

《食品中污染物限量》（GB2762-2012）问答

中华人民共和国卫生部 www.moh.gov.cn

一、《食品中污染物限量》修订情况

根据《食品安全法》及其实施条例有关规定，卫生部于2010年6月部署开展食品安全国家标准清理工作，重点对食品中污染物等食品安全基础标准进行清理整合。国家食品安全风险评估中心牵头承担《食品中污染物限量》标准修订工作。

国家食品安全风险评估中心组织农业、卫生、质检、粮食等领域科研院所专家组建了标准起草组，细化修订工作原则和重点，对600多项农产品质量安全、食品质量、食品卫生和行业标准中涉及污染物限量指标和要求进行全面梳理，以我国食品生产和食品污染物监测数据为基础，开展食品安全风险评估，并借鉴了国际食品法典委员会（CAC）、欧盟、美国 and 澳大利亚、新西兰等国际组织、国家（地区）的食品安全标准，对2005年发布的《食品中污染物限量》（GB2762-2005）进行了修订，形成了新的食品中污染物限量标准。

新《食品中污染物限量》（GB2762-2012，以下简称新的GB2762）标准已向社会公开征求意见，向世贸组织（WTO）成员通报，并经食品安全国家标准审评委员会主任会议审议通过，于2012年11月13日发布，自2013年6月1日正式施行。

二、修订原则

《食品中污染物限量》标准是食品安全基础标准，对保障食品安全、规范食品生产经营、维护公众健康具有重要意义。标准修订工作严格遵照《食品安全法》及其实施条例规定，以风险评估为依据，科学合理设置污染物指标及限量，体现了以下工作原则：

一是坚持《食品安全法》立法宗旨，以保障公众健康为基础，重点对我国居民健康构成较大风险的食品污染物和对居民膳食暴露量有较大影响的食物种类设置限量规定，突出安全性要求；

二是坚持以风险评估为基础，遵循CAC食品中污染物标准制定原则，结合污染物监测和暴露评估，确定污染物及其在相关食品中的限量，确保科学性；

三是整合现行食品卫生、食品质量、食用农产品质量安全以及行业标准中污染物限量规定，避免标准间的重复、交叉、矛盾，确保标准的统一性；

四是坚持食品污染物源头控制和生产过程控制相结合，重点对食品原料中污染物进行控制，通过严格生产过程卫生控制，降低食品终产品中相关污染物含量；

五是强调无论是否制定污染物限量，食品生产和加工者均应采取控制措施，突出食品生产经营过程中的污染物控制要求，使食品中各种污染物的含量达到最低水平，从而最大程度维护消费者健康利益；

六是坚持标准工作的公开透明和各领域专家广泛参与。本标准由卫生、农业、质检、粮食、食品工业等相关专业专家共同研究论证，充分听取相关部门、行业和社会各界意见，对收到的190余条反馈意见进行梳理研究，履行WTO通报程序，并经食品安全国家标准审评委员会审议通过。

三、主要内容

《食品安全法》实施以前，我国涉及食品污染物限量的食品标准共有608项，包括食品卫生标准86项、食用农产品质量安全标准35项、食品质量标准76项、相关行业标准411项，涵盖铅、镉、总汞和甲基汞、砷和无机砷、锡、镍、铬、亚硝酸盐和硝酸盐、苯并[a]芘、N-亚硝胺、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇、稀土元素、硒、铝、氟等16种食品污染物。

新的GB2762逐项清理了以往食品标准中的所有污染物限量规定，整合修订为铅、镉、汞、砷、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺等13种污染物在谷物、蔬菜、水果、肉类、水产品、调味品、饮料、酒类等20余大类食品的限量规定，删除了硒、铝、氟等3项指标，共设定160余个限量指标，基本满足我国食品污染物控制需求，适应我国食品安全监管需要。

四、国际上食品中污染物限量标准

食品中污染物是影响食品安全的重要因素之一，是食品安全管理的重点内容。国际上通常将常见的食品污染物在各种食品中的限量要求，统一制定公布为食品污染物限量通用标准。如国际食品法典委员会（CAC）制定公布的《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》，涉及食品污染物、毒素和放射性核素限量规定（我国对毒素、放射性核素另行制定了相关标准）；欧盟委员会No 1881/2006指令，规定了食品中特定污染物（含真菌毒素）限量；澳新食品标准局公布的《食品法典标准》的1.4.1《污染物及天然毒素》中规定了特定的金属和非金属污染物、天然毒素限量。

在新的GB2762修订过程中，标准起草组专家认真分析对比了我国食品中污染物限量与CAC限量，新的GB2762与CAC公布的限量指标基本一致。

五、关于标准间的差异

按照世贸组织相关协议规定，各国可以根据风险评估结果、食品消费及膳食结构的不同和生产经营实际情况，制定不同的安全标准，特别是污染物限量标准重点针对可能对本国公众健康构成较大风险的污染物和对本国消费者膳食暴露量有较大影响的食物，因此各国标准规定的食品污染物种类、食品类别和限量规定可能存在一定差异。此外，农业生产和地理区域影响、食品污染物特点和控制状况、环境污染状况、居民膳食消费习惯也影响了食品中污染物限量规定。

