂的规定一直沿用 1985 年颁布实施的食品法规，在此法规中，马来西亚规定了食品中添加剂限制和允许含量。有关食品中添加剂的详细信息，可查询马来西亚健康部的食品安全和质量局（Food Safety and Quality Division, Ministry of Health）的网站，其网址是：<http://www.fsis.moh.gov.my/fqc>。

(4) 对杀虫剂的规定

马来西亚健康部的食品安全和质量局强化了有关食品中的杀虫剂残留的规定。经上述部门授权的官员可以对他认为适用于食品法令的任何食品的生产、保藏、包装、存储、运送、分配或买卖进行监督，并且从中抽取样品进行检查。马来西亚 1985 年颁布实施的食品法令对杀虫剂做了界定，并对杀虫剂的使用以及食品中杀虫剂残留允许的最大含量进行了限制。有关杀虫剂规定的详细信息，可查询马来西亚健康部的食品安全和质量局（Food Safety and Quality Division, Ministry of Health）的网站，其网址是：<http://www.fsis.moh.gov.my/fqc>。

(5) 版权和商标规定

1976 年的 Trade Marks Act (Act 175) 和 1983 年的 Trade marks Regulation 两个法律保护版权和商标，禁止滥用盗用商标及版权。关于商标注册可以与马来西亚知识产权及财产权局联系。地址：32nd Floor, Menara Dayabumi, Jalan Sultan Hishamuddin, 50000 Kuala Lumpur。电话：603-2274-8671 传真：603-2274-1332
网站：<http://www.mipc.gov.my/>

(6) 马来西亚的农产品认证

进入马来西亚市场的食品都需要有清真食品认证（Certificate of Islamic (Halal)），它由伊斯兰教组织的伊斯兰中心批准，这种认证由穆斯林组织的成员发放给要出口马来西亚市场的国家。通过这种认证，产品的标签上有“Halal”的标识，同时在证书的背面有伊斯兰中心认可签名。猪肉不需要有清真食品认证，家禽产品也可以没有此认证，但是在产品标签上就不能标上“Halal”的标识（资料来源：<http://www.fsis.usda.gov/OF0/export/malaysia.htm>）。关于认证的办理联系方式：Ilham Daya

Sdn Bhd 24 Jalan SP 2/8Taman Serdang Perdana Seksyen 243300 Sri KembanganSelangor
Darul Ehsan Malaysia 电话: +60 (3) 89424645 传真: +60 (3) 89421645 联系人:
Mr. Samsul

目前为止, 马来西亚没有有机产品的认证制度或有关有机产品需在标签上标明的特别规定。国内的有机产品绝大多数是被生产者直接卖给消费者或零售商的, 双方对此的要求都不严格。包装好的产品通常是生产商贴上标签, 还有一些产品是被零售商店包装并且贴上的标签。流通到超市的产品通常都被包装过。大多数加工过的大宗项目, 例如粮食等, 被进口商再包装和重新贴上他们自己的商标标签。零售商通常从他们信赖的生产商购买产品, 而消费者从他们信赖的经销商购买产品。一般说来, 进口的有机产品都是原来被鉴定过的, 这一点可以通过证书的副本或产品本身带有的标签来验证。

4.4 欧盟市场

自从1996年发起“欧洲联盟市场准入战略”以来, 欧盟委员会率先在世界范围内采取措施, 改善欧洲出口产品和投资在第三国市场的条件, 欧盟委员会始终如一地坚持这项政策。欧盟是目前世界上最大的区域性一体化组织, 也是中国的第二大贸易伙伴。在有关产品市场准入的贸易技术壁垒TBT (Technical Barriers to Trade) 方面, 欧盟已形成既符合WTO贸易规则又完整健全的统一大市场技术性贸易措施体系, 对动物源性产品(包括活动物)的生产、加工、销售及从第三国进口的动物卫生条件作了详尽的规定。欧盟的技术法规体系是世界上最完整、复杂、健全的贸易措施体系。

欧盟委员会于2002年初正式成立了欧盟食品安全管理局(FSA), 对食品进行从农田到餐桌的全过程进行监控。欧盟食品安全管理局由管理委员会、咨询论坛、八个专门科学小组和科学委员会等部门组成, 该局对欧盟内部所有食品安全相关的事务进行统一管理, 负责与消费者就食品安全问题进行直接对话, 建立成员国卫生和科研机构的合作网络, 向欧盟委员会提出决策性意见等。欧盟食品安全管理局不具备制定规章制度的权限, 只负责监督整个食物链, 根据科学家的研究成果作出风险评估, 为制定法规、标准以及其他的政策提供信息依据。

在FSA督导下, 一些欧盟成员国也对原有的监管体制进行了调整, 将食品安全监管职能集中到一个部门。德国将原有的食品、农业和林业部改组为消费者保护食品和农业部, 接管了卫生部的消费者保护和经济技术部的消费者政策制定职能, 对全国的食品安全统一管理, 并于2002年设立了联邦风险评估研究所和联邦消费保护和食品安全局两个机构; 丹麦通过持续改革, 将原来负担食品安全管理职能的农业部、渔业部、食品部合并为食品和农业渔业部, 形成了全国范围内食品安全的统一管理机构; 法国设立了食品安全评价中心, 荷兰成立了国家食品局。

4.4.1 欧盟技术法规、标准概况

欧盟历来十分关注食品安全。经过多年的发展, 欧盟形成了比较严谨的食品安全法律体系。

目前, 影响欧盟食品安全的重要法律包括欧盟食品法(EC) NO. 178/2002; 食品卫生的法规(EC) NO. 853/2004; 欧盟食品安全与动植物健康监管条例(EC) NO. 853/2004。

(1) 欧盟食品法 (EC) NO. 178/2002

欧盟新食品法，即欧洲议会与理事会 178/2002 法规，于 2002 年 1 月 28 日正式生效，并在 2003 年做出修订。该法是欧盟迄今出台的最重要的食品法，填补了在欧盟层面没有总的食品法规的空白，是对以往欧盟食品质量与安全法规的提升与创新，具有很强的时代特征。其目的是通过统一的手段，为欧盟创建一个有效的食品安全管理框架。

主要包括如下要素：

①确定对从饲料和食品“从农田、家畜圈到消费者的餐桌”的整个食品链的通则和要求，除了主要概念定义之外，特别对下列诸点提出普遍性的准则：预防措施的原则；食品和饲料的追查性；对食品和饲料安全的要求；食品和饲料企业的责任。

②对危及健康的保护措施（如驾驭危机，拓宽快速预警机制和处理防止不安全的食品和饲料的流通。）欧盟委员会和所有成员国应该恪守对危机管理措施的权限（如：果断的措施、禁止市场销售或者限制性销售）。快速预警机制的拓宽应该囊括整个食品链包括饲料在内。快速预警机制将由欧盟委员会在欧洲食品局和所有成员国的参加下以网络形式进行。

(2) 有关食品卫生的法规 (EC) NO. 852/2004

该法规规定了食品企业经营者确保食品卫生的通用规则，主要包括：

- ① 企业经营者承担食品安全的主要责任；
- ② 从食品的初级生产开始确保食品生产、加工和分销的整体安全；
- ③ 全面推行危险分析和关键控制点（HACCP）；
- ④ 建立微生物准则和温度控制要求；
- ⑤ 确保进口食品符合欧洲标准或与之等效的标准。

(3) 欧盟食品安全与动植物健康监管条例 (EC) NO. 882/2002

该法是一部侧重食品与饲料，动物健康与福利等法律实施监管的条例。其主要内容包括：

- ① 预防、减少或消除通过直接方式的或通过环境渠道等间接方式对人类与动物造成的安全风险；
- ② 严格食品和饲料标识管理，保证食品与饲料贸易的公正，保护消费者利益。
- ③ 官方监管的核心工作是检查成员国或第三国是否正确履行了欧盟食品与饲料法，动物健康与福利条例所要求的职责。

4.4.2 欧盟相关技术法规、标准规定的技术指标要求

欧盟关于进口葱及葱类制品的法规除了以上三部大法外，还有专门的欧盟韭葱质量的通用标准。详细内容见附件 4。

欧盟只对小葱和洋葱有农药残留限量的规定，详见表 4.13—4.14

表 4.13 小葱 (Spring onion) 的农药残留限量标准：

项目	限量 (mg/kg)
1, 1—二氯—2, 2 二 (4—乙苯) 乙烷	0.01
1, 2—二溴乙烷	0.01

2, 4, 5-涕	0.05
2, 4-滴	0.05
阿维菌素	0.01
乙酰甲胺磷	0.02
涕灭威	0.05
双甲脒	0.05
杀草强	0.05
杀螨特	0.01
莠去津	0.1
四唑嘧磺隆	0.02
乙基谷硫磷	0.05
甲基谷硫磷	0.5
腈嘧菌酯	0.05
燕麦灵	0.05
苯霜灵	0.05
丙硫可百威	0.05
苯菌灵	0.1
苯达松	0.1
联苯菊酯	0.05
乐杀螨	0.05
联苯三唑醇	0.05
乙基溴硫磷	0.05
溴螨酯	0.05
毒杀芬	0.1
敌菌丹	0.02
克菌丹	0.1
西维因	1
多菌灵	0.1
加保扶	0.1
丁基加保扶	0.05
灭螨猛	0.3
氯杀螨	0.01
氯草灵	0.05
杀螨酯	0.01
毒虫畏	0.5
矮壮素	0.05
乙酯杀螨醇	0.02
百菌清	5
枯草隆	0.05
氟苯胺灵	0.05
毒死蜱	0.05
甲基毒死蜱	0.05
克氯得	0.05
四螨嗪	0.02
氟氯氰菊酯	0.02
三环锡	0.05
氯氰菊酯	0.05

灭蝇胺	0.05
丁酰肼	0.02
滴滴涕	0.05
溴氰菊酯	0.1
甲基内吸磷	0.02
砒吸磷	0.4
燕麦敌	0.05
二嗪磷	0.02
抑菌灵	5
2, 4—滴丙酸	0.05
高 2, 4—滴丙酸	0.05
敌敌畏	0.1
三氯杀螨醇	0.02
乐果	2
达诺杀	0.05
特乐酯	0.05
敌杀磷	0.05
二苯胺	0.05
敌草快	0.1
乙拌磷	0.02
二硝甲酚	0.05
多果定	0.2
硫丹	0.05
异狄氏剂	0.01
乙烯利	0.05
乙硫磷	0.1
氯苯嘧啶醇	0.02
苯丁锡	0.05
皮蝇磷	0.01
杀螟硫磷	0.5
粉锈啉	0.05
三苯锡	0.05
三苯锡类化合物	0.05
薯瘟锡	0.05
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 (RR/SS 异构体总量)	0.02
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 (RS/SR 异构体总量)	0.02
氟氰戊菊酯	0.05
氟啶嘧磺隆	0.02
氟草烟异丙酯	0.05
灭菌丹	0.1
安果	0.02
呋线威	0.05
草甘膦	0.1
七氯	0.01
六那唑	0.02
烯菌灵	0.02
异菌脲	3

亚胺菌	0.05
Lambda-氟氯氰菊酯	0.02
林丹	0.01
马拉硫磷	3
抑芽丹	1
代森锰锌	0.05
代森锰	0.05
灭蚜磷	0.05
甲霜灵	0.2
乙丁烯酰磷	0.05
甲胺磷	0.01
杀扑磷	0.02
灭多威	0.05
甲氧滴滴涕	0.01
溴甲烷	0.05
代森联	0.05
甲磺隆	0.05
速灭磷	0.1
绿谷隆	0.05
腈菌唑	0.02
氧化乐果	0.2
亚砷吸磷	0.02
百草枯	0.05
对硫磷	0.05
甲基对硫磷	0.2
戊菌唑	0.05
氯菊酯	0.05
甲拌磷	0.05
伏杀硫磷	1
磷胺	0.15
甲基嘧啶磷	0.05
咪酰胺	0.05
腐霉利	0.02
丙溴磷	0.05
调环酸钙盐	0.05
苯胺灵	0.05
丙环唑	0.05
甲基代森锌	0.05
残杀威	0.05
炔苯酰草胺	0.02
吡蚜酮	0.02
吡啶磷	0.05
除虫菊酯	1
哒草特	0.05
啶硫磷	0.05
五氯硝基苯	0.02
苄呋菊酯	0.1

苜蓿菌素	0.05
四氯硝基苯	0.05
特普	0.01
噻菌灵	0.05
甲基噻吩磺隆	0.05
硫敌克	0.05
甲基硫菌灵	0.1
福美双	3
三唑酮	1
三唑醇	1
野麦畏	0.1
醚苯黄隆	0.05
三唑磷	0.02
敌百虫	0.5
十三吗啉	0.05
噻嗪灵	0.05
完灭硫磷	0.05
乙烯菌合利	1
代森锌	0.05

表 4.14 洋葱 (*Allium cepa* L.) 的农药残留限量标准:

项目	限量 (mg/kg)
1, 1—二氯—2, 2—(4—乙苯)乙烷	0.01
1, 2—二溴乙烷	0.01
2, 4, 5—涕	0.05
2, 4—滴	0.05
阿维菌素	0.01
乙酰甲胺磷	0.02
涕灭威	0.05
双甲脒	0.05
杀草强	0.05
杀螨特	0.01
莠去津	0.1
四唑嘧磺隆	0.02
乙基谷硫磷	0.05
甲基谷硫磷	0.5
腈嘧菌酯	0.05
燕麦灵	0.05
苯霜灵	0.2
丙硫可百威	0.05
苯菌灵	0.1
苯达松	0.1
联苯菊酯	0.05
乐杀螨	0.05
联苯三唑醇	0.05
乙基溴硫磷	0.05

溴螨酯	0.05
毒杀芬	0.1
敌菌丹	0.02
克菌丹	0.1
西维因	1
多菌灵	0.1
加保扶	0.1
丁基加保扶	0.05
灭螨猛	0.3
氯杀螨	0.01
氯草灵	0.05
杀螨酯	0.01
毒虫畏	0.5
矮壮素	0.05
乙酯杀螨醇	0.02
百菌清	0.5
枯草隆	0.05
氟苯胺灵	0.05
毒死蜱	0.2
甲基毒死蜱	0.05
克氯得	0.05
四螨嗪	0.02
氟氯氰菊酯	0.02
三环锡	0.05
氯氰菊酯	0.1
灭蝇胺	0.05
丁酰肼	0.02
滴滴涕	0.05
溴氰菊酯	0.1
甲基内吸磷	0.02
砒吸磷	0.4
燕麦敌	0.05
二嗪磷	0.02
抑菌灵	5
2，4—滴丙酸	0.05
高 2，4—滴丙酸	0.05
敌敌畏	0.1
三氯杀螨醇	0.02
乐果	0.02
达诺杀	0.05
特乐酯	0.05
敌杀磷	0.05
二苯胺	0.05
敌草快	0.1
乙拌磷	0.02
二硝甲酚	0.05
多果定	0.2

硫丹	0.05
异狄氏剂	0.01
乙烯利	0.05
乙硫磷	0.1
氯苯嘧啶醇	0.02
苯丁锡	0.05
皮蝇磷	0.01
杀螟硫磷	0.5
粉锈啉	0.05
三苯锡	0.05
三苯锡类化合物	0.05
薯瘟锡	0.05
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 (RR/SS 异构体总量)	0.02
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯 (RS/SR 异构体总量)	0.02
氟氰戊菊酯	0.05
氟啶嘧磺隆	0.02
氟草烟异丙酯	0.05
灭菌丹	0.1
安果	0.02
呋线威	0.05
草甘膦	0.1
七氯	0.01
六那唑	0.02
烯菌灵	0.02
异菌脲	5
亚胺菌	0.05
Lambda-氟氯氰菊酯	0.02
林丹	0.01
马拉硫磷	3
抑芽丹	10
代森锰锌	0.5
代森锰	0.5
灭蚜磷	0.05
甲霜灵	0.5
乙丁烯酰磷	0.05
甲胺磷	0.01
杀扑磷	0.02
灭多威	0.05
甲氧滴滴涕	0.01
溴甲烷	0.05
代森联	0.5
甲磺隆	0.05
速灭磷	0.1
绿谷隆	0.05
腈菌唑	0.02
氧化乐果	0.1
亚砷吸磷	0.02

百草枯	0.05
对硫磷	0.05
甲基对硫磷	0.2
戊菌唑	0.05
氯菊酯	0.05
甲拌磷	0.05
伏杀硫磷	1
磷胺	0.15
甲基嘧啶磷	0.05
咪酰胺	0.05
腐霉利	0.2
丙溴磷	0.05
调环酸钙盐	0.05
苯胺灵	0.05
丙环唑	0.05
甲基代森锌	0.5
残杀威	0.05
炔苯酰草胺	0.02
吡蚜酮	0.02
吡啶磷	0.05
除虫菊酯	1
哒草特	0.05
啶硫磷	0.05
五氯硝基苯	0.02
苄呋菊酯	0.1
苜蓿菌素	0.05
四氯硝基苯	0.05
特普	0.01
噻菌灵	0.05
甲基噻吩磺隆	0.05
硫敌克	0.05
甲基硫菌灵	0.1
福美双	3
三唑酮	0.5
三唑醇	0.5
野麦畏	0.1
醚苯黄隆	0.05
三唑磷	0.02
敌百虫	0.5
十三吗啉	0.05
噻嗪灵	0.05
完灭硫磷	0.05
乙烯菌合利	1
代森锌	0.5

4.4.3 欧盟葱及葱类制品进口程序及关键环节

虽然欧盟对葱及葱类制品农药残留限量作了统一的规定，但是对进口管理各国都有相关的规定。详细规定如下：

（1）德国进口管理

① 进口单证

企业在进口货物时必须按照规定办理下列有关单证：

报关单。每批进口货物须向海关申报，填写报关单，作为海关进行监管、查验、征税、统计的依据。

进口或出口货物的发票、合同。

关税申请。由进口商申请，以何种关税方式通关。凡是营业性的进口或商品价值超过 400 欧元，必须递交书面关税申请。

进口关税值的申报。

原产地证明。德国由各地的工商会负责出具原产地证明。

商品流通证明。德国向有些国家（如欧洲自由贸易联盟国家）出口时，如果递交这种证明，进口商可获得进口关税优惠。

通关证。德国企业到国外去参展要带展品，去国外洽谈业务有时要带样品。有些国家对这临时性进口要求支付押金，有的押金相当高。未必卖弄携带许多现金，欧共体关税委员会制定了商品样品通关证协定和商品临时进口协定，规定由欧共体各国有关机构以通关证的形式给予关税担保，即担保某商品进入某国后还将带出。因此，通关证就相当于海关通行证，是一种担保证件，本身有货币价值。德国承担这种关税担保的是德国工商总会，颁发通关证的是各地工商会。

② 进口关税

德国海关对一批货物首先检查是否是免税商品，如果是，在接到海关的口头通知后，可以马上提货。如果要征收关税，海关将书面或口头通知。按规定，接到海关通知后，应立即支付关税。但如果需要并符合有关规定，每个商人都有权要求推迟支付时间。欧盟统一规定，关税支付时间最迟可推迟到货到之日起的下月 15 日。

除关税外，企业还要根据商品的不同缴纳不同税项。

进口增值税。进口货物除缴关税外，进口商还要缴纳 16% 的进口增值税，也有的商品（如食品、书籍、报刊等）只须付 7% 的进口增值税，由海关代征。进口商向财政局申报后，可退回这笔增值税。

差价税。从欧盟以外的第三国进口一些农产品如粮食、牛奶、糖、水果、蔬菜等时，由于进口价格大大低于欧盟价格，如果进口商低价售出，会严重冲击欧盟同类商品的市场；如果同价抛出，又能获得巨额利润，因此，欧盟对这类进口商品除征收进口关税外，还要另征收一种差价税，以降低进口商所获的利润。进口上述商品时，或者以差价税取代关税，或在征收关税的基础上加收差价税。差价税率一般以 100 公斤自重为基本核算单位，在有些情况下，也跟据关税税值计算。

消费税。德国对进口的烧酒、啤酒、烟草制品、石油制品、咖啡、发光材料、木材、汽酒和茶叶等商品，征收消费税。

（2）法国进口管理

① 报关规定

A、报关单递交时间。法国海关不能进行预先报关，但是海关总局局长有权根据贸易性质及其公司的业务特点，批准予以提前报关。在进口环节已作简要申报的货物运抵海关后，应立即进行正式申报。逾期未报者，货物应予以扣留，4个月仍未申报的货物，将由海关公开拍卖。

B、报关地点。正式报关单位应递交给有权办理此项业务的海关。除下列情况外，海关原则上可办理各种贸易、运输性质的进口货物报关。

a 绝对禁止进口的货物不准报关；

b 某些应受特别管理的货物（如卫生管理或植物卫生管理）只能向指定的海关进行申报。按保税制度办理海关手续的，原则上必须在货物使用地最邻近的海关进行正式申报。

C、正式报关单应包括的内容。

a 申报人姓名及地址（若系申报代理人，还应注明改笔报关手续在业务登记号码以便事后核查）。

b 运输方式。通过海运方式进口货物，报关单上应列明船名及船长姓名，应注明载货清单号码。

c 原产地及来源地内容。证明原产地的文件应该是原产地证书。货物的来源地一般通过运输单证证明。

d 实际收货人的姓名职业及地址。若收货人不止一个，则应一一注明每个收货人。

e 货物的件数、品质及编号。散装货物应注明货物名称及运输工具号码。

f 货物名称。货物名称的申报，应使用税则术语。

g 货物的重量、长度、面积、体积或件数、毛重，并同时用数字或字母两种形式申报。

h 货值。用数字及全称字母说明。货值应随附与正本发票具有同等效力的发票予以证明。

i 与金融结算规定有关的内容。要求申报货值的各个组成部分以及与银行地址相关的内容。

j 统计内容。统计内容大部分也是结关所必需的内容，并且已号码化。从这些编号中，可以看出省份、原产地、运输方式、工具和保税仓库等。

D、正式进口报关单应附下列单证：

a 发票。对经由同一处海关进口的同一票货物，可以校验一张总发票以取代各张单独的发票。总发票的份数应和报关单份数相等。每次申报时，都应校验总发票以及与申报货物有关的单独发票及对外贸易管理规定的许可证或其他单证。

b 报关单的更正。依照法国《海关法》第100条1款的规定，已经登记的报关单，原则上不准更改，情况特殊者另当别论。

据此，即使在报关单递交海关之日，申报人仍然可以更改保单中货物的重量、件数、度量或货值，但货物名称、货包编号不准更改。

②进口报关手续

A、进口货物的报关。货物应在运到后 3 天内报关，逾期由海关接管移存其他仓库，再过 2 月即予没收。未经海关接管的货物，进口商申报退运给委托人或复运出口均可免征关税。货物如存储期满后未复运出口，应缴纳关税或将货物拍卖。根据法国海关法，已征的关税不能退还，误征的税捐，需由原纳税人提出申报并出示原纳税凭证，方能退还。

B、暂时进口货物的申报。法国不实行退税制，对用于加工制造出口货物的物品可以按暂准进口制度准许免税进入法国。通常进口商应缴纳一笔相当于关税的押金作为担保，上述办法一般期限为 6 个月，但也可延长至 2 年。暂时进口报关单必须由进口商亲自填送。

C、转运货物的报关。法国是陆运货物管理进口海关公约的签字国，公约准许成批货物穿越成员国的国际边境，无须在边境地点将货物从陆运车辆或集装箱内卸下，供海关检查。国际转运业务由政府特许的企业，如铁路、内陆水运企业等承办。在这种情况下，当成批物完全由航空和铁路联运时，由航空公司承办。

D、关栈货物的报关。海关的关栈条例适用于未定或不明的货物。对存栈和退出存栈复出口的货物不征收关税对于退出关栈进口销售的货物应按直接进口货物的同样手续交纳同样的关税。

(3) 意大利进口管理

①进口单证

A、商业发票

商业发票应准备 3 份，发票上端应印有发货者名称、地址、等，发票内容包括：货物的标志和件号、包装件数和每箱内容，每箱的净重和毛重、生产国别等。所有费用必须逐项列出。发票必须由得到授权的负责人用墨水手签。如果有要求，产地证明可以做在商业发票上，不必单制产地证书。产地证书应由被认可的商会出具，商会通常会多要一份发票的副件存档。

B、产地证书

如果进口商或信用证有要求，则需提供产地证书，有时产地证明可以做在发票或提单上，无须单独缮制。产地证书应由被认可的商会颁发，一式两份，原件与其他单据一起寄给进口商，副本与商业发票副本随货物走。

C、提单

除了标明产地，意大利海关对提单的形式和数量没有特别的规定，允许使用“指示”提单。提单通常包括发货人姓名、收货人姓名和地址、目的港、货名、运输和其他费用清单、整套提单的张数、待运货物正式到大运货车船上的日期及承运人收到货物的签字。提单内容与发票和装箱单的内容应当一致。

D、装箱单

保险单至少需要两份，按意大利海关法规定，以 FOB 价格进口的商品必须在意大利投保。

E、卫生、植物检疫和兽医证书

②进口关税

意大利进口关税包括：从量税、从价税、优惠税。

此外，报关时错误申报进口商品或入仓商品的数量、种类或价值可能受到罚款处理。罚款额不少于商品实际价值与申报额之差额的 1/10，也有可能高达相当于全部差额的数目。允许报关数量或价值与实际情况有 5% 的误差。

③非关税管制措施

进口条例因国别而异。意大利把所有国家分为三类：地区 A，其中又划分为 A/1（欧共体各国、瓜德罗普、法属圭亚那、马提尼克和留尼汪），A/2（欧共体国家的海外领地和附属国、欧洲自由贸易联盟各国、欧共体的联系国），和 A/3（A/1、A/2，及 B、C 以外的所有国家）；地区 B（大部分东欧国家、中国、朝鲜和越南）；地区 C 为日本。对不同的商品采取不同的进口措施，有些商品可以不受数量控制，自由进口，有些需要特殊许可证。A/1 和 A/2 区的商品可以自由向意大利进口，对 A/3 区的商品进口也几乎没有什么限制。而对地区 B 和地区 C，尤其时地区 B，很多商品的进口受到严格控制。

（4）荷兰进口管理

①进口程序

进口产品时，要使用荷兰语文本，但英文文本也是可以的。一般情况下，除新型产品和营养强化食品外，其他产品不需要通过管理机构登记，但当产品被损坏时要登记。

在呈交必要的文本和付清一定的海关税费之后，货物可以进关。在港口、飞机场和主要城市都有足够的仓储货物。在荷兰，进口商拥有广泛的国内销售渠道，零售商和超市一般从进口商或批发商手中进口物品，而不是直接进口，这也使海关清关更加迅速。

A、进口境手续

根据荷兰海关法，在船只进港后，开始卸货以前，船长应马上向海关提交一份普通报关单。在某种情况下，海关也可允许先卸货后报关。

进口物品可以在城市运输公司和运输报关代理人经营的海关仓库中临时存储。存储期间在海关监督下可以对物品进行分类、包装等加工。

B、货物仓储

根据荷兰海关法的规定，存放在保税仓库的进口货物在进入销售环节以前可以免交关税、交易税或增值税等费用。在荷兰，仓储分海关仓库仓储和海关保税仓库仓储。

海关仓库。可分为短期仓储和长期仓储两种。短期仓储一般仅限几个月时间，此类仓储无需报关单，凭海关文件便可办理入库手续。长期仓储一般不超过 5 年。由仓库经营者递交一份申请表后即可办理入库。

保税仓库。由海关监管，用于存储未纳税的应税商品，商品入库后未经海关许可不得运出。保税仓库分为三种：①公共保税仓库，此类仓库由海关担保和监管，货物不受检查，可为任何人提供仓位，存货量不限。阿姆斯特丹、鹿特丹港区设有这类仓库。②私营保税仓库，此类仓库由海关监管，货物不受检查，但啤酒、烟草制品、含酒精饮料除外。仓储时间不限。③

假设得保税仓库，仓库经营者自己管理，并承担付税，一般存储较易担保鉴别的货物，存储时间不超过 5 年。

C、进口单证

商业发票。托运人必须向受托人提供 2 份签字的商业发票，一般应包括下列内容：运输日期及地点；商品产地；托运人及受托人名称及地址；运输方法；包装的编号、种类；集装箱种类；商品的数量、质量、等级、重量等详细描述；商定的价格；交货和支付条件；运输企业负责人签字等。

提货单。受托人必须以原始提单去提取货物。荷兰对各种提货单样式无特殊规定。一般应在上面注明货主名称、收货人的名称及地址、装运港和目的港、对所运货物的详细说明、运输费用清单、全套提单数、提单签发日期和承运人签名等。提单内容应与商业发票和货物包装上显示的内容一致。如果是航空运输货物，那么航空运单取代可提货单。

原产地证明。荷兰一般不需要产地证明，但是进口商和信用证可能要求提供产地证明，如果需要产地证明的话，通常需要增加一份副本以供存档。

商检证书。荷兰对诸如牛、马、猪、肉类。加工肉食、动物脂肪、骨粉、血粉、食用家禽等进口商品，要求有由原产地兽医出具的正式卫生或商检证书。

②进口关税

荷兰关税主要采用从价关税，商品价格以进口时的正常价格为准，即商品买卖价格加上运费、保险、佣金等费用后的价格。荷兰海关对某些商品如水果、蔬菜或园艺产品采用从量关税，此外，和其他欧盟成员国一样，对于这些产品除从量关税之外，还征收季节性关税。荷兰海关对于部分农产品和食品，如啤酒、酒精或含酒精饮料、葡萄酒、糖和糖制品、烟草制品以及含有甲醇、丙醇的产品等还征收消费税。进口商若违反荷兰海关法，将被处以罚款或监禁，对倾销性商品将征收反倾销税。