六、关于污染物的定义

食品污染物是食品从生产（包括农作物种植、动物饲养和兽医用药）、加工、包装、贮存、运输、销售、直至食用等过程中产生的或由环境污染带入的、非有意加入的化学性有害物质。我国对食品中农药残留限量、兽药残留限量、真菌毒素限量、放射性物质限量另行制定相

关食品安全国家标准，因此，新的GB2762标准不包括农药残留、兽药残留、生物毒素和放射性物质限量指标。

七、关于标准实施的原则

本标准在实施中应当遵循以下原则：一是食品生产企业应当严格依据法律法规和标准组织生产，符合食品污染物限量标准要求。二是对标准未涵盖的其他食品污染物，或未制定限量管理值或控制水平的，食品生产者应当采取控制措施，使食品中污染物含量达到尽可能的最低水平。三是重点做好食品原料污染物控制，从食品源头降低和控制食品中污染物。四是鼓励生产企业采用严于GB2762的控制要求，严格生产过程食品安全管理，降低食品中污染物的含量，推动食品产业健康发展。

八、与相关标准的衔接

新的GB2762是食品安全国家标准，属于强制执行的标准。标准实施后，其他相关规定与本标准不一致的，应当按照本标准执行。自新标准实施之日起，卫生部2005年公布的《食品中污染物限量》（GB2762-2005）即行废止。在新标准实施日期前已生产的食品，可在产品保质期内继续销售。

食品生产经营者应当严格执行食品生产经营规范标准，严格生产经营过程的污染物控制。食品污染物的检验方法应按照新的GB2762引用的检验方法执行。其他食品标准中如有污染物限量要求，应当引用本标准规定或者与其保持一致。

九、关于可食用部分

新的GB2762增加了“可食用部分”的定义，即食品原料经过机械手段去除非食用部分后，所得到的用于食用的部分，一是有利于重点加强食品可食用部分加工过程管理，防止和减少污染，提高了标准的针对性；二是可食用部分客观反映了居民膳食消费实际情况，提高了标准的科学性和可操作性。本标准规定的食品中污染物限量如无特别规定的，均是以食品的可食用部分计算。

十、如何判定干制食品的污染物限量？

食品经过脱水、腌制、晒干或浓缩等生产加工工艺而制成的干制食品，其污染物含量将明显高于食品原料。为明确干制食品污染物含量计算和判定，新的GB2762规定了“干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定”。因此，新的GB2762（包括附录A食品类别（名称）说明）中除明确规定以“干重计”或者特别规定干制食品外，所有食品均是指未经脱水、晒干或浓缩的食品原料或制品。

十一、关于硒、铝、氟限量

（一）硒：硒是人体必需微量元素，但过量硒摄入也会对人体产生不良健康效应。除极个别地区外，我国大部分地区是硒缺乏地区。《食品中污染物限量》（GB2762-2005）将硒作为污染物进行限量规定，同时为确保缺硒人群硒元素摄入，《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）也规定在特定食品种类中，可按照规定强化量对食品进行强化。

随着对硒的科学认识不断深入，CAC和多数国家、地区将硒从食品污染物中删除。我国实验室检测、全国营养调查和总膳食研究数据显示，各类地区居民硒摄入量较低，上世纪60年代

以来,我国极个别发生硒中毒地区采取相关措施有效降低了硒摄入,地方性硒中毒得到了很好控制,多年来未发现硒中毒现象。以上情况表明,硒限量标准在控制硒中毒方面的作用已经有限。2011年卫生部取消《食品中污染物限量》(GB2762-2005)中硒指标(2011年第3号公告),不再将硒作为食品污染物控制。

(二)铝:《食品中污染物限量》(GB2762-2005)规定了面制食品中铝残留限量。调查发现面制品中铝的主要来源是加工过程中使用了含铝食品添加剂(如明矾),《食品添加剂使用标准》(GB2760-2011)已明确规定了面制品中含铝食品添加剂的使用范围、用量和残留量,因此新的GB2762不再重复设置铝限量规定。食品中使用含铝添加剂应严格按照GB2760执行。

(三)氟:氟是人体必需微量元素,但过量摄入也会对人体产生不良健康效应。《食品中污染物限量》(GB2762-2005)规定了粮食、豆类、蔬菜、水果、肉类、鱼类和蛋类食品中氟残留限量。随着对氟研究的不断深入,国际上普遍不再将氟作为食品污染物管理,新的GB2762取消了氟限量规定。如对个别食品需要制定氟限量的,可以在风险评估基础上,经研究论证后在相应的产品标准中予以管理。