荷兰进口商品的关税执行欧盟统一税率。

③检验检疫机构

欧盟制定了完善的商品检验检疫制度，同时，欧盟各国邮局有本国的检验制度和检验机构。荷兰的官方检验机构，按照商品类别由各政府部门分管。卫生部主管药品和食品，下设食品检验局、肉品检验局；农渔部主管水产品和农产品，下设农产品检验局。

第五章 出口商品应注意的其他问题

5.1 绿色壁垒

随着社会和经济的不断发展，可持续发展已经成为世界各国越来越重视的重大问题，而环境保护则是各国实施可持续发展战略的重要组成部分。

近几年来，环境保护运动给国际贸易带来的影响已经达到前所未有的程度。正因为如此，世界贸易组织成立之初就正式设立了贸易和环境委员会，将贸易政策和环境保护政策同可持续发展联系起来作为世贸组织优先考虑的任务。国际标准化组织也推出了 ISO14000 环境管理国际标准系列，以促进商品在生产、流通和消费各个环节上的环保管理，形成绿色消费。与此同时，随着全球生态环境问题的日益严重，环境与贸易的冲突也越来越激烈，绿色壁垒作为一种新型的非关税壁垒就应运而生了，并成为发达国家以保护环境为名限制发展中国家进出口贸易的一种工具。绿色壁垒主要有以下表现形式：

（1）环境关税制度

这是绿色壁垒的初期表现形式，即进口国以环境保护为由，对一些影响生态、污染环境的产品除征收正常关税外，再加征额外的进口关税。这实际上是一种环境进口附加税，其直接结果就是造成了进口价格的提高，降低了进口商品的市场竞争力，从而达到限制进口的目的。

（2）环境配额制度

这项制度根据出口国产品的环保实际来确定其在本国市场的销售配额，这种做法直接违背了 WTO 关于废除数量限制的原则。

（3）环境许可证制度

环境许可证制度要求在取得许可证的基础上才能允许进出口，即出口国在出口某种商品之前要获得进口国的“预先通知同意”。

（4）环境补贴制度

当企业无力投资于昂贵的新环保技术、设备或无力开发清洁技术产品时，政府需要采用环境补贴的措施来帮助筹资控制污染。

（5）环境贸易制裁

环境贸易制裁是绿色壁垒中极为严厉的措施，轻者禁止进口，重者则实施报复。如 1994 年美国因台湾地区环保不力而援引培利修正案对台湾进行制裁，使台湾蒙受了超过 1000 万美元的经济损失。

（6）环境成本内在化制度

是指一些发达国家制定的环境成本内在化制度，对来自于那些环境标准较为宽松国家的产品以“生态倾销”为名而实行的保护主义措施。

（7）环保技术标准和产品绿色标准

一些发达国家依靠科技优势，通过立法手段，制定越来越严格的、越来越多的且越来越细的强制性环保技术标准和产品绿色技术标准，来限制国外商品进口。这些标准对发展中国家来说，是很难达到的，所以必然会把发展中国家的产品排斥在国际市场之外。

（8）环境检验检疫制度

发达国家对食品的安全卫生指标十分敏感，尤其对农药残留、放射性残留、重金属含量以及集装箱的检疫要求非常苛刻，这项制度成为发达国家控制从发展中国家进口商品的重要工具。

（9）环境包装和标签制度

为了防止包装材料对环境所造成的负面影响及标签给社会带来的危害，一些国家对产品包装和标签作出严格规定。这是一种常见的环境技术壁垒，利用它能够有效阻止出口国的产品进入。

（10）环境标志和认证制度

环境标志制度又称绿色标志制度或生态标志制度，是指由政府部门或公共、私人团体依据一定环境标准向有关厂商颁发的，证明其产品符合环境标准的一种特定标志。标志获得者可将标志印在或贴在产品或其包装上，向消费者表明该产品在生产、使用、消费和回收的全过程都符合环境要求，对环境的危害比其他类似的产品要小，或者对环境无不良影响。它和一般的商品标志不同，代表了对产品环境质量的全面评估。

目前，国际绿色壁垒的现状有以下主要表现：

（1）绿色壁垒被使用的频率越来越高

绿色壁垒在近十年的时间里被使用的频率越来越高，成为继反倾销措施以后的又一重要的贸易措施。在全球 4917 种产品中，受绿色壁垒影响的 3746 种产品的贸易额达 47320 亿美元，占 1999 年世界进口额的 88%，其中直接受影响的达 6790 亿美元，占 13%。全球共计有 137 个进口国采用了绿色壁垒措施。据欧盟环保机构的一项调查显示：仅 1998 年，欧盟国家禁止进口的“非绿色产品”价值就达 300 亿美元，其中 90%来自于发展中国家，涉及纺织、成衣、化妆品、日用品、玩具、家具和家用电器等几千种商品。

（2）绿色壁垒措施使用领域越来越广泛

绿色壁垒措施涉及的领域越来越广泛。一方面绿色壁垒本身也随着社会经济发展的需要不断调整和补充，出现了层出不穷、变化多端的绿色贸易措施，涉及包括环境保护、人类健康、生物多样性、动植物安全等多个领域；另一方面，绿色壁垒所管辖的对象范围越来越广泛，近年来，它不仅对产品本身提出绿色环保要求，还对产品的设计开发、原料投入、生产方式、包装材料、运输、销售、售后服务、甚至工厂的厂房、后勤设施、操作人员医疗卫生条件等整个周期的各个环节提出了绿色环保的要求。这些绿色保护措施对发展中国家的对外贸易与经济发展具有极大的挑战性。

（3）绿色壁垒设置的对象国具有一定的针对性

绿色壁垒往往针对那些新兴的发展中国家，因其具备了一定的经济基础，能够利用本国资源及劳动力的优势大量生产并出口资源或劳动密集性的产品，并且出口的产品具备一定的竞争

优势，容易对进口国国内同类产业造成威胁。所以，这类发展中国家的出口商品最易遭到来自于发达国家的绿色壁垒阻挠。如我国的机电产品，具体文章后面会讲到。

（4）绿色壁垒措施具有动态性

绿色壁垒并不是一成不变的，而是不停的在变化着。随着进口国家的技术进步、居民对于环境要求的不断提高，环境标准不断向越来越高的方向发展，这就要求出口商不断地进行技术改革，达到进口国的环境标准。另外绿色壁垒的动态性还表现在绿色壁垒的实施往往会产生连锁反应，一国实施立即会引起其他国家的纷纷效仿，由一个国家快速扩散到多个国家，从而给出口国造成重大的打击。

绿色壁垒对于世界各国特别是发展中国家来说已成为一个严峻的挑战。因此，出口企业要重视环境保护，实行符合经济长期发展的环保战略，促进产品出口稳步增长，进而推动外贸的持续发展。

5.2 国外技术标准的变化特点

全球科技发展水平不断提高，尤其是发达国家，技术发展更为迅速，新的更先进的检测技术和手段不断出现。随着经济的发展，物质生活水平的不断提高，人们越来越关注食品安全和环境问题，同时，消费者和环保主义者的组织化程度也不断提高，这使得发达国家的政府采取各种措施保证本国的食品安全。各国不断修改相关的法律法规，国外技术标准显示发展快、变化快、更新快的特点。日本近几年不断修改《食品卫生法》，2006年5月29日起又正式实施《食品中农业化学品残留肯定列表制度》；《欧盟食品法》于2002年1月28日正式生效，并在2003年做出修订，又从2006年1月1日起实施了三部有关食品卫生的新法规；韩国方面，2005年4月14日，韩国健康福利部拟修订食品卫生法执行令及执行法规草案，涉及的产品包括食品、食品添加剂、食品器械、包装及盛具等。2006年6月9日韩国食品药品监督管理局向世界贸易组织卫生及植物卫生措施委员会发布“修订对保健/功能食品标准和规范进行售前评估的法规”的SPS通报。韩国从2007年起，加强家畜食品安全措施，对肉食品中的药物，将进行严格的检查。从2008年，开始对禽肉包装出台新的法规；美国方面，在发生震惊世界的“9·11”恐怖袭击事件之后，为了应对生物恐怖袭击，美国政府也不断修订有关法律法规，2002年6月12日，美国通过了《公众健康安全和生物恐怖主义预防应对法》，即《反生物恐怖主义法案》（BTA）。2003年12月12日正式实施美国新的食品安全暂行法规。

因此，各相关出口企业要时刻关注和跟踪国外相关法律法规，以便不断适应各国的进口要求。

5.3 目标市场国的限制措施

我国是世界上最大的葱类生产和出口国，近年来，葱及葱类制品成为我国重要出口换汇蔬菜。同时，近年来随着我国出口葱及葱类制品总量增加，目标市场本国的相关产业将受到重大影响，目标市场政府为保护本国的葱民利益，会采取一些措施限制进口。因此，相关企业要密切注意目标市场的有关动态，以避免目标市场国对我葱及葱类制品出口采取限制措施。

5.4 其它法律法规

出口葱及葱类制品除了要遵循国际市场特定的法律外，在签订合同时，还应参照《国际商会国际销售示范合同》的文本内容，迅速熟悉、了解适应国际市场的贸易惯例和规范，对合同主要条款的描述一定要正确、准确，切忌含糊。如卖方合同，则注明交货期前多少天内，以收到 TT（货到付款）或 LC（开具信用证方式）为合同有效，如进口合同（部分蔬菜加工需进口设备、添加剂等），则注明进口方在货物到港后多少天内，有进行货物检验检疫并向对方提出索赔的权利；对合同的仲裁条款，在征得客商同意下，仲裁机关应注明为中国仲裁委员会。

中华人民共和国商务部
MINISTRY OF COMMERCE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

第六章 达到目标市场技术要求的建议

近年来,我国葱及葱类制品出口频频受限,在日本“肯定列表制度”实施以后 2006 年的 6—12 月间,我对日共出口鲜葱(包括大葱和青葱)4.2 万吨,金额 2571 万美元,同比数量增长 4.1%、金额下降 2.3%。其中,青葱出口数量为 1.4 万吨,金额为 1001 万吨,同比分别下降了 30%、24%。2006 年 6 月以来,我出口日本的葱类产品共有 10 例被检出农残超标,其中冷冻切断大葱甲胺磷超标 1 例;干燥大葱异丙威超标 1 例;青葱虫酰肼超标 6 例;干燥大葱虫酰肼超标 1 例;冷冻切段葱虫酰肼超标 1 例。从 2007 年 3 月 1 日起,欧盟关于食品污染物最高限量的新法规(EC1881/2006 号条例)已正式生效,原 EC466/2001 号食品污染物法规同时废止。新法规对各类进口食品的质量安全提出了更高更全面的要求,此次欧盟关于食品污染物最高限量的新法规对硝酸盐、真菌毒素、重金属、二噁英及类二噁英多氯联苯、三氯丙醇和苯并(a)吡等 6 大类食品污染物作出了最高限量要求。蔬菜、水果等各类食品和农产品几乎都在新法规的监控范围内。欧盟实施食品污染物最高限量新法规后,我国农产品进入欧盟市场的门槛将进一步提高,相关企业所需要投入的生产成本和技术成本也将相应上升。

葱类加工品种少,产品科技含量和附加值低,经营观念和模式陈旧,品牌意识不强。这使得我国葱类出口抗风险能力薄弱,市场稍有波动就难以承受。同时,发达国家利用本身的技术和经济优势,以保护环境和人类的健康为由,通过严格的强制性技术性法规,对进口商品提出更高的标准和严格的检验检疫措施。以上种种,应当引起我国政府以及行业组织和出口经营企业的高度重视。

因此,建议政府、行业组织和出口企业重点做好以下工作:

1. 建立食品安全风险监测和评估制度。

食品安全风险评估是对食品安全进行科学管理的体现,也是制定食品安全监管措施的重要依据。把食品安全风险评估结果作为制定食品安全标准、监管制度、措施和技术法规、确定食源性疾病预防对策的重要依据。同时,可以通过风险评估,确定高风险的食品种类,然后对其进行区别于一般风险食品的特殊管理、重点控制,这样可以在很大程度上提高监管效率。

2. 建立健全葱类产品质量标准体系,大力发展绿色葱类蔬菜、有机葱类蔬菜生产

我国的葱及葱类制品出口处于数量规模型加速向质量效益型发展模式转变过程。若不重视产品质量,会被市场淘汰。因此,与国际接轨,从田间到餐桌,提高葱及葱类制品质量,尽快制修订出大葱绿色食品、有机食品生产规程及其产品质量标准,建立健全葱及葱类制品生产和质量标准体系,加快完善检验检测体系。以绿色大葱、有机大葱为重点,建立生产基地,搞好产品质量认证等各项工作。

3. 强化产业指导和监督管理,建立和完善各种服务体系

为确保葱类产品的安全性和无公害化,必须按照国际及国家食品安全标准,特别对有害人体健康和安全的成分,如亚硝酸盐、重金属、有机磷及有机氯农药残留量等要严格限制,对超标产品严禁销售,并对销售和生产者予以重处,以保证葱类产品的安全性和无害化,维护国内

外消费者权益和我国葱类产品在国际市场上的良好声誉。另外，在较长时期内，政府应对对葱类产业进行必要的保护，采取贴息贷款及其他政策措施，积极扶持葱类产业，努力培育葱类加工出口企业，增强产品的国际竞争力。

4. 积极推动葱类蔬菜精深加工，提高产品技术含量和附加值

目前，我国葱类出口还主要集中在初级产品，要保持葱类行业的稳步发展，必须发展精深加工，提高产品技术含量和附加值。葱类相关行业组织应积极推动如葱粉、葱油等大葱深加工产品的宣传和开发工作，一方面提高产品附加值，拉长产业链，提高经营效益；另一方面进一步缓解我国葱类产销失衡的矛盾，规避风险。当前的国际市场竞争已不再是低水平的价格竞争，已上升到价格、质量、服务与品牌的综合竞争。因此，有关出口企业应积极转变生产与经营观念，调整竞争策略，发展精深加工，提高产品技术含量和附加值。

5. 建立健全葱及葱类制品溯源追究制度

今年的中央一号文件提出要“加快完善农产品质量安全标准体系，建立农产品质量安全追溯制度。”这样，一旦农产品出现问题，特别是出现危及消费者生命和健康的重大问题时，可追究直接责任人的违规责任。通过建立健全葱及葱类制品从种植到生产加工、包装、储运、销售等整个链条的责任追溯制度，提高广大生产者的安全意识和责任意识，切实保障葱及葱类制品的质量安全。

6. 重视贸易对象国的绿色壁垒研究，提高规避贸易壁垒的能力

加入 WTO 后，尽快熟悉国际市场游戏规则，主动适应新的形势。过去由关税壁垒引起的贸易争端逐渐被质量标准、植物检疫等技术壁垒手段替代，在提高我国葱类产品质量的同时，应重视对绿色壁垒的研究，采取必要的措施加以防范。积极寻求多元化出口渠道，分散风险，在贸易摩擦、各种壁垒来临之际，才可能尽量减少损失。

7. 加强行业自律，规范经营秩序，营造公平竞争的贸易环境

我国葱类出口长期以来的低价竞销、无序竞争不仅打压了企业的利润空间，同时也给整个行业健康有序发展埋下阴影。在这种严峻形势下，葱类相关行业组织应充分发挥行业中介桥梁作用，一方面组织企业形成合力，积极应对国外贸易壁垒，另一方面引导企业自觉执行国家的方针政策、法律法规，完善行业自律互律机制，从出口数量、价格、质量等多方面入手，不断探索行业自律的方式和内容，规范葱及葱类制品出口经营秩序。

第七章 案例分析

目前，由于世界各国尤其是发达国家十分重视食品安全，各国制定严格的法律、标准、合格评定程序，加大对进口食品的检查力度。同时，一部分种植和生产者使用农药不当，造成农药残留超标；另外，由于检测技术和水平较低导致不合格产品出境等原因导致贸易技术壁垒，造成了贸易障碍。

案例 1：2006 年 10 月初，日本从山东进口的生鲜青葱中检出两例虫酰肼超标，超过日本“肯定列表制度”规定的 0.01ppm 的“一律标准”，日本厚生省 10 月 20 日决定，对我出口日本的包括大葱在内的葱产品及其简单加工品全部实施虫酰肼命令检查。受此影响，日本进口商和消费者对国产的青葱安全性产生怀疑，再加上通关时间的延长严重影响了新鲜青葱的品质，出口数量大幅度下降。

这次事件的主要原因是企业获得 TBT 通报信息的道路不畅通，没有及时掌握日本肯定列表制度中的相关规定；检测设备落后，检验人员水平较低等。在这种情况下，有关专家表示，企业要提高安全意识，加强自律和自控；政府相关部门应履行相关职责，从以下三方面入手：第一，要解决 TBT 通报信息渠道畅通问题，加强国外技术法规、标准及合格评定程序的信息支持；第二，加强宣传、指导，提高企业应对技术性贸易壁垒的意识，设立出口风险保障基金，提供政策支持，加强技术支持；第三，增加检测设备的投入，加大对出口产品的检测力度。

案例 2：2007 年 11 月 6 日，产自黑龙江省东宁县的圆葱出口到俄罗斯价格出现下滑，每市斤还不足两角钱，降至历史最低点。主要原因是东宁地产的大部分圆葱的化肥含量严重超过了俄罗斯规定的标准，导致大部分圆葱无法出口而积压在菜农手里。此外，俄罗斯海关为了进一步限制中国圆葱进入俄市场，将圆葱的关税调高到每市斤六角钱以上，给当地菜农造成了重大的损失。

附件 1 国际食品法典委员会食品卫生通则（CAC1997）

1 目的

● 明确可用于整个食品链（包括由最初生产直到最终消费者）的必要卫生原则，以达到保证食品安全和适宜消费的目的；

● 推荐基于 HACCP 的方法作为提高食品安全性的手段；

● 说明应如何贯彻执行这些原则；

● 为专用的规范提供指导，可能是针对食品链某一环节的需要（如加工过程或零售商品等）；而强化该环节的卫生要求。

2 范围、使用和定义

2.1 范围

2.1.1 食品链

本文件是按照食品由最初生产者到最终消费者的食品链制定食品生产必要的卫生条件，以生产出安全且适宜消费的产品，也为某些特殊环节应用的其他细则的制定提供了一个基本框架。因此，具体应用时应结合本文件和“危险分析与关键控制点”（HACCP）体系及其应用导则的内容。

2.1.2 政府、企业和消费者的任务

政府可参考本文件内容来决定如何才能更好的促进总则的贯彻执行以达到如下要求：

● 充分地保护消费者，使其免患食源性疾病或受其损害，制定政策时应考虑到人的脆弱点或人群特点；

● 确保食品适于人们食用；

● 维护国际贸易食品的信誉；

● 提出健康教育计划，以使企业和消费者都了解食品卫生条例。

企业应用文件时要规定有关的卫生法规，其目的是：

● 提供安全且适宜食用的食品；

● 通过食品标识或其他有效的方法使消费者对食品的信息清晰、易懂；使企业保护其生产的食品不受污染、不变质，并通过正确的贮藏、处理和制作方法避免食品含有病原菌；

● 维护其国际贸易食品的信誉。

消费者则应在食用食品时，遵照食品的有关说明并采取适当的食品卫生措施。

2.2 使用

本文件中就有关食品的安全性和适宜性问题不仅对其应达到的目的进行了说明，而且还对这些目标的基本原理加以说明。

第三部分的内容是有关初级生产及相关过程的。不同的食品其卫生操作的差别可能较大，在这一节里还对根据情况应用卫生管理细则，作业总体的指导。第 4 和第 10 部门中制定了应用于食物链中销售点以前的总的卫生原则；而第 9 部分还讲了有关消费者方面的内容，以使消费

者认识到自己在保证食品的安全性方面的责任不可避免会有这种情况，即本文件所包含的某些特殊要求无法应用。在任何情况下，提出的基本上是适当的和合理的，但在食品的安全性和适宜性的基础上，什么是必要的和恰当的？文中对什么情况下会提出“哪里必要”和“哪里恰当”之类的问题作了说明。尽管所作的要求基本上是适当和合理的，但在食品的安全性和适宜性的基础上，还是会出现某些不必要也不恰当的情况。要确定某一要求是否必要和恰当，则应对其风险性进行评估，最好是在 HACCP 方法的范围内进行。这一方法可以使文件中的要求被灵活、合理地应用，在达到食品的安全性和适宜性的总体目的。这样做，就应充分考虑到各种活动的多样性和在生产食品中可能要冒的各种风险。详细的食品法规中有附加说明。

2.3 定义

为便于本法规的使用，特作如下规定：

清洁——去除泥土、残留食物、污物、油脂或其他不应有的物质；

污染物——任何有损于食品的安全性和适宜性的生物和化学物质、异物或者非故意加入食品中的其他物质；

污染——在食品 and 食品环境带进或出现污染物；

消毒——通过化学试剂或物理方法使环境的微生物数量减少到不能损害食品的安全性和适宜性的水平；

加工厂——任何进行食品处理的房屋或场所，在房屋和场所的范围内都实行统一的管理方法；

食品卫生——在食物链的所有环节保证食品的安全性和适宜性所必须具有的一切条件和措施；

危害——在食物链中可能对健康产生有害影响的食品中的生物、化学或物理因子的状态；

HACCP——对食品安全性重要危害进行鉴别、评定和控制的一种体系；

食品处理者——任何与包装或非包装食品、食品设备和器具或者食品表面直接接触，并因此要遵守食品卫生要求的人；

食品安全性——当根据食品的用途进行烹调或信用时，食品不会对消费者带来损害的保证；

食品的适宜——根据食品的用途，食品可以被人们接受的保证；

初级生产——包括食物链的那些环节及其以前的所有生产阶段。例如收获、屠宰、挤奶、捕获。

3 初级生产

目标：最初生产的管理应根据食品的用途保证食品的安全性和适宜性。必要时将包括：

- 避免使用其周围环境可能对食品的安全性构成威胁的场所；
- 采取有效方法控制污染物、害虫和动植物疾病，以使其不对食品的安全性构成危害；
- 采取有效的方法或措施，以保证食品是在合格的卫生条件下进行生产的。

理由：是为了减少将危害带到食物链的后期生产阶段的可能性，这些危害可能会对食品的安全性和适宜消费性带来有害影响。

3.1 环境卫生

对周围环境的潜在污染源应加以考虑，尤其是对最初食品的生产加工，应避免在有潜在有害物的场所进行，否则这些有害物会污染食品使其超出可接受的水平。

3.2 食物源的卫生生产

在进行初级生产时，经始终考虑到初级生产活动可能对食品的安全性和适宜性产生的潜在影响。在这里尤其要包括识别在相关活动中存在被污染可能性较大的特殊点，并采取针对性措施以尽可能减少污染的可能性，HACCP 为基础的方法可能有助于采取这种措施——见 HACCP 体生活经验及其应用导则。

为达到以下目的，生产者应尽可能地实行这些措施：

- 控制由空气、泥土、水、饲料、化肥（对天然肥料）、农药、兽药或其他初级生产中的媒介物造成的污染；

- 保持动植物本身的卫生健康，以避免由于食用这类食品而对人身健康带来的危害，或者对其产品的适宜性带来不利影响；

- 保护食物源使之不受粪便或其他污染。

这里尤其要注意对废弃物的有效管理和对有害物质的合理存放。“卫生从种养殖场开始”的行动计划可达到特别的食品安全目的，而且正逐渐成为初级生产的重要组成部分，应加以鼓励。

3.3 搬运、贮藏和运输

生产者应各尽其责：

- 应将食品及食品配料与那些明显不适于人们食用的物质分开；

- 以卫生的方法将废弃物处理掉；

- 以搬运、贮藏和运输期间，保护食品及食品配料使其免受害虫或者化学、物理及微生物、污染物或者其他有害物质的污染。

还要注意通过采取适当的措施，包括对温度、湿度的控制方法以尽可能合理、实用地防止食品变质和腐败。

3.4 初级生产中的清洁、养护和个人卫生：

- 清洁和养护工作能有效进行；

- 保护适当标准的个人卫生。

4 加工厂：设计和设施

目标：根据食品的生产性质及相关的风险，厂房、设备和设施位置的选择、设计和建筑应能保证达到以下要求：

- 使污染降到最低；

- 厂房、设备和设施的设计与布置应方便养护、清洁和消毒，并使空气带来的污染降到最低；

- 表面及材料，尤其是与食品相接触的表面及材料，根据其用途，应是无毒的，必要时还应具有适当的耐用性并易于清理和养护；

- 必要的环节，应配有对温度和其他控制所需的设备及设施；
- 可有效地防止害虫的进入和隐匿。

理由：在设计与建造中注意创造良好的卫生条件和适当选址，并应有充足的设施，对于有效控制食品危害是必要的。

4.1 选址

4.1.1 加工厂

在决定食品加工厂厂址时，不仅要考虑潜在的污染源问题，同时也要考虑为保护食品免受污染所采取的一切合理措施的效率问题。加工厂和厂址不能随意选择，在考虑这些保护措施之后，不能将厂址选在有可能会对食品的安全性和适宜性构成损害的场所，尤其应注意的是，加工厂通常都远离以下的地方：

- 远离环境遭受污染的场所及有严重食品污染性的工业活动区；
- 除非有充分的防范措施，否则应远离易受洪水威胁的地方；
- 远离易受害虫侵扰的地方；
- 不要选在不能有效消除固体或液体废弃物的地方。

4.1.2 设备

设备的正确选址与安装主要是为了以下目的：

- 可以进行充分地养护和清洁；
- 保证设备运转功能正常，包括卫生监测；
- 便于良好的卫生操作，包括卫生监测。

4.2 厂房和车间

4.2.1 设计和布局

在适当的时候，食品加工厂的内部设计和布局应满足良好食品卫生操作的要求，包括防止在食品加工生产中或工序间造成食品间的交叉污染。

4.2.2 内部结构及装修

食品加工厂的内部结构应采用耐用材料牢固建造，而且易于养护和清洁，某些地方还应可以进行消毒。

对于某些特殊加工间还应满足以下的条件，这也是保证食品的安全性和适宜性所必须的：

- 根据其用途，墙壁表面、隔板和地面应采用不渗、无毒材料建造；
- 在符合操作要求的高度内墙壁和隔板的表面应当光滑；
- 地面的建造应充分满足排污和清洁的需要；
- 天花板和高架固定结构的建造和最后处理应能尽量减少积尘、水珠凝结及碎物脱落；
- 窗户应当易于擦洗，安装窗户时应尽量减少积尘、必要时还应安装可拆卸、可清洗的昆虫防护屏蔽，甚至有时可将窗户固定；
- 门的表面应当光滑、无吸附性并易于清洁，需要时也可以进行消毒处理；

● 直接与食物接触的表面，其卫生条件应具严格要求，而且应经久耐用，并易于清洁、养护和消毒，应采用光滑、无吸附性材料制成，而且在正常操作的条件下，对食品、清洁剂、消毒剂无污染。

4.2.3 临时的或移动房屋及自动售货机

这里所说的房屋和结构物主要是指市场柜台、移动售货、街巷售货车以及帐篷、大蓬等处理食品的临时性结构物等。

这类房屋和结构物的地址、设计和建造应尽可能合理并切合实地避免食品污染和为害虫提供容身场所。

在应用这些详细的约束条件和要求的法规中，要对这些设施有关的食品卫生危害加以全面的控制以保证食品的安全性和适宜性。

4.3 设备

4.3.1 总体要求

直接与食品接触的设备 and 容器（不是指一次性容器和包装）的设计与制作应保证在需要时可以进行充分的清理、消毒及养护，以使食品免遭污染。设备和容器应根据其用途，用无毒材料制成，必要时设备还应是耐用的可移动的或者制成可以拆装式的，以满足养护、清洁、消毒、检测的需要。例如方便虫害检查等。

4.3.2 食品控制与监测设备

除 4.3.1 中提出的总体要求之外，在设计用来烹煮、加热处理、冷却、贮存和冷冻食品的设备时，应从食品的安全性和适宜性出发，使设计的设备能够在必要时尽可能迅速达到所要求的温度，并有效地保持这种状态，在设计这类设备时还应使其能对温度进行监控，必要时还需要对湿度、空气流动性及其它可能对食品的安全性和适宜性有重要影响的特性进行监控。这些要求的目的是为了保证：

● 消除有害的或非需要的微生物，或者将其数量减少到安全的范围内，或者对其残余及生长进行有效控制；

● 在适当的情况下，可对在基于 HACCP 计划中确定的关键极限进行监测；

● 能迅速达到有关食品的安全性和适宜性所要求的温度及其它必要条件并能保持这种状态。

4.3.3 废弃物和不可食用物质的容器

盛装废弃物、副产品和不可食用或危险物质的容器应具有特殊的可辨认性，且结构合理，适当之时，应用不渗漏材料制成。用来装危险物质的容器应当能被认出，而且适当情况下，可以锁上以防止蓄意或偶发性食品污染。

4.4 设施

4.4.1 供水

饮用水供水系统应配有适当的存贮、分配和温度控制设施、必要时能提供充足的饮用水以保证食品的安全性和适宜性。

饮用水应当达到 WHO 出版的《饮用水质量指南》中规定的标准，或者高于该规定标准。非饮用水（主要用于如消防、生产蒸汽、制冷或者类似的不会污染食物的其他用途）应有单独的供水系统，非饮用水供水系统应能够识别、且不能连接到或者倒流进饮用水系统中。