十二、关于铅、镉限量修订情况

铅、镉是主要的食品污染物,CAC和各国对铅、镉制定了严格的限量规定。联合国粮农组织、世界卫生组织联合食品添加剂专家委员会(JECFA)2010年取消了铅的PTWI(暂定每周耐受摄入量),建议成员国努力降低食物中铅的含量,保障本国居民健康。标准起草组将铅限量作为工作重点,根据我国食品铅污染监测和总膳食调查数据,开展风险评估并修订标准,严格限定了谷物及其制品、蔬菜及其制品、水果及其制品、食用菌及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、肉及肉制品、水产动物及其制品、乳及乳制品、蛋及蛋制品、油脂及其制品、调味品、食糖及淀粉糖、淀粉及淀粉制品、焙烤食品、饮料类、酒类等食品中铅限量规定。

联合国粮农组织、世界卫生组织联合食品添加剂专家委员会(JECFA)2010年将镉的PTWI(暂定每周耐受摄入量)改为PTMI(暂定每月耐受摄入量)并调低数值。大米是我国居民膳食镉的主要来源,控制大米镉含量几乎能控制我国居民二分之一的镉膳食暴露。2005年发布的污染物限量标准中,我国大米镉限量严于CAC和部分国家规定,根据现有研究结果,新标准维持了原标准的限量规定。此外,参照CAC标准,结合我国主要消费食品及镉污染特点,设置谷物及其制品、蔬菜及其制品、新鲜水果、食用菌及其制品、豆类、花生、肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、调味品、饮用水等相关食品镉限量要求。其他食物对我国居民膳食镉的摄入量影响较低,设置限量规定对总人群的保护影响较小。

十三、关于铬限量

CAC、美国、日本、澳大利亚和新西兰和我国台湾地区未规定食品中铬限量。欧盟仅规定了明胶、胶原蛋白中铬限量,香港规定了谷类、蔬菜、鱼、蟹、蚝、明虾、小虾、动物肉类和家禽肉类中铬限量。根据食品安全风险评估情况,新的GB2762标准中设置了部分食品的铬限量。

十四、关于稀土限量

稀土元素包括钪(Sc)、钇(Y)、镧(La)、铈(Ce)等17种元素,在自然界以氧化物或含氧酸盐矿物形式存在,GB2762-2005规定了相关食品中稀土限量要求。CAC、澳大利亚和新西兰、日本、美国和我国台湾地区未规定食品中稀土元素管理要求。

标准起草组经反复研究,认为我国居民膳食稀土元素暴露水平很低,稀土元素的健康风险较低。根据CAC食品污染物标准制定原则,建议取消稀土限量指标。有专家提出,我国现有稀土风险评估和科学依据尚不完善,建议开展稀土食品安全基础研究,并重新评估稀土的健康影响。为审慎处置稀土限量问题,经食品安全国家标准审评委员会主任会议审议,暂不取消现行标准中稀土限量指标,在新的GB2762标准中代替原《食品中污染物限量》(GB2762-2005)中除稀土限量指标外的其他指标。稀土限量继续按照原《食品中污染物限量》(GB2762-2005)执行。

十五、关于附录A食品类别(名称)

食品类别(名称)说明(附录A)用于界定污染物限量的适用范围,借鉴了CAC《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》中的食品分类系统(GSCTF),并参考了我国现有食品分类,结合我国食品中污染物的污染状况制定,仅适用于GB2762。当某种污染物限量应用于某一食品类别(名称)时,则该食品类别(名称)内的所有类别食品均适用,有特别规定的除外。制定附录A主要用于界定污染物限量的适用范围,即确定污染物限量针对的食品范围。附录A涉及22大类食品,每大类下分为若干亚类,依次分为次亚类、小类等。

十六、标准的实施

本标准实施日期之前,允许并鼓励食品生产经营单位按照新标准执行。在实施日期之后,食品生产经营单位、食品安全监管机构和检验机构应当按照新的GB2762执行,在实施日期前已生产的食品可在保质期内继续销售。

进口食品的标准执行时间应按照相关规定执行。

卫生部将组织对新的GB2762实施情况进行跟踪评估,根据跟踪评估情况适时修订标准。欢迎各界积极参与食品安全标准工作,推进食品安全国家标准贯彻实施,保护公众健康,促进食品行业健康发展。

相关链接: [关于发布食品安全国家标准《食品中污染物限量》\(GB2762-2012\)的公告](#)




相关链接

- [关于发布食品安全国家标准《食品中污染物限量》\(GB2762-2012\)的公告\(卫生部公告2012年第21号\)](#)
- [卫生部《食品中污染物限量》标准媒体通气会文字实录](#)

2013-01-29 11:39

2013-01-29 11:06



地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 信箱： 电话：010-68792114
中华人民共和国卫生部版权所有，不得非法镜像。技术支持：卫生部统计信息中心
ICP备案编号：京ICP备11020874

 返回顶部