4.4.2 排水和废物处理

应当具有完善的排水和废物处理系统和设施，在设计排水和废物处理系统时应使其避免污染食物和饮用水。

4.4.3 清洁

清洁食品、器具和设备要有完善的清洁设施和适当的标示，这些设施要能在需要时，供应充足的热的和冷的饮用水

4.4.4 个人卫生设施和卫生间

应当配有个人卫生设施以保证个人卫生保持适当的水平并避免污染食品。适当时，这些设施应当包括：

- 适当的合乎卫生的洗手和干手工具，包括洗手池和热水、冷水（或者适当温度的水）供应；

- 卫生间的设计应满足适当的卫生要求；

- 完善的更衣设施；

这些设施选址要适当，要有适当的标识。

4.4.5 温度控制

根据所进行的食品加工操作性质的不同，要有完善的设施以对食品进行加热、冷却、烹煮、冷藏和冷冻；贮藏冷冻或速冻食品，监控食品温度及必要时控制周围环境温度，以保证食品的安全性和适宜性。

4.4.6 空气质量和通风

应具有自然或机械通风手段，尤其为了以下目的：

- 尽量减少由空气造成的食品污染，例如，由气雾或飞沫造成的污染等；

- 控制周围环境温度；

- 控制可能影响食品适宜性的异味；

- 必要时对湿度加以控制，以保证食品的安全性和适宜性；

- 通风系统的设计和安装应避免空气由受污染区流向清洁区，必要时，通风系统可进行彻底地养护和清洁。

4.4.7 照明

应提供充足地自然或人造光线，以保证工作在卫生的方式下进行。照明光线的色彩不应产生误导。光的强度应与食品加工过程的性质相适应。照明灯的固定装置应加以适当的防护，以防止其破损而造成对食品的污染。

4.4.8 贮藏

必要时，要有完善的贮藏食品、配料和非食物性化学药品（例如：清洁材料、清洁剂、燃油等）的设施

适当的情况下，食品贮藏设施的设计与建造应能达到下述要求：

- 可进行充分的养护和清洁；
- 避免害虫侵入和隐藏；
- 保证食品在贮藏期间能够得到有效的保护，免受污染；
- 必要时，可创造一种能尽量减少食品变质的环境（例如：通过对温度和湿度进行控制）；

● 必要的贮藏设施的类型取决于食品的性质，必要之时可以分开存放，对于清洁物和有害物质的存放应有安全的存贮设施。

5 生产控制

目标：通过以下作法生产出安全的和适宜人们消费的食品：

● 根据食品的原材料、组成、加工、销售及顾客的使用情况制定设计要求，这些要求应在某一食品的生产和加工处理中得到满足；

- 设计、执行、监控和审核有效的控制系统；

理由：通过采取预防性措施来减少不安全食品的风险，并通过对食品危害的控制，保证食品在生产操作的适当阶段的安全性和适宜性。

5.1 食品危害的控制

食品经营者应通过诸如 HACCP 等体系来控制食品危害。应当做到：

- 识别食品生产过程中对食品安全至关重要的所有环节；
- 在这些环节中实施有效的控制程序；
- 监控控制程序，以保证其持续有效；
- 定期或者生产情况有变动时要审核控制程序。

这些体系可用于整个食物链，通过适当的产品和加工设计来控制产品保存期内食品的卫生。

控制程序可以很简单，如检查生产线上的校准仪器或者正确安放制冷显示器，在某些情况下，经专家建议和具有文件记录的体系可能更好。

5.2 卫生控制体系的关键

5.2.1 时间和温度控制

食品温度控制不好是导致食品引发疾病和食品腐败最为常见的原因之一。这方面的内容包括对烹煮、冷却、加工和贮藏时间和温度的控制。在对食品的安全性和适宜性有重要影响的加工过程中，应有适当的控制体系，以保证对温度进行有效控制。

温度控制系统应考虑以下几个方面：

- 食品本身的性质，例如食品的水活性、PH 值及食品中微生物的初始指标和种类；
- 产品的预期保存期；
- 包装与加工方法；
- 产品的预期用法，例如需进行再烹调或者再加工处理还是即食品；
- 这种体系还应说明食品对时间和温度变化的允许限度；

- 为保证温度记录仪的准确性，要定期对温度仪进行检查并进行精度测试。

5.2.2 具体的加工步骤

与食品卫生有关的其他加工步骤还包括，例如：

- 冷凝
- 热加工
- 辐射
- 干燥
- 化学保鲜
- 真空或气调包装

5.2.3 微生物及其他说明

在 5.1 中所述的管理体系为保证食品的安全性和适宜性提供了一个有效的方法。在任何食品控制体系中所使用的微生物、化学和物理的说明，都应具有坚实的科学理论基础和水平，而且在适当之处还要说明其检测程序、分析方法和应用说明。

5.2.4 微生物交叉感染

病原菌可以从一种食品转移到另一种食品中，或是食品的接触面，或是通过接触食品的人、接触面或空气。

原料、未加工食品与即食食品要有效地分离，或是通过时间或按时间进行，并要对中间物进行有效地清洁，适当地时候要进行消毒。

进入加工区域的应当加以限制和控制，进入风险特别高的加工区必须经过更衣设施。可要求人员再进入前必须穿戴包括鞋类在内的干净的保护服和洗手。

与食品加工有关的表面、器具、设备、固定物及装置必须彻底清洁，必要时，在加工处理食品原料，尤其是肉类、禽类之后还应进行消毒。

5.2.5 物理和化学污染

应有适当的体系来防止食品受其他异物诸如玻璃或机器上的金属碎块、灰尘、有害烟气和有害化学物质等污染。如有必要，在生产加工过程中还应配有探测仪和扫描仪。

5.3 外购材料的要求

如果已经知道某些原料和配料中含有诸如寄生虫、有害微生物、农药、兽药或者有毒物质腐败或者外来异物的成分，而且通过正常的分选和加工过程又无法使这些成分降到可接受的标准，那么生产厂就不能接受这种原料或配料。在适当的情况下，还应验明和使用原材料的说明。

在某些情况下，在进行食品加工之前还需对原料或配料进行检查和分选，必要时，可送检验室检验确定是否适于使用。只有质优、适宜的原料和配料方能使用。

通过有效的循环检查结果看原料和配料的库存。

5.4 包装

包装设计和包装材料应能为产品提供可靠的保护以尽量减少污染，防止破损，并提供适当的标识。使用的包装材料或气体在指定的存放和使用条件下，必须是无毒的，而且不会对食品

的安全性和适宜性带来不利影响。适当的情况下，对重复使用的包装还要求具有适当的耐用性和易于清洁的特点，必要时，还应能对其作消毒处理。

5.5 水

5.5.1 与食品有关的情况

除下述情况下，在食品的加工和处理中都应使用饮用水

- 生产蒸汽、消防及其他不与食品直接相关的类似场合用水；
- 在食品加工的某些情况下，例如冷凝和某些处理食品的场所，但前提是在这些情况下使用非饮用水不会对食品的安全性和适宜性构成危害（例如使用干净的海水）。

对于反复使用的循环用水，要进行处理，并保持一定的水质条件，即使用这种条件下的水不会给食品的安全性和适宜性带来风险。没有经过进一步处理的循环水和从食品加工的蒸发和干燥过程中收集的水也可使用，但前提是使用这种水不会对食品的安全性和适宜性构成危险。

5.5.2 作为配料

凡是需要用饮用水的场合必须使用饮用水以避免食品污染。 5.5.3 冰和水蒸汽。制冰用水符合 4.4.1 的要求。冰和蒸气的生产、处理和存贮要加以保护，以防污染。

5.6 管理与监督

对食品卫生如何管理与监督要取决于其业务规律、活动的性质以及所涉及食品的种类。企业经理和监督人员应对食品卫生总则和规范有关知识有足够的了解，以便在工作中能正确判断其潜在的危险并采取相应的预防和纠偏措施，保证检测和监督工作的有效进行。

5.7 文件与记录

在必要时，有关加工、生产和销售过程中的有关记录应当保留，保留时间一般要超过产品的保质期。文件记录有助于提高食品的安全控制体系的有效性和可信度。

5.8 撤回产品程序

管理人员应保证有效的程序运行以便于处理食品安全危害问题，并在发现问题后，能完全、迅速地从市场将受牵连的那些食品撤回。如果与健康危害直接相关的一种或一批产品被撤回，那么就应对在类似生产条件下生产的以及可能对公众健康带来类似危害的其他产品进行安全判定或者也需要将其撤回，这时还要考虑发布有关公告。

撤回的产品应销毁或改为人类消费以外的其他用途，在确定对人类消费是安全的，或者以某种方法进行再加工来保证其安全性之前，要在监督下进行妥善保管。

6 工厂养护与卫生

目标：为达到以下目标建立有效的体系：

- 保证充分、适当的养护和清洁；
- 控制害虫；
- 管理废弃物；
- 监测养护和卫生程序的有效性；

理由：便于对食品危害、害虫和可能污染食品的其他媒介物的持续、有效的控制。

6.1 养护与清洁

6.1.1 总体要求

工厂和设备应保持在适当的维修状态下，其目的是：

- 建立所有的卫生程序；
- 运转正常，尤其对关键生产阶段（参见 5.1）；
- 防止食品污染，例如，防止金属碎屑、墙皮死尘、渣屑和化学制品等污染食品。

清洁时，应去除食品碎渣和灰尘，这些都可能会成为污染源。必要的清洁方法和清洁材料要取决于经营食品业务的性质，清洁之后要进行必要的消毒处理。

清洁用的化学品的处理与使用应当小心谨慎，并按照产品说明来使用，贮存时，如果必要，应与食品分开，且应存放在有明显标记的容器内，以避免污染食品的危害。

6.1.2 清洁程序与方法

清洁可以采用某一种物理的方法，也可以将几种物理方法结合起来，如加热、擦拭、涡流、真空清洁和其他不用水的物理方法，或者采用化学的方法，如使用清洁剂、碱和酸等。

清洁程序根据具体情况可包括：

- 清除表面可见碎物；
- 使用清洁剂溶液松化垢和细菌膜，使之泡在或悬浮在溶液中；
- 用水冲洗（水质应符合第 4 部分的要求），去除松弛的积垢和清洁剂残余物；
- 干燥清洁或采用其他适当的方法去除或收集残余物和碎屑；
- 必要时进行消毒。

6.2 清洁计划

制定的清洁和消毒计划应能保证对工厂的所有地方和设施进行清洁，当然也包括对清洁设备的清洁。对清洁和消毒计划的适应性和有效性应进行持续有效的监测，必要时可记录在案。

在制定清洁计划时应当对以下几点加以明确：

- 要进行清洁的区域、设备和器具名称等；
- 对某次清洁任务的责任；
- 清洁方法和频次；
- 监测安排；
- 根据情况，制定计划时可向有关专家咨询。

6.3 害虫控制体系

6.3.1 总体要求

害虫对食品的安全性和适宜性可构成严重威胁，害虫的侵扰可能出现在有滋生地和有食物的地方。因此，应采用良好的卫生操作规范以避免创造易于害虫出现与滋生的环境条件。良好的卫生环境，严格的进货检查和完善的监测手段就可以使害虫对食品造成污染的可能性降低到最低，从而使杀虫剂的使用得到了控制。

6.3.2 防止进入

建筑物应保持良好的状态和条件以防止害虫的进入，并消除其潜在的滋生地。洞孔、排水口以及害虫可能进入的其他地方加以封闭。门、窗及通风口的铁丝网屏障可以减少害虫的进入。此外，还要尽量避免动物进入厂区和食品加工厂内。

6.3.3 栖身和出没

可得到食物和水的地方就易于害虫的栖身和出没，潜在的食物源应贮存在防害虫容器内或者离开地面堆放并要远离墙壁，食品存放库的内外都要保持清洁，废料应存放在防虫害、有盖的容器内。

6.3.4 监测与控制

对工厂及其周围应定期进行检查，以消除隐患。

6.3.5 消除隐患

一旦发现害虫出没应立即采取措施予以消灭，但应注意不要因此而给食品安全性适宜性带来有害的影响，在此前提下可采用化学、物理和生物的方法根除害虫。

6.4 废弃物管理

对废弃物的清除和存放应有适当的管理措施。废物不允许堆积在食品处理、贮存和其他工作区域及其周围，除非不得已的情况，否则应离工作区域越远越好。

6.5 必须保持贮存处清洁

监测卫生体系的有效性，通过诸如审核工作前检查，或者在适当的情况下，进行环境和食品接触表面的微生物抽样检查等定期核实情况并对其进行定期复查和修改，使之适应情况的发展变化。

7 工厂：个人卫生

目标：通过以下方法保证直接接触食品或与食品有间接关系的人员不污染食品。

- 保持适当水平的个人清洁；
- 行为举止和工作方法适当。

理由：不能保证良好清洁卫生的人员，患有某种疾病或身体状况不好的人员以及举止不当的人员都可能污染食品或将疾病传染给食品消费者。

7.1 健康状况

被查明或被怀疑患有某种疾病或携带某种病的人员可能会通过食品将疾病传染给他人，如果认为这些人可能会对食品造成感染，就应禁止他们进入食品加工处理区。任何上述人员都应立即向有关管理不满报告病情或病症。

如果食品操作人员出现临床性或流行病情疾病征兆时，就应进行医疗检查。

7.2 疾病或受伤

工作人员的疾病或受伤情况应向有关管理部门报告以便进行必要的医疗检查或者考虑将其调离与食品处理有关的岗位。应报告的情况包括：

- 黄疸
- 腹泻
- 呕吐

- 发烧
- 伴有发烧的喉痛
- 可见性感染皮肤损伤（烫伤、割伤、碰伤等）
- 耳、眼或鼻中有流出物

7.3 个人清洁

食品操作者应保持优良的个人清洁卫生，在适当的场所，要穿戴防护性工作服、帽和鞋。

患有割伤、碰伤的工作人员，若允许他们继续工作，则应将伤口处用防水敷料包扎。

当个人的清洁可能影响食品安全时，工作人员一定要洗手，例如在下述情况下：

- 食品处理开始时
- 去卫生间后
- 在操作处理食品原料或其他任何被污染的材料后，此时若不及时洗手，就可能会污染其他食品，一般情况下，应避免他们再去处理即食食品。

7.4 个人行为举止

从事食品操作工作的人员应抑制那些可能导致食品污染的行为，例如：

- 吸烟
- 吐痰
- 咀嚼或吃东西
- 在无保护食品前打喷嚏或咳嗽

如果个人佩带物，如珠宝首饰、手表、饰针或其他类似物品可能对食品的安全性和适宜性带来危害，就应禁止工作人员佩带或携带这些物品进入食品加工区内。

7.5 参观者

进入食品生产、加工和操作处理区的参观人员，在适当的情况下应戴防护工作服遵守 7.1-

7.4 中对个人卫生的要求。

8 运输

目标：必要时应采取的措施，其目的是：

- 保护食品不受潜在污染源的危害；
- 保护食品不受损伤。受损伤的食品可能使之不适于消费；
- 为食品提供一个良好的环境，在这种环境下，可以有效控制食品中病原和致病微生物的滋生以及毒素的产生。

理由：为防止食品在运输过程中变成被污染的食品，或者在达到目的地后，食品的状况已不适于消费，因此，就必须在运输中采取有效的措施，甚至在食品链前期就采取充分的卫生控制措施。

8.1 总体要求

食品在运输过程中必须得到充分保护。运输工具或运输箱的类型取决于食品本身的性质和所确定的运输方式下的运输条件。

8.2 要求

必要时，运输工具和集装箱的设计与制造应达到以下要求：

- 不对食品和包装造成污染；
- 可进行有效的清洁，必要时可进行消毒；
- 在运输过程中的必要情况下，可将不同的食品或食品与非食品有效分开；
- 采取有效保护措施避免污染，包括灰尘和烟雾；
- 能够有效地保持食品的温度、湿度、空气环境及其他必要的条件，以避免食品中有害的或不利的微生物的滋生和食品变质，否则就可能食品不适合消费；
- 可以对食品的温度、湿度及其他必要的条件进行检查。

8.3 使用和保护

运输食品的运输工具和运输箱应保持在良好的清洁、维修和工作状态。当使用同一种运输工具和运输箱运输不同种类食品或非食品时，在装货前应对运输工具和运输箱进行清洁，必要时还应进行消毒。

在某些情况下，尤其是大批量运输时，运输箱和运输工具应指定和标明：仅限食品使用，而且只能按指定的用途来使用。

9 产品信息和消费者的意识

目标：产品应具有适当的信息以保证：

- 为食品链中的下一个经营者提供充分、易懂的产品信息，使他们能够安全、正确地对食品进行处理、贮存、加工、制作和展示；
 - 对同一批或同一宗产品应易于辨认或者必要时易于撤回。
- 消费者应对食品卫生知识有足够的了解，以保证消费者：
- 认识到产品信息的重要性；
 - 作出适合消费者的明智选择。

通过食品的正确存放、烹饪的使用，防止食品污染和变质，或者防止食品引发性病原菌的残存或滋生。

为食品企业和食品贸易经营者提供的产品信息应与提供消费者的信息有明显的区别，尤其是在食品标签上。

理由：不充分的产品信息或者没有一般性的食品卫生知识都可能导致在食品链的后期出现食品处理不当的情况，即使在食品链前期已经采取了充分的卫生措施，但因此而导致的食品处理错误仍有可能带来食物性疾病或者使产品不适于消费。

9.1 不同批产品的标识

对不同批产品进行标识对产品的撤回是重要的，而且也有助于有效的循环生产。每个食品包装箱都应有永久性的标识以便于辨认产品的生产厂和该产品属哪一批货。

9.2 产品信息

所有的食品都应具有或提供充分的产品信息给食物链的下一个经营者，使他们能够安全、正确地对食品进行处理、贮存、加工、制作和展示。

9.3 标识

预包装食品应具有明确的产品说明标识，以保证食品链的下一个经营者能够安全地对食品进行操作处理、展示、贮存和使用。

9.4 对消费者的教育

健康教育计划应包括食品卫生常识，这样的教育计划应能使消费者认识到各种产品信息的重要性，并能够按照产品说明正确地食用和使用食品，或者作出其他明智的选择。消费者尤其应了解与产品有关的时间或者温度的控制与发生食品性疾病间的关系。

10 培训

目标：对于从事食品生产与经营，并直接或间接与食品接触的人员应进行食品卫生知识培训和（或者）指导，以使它们达到其职责范围内的食品卫生标准要求。

理由：在任何食品卫生体系中，培训都是十分重要的。

如果没有对所有与食品活动相关的人员进行充分的卫生培训和（或者）指导及监督，就可能对食品的安全性和消费的适宜性构成威胁。

10.1 意识与责任

食品卫生培训是十分重要的，每个人都应认识到自己在防止食品污染和变质中的任务和责任。食品加工处理者应有必要的知识和技能，以保持食品的加工处理符合要求。对于那些使用清洁用的化学药品或其他具有潜在危害的化学品的的人员还应在安全操作技术方面加以指导。

10.2 培训计划

在评定要求达到的培训水平时应考虑的因素包括：

- 食品的性质、尤其是维持病原微生物和致病微生物滋生的能力；
- 加工的深度和性质或者在最终消费前还要进行烹调；
- 食品贮存的条件；
- 食品的保质期限。

10.3 指导与监督

不仅要培训和指导计划的有效性进行定期的评审，而且还要做好日常的监督和检查工作，以保证卫生程序得以有效的贯彻执行。

食品加工厂的管理人员和监督人员应具有必要的食品卫生原则和规范知识，以使他们在工作中能够对潜在的危害作出正确的判断并采取有效的措施修改缺陷。

10.4 回顾性培训

对培训计划应进行常规性复查，必要时可作修订，培训制度应正常运作以保证食品操作者在工作中始终注意保持食品的安全性和适宜性所必须的操作程序。

附件 2 美国 FDA 食品生产企业 GMP（良好操作规范）法规

A 总则

1 定义

联邦食品、药物及化妆品法（以下简称该法案）第 210 节中术语的定义和解释适用于本法规定的同类术语，下列定义亦同样适用：

（a）酸性食品或酸化食品（Acid foods or acidified foods）：平衡 pH 值等于或低于 4.6 的食品。

（b）适当的（Adequate）为完成良好公共卫生规范的预定目标所需要的要求。

（c）面糊（Batter）：一种半流体物质，通常包含面粉和其它成分。可在其中浸蘸食品的主要成分，或用它涂在外表，或直接用它制成焙烤食品。

（d）烫漂（Blanching）：在包装前对食品（不包括树生坚果和花生）进行热处理，使天然酶部分或完全失活，并使该食品发生物理或生化的变化。

（e）关键控制点（Critical control point）：食品加工过程中的一个点，若该点控制不当，极可能造成、引发或导致危害，或导致成品污染，或导致成品分解。

（f）食品（Food）：指 210 法案（f）节所定义的食品，包括各种原料和配料。

（g）食品接触面（Food contact surfaces）：接触食品的那些表面以及经常在正常加工过程中会将污水滴溅在食品上或溅在接触食品的那些表面上的表面。“食品接触面”包括用具及接触食品的设备表面。

（h）批（Lot）：在某一时间段内生产的用具体编号标记的食品。

（i）微生物（Microorganisms）：酵母菌、霉菌、细菌和病毒，并包括但不限于对公众健康产生影响的那些微生物种类。“不良微生物（undesirable microorganisms）”包括那些对公众健康产生显著影响的微生物，会使食品分解的微生物，会使食品受到杂质污染的微生物，或使食品成为该法案所指的掺杂食品的微生物。在某些情况下，美国 FDA 在这些法规中使用形容词“微生物的（microbial）”，替代包含“微生物（microorganism）”的形容词短语。

（j）害虫（Pest）：任何令人讨厌的动物或昆虫，包括但不限于鸟、啮齿动物、蝇和幼虫。

（k）厂房（Plant）：用于或与食品加工、包装、贴标或存放相关的建筑物或设施，或其中的某些部分。

（l）质量控制操作（Quality control operation）：有计划的和系统的程序，其目的是通过采取一切必要的措施，防止食品成为该法案所指的掺杂食品。

（m）返工品（Rework）：非因卫生原因从加工过程被剔除的，或经过重新加工而再整理好的，干净的、未被掺杂的适于消费的食品。

（n）安全水分含量（Safe-moisture level）：在确定的加工、贮存和分销条件下，依靠成品中的低水分足以防止不良微生物生长的水分含量。一种食品的最高安全水分含量取决于它

的水活度（aw）。如果有足够的数据表明食品在某一或低于该水活度的条件下，将不利于不良微生物的生长，则对于该食品而言，该水活度可以被认为是安全的。

（o）消毒（Sanitize）：指对食品接触面进行适当处理的过程，该过程能有效地破坏危害公众健康的微生物细胞，并大量减少其它不良微生物的数量，但其对产品及对消费者的安全性无不良影响。

（p）必须（Shall）：用以表述强制性的要求。

（q）应该（Should）：用以表述推荐或建议的程序或确定所推荐的设备。

（r）水活度（Water activity, aw）：食品中游离水分的量度，等于某一物质的水蒸汽压力除以相同温度下纯水的蒸汽压。

2 现行良好操作规范（CGMP）

（a）本法规的标准和定义用于确定某种食品：（1）是否为该法案 402（a）（3）节上所指的掺杂食品，即该食品是在不适合生产食品的条件下加工的；或者（2）是该法案 402（a）

（4）节所定义的食品，即该食品是在不卫生的条件下制作、包装或存放的，因而可能已经受到污染，或者可能已经成为对人体健康有害的。本法规的标准和定义也适用于确定某种食品是否违反了“公共卫生服务法”（42 U.S.C. 264）的 361 节的规定。

（b）受具体的“现行良好操作规范”管制的食品也须符合那些法规的要求。

3 人员

工厂管理组织应采取一切合理的措施和预防手段以保证：

（a）疾病控制：经体检或监督观察，凡是患有或表现出患有疾病、开放性损伤（包括疖子或感染性创伤，或其它可能成为食品、食品接触面或食品包装材料的微生物的非正常污染源的员工，在消除上述病症之前，均不得参与可能会造成污染的作业。并应告戒职工，发现上述疾病，须向其上级报告。

（b）清洁卫生：凡是在工作中直接接触食物、食物接触面及食品包装材料的员工，在其当班时应遵守卫生规范，保障食品免受污染。保持清洁的方法包括，但不限于：

（1）穿适合作业的外套，防止食物、食物接触面或食品包装材料受到污染。

（2）保持好个人的清洁卫生。

（3）开始工作之前，每次离开工作间之后，以及在双手可能已经弄脏或受到污染的任何其它时间，均须在合适的洗手设施上，彻底洗净双手（如要预防不良微生物的污染，则还需消毒）。

（4）除去不牢靠的、可能掉入食品、设备或容器中的首饰和其它物品；除去手工操作食品时无法彻底消毒的手饰。如果无法除去手饰，可以用一块完整且清洁卫生的物料把手饰包盖起来，有效地防止手饰等对食品、食品接触面或食品包装材料的污染。

（5）如果手套用于食品加工中，其须处于完整、清洁卫生的状态，并应该用非渗透性的材料制成。

（6）需要时，须适当地佩戴发网、束发带、帽子、胡须套、或其它有效的须发约束物。

（7）不要将衣物或其它个人物品存放在食品暴露的地方或在设备及用具冲洗的地方；

(8) 将以下行为，如吃东西、嚼口香糖、喝饮料或吸香烟等，限制在食品暴露区域或设备及用具清洗区域以外。

(9) 采取其它必要的预防措施，防止食品、食品接触面或食品包装材料受到微生物或异物（包括，但不限于：汗水、头发、化妆品、烟草、化学物及皮肤用药品）的污染。

(c) 教育与培训：负责监督卫生或食品污染的人员应当受过基础教育或具有经验，或两者皆备，这样才能保障生产出卫生和安全的食品。食品操作和监管人员应当在食品加工技术及食品保护原理方面受过适当的培训，而且应当明了不良的个人卫生及不卫生操作的危险性。

(d) 监管：应明确地责成称职的监管人员监督全体员工，务必使他们遵守本章的一切规定。

4 例外情况

(a) 下述作业不属本章的范围：那些仅从事于一种或数种联邦法 210 (r) 节所指的“未加工农产品 (raw agricultural commodities)”的收获、贮存或分销的企业，其在把这些“未加工农产品”销售给消费者之前，只对其进行一般的清洗、整理、处理或其它形式的加工。

(b) 但是，如果需要，FDA 会颁布特别的法规将这些例外的作业纳入规范。

B 建筑物与设施

1 厂房和场地

(a) 场地：操作人员控制范围之内的食品厂的四周场地应保持能防止食品受污染。场地合适的维护方法包括，但不限于：

(1) 合理地安置设备、清除树叶和废弃物，剪除厂房及其构造物附近可能成为害虫所喜爱的繁殖地或栖息地的杂草。

(2) 保持好道路、院落和停车场，使其不成为食品暴露区域的污染源。

(3) 因渗漏、鞋上的脏物或提供害虫滋生地而导致食品污染的区域，均须适当地将水排净。

(4) 管理好废物处理、处置系统，使其不成为食品暴露区域的污染源。

如果连接厂房的场地不在操作人员的管理范围之内，且不是按照本节 (a) (1) 至 (3) 所述方法管理的，那么就应在厂房内采取检查、灭虫或其它措施，以清除可能成为食品污染源的害虫、脏物和污秽。

(b) 厂房建筑与设计：厂房建筑物及其结构在大小、建筑与设计上应适合以食品生产为目的的维护和卫生操作。厂房及设施须：

(1) 为设备安置和物料储存提供足够的场地以满足卫生操作和安全食品的生产。

(2) 能够采取适当的预防措施以减少微生物、化学品、污物或其它外来物对食品、食品接触面或食品包装材料的潜在污染。减少潜在的食品污染，可以通过适当的安全控制和操作规范或有效的设计，包括采取以下一种或多种方法，如：地点、时间、隔离、气流、封闭系统或其它有效方法，分开可能发生污染的作业。

(3) 能够采取适当的预防措施, 通过以下任何一种有效手段保护室外发酵容器中的散装食品:

- (i) 使用保护性的遮盖物;
- (ii) 控制好容器上方及其四周的区域, 消灭害虫的藏身处;
- (iii) 定期检查害虫及其活动情况;
- (iv) 必要时撤去发酵容器的表层漂浮物。

(4) 建筑合理, 地板、墙壁、天花板能充分清扫, 能保持清洁和维修良好; 固定设备和管道上滴下的水滴或冷凝物不会污染食品、食品接触面或食品包装材料; 设备与墙面之间要留出通道和工作空间, 不能堵塞, 其有适当的宽度让员工进行正常操作, 且能防止食品或食品接触面被衣物或员工的接触而受到污染。

(5) 为洗手区、更衣室、卫生间和所有的进行食品检验、加工、贮存区域以及设备或用具清洗的区域提供适当的照明; 在食品制造的任何环节, 在暴露食品的上方安装安全型灯泡、固定灯具、天窗或其它悬吊玻璃, 或者用其它方法防止玻璃破碎时污染食品。

(6) 在有害的气体可能污染食品的区域, 提供足够的通风或控制设备将气味和蒸气(包括水蒸汽和各种有害的烟气)的降至最低; 同时, 把风扇及其它吹风设备以适当的方式安置和运行, 将其对食品、食品包装材料或其它食品接触面的潜在污染降至最低。

(7) 在必要地方, 设置防止害虫的筛网或其它害虫防护设施。

2 卫生操作

(a) 一般维护: 工厂的建筑物、固定设备及其它有形设施须保持卫生状况, 并且保持维修良好, 防止食品成为该法案所指的掺杂产品。用具和设备的清洗和消毒须防止对食品、食品接触面或食品包装材料的污染。

(b) 用于清洗和消毒的物品及有毒物质的存放: (1) 用于清洗和消毒的清洗剂和消毒剂不能带有不良微生物, 而且须在使用的条件下是安全和合适的。可以通过任何一种有效的方法来证实是否满足上述要求, 比如购买时要求供货商的担保或证书或化验这些物质中是否有污染。在食品加工或暴露的厂房里, 只有下列有毒物品可以使用或存放:

- (i) 保持清洁和卫生所需的物品;
- (ii) 化验室检验所需的物品;
- (iii) 厂房和设备保养及运转所需的物品;
- (iv) 工厂操作所需的物品。

(2) 有毒的清洁剂、消毒剂及杀虫剂须被确认、控制和储存, 以防止对食品、食品接触面或食品包装材料的污染。应遵守联邦、州及地方政府机构颁布的关于应用、使用和持有这些产品的一切有关法规。

(c) 虫害控制: 食品厂内不得存在任何害虫。如果看门狗或导盲犬不会造成食品、食品接触面或食品包装材料的污染, 可以允许其在工厂的某些区域活动。须在加工区域内采取有效措施清除害虫, 以防止食品在上述区域内受害虫污染。杀虫剂和灭鼠药的使用须在有防范和有限制的情况下使用, 以防止其对食品、食品接触面及食品包装材料的污染。

(d) 食品接触面的卫生：所有食品接触面，包括用具及设备的食品接触面，都须根据需要时常清洗，防止污染食品。

(1) 用于加工或存放低水分含量食品的食品接触面，在使用时应处于干燥和卫生状态。这些表面用水清洗后，必要时，在下次使用前须进行消毒，并完全干燥。

(2) 在湿加工中，当需要清洁以防止微生物污染食品时，所有食品接触面在使用前和因中断操作使其可能已经被污染后，均须进行清洗和消毒。当设备和用具处于连续生产操作时，须在必要时对这些用具以及设备的食物接触面进行清洗和消毒。

(3) 食品厂用于生产的设备的非食品接触面，也须根据需要时常清洗以防止食品污染。

(4) 一次性用品（如只用一次的用具、纸杯、纸巾）均应存放在适当的容器里，且须以不使食品或食品接触面受到污染的方式，处理、分发、使用和处置。

(5) 在使用条件下，消毒剂须适量且安全。如果已经证实某种设施、程序或设备能经常性地使设备和用具保持清洁，并能提供适当的清洁和消毒处理，那么这种设施、程序或设备就可以用于设备和用具的清洗和消毒。

(e) 干净的、可移动的设备及用品的存放和处理。干净且消过毒的可移动的有食品接触面的设备以及用具，其储存的地方和方式应能防止食品接触面受到污染。

3 卫生设施和控制

每个工厂都应配备适当的卫生设施及用具，其包括，但不限于：

(a) 供水：供水须满足设定的操作要求，且来自适当的来源。凡是接触食品或食品接触面的水，都须是安全的和具适当的卫生质量的；在食品的加工，设备、用具及食品包装材料的清洗，或员工卫生设施等一切需水的方面，都须提供适当温度和所需压力的活水。

(b) 管道：管道的尺寸和设计须适当，并得到适当的安装和维护，使其能：

(1) 将充足的水输送到全厂需要用水的地点。

(2) 将厂里的污水、废液顺畅地排除。

(3) 避免成为对食品、供水、设备或用具的污染源或造成不卫生的状况。

(4) 对采用冲洗法清洗，或正常操作时会向地面排放水或其它废液的所有地方，提供适当的地面排水设施。

(5) 确保排放废水或污水的管道系统不会回流，或者该管道系统与输送食品或食品加工用水的管道系统之间不会有交叉连接。

(c) 污水排放：污水须排入适当的排污系统或通过其它适当的手段处理。

(d) 卫生间设施：每个工厂都应为其员工提供适当的、方便的卫生间设施。可以通过下述方法满足这一要求：

(1) 保持设施的卫生；

(2) 使设施始终都处于维修良好的状况；

(3) 安装能自动关闭的门；

(4) 安装的门不能开向使食品暴露于空气污染的区域，除非已经采取其它措施防止这种污染（如安装双重门和正压气流系统）。

(e) 洗手设施：洗手设施须适当而方便，并提供适当温度的活水。可以通过下述方法满足这一要求：

(1) 在良好卫生规范要求需员工洗手和/或消毒手的所有地方都安装洗手和消毒手的设施。

(2) 提供有效的手清洁和消毒准备工作。

(3) 提供卫生毛巾或适当的手干燥设施。

(4) 使用的装置或固定件，如供水阀，其设计及建造要防止对干净的、消过毒的手的污染。

(5) 使用易懂的标识，指导处理裸露的食品、食品接触面或食品包装材料的员工，在他们开始工作之前，每次离开操作岗位之后以及他们的手可能已经弄脏或被污染时，必须洗手，并在适当的地方对手进行消毒。这些标识可以贴在加工间及员工们可能接触上述食品、材料或表面的一切区域。

(6) 废料容器的建设及维护的方式须防止对食品的污染。

(f) 垃圾及废料处理：垃圾及所有废料的运送、存放和处理须尽量不产生臭味，尽量不使其吸引并且成为害虫的藏身处或滋生地，并且防止对食品、食品接触面、供水及地面产生污染。

C 设备

1 设备和器具

(a) 工厂的所有设备和用具的设计，采用的材料和制作工艺，应便于适当的清洗和维护。这些设备和用具的设计、制造和使用，须防止如润滑剂、燃料、金属碎片、污水或其它污染源对食品的掺杂。所有设备的安装和维修须便于设备及其邻近地方的清洗。食物接触面应耐腐蚀，它们应采用无毒的材料制成，能经受使用环境、食品本身以及清洁剂、消毒剂（如果使用的话）的影响。食品接触面须维护良好，防止食品受到任何来源的污染，包括非法间接使用的食品添加剂。

(b) 食物接触面的接缝须平整，且维护得当，从而尽量减少食物颗粒、脏物及有机物的积累，将微生物生长繁殖的可能性降至最低。

(c) 食品加工、处理区域内不与食品接触的设备须建筑成能保持清洁的状况。

(d) 食品的存放、输送和加工系统（包括重量分析系统、气体系统、封闭系统及自动化系统），其设计及制造须能使其保持良好的卫生状态。

(e) 用于贮存和放置食品的冷藏及冷冻库，如食品能在其中导致微生物生长，都应在冷藏及冷冻库内安装能准确显示其中温度的温度指示计、测温装置或温度记录装置，并且须安装能调节温度的自动控制装置或当人工操作时温度发生重大变化的自动报警系统。

(f) 用于测量、调节或记录能控制或防止食品中不良微生物生长繁殖的温度、pH 值、酸度、水活度或其它条件的仪器和仪表应准确并维护良好，其数量应适当以完成所确定的任务。

(g) 用于注入食品或用来清洗食品接触面或设备的压缩空气及其它气体，须经过处理，从而防止非法间接添加剂对食品的污染。

D (本章预留)

E 生产和加工控制

1 加工和控制

食品的进料、检查、运输、分选、预制、加工、包装和贮存等所有操作都须遵守适当的卫生原则。应采用适当的质量管理方法，确保食品适于人们食用，并确保包装材料是安全、适用的。工厂的整体卫生须由一名或数名经指定的、合格的人员进行监督。须采取一切合理的预防措施，确保生产工序不会导致任何来源的污染。必要时，应采用化学的、微生物的或外来杂质的检测方法去确定卫生控制的失误或可能的食品污染。凡是污染已达到该法案所认定的已掺杂的食品都应一律退回，或者，如果允许的话，经过处理或加工以消除该污染。

(a) 原料及其它配料

(1) 原料和其它配料须经过检查、分选或采用其它处理方法，以确保它们是干净的，适合加工成食品，而且须贮存在适当的条件下，防止其受到污染，并将腐败变质降至最低。必要时须对原料进行清洗以除去泥土或其它污物。用来冲洗、清洁、清洗或输送食品的水须是安全的，并且符合适当的卫生质量，如果用过的水不会增加食物的污染程度，可以重新用于冲洗、清洁或输送食品。接受原料时，应对容器或运载工具进行检查，确保它们不会导致食物污染和变质。

(2) 原料和其它配料含有微生物数量，须不能达到能导致食物中毒或其它人类疾病的程度，或在加工中须采用巴氏杀菌或其它处理方法，使其不再含有如此数量的微生物，从而避免使该产品成为该法案所指的掺杂食品。可以用任何有效的方法来查证是否满足上述要求，包括采购原料和其它配料时，要求供应商提供担保或证书。

(3) 在将易受黄曲霉毒素或其它天然毒素污染的原料和其它配料加入食品成品前，须查证其是否符合 FDA 关于各种有毒或有害物质的现行法规、指南和作用水平。满足这一要求的方法有，可以通过从有担保或有证书的供应商那里购买原料和其它配料，或者分析这些原料和配料的黄曲霉毒素及其它天然毒素的含量。

(4) 如果制造商想使用易受害虫、不良微生物或外来物质污染的原料、其它配料及返工制品为原料制造食品的话，该原料须符合 FDA 关于天然的或不可避免的缺陷的法规、指南及缺陷行动水平的规定。可以用任何有效的方法来查证是否满足上述要求，包括根据供应商提供的担保或证书，或根据这些原料的污染情况的检验结果，采购相应的原料和其它配料。？

(5) 原料、其它配料及返工制品须散装存放，或存入专门设计和制造以防止污染的容器中，且其存放的方式、温度和相对湿度，须能防止食品成为该法案所指的掺杂食品。计划返工的原料须有明确的标识。

(6) 冷冻的原料和其它配料须冷冻储存。如果使用前需要解冻，解冻的方式须能防止原料和配料成为该法案所指的掺杂制品。

(7) 散装购进和贮存的液体或干的原料或其它配料须以能防止污染的方式存放。

(b) 加工操作：

(1) 设备、用具及成品食品容器，须经过适当的清洗和消毒后保存在可接受的状态下。必要时，设备须拆开以进行彻底清洗。

(2) 食品加工，包括包装和贮存，都须在一定的条件和控制下进行，以尽量减少微生物生长繁殖的可能性，或尽量减少食品受到污染的可能性。符合该要求的一种方法就是对时间、温度、pH 值、压力、流速等物理因素，以及对冷冻、脱水、热加工、酸化及冷藏等加工操作进行仔细的监控，确保机器故障、时间延迟、温度波动及其它因素不会导致食品的分解或污染。

(3) 对能使不良微生物，特别是对公众健康有危害的微生物的快速生长繁殖的食品，须以能防止其成为该法案所指的掺杂食品的方式存放。可以采用下述任何一种有效的方法满足该要求：

(i) 冷藏食品保存在 45F (7.2℃)，或特殊的食品保存在 45F (7.2℃) 以下的适当温度。

(ii) 以冻结状态保存冷冻食品。

(iii) 在 60℃或以上温度条件下保存热的食品。

(iv) 当酸性或酸化食品需在常温下存放于密封的容器中，需对其进行热处理以杀灭常温微生物。

(4) 为杀灭或防止不良微生物，特别是那些危害公众健康的微生物的生长繁殖而采取的措施如消毒、辐射、巴氏杀菌、冷冻、冷藏、控制 pH 或控制 aw，须在加工、处理和销售的条件下是适当的，能防止食品成为该法案所指的掺杂食品。

(5) 在线加工须在能防止污染的状况下操作。

(6) 须采取有效措施防止成品食品受到原料、其它配料或废料的污染。当原料、其它配料或废料未有保护时，如果它们在收料、装卸或运送区进行处理会导致食品污染，则它们就不能同时这样处理。须采取必要的措施防止用传送带输送的食品受到污染。

(7) 用来传送、放置或贮存原料、在线产品、返工品或食品的设备、容器及用具，在制造和贮存时须以能防止污染的方式制造、操作和维护。

(8) 须采取有效措施防止金属或其它外来物质掺入食品中。可用筛子、捕捉器、磁铁、电子金属探测器或其它适当的有效方法满足该要求。

(9) 在处置该法案所指的已掺杂的食品、原料及其它配料时，须防止对其它食品的污染。如果已掺杂的食品能被调整，须使用切实有效的方法进行再调整，或者在加入其它食品中前须经检验，证实它不再是该法案所指的掺杂食品。

(10) 进行清洗、剥皮、修边、切割、分选以及检验、捣碎、脱水、冷却、粉碎、干燥、脱脂和成型等机械加工步骤时须防止食品受到污染。可以采用适当的物理防护手段防止食品受滴入、排入或吸入食品的污染物的污染，从而满足该要求。防护手段包括对一切接触食品的表面进行适当的清洗和消毒，以及在各步骤及加工步骤之间采用时间和温度控制。

(11) 制备食品需要热烫漂时，应该把食品加热到一定的温度，并在该温度下保持一定时间，然后快速冷却或立即送至下一加工步骤。应采用适当的操作温度和定期的清洗，将烫漂机

中耐热微生物的生长繁殖及污染降至最低。如在罐装前对烫漂过的食品进行清洗，所用的水须是安全的，且符合适当的卫生质量。

(12) 面糊、面包糖、调味汁、肉汁、调料及其它预制品须以能防止污染的方式处理和保存。采用下列一种或数种有效的方法即可满足该要求：

- (i) 使用无污染的配料。
- (ii) 在可行的地方采用适当的加热处理。
- (iii) 采用适当的时间和温度控制。
- (iv) 对食品成分采取适当的物理保护措施，防止其受滴入、排入或吸入的污染物的污染。
- (V) 加工时将食品冷却至适当的温度。

(13) 装填、组合、包装以及其它操作，须以能防止食品受污染的方式进行。采用下述任何一种有效方法即可满足该要求：

- (i) 采用在加工中关键控制点已 1 确定，且得到控制的质量管理操作。
- (ii) 充分清洗和消毒所有的食品接触面和食品容器。
- (iii) 采用本章 § 130.3. (d) 所规定的安全、适用的材料制造食品容器和食品包装材料。
- (iv) 提供物理防护措施防止污染，特别是空气污染。
- (V) 采用卫生操作程序。

(14) 依靠控制 a_w 以防止不良微生物生长繁殖的食品，但不限于这些食品，如干的混合物、坚果、中等水分含量的食品和脱水食品须加工至并保持在安全水分含量。采用下述一种或多种有效措施即可满足该要求：

- (i) 监测食品的 a_w 。
- (ii) 控制成品食品中可溶性固体与水的比例。
- (iii) 采用湿度隔绝物或其它措施防止成品吸取水分，因此食品的 a_w 就不会增加到不安全的水平。

(15) 以下的食品，但不限于这些食品，如酸性及酸化食品，其主要依靠控制 pH 以防止不良微生物的生长繁殖，须监控其 pH 并保持在 4.6 或 4.6 以下。采用下列一种或数种有效的措施即可满足该要求：

- (i) 监测原料、正在加工的食品以及成品食品的 pH。
- (ii) 控制添加在低酸食品中的酸性或酸化食品的量。

(16) 当使用的冰与食物接触时，制冰的水须是安全的，且符合适当的卫生质量，而且这些冰须符合前面所述的现行良好生产规范的要求制造的，才能被使用。

(17) 除非有足够的证据证明供人食用的食品不会受到污染，否则不应该用加工供人食用的食品的加工区域和设备来加工非食品级的动物饲料或不能食用的产品。

2 仓储与分销

成品食品的储藏与运输须能防止物理、化学与微生物的污染物对食品的污染以及食品的腐败和容器的破损。

F（本章预留）

G 缺陷水平

1 食品中对人体健康无害的、天然的或不可避免的缺陷

（a）有些食品即使是按照现行的良好生产规范生产的，也带有天然的或不可避免的缺陷，这些缺陷在低水平时对人体健康是无害的。FDA 为这些按照现行的良好生产规范生产的食品的缺陷确定了上限水平，并用这些水平来决定是否建议采取法律行动。

（b）在必要和可行时，FDA 便会为食品制定出缺陷水平。该水平可能随新技术的发展或新信息的获得而变化。

（c）符合缺陷水平并不能成为违反该法案 402（a）（4）所规定的理由，即食品不能在不卫生的条件下加工、包装或保存；或本章提出的食品制造者、销售者及贮存者须遵守现行的良好生产规范的要求。即使天然的或不可避免的缺陷的水平低于当前现行的缺陷水平，如果证明存在违反上述要求的事实，则会使该食品成为该法案所指的掺杂制品。食品制造者、销售者及贮存者须总是采用质量控制操作，将天然的或不可避免的缺陷减少至可行的最低限度。

（d）不论混合后成品的缺陷水平，不允许将高于现行缺陷水平的食品与另一批食品相混合，否则将使该混合产品成为法案所指的掺杂制品。

（e）可以向 FDA 食品安全及应用营养中心（HFS-565）索取人类食品中无健康危害的、天然或不可避免的缺陷的现行缺陷水平的汇编。

附件3 建立 HACCP 的计划步骤

建立 HACCP 计划需进行的 18 个方面的工作。

(1) 准备工作

调查分析，确定研究范围，对有关人员进行培训，特别是公司领导要重视 HACCP 计划的运转，对 HACCP 体系有一个全面了解。

(2) 总的资料

建立 HACCP 小组，该小组应由具有不同特长的人员组成。可由来自维护、生产、卫生、质量控制和实验的人员组成，最好能包括直接从事日常生产操作的人员。HACCP 小组的成员要制定 HACCP 计划，编制 SSOP 和 GMP，验证和实施 HACCP 体系，所以小组成员应熟悉整个加工工艺，熟悉食品安全危害原理。有较高的食品加工知识。

(3) 食品概况

确定产品的名称，完整描述最终产品及其包装形式等。

(4) 描述贮存和销售的方法

确定产品是如何销售和如何贮存的，并将内容记录在分析工作单和 HACCP 计划表内。

(5) 确定预期用途和消费者

确定产品预期消费者或使用者。预期的消费者可能是所有公众或其中的特殊部分，如婴儿、老人或病人。预期的使用者可以是另外的加工者，他们将进一步加工成新的产品。确定消费者和使用者如何使用产品。

(6) 建立加工工艺流程图

建立加工工艺流程图的目的是提供对产品从原料收购到产品发运，整个加工过程清晰、简明、准确的描述。该流程图应覆盖加工过程的所有步骤，对配料的收购以及贮存，也应包括在内。这样即使不明白加工过程的人，也很快领会各个加工阶段。工艺流程图的准确性对进行危害分析至关重要，所以对流程图要现场验证其准确性。

(7) 确立与加工过程有关的潜在危害

HACCP 小组要根据加工流程图的每一加工步骤，运用实践经验、试验研究、专业知识、及官方检验人员、贸易协会提供的信息，供货方或收货人提供的信息，科学出版物、书籍、标准等。对可能发生的潜在危害进行逐一分析，并做好记录。

(8) 确定与品种相关的潜在危害

HACCP 计划控制所有合理的、可能发生的食品安全危害，食品加工人员必须具有明确相关危害的知识。

HACCP 所讲的危害是安全危害，它是指可以引起食品不安全消费的生物的、化学的、物理的、因素。生物因素：病原体微生物。例如细菌、致病菌、病毒、寄生虫等。化学危害因素：化学药品残留、有毒重金属、杀虫剂残留。未被认可的添加剂等。物理危害因素：如金属、玻璃等。

食品中的生物危害、化学危害、物理危害，可能来自原料，也可能来自加工过程中。HACCP 计划中所确定的危害，是指食品中能引起的疾病或伤害的显著危害。有的可引起人们恶心的现象，如昆虫、头发、脏物等，这些不属于显著危害。

（9）填写危害分析工作单

一份危害分析工作单能用来组织和明确食品安全危害的思路。

（10）判断潜在危害

对确定的潜在危害进行具体的分类，是属于物理的、化学的还是生物的危害。

（11）确定潜在危害是否显著危害

确定潜在危害是否显著性危害的关键是看这种危害是否有可能发生，且一旦发生可能对消费者导致不可接受的风险。在判定时应充分考虑到产品的最终用途，以确定是否是显著危害。

（12）确定关键控制点（CCP）

每个显著的危害，必须有一个或多个关键控制点控制，关键控制点是 HACCP 控制活动将要发生过程中的点。

控制点是能够控制生物的、化学的或物理的任何点、步骤或过程。

关键控制点是食品加工过程中能够预防或控制食品的安全危害，使之消除或降低到一个可以接受水平的一个点、步骤或过程。

一个关键控制点应是加工过程中一个特殊点，以便预防措施能有效地控制危害。当危害能被预防、消除、或能将危害降低到可接受水平，这些点可以是关键控制点。如果关键控制点失控，则可能造成不可接受地安全危害。

（13）填写 HACCP 计划表

（14）建立关键限值（CL）

在对危害分析中建立地每一个关键控制点确定关键限值，用来保证生产操作的安全性。但是在许多情况下，合适的的关键限值不一定是很明显或容易得到的。需要进行大量实验研究或从科学刊物、法规性指标，专家及实验研究等渠道收集。

确定关键限值掌握的原则：

1. 既不能太松也不能太严。
2. 如果得不到用来确定关键限值的信息，应当选择一个保守的值即严格些。
3. 用来确定一个关键限值的根据和参考资料应成为 HACCP 方案支持文件的一部分。
4. 微生物指标一般不作为一个生产过程中的 CCP 的关键限值。微生物指标很难监控，而且确定偏离关键限值的试验可能需要几天时间，基于时间的原因微生物指标不能被直接监控。

（15）建立监控程序

监控程序是 HACCP 计划能否正确实施的重要一环，在分析显著危害，建立关键控制点，确定关键值以后，要保证实施必须建立严格的监控程序。该程序要明确监控什么，怎样监控，监控频率，由谁来监控。

（16）建立纠偏措施

执行有效后，发现操作偏离关键限值时，生产者必须采取纠偏行动。生产者可以事先建立预定的纠偏行动计划，当发生偏离时，及时按照纠偏计划采取行动，而需要证明其适应性。纠偏行动计划就是 HACCP 计划的组成部分。法规并不要求事先制定纠偏计划，但最好能事先制定好，这样可在发生偏离时，及时采取措施。

（17）建立记录保存系统

HACCP 计划一定要有真实完备的记录。一份 HACCP 计划至少要有以下几项记录：

1. HACCP 计划支持性文件及记录。
2. 监控记录。
3. 纠偏记录。
4. 验证活动记录。

（18）建立验证程序

1. 确认：确认是验证的必要内容，有根据的证实，当有效的贯彻执行 HACCP 计划后，足以控制那些可能出现的、能影响食品安全的危害。确定由 HACCP 小组或经由培训或经验丰富的人员来完成。

2. 对 CCP 验证：制定对 CCP 的验证活动是必要的，它能确保所应用的控制程序调校在适当的范围内操作，正确地发挥作用以控制食品地安全。

3. HACCP 体系验证：对 HACCP 整个系统地定时验证应提前制定出来，最少每年一次。通常情况下，HACCP 小组会请求独立地第三方机构进行系统范围地验证审核工作。

附件 4 欧盟韭葱质量的通用标准 1076/89 法规，经 888/97 法规修正

I. 产品定义

此标准适用于 *Allium porrum* L. 系（培育品种）的鲜食韭葱，不适用于工业加工用韭葱。

II. 质量规定

本标准旨在规定经过处理和包装后的韭葱质量标准。

A. 基本要求

对于所有的等级，在符合各个等级的特殊规定和允许公差允许的情况下，韭葱必须：

完整的（此项要求不用于可能被剪掉的韭葱根部和叶梢）；

完好的，腐烂变质而不宜食用的韭葱除外；

洁净的，无可视杂质，但是，根部可能会粘有一些泥土；

外表新鲜，没有枯叶或蔫叶；

无结籽；

无不正常的外来水分，例如被清洗过的韭葱应该充分地干燥；

嗅/尝无异味。

假如修剪叶片，必须剪切得整齐。

韭葱的发育和条件必须使其能够：

抗运输和搬运

完整无损地到达目的地

分类

888/97 规范把韭葱分为如下两级：

（i）一级

一级韭葱必须具有很好的质量。然而，在不影响产品的总体外形、质量、保质和包装说明的情况下，允许表面有微小的瑕疵。茎干里允许里有轻微的泥痕。葱白必须至少相当于总长的 1/3 或鞘部的一半。

至少要有总长的 1/3 或鞘部的一半的长度为白色至青白。

早期的韭葱白色至青白部分必须至少相当于总长的 1/4 或鞘部的 1/3

（ii）二级

此等级包括不符合一级等级要求，但仍满足上述基本要求的韭葱

韭葱的白色至青白部分必须至少相当于总长的 1/4 或鞘部的 1/3

但下列情况也可能出现：

- 包裹在鞘里的嫩花茎；
- 叶面上的轻微机械伤和锈迹，其它地方则无；
- 轻微的颜色瑕疵；

一 茎干里有泥痕。

III. 尺寸规定

(i) 尺寸是由在垂直于颈部隆起上方轴线处测出的直径决定的。

早熟韭葱固定最小的直径为 8 毫米，其它韭葱为 10 毫米。

(ii) 对一级韭葱而言，同一捆或同一包装里的韭葱的最大直径不能两倍于最小直径

IV. 允许公差规定

对于各个包装箱中或者每捆未包装的不满足等级要求的韭葱，允许有下面的质量和尺寸的允许公差

A. 质量允许公差

(i) 一级

占数量或重量 10% 的韭葱并不符合这一等级的要求，但是符合二级要求。在本等级的允许公差范围内的除外。

(ii) 二级

占数量或重量 10% 的韭葱既不符合此等级的要求也不符合基本要求，因受腐烂影响、有明显机械伤或其它任何不适合于消费的变质的产品除外。

B. 尺寸允许公差

对所有等级，允许占数量或重量 10% 的韭葱不符合最小的直径要求，一级韭葱要求符合。

V. 关于说明的规定

A. 整齐度

每个包装箱或同一包装箱内的每捆韭葱必须是一致的，并仅只包含同一起来源、同一质量和同一尺寸的韭葱（在使用此规范的地方，一致性是被指定的），且有大致相同的成熟度和颜色。

每个包装或每捆中可见的部分韭葱必须具有整体代表性。

B. 包装

韭葱必须被正确包装以保护产品的完好。包装箱里的材料必须是新的、洁净的和高质量的，例如能避免产品受到来自内部或是外部的损伤。假如打印或制标签用的是无毒墨水或胶水，可以使用用于商业说明的材料和特殊纸张或印章。

C. 外观

韭葱可以按如下呈放：

一在包装箱里有序地排列；

一或是扎成捆，不管是否在包装箱里。

VI. 商标规定

每个包装或散装的每一捆上的商标必须字迹清晰而不易磨损，且从外表能看清。

当把韭葱装箱时，应集中放在箱中的同一侧。

A. 标识

包装员和/或调度员的姓名、地址或正式发布的或公认的代号。不管是在什么地方使用代号，一定要在紧连着代号的地方注明所涉及的“包装员和/或调度员（或缩写）”。

B. 产品种类

假如从外部看不到包装物或所有韭葱的类型都为“早熟韭葱”时，可写名产品种类为“韭葱”

C. 产品来源

原产国和生长地或国家、地区或地方的名称。

D. 商业说明书

一等级

一数量（捆）（只对包装成捆和盒装的韭葱）

E. 官房检验标记指标

中华人民共和国商务部
MINISTRY OF COMMERCE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

附件5 山东省重点出口企业对本指南的意见

1、安丘市外贸食品有限责任公司

本指南具有很强的使用性，对目前葱及葱类制品出口的国内外情况分析的比较透彻，各项技术指标也列举的比较全面，企业很快能对出口目标市场的有关法规、标准和合格评定程序有较深入的认识。对企业的出口有很大的帮助。

在“六、达到目标市场技术要求的建议”增加加强葱类产品的源头管理，大力实施“区域化”+“公司”模式的建设。

2、山东寿光蔬菜集团有限公司

建议将“六、达到目标市场技术要求的建议”第一条建立健全葱类产品质量标准体系，大力发展绿色大葱、有机大葱生产改为建立健全葱类产品质量标准体系，大力发展绿色、有机大葱生产。

3、三通食品（潍坊）有限公司

本课题详细分析了我国葱及葱类制品的出口情况，研究分析了相关国际标准和技术规范与我国的差异和主要目标市场的技术法规、标准和合格评定程序。总结了出口应注意的其它方面的问题。提出了进入目标市场的建议，将切实帮助企业掌握并适应国际市场不断严格的技术需求。指导企业以目标市场为导向，提高企业主动适应国际市场技术要求的能力，并为企业开展出口领域的自律活动提供了重要技术参考。

建议增加以下内容：

（1）出口食品安全标准，全世界的不同国家的要求差不多。但中国的国情决定了食品安全生产的难度大于发达国家，所以，在技术指南中能否添加基地生产规模及其要求的有关内容。如：对于能够连片种植的基地，或者是种植大户、农场等种植平台实行出口基地认证制度；对于不能连片种植的村庄实行单一产品互助合作统一认证制度，以便统一生产标准，从而保证出口产品的安全性。

（2）对于出口对象国的技术壁垒，尤其软件方面的技术壁垒，可否加上由国家及时通报有关食品进口国家技术标准，并采取相应的技术培训措施；国家还可以扶持有条件的企业跟踪出口市场相关的技术标准，组织及时公关，形成结果后推行。比如象潍坊三通食品，他们的总部在日本，且企业法人和日本厚生省食品安全局的关系非常好，且该公司的分析检测公司的农药残留的检测方法和检测水平完全与日本同步，所以该企业这么多年，从来没有一例因农残超标事故。

4、济南晶荣食品有限公司

《出口葱及葱类制品技术指南》从宏观上对我国的葱类出口情况进行了细致全面的分析，尤其是对美国、日本、马来西亚、欧盟等4个主要出口目标市场的法律、法规和合格评定程序进行了深入分析，各项技术指标论述全面、详尽，给我企业突破技术性贸易壁垒，扩大产品出口提供了很大的帮助。

建议在第五章“出口商品应注意的其他问题”增加注意目标市场强制性认证方面的内容。

中华人民共和国商务部
MINISTRY OF COMMERCE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA