

全 国 科 学 技 术 名 词 审 定 委 员 会
征 求 意 见 稿



2025
全国公共卫生与预防医学名词审定委员会
食品卫生学名词审定分委员会

征求意见时间：
2025年12月5日至2026年3月5日

内 容 简 介

本次公开征求意见的是第一版食品卫生学名词，内容包括：总论、食品污染、食源性疾病、食品安全风险管理、食品、食品添加剂、食品相关产品等 7 个一级条目的术语体系，收录核心词条共计 2700 条。每条词都提供了定义或注释。



征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

全国公共卫生与预防医学名词审定委员会委员名单

主任：高福

常务副主任：刘剑君

副主任：李立明 梁晓峰 唐金陵

委员（以姓名笔画为序）：

么鸿雁 王辰 冯子健 任涛 刘起勇 刘雅文 孙全富 孙新
邬堂春 陈君石 何纳 沈洪兵 吴凡 吴息凤 张玉森 张本
金 曦 林东昕 罗会明 周晓农 郝元涛 胡国清 施小明 赵文华
顾东风 郭中平 夏彦恺 徐建国 曹务春

秘书长：张玉森

副秘书长：罗会明 任涛

秘书：亓晓 马静 刘梦冉 郑文静

全国公共卫生与预防医学名词编写委员会委员名单

总主编：刘剑君

委员（以姓名笔画为序）：

丁钢强 马军 么鸿雁 刘起勇 吕军 孙全富 孙新 孙殿军
李涛 吴永宁 张流波 邹飞 孟庆跃 周晓农 郝元涛 胡国清
施小明 郭岩 钱序 夏彦恺

秘书长：么鸿雁

副秘书长：亓晓

秘书：马静 刘梦冉 王琦琦 董哲

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

食品卫生学名词审定分委员会委员名单

顾问：陈君石

主任：吴永宁

副主任：李宁 李凤琴

委员（以姓氏笔画为序）：

王硕 王慧 白莉 朱惠莲 刘烈刚 刘兆平 孙长灏 陈历俊

何更生 李敬光 邵兵 杨杏芬 张立实 赵云峰 贾旭东 崔生辉

樊永祥

秘书：李敬光 吕冰

食品卫生学名词编写分委员会委员名单

主编：吴永宁

副主编：孙长灏 李敬光

委员（以姓氏笔画为序）：

王冬亮 王静 尹杰 厉曙光 刘嘉颖 刘丽燕 刘雨薇 吕冰

朱蕾 陈锦瑶 李国梁 李晓光 李忠 邵懿 吴頤 吴炜亮

杨雪锋 张磊（评估） 张磊（化学） 周爽 骆鹏杰

姚平 赵琳娜 钱旭 黄国伟 董银革

秘书：李敬光 赵秀娟

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

前言

食品卫生学是研究预防食品污染与控制食源性疾病的公共卫生与预防医学的分支学科。重点研究食品中可能存在的、危害人体健康的有害因素及其对机体的作用规律和机制，并提出预防措施，以提高食品卫生质量、保护食用者安全。作为预防医学的重要分支，食品卫生学的形成与发展，与人类饮食模式的演变、食品工业的进步以及公众对健康生活的追求息息相关。当前，食品新原料、新工艺、新技术不断涌现，全球食品供应链日益复杂，食品安全面临新的挑战与机遇。作为一门集理论基础与实践应用于一体的综合性学科，食品卫生学与营养学、毒理学、流行病学等预防医学与公共卫生一级学科和食品科学与工程和环境科学与工程一级学科以及生物学、医学、农业、化学等领域深度交叉融合，其学科内涵与外延持续深化。在此背景下，亟需构建系统化、标准化的食品卫生学专业术语体系，为学科建设、行业监管、产业实践和国际交流合作提供坚实基础。

受全国科学技术名词审定委员会委托，公共卫生与预防医学名词审定办公室于2021年6月正式启动食品卫生学名词编审项目。项目组建了由食品卫生学、食品微生物学、食品化学、食品安全风险评估、食源性疾病流行病学、食品毒理学、食品加工学、食品安全标准与法规等领域近50位权威专家组成的编写与审定分委会，系统开展术语编纂工作。全体编审专家在编纂过程中严格遵循“科学严谨、国际接轨、国情出发、服务监管”的原则，密切结合国际食品卫生领域最新进展，将国际上最近出现的科学名词进行中国化尝试，并服务于我国食品安全监管及产业发展的实际需求。通过数十次专题研讨、多轮内部审稿及两轮全国范围的意见征集，反复论证、精益求精，确保了术语体系的科学性、系统性、实用性与前瞻性。最终形成涵盖总论；食品污染；食源性疾病；食品安全风险管理；食品；食品添加剂；食品相关产品等7个一级条目的术语体系，收录核心词条共计2700条。

值此《食品卫生学名词》审定成果公示之际，谨向全体编审专家以及参与咨询论证的国内外同行学者致以诚挚谢意，对全国科学技术名词审定委员会及协作单位的悉心指导与大力支持表示衷心感谢。伴随联合国食品系统转型和国家食品安全不发生系统性风险的要求，食品安全科学面临着转型驱动力带来的新趋势和新挑战，如产生了联合国粮食与农业组织、世界卫生组织定义的食品新资源与新生产系统，中国也产生了习近平总书记的大食物观，十五五将生物制造作为国家新的经济增长点和再造的中国高技术产业，此类食品新技术、新业态、新产业等在不断创新，带来食品安全新危害和新风险，也要求食品安全保障与监督检验技术进行不断变革和食品卫生学的研究范畴持续拓展，本次公示内容难免存在需进一步完善之处。恳请各界同仁对术语分类框架、名词定名、概念释义等提出宝贵意见和建议，共同推动我国食品卫生学名词体系的优化与标准化建设，为提升全民食品安全保障水平贡献力量。

食品卫生学名词审定分委员会

食品卫生学名词编写分委员会

2025年11月

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

编排说明

- 一、本书征求意见稿是食品卫生学名词，共 2700 条。
- 二、全书分 7 部分：总论、食品污染、食源性疾病、食品安全风险管理、食品、食品添加剂、食品相关产品。
- 三、正文按汉文名所属学科的相关概念体系排列。汉文名后给出了与该词概念相对应的英文名。
- 四、一个汉文名对应几个英文同义词时，英文词之间用“,” 分开。
- 五、凡英文词的首字母大、小写均可时，一律小写；英文除必须用复数者，一般用单数形式。
- 六、“[]”中的字为可省略的部分。
- 七、异名包括：“全称”“简称”是与正名等效使用的名词；“又称”为非推荐名，只在一定范围内使用；“俗称”为非学术用语；“曾称”为被淘汰的旧名。

征求意见时间：
2025年12月5日至2026年3月5日

目 录

前言

编排说明

正文

1 总论	5
1.1 食品安全	5
1.2 食品完整性	6
1.3 食品安全风险分析	10
1.4 食品安全风险评估	11
1.5 食品安全风险监测	24
2 食品污染	27
2.1 食品生物性危害因素	27
2.2 食品化学性危害因素	34
2.3 食物理性危害因素	42
2.4 食品放射性污染	43
3 食源性疾病	45
3.1 感染型食源性疾病	45
3.2 中毒型食源性疾病	46
3.3 代谢紊乱型食源性疾病	50
3.4 食物过敏	52
3.5 其他食源性疾病	55
3.6 食物中毒卫生学处置	55
3.7 食源性疾病负担	59
4 食品安全风险管理	62
4.1 食品安全战略	62
4.2 食品安全法规	63
4.3 食品标准	65
4.4 食品生产规范	67
4.5 危害分析与关键控制点	70
5 食品	71
5.1 粮食	71
5.2 豆类	73
5.3 蔬菜	73
5.4 水果	74
5.5 畜肉	76
5.6 禽肉	77
5.7 水产品	78

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

5.8 奶类	79
5.9 蛋类	80
5.10 食用油脂	81
5.11 罐头食品	83
5.12 酒类	85
5.13 饮料	87
5.14 调味品	89
5.15 烘烤类食品	92
5.16 蜂产品	92
5.17 糖果	94
5.18 方便食品	95
5.19 茶与代用茶	96
5.20 坚果与籽类	97
5.21 辐照食品	97
5.22 特殊食品	98
5.23 其他食品	102
6 食品添加剂.....	104
6.1 食品添加剂	104
6.2 食品工业用加工助剂	113
6.3 食品用香精香料	116
6.4 食品营养强化剂	118
7 食品相关产品.....	119
7.1 食品接触材料及制品	119
7.2 食品用消毒剂	122
7.3 食品用洗涤剂	123

1 总论

1 总论 general part

1.1 食品安全

1.1.1 食品安全 food safety

研究食品中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题，确保食品按其原定用途制作、食用时不会损害消费者健康，即食品无毒、无害，应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

1.1.1.1 食品卫生学 food hygiene

研究预防食品污染与控制食源性疾病的公共卫生与预防医学的分支学科。重点研究食品中可能存在的、危害人体健康的有害因素及其对机体的作用规律和机制，并提出预防措施，以提高食品卫生质量、保护食用者安全。

1.1.1.2 食品卫生 food sanitation

为确保食品安全性和适用性在食物链所有阶段必须采取的一切条件和措施。包括食品在收获、生产、加工、运输、储存、销售等各个环节被有害物质污染所采取的各项措施，以保护食用者安全。

1.1.1.3 食品安全科学技术 food safety science and technology

研究食品中人体健康风险因素的产生机制及控制理论与技术的科学，是公共卫生与食品科学技术的交叉学科。包括食品中内源和外源污染物产生机制与控制技术，食品安全检测技术、溯源与预警技术、风险评估技术和食品安全管理等。

1.1.1.4 食品 food

各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。含加工成品、原料与初加工品及口香糖、饮料和按食品加工、制备或处理的，不含烟草、化妆品和仅作药物用的。

1.1.1.5 食品添加剂 food additive

为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。不包括污染物或添加入食品中维持或改善营养质量的物质，但中国食品安全法对营养强化剂按照食品添加剂管理。

1.1.1.6 食品相关产品 food-related product

用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备的统称。

1.1.1.7 食品危害 food hazard

食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学以及物理因素。

1.1.1.8 食品风险 food risk

食品中危害因素所导致有害健康效应的可能性和效应后果的严重程度。

1.1.1.9 系统性风险 system risk

对整个系统或市场造成广泛影响和损失的风险。在食品安全领域着重于由结构缺陷、管理漏洞或外部冲击引起的广泛性、连锁性危害，可能导致重大公共卫生事件、经济冲击和社会信任危机。这类风险具有跨区域、跨环节、跨主题的特征，需要从全局视角进行防控。

1.1.1.10 食品污染 food contamination

在各种条件下，导致外源性有毒有害物质进入食品，或食物组成成分本身发生生物、化学或物理改变而产生有毒有害物质，从而造成食品安全性、营养性和(或)感官性状发生改变的过程。

1.1.1.11 食品生物性污染 biological contamination in food, biological pollution in food

有害微生物及其毒素、寄生虫及其虫卵、昆虫等对食品的污染。以微生物(细菌、真菌)及其毒素污染最为常见。

1.1.1.12 食品化学性污染 chemical contamination in food, chemical pollution in food

有毒有害化学物质对食品的污染。狭义的包括生产、加工、包装、储存、运输、销售和烹调等环节进入到食品的有毒有害化学物质对食品的污染。广义的还包括非法添加和滥用的以及由化学反应产生的各种有害化学物质对食品的污染。

1.1.1.13 食品物理性污染 physical contamination in food, physical pollution in food

食品生产加工中杂质超量或食品吸附、吸收外来的放

射性核素，食品接触材料等对食品的污染。根据来源及性质，主要分为两类，一类是杂物和包装材料对食品的污染；另一类是放射性污染物对食品的污染。

1.1.14 食品污染物 food contaminant

任何非人为加入食品或食用动物饲料的成分，由于食品或饲料的生产、制造、加工、制备、处理、填装、包装、运输或保存，或因环境污染而进入相关食物或饲料。食品或饲料的生产包括：作物种植、动物饲养和兽医用药等行为。

1.1.15 食物中毒 food poisoning

摄入含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或把有毒有害物质当作食品摄入后所出现的非传染性的急性、亚急性疾病。

1.1.16 食品检测 food testing

运用一系列科学分析技术和方法，对食品进行评估，以确保其安全、质量和真实性的过程

1.1.17 食源性疾病 foodborne disease

由微生物病原、寄生虫、化学污染和生物毒素引起，即通过摄入食物进入人体的各种致病因子引起的、通常具有感染或中毒性质的一类疾病。

1.1.18 食品卫生检疫 food sanitary quarantine, food health quarantine

对动植物及其产品的生产、加工、存放等过程及动物疫病、植物有害生物疫情相关的食品卫生进行的检验、检测和处理等程序。

1.1.19 食品毒理学 food toxicology

研究食品中化学、物理和生物因素对人体的不良作用及机制，并进行安全性评价和风险评估的学科，是毒理学的一个分支学科。

1.1.20 食品安全管理 food safety management

政府食品安全监督管理相关部门对食品生产经营企业的监督管理、食品行业部门对食品生产经营企业的管理以及企业自身的管理的过程。

1.1.21 食品安全风险管理 food safety risk

management

依据食品风险评估的结果，同时考虑社会、经济等方面有关因素，对各种管理措施方案进行权衡、选择，然后实施的过程，其产生的结果包括制定食品安全标准、准则和其他建议性措施。

1.1.22 食品监督 food supervision

国家职能部门依法对食品生产、流通企业和餐饮业的食品安全相关行为行使法律范围内的强制监察活动。

1.1.23 食品监督检验 food inspection

食品安全主管部门或其委托的机构，依据法律法规和食品安全标准，对生产经营的食品进行的具有强制性、目的性的检验活动。其目的在于监测和评估食品安全状况，及时发现和消除食品安全隐患，保障公众身体健康和生命安全

1.1.24 危害分析与关键控制点 hazard analysis and critical control point, HACCP

能确认、评估和控制食品生产过程（包括从原料采购到加工、储存和运输，乃至批发和零售）中所产生危害的食品安全管理体系。

1.1.25 食品生产经营场所 food establishment

用于食品加工处理和经营的建筑物、场地及周围环境等的统称。即具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

1.1.26 食品从业人员 food business operator

在食品生产经营任何阶段负责从事操作的实体。可以是食品生产经营企业的负责人、食品安全管理人员、关键环节操作人员和其他相关从业人员。

1.1.27 食品安全隐患 potential food safety issue

食品中存在的可能对人体健康造成危害的因素。常见的食品安全隐患包括食品中的有害物质、微生物污染、添加剂超标、不合格食品等。

1.2 食品完整性

1.2 食品完整性 food integrity

研究食品的质量、安全和真实性的科学问题，确保在食品供应链的各个环节中，防止食品受到污染、掺假或欺诈，从而保障消费者的健康和权益，属于食品安全的延伸和深化。

1.2.1 食品真实性 food authenticity

食品在性质、来源、特征和声称方面真实，并满足预期属性的状态。食品欺诈的反义词。

1.2.2 食品质量 food quality

食品的一组固有特性满足要求的程度。固有特性为顾客合法期望与生产经营者须履行的，如感官和营养等；满足要求为明示的（食品标签和说明书）、隐含的（无缺陷、欺诈和掺假）和必须履行的（法律法规及强制性标准）。

1.2.3 食品欺诈 food fraud

故意造成食品声称与其产品特征不相符的行为。如替代、添加、擅自更改或虚报食品原料及其成分或包装、标签、产品信息，或就产品作出虚假或误导性陈述，

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

获取经济利益。可影响消费者健康。

1.2.4 食品保护 food protection

食品安全（防范食品固有问题）和食品防护（防范人为破坏问题）的总称。以预防、干预、反应三大核心要素，贯穿应用于食品全生命周期，锁定高风险并同时关注蓄意和非蓄意污染，最大限度降低食品安全风险的全新策略。

1.2.5 食品防护 food defence

为防范与消除以危害和破坏为目的的食品蓄意污染和破坏以及食品犯罪和恐怖主义等而实施的保护行为。

1.2.6 粮食安全 food security

又称“食物安全”“食物保障”。通常为食品数量的安全，是否有足够得到或提供足够食物，为一项重要国策。所有人在任何时间都能在物质、经济和社会层面上获取数量充足、安全并富含营养的食物，满足对健康饮食及不同食物偏好。

1.2.7 食物可持续性 food sustainability

能够确保当代和后代所有人的食物安全和营养，促进公平贸易，对自然具有积极影响，并在社会、经济、环境层面具有韧性的食物供给能力或体系。具有系统性、动态性、多样性、科学性和协同性五方面核心特征。

1.2.8 食物系统 food system

由与食物生产、聚集、加工、分配、消费和处置（损失和浪费）有关的一系列参与者和农业（包括畜牧业）、林业、渔业、食品工业及其广泛的经济、社会和自然环境活动组成的系统。

1.2.9 身份鉴定 identity

又称“同一性鉴定”“一致性鉴定”。食品固有本质特征等同程度的检验，确保食品和食品组分的身份和纯度符合安全标准。

1.2.10 规格 specification

针对生产的成品或所使用的原材料等规定的质量标准，足以反映供消费者选择食品产品品质用的主要指标，如成分、含量、纯度、性能、容量等。如同一预包装内含有多件预包装食品时，对净含量和内含件数关系的表述。

1.2.11 真实 authentic

食品产品的各类实际特征与声称相符

1.2.12 食品真实属性声称 food authenticity claim

在食品标签或销售包装上，对食品的原料、配料、品种、规格、质量、等级、产地等可以判断真假的属性进行的声明和公示。

1.2.13 食品真实属性确认 food authenticity identification

通过提供客观证据对食品固有的本质特征已得到满足的认定。

1.2.14 食品掺假 food adulteration

向食品中非法掺入欺骗身份鉴定、质量评价中的非食用物质以及外观、物理性状或形态相似的非食品固有组分的行为。

1.2.15 掺杂掺假 adulteration

在食品中添加外观、物理性状或形态相似的非同种类或虽属同种类但为非固有或标签未标注成分的行为，通常包括替代、稀释、隐瞒、未经许可的强化等类型。

1.2.16 非蓄意掺假 unintentional adulteration

又称“非故意掺假”。在进行食品生产、加工、运输、销售等过程中，因操作不当、设备故障、环境污染等因素导致食品中出现非固有或标签未标注成分。

1.2.17 蓄意掺假 intentional adulteration

又称“故意掺假”。食品在生产、加工、运输、销售等过程中有意造假的行为。包括替代、稀释、隐瞒、未经许可的强化等，以降低成本或提升产品等级，从中获取不正当利益。

1.2.18 经济利益驱动掺假 economic motivated adulteration, EMA

卖方以欺诈手段添加虚假物质，去除或替代真实物质，但不告知买方，以谋取经济利益的行为。即为了增加食品产品的表现价值或降低生产成本而在产品中欺骗性地、故意替代或添加物质。

1.2.19 非法添加 illegal addition

又称“未经允许的强化”。为提高食品的质量属性，故意在食品中添加未经批准或未进行申报成分的行为。不属于传统上认为的或不属于相关法律法规和标准允许的食品生产活动，如添加三聚氰胺提高蛋白质的检测值。

1.2.20 违法添加物 adulterant

食品、食品添加剂和食品相关产品中非法添加的物质。以掩盖食品质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用，会对人体产生健康危害，降低食品营养价值。

1.2.21 非食品原料 non-food ingredients

不属于传统使用和法律法规规定可以使用于食品原料、食品添加剂和食品相关产品的物质，其不能用于食品的加工和制作。

1.2.22 非食用物质 non-edible substance

添加或者可能添加到食品中的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。由国家制定和公布名录，包括食源性疾病、食品风险监测和监督等发现的物质；在食品生产经营过程中可能添加的物质；科学数据表明可造成人体健康危害的物质。

1.2.23 补充检验方法 supplement test method

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

对可能掺杂掺假的食品，由国务院食品安全监督管理部门根据食品安全法中的有关规定制定的用于食品抽样检验、食品安全案件调查处理和食品安全事故处置的检验方法。与法定标准的检验结论具有同等的法律地位和作用。

1.2.24 生产有毒有害食品罪 crime of producing poisonous and harmful food

在生产的食品中掺入有毒、有害的非食品原料的犯罪/违法行为。

1.2.25 替换 substitution

故意用另一来源的成分换掉产品声明成分的食品欺诈行为。通常用一种成分或较低价值产品一部分换掉另一种成分或高价值产品一部分，如使用矿物油部分换掉葵花油、在牛奶中添加水解皮革蛋白质。

1.2.26 稀释 dilution

将具有较高价值的液体成分与较低价值的液体成分相混合的食品欺诈行为和故意增加非活性成分或现已存在物质含量的行为。如使用水冲稀产品，使用可能有毒的茶树油冲稀橄榄油。

1.2.27 去除 removal

在没有说明的情况下，故意从食品中去除某些成分的食品欺诈行为。如对人参等食药两用物质在提取有效成分以后没有告知就销售，对大豆油提取抗生育酚等脂溶性活性成分在没有告知就销售等，减低了产品本身应该有的营养和期望价值。

1.2.29 冒充 masquerade

又称“假冒”。故意把低价产品当作高价产品进行销售的食品欺诈行为。

1.2.30 记录篡改 record tampering

故意修改食品声称，使其与实际产品特征不符的食品欺诈行为

1.2.31 产品篡改 product tampering

故意改变食品特性，使之与产品声称不符的食品欺诈行为

1.2.32 产品质量 product quality

产品本身具有的满足顾客要求或技术要求的固有特征和特性

1.2.33 未经批准或说明的加工 unapproved or undeclared process

故意用未经批准或未说明的加工方式生产产品的食品欺诈行为。

1.2.34 掩盖 concealment, simulation

又称“伪装”。食品在加工过程中通过添加化学物质或其他手段，使原本含有的有害成分被隐蔽或降低的食品欺诈行为。

1.2.35 水货市场 grey market

又称“灰色市场”。未经授权而进行生产、盗窃、转移的销售渠道，用来销售未报告的产品。

1.2.36 伪造 counterfeit

又称“假冒”。模仿制作的一种侵犯知识产权的食品欺诈行为。为了假冒大众喜爱的食品而在生产时未采用合格的安全保证，完全复制其他产品或包装的所有行为。如为了经济利益复制品牌名称、包装概念或加工方法的过程。

1.2.37 错误描述 misdescription

食品的实际、综合特征与声称不符的食品欺诈行为。

1.2.38 误导性标识 mislabeling

在销售的产品及包装、标签或随同产品提供的说明性材料上，以书写、印刷的文字或图形的形式对产品所做的可能造成错误引导的标示的食品欺诈行为。

1.2.39 食品欺诈脆弱性评估 food fraud vulnerability assessment

针对食品供应链中可能存在的掺假、标签不明、水货市场、走私、盗窃和假冒等欺诈行为，组织制定有纪录的评估程序以识别潜在性漏洞，包括对食品原料、生产、运输、销售等环节的欺诈行为进行识别和漏洞评估的过程。如脆弱性评估与关键控制点（VACCP）等。

1.2.40 脆弱性评估与关键控制点 vulnerability assessment and critical control point, VACCP

对食品供应链中可能存在欺诈的危害（潜在的伤害源）、风险（危害的损失或损害的可能性）和脆弱性（对风险的敏感性）评估，发现薄弱环节与缺陷（脆弱性漏洞），对影响食品完整性的关键环节或步骤进行有效监控和管理。

1.2.41 食品安全追溯体系 food safety traceability system

支撑维护产品及其成分在整个供应链或部分生产和使用环节所期望获取信息的体系。包括产品历史、应用情况或所处位置等信息的相互关联或相互作用的一组连续性要素。

1.2.42 食品可追溯性 food traceability

追溯食品的历史、应用情况或所处位置的能力。

1.2.43 食品追溯 food tracking

通过记录和标识，追踪和溯源食品的历史、应用情况或所处位置的活动。

1.2.44 全程追溯 whole food chain tracking

对食品的生产、销售、餐饮服务等各个环节实施严格的过程管理。

1.2.45 食品内部追溯 internal traceability for food

一个组织在自身业务操作范围内对单个食品或同一批次食品的来源、用途和位置的相关信息进行追踪和

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

(或)溯源的行为。

1.2.46 食品外部追溯 external traceability for food

对食品从一个组织转交到另一个组织时进行跟踪和(或)溯源的行为。

1.2.47 原产地溯源 origin traceability

对食品从种植或养殖到销售等各种相关信息进行记录,能通过食品识别号对该产品进行查询认证,追溯其在各环节中信息的技术,是食品追溯体系中非常重要的组成部分。

1.2.48 原产地认证 certification of geographical indications origin

出口国(地区)根据原产地规则和有关要求签发的,明确指出该证中所列货物原产于某一特定国家(地区)的书面文件。

1.2.49 地理标志 geographical indication, GI

标示某产品来源于某地区的标志,是知识产权的一种,所标志产品的质量、声誉或其他确定的特性由该地区的自然因素或者人文因素所决定。

1.2.50 食品链条 food chain

从初级生产直至消费的各环节和操作的顺序,涉及食品及其辅料的生产、加工、分销、贮存和处理。

1.2.51 食品流向 food flow

在食品生产流通过程中,从生产端或供应端到最终用户端的方向。

1.2.53 食品追溯码 food traceability code

记录食品原材料、生产加工工艺、流通、产品特征等的可追溯性的信息,实现有效的信息验证,为消费者提供线上查询。

1.2.54 追溯信息系统 traceability information system

连接生产、检验、监管和消费各个环节,使消费者了解符合质量安全的生产和流通过程,提高消费者放心程度的信息管理系统。

1.2.55 食品安全大数据 food safety big data

由若干个食品安全数据集合组成,食品安全数据集来源于不同业态的各种品类的食品或食用农产品生产过程或者质量管理过程中产生的数据或数组。

1.2.56 食品追溯区块链 food traceability block chain

通过去中心化的分布式账本记录特性与物联等手段相结合,实现对食品行业从源头的信息采集记录、原料来源、生产过程、加工环节、仓储信息、检验批次、物流周转、质检等的全过程追溯功能的区块链。

1.2.62 射频识别 radio frequency identification, RFID

通过无线电信号识别特定目标并读写相关数据,而无须识别系统与特定目标之间建立机械或光学的接触的通信技术。这种技术可以安放在动植物及其加工产品的生产、加工、运输中,进行无线电信号自动识别

实现食品溯源。

1.2.57 生物识别 biological recognition

通过计算机与光学、声学、生物传感器和生物统计学原理等高科技手段密切结合,利用动物固有的生理特性(如指纹、脸像、虹膜等)和行为特征(如笔迹、声音、步态等)来进行食品身份鉴定的技术。

1.2.58 数字化 DNA digital DNA

利用数字化技术记录、存储、追踪和查询食品中具有物种、种群、个体等DNA信息,实现食品从原料采购、加工制作、仓储运输、销售等环节的透明化管理和记录,应用于食品溯源和安全监管。

1.2.59 DNA 条码 DNA barcode

又称“DNA 条[形]码”。生物体内能够代表该物种的、标准的、有足够变异的、易扩增且相对较短的DNA片段。

1.2.60 同位素数据银行 element isotope databank

构建在分布式存储网络上的数据中心和安全的数据存储和访问的系统,实现不同来源产品同位素数据的存储、备份、归档、调取等需求。如对不同海拔和经纬度葡萄 C、H、O 同位素差异建立数据库,用于葡萄酒原产地溯源。

1.2.61 同位素分馏 isotope fractionation

由物理、化学以及生物作用所造成的某一元素同位素在两种物质或两种物相间分配上的差异现象。利用葡萄与水中 C、H、O 同位素差异可判断葡萄酒是否加水和不同海拔和经纬度下葡萄同位素差异数据库进行葡萄酒原产地溯源。

1.2.62 射频识别 radio frequency identification, RFID

通过无线电信号识别特定目标并读写相关数据,而无须识别系统与特定目标之间建立机械或光学的接触的通信技术。这种技术可以安放在动植物及其加工产品的生产、加工、运输中,进行无线电信号自动识别实现食品溯源。

1.2.63 食品恐怖 food terrorism

食品有可能会被恐怖分子蓄意策划而危及到人类健康、社会安定的事件或途径。

1.2.64 食品恐怖脆弱性评估 food terrorism

vulnerability assessment

针对食品供应过程中可能存在的恐怖主义风险进行全面评估。包括对供应链风险、食品质量安全、运输存储风险、生产加工风险、销售消费风险、食品安全政策法规、企业社会责任以及食品恐怖主义活动风险等方面的评估。

1.2.65 威胁评估与关键控制点 threat assessment and critical control point, TACCP

对食品供应链中可能存在的投毒或破坏等恶意施加

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

的危害（潜在的伤害源）、风险（危害的损失或损害的可能性）和脆弱性（对风险的敏感性）评估，发现薄弱环节与缺陷（脆弱性漏洞），对影响食品防护的关键环节或步骤进行有效监控和管理。

1.2.66 故意污染 intentional contamination

为谋取不当利益，故意向原辅料或食品中添加非食用物质，故意超范围、超限量使用农兽药和食品（饲料）添加剂或采用其他不适合人类食用方法生产加工食品等的行为。

1.2.67 蓄意破坏 intentional tampering

为伤害他人或扰乱社会，通过生物、化学、物理等因

素对食品和食品生产过程进行破坏的行为。

1.2.68 食品防护计划 food defense plan

为确保食品生产和供应过程的安全，通过进行食品防护评估、实施食品防护措施等，最大限度降低食品受到生物、化学、物理等因素故意污染或蓄意破坏风险的方法和程序。

1.2.69 食品犯罪 food crime

在食品生产、销售过程中，违反国家有关食品安全法律法规，危害食品安全，侵害不特定多数人的身体健康和生命安全的行为。包括生产有毒、有害食品罪和生产不符合食品安全标准罪。

1.3 食品安全风险分析

1.3.1 食品安全风险分析 food safety risk analysis

对可能存在的危害进行预测，并在此基础上采取规避或降低危害影响的措施。包括风险评估、风险管理的风险交流三个部分。

1.3.1.1 风险分析框架 risk analysis framework

由风险评估、风险管理、风险交流三个相互关联的内容组成，指引生物性、物理性和化学性因素风险管理的一个科学框架。

1.3.1.2 食品安全性评价 food safety evaluation, food safety assessment

通过不良事件发生率和不良反应发生率，评估食品可能存在的毒性及潜在危害的过程。

1.3.1.3 食品安全性毒理学评价程序 food toxicological evaluation procedures

对食品、食品添加剂及食品相关产品中所涉及的可能对健康造成危害的化学、生物和物理因素进行安全性评价的程序。

1.3.1.4 食品安全性毒理学评价方法 food toxicological evaluation methods

对食品、食品添加剂及食品相关产品进行包括急性毒性试验，亚急性毒性试验，亚慢性毒性试验，慢性毒性试验等在内的一套完整的毒理学安全性评价方法。

1.3.1.5 联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会 Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA

由联合国粮食及农业组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）共同设立的食品安全风险评估国际性专家委员会。负责评估食品添加剂以及食品中污染物、天然毒素和兽药残留的安全性。

1.3.1.6 联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留专家联席会议 Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues, JMPR

由联合国粮食及农业组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）共同管理的一个食品安全风险评估国际专家特设机构，旨在协调食品中农药残留的安全性要求和风险评估。

1.3.1.7 联合国粮农组织和世界卫生组织微生物风险评估联合专家委员会 Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment, JEMRA

由联合国粮食及农业组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）共同管理的负责微生物领域食品安全风险评估国际科学专家组，旨在估计食品中特定微生物对人类健康的风险。

1.3.1.8 国家食品安全风险评估专家委员会 National Experts Committee for Food Safety Risk Assessment

由国务院卫生行政部门依法组建，负责审议风险评估规划、计划、技术报告，提出国家食品安全风险监测计划建议等职责的专家特设机构。由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面专家组成。

1.3.1.9 国际食品微生物标准委员会 International Commission on Microbiological Specifications for Foods, ICMSF

1962年通过国际微生物学会联合会（IUMS）下属的国际食品微生物学和卫生委员会成立，旨在收集、关联和评估有关食品微生物安全和质量的证据、评估微生物标准的合理性、提出相关标准以及推荐抽样和检测方法。

1.3.1.10 卫生与植物卫生措施协定 agreement on sanitary and phytosanitary measures, SPS

世界贸易组织制定的贸易协定之一，规定了食品安全和动植物卫生标准的基本规则。主要目的是维护任何政府提供其认为适当的健康保护水平的主权，但要确保其不是出于保护主义的目的，也不会对国际贸易造成不必要的壁垒。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

1.3.11 技术性贸易壁垒协定 agreement on technical barriers to trade, TBT

世界贸易组织制定的贸易协定之一，旨在规范成员国实施各项技术法规和标准的行为，确保技术标准不会给国际贸易造成不必要的障碍的协议。

1.3.12 风险管理措施评估 risk management options assessment

对风险管理措施进行评估，帮助主管部门决定是否需要对某一物质进行进一步基于管理的风险管理活动，并确定最合适的工具来解决问题。

1.3.13 风险规避 risk avoidance

通过一些方法来消除风险或降低风险，保护目标免受风险的影响。

1.3.14 风险成本 risk cost

由于风险的存在和风险事故的发生，人们所必须增加的费用支出和预期经济利益的减少。

1.3.15 风险自留 risk retention

企业主动承担风险，即一个企业以其内部的资源来弥补损失。

1.3.16 风险概述 risk profile

对某一食品安全问题所涉及的风险概况进行系统总体描述。

1.3.17 食品安全风险交流 food safety risk communication

在风险分析全过程中，风险评估人员、风险管理人员、生产者、消费者和其他利益相关方就风险、风险相关因素和风险认知的信息和意见进行互动式交流，包括对风险评估结果的解释和执行风险管理决定的依据。

1.3.18 食品安全舆情 public opinions on food safety

对可能影响消费者健康的各类食品相关问题，在各种传播形态里呈现的意见、情绪、倾向等有可能形成舆论的苗头。

1.3.19 风险认知 risk perception

个体对存在于外界各种客观风险的主观感受和认识。

1.3.20 风险意识 risk awareness

对食品安全风险的感受、认识及由利益与风险之间的关系而产生的对风险的态度。

1.3.21 社会信任 social trust

人们在社会交往中对他人或组织提供的有利信息与行为仍保持积极期望的心理倾向。

1.3.22 公众理性 public rational

与组织具有现实或潜在利益关系或者影响一个组织实现其目标能力的任何群体基于经验事实而把握客观规律的思维能力，其核心在于公共性，区别于个人理性。

1.3.23 利益相关者 stakeholder

对评估或管理风险感兴趣或有利害关系的一组人。管理学上为受管理者决策和行动影响的外部人员或产业、协会和机构等。

1.3.24 可接受水平 acceptable level

风险评估者基于风险评估结果，从人群健康保护角度对某一食品安全问题所提出的可被接受的风险水平。

1.3.25 适宜保护水平 appropriate level of protection, ALOP

风险管理者根据法律法规、评估结果和现有条件，对某一食品安全问题的健康风险水平所确定的适宜管理目标。

1.3.26 风险-获益分析 risk-benefit analysis

对某一食品消费行为或食品相关政策所能带来的风险和获益进行评估和比较并用于风险管理决策的过程。

1.3.27 知情决策 informed decision

在了解全面信息后做出决策的过程

1.3.28 职能分离 functional separation

为保证风险评估在科学上的独立性，将风险评估的职能活动与风险管理活动分开的工作原则。

1.3.29 透明性 transparency

风险评估过程让持有不同观点的专家参与讨论，并有清晰记录，在运用假设时必须尽可能保持客观，符合生物学原理，任何假设都要进行公开说明的原则。风险评估报告应经过同行评议，在可能情况下让公众参与评议。

1.3.30 一致性 consistency

不同研究结果的方向和程度彼此差异不大，得到相同或类似的结论的特性。

1.3.31 无偏性 unbiasedness

描述统计推断是否具有偏向性。在不偏向任何特定结果的情况下进行的统计推断，并且结果是客观的、真实的、公正的。

1.4 食品安全风险评估

1.4 食品安全风险评估 food safety risk assessment

对食品、食品添加剂、食品相关产品中的生物性、化学性和物理性危害对人体健康造成不良影响的可能

性及其程度进行定性或定量估计的过程，包括危害识别、危害特征描述、暴露评估和风险特征描述等。

1.4.1 风险评估类型 types of risk assessment

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

依据风险评估目的或现有资源进行的分类，一般可分为定性评估、半定量评估、定量评估、应急评估等。

1.4.1.1 风险建模 risk modeling

比传统方法更科学的风险评估的系统综合方法，利用统计学模型等技术建立模型，从而对风险进行预测、控制、开展定性或定量的分析，提升风险管理效能。

1.4.1.2 风险评估模型 risk assessment model

一种数学技术、系统或方法，用于预测评估的风险要素。如果操作正确，风险模型可以提供功能数据和定量估计，有助于评估者和管理者进行风险评估结果决策和管理。有些模型还需要定性要素，例如专家的判断。

1.4.1.3 定性风险评估 qualitative risk assessment

对潜在风险的性质、可能性和影响的非量化分析，以明确特定风险和指导风险应对。

1.4.1.4 半定量风险评估 semi-quantitative risk assessment

综合运用定性和定量分析方法对风险的概率和影响程度进行相对数值化评估，即将某些参数以定量方式表达，而将另一些参数进行描述性或数值排序。

1.4.1.5 定量风险评估 quantitative risk assessment

基于充足的数据支持，通过统计分析和数学建模等方法对风险的概率和影响程度进行数值量化评估。

1.4.1.6 优先风险评估 priority risk assessment

根据风险的严重程度、发生概率以及可能产生的影响等因素，综合确定风险优先处理排序或级别的系统化评估策略。

1.4.1.7 应急风险评估 emergency risk assessment

基于现有信息资料对突发事件在短时间内迅速识别分析潜在风险因素，并对可能带来的风险程度和影响进行研判分析，以确定临时风险管控措施的评估类型

1.4.1.8 分层评估方法 tiered risk assessment approach

为实现评估资源优化利用，基于不同层次逐级开展评估，当首选简单且足够保守的方法可确认潜在风险较低时则不需要进一步评估，反之则需更准确的数据数据和/或更复杂的模型来实现更精确的评估的一种系统评估方法。

1.4.1.9 再评估 re-assessment

在初步评估之后重新对风险进行评估的过程，包括重新评估风险的概率和影响，考虑新的风险因素，以及评估已实施的风险控制措施是否足够有效。

1.4.1.10 风险研判 risk judgement

当出现食品安全问题或现有信息提示存在风险隐患时，对食品安全问题或信息进行分析并提出初步结论和建议，为确定优先解决的管理问题和为进一步的风险评估数据需求提供基本信息的过程。

1.4.1.11 风险分级 risk ranking

根据对目标人群健康造成不良影响的可能性和严重性，对食源性危害和/或食品的公共健康风险进行系统分析并排序的过程

1.4.1.12 比较风险评估 comparative risk assessment

对不同类型的风险进行比较分析，确定优先管理目标的分析方法。

1.4.1.13 下一代风险评估 next generation risk assessment, NGRA

又称新一代风险评估策略。以暴露为导向、假设为驱动，通过分级评估决策树，旨在提升与人类健康相关性及预测效率、准确性和可靠性的风险评估体系，通常包括集成多类方法，基于人类（而非动物）的暴露评估和以假设驱动的危害预防。

1.4.1.14 新途径方法 new approach methodologies, NAMs

不依赖整体动物且可以为外源因素的健康危害和风险提供信息的技术、方法和组合，旨在更精准、更高效地进行安全性与有效性评估。包括以类器官(organoids)、器官芯片(organ-on-a-chip)、3D细胞培养、微生理系统(MPS)等先进体外模型，来使用人源细胞构建更接近人体生理环境的模型，用于测试化合物反应；以计算机模拟(*In silico*)、生理药代动力学模型(PBPK)、定量系统药理学模型(QSP)、人工智能(AI)利用计算机模型和AI预测化合物的行为和作用，减少实验依赖；采用体外化学分析法(*in chemico*)、离体测试(*ex vivo*)在活体生物系统之外进行测试的各类方法集合等其他非动物替代测试。

1.4.2 危害识别 hazard identification

根据流行病学、动物实验、体外试验、结构-活性关系等科学数据和文献信息，确定生物、系统或(亚)人群暴露于某一因素或状况后发生有害作用的类型和属性的过程。

1.4.2.1 危害 hazard

当生物、系统或(亚)人群暴露于某种因素或状况时，该因素或状况具有引起有害作用的天然属性。

1.4.2.2 毒性 toxicity

外源化学物与机体接触或进入机体后，能够对生物体产生有害作用的固有能力。其大小取决于物质的化学结构，可通过规范的毒理学试验进行评价。

1.4.2.3 毒效应 toxic effect

外源化学物对机体所致的不良或有害的生物学改变。

1.4.2.4 特异质反应 idiosyncratic reaction

机体对外源化学物的异常敏感或异常不敏感的一种遗传性异常反应。

1.4.2.5 低剂量效应 hormesis

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

又称“低剂量兴奋效应”。外源化学物在低剂量条件下表现为适当的刺激（兴奋）反应的现象

1.4.2.6 有害健康效应 adverse health effect

能损害机体的功能并降低机体应对额外挑战的能力的生化变化、功能障碍或病理损伤。

1.4.2.7 即时毒性效应 instant toxic effect

单次暴露外源化学物后随即发生或出现的毒性作用

1.4.2.8 迟发毒性效应 delayed toxic effect

在一次或多次暴露外源化学物后间隔一段时间才出现的毒性作用

1.4.2.9 局部毒性效应 local toxic effect

在生物体最初暴露外源化学物的部位直接发生的毒性作用

1.4.2.10 全身毒性效应 systemic toxic effect

外源化学物进入机体后，经吸收和转运分布至全身或靶器官（靶组织）而引起的毒性效应

1.4.2.11 可逆毒性效应 reversible toxic effect

机体停止接触引起毒性效应的外源化学物后已造成的损害可逐渐消失的效应

1.4.2.12 不可逆毒性效应 irreversible toxic effect

机体停止接触外源化学物后已造成的损害作用仍不能消失甚至可能进一步加重的效应

1.4.2.13 急性毒性 acute toxicity

外源化学物一次或 24 小时内多次暴露对生物体产生损害作用的能力

1.4.2.14 亚慢性毒性 subchronic toxicity

外源化学物在不超过生物体生命周期的 10% 的较长时间暴露产生损害作用的能力。

1.4.2.15 慢性毒性 chronic toxicity

外源化学物在超过生物体生命周期的 10% 或整个生命周期内长期暴露所产生损害作用的能力。

1.4.2.16 遗传毒性 genotoxicity

外源因素引起生物体遗传物质表达异常、结构和功能损害的能力

1.4.2.17 基因突变 gene mutation

由核酸序列发生变化导致生物遗传特性发生可遗传改变的现象。包括缺失突变、点突变、移码突变等。

1.4.2.18 染色体畸变 chromosome aberration

染色体的结构改变，是遗传物质较大范围的改变，由染色体或染色单体断裂及断裂的不正确重接所致。

1.4.2.19 致癌性 carcinogenicity

外源化学物诱发癌症或增加癌症发生风险的能力。

1.4.2.20 致突变性 mutagenicity

外源因素引发遗传物质发生突变的能力。

1.4.2.21 生殖发育毒性 reproductive and developmental toxicity

外源化学物对机体生殖系统结构和功能的毒性效应，以及对其子代从受精卵到出生后直至成体之前发生器官组织结构异常、生长改变、出生缺陷及死亡等损害作用。

1.4.2.22 神经毒性 neurotoxicity

外源化学物引起生物体神经系统功能或结构损害的能力

1.4.2.23 免疫毒性 immunotoxicity

外源化学物引起机体免疫系统结构与功能损害的能力。

1.4.2.24 内分泌干扰作用 endocrine disrupting effect

外源化学物干扰人类或动物内分泌系统诸环节并导致异常效应的作用

1.4.2.25 生物标志物 biomarker

反映机体对外源化学物暴露或其暴露导致的可测量的生物学后果的细胞学、生物化学及分子水平的变化。包括暴露生物标志、效应生物标志和易感性生物标志。

1.4.2.26 效应生物标志物 effect biomarker

机体中可识别的生理、生化、行为或体内的其他改变，反映与不同靶剂量外源化学物或其代谢物有关联的健康有害效应信息的指标，包括反映早期生物效应、结构和（或）功能改变及疾病三类生物标志物

1.4.2.27 摄入 intake

外源化学物通过摄取或吸入穿过机体外部暴露表面、但未通过吸收屏障的过程

1.4.2.28 摄取 uptake

外源化学物通过吸收屏障的过程

1.4.2.29 吸收 absorption

外源化学物从机体的接触部位透过生物膜进入血液的过程。主要发生在胃肠道、呼吸道和皮肤

1.4.2.30 吸收率 absorption rate

外源化学物被机体吸收的量与摄入总量的比值。

1.4.2.31 吸收屏障 absorption barrier

可以延缓外源化学物渗透到人体内速度的界面。包括皮肤、呼吸道内壁和胃肠道壁等。

1.4.2.32 排泄率 excretion rate

外源化学物经体内通过代谢、分解等方式转化为代谢产物后，单位时间内经尿液、汗液、粪便等途径排出体外的量。

1.4.2.33 生物可及性 bioaccessibility

化学物在胃肠道消化过程中从基质(如土壤、食物等)释放到胃肠液中的量与摄入量的比值,表示基质中化学物能被人体吸收的相对量，也是人体可能吸收的最大量。

1.4.2.34 生物利用率 bioavailability

又称“生物有效度”。机体接触的化学物在机体内可以

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

- 被吸收利用的有效成分比例。
- 1.4.2.35 靶组织 target tissue**
外源性化学物进入机体呈现毒作用并引起典型病变的体内某个特定部位或一组细胞。
- 1.4.2.36 毒效学 toxicodynamics**
研究外源化学物在作用部位的毒作用机制和毒作用强度的科学
- 1.4.2.37 毒物代谢动力学 toxicokinetics**
定量研究毒物在生物体内吸收、分布、生物转化、排泄及毒性作用等过程随时间变化动态规律的学科，与毒物学、药理学、生物化学等学科密切相关，是毒理学的重要分支。
- 1.4.2.38 联合毒作用 joint toxic action**
两种或两种以上的外源化学物同时或短期内先后作用于机体所产生的综合毒性作用。
- 1.4.2.39 相加作用 additional joint action**
两种或两种以上外源化学物各自以相似的方式和机制作用于相同的靶点，其毒作用彼此互不影响，对机体产生的毒作用等于各化学物单独对机体产生毒作用的算术总和。
- 1.4.2.40 独立作用 independent action**
两种或两种以上外源化学物同时或短期内先后作用于机体，由于其作用模式和作用部位等不同，所产生的生物学效应彼此互不影响，从而表现出各自的毒作用。
- 1.4.2.41 增强作用 potentiation action**
一种外源化学物对某器官或系统无毒作用，与另一种外源化学物同时或先后暴露时可增强另一种化学物的毒作用。
- 1.4.2.42 抑制作用 inhibition action**
一种外源化学物对某器官或系统无毒作用，与另一种外源化学物同时或短期内先后暴露时可降低另一种化学物的毒作用。
- 1.4.2.43 协同作用 synergistic action**
两种或两种以上外源化学物同时或短期内先后作用于机体，产生的联合毒作用大于各外源化学物单独对机体的毒作用总和。
- 1.4.2.44 拮抗作用 antagonistic action**
两种或两种以上外源化学物同时或短期内先后作用于机体，产生的联合毒作用小于各外源化学物单独对机体的毒作用总和。
- 1.4.2.45 统计显著性 statistical significance**
假设检验达到统计学显著性的标准，即 P 值小于预先设定的检验水准 α 或者置信区间不包括零假设界值。
- 1.4.2.46 生物学意义 biological significance**
外源化学物对生物体健康具有实质性或显著影响（正
- 面或负面）的统计学显著性效应
- 1.4.2.47 美国国家毒理学计划 national toxicology program, NTP**
由美国卫生与公众服务部运行的一个机构间计划，旨在协调、评估和报告公共机构内的毒理学。该计划为促进健康或预防疾病的计划、活动和政策提供了科学依据。
- 1.4.2.48 生理毒代动力学 physiology-based toxicokinetic, PBTK**
以人体生理学为基础，结合人群特征和化学物特性对外源化学物在人体或其他动物体内的吸收、分布、代谢、排泄进行定量描述的学科。
- 1.4.2.49 逆向毒代动力学 reverse toxicokinetics, rTK**
描述外源化学物在人体或其他动物体内的吸收、分布、代谢、排泄的速率，允许研究人员根据外部暴露浓度来估计内部剂量，或根据已知的内部剂量估计外部暴露浓度的学科。
- 1.4.2.50 作用机制 mechanism of action**
外源化学物与机体细胞结合而发挥作用的机制
- 1.4.2.51 作用模式 mode of action, MOA**
外源化学物在机体不同层次生物学水平发生作用的关键事件和过程，包括外源化学物进入机体与细胞生物分子交互作用开始、由证据权重支持可能导致毒性终点的一组事件。
- 1.4.2.52 毒性通路 toxicity pathway**
外源有害因素作用下，细胞启动或发生毒性反应过程中发挥重要甚至关键作用的细胞应答通路。
- 1.4.2.53 不良结局路径 adverse outcome pathway, AOP**
外源化学物作用于机体时引起的分子起始事件和最终有害结局之间相对完整的证据链条。包括在分子、细胞、组织、器官等不同生物结构水平依次发生的关键事件及相邻关键事件的上下游关系。
- 1.4.2.54 分子起始事件 molecular initiating event, MIE**
外源化学物与生物体接触，在分子水平上产生的能引起下游事件并导致有害结局所必需的分子间相互作用的原初事件。
- 1.4.2.55 关键事件 key event, KE**
外源化学物与生物大分子相互作用引发细胞或组织发生的可检测、可观察、可重复，并能影响毒性结局的生物或生化事件。
- 1.4.2.56 不良结局 adverse outcome**
外源化学物引起的具有法规监管意义的有害效应关键事件。通常与已确立的安全保护目标相符合、或与公认的毒性测试指南中的观察终点等效。

征求意见时间：
2025年12月5日至2026年3月5日

1.4.2.57 毒性预测 toxicity forecasting

基于已知外源化学物的量效结构关系等方法来预测未知毒性的外源化学物的过程。

1.4.2.58 计算毒理学 computational toxicology, in silico

基于数学和计算机模型,采用化学信息学、生物信息学、机器学习等手段,揭示化学物环境暴露、危害性与风险性之间定性和定量关系,研究绿色化学品分子设计从而进行风险控制的毒理学分支学科。

1.4.2.59 构效关系 structure-activity relationship

又称“结构-活性关系”。对机体有一定损害作用的外源化学物质的化学结构与其生物学效应之间的关系。

1.4.2.60 定量构效关系 quantitative structure-activity relationship, QSAR

利用理论计算和统计分析工具来研究化学物质的化学结构与其生物学效应之间的定量关系,是集生物、化学和统计学为一体的综合技术。

1.4.2.61 交叉参照 read across

根据源化学物质的终点信息预测另一种结构相似的化学物质相同终点信息的方法。

1.4.2.62 食品基质 food matrix

待测食品样品中除被分析物质之外的所有物质的总和。

1.4.2.63 微生物异质性 microbial heterogeneity

在微生物群体或者系统中,不同个体之间存在差别和变化的现象。

1.4.2.64 消毒效果 disinfection efficacy

消毒处理对目标微生物杀灭或清除作用的大小。

1.4.2.65 消毒效果评价 disinfection efficacy evaluation

通过采样检测消毒前后微生物减少量,判断消毒工作是否达到相应合格标准的过程。

1.4.2.66 抗性 resistance

机体对某种外源化学物产生的抵抗性,即使高剂量暴露也不会产生明显毒作用的现象。

1.4.2.67 抗微生物耐药性 antimicrobial resistance, AMR

耐药性(即抗药性)的一种。指部分微生物(尤为病原微生物)对原本敏感的抗生素产生高度耐受的特性。

1.4.2.68 消毒剂耐受性 disinfectant resistance

微生物(尤为病原微生物)对消毒剂产生高度耐受的特性。

1.4.2.69 消毒副产物 disinfection by-products, DBP

消毒过程中,消毒剂与目标介质中的成分发生化学反应,生成的具有潜在危害的物质。

1.4.2.70 宿主 host

在自然条件下病原体寄生的人或其他动物。

1.4.3 危害特征描述 hazard characterization

又称“危害表征”。对在食品中能对健康造成不良影响的生物、化学或物理性物质的性质进行定性和/或定量判断的过程。

1.4.3.1 危害评估 hazard assessment

确定某种因素或状况对生物、系统或(亚)人群可能产生有害作用的过程。包括危害识别和危害表征。

1.4.3.2 效应评估 effect assessment

根据某因素在特定靶生物、系统或(亚)人群中的剂量-效应关系,分析和推断暴露于该因素的可能结局的过程。

1.4.3.3 测量终点 measurement endpoint

与被选作评估指标的重要特性有关的可测量的(生态学)特征。

1.4.3.4 剂量 dose

生物、系统或(亚)人群接受、摄取或吸收某因素的总量。

1.4.3.5 反应 response

暴露某一外源化学物的群体中,出现某种效应的强度,通常以个体在群体中所占比率,一般以百分数或比值表示。

1.4.3.6 效应 effect

暴露一定剂量外源化学物后所引起的一个生物个体、器官或组织的生物学改变。

1.4.3.7 剂量-反应关系 dose-response relationship

外源化学物作用于生物体的剂量与引起某种效应的发生率之间的关系。

1.4.3.8 剂量-反应曲线 dose-response curve

以剂量为横坐标,以表示反应强度的百分率或比值为纵坐标绘制得到的曲线。

1.4.3.9 剂量-反应评估 dose-response assessment

确定某种化学性、生物性或物理性因素的暴露水平(剂量)与相应的不良健康效应的严重程度或发生频率(反应)之间的关系。

1.4.3.10 剂量-效应关系 dose-effect relationship

外源化学物作用于生物体的剂量与引起的生物学改变的作用强度之间的相互关系。

1.4.3.11 浓度-效应关系 concentration-effect relationship

外源化学物作用于生物体的浓度与引起生物学改变的连续、依次递增的作用强度之间的相互关系。

1.4.3.12 适应性反应 adaptive response

生物组织应答外界环境条件变化,以适应随条件变化而生存的能力。

1.4.3.13 有害反应 adverse response

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

与某种因素有关或可能有关的所有不良事件。	
1.4.3.14 基准反应 benchmark response, BMR 用以计算基准剂量的有害反应。	1.4.3.27 人体等效剂量 human equivalent dose, HED 化学物质作用于人类时, 所产生的效果与在测试动物中使用较小剂量所产生的效果相同时的剂量
1.4.3.15 外剂量 external dose 在一种受控试验条件下, 按特定途径以特定频率给予实验动物或人体某种试剂或化学物质的剂量。	1.4.3.28 体外-体内外推法 in vitro to in vivo extrapolation, IVIVE 一种利用体外实验数据预测体内现象的方法。用于预测体内浓度和效应等方面。
1.4.3.16 内剂量 internal dose 生物体可利用的剂量, 也可看做是被机体吸收进入血液循环所对应的那部分外剂量	1.4.3.29 毒性当量 toxicity equivalent 评价某个化合物异构体的相对毒性强度或健康影响程度的计算和指标
1.4.3.17 靶剂量 target organ dose 分布到或出现在特定组织中的化学物剂量。	1.4.3.30 历史对照 historical control 为了研究某种疗法效果或某种特条件的影响, 给研究组或病例组选择过去案例某些研究结果或案例作为对照比较的方法
1.4.3.18 阈剂量 threshold dose 外源化学物引起极个别的实验动物出现最轻微的损害作用所需的最小剂量。	1.4.3.31 数据质量评价 data quality evaluation 对毒理学数据的可靠性、相关性和充分性进行综合评价的过程
1.4.3.19 分离点 point of departure, POD 又称“起始点”。从人群研究或动物试验中敏感效应终点的剂量-反应关系得到的、用于外推健康指导值的剂量。如未观察到损害作用剂量 (NOAEL) 和基准剂量 (BMD) 等。	1.4.3.32 证据权重 weight of evidence, WOE 对获得的反映某一因素或状况引起生物、系统或(亚)人群健康不良作用的所有证据进行评估和加权的一种方法。
1.4.3.20 基准剂量 benchmark dose, BMD 一种因素或状况引起某种特定的较低健康风险发生率(一般在 1%-10%) 的剂量, 该剂量与某种生物效应的明确度量或改变有关。	1.4.3.33 可靠性评价 reliability evaluation 评价检测报告或发表论文的内在质量的方法。仅与试验过程以及所产生的结果有关。
1.4.3.21 基准剂量下限 lower confidence limit of the benchmark dose, BMDL 根据剂量-反应关系, 利用统计学模型求得的化学物引起某种特定反应的变化或较低健康风险发生率的剂量的 95% 可信区间下限值。通常风险发生率计量资料为 5%, 计数资料为 10%	1.4.3.34 相关性评价 correlation evaluation 评价数据和/或试验对于特定危害识别或风险评估的适合程度, 主要考虑暴露相关性、生物学相关性、效应相关性以及人类相关性四大要素, 从而评价毒理学数据是否与特定目的的食品安全风险评估有关的过程。
1.4.3.22 最大耐受剂量 maximal tolerance dose, MTD 已达到最大染毒剂量而无动物死亡的剂量。	1.4.3.35 一致性评价 consistency evaluation 在不同研究、不同生物学层面(如分子、细胞、组织/器官、动物、人群)及不同测试系统中, 评价反复观察到某一化学物引起的不良效应的一致性的过程。包括评价毒理学一致性、方法学一致性、统计学一致性和结论一致性
1.4.3.23 观察到有害作用最低水平 lowest observed adverse effect level, LOAEL 在规定的试验条件下, 外源化学物引起实验动物某种可观察到的损害作用的最低剂量或浓度。	1.4.3.36 循证系统评价 evidence-based systematic review 全面收集所有相关、可靠的高质量临床研究并进行科学的定量合成(荟萃分析)从而得出综合可靠结论的过程
1.4.3.24 未观察到有害作用水平 no observed adverse effect level, NOAEL 在规定的试验条件下, 用现有的技术手段或检测指标未观察到任何与外源化学物有关的有害效应的最大剂量或浓度。	1.4.3.38 种间差异 interspecies variation 不同种属之间在毒代动力学和毒效动力学等方面的差异
1.4.3.25 基准摄入量 benchmark intake, BI 一种物质引起预先设定的效应水平的摄入量	1.4.3.39 种内差异 intraspecies variation 同物种内在毒代动力学或毒效动力学等方面的差异
1.4.3.26 基准摄入量置信区间下限 benchmark intake lower confidence limit, BIL 又称“基准摄入量低限值”。经统计学方法得到的基准摄入量可信区间的下限值	

- 1.4.3.40 不确定系数 uncertainty factor, UF**
在制定健康指导值时所应用的从实验动物外推到人（假定人最敏感）或从部分个体外推到一般人群时的复合系数。
- 1.4.3.41 易感性 susceptibility**
机体对环境有害因素引起损伤的易感程度，与年龄、性别、遗传因素、营养与膳食情况及健康状况等生物学因素有关。
- 1.4.3.42 预测标准误差 standard error of prediction, SEP**
- 预测残差(预测值与实际值的差异)的标准差，是用来衡量模型预测值与真实观测值之间差异的统计指标，反映了模型在新样本上的平均预测误差。
- 1.4.3.43 赤池信息量准则 akaike information criterion, AIC**
- 衡量统计模型拟合优良性的一种信息量标准，由日本统计学家赤池弘次(Akaike)创立和发展。
- 1.4.3.44 菌落形成单位 colony forming unit, CFU**
将稀释之后的一定量的样品菌液浇注或涂布在平板上，让微生物的单细胞一一分散在平板上，培养之后每一个活细胞所形成的单一集落。
- 1.4.3.45 食品供应链 food supply chain**
由食品的初级生产者到消费者各环节的经济利益主体（包括其前端的生产资料供应者和后端为规制者的政府）所组成的整体。
- 1.4.3.46 健康指导值 health-based guidance value, HBGV**
在一定时间内（终生或24小时）暴露于某种外源因素，机体不产生可观察到的健康损害的安全限值。
- 1.4.3.47 每日允许摄入量 acceptable daily intake, ADI**
人体终生每日摄入合法使用的某化学物质（如食品添加剂），不产生可检测到的对健康产生危害的量。以每千克体重可摄入的量表示，即mg/kg体重。
- 1.4.3.48 每日可耐受摄入量 tolerable daily intake, TDI**
人体终生每日摄入某种环境污染物（如铅、汞污染物），不产生可检测到的对健康产生危害的量。以每千克体重可摄入的量表示，即mg/kg体重。
- 1.4.3.49 暂定每日最大可耐受摄入量 provisional maximum tolerable daily intake, PMTDI**
对无蓄积毒性的污染物的健康指导值，代表人类消费健康且有营养的食品时，不可避免的每日允许摄入的污染物量。基于人类现有知识制定并定期审查，依据新的证据进行更新。
- 1.4.3.50 暂定每周可耐受摄入量 provisional tolerable weekly intake, PTWI**

- 对在人体内半衰期较长且有蓄积毒性的食品污染物所使用的健康指导值，代表人类消费健康且有营养的食品时，不可避免的每周允许摄入的污染物量。基于人类现有知识制定，依据新的证据进行更新。
- 1.4.3.51 暂定每月可耐受摄入量 provisional tolerable monthly intake, PTMI**
对在人体内具有很长半衰期的蓄积性食品污染物所使用的健康指导值，代表人类消费健康且有营养的食品时，不可避免的每月允许摄入的污染物量。基于人类现有知识制定，依据新的证据进行更新。
- 1.4.3.52 急性参考剂量 acute reference dose, ARfD**
24小时或更短时间内暴露于某种因素不会引起目前已知的任何可观察到健康损害的估计值，通常以mg/kg体重表示。
- 1.4.3.53 参考剂量 reference dose, RfD**
一段特定时期内暴露于某种因素很可能不会产生有害效应的每日暴露量的估计值。特定时期可以是一日或终生等。
- 1.4.3.54 毒理学关注阈值 threshold of toxicological concern, TTC**
在对大量化学物的化学结构特征和相关毒理学数据分析的基础上，为不同类别化学物的暴露水平建立的一个安全阈值。如果暴露量低于该阈值，就可以预测其不会对人体健康造成危害。
- 1.4.3.55 膳食营养素参考摄入量 dietary reference intake, DRI**
为了保证人体合理摄入营养素，避免缺乏和过量，在推荐膳食营养素供给量的基础上发展起来的每日平均膳食营养素摄入量的一组参考值。
- 1.4.3.56 平均需要量 estimated average requirement, EAR**
某一特定性别、年龄及生理状况群体中个体对某营养素需求量的平均值。
- 1.4.3.57 推荐摄入量 recommended nutrient intake, RNI**
满足某一特定性别、年龄及生理状况群体中绝大多数个体对某营养素需求量的平均值。
- 1.4.3.58 适宜摄入量 adequate intake, AI**
通过观察或试验获得的健康人群某种营养素的摄入量。
- 1.4.3.59 可耐受最高摄入量 tolerable upper intake level, UL**
平均每日摄入某种营养素的最高限量。
- 1.4.4 暴露评估 exposure assessment**
生物、系统或（亚）人群通过不同的途径暴露于一种因素和其衍生物所进行的定性和（或）定量评价的过程。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

程	1.4.4.15 外暴露量 external exposure 生物、系统或(亚)人群接触环境介质中的某种因素的浓度或含量
1.4.4.1 暴露科学 exposure science 收集和分析所需定量和定性的信息,以了解受体与物理、化学或生物应激之间的暴露情况的科学	1.4.4.16 内暴露量 internal exposure 环境介质中某种因素进入机体或与机体发生相互作用的有效剂量
1.4.4.2 暴露量 exposure 通过食物或其他途径来源的生物性、化学性和物理性因子的摄取量	1.4.4.17 膳食暴露量 dietary exposure 通过食品或其他与食品相关来源摄入生物性、化学性或物理性物质的浓度或含量
1.4.4.3 暴露组 exposome 全生命周期中包括环境暴露、饮食、行为等因素和内源性因素的所有环境影响因素及关联的生物学反应的总体。	1.4.4.18 急性暴露 acute exposure 短时间内暴露于某种因素或状况的情形,通常是指24小时或更短时间内一次暴露或给予剂量。
1.4.4.4 暴露预测 exposure forecasting 基于数学模型分析已有数据,并使用筛选模式质谱(MS)等新工具收集有关化学物质的化学性质、使用情况和赋存的新数据,对几乎无暴露相关信息的化学物质提供快速、临时的预测	1.4.4.19 短期暴露 short-term exposure 人或实验动物对某种因素短期内多次或连续暴露的情形
1.4.4.5 暴露事件 exposure event 某因素和靶生物、目标人群或靶器官之间发生连续性接触的情形	1.4.4.20 慢性暴露 chronic exposure 一种因素或状况与生物、系统或(亚)人群之间连续或间歇性长期接触的情形
1.4.4.6 暴露来源 exposure source 生物体接触到与暴露的发生有关的一切因素	1.4.4.21 终生慢性暴露 lifetime chronic exposure 目标生物、系统或(亚)人群终生长期连续地或间断地暴露于特定因素的情形
1.4.4.7 暴露路径 exposure route 外源因素从释放进入环境,并到达生物体、人群或特定环境的一系列事件或步骤。	1.4.4.22 非终生慢性暴露 shorter-than-lifetime chronic exposure 目标生物、系统或(亚)人群在特定生命阶段连续地或间断地暴露于特定因素的情形
1.4.4.8 暴露途径 exposure pathway 环境中的某种因素进入机体的方式,如经口摄入、吸入或经皮吸收,或者各种注射等。	1.4.4.23 集合暴露 aggregate exposure, combined exposure 单个化学物通过多种途径(进口、经皮、吸入)和多种方式(食物、饮水和居住环境)的联合暴露情形。
1.4.4.9 暴露情景 exposure scenario 关于特定因素的来源、暴露途径、暴露剂量或浓度以及暴露于该因素的生物、系统或(亚)人群(如数量、特征和习惯)的一系列条件或情景的假设,常用于辅助对既定情况下的暴露进行评价。	1.4.4.24 累积暴露 cumulative exposure 两种或多种具有相同毒理学机制的环境因素的暴露量总和。
1.4.4.10 暴露时长 exposure duration 一种因素或状况与生物、系统或(亚)人群接触的时间长度。	1.4.4.25 时间累积暴露 time-integrated exposure 一种因素或状况与机体持续接触或间歇接触的时间总和。
1.4.4.11 暴露频率 exposure frequency 在一定时间内接触某一因素或状况的次数。	1.4.4.26 平均暴露时间 averaged exposure time 非致瘤物的暴露持续时间。致瘤物则按70年计。
1.4.4.12 暴露浓度 exposure concentration 外源化学物与人体皮肤、鼻、口等接触界面的浓度	1.4.4.27 国际估计短期摄入量 international estimated short-term intake, IESTI 用来预测农残的短期摄入量,基本假设是每人每天的食物消费量较高,食品中的农残量是田间监管试验的最大残留值,同时考虑了食品可食部分的残留量以及JMPR确定的用于估计膳食摄入量的残留物成分。
1.4.4.13 暴露负荷 exposure burden 暴露量除以暴露表面积的值。例如,基于皮肤擦拭样品的皮肤暴露测量,表示为每单位皮肤表面积的残留量。	1.4.4.28 国际估计每日摄入量 international estimated daily intake, IEDI 根据每人每天的平均食物消费量和田间监管试验获
1.4.4.14 生命早期暴露量 early-life exposure 外源化学物在孕期和儿童期以特定的频率出现于目标生物、系统或(亚)人群中的浓度或量	

得的农药残留中位数预测出的农残的长期日摄入量。考虑了食物可食部分的残留量，同时包括 JMPR 确定的用于估计膳食暴露量的残留物成分。

1.4.4.29 暴露生物标志物 exposure biomarker

组织、体液或排泄物中外源化学物、其代谢物或与其靶器官或靶分子交互作用产物的含量，作为吸收剂量或靶剂量提供外源化学物暴露相关信息的指标。

1.4.4.30 生物监测 biomonitoring

利用生物个体、种群或群落对环境污染或变化所产生的反应进行定期、定点分析与测定以阐明环境污染状况的环境监测方法。

1.4.4.31 生物监测当量 biomonitoring equivalent, BE

生物介质（血液、尿液等）中化学物或其代谢物的浓度或浓度范围，与现有的健康指导值（如每日耐受或允许摄入量）或与癌症可接受风险相当的量。

1.4.4.32 膳食暴露评估 dietary exposure assessment

对通过食品、饮料、饮用水和食物补充剂等来源可能摄入的物理、化学或生物性物质的量进行的定性和（或）定量估计。

1.4.4.33 毒性当量因子 toxic equivalency factor, TEF

反映某化学物相对于其指示化学物的毒性或效能的一致估计的系数。是利用所有现有数据并考虑现有数据中的不确定性进行科学判断的结果。

1.4.4.34 替代法 alternative method

替代传统动物的试验方法，如体外细胞培养、一种在研究中使用非侵入性方法或替代方法来替代传统动物试验的方法。

1.4.4.35 内暴露评估 internal exposure assessment

对于化学物剂量中被吸收并通过体循环分布全身的部分进行的评估。

1.4.4.36 计算暴露评估 computational exposure assessment

将化学、计算机科学、数学、统计学、社会和行为科学等领域的先进技术与新出现的高效模型和数据收集方法相结合，以预测外源化学物的真实暴露情况的方法。

1.4.4.37 确定性估计 deterministic estimate

又称“点估计”。在暴露评估中，一种基于每个模型的输入变量及其对应输出结果都是单个数值的估计。未对累积概率进行定量，或者在某些情况下，也没有对模拟的真实情形估计值的可信性进行定量。

1.4.4.38 保守估计 conservative estimation

一种为解决数据缺乏或为提高效率而出于慎重尽可能过高估计暴露量的方法。例如，在膳食暴露中，用食品中化学物浓度和（或）食品消费量的最大值来估计食品中化学物质的暴露（或者在评价营养素缺乏时，

对营养素进行最低估计）。

1.4.4.39 最坏情景 worst scenario

理论暴露评估时最保守假设的暴露情形。例如，使用标准规定的最大残留量（食品添加剂、农药兽药残留）、限量标准（污染物、天然毒素）、特定迁移限量（食品接触材料中化学物）等。

1.4.4.40 筛选法 screening method

利用非常少的数据，引入一些非常保守的假设，对化学物暴露的最坏情景进行评估的方法。

1.4.4.41 产销量数据法 poundage data method

通过生产商报告其各自的产量情况，结合这种化学物以及含有这种化学物的食品的进出口情况和用于非使用目的的数量，估计一段时期内（通常超过 1 年）某个国家食品工业中某种化学物的平均每人使用量的方法。

1.4.4.42 总膳食研究 total diet study, TDS

通过分析一个国家全人群中实际摄入的食物化学物水平，来对这种食物化学物的慢性膳食暴露情况进行评估的方法。

1.4.4.43 双份饭研究 duplicate portion study

收集调查对象在调查期间所摄入的全部食物样品进行实验室测定从而估计膳食摄入量的方法。收集调查对象在调查期间的全部入口食物，留等质等量另 1 份进行称重、记录和混匀，并测定目标物质含量。

1.4.4.44 分布式点估计 distributed point estimate

通过基于一次食物消费调查获得的食物消费量的经验分布和来自相关食物产品的代表化学物浓度的点估计值来进行的评估的方法。

1.4.4.45 概率性估计 probabilistic estimate

至少有一个变量是由分布函数来表示的膳食暴露评估方法。

1.4.4.46 随机性评估 stochastic assessment

从输入分布中采用随机数字来选择数值，具有可以统计分析但不能精确预测的随机概率分布评估。

1.4.4.47 食物消费量 food consumption

个体或群体消费固体食物、饮料（包括饮水）、膳食补充剂的量

1.4.4.48 食物消费量调查 food consumption survey

记录个体或群体消费固体食物、饮料（包括饮水）、膳食补充剂的量的调查。包括记录/日志，食物频率问卷法，膳食回顾法和总膳食研究。

1.4.4.49 24 小时膳食回顾法 24 hour dietary recall

一种食物消费量调查方法，回忆过去的一整天或从开始调查之时往回推 24 小时内各类食物或饮料（包括饮用水，有时也包括营养补充剂）的消费情况。

1.4.4.50 食物记录法 food recording method

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

一种食物消费量调查方法,要求被调查者(或调查者)报告一段时期内消费的所有食物(通常是7天或更少)。

1.4.4.51 食物频率法 food frequency questionnaire, FFQ

一种食物消费量调查方法,要求被调查者回顾在特定时期内(几个月或一年)消费的食物列表中每种食物的频率。

1.4.4.52 食物平衡表法 food balance sheet

一种食物消费量调查方法。根据一个国家的每年食物产量,加上进口量,再减去出口量,对国家人均可利用的食品进行粗略的估计。

1.4.4.53 全球环境监测/食品污染监测和评估系统消费聚类膳食 the Global Environment Monitoring System/Food consumption cluster diet, GEMS/Food

具有相似膳食模式的世界各国各类人群人均消费初级或半加工农产品的量,以克/(人·天)表示。

1.4.4.54 模型膳食 model diets

一种假设固定的默认消费水平的膳食暴露评估筛选方法,通常用于食品和饮料分类。

1.4.4.55 膳食百分位数 dietary percentiles

食物的某个特定的消费量在该食物的人群消费量分布中的百分位数

1.4.4.56 高食物量消费人群 high consumer

某种食物消费量在人群分布中位于第95百分位数及以上的人群。

1.4.4.57 标准份额 standard portion

分配给个人的食物数量(重量)(如一杯果汁、饼干和香蕉),代表通常消费量,可作为食物消费调查和计算膳食暴露的默认值。

1.4.4.58 大份额 large portion, LP

能够代表一种食物消费量的第97.5百分位数(仅食用者)的食物消费量,来自食物消费调查中的个人消费日。

1.4.4.59 加工系数 processing factor

加工后产品中的物质残留量与加工前的物质残留量之比。

1.4.4.60 食物转换因子 food conversion factor

食物的可燃总能量(或理论最大能量)转换为食物成分中最终能被人体利用的能量的方程的输入系数。

1.4.4.61 规范试验残留中值 supervised trial median residue level

当农药按照最高的良好农业操作规范(GAP)条件使用时,粮食中的期望残留水平(以毫克残留物/公斤产品表示)。

1.4.4.62 规范试验残留高值 supervised trial maximum residue level

当农药按照最高的良好农业操作规范(GAP)条件使用时,粮食中的最大残留水平(以毫克残留物/公斤产品表示)。

1.4.4.63 消费系数 consumption index

某种特定食品接触材料包装的食品重量占所有食品接触材料包装的食品重量的比例。

1.4.4.64 分配指数 distribution index

某种接触材料包装的某类型食品重量占该接触材料包装的所有食品重量的比例。

1.4.4.65 食物贡献率 food contribution rate

摄入某一种食物对某种特定物质(营养素、污染物等)的摄入量的贡献程度。

1.4.4.66 微生物暴露评估 microorganism exposure assessment

对通过特定食物可能摄入的微生物危害进行定性和/或定量评估。

1.4.4.67 微生物暴露途径 microorganism exposure pathway

1.4.4.68 消费频次 consumption frequency

个体或群体在一定时间内食用某种食品的频率。可以用每年食用该食物的天数、一年中的用餐次数、年度进食的次数、一年内食用该食物的次数,或者一年内食用的100克食物的份数等表示。

1.4.4.69 食品安全目标 food safety objective

在能够提供适当保护水平的基础上,在食用时食品中危害因子的最大频率和/或最高浓度。

1.4.4.70 微生物指标 microbiological criteria

用于评估食品、水源、环境等中微生物污染程度的指标,包括大肠杆菌群、霉菌和酵母菌等。

1.4.4.71 暴露概率 exposure probability

受个体行为、环境条件和病原体传播途径等因素影响,个体或群体接触到某种病原体的可能性。

1.4.4.72 感染概率 probability of infection

在一定条件下,受个体易感性、病原体传播途径和环境因素等多种因素影响,个体或群体感染某种病原体的可能性。

1.4.4.73 患病概率 probability of disease occurrence

在一定时间内,一个人或者一个群体发生某种疾病的可能性。在微生物学中,多用于某种疾病微生物致使生物体发生某种疾病的可能性。

1.4.4.74 预测微生物学 predictive microbiology

以工程数学、统计学、微生物学和计算机科学为基础,运用数学模型对食品生态环境条件下微生物行为进行定量分析的学科。

1.4.4.75 威布尔模型 Weibull model

一种用于描述微生物存活或失活过程的模型,来源于

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

- 威布尔分布。
- 1.4.4.76 概率单位模型 Probit model
一种二元响应模型，由切斯特·布利斯 (Chester Bliss) 提出。
- 1.4.4.77 冈波兹模型 Gompertz model
一种用于描述微生物生长过程的一级模型。
- 1.4.4.78 罗杰斯蒂克模型 Logistic model
一种用于描述微生物生长/不生长边界的模型。
- 1.4.4.79 多阶段模型 multistage model
基于肿瘤发生的多阶段学说构建的模型，可用于拟合致癌作用剂量-反应关系数据
- 1.4.4.80 对数罗杰斯蒂克模型 Log-Logistic model
一种非负随机结果变量的统计回归模型。常用于拟合生物活性测定中的 S 型剂量-反应曲线。
- 1.4.4.81 希尔模型 Hill model
一类经典的响应变量模型。常用于描述剂量-反应关系。
- 1.4.4.82 巴拉尼模型 Baranyi model
一种用于描述微生物生长过程的一级模型。
- 1.4.4.83 指数模型 exponential model
一种用于关联危害剂量与人群患病可能性的剂量-反应关系模型。
- 1.4.4.84 基线模型 baseline model
一种在没有采取任何控制措施的情况下，对当前风险水平进行描述的方法。常用于比较不同风险控制措施的效果。
- 1.4.4.85 蒙特卡洛模拟 Monte carlo simulation
一种以概率统计理论为指导的算法。该方法通过某种“实验”的方法，以这种事件出现的频率估计这一随机事件的概率，或者得到这个随机变量的某些数字特征，并将其作为问题的解。
- 1.4.4.86 自举抽样 bootstrap sampling
从某一概率分布中生成一个随机样本，再从随机样本生成若干样本的一种抽样方法。
- 1.4.4.87 观测个体均值模型 observed individual means model
一种基于非参数自举抽样的膳食慢性暴露概率评估方法。
- 1.4.4.88 逻辑斯蒂正态模型 Logistic-normal model
一种用于分析二元响应变量的统计模型。
- 1.4.4.89 贝塔二项式模型 Beta-binomial model
一种用于分析二元响应变量的统计模型。
- 1.4.4.90 建模后相加模型 model-then-add model
一种用于分析具有层次结构数据的统计模型。
- 1.4.4.91 贝叶斯层次模型 Bayesian hierarchical model
一种使用贝叶斯方法估计后验分布参数的多层次统
- 计模型。
- 1.4.4.92 黄氏模型 Huang model
一种用于描述微生物生长过程的一级模型。
- 1.4.4.93 一级模型 primary model
又称“初级模型”。预测微生物学经典分类方法中用于描述微生物量与时间之间的函数关系的模型。
- 1.4.4.94 二级模型 secondary model
又称“次级模型”。预测微生物学经典分类方法中用于描述一级模型参数与环境条件之间的函数关系的模型。
- 1.4.4.95 三级模型 tertiary model
预测微生物学经典分类方法中建立在一级和二级模型基础上的数学模型，用于微生物的预测。
- 1.4.4.96 对数生长期 logarithmic phase
微生物细胞经过延迟期的调整后，细胞数以几何级数增加的一段时间。
- 1.4.4.97 稳定期 stable phase
微生物经过一段时间的生长，由于营养物质的消耗，代谢产物的积累限制菌体的高速度增殖，少数菌体开始死亡，新增殖菌体数和死亡菌数几乎相等，处于动态平衡，菌体的生长速度趋向于零。
- 1.4.4.98 衰亡期 decline phase
稳定期后，微生物细胞活力衰退，死亡率逐渐增加，以致死亡数大大超过新生数，群体中活菌数目急剧下降，出现负增长的时期。
- 1.4.4.99 延滞期 lag phase
细菌接入新鲜的培养基后的初期生长阶段。此时细菌代谢发生调整而使细胞数或生物量的增长速度处于最低水平。
- 1.4.4.100 最低可生长温度 minimum growth temperature
某一微生物种类或菌株能够在其最适生长温度以下的最低温度下继续生长的温度。
- 1.4.4.101 最适可生长温度 optimum growth temperature
微生物各项代谢途径运作迅速，生长繁殖处于对数生长期的温度。
- 1.4.4.102 最高可生长温度 maximum growth temperature
微生物生长繁殖的最高温度界限。在此温度下，微生物细胞易于衰老和死亡。
- 1.4.4.103 最适比生长速率 optimum specific growth rate
在最适环境条件下，某种生物体每单位生物量增加的速率。
- 1.4.4.104 比生长速率 specific growth rate

单位质量菌体在单位时间内所增加的菌体量，是表征微生物生长速率的一个参数。可以通过微生物生长曲线拐点所画的切线斜率来估计。

1.4.4.105 最大比生长速率 maximum specific growth rate

特定微生物每小时每克细胞物质最多可产生的新细胞物质的克数。

1.4.4.106 最大群体浓度 maximum population concentration

在一定时间和环境下，某种病原体在基质中可以达到的最高密度。

1.4.4.107 参考温度 reference temperature

与微生物生长、繁殖等生物学过程相关的特定温度，用于研究和描述微生物的生态学、生理学和生长特性。

1.4.4.108 最低水分活度 minimum water activity

食品或环境中最低的水分活度值，即在该值以下，微生物生长繁殖速度会受到抑制。水分活度表示食品或环境中水分的存在状态，是衡量食品或环境微生物生长能力的重要指标。

1.4.4.109 准确因子 accuracy factor, Af

每一个预测值的点与等值线之间的平均距离，可以衡量预测值和观测值之间的接近程度。一般用来验证预测模型的准确

1.4.4.110 偏差因子 bias factor, Bf

来判断预测值在等值线的上方还是下方以及评价预测值偏离等值线程度的数值。一般作为判断预测模型偏差度的参数。

1.4.4.111 最大可能数 most probable number, MPN

结合微生物学与统计学的检测数值表示法，由统计模型，推算实际菌数最可能落在信赖区间的位置，即该样品有多少细菌的估测值。

1.4.4.112 最大种群密度 maximum population density

种群在一个有限的环境中所能稳定达到的最大数量或最大密度。

1.4.4.113 交叉抗性 cross resistance

某种微生物对多种抗生素具有抗性的现象。

1.4.4.114 z 值 z value

在热力致死时间曲线上，缩短 90% 的加热时间，所需要提高的温度值。是一个微生物耐热性参数。

1.4.4.115 D 值 D value

在一定的处理环境中和在一定的热力致死温度条件下，某细菌数群中每杀死 90% 原有残存活菌数时所需要的时间。

1.4.4.116 整合概率风险评估 integrated probabilistic risk

结合了概率性风险评估和不确定性因素用于评估特

定事件、情景或系统的风险方法。评估过程中应考虑多个潜在风险来源、风险路径以及风险因素，从而提供更全面和可靠的风险评估结果。

1.4.4.117 年龄标化 age-standardization

按同一标准年龄构成统计对人口统计资料进行处理的方法。

1.4.4.118 生长和失活 growth and inactivation

微生物在一定的环境条件下以分裂或增殖的方式增加其生物量的过程，或在恶劣环境条件下或由于特定的处理方法而停止生长、丧失生活能力或死亡的过程。

1.4.4.119 数据缺口 data gap

执行全面可靠的风险评估所需的关键信息或数据的缺失或不足，从而妨碍做出正确的决策、准确特征化风险或在评估过程中制定健壮的估算的能力。

1.4.4.120 每份食品 per serving

在食物包装上或者健康指南中推荐的某种食品的一次合理消费量。

1.4.4.121 流行率 prevalence rate

一定时间内某种特定疾病在人群中存在的比例或频率。

1.4.4.122 评估人群 population of assessment

作为研究对象对其进行评估的人群

1.4.4.123 全人群 whole population

某一地区作为研究对象的全部人口，包括食用关注食品的人群和非食用人群

1.4.4.124 一般人群 general population

代表所关注人群一般暴露水平的普通食用人群。与高暴露人群相对应。

1.4.4.125 食物消费量高端人群 high consumer

代表一种食品消费量的第 90、95、97.5 及以上百分位数（仅消费者）的食物消费量，来自食物消费量调查中的个人消费人日。

1.4.4.126 高暴露人群 high exposure population

在暴露人群分布中高百分位数的那部分人群，通常指百分之 90 分位数以上的暴露人群。

1.4.4.127 高风险人群 high risk population

因暴露于某种因素而存在潜在风险的人群。

1.4.4.128 消费人群 consumer only

全人群中食用了某种或某类食品的亚人群

1.4.4.129 敏感人群 sensitive population

因暴露而容易受到不良健康影响的人群，包括儿童、孕妇及老人等

1.4.4.130 品牌忠实者 brand loyal consumer

反复购买或消费相同品牌食品的人群

1.4.5 风险特征描述 risk characterization

又称“风险表征”。在危害识别、危害表征和暴露评估

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

的基础上进行综合分析，对生物、系统或(亚)人群暴露于某种因素或状况所产生的已知或潜在的健康不良作用的可能性和程度，以及相关的不确定性进行定性或定量的描述。

1.4.5.1 关注水平 level of concern, LOC

为保护消费者健康而制定的用于临时管理的食品中某危害因素的含量水平

1.4.5.2 安全限值 safety limit

为保护人群健康，对生活、生产环境及各种介质（空气、水、食物、土壤等）中与人群身体健康有关的各种因素（物理性、化学性和生物性因素）所规定的浓度和暴露时间的限制性量值。

1.4.5.3 不确定度 uncertainty

对所关注的生物体、系统或（亚）人群当前或未来状态的不完全了解的程度。例如缺乏对某一数量“真实”值的了解、缺乏对哪个可选模型最能描述所关注系统的了解，或缺乏哪种分布函数及其参数能代表所关注数值的了解。

1.4.5.4 不确定性分析 uncertainty analysis

发现估计值中的不确定性来源并对结果误差的大小和方向进行评估的过程。

1.4.5.5 变异性分析 variability analysis

对数值在一段时间、空间或人群中不同个体中表现出的异质性进行分析的过程

1.4.5.6 敏感性分析 sensitivity analysis

排除某个研究后，重新估计合并效应量，并与未排除前的荟萃分析结果进行比较，并对合并效应量的影响程度及结果稳健性进行分析的过程。

1.4.5.7 安全边界 margin of safety

健康指导值如日允许摄入量与估计的人群实际暴露量的比值。

1.4.5.8 暴露边界 margin of exposure

动物实验或人群研究所获得的分离点或参考点与估计的人群实际暴露量的比值。

1.4.5.10 感染风险 risk of infection

细菌、病毒、寄生虫等病原微生物侵入机体并生长繁殖引起的病理反应及对机体造成的损害的可能性

1.4.5.11 疾病风险 risk of disease

机体在一定条件下，受病因作用后，其结构与功能发生异常状况，并产生症状或不良后果的过程的可能性

1.4.5.12 定性风险特征描述 qualitative risk characterization

一种因素对特定生物、系统或（亚人群）在确定的暴露情形下所产生的已知或潜在不良健康影响的可能性及其相关的不确定性进行定性的描述

1.4.5.13 定量风险特征描述 quantitative risk characterization

一种因素对特定生物、系统或（亚人群）在确定的暴露情形下所产生的已知或潜在不良健康影响的可能性及其相关的不确定性进行定量的描述

1.4.5.14 情景分析 scenario analysis

假定某种现象或某种趋势将持续到未来的前提下，对预测对象可能出现的情况或引起的后果作出预测的方法。通常用来对预测对象的未来发展作出种种设想或预计，是一种直观的定性预测方法。

1.4.5.15 个体风险 individual risk

特定人群(或亚人群)中某个个体在一定时期（如一年或一生）因暴露于某种危害因素而产生不良健康影响的概率。

1.4.5.16 群体风险 population risk

特定环境下一群个体在一定时期（如一年或一生）因暴露于某种危害因素而产生不良健康后果的概率。

1.4.5.17 人群归因分数 population attributable fraction

人群中因特定暴露而导致特定疾病或其他不良状况的所有病例的比例。

1.4.5.18 斜率因子 slope factor

终生暴露下每单位剂量的致癌风险增加值，即线性斜率。是定量描述致癌物强度的一个核心参数，常用于量化单位暴露剂量下无阈值遗传毒性化学物终生致癌风险概率。单位剂量常以 mg/kg·d 表示。

1.4.5.19 反事实分析 counterfactual analysis

一种食源性疾病负担归因的方法。基于当前暴露水平的疾病负担，与基于替代暴露水平的疾病负担相比较，从而获得当前暴露水平的人群归因分值，常用于癌症、心血管疾病的全球疾病负担归因

1.4.5.20 “自上而下”路径 top-down approach

从疾病结局向下推导暴露风险的食源性疾病负担评估的一种路径

1.4.5.21 “自下而上”路径 bottom-up approach

从膳食暴露向上推导疾病发生风险的食源性疾病负担评估的一种路径

1.4.5.22 比较风险 comparative risk

当改变一个或一组风险因素的人群暴露分布时，人群风险水平的变化。

1.4.5.23 风险矩阵 risk matrix

表示各方案在不同自然状态下最终收益或损失结果的矩阵。

1.4.5.24 结果树 outcome tree

由根节点、决策节点、概率节点和结果节点组成，连接不同节点，并标注相应的概率或结果值的方法。根节点表示决策问题起始点，决策节点表示不同决策选项，概率节点表示不同决策选项可能性，结果节点表示每个决策路径结果。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

1.4.5.25 事件树 event tree

由起始事件、中间事件和最终事件组成的树形结构决策方法。起始事件表示最初的事件或条件，中间事件表示在起始事件后可能出现的事件路径，最终事件表示可能的结果。事件之间的关系通过连接不同节点来表示，并标注相应的概率或结果值。

1.4.5.26 模块式过程风险模型 modular process risk model

一种用于风险评估中暴露评估的结构化方法。它将整个过程划分为不同的模块，通过对每个模块进行风险评估，可以识别和分析可能存在的隐患和风险，并采

取相应的控制措施。

1.4.5.27 哈尔德模型 Hald model

用于估算不同食品来源对已报告食源性疾病贡献的一种数学方法。

1.4.5.28 基线风险 baseline risk

在没有对当前系统进行任何更改的情况下所带来的食品安全风险水平，即现有风险水平。

1.4.5.29 情景假设 scenario hypothesis

风险评估时限定暴露可能发生的独立情形的事实、假设和推论组合。包括暴露来源、暴露人群、暴露时间、微环境以及活动等，有助于开展暴露评估。

1.5 食品安全风险监测

1.5 食品安全风险监测 food risk monitoring

通过系统和持续地收集食源性疾病、食品污染以及食品中有害因素的监测数据及相关信息，并进行综合分析和及时通报的活动

1.5.1 风险监测数据 risk monitoring data

在食品安全风险监测过程中食源性疾病、食品污染以及食品中有害因素的相关数据

1.5.2 复检 repeat testing

对食品安全风险监测中抽样检验结果有异议的样品，按照程序进行再次检验以确定检验结果的过程。

1.5.3 食源性疾病监测 foodborne disease surveillance

有计划地、连续地、系统地收集、分析和解释食源性疾病在人群中发生及影响因素的相关信息，并及时将监测信息发送、反馈给相关机构和人员，用于疾病预防控制策略和措施的制定、调整和评价

1.5.4 食品污染监测 food contamination monitoring

对食品生产、加工或流通等过程中因非故意原因进入食品的外来污染物进行监测，一般包括金属污染物、农药残留、兽药残留、超范围或超剂量使用的食品添加剂、生物毒素、食品接触材料以及致病微生物、寄生虫等。

1.5.5 食品中有害因素监测 monitoring of harmful substances in food

对食品生产、流通、餐饮服务等环节，除了食品污染以外的其他可能途径进入食品的有害因素进行监测，包括自然存在的有害物、违法添加的非食用物质以及没作为食品添加剂使用的对人体健康有害的物质

1.5.6 食品安全预警 food safety early-warning

将食品安全风险在萌芽状态时就掌握其动态并进行准确的预警提示，及时采取控制措施，主动预防解决食品安全问题的措施。

1.5.7 食品和饲料快速预警系统 Rapid Alert System

for Food and Feed, RASFF

欧盟针对各成员国内部由于食品不符合安全要求或标示不准确等原因引起的风险和可能带来的问题及时通报各成员国，使消费者避开风险的一种安全保障系统

1.5.8 国际食品安全当局网络 International Food Safety Authorities Network, INFOSAN

由粮农组织/世卫组织联合秘书处协调，是在食品安全方面发挥作用的国家当局自愿组成的全球网络

1.5.9 监测计划 monitoring and surveillance plan

由国家层面负责制订并下发给各地执行的监测内容

1.5.10 监测方案 monitoring and surveillance scheme

各省根据国家监测计划，针对本省食品安全特点指定的省级检测内容

1.5.11 全球环境监测系统/食品污染监测与评估计划

Global Environment Monitoring System/Food Contamination Monitoring and Assessment Programme, GEMS/Food

由联合国粮食及农业组织、联合国环境规划署和世界卫生组织（之间的一个联合项目，世卫组织是其执行机构。目的是汇编和提供来自不同国家的食品污染数据，以便进行全球综合、评估和评价。

1.5.12 常规监测 routine monitoring

根据以往检测的食品类型和项目在全国范围内开展的全局性调查，以了解省级和国家级的污染水平，掌握基线值

1.5.13 专项监测 specific project monitoring

针对我国近期发生的某些重大食品安全事件机器对我国某些特殊低质结构区域、污染区域中指示性食品开展的监测

1.5.14 应急监测 emergency monitoring

根据应对突发事件、回应舆情和百姓关注等开展的监

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

测

1.5.15 抽样计划 sampling plan

制订抽取或组成样本的行动计划

1.5.16 定向抽样 directed sampling

针对目标样品群体（如商品类型或地理区域）对于在监测项目中提示具有潜在健康风险中可疑问题开展调查或者证实过程

1.5.17 目标抽样 target sampling

用来获得断面状态的即时信息所开展的抽样计划，通常为不公开抽样

1.5.18 法定抽样 legal sampling

在特定法令行动下采取的抽样。对于抽样样品的提交和实验室分析时需要增加某些基准参数。

1.5.19 监测点 monitoring point

根据我国的行政区划，在风险监测工作中采集监测样品的县（区）

1.5.20 采样点 sampling point

当地居民的主要购买场所和餐饮服务场所

1.5.21 数据审核 data audit

哨点医院和地方机构对监测数据的自查核实，保证监测数据的真实性、可靠和完整

1.5.22 检出率 detection rate

在风险监测工作中，被检样品总数中阳性出现的百分率。是评价污染物和污染源的强度指标之一。

1.5.23 超标率 rejection rate

在风险监测工作中，被检样品总数中超过食品标准限值的百分率。

1.5.24 平均值 mean

在某一规定时间间隔内，一个量的所有瞬时值或其绝对值的算术平均计值

1.5.25 合格评定 compliance testing

对于食品销售和流通过程中怀疑不符合特定法规和准则的特定样品的检验过程。

1.5.26 主动监测 active surveillance

通过对特定病原体的监测，为食源性疾病诊断提供病原学确证，并结合流行病学调查，掌握重要食源性疾病的发病基线

1.5.27 被动监测 passive surveillance

基层机构或个体报告食源性疾病事件，上级单位接受报告资料

1.5.28 指示微生物 indicative microorganism, indicator

在常规卫生监测中，用以指示样品卫生质量及安全性的（非致病）微生物（或细菌）。如应用于食品、水、化妆品、空气等卫生监测和质量评价。

1.5.29 食源性疾病疑似病例 suspected cases of foodborne disease

怀疑由摄入食品引起的感染性或中毒性等病例

1.5.30 食源性疾病确诊病例 confirmed cases of foodborne disease

符合《食源性疾病监测报告工作规范（试行）》附录“食源性疾病报告名录”中食源性疾病判定标准的病例。

1.5.31 食源性聚集性病例 cluster cases of foodborne disease

具有可疑共同食品暴露史（同一种食品、同一个餐饮服务单位提供的食品或同一家食品企业生产的食品等），在时间、地点（同一个村庄、工地、学校、单位等）分布上具有关联，有类似临床表现的食源性疾病疑似病例或食源性疾病确诊病例。

1.5.32 食源性疾病病例监测 foodborne disease case surveillance

通过对个案病例信息的采集、汇总和分析，及时发现聚集性病例，提高食品安全隐患的早期识别、预警与防控能力的监测过程

1.5.33 食源性疾病暴发监测 foodborne disease outbreak surveillance

通过对流行病学调查确认的食源性疾病暴发信息的收集和归因分析，掌握食源性疾病暴发的高危食品和危险因素的检测过程，为政府制定和调整食源性疾病防控策略提供科学依据

1.5.34 食源性致病菌分子溯源 foodborne pathogen molecular tracing

通过对病人和食品中食源性致病菌分离株进行分子分型和聚类分析，识别聚集性病例，指导病原性食品的溯源调查的监测过程。

1.5.35 食源性致病菌耐药性监测 surveillance of foodborne pathogen antimicrobial resistance

通过对病人和食品中食源性致病菌分离株进行抗生素敏感性试验，掌握主要食源性致病菌的耐药水平和耐药趋势，为耐药性风险评估提供基础数据的监测过程

1.5.36 标准操作程序 standard operation procedure, SOP

人员在实验过程中应执行的操作步骤和应遵守的事项

1.5.37 方法确认 method validation

实验室通过试验，提供客观有效证据证明特定检测方法满足预期用途的过程。

1.5.38 方法验证 method verification

实验室通过核查，提供客观有效证据证明满足检测方法规定要求的过程。

1.5.39 实验室内方法确认 intralaboratory method validation

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

在一个实验室内，在合理的时间间隔内，用一种方法在预定条件下对相同或不同样品进行的分析试验，以证明特定检测方法满足预期的用途。

1.5.40 实验室间方法确认 interlaboratory method validation

在两个或多个实验室之间实施的方法确认。实验室依照预定条件用相同方法对相同样品的测定，以证明特定检测方法满足预期的用途。

1.5.41 定性方法 qualitative method

根据物质的化学、生物或物理性质对其进行鉴别的分析方法。

1.5.42 定量方法 quantitative method

测定被分析物的质量或质量分数的分析方法，可用适当单位的数值表示。

1.5.43 确证方法 confirmatory method

能提供目标物全部或部分信息，依据这些信息可以明确定性，在必要时可在关注的浓度水平上进行定量的方法。

1.5.44 空白试验 blank test

在试样分析同时做的、其操作程序和所用试剂均与试样分析完全相同、但无试样存在的试验。用于校正某些因素对分析结果的影响。

1.5.45 关注浓度水平 concentration level of concern

对判断样品中物质或分析物是否符合法规规定和要求的有决定性意义的浓度。如容许限浓度。

1.5.46 最低执行限量 minimum required performance limit, MRPL

样品中至少必须检出和确证的分析物的最小含量

1.5.47 标准方法 standard method

经过充分试验，用实验很好地确定了其准确度，并由国家主管部门、国际相关组织或公认权威机构颁布的方法

1.5.48 可替代方法 alternative testing method

用来检测某一特定产品中某种目标微生物的与相关标准方法等效的方法

1.5.49 阴性偏差 negative deviation

标准方法得出阳性结果，而可替代方法却得出未经证实的印性结果，如果后者被证明为阳性，这种偏离便是一个假阴性

1.5.50 阳性偏差 positive deviation

标准方法得出阴性结果，而可替代方法却得出未经证实的阳性结果，如果后者被证明为阴性，这种偏离便是一个假阳性

1.5.51 标准培养物 reference cultures

标准菌株、标准储备菌株和工作菌株的统称

1.5.52 模式株 type strain

又称“标准菌株”。至少定义到属或种水平的菌株。按期特征进行分类和描述，有明确的的来源

1.5.53 标准储备菌株 reference stocks

模式株经过一代转接后获得的同种菌株

1.5.54 工作菌株 working cultures

有标准储备菌株转接后获得的同种菌株

1.5.55 判定限 limit of determination

进行定量微生物检测时，在特定评估方法规定的实验条件下，可引起特定变化的微生物的最小量。

1.5.56 参比实验室 reference laboratory

被指定处理与某一领域有关的所有科学和技术问题的实验室，还应为成员国人员提供科学和技术培训，并协调其他实验室组织合作，开展科学和技术研究。

1.5.57 标准物质 reference material

具有足够均匀和稳定的特定特性的物质，其特性被证实适用于测量中或标称特性检查中的预期用途

1.5.58 有证标准物质 certified reference material

附有由权威机构发布的文件，提供使用有效程序获得的具有不确定度和溯源性的一个或多个特性量值的标准物质。

1.5.59 基体标准物质 matrix reference material

具有实际样品特性的标准物质

1.5.60 测量标准 measurement standard

具有确定的量值和相关联的测量不确定度、实现给定量定义的参照对象

1.5.61 均匀性 homogeneity

标准物质各指定部分中某个特定特性值的一致性

1.5.62 最小取样量 minimum sample intake

在规定的分析测试条件下，保证能代表待测物特性的最少样品量。

1.5.63 有效期限 expiration date

在规定的储存和使用条件下，保证标准物质的特性量值稳定的最长期限。

1.5.64 定值 characterization

作为研制（生产）程序的一部分，确定标准物质特性值的过程

1.5.65 认定值 certified value

有证标准物质认定证书上标明的附有不确定度的量值

1.5.66 不确定度 expanded uncertainty

与测量结果相关联的、表征合理的赋予被测量的值分散性的参数。是描述未定误差特征的量值。

1.5.67 量值溯源性 metrological traceability

通过具备证明文件的不间断的校准链，将测量结果与参照对象联系起来的测量结果的特性，校准链中的每项校准都会引入测量不确定度。

1.5.68 标准物质认定 certification of a reference material

标准物质研制(生产)机构的活动,包括正式确定有证标准物质(CRM)的认定值并在标准物质证书中表述

1.5.69 量值 value of quantity

用数和参照对象一起表示的量的大小。参照对象可以是测量单位、测量程序或标准物质。

1.5.70 质量控制 quality control, QC

用统计的方法对产品进行抽样检验,根据抽检产品质量的检验结果,对产品质量及其变化趋势做出统计判断和估计,及时发现存在的或隐含的问题,采取有效改进措施使生产过程始终处于统计控制状态。

1.5.71 内部质量控制 internal quality control, IQC

实验室内部为达到质量要求的操作技术和活动过程。其目的在于监测实验室过程,以评价检验结果是否可靠,并排除质量环节中所有阶段导致偏差的原因。适用于从标本收集、检测直至结果报告。

1.5.72 外部质量控制 external quality control, EQC

由第三方机构采用一系列的办法连续地、客观地评价各实验室的试验结果,发现实验室本身不易发现的不准确性,了解各实验室之间结果的差异,帮助其校正,使其结果具有可比性的过程。

1.5.73 质量控制物质 quality control material

用于测量质量控制的标准物质

1.5.74 质量控制图 quality control chart

根据假设检验的原则构造的用于监控生产过程是否处于统计控制状态的一种以图解方式阐释数据的统计技术。

1.5.75 实验室间比对 interlaboratory comparison

按照预先规定的条件,由两个或多个实验室对相同或类似的物品进行测量或检测的组织、实施和评价

1.5.76 实验室内比对 intralaboratory comparison

按照预先规定的条件,在同一实验室内部对相同或类似的物品进行测量或检测的组织、实施和评价

1.5.77 能力验证 proficiency testing

利用实验室间比对,按照预先制定的准则评价参加者的能力

2 食品污染

2 食品污染 food contamination

2.1 食品生物性危害因素

2.1 食品生物性危害因素 biological hazard in food

2.1.1 食品微生物污染 microbiological contamination of food

微生物及其毒素等对食品的污染。

2.1.1.1 食品水分活度 water activity of food

在相同温度下食品中水蒸气压与纯水蒸汽压的比值,其数值为0~1,用符号“ a_w ”表示。

2.1.1.2 食品菌落总数 total number of bacterial colony of food

在一定条件下每克(每毫升)食品中生长出来的细菌菌落总数

2.1.1.3 食品大肠菌群 coliform of food

在一定培养条件下能发酵乳糖、产酸产气的需氧和兼性厌氧革兰氏阴性无芽孢杆菌。

2.1.1.4 食源性致病菌 foodborne pathogen

经食物途径传播,引起人食源性疾病的微生物。

2.1.1.5 沙门氏菌 salmonella

在血清学上相关、无芽孢、无荚膜、多数有周身鞭毛和菌毛、有动力能运动的需氧或兼性厌氧的革兰氏阴性短杆菌,大多数不分解乳糖,可引起肠热症(伤寒、副伤寒)、肠胃炎和败血症。

2.1.1.6 志贺氏菌 shigella

革兰氏阴性短小杆菌,无芽孢,无荚膜,无鞭毛,有菌毛,需氧或兼性厌氧,可引起细菌性痢疾。

2.1.1.7 福氏志贺氏菌 shigella flexneri

志贺菌属B群。中国多见,死亡后释放内毒素,可引起发热、毒血症和休克,易转为慢性感染。

2.1.1.8 宋内氏志贺氏菌 shigella sonnei

志贺菌属D群。种内只有一个血清型,是唯一具有鸟氨酸脱羧酶的志贺菌。

2.1.1.9 痢疾志贺氏菌 shigella dysenteriae

志贺菌属A群。该菌所致病情较重,在外界环境中的抵抗力较弱。

2.1.1.10 鲍氏志贺氏菌 shigella bogdii

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

志贺菌属 C 群。菌体死亡后释放内毒素，可引起发热、毒血症和休克。生化反应结果与福氏志贺菌相似，主要根据血清学试验加以区别。

2.1.1.11 大肠埃希氏菌 *Escherichia coli*

又称“大肠杆菌”。革兰氏阴性短杆菌，兼性厌氧，能发酵乳糖等多种糖类并产酸产气，周生鞭毛，能运动，无芽孢，有普通菌毛与性菌毛，部分菌株有多糖类包膜。

2.1.1.12 致泻大肠埃希氏菌 *diarrheagenic Escherichia coli*, DEC

一类能引起人体以腹泻症状为主的大肠埃希氏菌，主要包括肠道致病性大肠埃希氏菌、肠道侵袭性大肠埃希氏菌、产肠毒素大肠埃希氏菌、产志贺毒素大肠埃希氏菌和肠道集聚性大肠埃希氏菌。

2.1.1.13 肠聚集性大肠埃希氏菌 *enteroaggregative Escherichia coli*, EAEC

不侵入肠道上皮细胞，但能引起肠道液体蓄积的细菌。能对 Hep-2 细胞形成集聚性黏附。

2.1.1.14 肠出血性大肠埃希氏菌 *enterohemorrhagic Escherichia coli*, EHEC

可引起人类出血性结肠炎或血性腹泻的细菌，并可进一步发展为溶血性尿毒综合征。

2.1.1.15 肠侵袭性大肠埃希氏菌 *enteroinvasive Escherichia coli*, EIEC

能够侵入肠道上皮细胞而引起痢疾样腹泻的细菌。无动力、赖氨酸脱羧反应阴性、不发酵乳糖，生化反应和抗原结构均近似痢疾志贺氏菌。

2.1.1.16 肠致病性大肠埃希氏菌 *enteropathogenic Escherichia coli*, EPEC

能够引起宿主肠黏膜上皮细胞黏附及擦拭性损伤，且不产生志贺毒素的细菌。是婴幼儿腹泻的主要病原菌。

2.1.1.17 产肠毒素大肠埃希氏菌 *enterotoxigenic Escherichia coli*, ETEC

可分泌热稳定性肠毒素或/和热不稳定性肠毒素的细菌。可引起婴幼儿和旅游者腹泻，一般呈轻度水样腹泻，也可呈严重的霍乱样症状。

2.1.1.18 产志贺毒素大肠埃希氏菌 *shiga toxin-producing Escherichia coli*, STEC

可分泌志贺毒素、引起宿主肠黏膜上皮细胞黏附及擦拭性损伤的细菌。

2.1.1.19 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM *Escherichia coli* O157:H7/NM

菌体抗原为 O:157，鞭毛抗原为 H:7 或无动力株。

2.1.1.20 弯曲菌 *Campylobacter*

一类外形细长，呈弧形、螺旋形或逗号状的革兰氏阴性杆菌。具有特征性的螺旋状运动方式，微需氧、耐

酸，无芽孢、无荚膜。可引起腹泻、腹痛及发热等症状。

2.1.1.21 空肠弯曲菌 *Campylobacter jejuni*

弯曲菌属中的重要菌种，呈弧形、S 形等弯曲状。可引起发热、腹痛、腹泻等症状。

2.1.1.22 结肠弯曲菌 *Campylobacter coli*

弯曲菌属中的重要菌种。可引起发热、腹痛、腹泻等症状。

2.1.1.23 耶尔森菌 *Yersinia*

革兰氏阴性直杆或球杆、无芽孢，兼性厌氧，30℃以上培养不产生鞭毛，30℃以下培养形成周生鞭毛。在0~5℃时能生长繁殖。

2.1.1.24 小肠结肠炎耶尔森菌 *Yersinia enterocolitica*

隶属于耶尔森菌属，革兰氏阴性杆菌或球杆菌，大小为(1.0~3.5) μm × (0.5~1.3) μm，多单个散在，有时排列成短链或成堆。

2.1.1.25 弧菌 *Vibrio*

为弧形或逗号状的细菌。通常生有单生或丛生鞭毛，生活在水生环境中。

2.1.1.26 副溶血性弧菌 *Vibrio parahaemolyticus*

弧菌属，带荚膜的杆菌。可引起腹痛、腹泻、发热等症状，严重者可导致脱水、休克。

2.1.1.27 创伤弧菌 *Vibrio vulnificus*

弧菌属。嗜盐，多见于常年水温较高的地区。可引起败血症、急性蜂窝织炎或腹泻等。

2.1.1.28 霍乱弧菌 *Vibrio cholerae*

弧菌属。烈性肠道传染病霍乱的病原体。不产孢子的短杆菌，弯曲如逗号状。

2.1.1.29 李斯特菌 *Listeria*

直或稍弯，两端钝圆，常呈 V 字形排列，偶有球状、双球状，兼性厌氧、无芽孢，一般不形成荚膜的革兰氏阳性短杆菌。

2.1.1.30 单核细胞增生李斯特氏菌 *Listeria monocytogenes*

隶属于李斯特菌属，革兰氏阳性、无芽孢、不耐酸的杆菌。可产生溶血素。兼性嗜冷，在4℃的环境中仍可生长繁殖。

2.1.1.31 克罗诺杆菌 *Cronobacter*

革兰氏阴性、有动力、无芽孢，兼性厌氧菌。可导致新生儿脑膜炎、坏死性小肠结肠炎和菌血症等。

2.1.1.32 阪崎克罗诺杆菌 *Cronobacter sakazakii*

隶属于肠杆菌科克罗诺杆菌属的一个种

2.1.1.33 肠球菌 *Enterococcus*

革兰氏阳性球菌，需氧或兼性厌氧，是人体肠道正常菌群之一。

2.1.1.34 梭状芽孢杆菌 *Clostridium*

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

革兰氏阳性，严格厌氧或微需氧的芽孢杆菌。芽孢呈圆形或卵圆形，位于菌体中央、极端或次极端，使菌体膨大呈梭状。能分泌外毒素和侵袭性酶类，引起人和动物患病。

2.1.1.35 肉毒梭菌 *Clostridium botulinum*

革兰氏阳性，严格厌氧梭状芽孢杆菌，两端钝圆，芽孢为卵圆形，位于次极端，使菌体呈匙形或网球拍状，运动迟缓，无荚膜。可产生肉毒毒素，引起人的神经型食物中毒。

2.1.1.36 丁酸梭菌 *Clostridium butyricum*

能形成芽孢、发酵碳水化合物生成丁酸、专性厌氧的革兰氏阳性杆菌。

2.1.1.37 肉毒毒素 *Botulinum toxin*

肉毒梭菌产生的神经毒素，是目前已知最强烈的生物毒素，主要抑制神经末梢释放乙酰胆碱，引起肌肉松弛麻痹，特别是呼吸肌麻痹，是致死的主要原因。

2.1.1.38 产气荚膜梭菌 *Clostridium perfringens*

革兰氏阳性芽孢杆菌，严格厌氧，可形成特殊荚膜，能分解糖类产生气体，导致组织严重气肿。污染食品，引起人的食物中毒。

2.1.1.39 艰难梭菌 *Clostridium difficile*

革兰氏阳性粗大杆菌，严格厌氧，是抗生素相关性腹泻的主要病原菌。

2.1.1.40 葡萄球菌 *Staphylococcus*

革兰氏阳性球菌，常聚集成葡萄串状。无芽孢、无鞭毛，兼性厌氧，具有较强环境抗性，常存在于人及动物粘膜、皮肤及毛发上。

2.1.1.41 金黄色葡萄球菌 *Staphylococcus aureus*

革兰氏阳性球菌，常聚集成葡萄串状。无芽孢、无鞭毛，兼性厌氧，具有较强环境抗性，耐盐、耐干燥，多凝固酶阳性，可引起食物中毒及多种严重感染。

2.1.1.42 金黄色葡萄球菌肠毒素 *Staphylococcus aureus enterotoxins*

金黄色葡萄球菌产生的一系列蛋白外毒素，能够刺激T细胞产生细胞因子，分子大小约25kD，具有较强的耐热和耐酸性，是金黄色葡萄球菌引起食物中毒的主要原因。

2.1.1.43 假单胞菌 *Pseudomonas*

专性需氧，呈杆状或略弯，具端鞭毛，能运动、有些株产生荧光色素或(和)水溶性色素，不发酵糖类的革兰氏染色阴性无芽孢杆菌。

2.1.1.44 铜绿假单胞菌 *Pseudomonas aeruginosa*

革兰氏阴性杆菌，专性需氧菌，在血琼脂平板上可见绿脓酶溶解红细胞形成的透明溶血圈，液体培养呈现浑浊并形成厚菌膜。菌体一端常生有一根鞭毛，运动能力强，无芽孢，有多糖荚膜，

2.1.1.45 伯克霍尔德菌 *Burkholderia*

革兰氏阴性专性需氧菌，呈短杆状，两端钝圆，胞浆中含浓染颗粒、空泡、脂质颗粒、板层状内膜结构等特殊结构。

2.1.1.46 唐菖蒲伯克霍尔德菌 *Burkholderia gladioli*

革兰氏阴性专性需氧菌，呈短杆状，两端钝圆，胞浆中含浓染颗粒、空泡、脂质颗粒、板层状内膜结构等特殊结构。

2.1.1.47 芽孢杆菌 *Bacillus*

以产生内生芽孢为主要特征的严格需氧或兼性厌氧的革兰氏阳性杆菌。

2.1.1.48 蜡样芽孢杆菌 *Bacillus cereus*

呈杆状，末端方形，呈短或长链排列。芽孢圆形或柱形，中生或近中生，孢囊无明显膨大。革兰氏阳性，无荚膜。菌落大，表面粗糙，扁平，不规则。能够产生多种胞外毒素和酶类。

2.1.1.49 蜡样芽孢杆菌肠毒素 *Bacillus cereus enterotoxins*

由蜡样芽孢杆菌产生，主要包括：溶血素BL、非溶血性肠毒素及单组分的细胞毒素K等，可导致腹泻综合征。

2.1.1.50 蜡样芽孢杆菌呕吐毒素 *Bacillus cereus emetic toxin*

由蜡样芽孢杆菌产生，为3个环状重复序列构成的12肽分子，临幊上引起呕吐综合征。

2.1.1.51 菌落特征 *Colony characteristics*

不同细菌常形成不同特征的菌落，并且比较稳定，这些特征主要包括颜色、隆起度、边缘、质地、表面、血琼脂上的溶血等，在细菌鉴定中有一定意义。

2.1.1.52 菌落计数 *Colony count*

测定固体培养基上生长出的菌落或菌斑数量，从而反映样品中微生物数量。

2.1.1.53 增菌培养 *Hyperplasia culture*

人为地为特定微生物提供适宜条件，使样品中数量较少的目标微生物优势生长增殖的过程。

2.1.1.54 分离培养 *Isolation and culture*

从含有多种微生物的样本中，将目的微生物个体分离出来，使其成为一个纯种培养物，并进行培养增殖的技术过程。通常是将标本或培养物划线接种于固体培养基表面，因划线的分散作用，使许多原混杂的细菌在固体培养基表面散开。

2.1.1.55 生化反应 *Biochemical reaction*

使用化学或生物学方法，检测细菌对糖、蛋白质等基质的分解能力和代谢产物，用于鉴别细菌的反应。

2.1.1.56 血清学鉴定 *Serological identification*

用已知抗体（或抗原）鉴定对应抗原（或抗体）的试验。

2.1.1.57 染色镜检 *Staining microscopy*

用染色剂赋予微生物样品特定颜色，利用显微镜进行

观察样品。

2.1.1.58 嗜盐性试验 Halophilic test

检测微生物在高盐浓度下能否良好生长的试验。

2.1.1.59 神奈川试验 Kanagawa test

一种特定的微生物学试验，用于鉴别副溶血性弧菌中是否含有致病性菌株。在我妻氏琼脂上测试是否存在特定溶血素，其阳性结果与副溶血性弧菌分离株的致病性显着相关。

2.1.1.60 血浆凝固酶试验 plasma coagulase test

利用凝固酶能使血浆中的纤维蛋白原转变为不溶性纤维蛋白并导致血浆凝固的特点，以此鉴定细菌致病性的试验。一般认为产生血浆凝固酶的葡萄球菌是致病性葡萄球菌。

2.1.1.61 触酶试验 catalase test

又称“过氧化氢酶试验”。一种用于检测微生物是否能够产生触酶的生化试验。细菌培养液中滴加过氧化氢能立即出现气泡即为阳性，可用于革兰氏阳性球菌的初步分群。如葡萄球菌和微球菌属为阳性，链球菌、乳杆菌及许多厌氧菌属为阴性。

2.1.1.62 动力试验 dynamic test

通过试验的方法对结构振动进行研究，借以观察和分析结构的基本动力特性以及在各种环境下的动态稳定性和耐受能力的过程。是验证结构动态性能和动力分析的重要手段。

2.1.1.63 溶血试验 hemolytic test

观察供试品是否会引起溶血和红细胞凝集等反应的试验。

2.1.1.64 氧化酶试验 oxidase test

用柯氏氧化酶试剂检测微生物是否含有氧化酶的试验。

2.1.1.65 毒性试验 toxicity test

采用整体动物、游离的动物脏器和组织细胞，经体内试验和体外试验检测毒性反应的试验。

2.1.1.66 产毒试验 toxin production test

通过实验室手段，模拟生物体的生理环境，研究生物体在特定条件下产生毒素的规律和机制。

2.1.1.67 分子遗传学方法 molecular genetic methods.

在种群水平上，利用遗传标记和高通量测序的方法，对遗传多样性进行检测和分析。

2.1.1.68 聚合酶链反应 polymerase chain reaction,

PCR

在生物体外利用引物和 DNA 聚合酶进行的 DNA 特定区域扩增的一种技术。可以用于食品有害物微生物检测。

2.1.1.69 实时荧光聚合酶链反应 real-time polymerase chain reaction, real-time qPCR

在 PCR 反应体系中加入荧光基团，利用荧光信号积累实时检测整个 PCR 进程，最后通过标准曲线对未知模板进行定量的方法。

2.1.1.70 测序技术 sequencing techniques

对多聚体中单体排列顺序进行测定的方法。如测定 DNA、寡肽、多糖链基本组成单位残基(核苷酸、氨基酸、单糖等)的排列顺序。

2.1.1.71 免疫学方法 immunological methods

应用免疫学的原理和技巧，进行实验研究和临床检测的一类方法。它涉及到抗原与抗体的相互作用、免疫细胞的激活和功能、以及免疫应答的调节等多个方面。

2.1.1.72 酶联免疫吸附试验 enzyme-linked immunosorbent assay, ELISA

一种酶联免疫技术。用于检测包被于固相板孔中的待测抗原(或抗体)。即用酶标记抗体，并将已知的抗原或抗体吸附在固相载体表面，使抗原抗体反应在固相载体表面进行，用洗涤法将液相中的游离成分洗除，最后通过酶作用于底物后显色来判断结果。

2.1.1.73 免疫磁分离技术 immunomagnetic Separation

一种将免疫学反应的高度特异性与磁珠的磁响应性相结合的分离技术。利用抗体与磁珠的结合能力，将目标分子(如蛋白质、细胞或微生物等)从混合物中分离出来。

2.1.1.74 基因芯片技术 gene chip technology

通过将巨大数量的寡核苷酸、基因组 DNA 或 cDNA 等固定在一块面积很小的硅片、玻片或尼龙膜上而构成基因芯片的技术。可以一次性对大量序列进行检测和基因分析。

2.1.1.75 二级采样方案 secondary sampling scheme

一种在食品安全和品质监控中常用的抽样检验方法。

为某个微生物指标设定两个阈值限值，并根据样本的检测结果，在“接受”和“拒绝”两个判定之外，引入了一个“中间待定区”，需通过加大抽样来做出最终判定。

2.1.1.76 三级采样方案 three stage sampling scheme

一种在食品安全和品质监控中常用的抽样检验方法。为某个微生物指标设定三个阈值限值，根据样本的检测结果，将产品批次判定为“接受”、“条件接受”或“拒绝”三个等级。

2.1.1.77 食品真菌污染度 the extent of fungal contamination of food

存在于食品中的一类具有真正细胞核和细胞壁，产生孢子，不含叶绿素，以寄生或腐生等方式吸取营养的异养型真核生物。

2.1.1.78 食品真菌菌相 fungus flora of food

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

暴露在空气中的食品通过不同途径被真菌污染而腐败变质的程度

2.1.1.79 霉菌 mould

丝状真菌的统称，通常菌丝体较发达，无较大的子实体。

2.1.1.80 真菌 fungus

具有细胞壁、以有性或无性繁殖方式产生孢子延续种群、通常为丝状且有分枝的体细胞结构或单细胞营养体形式存在的异养型真核生物。按其外观特征可粗分为酵母菌、霉菌和蕈菌三类

2.1.1.81 产毒霉菌 toxigenic moulds

能够产生有毒次级代谢产物的霉菌。

2.1.1.82 曲霉属 aspergillus

菌丝有分隔，有足细胞和顶囊，无性繁殖形成分生孢子的霉菌。

2.1.1.83 黄曲霉 aspergillus flavus

菌体由许多复杂的分枝菌丝构成，营养菌丝具有分隔；气生菌丝的一部分形成长而粗糙的分生孢子梗的腐生真菌。可分泌黄曲霉毒素。

2.1.1.84 寄生曲霉 aspergillus parasiticus

分生孢子梗单生，不分枝，末端扩展成具有1~2列小梗的顶囊，小梗上有成串的3.6~6 μm 球形分生孢子的曲霉属真菌。可分泌黄曲霉毒素。

2.1.1.85 杂色曲霉 aspergillus versicolor

生长缓慢，分生孢子头较小，初为球状，后呈辐射状，顶囊半球形、稍长形或稍呈椭圆形的曲霉属真菌，可分泌杂色曲霉毒素。畜禽食用后会导致肝和肾坏死，也可以诱发肝癌。

2.1.1.86 构巢裸胞壳 emericella nidulans

又称“构巢曲霉”“小巢状麹菌”。一种菌丝有隔膜，白色，菌落呈羊毛状，能够自发受粉并在没有交配个体的情况下形成子实体。

2.1.1.87 赭曲霉 aspergillus ochraceus

具有独特的双列分生孢子，分生孢子多为球形或近球形，少数宽椭圆形，壁近于光滑或细密粗糙；分生孢子初为球状，后分裂成几个分叉的致密性柱状体；能够产生赭曲霉毒素A和桔霉素。

2.1.1.88 黑曲霉 aspergillus niger

分生孢子球形，近球形或老后横向变扁，直径3~4.8(~5.4) μm ，壁明显粗糙或具尖疣、不规则的脊状突起或纵向条纹的曲霉属真菌。

2.1.1.89 炭黑曲霉 aspergillus carbonarius

分生孢子球形，近球形，直径6 μm ~9 μm ，壁显着粗糙，老后呈尖疣状或疣状的曲霉属真菌。

2.1.1.90 棒曲霉 aspergillus clavatus

分生孢子头幼时为棒状，老后分裂成几个致密的圆柱

体；孢梗径长短不一；顶囊由孢梗径顶端逐步膨大成为棍棒形的曲霉属真菌。

2.1.1.91 青霉属 penicillium

菌丝有分隔，但无足细胞和顶囊，分生孢子梗顶端形成帚状枝的一类霉菌。可生产青霉素、灰黄霉素、酶制剂、有机酸等。青霉耐低温和干燥，常引起水果腐坏，某些种能产生毒素。

2.1.1.92 橘青霉 penicillium citrinum

具有少量或大量放射状皱纹，或有几道同心环纹；帚状枝双轮生，偶有三轮生或单轮生，梗基同轮中的差距较大；分生孢子链较疏松或较紧密的的杯霉科真菌。

2.1.1.93 橘灰青霉 penicillium aurantiogriseum

具有少量的放射状皱纹。同心环纹少或较多，也近于平坦者；帚状枝三轮生，双轮生者少，彼此通常紧贴；分生孢子链呈现叉开的圆柱状或疏松而不规则。

2.1.1.94 灰黄青霉 penicillium griseofulvum

具有大量的放射状皱纹或中心有脐状突起而中部面上有不明显的同心环纹；分生孢子链呈现较紧密而又开的圆柱状或近圆柱状的青霉属真菌。

2.1.1.95 鲜绿青霉 penicillium viridicatum

有少量放射状皱纹或几道同心环纹，偶有近于平坦者；帚状枝三轮生，偶有双轮生或四轮生，彼此紧贴或较紧贴；梗基壁通常疣状粗糙，顶端通常膨大；分生孢子链不规则或近于圆柱状。

2.1.1.96 镰刀菌属 fusarium

气生菌丝发达，高0.5cm~1.0cm，菌丝有隔，分枝；分生孢子有两种形态，小型分生孢子有1~2个隔膜，大型分生孢子有较多的横隔的真菌。

2.1.1.97 串珠镰刀菌 fusarium moniliforme

气生菌丝棉絮状，苍白~粉红色至淡紫色；瓶状小梗较细长；小型分生孢子链状或假头状着生；大型分生孢子顶端逐渐窄细或粗细均一，或一端较钝而另一端较锐；无厚垣孢子，有子座及菌核。

2.1.1.98 禾谷镰刀菌 fusarium graminearum

菌丝棉絮状至丝状，白色、淡玫瑰色，反面深洋红色或淡砖红-赭色；无小型分生孢子；大型分生孢子顶端逐渐变细，顶端细胞较细长。

2.1.1.99 梨孢镰刀菌 fusarium poae

呈洋红色，反面呈深浅不同的洋红色；小型分生孢子生于桶状的瓶状小梗上，假头着生；大型分生孢子弯度稍大，上半部稍宽，顶端细胞短钝；厚垣孢子生于菌丝中。

2.1.1.100 三线镰刀菌 fusarium tricinctum

菌落呈絮状，淡粉红色，背面淡粉红色至红紫色；分生孢子梗呈树枝状分枝，在细长的瓶状小梗上，着生新月形的大分生孢子，有1~5个隔；小分生孢子梗在瓶状小梗的末端着生，一般呈长卵形。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

2.1.1.101 雪腐镰刀菌 *fusarium nivale*

菌落白色、浅桃色、粉红色至杏黄色，菌丝呈稀疏棉絮状、蛛丝状；分生孢子弯曲，两端渐变窄，末端钝圆，无脚胞，有时基部稍呈楔形。

2.1.1.102 拟枝孢镰刀菌 *fusarium sporotrichoides*

菌落呈絮状，有绢丝状光泽，呈粉红色并逐渐增强，背面呈粉红色至红紫色，溶出色素；从营养菌丝分出树枝状的分生孢子梗，从细长的瓶状小梗分出大分生孢子，有1~5个隔。

2.1.1.103 木贼镰刀菌 *fusarium equiseti*

气生菌丝棉絮状，白色、乳黄至褐色；缺乏真正的小型分子孢子，大型分生孢子产生在近似帚状分枝的分生孢梗上或产生在气生菌丝单生的侧生瓶装小梗上。

2.1.1.104 茄病镰刀菌 *fusarium solani*

气生菌丝棉絮状或茸毛状，灰白色至苍白浅黄色；小型分生孢子假头状着生，瓶装小梗筒形；大型分生孢子稍弯或直，很大距离的长度上直径相等；厚垣孢子光滑或具小疣状突起。

2.1.1.105 尖孢镰刀菌 *fusarium oxysporum*

小型分生孢子假头状着生于侧生的瓶状小梗上；大型分生孢子较窄、壁薄，末端直、稍弯或成喙状；厚垣孢子光滑或粗糙或有疣状突起。

2.1.1.106 木霉属 *trichoderma*

菌丝透明有隔，气生菌丝的短侧枝成为多级分支的分生孢子梗，其顶端为小梗，由小梗生出分生孢子，多个分生孢子黏聚成球形的孢子头，菌落伸展迅速，表面常呈同心轮纹状，且多数有高活性纤维素分解能力。

2.1.1.107 头孢霉属 *cephalosporium*

营养菌丝有隔，分枝；菌丝常绕结成线形成孢梗束；分生孢子梗短，大多在气生菌丝上生出，基部稍膨大，呈瓶状结构，互生、对生或轮生。

2.1.1.108 单端孢霉属 *trichothecium*

菌落薄，絮状蔓延，分生孢子直立，有隔，不分枝的真菌。分生孢子2~4室，以向基式连续形成的形式产生，孢子靠着生痕彼此连接成串，两孢室的孢子上孢室较大，下孢室基端明显收缩变细，着生痕在基端或其一端。

2.1.1.109 葡萄穗霉属 *stachybotrys*

菌丝匍匐蔓延、有隔且分枝、透明或稍有色；分生孢子梗从菌丝直立出生，规则地互生分枝或不规则分枝，每个分枝的末端生瓶状小梗且末端单生；分生孢子单个地生在瓶状小梗的末端，有刺状突起。

2.1.1.110 交链孢霉属 *alternaria*

不育菌丝匍匐、分隔，分生孢子梗通常比菌丝粗而色深、直立单生或成簇，大多不分枝且较短，孢子形态及大小极不规律。

2.1.1.111 节菱孢属 *arthrinium*

分生孢子梗从母细胞垂直于菌丝而生出，分生孢子顶生或侧生，且能寄生在莎草等开花植物上。

2.1.1.112 红曲菌属 *monascus*

细胞幼时含颗粒，老后含空泡及油滴，菌丝体不产生与营养菌丝有区别的分生孢子；闭囊壳球形，柄长短不一，可用于生产某些发酵产品。

2.1.1.113 酵母菌 *yeast*

以单细胞状态存在，多数出芽繁殖，能发酵糖类产能，细胞壁常含甘露聚糖，能在酸度较大的环境中生活。

2.1.1.114 显微镜检查 *microscopic examination*

一种使用显微镜来观察并分析细胞、细菌、病毒等微生物的结构和特征的技术。

2.1.1.115 食源性病毒 *foodborne virus*

以食物为载体，可经粪-口途径传播的病毒。

2.1.1.116 甲型肝炎病毒 *hepatitis A virus*

属小核糖核酸病毒科肝病毒属，直径27~32nm的球形颗粒，无包膜，呈二十面体立体对称，基因组为单股正链RNA，全长7.4Kb，可分为七个基因型，但仅有一个血清型。

2.1.1.117 戊型肝炎病毒 *hepatitis E virus*

非包膜、阳性、单链的核糖核酸（RNA）病毒。

2.1.1.118 諾如病毒 *norovirus*

杯状病毒科諾如病毒属，为单股正链RNA病毒。按照其主要衣壳蛋白序列被分为10个基因簇，其中GI、GII、GIV、GVIII和GIX型病毒可以感染人类。

2.1.1.119 轮状病毒 *rotavirus*

属呼肠孤病毒科，为双链RNA病毒。共有7个种（A~G），其中A种最为常见。

2.1.1.120 星状病毒 *astrovirus*

单股正链RNA病毒。直径28 nm，部分有特征性的5~6个角，外观呈星形。是婴幼儿、老年人及免疫缺陷者发生腹泻的重要病原之一。包括哺乳动物星状病毒和禽星状病毒。

2.1.1.121 肠道病毒 *enterovirus*

无包膜的单股正链RNA病毒，属于小核糖核酸病毒科肠道病毒属。

2.1.1.122 脲病毒 *prion*

主要由不含核酸的、高度抵抗理化灭活的传染性蛋白质PrPSc组成。可引起人或动物致死性神经系统退行性病变。

2.1.1.123 反转录聚合酶链反应 *reverse transcription-polymerase chain reaction, RT-PCR*

以mRNA为模板，采用oligo(dT)或随机引物，利用反转录酶反转录成互补DNA链(cDNA)，再以互补链为模板进行PCR扩增获得目的基因的技术。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

- 2.1.2 食品昆虫污染 insect contamination of food
昆虫对食品造成的污染。
- 2.1.3 食品寄生虫污染 parasitic contamination of food
寄生虫对食品造成的污染。
- 2.1.3.1 原虫 protozoan
原生动物门单细胞真核动物，具有全部生命活动功能。
- 2.1.3.2 弓形虫 toxoplasma
寄生于人和多种动物有核细胞的人畜共患寄生虫，对人的危害主要表现为孕妇流产、胎儿畸形和免疫低下人群的严重感染。
- 2.1.3.3 隐孢子虫 cryptosporidium
人畜共患寄生虫，广泛寄生哺乳动物类、禽类及爬行类等多种动物及人体消化道。为机会致病的细胞内寄生原虫，免疫功能低下或缺陷者易感，可引起急性肠炎。
- 2.1.3.4 肉孢子虫 sarcocystis
严格的二宿主寄生原虫，种类繁多。终宿主为食肉动物及人等，在终宿主体内为球虫型发育史，形成卵囊；中间宿主为草食动物、杂食动物、禽类、啮齿类及爬行类。
- 2.1.3.5 环孢子虫 cyclospora
寄生性原虫。主要感染宿主小肠上皮细胞，特别是空肠。可引起宿主持续性腹泻及其他胃肠炎等症状。
- 2.1.3.6 卡耶塔环孢子虫 cyclospora cayetanensis
寄生性原虫，环孢子虫属内惟一感染人类的虫种。主要感染宿主小肠的上皮细胞，特别是空肠。可引起宿主持续性腹泻及其他胃肠炎等症状。
- 2.1.3.7 扁虫 flatworms
具有柔软、扁平身体的寄生虫，可生活在水中，并感染动物。
- 2.1.3.8 布氏姜片吸虫 fasciolopsis buski
寄生于人（特别是儿童）和猪（特别是幼猪）十二指肠或空肠的吸虫。生食茭白、荸荠和菱角等附着有囊蚴的水生植物，可能会导致感染该寄生虫。
- 2.1.3.9 肝片吸虫 fasciola hepatica
寄生于牛、羊等反刍动物及人肝脏胆管内的人畜共患吸虫，通过食入被囊蚴污染的水生植物，可致胆管阻塞、肝实质变性、黄疸等。
- 2.1.3.10 并殖吸虫 paragonimus
人畜共患的寄生虫。成虫可在人和多种肉食类动物体内寄生；第一中间宿主是腹足纲的中小型亚淡水螺类，第二中间宿主是水生节肢动物甲壳纲的淡水蟹、虾等。人因食生醉和未煮熟的蟹或蝲蛄而感染引起寄生虫病。
- 2.1.3.11 华支睾吸虫 clonorchis sinensis
主要分布于亚洲的寄生虫。终宿主为人、猫、狗、猪

及水貂等野生动物；幼虫钻入肠壁，经肝门静脉到肝，成虫寄生于胆囊或胆管等，第一、第二中间宿主分别为淡水螺、淡水鱼或半虾；人因生吃淡水鱼或虾而受到感染。

- 2.1.3.12 囊尾蚴 cysticercus
带科绦虫的中绦期形态之一，绦虫虫卵进入中间宿主后发育形成的半透明囊状体。其内充满液体，并有一个反转陷入的头节；常见寄生于猪、牛等中间宿主肌肉或其他脏器中，可引起寄生虫病。
- 2.1.3.13 猪囊尾蚴 cysticercus cellulosae
猪带绦虫的幼虫，囊内头节有小钩。主要寄生于中间宿主猪的骨骼肌和心肌中。当人误食虫卵后亦可作为中间宿主，寄生于人的肌肉和中枢神经系统等处引起囊虫病。
- 2.1.3.14 蛔虫 roundworms
动物体内较大的线虫，其宿主特异性强，对幼龄动物危害大；
- 2.1.3.15 旋毛虫 trichinella spiralis
人兽共患寄生虫。可感染所有的哺乳动物和人及一些肉食性鸟类，其幼虫寄生于宿主的肌纤维内。人感染主要与生食猪肉或食用腌制不当的猪肉制品有关。不耐高温，在-15°C条件下可存活 20 天。
- 2.1.3.16 异尖线虫 anisakis
成虫寄生于哺乳类动物和鸟类的胃、肠的寄生虫。幼虫阶段共有四个时期，第三期幼虫主要分布于头足类软体动物和海洋鱼类体内。人类多因食用生的或未煮熟的含有幼虫的海洋鱼类而被感染。
- 2.1.3.17 棘口吸虫 echinostomatid trematodes
肠道寄生虫，长叶状，中、小型虫体。第一中间宿主是多种淡水螺，第二中间宿主为淡水螺、蛤蜊、淡水鱼或蛙类，在其体内发育为囊蚴。人主要因食入未煮熟的含有该类吸虫囊蚴的淡水螺和鱼而感染。
- 2.1.3.18 卷棘口吸虫 echinostoma revolutum
成虫寄生于鸡、鸭、鹅等 23 种鸟类的泄殖腔或盲肠及直肠，可感染人及猪、猫、兔等 9 种动物的寄生虫。第一、第二中间宿主为多种淡水螺。虫体呈长叶形，体表被有小棘。具有头棘 37 枚，其中腹角棘各 5 枚。
- 2.1.3.19 宫川棘口吸虫 echinostoma miyagawai
与卷棘口吸虫的形态结构极其相似的寄生虫，主要区别在于睾丸分叶，卵黄腺于后睾丸之后向体中央扩展汇合。主要寄生于小鸡、小鸭等家禽及野禽的大肠、小肠中，另外还可感染人及犬、猫、兔、鼠等哺乳动物。
- 2.1.3.20 广州管圆线虫 angiostrongylus cantonensis
寄生于鼠类的肺线虫，成虫寄生于鼠肺动脉，虫卵发育的一期幼虫随粪便排出体外，被中间宿主螺等吞食，

人因摄食带感染幼虫的螺而感染，其幼虫主要侵犯人体中枢神经系统，可使人致残或致死。

2.1.4 食品腐败变质 food spoilage

食品在以微生物为主的各种因素作用下，其原有的化学性质和/或物理性质发生变化，营养价值和商品价值降低和/或完全失去的过程。

2.1.4.1 腐败微生物 spoilage microorganism

污染食品后使食品发生化学和物理性质改变，导致食品失去原有的营养价值、组织性状及色、香、味等感官品质特征的微生物。

2.1.4.2 蛋白质分解 protein decomposition

食物中的蛋白质在细菌的蛋白酶和肽链内切酶的作用下，先后分解为胨、肽和氨基酸。氨基酸及其他含氮低分子化合物在相应酶的作用下进一步分解，产生有机胺类物质、氨气、吲哚和粪臭素等而使食品表现出腐败变质的过程。

2.1.4.3 碳水化合物分解 carbohydrate decomposition

碳水化合物在微生物或动物组织中酶的作用下，产生双糖、单糖、有机酸、醇、醛等一系列变化，最后分解为二氧化碳和水的过程。此过程的主要变化是酸度增高，也可伴有其他产物所特有的气味。

2.1.4.4 食品感官检查 sensory examination of food

利用感觉器官进行食品感观质量评价。包括食品视觉上的澄清、混浊，组织状态上的软、硬、松，色、香、味，以及其他凭感觉所能判定的性质和状态。

2.1.4.5 酶促褐变反应 enzymatic browning

氧和酚类物质在多酚氧化酶催化作用下发生的引起食品褐变的一种反应。

2.1.4.6 非酶褐变 non-enzymatic browning

食品组分尤其是碳水化合物在加工、贮藏过程中由组分间相互作用或受环境因素如温度、pH 等影响而导

致的颜色加深现象，包括焦糖化和美拉德反应。

2.1.4.7 异常特征 off-note

通常与产品的腐败变质或转化作用相关的，与产品正常情况下具有的感官属性特征不一致的其他感官属性特征。

2.1.4.8 嗅觉 olfactory sensation

挥发性物质刺激鼻腔产生的一类化学感应。由嗅神经系统和鼻三叉神经系统参与。

2.1.4.9 可接受性 acceptability

食品的外观、形状、价格等对人体产生的正面或负面的感受。食物的感官性状及其评价作为生物体进化过程的产物，必然有其人群差异性和地区差异性，即不同人群和不同个体之间感官检验结果可能完全不同。

2.1.4.10 敏感性检验 sensitivity testing

按预先设定的评价基准，对样品的特性进行评定。用于选择或培训评价员，包括阈检验和稀释检验。

2.1.4.11 差别检验 difference test

对比较的产品的总体感官差异或特定感官性质差异进行的感官评价。要求评价员回答两个或两个以上的样品中是否存在感官差异，以得出两个或更多的样品间是否存在差异的结论。差别检验的结果分析是以每一类别的评价员数量为基础的。

2.1.4.12 食品浸出物 food extract

在溶剂作用下，从固体或半固体食物中溶出的成分，即除蛋白质、盐类、维生素外能溶于水的浸出物物质，包括含氮浸出物和无氮浸出物。

2.1.4.13 三甲胺 trimethylamine

由鱼虾等水产品中的季铵类化合物经微生物还原而产生的物质，主要用于测定鱼、虾等水产品的新鲜程度。

2.2 食品化学性危害因素

2.2 食品化学性危害因素 chemical hazard in food

生产、加工、包装、储存、运输、销售和烹调等环节进入到食品的有毒有害化学物质，此外还包括非法添加和滥用的以及由化学反应产生的各种有害化学物质。

2.2.1 农药残留 pesticide residue

使用农药后残存于食品或农产品中的农药母体、代谢物、反应产物及杂质等。

2.2.1.1 农药多残留 pesticide multiresidue

试样中含有两种以上农药残留。由于常常施用多种农药防治有害生物（病、虫、草、鼠害等），导致采集的样本中多种农药残留会同时存在。

2.2.1.2 有机氯类农药 organochlorine pesticide

在农业上用作杀虫剂的各种有机氯化合物的总称，是一种高效广谱杀虫剂。常见如滴滴涕、六六六。

2.2.1.3 有机磷类农药 organophosphorus pesticide

含磷有机化合物的一类合成农药。其分子结构的特点是含有碳-磷键，绝大多数属于磷酸酯或硫代磷酸酯类。在农业上用作杀虫剂或除草剂，对昆虫胆碱酯酶具有抑制作用。常见如敌敌畏、乐果。

2.2.1.4 氨基甲酸酯类农药 carbamate pesticide

在农业上用于防治植物病、虫、草害的含有氨基甲酸酯结构的农药。常见如西维因、速灭威。

2.2.1.5 拟除虫菊酯类农药 pyrethroids pesticide

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

模拟天然除虫菊素化学结构的人工合成农药，具有高效、广谱、较安全等特性。

2.2.1.6 杀虫剂 insecticide

主要用于防治农业害虫的一类农药。部分也可用于卫生防疫以及畜牧业和工业原料、产品等的害虫防治。

2.2.1.7 杀菌剂 germicide

能够杀灭微生物的化学或生物制剂。

2.2.1.8 有机汞类杀菌剂 organomercury fungicide

以汞的有机化合物为有效成分的杀菌剂。对植物病原真菌具有强毒性。由于对人畜具有剧毒，残留毒性大，已禁用。

2.2.1.9 有机硫类杀菌剂 organic sulphur fungicide

以硫为中心元素的一类有机杀菌剂，也是用于防治植物病害最早的有机化合物。主要包括代森类和福镁类两种类型的二硫代氨基甲酸盐类化合物。

2.2.1.10 苯并咪唑类杀菌剂 benzimidazole fungicide

以有杀菌活性的苯并咪唑环为母体的一类化合物。具有内吸杀菌活性。常见如多菌灵、苯菌灵。

2.2.1.11 三唑类杀菌剂 triazole fungicide

在化学分子上含有三唑结构，用于防治植物真菌病害的一类品种最多的选择性杀菌剂。

2.2.1.12 除草剂 herbicide

用以消灭或控制杂草生长的农药。

2.2.1.13 杀螨剂 acaricide

一类专门用来防治蛛形纲中有害螨类的农药。常见如尼索朗、溴螨酯。

2.2.1.14 植物生长调节剂 plant growth regulator

人工合成的具有生理活性的类似植物激素的化学物质。能调节植物生理过程、控制植物的生长和繁殖。

2.2.1.15 杀线虫剂 nematocide

一类用于防治植物线虫病害的化合物。其中许多药剂还具有杀细菌、真菌、昆虫及杂草的活性。

2.2.1.16 杀鼠剂 rodenticide

杀灭啮齿类动物仓鼠、家鼠和田鼠等的药物。分为熏蒸杀鼠剂、无机杀鼠剂、有机合成杀鼠剂、天然植物性杀鼠剂等。

2.2.1.17 生物农药 bio-pesticide

利用生物体或其代谢产物开发的农用抗病虫害制剂。

2.2.1.18 农药混配制剂 mixed pesticide preparation

将两种以上农药有效成分和各种助剂等按一定比例混配在一起加工而成的物理性状稳定的某种剂型，可供直接使用。

2.2.2 兽药残留 veterinary drug residue

动物产品的任何可食部分所含有的兽药母体化合物、代谢物及与兽药有关的杂质。

2.2.2.1 抗生素类兽药 antibiotics veterinary drug

预防、治疗动物疾病和促进生长的兽用抗生素。抗生素是由细菌、霉菌或其他微生物产生的次级代谢产物或人工合成的类似物。在较低浓度下就具有显著的抗微生物作用。主要用于治疗各种细菌感染或致病微生物感染类疾病，一般情况下对其宿主相对安全。

2.2.2.2 β -内酰胺类抗生素 beta-lactam antibiotic

具有 β -内酰胺环的一类抗生素。常见如青霉素、头孢菌素、单酰胺环类等，具有广谱杀菌效果。

2.2.2.3 氨基糖苷类抗生素 aminoglycoside antibiotic

由氨基糖或氨基环醇与糖组成的抗生素。

2.2.2.4 抗寄生虫剂 antiparasitic agent

能够驱除或杀灭畜禽体内外寄生虫的药物。

2.2.2.5 激素类药物 hormonal drug

一类具有调节牲畜体内代谢水平，促进其生长和发育的药物的总称。

2.2.2.6 磺胺类药物 sulfonamide drug

对位氨基苯磺酰胺为基本结构的化学药物。常用的有磺胺嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺二甲嘧啶及磺胺醋酰等。

2.2.2.7 呋喃类药物 furan drug

一类含有呋喃环结构的化学合成药。作用于细菌酶系统，干扰细菌糖代谢，有抑菌作用。常见如呋喃妥因、呋喃唑酮、呋喃西林等，在食品动物中禁止使用。

2.2.2.8 大环内酯类药物 macrolide drug

链霉菌产生的一类弱碱性抗生素。对革兰氏阳性菌有抗菌活性。常见如红霉素、麦迪霉素。

2.2.2.9 喹诺酮类药物 quinolone drug

具有4-喹诺酮结构的吡酮酸类化学合成抗菌药。主要作用于革兰氏阴性菌。常见如诺氟沙星、环丙沙星。

2.2.2.10 四环素类药物 tetracycline drug

从放线菌金色链丝菌的培养液等分离出来的一种广谱抗生素。对革兰氏阳性菌、阴性菌、立克次体等都有很好的抑制作用，对结核菌、变形菌等则无效。

2.2.2.11 阿维菌素 avermectin

阿维链霉菌的天然发酵产物。是一种高效、低毒、低残留杀虫剂、杀菌剂和杀螨剂。

2.2.3 环境化学污染物 environmental chemical pollutants

进入环境后使环境的正常组成和性质发生变化、直接或间接有害于人类生存或造成自然生态环境衰退的化学物质。

2.2.3.1 新污染物 emerging contaminants, new pollutants

2.2.3.2 重金属 heavy metal

对生物有显著毒性作用的金属元素（如铅、镉、汞、砷等）通过污染食物，被摄入或过量摄入后，对人体

产生毒性作用或潜在危害。

2.2.3.3 镉 cadmium

符号 Cd, 原子量 112, 微带蓝色的软金属。主要通过呼吸道及消化道摄入, 人体吸收入血后与蛋白质结合, 随血流分布至全身, 主要蓄积于肾、肝、肺(吸入时)和甲状腺。长期摄入被镉污染的鱼、贝类等食物而引起的骨软化症被称为痛痛病, 最早发现于日本。

2.2.3.4 汞 mercury

符号 Hg, 原子量 201, 常温常压下唯一以液态存在的金属。可通过环境迁移污染食品。汞蒸气和汞的化合物多有剧毒。

2.2.3.5 甲基汞 methyl mercury

烷甲基与汞结合的有机汞化合物。可通过环境迁移污染食品。剧毒, 不易分解, 对中枢神经有很强的亲和性。

2.2.3.6 砷 arsenic

符号 As, 原子量 75, 是一种类金属元素。可通过环境迁移污染食品。元素砷基本无毒, 但其氧化物及砷酸盐毒性较大, 三价砷毒性较五价砷强。

2.2.3.7 铅 lead

符号 Pb, 原子量 207, 是淡灰色重金属。可通过环境迁移污染食品。温度超过 400°C 时即有大量铅蒸气逸出, 在空气中迅速氧化成氧化铅烟, 超限量摄入对人体有害。

2.2.3.8 氟 fluorine

符号 F, 原子量 19, 淡黄色剧毒气体。长期从外环境(水、空气、食物)摄入过量氟可以引发多种全身性疾病, 如地方性氟中毒可引起氟斑牙与氟骨症。

2.2.3.9 铬 chromium

符号 Cr, 原子量 52, 三价铬为人体必需微量元素之一, 六价铬为致癌物。环境污染和食品加工运输过程污染可导致食品中铬超标。

2.2.3.10 硝酸盐 nitrate

含有硝酸根(NO_3^-)的盐类, 可被还原为亚硝酸盐, 超限量摄入可引起严重中毒。

2.2.3.11 亚硝酸盐 nitrite

含有亚硝酸根(NO_2^-)的盐类, 是 N-亚硝基化合物的前体物质。一类食品添加剂, 食品中的来源包括人为添加、腌制发酵产生和环境污染迁移。超限量摄入会导致中毒。

2.2.3.12 高氯酸盐 perchlorate

含有高氯酸根的盐类 (ClO_4^-), 其中氯原子的氧化态为+7。呈结晶或粉末, 多数有潮解性, 易溶于水。一类食品添加剂, 也可由环境迁移污染食品。

2.2.3.13 环境内分泌干扰物 environmental endocrine disruptors

环境中天然存在或污染的外源化学物, 可模拟生物体内激素的生理、生化作用, 干扰生殖内分泌系统功能, 对亲体或其后代产生不良健康效应。

2.2.3.14 双酚 A bisphenol A

化学式 $\text{C}_{15}\text{H}_{16}\text{O}_2$, 由苯酚与丙酮缩合制得, 主要用于生产聚碳酸酯和环氧树脂等高分子材料, 也用于生产增塑剂、阻燃剂等精细化工产品, 其中包括食品包装材料。具有内分泌干扰毒性。

2.2.3.15 磷酸三苯酯 triphenyl phosphate

化学式 $\text{C}_{18}\text{H}_{15}\text{O}_4\text{P}$, 是硝化纤维、醋酸纤维(片基)、聚氯乙烯、橡胶的增塑剂, 包括用于食品包装材料中的增塑剂, 对人体红细胞乙酰胆碱酯酶有轻度抑制作用。

2.2.3.16 对羟基苯甲酸酯 paraben

一类酯类防腐剂, 适用于偏中性食品的防腐, 包括甲酯、乙酯、丙酯、异丙酯、丁酯、异丁酯、庚酯等酯类, 难溶于水。具有内分泌干扰毒性。

2.2.3.17 三氯生 triclosan

化学式 $\text{C}_{12}\text{H}_7\text{Cl}_3\text{O}_2$, 即 5-氯-2-(2, 4-二氯苯氧基)苯酚, 被用作洗涤剂和家用物品包括纺织品和塑料中的杀菌剂, 可通过环境迁移污染食品。具有内分泌干扰毒性。

2.2.3.18 苯乙烯 styrene

化学式 C_8H_8 , 主要由乙苯脱氢制得, 是合成树脂及合成橡胶的单体, 可通过环境迁移污染食品。

2.2.3.19 壬基酚 nonylphenol

又名壬基苯酚, 化学式 $\text{C}_{15}\text{H}_{24}\text{O}$, 具有酚类化学性质, 用作多异氰酸酯胶黏剂的助催化剂, 还可催化环氧树脂的固化反应。用于非离子表面活性剂、增塑剂、树脂改性剂、乳化剂、防腐剂。可通过环境迁移污染食品。具有内分泌干扰毒性。

2.2.3.20 有机锡 organic tin

四烃基锡化合物 (R_4Sn)、三烃基锡化合物 (R_3SnX)、二烃基锡化合物 (R_2SnX_2) 和一烃基锡化合物 (RSnX_3) 的统称, 其中 R 为烃基, 可为烷基或芳香基等, X 为无机或有机酸根、氧卤族元素等。可用作防污涂料、聚氯乙烯稳定剂、杀虫剂及杀菌剂。可通过环境迁移污染食品。

2.2.3.21 三丁基锡 tributyltin

具有通式 $(\text{C}_4\text{H}_9)_3\text{SnX}$ 的化合物, 具有杀死革兰氏阳性菌的能力, 可以作为木材防腐剂、消毒剂。可通过环境迁移污染食品。

2.2.3.22 己烯雌酚 diethylstibestrol

化学式 $\text{C}_{18}\text{H}_{20}\text{O}_2$, 人工合成的非甾体雌激素。禁止在食品动物中使用。属于 1 类致癌物。

2.2.3.23 持久性有机污染物 persistent organic pollutants, POPs

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

能持久存在于环境中，并可借助大气、水、生物体等环境介质进行远距离迁移，通过食物链富集，对环境和人类健康造成严重危害的天然或人工合成的有机污染物质。

2.2.3.24 艾氏剂 aldrin

又名氯甲桥萘，化学式 $C_{12}H_8Cl_{16}$ ，用六氯环戊二烯-5双环庚二烯为原料制得的一种有机氯杀虫剂。用于控制土壤虫害、保护木质结构及电信光缆的塑料和橡胶外包层。可通过环境迁移污染食物和饮用水。主要引起人体中枢神经系统损害，还可发生肺水肿、肝肾功能异常。

2.2.3.25 氯丹 chlordane

化学式 $C_{10}H_6Cl_{18}$ ，结构上有顺式、反式两种异构物，一种有机氯杀虫剂。在人体内易蓄积，具有致癌性、致畸、致突变性。可通过环境迁移污染食品。

2.2.3.26 滴滴涕 dichlorodiphenyltrichloroethane, DDT

化学式 $(ClC_6H_4)_2CH(CCl_3)$ ，白色晶体，一种有机氯杀虫剂。曾广泛用于防治粮、棉、油料及林木的多种害虫，也用于防治蚊、蝇等害虫。

2.2.3.27 狄氏剂 dieldrin

化学式 $C_{12}H_8Cl_{16}O$ ，纯品为白色无臭晶体，主要用于土壤处理的剧毒有机氯杀虫剂，对神经系统、肝脏、肾脏有明显的毒性作用。

2.2.3.28 异狄氏剂 endrin

化学式 $C_{12}H_8Cl_{16}O$ ，白色、无嗅结晶状固体，一种有机氯杀虫剂。被喷洒在棉花和谷物等作物的叶子上，半衰期很长，在土壤中可残留 12 年，食品是人类主要的接触途径。

2.2.3.29 七氯 heptachlor

化学式 $C_{10}H_5Cl_{17}$ ，一种有机氯杀虫剂，主要用于杀灭土壤昆虫和白蚁，在中性土壤中的半衰期为 2 年，在生物体中富集，食品是人类主要的接触途径。

2.2.3.30 六氯苯 hexachlorobenzene

化学式 C_6Cl_{16} ，一种选择性的有机氯抗真菌剂，可用于拌种杀菌剂。2017 年 10 月 27 日被世卫组织国际癌症研究机构列入 2B 类致癌物清单。

2.2.3.31 灭蚁灵 mirex

化学式 $C_{10}Cl_{12}$ ，白色固体。胃毒杀虫剂，略有触杀活性。可通过环境迁移污染食品。2017 年 10 月 27 日被世卫组织国际癌症研究机构列入 2B 类致癌物清单。

2.2.3.32 毒杀芬 toxaphene

化学式 $C_{10}H_8Cl_{18}$ ，浅黄色蜡状固体，具有萜类气味，一种有机氯杀虫剂。可防治棉花上的多种害虫及玉米螟、黏虫、蝗虫、斜纹夜蛾等。可通过环境迁移污染食品。

2.2.3.33 多氯联苯 polychlorinated biphenyls, PCBs

一组由氯置换联苯分子中的氢原子而形成的化合物，为无色或淡黄色油状，液体或树脂状。化学稳定性随氯原子数增加而增高。基本不溶于水，不易水解和氧化。可通过环境迁移污染食品。

2.2.3.34 二噁英 dioxin

两类多氯代三环芳香族有机化合物的统称，包括 135 个多氯代二苯并对二噁英和 75 个多氯代二苯并呋喃。这些物质来自燃烧和各种工业生产的副产物，属于持久性有机污染物，膳食是一般人群摄入这类物质的主要途径。

2.2.3.35 二噁英样多氯联苯 dioxin-like polychlorinated biphenyls

具有与二噁英类似毒性效应的 12 种多氯代二联苯的统称。以往是具有多种用途的化工产品的成分，目前已经在全球停止生产，属于持久性有机污染物，膳食是一般人群摄入这类物质的主要途径。

2.2.3.36 六氯环己烷 hexachlorocyclohexane

化学式 $C_6H_6Cl_6$ ，白色晶体，有 8 种同分异构体，对昆虫有触杀、熏杀和胃毒作用。2017 年 10 月 27 日被世卫组织国际癌症研究机构列入 2B 类致癌物清单。

2.2.3.37 林丹 lindane

化学式 $C_6H_6Cl_{16}$ ，白色粉状结晶， γ 型同分异构体，一种有机氯杀虫剂。可用于防治飞蝗、草地螟及某些地下害虫。

2.2.3.38 十溴二苯醚 decabromodiphenyl ether

化学式 $C_{12}OBr_{10}$ ，由二苯醚溴化制得，溴系阻燃剂之一，对人的眼睛及皮肤均无刺激。

2.2.3.39 六溴联苯 hexabromobiphenyl

化学式 $C_{12}H_4Br_6$ ，鳞片状固体，一种添加型阻燃剂。适用于多种塑料和合成纤维，阻燃效能高，热稳定性好，可用于高温加工。

2.2.3.40 十氯酮 chlordecone

又称“开蓬”。化学式 $C_{10}Cl_{10}O$ ，是一种杀虫剂，可以引起神经、肝脏损伤，可在食物链中富集。

2.2.3.41 五氯苯 pentachlorobenzene

化学式 C_6HCl_{15} ，白色晶体，一种有机氯化合物。可用作农药的中间体，用于合成杀虫剂、除草剂等。

2.2.3.42 硫丹 endosulfan

化学式 $C_9H_6Cl_{16}O_3S$ ，一种环戊二烯型有机氯杀虫剂，纯品为白色结晶体，对害虫有触杀和胃毒现象，残效长。

2.2.3.43 三氯杀螨醇 dicofol

化学式 $C_{14}H_9Cl_{15}O$ ，广谱性杀螨剂，对高等动物低毒。可通过环境迁移污染食品。

2.2.3.44 六溴环十二烷 hexabromocyclododecane

化学式 $C_{12}H_{18}Br_6$ ，有多种异构体，白色结晶性粉末，

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

一种持久性有机污染物。可用于聚苯乙烯泡沫塑料、聚丙烯及涤纶、腈纶、丙纶等织物的阻燃剂。被列入《中国严格限制的有毒化学品名录》。

2.2.3.45 多溴二苯醚 polybrominated diphenyl ether, PBDEs

由 209 个同系物组成，是一类持久性有机污染物。二苯环状结构的溴化程度及溴原子在环状结构中的位置决定了各同系物的同分异构体的数量。常作为阻燃剂被添加到塑料中，可通过环境迁移污染食品。

2.2.3.46 六氯丁二烯 hexachlorobutadiene

化学式为 C₄C₁₆，一种持久性有机污染物，吸入、摄入或皮肤吸收后会中毒，对眼睛、皮肤、黏膜和上呼吸道，有强烈刺激作用。用作溶剂、热载体以及合成橡胶工业。

2.2.3.47 五氯苯酚 pentachlorophenol

又名 2, 3, 4, 5, 6-五氯苯酚，化学式 C₆HCl₅O，主要用作木材防腐剂、杀虫剂。可通过环境迁移污染食品。长期暴露会造成眼睛、喉咙、鼻子及肺部的刺激和损伤。

2.2.3.48 多氯化萘 polychlorinated naphthalenes

化学式 C₁₀H_{8-n}Cl_n，萘分子中氢被氯原子取代而形成的一类持久性有机污染物，共有 75 种同系物。具有稳定性、热塑性和不燃性，广泛用于电容器、电缆和电线绝缘体的制造。可通过环境迁移污染食品。

2.2.3.49 全氟辛烷磺酸 perfluorooctane sulfonic acid

化学式 C₈HF₁₇O₃S，同时具备疏油、疏水等特性，一种持久性有机污染物。被广泛用于生产纺织品、皮革制品、家具和地毯等的表面防污处理剂。可通过环境迁移或包装材料迁移污染食品。

2.2.3.50 全氟辛烷磺酰氟 perfluorooctane sulfonyl fluoride

化学式 C₈F₁₈O₂S，一种有机化合物，无色透明液体，不溶于水。可通过环境迁移污染食品。被列入《中国严格限制的有毒化学品名录》，除了特定用途生产使用外，已禁止其他目的生产。

2.2.3.51 全氟辛酸 perfluorooctanoic acid

化学式为 C₈HO₂F₁₅，白色结晶，一种持久性有机污染物由辛酰氯为原料，通过电氟化法制得。主要用作聚四氟乙烯、氟橡胶聚合时的分散剂，也用作制备憎水、憎油剂的原料和选矿剂。可通过环境迁移污染食品。

2.2.3.52 氯化石蜡 chlorinated paraffins

一种链长 C₁₀ 至 C₁₃ 的直链氯化碳氢化合物。广泛应用于水管、地板、薄膜、人造革、塑料制品和日用品等生产中，可影响免疫系统和生殖系统，可通过环境迁移污染食品。

2.2.4 食品加工过程污染物 contaminants produced during food processing

食品生产加工过程中形成的有害物质，如食品在高温、油炸烹调过程中形成的杂环胺、丙烯酰胺等。

2.2.4.1 丙烯酰胺 acrylamide

一种不饱和酰胺，为聚丙烯酰胺合成的化学中间体。食物中主要由天门冬氨酸和还原糖在加工过程中的高温条件下发生美拉德反应生成，或从聚丙烯酰胺食品接触材料中以单体迁出，具有神经毒性和致癌性。

2.2.4.2 氨基甲酸乙酯 ethyl carbonate

化学式 C₃H₇NO₂，无色结晶或白色粉末。易燃，无臭，具有清涼味。主要用作医药、农药、香料的中间体。2017 年 10 月 27 日被世卫组织国际癌症研究机构列为 2A 类致癌物。

2.2.4.3 氯丙醇 propylene chlorohydrin

在加工、生产和存储过程中，食物中的蛋白质经氯离子存在的酸水解过程形成的物质，有多种同系物，以 3-氯-1,2-丙二醇为代表和毒性参照物。

2.2.4.4 3-氯-1,2-丙二醇 3-chloro-1,2-propanediol

化学式 C₃H₇ClO₂，3'位被一个氯取代的氯丙醇化合物，无色黏稠液体，可在食品加工过程中产生，具有致癌性。

2.2.4.5 1,3-二氯-2-丙醇 1,3-dichloro-2-propanol

化学式 C₃H₆Cl₂O，1,3'位被两个氯取代的氯丙醇化合物，无色液体，可在食品加工过程中产生，具有致癌性。

2.2.4.6 氯丙醇酯 chloropropanol ester

在加工、生产和存储过程中，食物中的蛋白质经氯离子存在的酸水解过程形成的物质，有多种同系物，以 3-氯-1,2-丙二醇为代表和毒性参照物。

2.2.4.7 缩水甘油酯 glycidyl ester

油脂精炼过程中产生的加工过程污染物。

2.2.4.8 多环芳烃 polycyclic aromatic hydrocarbons, PAHs

又名稠环芳烃，由多个苯环缩合而成的化合物及其衍生物，可产生于高温油炸、烧烤和烟熏等剧烈食品加工行为，具有致癌作用。

2.2.4.9 苯并芘 benzopyrene

由五个苯环构成的碳氢化合物。常在燃烧过程中形成，并以碳烟颗粒组分排出，可由环境迁移和食品加工产生食品污染。是一类很强的人体致癌物。

2.2.4.10 N-亚硝基化合物 N-nitroso compound

由亚硝酸盐和胺类物质在适宜条件下形成的具有 N=N=O 结构的化合物，分为亚硝胺和亚硝酰胺，食品中的蛋白质、脂肪在腌制、烘焙等加工过程中会产生，具有致癌作用。

2.2.4.11 N-亚硝基二甲胺 N-nitrosodimethylamine

化学式 (CH₃)₂N₂O，N-亚硝基化合物的一种。食品中

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

含有丰富的蛋白质、脂肪及人体必需的氨基酸，这些营养物质在腌制、烘焙、油煎、油炸等加工过程后会产生一定数量的N-亚硝基化合物。属高毒类物质。

2.2.4.12 二乙胺 diethylamine

化学式为C₄H₁₁N的化合物，具有强烈刺激性和腐蚀性，主要用于制造医药、农药、染料、橡胶硫化促进剂、纺织助剂以及金属防腐剂、乳化剂、阻聚剂等。

2.2.4.13 杂环胺类 heterocyclic amines

在肉制品热加工过程中形成的一类具有多环芳香族结构的化合物。具有强烈的致突变性和致癌性，对人体健康存在潜在的危害。

2.2.4.14 氨基咔啉 amino-carboline

氨基酸或蛋白质在高温下直接热解产生的杂环胺类化合物中的一种。

2.2.4.15 生物胺 biogenic amine

具有生物活性的低相对分子质量含氮有机化合物的总称。是脂肪族、酯环族或杂环族的低相对分子质量有机碱，常存在于动植物体内及食品中。

2.2.4.16 组胺 histamine

一种活性胺化合物。可在食品加工、贮存过程中产生。可致过敏反应、炎性反应、胃酸分泌等，也可以影响脑部神经传导，造成困倦。

2.2.5 生物毒素 biological toxin, biotoxin

生物来源并不可自复制的有毒化学物质，包括动物、植物、微生物产生的对其他生物物种有毒害作用的各种化学物质。

2.2.5.1 真菌毒素 mycotoxin

真菌在生长繁殖过程中产生的次生有毒代谢产物。

2.2.5.2 黄曲霉毒素 aflatoxin

类香豆素结构的化合物，由黄曲霉或寄生曲霉等产生的一类次生代谢产物。主要有B1、B2、G1、G2、M1和M2等。易污染花生、玉米等食品及饲料，可造成肝损伤，严重时可诱发肝癌。

2.2.5.3 褐曲霉毒素 ochratoxin

异香豆素环和L-β-苯丙氨酸相接的化合物，由曲霉和青霉等产生的一类次生代谢物。主要分为A、B、C、D四类，其中褐曲霉毒素A毒性最大。易污染粮食作物，可侵害肝和肾等器官，也会导致肠黏膜的炎症和坏死。

2.2.5.4 单端孢霉烯族毒素 trichothecene toxin

由镰刀菌分泌的真菌毒素。其中A型单端孢霉烯族毒素包括T-2毒素、HT-2毒素等；B型单端孢霉烯族毒素包括脱氧雪腐镰刀菌烯醇等。易污染小麦、玉米等谷物，可抑制蛋白质、DNA和RNA的合成，导致动物机体消化紊乱、器官出血和免疫抑制等。

2.2.5.5 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 deoxynivalenol

化学式C₁₅H₂₀O₆，主要由禾谷镰孢霉和黄色镰孢霉等产生的一种B型单端孢霉烯族化合物。易污染多种谷物。

2.2.5.6 T-2毒素 T-2 toxin

化学式C₂₄H₃₄O₉，由镰孢霉产生的一种A型单端孢霉烯族化合物，易污染多种谷物，可引起食物中毒性白细胞缺乏病。

2.2.5.7 展青霉素 patulin

化学式C₇H₆O₄，由曲霉和青霉等产生的次级代谢产物。广泛存在于各种霉变水果和青贮饲料中。对胃具有刺激作用，导致反胃和呕吐；具有影响生育、致癌和免疫等毒理作用；具有致畸性，同时也是一种神经毒素。对人体的危害很大，导致呼吸和泌尿等系统的损害。

2.2.5.8 伏马菌素 fumonisin

由不同的多氢醇和丙三羧酸组成的双酯化合物，串珠镰刀菌产生的水溶性代谢产物。其中伏马菌素B1最常见。主要污染粮食及其制品，对某些家畜及人产生急性毒性及潜在的致癌性。

2.2.5.9 玉米赤霉烯酮 zearalenone

化学式C₁₈H₂₂O₅，雷锁酸内酯化合物，由禾谷镰刀菌、黄色镰刀菌、半裸镰刀菌和茄病镰刀菌等产生的次生代谢产物。主要污染谷物和饲料，具有雌激素样作用、生殖发育毒性、免疫毒性和致癌性。

2.2.5.10 杂色曲霉素 sterigmatocystin

化学式C₁₈H₁₂O₆，含有二呋喃环和氧杂蒽酮的化合物，由杂色曲霉、构巢曲霉等产生的次生代谢产物。易污染玉米、花生、大米等谷物。具有肝脏毒性、致突变、致癌等作用。

2.2.5.11 交链孢霉毒素 alternaria toxin

链格孢菌分泌的毒素。共分四类，分别为二苯并吡喃酮衍生物、四氨基酸衍生物、花衍生物和长链氨基多元醇的丙三羧酸酯类化合物。毒素影响宿主质膜透性、激素平衡及代谢过程等。食用被毒素污染的饲料，畜禽可出现发育迟缓、消化道出血和昏迷等症状。

2.2.5.12 桔青霉素 citrinin

化学式C₁₃H₁₄O₅，由青霉属和红曲属的某些种产生的次生代谢产物。有较强的肾毒性并有致癌、致畸和致突变作用。

2.2.5.13 麦角生物碱 ergot alkaloid

麦角菌产生的一类毒素，包括麦角胺、麦角新碱、麦角生碱、麦角柯宁碱、麦角克碱和麦角环肽等。

2.2.5.14 黄绿青霉素 penicillium citreoviride

由黄绿青霉分泌的毒素。紫外线下，毒素粗制品呈现金黄色荧光，对小鼠有毒性作用；但是，荧光消失后毒素变为无毒。毒素耐热性较强。

2.2.5.15 隐蔽型真菌毒素 masked mycotoxin

在谷物中与某些强极性化合物（如糖、氨基酸、硫酸盐等）结合，储存于细胞中的真菌毒素。

2.2.5.16 海洋生物毒素 marine biotoxin

海洋生物体内存在的一类高活性的特殊成分，一般具有剧烈毒性，主要由藻类或浮游植物产生，可在滤食性的软体贝壳类动物的组织内蓄积。

2.2.5.17 原多甲藻酸 azaspiracid

一类含氮聚醚类毒素，首次在贻贝中发现，急性中毒症状主要表现为恶心、呕吐、腹泻和胃痉挛等。

2.2.5.18 短裸甲藻毒素 brevetoxin

从短裸甲藻分离的一类神经毒素，每千克体重 0.25mg 即可致小鼠死亡。

2.2.5.19 环亚胺 cyclic imine

一类具有亚胺（碳氮双键）结构的大环毒素，急性毒性较高。

2.2.5.20 软骨藻酸 domoic acid

化学式 $C_{15}H_{21}NO_6$ ，分子量为 311.33，非蛋白藻类酸性氨基酸，由长链羽状硅藻代谢产生的一种强烈的神经毒性物质。微量能兴奋中枢神经系统，过量则引起记忆丧失性神经中毒。

2.2.5.21 冈田软海绵酸 okadaic acid

化学式 $C_{44}H_{68}O_{13}$ ，分子量为 805，主要为由有毒赤潮藻类鳍藻属和原甲藻属产生的脂溶性多环醚类化合物，能引起食用者腹泻、恶心等症状。

2.2.5.22 石房蛤毒素 saxitoxin

化学式 $C_{10}H_{17}N_7O_4$ ，分子量为 299.29，四氢嘌呤的衍生物，属海洋胍胺类毒素，白色、吸湿性很强的固体，溶于水，微溶于甲醇和乙醇。主要由微藻产生，是麻痹性贝类毒素的代表。

2.2.5.23 河鲀毒素 tetrodotoxin

化学式 $C_{11}H_{17}N_3O_8$ ，分子量为 319.27，含多羟基全氢甲基喹唑啉的生物碱。存在于鲀鱼类，具有使神经、肌肉麻痹的作用。

2.2.5.24 微囊藻毒素 microcystin

主要由淡水藻类铜绿微囊藻产生的环状七肽化合物，能够强烈抑制蛋白磷酸酶的活性，为分布最广泛的肝毒素。

2.2.5.25 岩沙海葵毒素 palytoxin

从沙群海葵科的岩沙海葵分离的聚醚毒素，有缩血管、升血压作用。

2.2.5.26 雪卡毒素 ciguatoxin

大分子聚醚神经毒素，热带或亚热带海域有毒鱼类的有毒成分，包括太平洋雪卡毒素、加勒比海雪卡毒素和印度雪卡毒素。最早发现于古巴一带名为“雪卡”的一种海生软体动物。

2.2.5.27 小鼠毒力单位 mouse unit, MU

以小鼠生物法检测海洋生物毒素时，在特定时间内致特定体重特定数量小鼠死亡的毒素剂量。

2.2.5.28 植物毒素 phytotoxin

植物体内含有的能对人和动物等产生毒害作用或致死的化学成分，包括有高生物活性的各类次级代谢物，如生物碱、酚类、氰苷和毒蛋白等。

2.2.5.29 茄碱 solanine

化学式 $C_{45}H_{73}NO_{15}$ ，分子量为 868.1，用色谱法可分出 6 个组分： α -茄碱、 β -茄碱、 γ -茄碱及少量的 α -查茄碱、 β -查茄碱和 γ -查茄碱。其中 α -茄碱是主要成分，因主要见于秋茄中而得名。发芽土豆的芽眼部位或块茎绿色部位含量较高，人体超量摄入后可以引发中毒反应。

2.2.5.30 秋水仙碱 colchicine

化学式 $C_{22}H_{25}NO_6$ ，分子量为 399.4，由植物秋水仙中提取，能抑制纺锤丝形成从而延迟着丝粒分裂的一种生物碱，味苦，有毒。新鲜黄花菜中含有秋水仙碱，食用容易发生中毒。

2.2.5.31 氰苷 cyanogenic glycoside

由氰醇衍生物的羟基和 α -葡萄糖缩合形成的化合物，味苦，易溶于水、醇，极易被酸或同存于同种植物中的酶水解，生成糖类、醛酮和氢氰酸。由于水解后会产生具有毒性的氰化物，因此食用含有氰苷的食物具有一定风险。常见的含有氰苷的食物有木薯、苦杏仁等。

2.2.5.32 氢氰酸 hydrocyanic acid

化学式 HCN，分子量为 27，一种无色，苦杏仁味，极易挥发和极易溶于水的快速致毒物质。

2.2.5.33 吡咯里西啶类生物碱 pyrrolizidine alkaloid, PA

由两分子鸟氨酸形成两个吡咯烷经叔氮原子稠合而成的一类生物碱，可分为开链单酯、开链二酯和大环二酯。主要由紫草科、菊科、豆科等植物产生。

2.2.5.34 千里光宁 senecionine

又名千里光碱，化学式 $C_{18}H_{25}NO_5$ ，分子量为 335.4，是菊科千里光属植物中的一种吡咯里西啶类生物碱。

2.2.5.35 毛果天芥菜碱 lasiocarpine

化学式 $C_{21}H_{33}NO_7$ ，分子量为 411.48，是紫草科毛果天芥菜、盐天芥菜等植物中的一种吡咯里西啶类生物碱。

2.2.5.36 野百合碱 monocrotaline

化学式 $C_{16}H_{23}NO_6$ ，分子量为 325.36，从豆科植物野百合中分离得到的吡咯里西啶类生物碱。

2.2.5.37 3-硝基丙酸 3-nitropionic acid

化学式 $C_3H_5NO_4$ ，分子量为 119.08，由节菱孢侵染甘

蔗引起霉变时产生的强神经毒性真菌毒素。

2.2.5.38 萝麻毒蛋白 ricin

从蓖麻中分离得到的具有凝集素活性的毒蛋白。由 A 和 B 两条肽链通过一对二硫键连接而成, B 链可以与对半乳糖专一结合, A 链则有核糖体失活能力。

2.2.5.39 蘑菇毒素 mushroom toxin

大型真菌的子实体产生的、人或畜禽食用后可致中毒的物质。

2.2.5.40 鹅膏蕈碱 amanitin

来自伞蕈的一种毒素, 有 α 、 β 、 γ 和 ε 等类型。其中 α 鹅膏蕈碱常用于分子生物学研究, 对真核细胞的 RNA 聚合酶II和III有抑制作用, 而不抑制真核细胞 RNA 聚合酶I和细菌 RNA 聚合酶。

2.2.5.41 鬼笔毒素 phallotoxin

又名鬼笔毒肽、毒蕈肽。从真菌鬼笔鹅膏中分离的一组双环七肽, 分子量为 831~894Da。可结合 F-肌动蛋白, 破坏细胞膜, 引起钙和钾离子大量流出。

2.2.5.42 毒伞肽 virotoxin

又称“鳞柄毒蕈肽”。从真菌鳞柄白鹅膏中分离的一组有毒的单环七肽, 结构和生物活性与鬼笔毒肽相似, 能够与 F-肌动蛋白结合, 从而打断 F-肌动蛋白与 G-肌动蛋白之间的平衡, 干扰细胞骨架功能。

2.2.5.43 毒蝇碱 muscarine

毒蘑菇中含有的使食用者麻醉或出现幻觉的一种羟色胺类神经毒素。

2.2.5.44 鹿花菌素 gyromitrin

见于鹿花菌及马鞍菌中的化合物, 其水解产物甲基阱可抑制谷氨酸脱羧酶的辅助因子吡哆醛, 减少 γ 氨基丁酸合成而产生毒性, 同时诱导溶血。

2.2.5.45 奥来毒素 orellanine

存在于有丝膜菌属, 可致死的化合物, 能抑制 DNA、RNA、蛋白质大分子合成, 造成细胞氧化应激损伤。肾脏为主要靶器官, 可导致急性肾功能衰竭。

2.2.5.46 赛洛西宾 psilocybin

又称“裸盖菇素”。存在于裸盖菇属、斑褶伞属、裸伞属、锥盖伞属、丝盖伞属以及光柄菇属中的一些种类, 为一类色胺衍生物, 激动 5-羟色胺受体, 可产生精神错乱、幻视、烦躁、意识障碍等中毒症状。

2.2.6 非食品用化学物质 non-food chemicals

制作食品时加入了国家法律允许使用的食品添加剂、防腐剂以外的化学物质。这些物质大部分属于工业所用的添加剂, 是未经国家批准或者已经明令禁用的添加剂品种, 这些物质一旦添加到食品, 进入市场销售后, 会导致中毒甚至死亡的食品安全事故。

2.2.6.1 三聚氰胺 melamine

化学式 $C_3N_3(NH_2)_3$, 国际纯粹与应用化学联合会

(IUPAC) 将其命名为 1,3,5-三嗪-2,4,6-三胺, 是一种三嗪类含氮杂环有机化合物。用于化工原料, 不可用于食品加工或食品添加物。

2.2.6.2 富含氮化合物 nitrogen-rich compounds

分子结构中氮元素含量丰富的化合物, 通常氮含量占分子量的 30%以上。利用这些化合物中含氮量高的特性, 来虚假提高食品或饲料的“蛋白质”检测含量, 以牟取暴利。如, 三聚氰胺和三聚氰酸等。

2.2.6.3 苏丹红 Sudan red

人工合成的一种工业染料。是亲脂性偶氮化合物, 主要包括 I、II、III 和 IV 四种类型, 我国禁止用于食品。

2.2.6.4 罗丹明 rhodamine

可用作生物荧光染色剂的一种由三苯甲烷衍生的染料。禁止用于食品着色。

2.2.6.5 甲醛 formaldehyde

化学式 $HCHO$, 无色水溶液或气体, 有刺激性气味。主要用于生产酚醛树脂、脲醛树脂、维纶、乌洛托品、季戊四醇、染料、农药和消毒剂等。不得作为食品用加工助剂生产经营和使用。

2.2.6.6 吊白块 rongalit

化学式 $NaHSO_2 \cdot CH_2O \cdot 2H_2O$, 次硫酸氢钠甲醛或甲醛合次硫酸氢钠。呈白色块状或结晶性粉状, 易溶于水。常被非法用于食品增白, 我国严格禁止在食品中使用。遇酸即分解, 其水溶液在 60°C 以上就开始分解出有害物质, 120°C 下分解产生甲醛、二氧化硫和硫化氢等有毒气体。

2.2.6.7 硼砂 borax, sodium borate

一种中子吸收材料, 密度为 1.69~1.72g/cm³。禁止作为食品添加剂使用。存在多器官毒性。

2.2.6.8 异硫氰酸盐 isothiocyanates, ITCs

十字花科植物细胞破碎时, 存在于细胞液中的硫代葡萄糖苷被酶水解, 生成的一类具有共同的 R—N=C=S 结构(侧链 R 为取代基)的小分子有机化合物。禁止在食品中添加。

2.2.6.9 β -内酰胺酶 β -lactamase

能将抗生素的 β -内酰胺环水解, 使抗生素失活的一类酶, 由细菌产生。2009 年被卫生部列为非食用物质。

2.2.6.10 孔雀石绿 malachite green

化学式 $C_{23}H_{25}N_2Cl$, N,N,N',N'-四甲基-4,4'-二氨基三苯基碳正离子氯化物。有毒的三苯甲烷类化学物, 既是染料, 又是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物, 长期超量使用可致癌, 已严禁在水产养殖中使用。

2.2.6.11 废弃食用油脂 disposed edible oil

食品生产经营单位在经营过程中产生的不能再食用的动植物油脂, 包括油脂使用后产生的不可再食用的油脂、餐饮业废弃油脂以及含油脂废水经油水分离器

或者隔油池分离后产生的不可再食用的油脂，按其来源，通常分为地沟油、泔水油和炸货油。

2.2.6.12 西布曲明 sibutramine

化学式 C₁₇H₂₆ClN，减肥类药物。为国家禁止添加的有毒、有害非食品原料。

2.2.7 食物致敏原 food allergen

存在于食物中能引起过敏反应的物质。

2.2.7.1 α -乳白蛋白 α -lactalbumin

将氯化铁加于乳清中，与铁结合发生絮凝的乳白蛋白。乳中主要的白蛋白和致敏原。

2.2.7.2 β -乳球蛋白 β -lactoglobulin

将乳清的 pH 调至 6.0 加硫酸铵使其半饱和，过滤后再加入硫酸铵至饱和状态而得到的沉淀蛋白。是乳中的致敏原。

2.2.7.3 卵类黏蛋白 ovomucoid

蛋清中一种糖蛋白(约 23 kDa)，具有蛋白酶抑制剂的活性。是蛋类中的致敏原。

2.2.7.4 卵白蛋白 ovalbumin

蛋清蛋白中主要的蛋白质，占蛋清蛋白中蛋白质总量的 54%~69%。是蛋类中的致敏原。

2.2.7.5 卵转铁蛋白 ovotransferrin

蛋清蛋白中主要的蛋白质，约占蛋清蛋白中蛋白质总

量 12%~13%的一种糖蛋白。是蛋类中的致敏原。

2.2.7.6 小清蛋白 parvalbumin

肌肉中的一类钙结合蛋白(约 12kDa)。能有效调控细胞内钙离子交换，进而调控钙离子参与的神经递质释放、细胞运动、神经冲动传递、肌肉兴奋-收缩偶联等生理活动。参与睡眠-觉醒等生理功能调节。是鱼类中的致敏原。

2.2.7.7 原肌球蛋白 tropomyosin

存在于平滑肌、骨骼肌和心肌中的蛋白质，由 α 和 β 两种亚基组成，与肌动蛋白形成肌钙蛋白复合体，进而影响肌肉收缩。是甲壳类和软体动物中的致敏原。

2.2.7.8 谷质蛋白 gluten

谷物中与淀粉共存于胚乳中的水不溶性蛋白质，主要包括谷蛋白和醇溶蛋白，赋予面团弹性、可塑性和延伸性。是谷物中的致敏原。

2.2.7.9 花生致敏原 Ara h1 peanut allergen Ara h 1

花生中的一种 7S 球蛋白。由三个亚基组成，分子量 64kDa，属于 Cupin 超家族，具有致敏性。

2.2.7.10 花生致敏原 Ara h2 peanut allergen Ara h 2

花生中的一种 2S 白蛋白，富含谷氨酸、天冬氨酸、甘氨酸和精氨酸，分子量 17kDa，属于谷醇溶蛋白超家族，具有致敏性。

2.3 食品物理性危害因素

2.3 食品物理性危害因素 physical hazard in food

生产、加工、包装、储存、运输、销售和烹调等环节进入到食品中可导致食用者身体发生机械性、物理性损伤的物质。

2.3.1 杂质 impurity

食品中所含有的非食品正常组分的外来混入物。如混入谷物中的砂石块、泥土块、矿渣等。

2.3.2 异物 foreign body

根据加工要求或食品标准不应该含有的物质。既包括食品原辅料本身含有，但产品要求剔除的物质，如肉中的骨头，菜中的菜根，也包括原本不属于食品原辅料的一部分而混入产品的物质，如金属和杂草等。

2.3.3 有机杂质 organic impurity

食品中所含有的非食品正常组分的外来有机物。如粮食、油料中的根、茎、叶、颖壳、野生植物种子、昆虫、异种粮油粒及病斑变质粮油粒等。

2.3.4 无机杂质 inorganic impurity

食品中所含有的非食品正常组分的外来无机物。如粮食、油料中的泥土、砂石、煤渣、砖瓦、玻璃碎片、金属物及其他矿物质等。

2.3.5 矿物杂质 mineral impurity

食品中所含有的非食品正常组分的外来矿物质。如水果、蔬菜通过漂洗、除去有机物，将残渣高温灰化所得的灰化物。

2.3.6 不溶性杂质 insoluble impurity

食品中不溶于正己烷或石油醚的外来混入物。如动植物油脂中的机械杂质、矿物质和碳水化合物等。

2.3.7 含油杂质 oleaginous impurity

油料中不合格的部分。如霉变粒、病虫害粒和异种油籽等。

2.3.8 非含油杂质 non-oleaginous impurity

油料中的待测籽料种子的茎、叶及其他非油质部分。如木屑、金属、石头和非油脂植物种子等。

2.3.9 金属杂质 metal impurity

食品中含有的外来金属物。如混入小麦和稻谷中的铁丝和铁钉。

2.3.10 矿物质杂质检验 identification of mineral impurity

用漂浮法分离食品有机物质并用沉积法分离重的杂质，在 600°C 高温电阻炉中灼烧沉积物，将所得残留物称量的检验。常用于速冻水果和蔬菜的检验。

2.3.11 金属探测器 metal detector

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

能检测并警示食品中金属杂质的装置。

2.3.12 肉眼检查 gross examination

取适量食品样品于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味。常用于鲜、冻动物性水产品质量检测的方法。

2.3.13 筛选 screening

利用被筛选食品物料之间粒度（宽度、厚度、长度）的差别，借助筛孔分离杂质或将物料进行分级的方法。常用于去除谷物和豆类食品中的杂质。

2.3.14 筛下物 undersize

又称“筛过物”。入筛食品物料中粒度小于筛孔尺寸而透过筛面下的物料。

2.3.15 磁选 magnetic separation

根据磁性的不同，利用磁力分离混入食品中的磁性金

属杂质的方法。常用于清除谷物、豆类、玉米、小麦、砂糖等食品中的铁杂质。

2.3.16 磁选机 magnetic separator

根据不同物质导磁性的差异，借助于磁力将磁性物质从食品中分离开来的设备。

2.3.17 风选 aspiration

根据食物和杂质空气动力学性质的差别，利用气流进行分离的方法。常用于除去谷物中的泥灰、瘪谷等杂质。

2.3.18 谷物风选机 grains winnower

利用风将谷物进行清选的设备。

2.3.19 杂质度过滤板 filter plate for impurities

检验生鲜乳、液体乳、用水复原乳粉等食物中杂质含量的一种过滤设备。

2.4 食品放射性污染

2.4 食品放射性污染 food radioactive pollution on food

食品吸附或吸收了外来的（人为的）放射性核素，使其放射性高于自然放射性本底的食品污染。

2.4.1 放射性物质 radioactive substance

原子核能发生衰变，放出肉眼看不见也感觉不到，只能用专门的仪器才能探测到的射线的物质。如¹³¹I 多见于奶制品的污染。

2.4.2 放射性核素 radionuclide

能自发地产生射线（如α、β或γ射线）的金属或非金属元素。如污染奶制品的¹³¹I。

2.4.3 放射性同位素 radioisotope

具有不稳定原子核、能自发性产生放射性衰变的元素中具有相同原子序数而质量数不同的核素。如污染蔬菜和蔬果的⁹⁰Sr 和⁸⁹Sr。

2.4.4 放射性 radioactivity

不稳定原子核自发地发射粒子或γ射线，或在发生轨道电子俘获之后发射 X 射线，或发生自发裂变的性质。

2.4.5 氚-3 3H

元素氢的一种放射性同位素，半衰期约为 12.43 年。符号为³H。常污染奶类、薯类和鱼肉虾类等食品。

2.4.6 锶-89 89Sr

元素锶的一种放射性同位素，半衰期约为 50.5 天。符号为⁸⁹Sr。常污染谷物类、蔬菜类和水果类等食品。

2.4.7 锶-90 90Sr

元素锶的一种放射性同位素，半衰期约为 28.79 年。符号为⁹⁰Sr。常污染谷物类、蔬菜类和水果类等食品。

2.4.8 碘-131 131I

元素碘的一种放射性同位素，半衰期约为 8.02 天。符

号为¹³¹I。常污染薯类、鱼肉虾类和奶类等食品。

2.4.9 铯-137 137Se

元素铯的一种放射性同位素，半衰期约为 30.17 年。符号为¹³⁷Cs。常污染薯类、鱼肉虾类和奶类等食品。

2.4.10 钇-147 147Pm

元素钷的一种放射性同位素，半衰期约为 2.62 年。符号为¹⁴⁷Pm。常污染蔬菜类、水果类和薯类等食品。

2.4.11 钍-210 210Po

元素钋的一种放射性同位素，半衰期约为 138.37 天。符号为²¹⁰Po。常污染谷物类、蔬菜类和水果类等食品。

2.4.12 镥-226 226Ra

元素镭的一种放射性同位素，半衰期约为 1600 年。符号为²²⁶Ra。常污染谷物类、蔬菜类和水果类等食品。

2.4.13 镤-228 228Ra

元素镭的一种放射性同位素，半衰期约为 6.7 年。符号为²²⁸Ra。常污染谷物类、蔬菜类和水果类等食品。

2.4.14 钍-232 232Th

元素钍的一种放射性同位素，半衰期约为 139 亿年。符号为²³²Th。常污染蔬菜类、水果类和奶类等食品。

2.4.15 铀-238 238U

元素铀的一种放射性同位素，半衰期约为 44.68 亿年。符号为²³⁸U。常污染薯类、鱼肉虾类和奶类等食品。

2.4.16 钚-239 239Pu

元素钚的一种放射性同位素，半衰期约为 24100 年。符号为²³⁹Pu。常污染鱼肉虾类、谷物类和蔬菜水果类等食品。

2.4.17 拉德 rad

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

曾经使用过的辐射吸收剂量的专用单位，符号为 rad。与现行法定的国际单位制单位戈瑞（Gy）的换算关系为 1rad 等于 0.01Gy。

2.4.18 雷姆 rem

曾经使用过的辐射剂量当量的专用单位，符号为 rem。与现行法定的国际单位制单位希沃特（Sv）的换算关系为 1rem 等于 0.01Sv。辐照食品工作人员，任何一年有效剂量不超过 50 mSv，连续 5 年的年平均有效剂量（但不可作任何追溯性平均）不超过 20 mSv/年。

2.4.19 伦琴 roentgen

曾经使用过的照射量的专用单位，符号为 R。与现行法定的国际单位制单位库仑/千克（C/kg）的换算关系为 1R 等于 2.58×10^{-4} C/kg。食品辐射照射量是食品接受的射线能量。与核辐射区食品不同，辐照食品不会有放射性物质残留。

2.4.20 吸收剂量 absorbed dose

电离辐射授予某一体积元中单位质量物质（包括食品）的平均能量。它等于授予该体积元的总能量除以该体积元质量的商，单位是焦耳每千克（J/kg），符号为戈瑞（Gy）。食品中吸收的辐照剂量不超过 10kGy 都是安全的，不存在毒理学、营养学和微生物学问题。

2.4.21 吸收剂量率 absorbed dose rate

单位时间内电离辐射授予物质（包括食品）的吸收剂量，符号为 D，单位是戈瑞每秒（Gy/s）。大小取决于辐射源的强度和距离，以及食品暴露于辐射源的时间。

2.4.22 器官剂量 organ dose

人体某一特定器官或组织 T 的平均吸收剂量，符合为 DT，单位是 mSv/a。辐照食品工作人员眼晶状体 DT 限值是 150mSv/a，其他组织 DT 限值是 500mSv/a（50rem/a），全身 DT 限值是 20mSv/a。

2.4.23 有效剂量 effective dose

人体各组织或器官的当量剂量与各组织或器官相应的组织权重因数乘积之和，符号为希沃特（Sv），单位是 J/kg。在防护辐照食品工作人员中，论证照射情况是否遵循放射防护标准。

2.4.24 待积剂量 committed dose

待积有效剂量和待积当量剂量的统称。评价人体（包括辐照食品工作人员）所受内照射剂量的大小。

2.4.25 当量剂量 equivalent dose

辐射在器官或组织内产生的平均吸收剂量与辐射权重因数的乘积，符号为希沃特（Sv），单位是 J/kg。代表低水平电离辐射对人体（包括辐照食品工作人员）的随机健康影响的剂量学量。

2.4.26 剂量当量 dose equivalent

组织内某一点的吸收剂量 D 与该点特定辐射的品质

因子的乘积，符号为希沃特（Sv），单位是 J/kg。衡量电离辐射时人体（包括辐照食品工作人员）危害程度的一个物理量。只限于在辐射防护中使用，而不能用于高水平的事故照射。

2.4.27 有效剂量当量 effective dose equivalent

各组织或器官的当量剂量与相应的组织权重因子的乘积的总和。代表人体（包括辐照食品工作人员）全身的辐射剂量，用来评估辐射可能影响人体健康效应的几率。

2.4.28 放射性污染物 radioactive pollutant

各种原因导致放射性物质出现于不应有的场所，或放射性水平高于特定场所自然本底或超过国家规定标准的异常情况。通常由于核爆炸、核废物排放和核工业意外事故而造成污染环境，进而间接污染食品。

2.4.29 宇生放射性核素 cosmogenic radionuclide

在放射性同位素应用时，排放的含放射性物质的粉尘、废水和废弃物。常见的有 ^{226}Ra 、 ^{131}I 和 ^{90}Sr 等，可通过空气、土壤、水等途径转移到食物。

2.4.30 天然放射性核素 natural radionuclide

由宇宙射线与大气中的原子相互作用而产生的具有放射性的不稳定原子核，能自发地放出射线（如 α 射线、 β 射线、 γ 射线等），通过衰变形成稳定的核素。常见的有 ^3H 、 ^7Be 和 ^{14}C 等，可通过空气、土壤、水等途径转移到食物。

2.4.31 人工放射性核素 artificial radionuclide

不需人工干预，自然界中自然存在的具有放射性的不稳定原子核，能自发地放出射线（如 α 射线、 β 射线、 γ 射线等），通过衰变形成稳定的核素。常见的有 ^{238}U 、 ^{232}Th 和 ^{235}U 等，可通过空气、土壤、水等途径转移到食物。

2.4.32 核试验沉降物污染 radioactive fall-out from nuclear test

通过人工方法改变核内中、质子比例所生成的、自然界中不存在或存在量极小的不稳定核素。常见的有 ^{98}Tc 、 ^{145}Pm 和 ^{257}Fm 等，可通过空气、土壤、水等途径转移到食物。

2.4.33 核工业生产污染 radioactive fall-out from Nuclear Industry Production

来自于核试验的放射性物质通过局部沉降、对流层沉降、对流层沉降方式降到地面而造成土壤、水和食物等的污染。

2.4.34 核工业生产意外事故 radioactive fall-out from nuclear accident

核工业生产造成放射性物质泄漏后的遗留物对土壤、水和食物等的污染。

2.4.35 核与放射性突发事件 nucleus and radiation sudden events

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

核电厂或其他核设施因操作失误或设备故障等原因发生的任何意外事件。释放的放射性物质可通过空气、土壤、水等途径污染食物。

2.4.36 电离辐射探测器 ionizing radiation detector

因放射源丢失、被盗、失控，或因放射性同位素和射线装置的设备故障或操作失误导致人体（包括辐照食品工作人员）收到异常照射的意外事故。

2.4.37 闪烁探测器 scintillation detector

一类基于射线使介质电离的原理测量辐射量的仪器。如辐射剂量监测仪、表面污染监测仪、放射性活度测量仪、照射量和吸收剂量测定仪等。可用于辐照食品作业环境中电离辐射水平的监测。

2.4.38 半导体探测器 semiconductor detector

由闪烁体直接或通过光导耦合到光电倍增管上组成的电离辐射探测器。可用于检测食品中放射性物质的含量。

2.4.39 厚源法 thick source method

以半导体材料为探测介质，利用半导体电子学特点实现电离辐射检测的方法。可用于检测食品中放射性物质的含量。

2.4.40 无源效率刻度法 sourceless efficiency calibration method

根据不同直径的测量盘，对应的取样量为铺盘量的“最小取样量”，即当铺盘厚度达到放射性射线的有效饱和厚度时的铺样方法。可用于水质总 α 放射性浓度的测定。

2.5 放射相关组织机构与法律

2.5 放射相关组织机构与法律 radioactive-related organizations and laws

由国家立法机关制定经全国人大常委会通过后，以国家主席令公布的体现国家意志、依靠国家强制力保证执行、规定和调整国家放射管理方面的单位和文件。

2.5.1 国际原子能机构 international atomic energy agency

联合国系统内的一个旨在防止核武器扩散、发展和推动有益核技术的安全、和平利用的政府间组织。

2.5.2 联合国原子辐射影响科学委员会 united nations scientific committee on the effects of atomic radiation

联合国框架内的一个负责收集、评议、整理与整合电离辐射致人及环境影响的科学组织。

2.5.3 中华人民共和国放射性污染防治法 law of the people's republic of china on prevention and control of radioactive pollution

由全国人民代表大会及其常务委员会依法制定的，由国家主席签署公布的在核设施选址、建造、运行、退役和核技术、铀（钍）矿、伴生放射性矿开发利用过程中发生的放射性污染的防治活动方面的规范性法律文件。

2.5.4 放射性物质导出限制浓度 limited concentrations of radioactive materials

放射性核素在食品中的残留限量，单位为 Bq/kg（或 L 奶）。我国已出台各种粮食、薯类（包括：红薯、马铃薯、木薯）、蔬菜及水果、肉鱼虾类和奶类食品的标准。

2.5.5 最大容许限量 maximum (permitted) level or permissible level

放射性核素在食品原料和（或）食品成品可食用部分中允许的最大含量水平。

3 食源性疾病

3 食源性疾病 foodborne disease

3.1 感染型食源性疾病

3.1 感染型食源性疾病 infectious foodborne disease

食品中致病因子进入机体引起的感染性疾病。

3.1.1 细菌性疾病 bacterial disease

食品中污染的致病性细菌进入机体引起的感染性疾病。

3.1.1.1 非伤寒沙门氏菌病 nontyphoidal salmonellosis

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

人和动物中由非伤寒沙门氏菌引起的，以肠炎为主要临床表现的急性和慢性疾病的总称。

3.1.1.2 弯曲菌病 campylobacteriosis

由弯曲菌感染引起的，以腹泻性肠炎为常见症状的人畜共患病。

3.1.1.3 李斯特氏菌病 listeriosis

由李斯特氏菌感染引起的，以急性胃肠炎为主要表现的炎症性疾病。

3.1.1.4 克罗诺杆菌病 cronobacillosis

由克罗诺杆菌感染引起的，临床表现包括发烧、厌食及脑膜炎、坏死性小肠结肠炎、菌血症等在内的疾病，常见于6个月以下的婴儿。

3.1.1.5 耶尔森菌病 yersiniosis

以小肠结肠炎耶尔森菌感染为主、少数由假结核耶尔森菌感染引起的、以腹泻为主要临床表现的一种人畜共患病。少数病例可出现结节性红斑、反应性关节炎甚至脓毒症等肠外并发症。

3.1.1.6 变形杆菌病 proteus infection

由变形杆菌、雷氏普罗威登斯菌、摩氏摩根菌等感染引起的以急性胃肠炎症状为主要临床表现的食源性疾病。

3.1.1.7 急性胃肠炎 acute gastroenteritis

由多种不同原因(如细菌、病毒、毒素、有毒化学物质等)引起的胃肠道急性、弥漫性炎症。常由食入含有致病性细菌或毒素的变质、腐败、受污染的食品等引起。

3.1.1.8 格林巴利综合征 Guillain-Barre syndrome

由空肠弯曲菌感染引起、以神经根和外周神经损害为主、伴有脑脊液中蛋白-细胞分离、脊神经和周围神经脱髓鞘的自身免疫性神经系统疾病。

3.1.2 食源性病毒性疾病 foodborne virus disease

食品中污染的病毒进入机体引起的感染性疾病，粪-口是主要传播途径。

3.1.2.1 甲型肝炎 hepatitis A

是由甲型肝炎病毒经肠道引起的以肝脏病变为主的急性传染病。

3.1.2.2 戊型肝炎 hepatitis E

是由戊型肝炎病毒经肠道引起的以肝脏病变为主的传染病。

3.1.2.3 肠道病毒感染 intestinal viruses infection

由肠道病毒属病毒感染机体引起的、以胃肠道症状为主的疾病。

3.1.2.4 牛海绵状脑病 bovine spongiform encephalopathy

由朊病毒感染牛引起的一种慢性致死性神经性疾病，对动物和人构成较大危害。

3.1.3 食源性寄生虫病 food-borne parasitosis

因生食或半生食含有感染期寄生虫的食物而引起的寄生虫病。

3.1.3.1 弓形虫病 toxoplasmosis

由弓形体感染引起的人畜共患原虫病。临床表现依弓形体寄生部位而异，可致死及致先天性缺陷。

3.1.3.2 隐孢子虫病 cryptosporidiosis

由隐孢子虫寄生于人和动物体内引起的寄生虫病。

3.1.3.3 姜片虫病 fasciolopsis

由布氏姜片吸虫感染所致的人畜共患寄生虫病。

3.1.3.4 并殖吸虫病 paragonimiasis

并殖吸虫主要寄生于肺部，引起以咳嗽、咳棕红色痰为主要临床表现的急性或慢性人兽共患寄生虫病。

3.1.3.5 华支睾吸虫病 clonorchiasis sinensis

华支睾吸虫寄生于人和动物的肝、胆管内，引起以肝脏损害为主要表现的人兽共患寄生虫病。

3.1.3.6 囊虫病 cysticercosis

由猪带绦虫的幼虫(囊尾蚴)感染机体组织引起的寄生虫病。

3.1.3.7 旋毛虫病 trichinelliasis

由旋毛虫幼虫感染引起的一种食源性人兽共患寄生虫病。

3.1.3.8 异尖线虫病 anisakiasis

由异尖线虫的第三期幼虫感染导致的寄生虫病。

3.1.3.9 广州管圆线虫病 angiostrongyliasis cantonensis

由广州管圆线虫幼虫感染引起的、主要临床表现为脑膜脑炎、脊髓膜炎和脊髓炎的人兽共患寄生虫病。

3.1.3.10 蛔虫病 ascariasis

似蛔虫线虫感染期虫卵在人或动物肠道发育为成虫、或其幼虫在体内移行至其他器官引起的寄生虫病。

3.1.3.11 钩虫病 ancylostomiasis

由十二指肠钩虫或美洲钩虫感染并寄生人体小肠所引起的寄生虫病

3.1.3.12 脑弓形虫病 cerebral toxoplasmosis

由弓形虫感染引起的、脑部病理改变以坏死性脑炎、脑膜炎和脊髓炎等为主的中枢神经系统损害。

3.2 中毒型食源性疾病

3.2 中毒型食源性疾病 poisioning foodborne dieases

食用含有生物性、化学性有毒有害物质或把有毒有害

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

物质当作食物食用或食用过量营养素后所出现的而非传染性的急性或亚急性疾病，属于食源性疾病范畴。

3.2.1 细菌毒素食物中毒 bacterial toxins food poisoning

食用含有细菌毒素的食物引起的中毒型食源性疾病的统称。

3.2.1.1 葡萄球菌肠毒素 Staphyloentero-toxin

葡萄球菌代谢过程中产生的一种细菌外毒素，主要作用于肠道，为可溶性蛋白质，具有耐热性强特点，前发现A、B、C、D、E五个主要血清型，其中A型毒力最强，也在葡萄球菌毒素中毒中最为多见。

3.2.1.2 葡萄球菌肠毒素中毒 Staphylococcal food poisoning

食用被葡萄球菌肠毒素污染的食物引起的中毒型食源性疾病，以急性肠胃炎表现为主要症状。

3.2.1.3 米酵菌酸 Bongrekic acid

分子式 $C_{28}H_{38}O_7$ ，由唐菖蒲伯克霍尔德氏菌产生的一种毒素，常见于变质鲜银耳、发酵玉米面制品及其他变质淀粉类制品中。

3.2.1.4 米酵菌酸中毒 Bongrekic acid poisoning

食用米酵菌酸污染的食物引起的中毒型食源性疾病，主要症状包括初期有恶心、呕吐、头晕、头痛等症状，重症出现焦躁不安、意识障碍、惊厥、抽搐、发绀、呼吸困难、休克、皮肤黄染、昏迷直至死亡，一般情况下体温正常。

3.2.1.5 肉毒毒素中毒 Botulism

食用肉毒毒素污染的食物所致的中毒型食源性疾病，症状主要包括复视、构音障碍、发生和吞咽困难等延髓麻痹表现，无感觉障碍、意识清楚、通常不发热。

3.2.1.6 蜡样芽孢杆菌病 Bacillus cereus food poisoning

食用蜡样芽孢杆菌污染的食品所致的中毒型食源性疾病，症状表现主要为腹泻性综合征及呕吐型综合征。

3.2.2 真菌及其毒素食物中毒 fungi and mycotoxin food poisoning

食用真菌毒素污染的食品所致中毒型食源性疾病

3.2.2.1 赤霉病麦中毒 fusarium wheat poisoning

食用镰刀菌污染的赤霉病麦所致中毒型食源性疾病

3.2.2.2 醉谷病 zui-gu disease

赤霉病麦中毒重症的典型症状之一，表现为呼吸、脉搏、体温及血压波动，四肢酸软、步态不稳、形似醉酒。

3.2.2.3 霉变甘蔗中毒 moldy sugarcane poisoning

食用节菱孢霉菌污染的霉变甘蔗所致中毒型食源性疾病，节菱孢霉菌的有毒代谢物3-硝基丙酸是主要毒物。

3.2.2.4 眼球偏侧凝视 conjugate eye deviation

霉变甘蔗中毒重症的特征性症状，表现为水平凝视持续向一侧移动，同时无法凝视另一侧，眼底检查正常。

3.2.2.5 黄曲霉毒素中毒 aflatoxin poisoning

食用黄曲霉毒素污染的食品所致中毒型食源性疾病，主要表现为肝脏损伤。

3.2.3 毒蕈中毒 poisonous mushroom poisoning

食用毒蕈（有毒蘑菇）所致中毒型食源性疾病

3.2.3.1 毒蕈 toxic mushroom

又称“有毒蘑菇”“毒蘑菇”。大型真菌的子实体经食用后能对人或畜禽产生有毒反应的物种

3.2.3.2 急性肝衰竭型蘑菇中毒 mushroom poisoning with acute liver failure

食用含有鹅膏肽类毒素的有毒蘑菇所致中毒型食源性疾病，是毒蘑菇中毒分型之一，以急性肝损伤为主要临床表现。

3.2.3.3 高胆红素血症 hyperbilirubinemia

急性肝衰竭型蘑菇中毒的典型表现之一，以血清胆红素水平升高为主要特征的临床综合征，当血清胆红素升高到一定程度，可表现为巩膜或皮肤黄染。

3.2.3.4 横纹肌溶解型蘑菇中毒 mushroom poisoning with rhabdomyolysis

食用亚烯褶红菇等所致中毒型食源性疾病，是毒蘑菇中毒分型之一，以横纹肌溶解症为主要临床表现

3.2.3.5 急性肾功能衰竭型蘑菇中毒 mushroom poisoning with acute renal failure

食用含有奥来毒素、2-氨基-4,5-己二烯酸等毒蘑菇所致中毒型食源性疾病，是毒蘑菇中毒分型之一，以急性肾功能损害为主要临床表现。

3.2.3.6 胃肠炎型蘑菇中毒 mushroom poisoning with gastroenteritis

食用毛头鬼伞、墨汁拟鬼伞、毒红菇、点柄黄红菇、大青褶伞、球盖青褶伞、粉褶白环菇、蛇头菌等所致中毒型食源性疾病，是毒蘑菇中毒分型之一，以胃肠炎为主要临床表现，不造成重要脏器损伤

3.2.3.7 神经精神型蘑菇中毒 mushroom poisoning with psychoneuological disorder

食用牛肝菌、丝盖伞属、洁小菇、鹅膏菌属、赭鹿花菌等所致中毒型食源性疾病，是毒蘑菇中毒分型之一，除有消化道症状外，还出现神经精神症状，一般预后良好，多在4-24小时内恢复。

3.2.3.8 溶血型蘑菇中毒 mushroom poisoning with hemolysis

食用卷边椎菇所致中毒型食源性疾病，是我国蘑菇中毒分型之一，由于毒素大量破坏红细胞而迅速出现溶血症状

3.2.3.9 光敏性皮炎型蘑菇中毒 mushroom poisoning with photosensitive dermatitis

食用胶陀螺和叶状耳盘菌等所致蘑菇中毒，是我国特有的蘑菇中毒类型，主要表现为凡是接触日光照射的部位均会出现皮炎症状。

3.2.4 动物性食物中毒 animal food poisoning

食用含有毒成分的动物性食品所致中毒型食源性疾病。

3.2.4.1 河鲀毒素中毒 tetrodotoxin poisoning

又称“河豚毒素中毒”“河豚中毒”。食用含河豚毒素所致中毒型食源性疾病，发病通常急速而剧烈，出现知觉麻痹、运动障碍、头晕头痛、恶心呕吐、血压下降、呼吸困难等症状，严重者甚至会因呼吸循环衰竭而死亡。

3.2.4.2 组胺中毒 histamine poisoning

食用含组胺的鱼类所致中毒型食源性疾病，以过敏性表现为主要临床症状。

3.2.4.3 贝类毒素中毒 shellfish toxins poisoning

食用含有贝类毒素的食品所致中毒型食源性疾病。

3.2.4.4 麻痹性贝类毒素 paralytic shellfish toxins

主要由亚历山大藻等甲藻所产生的毒素，能够通过高选择性和高亲和性的阻断神经兴奋膜上纳离子通道，造成神经肌肉麻痹。

3.2.4.5 麻痹性贝类毒素中毒 paralytic shellfish toxins poisoning

食用含有麻痹性贝类毒素的食品所致中毒型食源性疾病。

3.2.4.6 神经毒性贝类毒素 neurotoxic shellfish toxins

又称“短裸甲藻毒素”。由海洋甲藻、短凯氏藻（以前称为短裸甲藻和短盘藻）等产生的一组十多种天然神经毒素的统称，具有神经毒性和胃肠道影响。

3.2.4.7 神经毒性贝类毒素中毒 neurotoxic shellfish toxins poisoning

食用被短甲藻毒素污染的如蛤、牡蛎、贻贝等贝类及其他滤食性动物所致中毒型食源性疾病。

3.2.4.8 致泻性贝类毒素 diarrhoeal shellfish toxins

由甲藻属和原甲藻属等海洋甲藻产生的多种海洋毒素的统称

3.2.4.9 致泻性贝类毒素中毒 diarrhoeal shellfish toxins poisoning

食用被冈田酸（OA）或鳍藻毒素污染的双壳类软体动物所致中毒型食源性疾病，主要为急性胃肠道疾病表现。

3.2.4.10 失忆性贝类毒素 amnesic shellfish toxins

又称“软骨藻酸”。一种由尖刺菱形藻等硅藻产生的热稳定性毒素，具有较强的神经毒性。

3.2.4.11 失忆性贝类毒素中毒 amnesic shellfish toxins poisoning

食用受软骨藻酸污染的贝类所致中毒型食源性疾病，主要影响中枢神经系统，典型表现为记忆丧失。

3.2.4.12 雪卡毒素中毒 ciguatera poisoning

食用被雪卡毒素污染的鱼所致中毒型食源性疾病，是热带和亚热带地区的地方病，主要发生在南太平洋和加勒比海地区

3.2.5 植物性食物中毒 plant food poisoning

食用含天然有毒成分或储存不当产生有毒物质的植物性食物所致中毒型食源性疾病

3.2.5.1 发芽马铃薯中毒 sprouted potato poisoning

食用存放不当发绿或发芽的马铃薯所致中毒型食源性疾病，其中毒物质为龙葵素，又称茄碱、马铃薯毒素。

3.2.5.2 有毒蜂蜜 toxic honey

含有天然植物毒素的蜂蜜，其有毒物质主要为来自杜鹃花、马桑和雷公藤等有毒植物的灰木毒素、雷公藤甲素、图丁和吡咯里西啶生物碱等。

3.2.5.3 有毒蜂蜜中毒 toxic honey poisoning

食用有毒蜂蜜所致中毒型食源性疾病。

3.2.5.4 鲜黄花菜中毒 fresh daylily poisoning

食用未加工的鲜黄花菜所致中毒型食源性疾病，其中毒物质为秋水仙碱。

3.2.5.5 含氰苷类食物中毒 glycosides cyanophoridic food poisoning

食用苦杏仁、桃仁、枇杷仁、李子仁、樱桃仁、木薯等含氰苷类食物所致中毒型食源性疾病。

3.2.5.6 粗制棉籽油棉酚中毒 crude cottonseed oil gossypol poisoning

食用未经蒸炒加热棉籽而加工成的粗制棉籽油所致中毒型食源性疾病，其中毒物质主要为棉酚、棉酚紫和棉酚绿等。

3.2.5.7 粗制棉籽油 crude cottonseed oil

从棉籽中榨取未经精炼的油。

3.2.5.8 烧热病 shao-re disease

棉酚慢性中毒的典型表现之一，主要表现为热季日光下劳动时发生少汗、无汗以及全身难以忍受的灼热感。

3.2.5.9 低钾血症 hypokalemia

棉酚慢性中毒的典型表现之一，血清钾 $<3.5\text{mmol/L}$ ，主要表现为肢体无力、麻木、口渴、心悸和肢体软瘫。

3.2.5.10 菜豆中毒 vegetable bean poisoning

食用未透菜豆所致中毒型食源性疾病，其中毒物质为植物毒蛋白、生物碱、苷类、有毒黄酮、蒽醌类等。

3.2.5.11 植物血凝素 phytohaemagglutinin, PHA

为由D-甘露糖、氨基葡萄糖衍生物构成的低聚糖

与蛋白质的复合物，属于高分子糖蛋白类，导致菜豆中毒的主要毒物，存在于一些豆类种子中，对红细胞有一定凝集作用。

3.2.5.12 毒芹菜 *Cicuta virosa* L, cowbane

又名走马芹、野芹，为伞形科毒芹属的多年生草本植物，导致毒芹中毒的主要原因，形态类似芹菜，分布于我国东北、华北西北及四川等地，生于沼泽地、水边或沟边，全草有毒，应与可食用的水芹进行区分。

3.2.5.13 毒芹中毒 coniine

食用毒芹菜所致中毒型食源性疾病。

3.2.5.14 毒芹碱 poison hemlock poisoning

分子式 $C_8H_{17}N$ ，为毒芹中含有的一种生物碱，导致毒芹中毒的主要毒物之一，可通过阻断烟碱乙酰胆碱受体产生神经毒性

3.2.5.15 甲基毒芹碱 N-methylconiine

分子式 $C_9H_{19}N$ ，为毒芹中含有的一种生物碱，导致毒芹中毒的主要毒物之一。

3.2.5.16 毒芹毒素 cicutoxin

分子式 $C_{17}H_{22}O_2$ ，为毒芹中含有的一种生物碱，导致毒芹中毒的主要毒物之一。

3.2.5.17 毒麦碱 temuline

为毒麦中分离出来的一系列生物碱，导致毒麦中毒的主要毒素。

3.2.5.18 毒麦中毒 *loliu temulentum* poisoning

食用外形似麦的有毒杂草籽粒所致中毒型食源性疾病。

3.2.5.19 桐油 tung oil

为桐树果实榨出的油，外观、味道与一般食用植物油相似。

3.2.5.20 桐油酸 eleostearic acid

分子式 $C_{18}H_{30}O_2$ ，为桐油中主要的脂肪酸成分，包括 α 桐油酸和 β 桐油酸两种异构体。

3.2.5.21 桐油中毒 tung oil poisoning

食用桐油或混有桐油的食用油及其制品所致中毒型食源性疾病。

3.2.5.22 大麻油 *cannabis sativa* oil

又称“火麻仁油”。为榨汁自大麻, *Cannabis sativa* L, 果实的油脂。

3.2.5.23 大麻油中毒 *cannabis sativa* oil poisoning

食用大麻油或大麻籽制品所致中毒型食源性疾病。

3.2.5.24 四氢大麻酚 tetrahydrocannabinol, THC

分子式 $C_{21}H_{30}O_2$ ，导致大麻油中毒的主要成分之一，具有精神活性。

3.2.5.25 大麻二酚 cannabidiol, CBD

分子式 $C_{21}H_{30}O_2$ ，大麻油中主要成分，可占大麻植物提取物的 40%，为四氢大麻酚的同分异构体，过量

食用可中毒。

3.2.5.26 苍耳 cocklebur

俗称老苍子、苍子、卷耳、地葵、猪耳等，一年生草本植物，我国普遍分布，全株有毒，特别是种子毒性较大

3.2.5.27 苍耳昔 Xanthostrumarin

分子式 $C_{31}H_{46}O_{18}S_2$ ，是一种剧毒二萜糖苷，导致苍耳中毒的主要有毒成分，可抑制 ADP/ATP 转位酶。

3.2.5.28 苍耳中毒 cocklebur poisoning

食用苍耳果实、苍耳芽或苍耳酱、粉或苍耳油所致中毒型食源性疾病。

3.2.5.29 乌头碱 aconitine

为从毛茛科植物乌头, *Aconitum carmichaeli*, 中分离得到的一种二萜生物碱，导致乌头碱中毒的主要有毒成分，可使迷走神经兴奋以及周围神经损害。

3.2.5.30 乌头碱中毒 aconitine poisoning

食用含乌头碱的食物所致中毒型食源性疾病，主要表现为兴奋迷走神经而降低窦房结的自律性等损害心脏以及周围神经损害主要表现为口舌及四肢麻木，全身紧束感等。

3.2.6 化学性食物中毒 chemical food poisoning

食用有毒有害化学物质污染的食品、被误认为是食品及食品添加剂或营养强化剂的有毒有害物质、添加了非食品级的或伪造的或禁止使用的食品添加剂的食品或营养素发生了化学变化的食品等所致中毒型食源性疾病

3.2.6.1 农药食物中毒 pesticides poisoning

食用受农药污染的食物所致一系列中毒型食源性疾病的统称。

3.2.6.2 有机磷食物中毒 organophosphorus poisoning

食用有机磷农药污染的食物所致中毒型食源性疾病，主要表现为以胆碱酯酶活性改变为主的神经症状。

3.2.6.3 胆碱酯酶活性 cholinesterase activity

用于评价有机磷中毒的重要指标之一，轻度中毒时全血胆碱酯酶活性约为正常的 50%~70%，中度中毒时约为正常的 30~50%，重度中毒时低于 30%。

3.2.6.4 阿-斯综合征 Adams-Stokes syndrome

又称“心源性脑缺血综合征”。有机磷农药中毒的典型症状之一

3.2.6.5 毒蕈碱样症状 muscarinic symptoms

急性有机磷农药中毒的表现之一，主要表现为食欲缺乏、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、流涎、多汗、视物模糊、瞳孔缩小、呼吸道分泌增多，严重时出现肺水肿

3.2.6.6 烟碱样症状 nicotine symptoms

急性有机磷农药中毒的表现之一，主要表现为病情加重出现全身紧束感，言语不清，胸、上肢、面颈以至

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

全身肌束震颤、胸部压迫感，心跳加快，血压升高，严重时呼吸麻痹

3.2.6.7 杀鼠剂食物中毒 rodenticide poisoning

食用杀鼠剂污染的食物所致中毒型食源性疾病。

3.2.6.8 抗凝血类杀鼠剂 anticoagulant rodenticide

又称“缓效杀鼠剂”。杀鼠剂的一类，其化学结构与维生素K相似，能干扰肝脏对维生素K的利用，影响凝血因子、凝血酶、凝血活酶的合成，同时也可直接损伤毛细血管壁，造成内脏出血。

3.2.6.9 抗凝血类杀鼠剂食物中毒 anticoagulant rodenticide poisoning

食用抗凝血类杀鼠剂污染的食物所致中毒型食源性疾病。

3.2.6.10 致惊厥性杀鼠剂 convulsive rodenticide

杀鼠剂的一类，具有神经毒性，主要表现为兴奋中枢神经，具有强烈的致惊厥作用，典型代表为毒鼠强。

3.2.6.11 致惊厥性杀鼠剂食物中毒 convulsive rodenticide poisoning

食用致惊厥性杀鼠剂污染的食物所致中毒型食源性疾病。

3.2.6.12 铅线 Burton's line

为慢性铅中毒的特征性表现之一，具体表现为牙龈上出现蓝紫色线，是由循环铅与口腔细菌活动释放的硫离子发生反应生成的硫化铅沉积在牙齿和牙龈的交界处所形成。

3.2.6.13 汞线 mercury line

又称为“汞牙”。慢性汞中毒的特征性表现，即汞中毒会严重影响牙齿发育，导致牙釉质形成异常。

3.2.6.14 水俣病 minamata disease

食用汞污染的食物引起的最为致命的公害病，主要由于环境中的汞经生物甲基化作用转化为甲基汞，并通过鱼、贝富集以及人的摄食等食物链途径，导致人体中枢神经病患，因最早发现于日本水俣湾而得名。

3.2.6.15 痛痛病 Itai—Itai disease

长期食用镉污染食物而引起的中毒型食源性疾病，首次发现于日本富士县，起源于工厂排污导致的食品镉

污染，中毒患者晚期不能进食，疼痛无比，常常大叫“痛死了！”，故得名。

3.2.6.16 氟骨症 skeletal fluorosis

长期食用用含氟量高的水或食物而引起慢性中毒型食源性疾病，是典型地方性骨关节病，以骨质非常致密、硬化为主要表现，床表现为腰腿痛、氟斑牙、全身关节疼痛、关节活动受限、骨骼变形，严重者可致瘫痪。

3.2.6.17 氟牙症 dental fluorosis

因牙釉质发育期间摄入过量氟而使牙齿变成黄褐色或牙面出现黄色斑纹的牙病，常伴有釉质缺损。

3.2.6.18 亚硝酸盐食物中毒 nitrite food poisoning

食用硝酸盐、亚硝酸盐含量较高的食品、或误将工业用亚硝酸钠作为食盐食用、或饮用含有硝酸盐或亚硝酸盐苦井水、蒸锅水所致中毒型食源性疾病。

3.2.6.19 肠源性青紫病 enterogenous cyanosis

亚硝酸盐食物中毒的典型特征之一，起因于摄入的硝酸盐经胃肠道细菌作用被还原成亚硝酸盐后或直接摄入的亚硝酸盐，经肠道黏膜吸收后，引起高铁血红蛋白血症而发生的发绀类型。

3.2.6.20 高铁血红蛋白血症 methemoglobinemia

亚硝酸盐食物中毒表现之一，起因于亚硝酸盐导致血红蛋白氧化为高铁血红蛋白，从而引起缺氧、发绀等的临床表现。

3.2.6.21 甲醇食物中毒 methanol food poisoning

食用含甲醇食物所致中毒性食源性疾病，主要表现为头疼、眩晕、嗜睡、意识混乱等中枢神经系统损害、代谢性酸中毒和视力障碍、视野改变等眼部损害。

3.2.6.22 代谢性酸中毒 metabolic acidosis

甲醇食物中毒的主要特征之一，起因于体液碳酸氢根降低，pH降低，导致体内酸碱平衡状态破坏，而引起的病理生理过程。

3.2.6.23 视神经萎缩 optic atrophy

甲醇食物中毒的主要特征之一，为视网膜节细胞及其轴突发生的病变，一般发生于视网膜至外侧膝状体之间的神经节细胞轴突变性。

3.3 代谢紊乱型食源性疾病

3.3 代谢紊乱型食源性疾病 metabolic disordered foodborne diseases

由于代谢酶遗传或功能缺陷，导致某种食物成分不能被正常代谢而引发的一种疾病状态

3.3.1 食物不耐受 food intolerance

由正常耐受剂量的食物或食物成分引发的非免疫反应。

3.3.2 乳糖不耐受症 lactose intolerance

由于肠黏膜中缺乏乳糖酶或β-半乳糖酶而导致乳糖不能正常被分解所引起的消化紊乱。

3.3.2.1 先天性乳糖酶缺乏 congenital lactase deficiency

一种罕见的常染色体隐形遗传疾病。由于乳糖酶基因编码区发生改变而导致患者先天无法消化乳糖。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

3.3.2.2 原发性乳糖酶缺乏 primary lactase deficiency
一种乳糖酶缺乏的疾病。只限于成年人，由遗传因素导致乳糖酶活性随年龄增长而逐渐降低甚至消失的现象。是乳糖不耐的最常见类型。

3.3.2.3 继发性乳糖酶缺乏 secondary lactase deficiency

又称“暂时性乳糖酶缺乏”。一种乳糖酶缺乏的疾病。多由胃肠道疾病导致小肠吸收表面损伤而引起，包括腹腔疾病、克罗恩病、小肠细菌过度生长、肠道感染和放化疗肠炎等。

3.3.2.4 乳糖酶持久性 lactase persistence

大多数哺乳动物乳糖酶的活性在断奶后急剧下降。部分人群可维持乳糖酶活性到成年期，使人体可消化乳制品中的乳糖。

3.3.2.5 乳糖酶非持久性 lactase non-persistence, LNP

一种常染色体隐性性状，导致肠道黏膜乳糖酶活性下调和乳糖消化不良。

3.3.2.6 乳糖耐量试验 lactose tolerance test

诊断肠道乳糖酶缺乏的一种实验室检查方法。口服乳糖后检测血葡萄糖水平，从而评估乳糖酶缺乏的状况。

3.3.2.7 乳糖氢呼气试验 lactose hydrogen breath test

通过测定口服乳糖后呼气中的氢气浓度变化诊断乳糖酶缺乏所致的乳糖吸收不良或乳糖不耐受的检验方法。

3.3.2.8 无乳糖配方奶 lactose-free formula

以牛奶为基础的不含乳糖的配方奶，专为乳糖不耐受的人群设计。

3.3.3 果糖不耐受症 fructose intolerance

又称“果糖-1,6-二磷酸醛缩酶缺陷病”。一种先天性罕见疾病。由于 1-磷酸果糖醛缩酶 B 基因突变导致该酶缺乏或活性减低，表现为低血糖、肝肾功能损害、肝大、黄疸和肾小管性酸中毒等。

3.3.3.1 果糖-1,6-二磷酸醛缩酶 fructose 1,6 bisphosphate aldolase

催化果糖 1,6-二磷酸可逆的裂解为磷酸二羟丙酮和 3-磷酸甘油醛的酶，在糖酵解和糖异生途径中发挥重要作用。

3.3.3.2 高果糖玉米糖浆 high-fructose corn syrup, HFCS

一种由玉米淀粉制作的甜味剂，果糖含量在 42% 以上。

3.3.3.3 果糖氢呼气试验 fructose hydrogen breath test

通过测定口服果糖后呼气中的氢气浓度变化诊断果糖酶缺乏所致的果糖吸收不良或果糖不耐受的检验方法。

3.3.4 蔗糖-异麦芽糖缺乏症 sucrose-isomaltase deficiency

先天性蔗糖酶和异麦芽糖酶缺乏导致二糖吸收不良，肠道正常生理功能受损，机体营养不良，生长发育落后，甚至产生危及生命的胃肠道症状。

3.3.4.1 蔗糖酶 sucrase

水解蔗糖为葡萄糖和果糖的酶。

3.3.4.2 异麦芽糖酶 isomaltase

水解 α -1,4-糖苷键和 α -1,6-糖苷键，将 α -极限糊精和异麦芽糖水解为葡萄糖的酶。

3.3.5 蚕豆病 favism

食用蚕豆或吸入蚕豆花粉后所致的一种急性溶血性贫血症状。

3.3.5.1 葡萄糖-6-磷酸脱氢酶缺乏症

glucose-6-phosphate dehydrogenase deficiency, G6PDD

一种 X 染色体连锁隐性遗传疾病，病因是葡萄糖-6-磷酸脱氢酶缺陷，导致无法正常分解葡萄糖。

3.3.5.2 葡萄糖-6-磷酸脱氢酶 glucose-6-phosphate dehydrogenase, G6PDH

催化葡萄糖-6-磷酸氧化成 6-磷酸葡萄糖酸内酯，并将脱下的氢转移给 NADP⁺生成 NADPH 的酶，是磷酸戊糖途径的第一个限速酶。

3.3.6 苯丙酮尿症 phenylketonuria, PKU

一种常染色体隐性遗传代谢病。由于苯丙氨酸羟化酶活性降低或其辅酶四氢生物喋呤缺乏，导致苯丙氨酸向酪氨酸代谢受阻，血液和组织中苯丙氨酸浓度增高，尿中苯丙酮酸等显著增加。

3.3.6.1 苯丙氨酸羟化酶 phenylalanine hydroxylase

将苯丙氨酸侧链上的苯环羟基化为酪氨酸的羟化酶。

3.3.6.2 阿斯巴甜 aspartame

化学名为天门冬酰苯丙氨酸甲酯，属非碳水化合物类人造甜味剂。比蔗糖甜约 200 倍，被广泛作为蔗糖的代替品。在人体胃肠道可分解为苯丙氨酸、天冬氨酸和甲醇。

3.3.6.3 低苯丙氨酸饮食 low-phenylalanine diet

一种限制苯丙氨酸摄入的饮食。婴儿期喂养低（无）苯丙氨酸配方奶粉。儿童或成人通过食物选择，限制饮食中的苯丙氨酸摄入，但保证其它必需氨基酸的摄入。

3.3.7 咖啡因不耐受 caffeine intolerance

由于摄入咖啡因而出现的紧张、焦虑、注意力无法集中以及入睡困难等神经不适体征。

3.3.7.1 咖啡因 caffeine

存在于茶、咖啡和瓜拉纳等多种植物中的一种黄嘌呤生物碱化合物，具有中枢神经兴奋性。

3.3.7.2 细胞色素氧化酶 1A2 cytochrome P450 1A2

由人类 CYP1A2 基因编码的细胞色素 P450 混合功能氧化酶家族成员，人体内外源物质代谢的酶。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

3.3.7.3 脱咖啡因咖啡 decaffeinated coffee

一类脱咖啡因却保持原有香气和味道的咖啡。

3.3.7.4 咖啡因可耐受最高摄入量 tolerable upper intake levels (UL) of caffeine

咖啡因每日摄入量的安全上限，是一个健康人群中几乎所有个体都不会产生毒副作用的最高摄入量。对于没有药物过敏的健康成人，每日咖啡因的正常摄入上

限是 400mg。

3.3.8 酒精潮红反应 alcohol flushing reaction

又称“酒精反应”。亚洲人脸红综合症，俗称上脸。在饮用酒精饮料后，由于乙醇脱氢酶活性高或乙醛脱氢酶 2 活性低导致酒精(乙醇)代谢物乙醛在体内蓄积，引发面、颈部皮肤潮红、眼结合膜充血、心率加快等一系列不适反应。

3.4 食物过敏

3.4 食物过敏 food allergy

暴露于特定的食物时，由特异免疫应答介导的对健康的不良影响，并且该免疫应答具有可重复性，可由免疫球蛋白 E (IgE) 或非 IgE 介导产生。

3.4.1 致敏原 allergen

又称“过敏原”。能诱导机体产生 IgE，引起I型超敏反应的抗原物质。

3.4.2 致敏性 allergenicity

致敏原引起过敏反应的能力。

3.4.3 过敏 allergy

又称“变态反应”“特异性变应”。对正常无害环境抗原产生过度免疫应答从而导致相应临床症状的现象。是机体初次接触抗原产生的抗体或致敏 T 细胞与再次接触的同一抗原相互作用的结果。

3.4.4 敏感 immunity sensitivity

机体对无害物质产生过敏反应。

3.4.5 超敏 hypersensitivity

机体与抗原性物质在一定条件下相互作用，产生致敏淋巴细胞或特异性抗体，如与再次进入的抗原结合，可导致机体生理功能紊乱和组织损害的病理性免疫应答。

3.4.6 敏化 sensitisation

抗原初次刺激机体，使其形成对该抗原的敏感状态。

3.4.7 过敏性休克 anaphylaxis

特异性变应原作用于致敏个体而产生的 IgE 介导的严重的以急性周围循环灌注不足及呼吸功能障碍为主的全身性速发变态反应。

3.4.8 增敏剂 sensitizer

一种不定期接触能够诱导免疫介导的超敏反应(包括过敏性光敏反应)的物质，并且再次接触该物质后超敏反应会更加明显。

3.4.9 交叉反应 cross reaction

抗体或活化淋巴细胞不仅与其诱发抗原发生特异性结合，也可与其他非诱发抗原中相同或相似的表位发生特异性结合的现象。

3.4.10 免疫调节 immune regulation

免疫应答过程中免疫细胞间、免疫细胞与免疫分子间以及免疫系统与机体其他系统间相互作用，构成一个相互协调与制约的网络，感知机体免疫应答并实施调控，从而维持机体的内环境稳定

3.4.11 免疫耐受 immune tolerance

免疫系统对某些抗原的特异性无反应状态。

3.4.12 固有免疫 innate immunity

机体抵御病原体入侵的第一道防线，其识别抗原不具有高度特异性，可通过一类模式识别受体识别病原生物表达的免疫过程。

3.4.13 免疫应答 immune response

免疫系统识别和清除“非己”物质的整个过程，可分为固有免疫和适应性免疫。

3.4.14 免疫活性细胞 immunological competent cell

参与免疫应答或与免疫应答有关的细胞统称为免疫活性细胞，包括淋巴细胞(T、B 细胞)、NK 细胞、单核/巨噬细胞、树突状细胞、粒细胞(中性粒细胞、嗜酸粒细胞、嗜碱粒细胞)、固有淋巴样细胞(ILC)及其他细胞(如肥大细胞)。

3.4.15 模式识别受体 pattern recognition receptor

识别固有分子模式，即病原体相关分子模式和损伤相关分子模式的专一性受体，包括 Toll 样受体(TLR)、NOD 样受体(NLR)、RIG 样受体(RLR)和 C 型凝集素受体(CLR)，以及甘露糖受体、清道夫受体等。

3.4.16 IgE 介导食物过敏 IgE-mediated food allergy

一种由免疫球蛋白 E (IgE) 参与的食物不良反应。

大多数 IgE 介导的反应发生在摄入食物后的几秒钟至 2 小时内。反应可能包括皮肤、呼吸道和胃肠道症状。

3.4.17 即发性食物过敏 immediate food allergy

机体暴露于特定食物后几分钟至两小时内出现食物过敏症状的免疫反应。

3.4.18 非 IgE 介导食物过敏 non-IgE-mediated food allergy

少数人对食物的一种免疫反应，发生在皮肤或血清中缺乏明显的食物特异性免疫球蛋白 E 抗体的情况下。症状出现在摄入食物 4 小时或之后，在某些情况下是

几天后。这些反应有可能是胃肠道介导的。

3.4.19 T 细胞介导食物过敏 T cell-mediated food allergy

一种由 T 细胞参与的食物不良反应。反应延迟，并在重复暴露后和接触区域发生。包括食物蛋白诱导的过敏性接触性皮炎、食物蛋白诱导的小肠结肠炎和直肠炎等。

3.4.20 迟发性食物过敏 delayed food allergy

机体暴露于特定食物，数小时至数天后出现食物过敏症状的免疫反应。

3.4.21 致敏原蛋白 allergenic protein

又称“过敏原蛋白”。能诱导机体产生 IgE，引起 I 型超敏反应的蛋白质抗原。

3.4.22 致敏原表位 allergen epitope

又称“过敏原表位”。是致敏原分子中决定免疫应答特异性的特殊化学基团，是致敏原与 T/B 细胞抗原受体或抗体特异性结合的最小结构与功能单位。

3.4.23 线性表位 linear epitope

蛋白质中能与 T/B 细胞抗原受体结合的单个小区域的氨基酸序列。

3.4.24 构象性表位 conformational epitope

由蛋白质序列中多个独立小区域的氨基酸序列通过蛋白质折叠聚集而成且能与 T/B 细胞抗原受体结合的表位。

3.4.25 同源性表位 homologous epitope

不同抗原可能含有相同或相似的抗原表位。

3.4.26 IgE 结合表位 IgE binding epitope

抗原分子中与 IgE 抗体特异性结合的最小结构与功能单位。

3.4.27 T 细胞表位 T-cell epitope

T 细胞与 MHC 分子结合的短肽

3.4.28 B 细胞表位 B cell epitope

抗原分子表面存在的能够和 BCR/抗体结合的部位

3.4.29 肽表位 peptide epitope

致敏原蛋白降解后与 MHC 分子结合的肽段中能与 T 细胞受体结合的表位。

3.4.30 氨基酸同源序列 homologous amino acid sequence

享有进化上共同祖先的两个氨基酸序列，具有同源性。

3.4.31 氨基酸残基 amino acid residue

由于形成肽键的 α -羧基和 α -氨基之间缩合释放出一分子水，致使肽链中产生不完整的氨基酸分子。

3.4.32 致敏性测试 allergenicity test

又称“过敏测试”。评估产品或材料对特定个体是否可能引发过敏反应的测试。这种测试通常用于评估食品、化妆品、护肤品、洗涤剂等产品中的成分对消费者的

安全性。

3.4.33 致敏能力 allergenic potency

又称“过敏能力”。在一个已经敏感的个体中引起反应所需的食物或食物成分的量。这种能力通常与个体免疫系统的敏感程度和反应性有关。

3.4.34 致敏性评价 allergenicity evaluation

又称“过敏评价”。评估食物或食物中的元素是否为潜在的过敏原。

3.4.35 模拟胃肠液消化模型 simulated gastrointestinal digestion model

通过模拟动物消化生理特点，采用与动物体内相近的消化环境和消化酶系，在体外评定受试物的消化吸收，能在一定程度上真实模仿动物体内环境的模型。主要可适用于替代生物活体的动物实验和科学的研究。

3.4.36 消化稳定性 digestive stability, degestation-resistance ability

一种物质在消化过程中保持稳定的能力。它通常用于描述药物或其他物质在胃肠道中的稳定性，以预测它们在体内的作用和效果。

3.4.37 热稳定性 thermal stability, heat-resistance ability

在一定的时间尺度内致敏原的结构和性能对温度的耐受或敏感程度。

3.4.38 特定致敏原血清 IgE allergen-specific IgE in serum

由免疫系统在接触食物中的致敏原后形成的一种能识别特定致敏原的 IgE。

3.4.39 细胞共培养模型 cell co-culture model

用于模拟体内环境并观察细胞中（自分泌）和细胞间（旁分泌）相互作用的实验模型。

3.4.40 肥大细胞模型 mast cell model

以肥大细胞为研究对象，检测其在致敏原刺激后释放组胺等炎症介质和白三烯、前列腺素等新合成介质的含量，以评估致敏原致敏性的实验模型。模型包括 RBL-2H3、LAD2、LUVA 和野生型 ROSA 细胞等。

3.4.41 人嗜碱性粒细胞模型 basophil cell model

以人嗜碱性粒细胞为研究对象，检测其在致敏原刺激后释放组胺和其他生物活性物质的含量，以评估致敏原致敏性的实验模型。模型包括 KU812、LAMA-84 细胞等。

3.4.42 皮肤点刺试验 skin prick test

利用点刺针刺穿皮肤表面以引入致敏原，根据反应区域成团大小用于诊断 IgE 介导的过敏性疾病的一种方法。

3.4.43 口服激发试验 oral food challenge

在医学监督下逐渐摄入递增剂量的致敏食物，以此来

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

确认或排除真正的食物过敏的试验。

3.4.44 安慰剂对照食物激发试验 placebo-controlled food challenge, PCFC

由过敏医学学科医生和 / 或营养师通过食物模拟、混合食物、食物蛋白提取物胶囊等方式隐匿受试食物与安慰剂，以确保受试者及受试者家属对摄入的是受试食物还是安慰剂均不知道的口服激发试验。

3.4.45 双盲安慰剂对照口服食物激发试验 d-blind placebo-controlled oral food challenge, DBPCOFC

由第三方医生和 / 或营养师通过食物模拟、混合食物、食物蛋白提取物胶囊等方式隐匿受试食物与安慰剂，以确保医师、受试者及受试者家属对摄入的是受试食物还是安慰剂均不知道的口服激发试验，是确诊食物过敏的金标准。

3.4.46 组胺释放试验 histamine release assay

致敏原激发致敏的靶细胞（例如肥大细胞和嗜碱性粒细胞），引起细胞释放组胺，从而进行致敏原活性测定及鉴定的一类方法。

3.4.47 食物蛋白引起的小肠结肠炎综合征 food protein induced enterocolitis syndrome

一种非 IgE 介导的消化道食物过敏，表现为反复剧烈呕吐，有时伴腹泻，急性可导致脱水和嗜睡，慢性可导致体重减轻和生长迟滞。该病主要累及婴儿，最常由牛奶蛋白或大豆蛋白引起，但其他食物也可触。

3.4.48 乳糜泻 celiac disease

具有遗传倾向，对含麸质蛋白食物不耐受而导致的肠源性吸收障碍的小肠自身免疫性疾病。

3.4.49 无麸质食品 gluten-free food

由不含小麦、黑麦、大麦、燕麦或其杂交品种中的一种或多种配料所制成的食品。不同国家设立不同的麸质蛋白总含量限量，一般位不超过 10 mg/kg 或者 20 mg/kg。

3.4.50 食物过敏风险评估 risk assessment of food allergen

又称“食物过敏原风险评估”。利用有关交叉接触特征的信息来评估食物过敏个体因消费含有致敏性食物而经历潜在不良反应的风险。

3.4.51 食物过敏原风险管理 risk management of food allergen

为管理致敏原而制定的程序、政策和实践，是食品安全管理的基本要素。

3.4.52 致敏原阈值 allergen threshold

在不产生任何不良反应的情况下可以耐受的致敏性食物的最大量。

3.4.53 个体阈值 individual threshold

特定食物过敏个体可以耐受的致敏食物的最大量。

3.4.54 群体阈值 population threshold

具有特定类型食物过敏的个体的整个群体（或代表性亚群体）可以耐受的致敏性食物的最大量

3.4.55 引发剂量 eliciting dose

预计在一定比例的过敏人群中产生反应的致敏原量

3.4.56 食物致敏原参考剂量 reference dose for food allergen

对致敏原有不良反应的一小部分人摄入后，预计会引起反应症状的最低剂量。

3.4.57 致敏原标识清单 list of allergens on food labels

由国际食品法典委员会和食品安全国家标准审评委员会确定的能引起免疫介导的超敏反应的食物成分。

3.4.58 致敏原标识 allergen labelling

食品包装上对已知的导致过敏反应的食品和配料的说明。

3.4.59 预包装食品通用标识标准 general standard for the labelling of packaged food

用于预包装食品的统一标识规范，提供关于食品成分、营养信息和其他重要信息的一套标准化要求。

3.4.60 预防性过敏原标签 precautionary allergen labelling

存在交叉接触过敏原的情况时，食品包装上告知消费者可能存在的食品致敏原的声明。

3.4.61 强制性标识 compulsory labelling, mandatory labelling

食品安全法规或相关标准规定必须在食品包装上标注的信息。

3.4.62 自愿性标识 voluntary labelling, non-mandatory labelling

食品生产商可以根据自身情况决定是否标注的信息。

3.4.63 低敏食品 hypoallergenic food

减少或没有任何致敏特性、可替代另一种具有致敏性的食物。

3.4.64 深度水解乳蛋白 extensively hydrolyzed milk proteins

容易引起过敏反应的 95%以上的乳蛋白被水解成分子量小于 3kDa 的二肽、三肽和少量游离氨基酸的终产物。

3.4.65 部分水解乳蛋白 partially hydrolyzed milk proteins

被蛋白酶水解后，水解度为 10~20、平均分子量为 3000Da~10000Da、成分为小分子蛋白、短肽和氨基酸，且存在少量抗原的乳蛋白水解产物。

3.4.66 免疫干预 immunologic intervention

出于疾病防治和应用的目的，人为地改变或修正正常或异常的免疫应答格局，也包括改变和修正免疫调节

的进程。

3.4.67 免疫预防 immunoprophylaxis

通过人工输入抗原性物质（如疫苗），刺激机体产生免疫效应物质，或直接输入免疫效应物质，从而使机体获得特异性免疫，达到预防疾病的目的。

3.4.68 肠屏障 intestinal barrier

能够防止肠内的有害物质如细菌和毒素穿过肠黏膜进入人体内其他组织、器官和血液循环的结构和功能的总和，包括肠黏膜上皮、肠黏液、肠道菌群、分泌

性免疫球蛋白、肠道相关淋巴组织、胆盐、激素、消化酶等。

3.4.69 脱敏治疗 desensitization treatment

针对引起过敏性疾病的过敏物质，给患者反复注射或通过其他途径与患者反复接触不同浓度的该过敏原提取液，剂量由小到大，浓度由低到高，以此提高患者对此类特异性过敏物质的耐受性，直至患者再次接触该物质时，不会诱发过敏反应。

3.5 其他食源性疾病

3.5 其他食源性疾病 other foodborne diseases

由于摄入食物或食物中某些物质而引起的非感染型、中毒型和代谢紊乱型，且原因尚不明确的疾病。

3.5.1 酒精中毒 alcoholism

乙醇摄入过量导致中枢神经先兴奋后抑制的中毒性疾病。主要表现为行为和意识异常，严重者可引起多系统损害，甚至危及生命。

3.5.2 哈夫病 haff disease

又名舄湖病，患者食用水产品 24 小时内出现的不明原因以肌肉疼痛、咖啡色尿为主要特征的横纹肌溶解综合症，因在哈夫港首次发现而得名

3.5.3 副溶血性弧菌食物中毒 vibrio parahaemolyticus

food poisoning

由于摄入被副溶血性弧菌及其肠毒素污染的食物引起的混合型食源性疾病。主要以腹痛、腹泻、恶心和呕吐、脱水等为主要临床表现的胃肠道炎性疾病。

3.5.4 亚硫酸盐敏感 sulfite sensitivity

亚硫酸盐是食品中常见的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，由于食用含有该物质的食物而出现哮喘、过敏或其他异常反应的疾病。

3.5.5 非乳糜泻麸质敏感 non-celiac gluten sensitivity, NCGS

在没有乳糜泻和小麦过敏的情况下，因摄入含谷蛋白食物而出现肠道和肠道外症状的一种疾病。

3.6 食物中毒卫生学处置

3.6 食物中毒卫生学处置 hygienic management in food poisoning

食物中毒事件发生后，对现场的卫生学处理，对中毒者实施针对性抢救和治疗，并通过流行病学调查和实验室检验诊断中毒原因，填报食物中毒报告表，完成流行病学调查报告并向食品安全监督管理、卫生行政部门提交的过程。

3.6.1 食物中毒调查与处理 investigation and management of food poisoning

依法律法规对食物中毒事件进行报告、调查、诊断、救治、控制的过程。

3.6.2 食源性警戒事件 foodborne alert event

可能与食品相关的、需要引起高度关注的异常事件。

3.6.3 食物中毒事故分级 classification of food events

根据食物中毒事故的性质、危害程度及涉及范围对其进行的分级处置。

3.6.4 食物中毒事故 food poisoning events

摄入含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或把有

毒有害物质当作食品摄入后出现的非传染性急性、亚急性疾病，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

3.6.5 细菌性食物中毒 bacterial food poisoning

因摄入被致病性细菌或其毒素污染的食物而引起的食物中毒

3.6.6 胃肠型食物中毒 gastrointestinal type food poisoning

食物中的致病菌或其毒素直接作用于胃肠道而引起的、以胃肠道综合征为主的中毒

3.6.7 神经型食物中毒 neural type food poisoning

由于进食含有外毒素（如肉毒梭菌毒素）的食物而引起的急性中毒疾病

3.6.8 真菌毒素食物中毒 mycotoxin food poisoning

食用被真菌及其毒素污染的食物而引起的食物中毒

3.6.9 急性中毒 acute poisoning

食用含有生物性、化学性和物理性毒物的食物而引起的急性感染或中毒现象。

3.6.10 亚急性中毒 subacute poisoning

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

在较短时期内食用含有生物性、化学性和物理性毒物的食物而造成的每日或反复多次暴露所引起的中毒现象。

3.6.11 致病因子 pathogenic factor

导致发生食物中毒的直接或间接因素，包括生物性、化学性、物理性三大类

3.6.12 传播方式 mode of transmission

从传染源至侵入新的易感宿主前，在外环境中所经历的全部过程

3.6.13 经食物传播 food-borne transmission

通过含有病原体或受到病原体污染的食物而造成的疾病传播途径。

3.6.14 经水传播 water-borne transmission

通过饮用水传播或接触疫水而造成的疾病传播途径。

3.6.15 经污染环境传播 transmission from polluted environment

通过与食品无关的环境污染源而造成的疾病传播途径。

3.6.16 暴发 outbreak

局部地区或集体单位，短时间内出现2个或以上的相似病例，经调查发现有共同的暴露史的现象。

3.6.17 聚集 clustering

成群病例在时间和空间上的不寻常聚积。

3.6.18 散发 sporadic

食物中毒各病例之间在发病时间和地点上无明显联系，表现为散在发生的现象。

3.6.19 流行病学调查 epidemiologic study

对涉及食物中毒人群中的疾病或者健康状况分布及其决定因素进行调查研究，提出控制食物中毒的措施对策

3.6.19.1 病例 case

人群中可计数的实例或者具有某种特定疾病、存在健康问题或被调查的人群或研究群体

3.6.19.2 病例报告 case report

对某种疾病在临幊上出现的未报道过的疾病或治疗现象的详细介绍，是描述性研究中最基本的一种形式，属于定性研究的范畴。

3.6.19.3 病例定义 case definition

通过明确的临幊诊断标准及对时间、空间和人群的限值确定的标准化条件，用于确定某个体是否处于某种健康相关状况。

3.6.19.4 疑似病例 suspected case

在一定地区、人群和特定时间内，具有某种疾病的症状和/或体征的病例。

3.6.19.5 可能病例 possible case

在一定地区、人群和特定时间内，病例临幊标本无实

验室阳性结果或未采集到病例的临幊标本，但具有典型的临幊症状体征的病例。

3.6.19.6 确诊病例 confirmed case

在一定地区、人群和特定时间内，具有某种疾病的临幊症状体征以及实验室诊断证据的病例。

3.6.19.7 死亡病例 death case

在一定地区、人群和特定时间内，某种疾病导致死亡的确诊病例。

3.6.19.8 病例搜索 case searching

3.6.19.9 个案调查 individual case investigation

对个别发生的病例本人、病例的家庭及周围环境进行的流行病学调查。

3.6.19.10 发病率报告 morbidity reporting

对一定时间内一定人群出现因食物中毒所引的疾病新病例数量进行报告

3.6.19.11 中毒性神经系统症状 toxic symptoms of neurological system

毒素引发的机体神经组织功能性或/和器质性损害而出现的一系列症状和体征。

3.6.19.12 中毒性消化系统症状 toxic symptoms of gastrointestinal system

由细菌或者是病毒感染作用于胃肠道而引起的一系列症状和体征。

3.6.19.13 中毒性泌尿系统症状 toxic symptoms of urology system

毒物对泌尿系统的影响所引起的一系列症状和体征，包括尿量减少或增多、尿液异常、尿路感染、肾功能异常、肾结石等。

3.6.19.14 中毒性血液系统症状 toxic symptoms of hematologic system

大量细菌释放毒素入血，引发机体高热、中毒或休克等一系列症状和体征。

3.6.19.15 中毒性心血管系统症状 toxic symptoms of cardiovascular system

毒物对心血管系统的影响所引起的一系列症状和体征，包括心律失常、血压异常、心肌损伤、血管扩张、血管收缩等。

3.6.19.16 中毒性骨骼系统症状 toxic symptoms of skeletal system

毒物蓄积于骨骼，无明显损伤（如骨内的铅沉积症），也可产生一系列症状和体征。

3.6.19.17 电解质紊乱及酸碱失衡 electrolyte and acid-base disturbances

人体内的离子(如钾离子、钠离子等)和酸碱物质量的变化或分布异常的病理状态

3.6.19.18 食物中毒临床综合征 clinical syndrome of food poisoning

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

一组由食物中毒引起的胃肠道症状、神经系统症状、心血管系统症状等一系列症状和体征。

3.6.19.19 上消化道综合征 upper gastrointestinal syndrome

一组由胃食管反流、食管痉挛、胃排空障碍等引起的一系列症状和体征。

3.6.19.20 下消化道综合征 lower gastrointestinal syndrome

一组由结肠运动障碍、直肠肛门疾病、神经性肠道疾病等引起的一系列症状和体征。

3.6.19.21 全身感染性综合征 systemic infectious syndrome

由病原体（细菌、病毒、真菌等）引起的全身性感染所引起的一系列症状和体征。常见的症状包括高热、寒战、头痛、乏力、肌肉酸痛、恶心、呕吐、腹泻等。

3.6.19.22 神经系统疾病 neurological diseases

影响中枢神经系统(脑和脊髓)和周围神经系统的疾病

3.6.19.23 过敏综合征 allergic syndrome

又称“变态反应性疾病”。一种免疫系统异常反应引起的疾病。当人体接触到某些特定物质(即过敏原)时，免疫系统会产生过度反应，释放大量的化学物质(如组胺、白细胞介素等)，导致各种症状和体征。

3.6.19.24 咽喉与呼吸道综合征 throat and respiratory syndrome

咽喉和呼吸道同时受到感染或炎症引起的一系列症状和体征。常见的症状包括喉咙痛、咳嗽、喉部干燥、声音嘶哑、呼吸困难等。

3.6.19.25 中毒异常体征 abnormal signs of poisoning

人体受到毒物作用后出现的一系列异常症状和体征

3.6.19.26 症状与体征频率分析 frequency analysis of symptoms and signs

一种通过对大量患者的症状和体征进行统计和比较，来了解某种疾病或病理状态的常见表现和规律的方法。

3.6.19.27 时间分布 temporal distribution

某一地区人群中某一疾病按时间变化的描述。

3.6.19.28 地区分布 endemic distribution

中毒在不同地区的分布特征。一般是对某一地区人群中发生的一种疾病按一定地域空间的自然环境（如地理、气温、地形等）和社会环境（经济、文化、生活习惯等）等的不同来分组描述，反映致病因子在这些地区作用的差别。

3.6.19.29 人群分布 population distribution

疾病在不同人群中的分布特征。一般按人群的不同年龄、性别、职业、种族等来分组描述疾病的发生、死亡等强度（频率），可以帮助确定危险人群和探索致

病因素。

3.6.19.30 发病曲线 incidence curve

为反映疾病的时间分布特征，以横坐标为时间尺度，纵坐标为病例数，将各单位时间内（小时、日、周、月或年）发生的病例数标记在相应的位置上，所构成的直方图或线图

3.6.19.31 潜伏期 incubation period

从食用事故食品到出现第一个症状或体征所间隔的时间。

3.6.19.32 假愈期 pseudo-recovery period

临床症状缓解或基本消失，但机体内部病理过程仍在继续发展的阶段

3.6.19.33 病因假设 etiological hypothesis

未经验证的病因和食物中毒之间的因果关系假说

3.6.19.34 不明原因食物中毒 unknown-cause food poisoning

多名患者食用了同一批食品后出现食物中毒症状，但无法确定具体致病因子或原因的非传染性的急性、亚急性疾病。

3.6.19.35 桌面演练 table-top exercise

参演人员利用地图、沙盘、流程图、计算机模拟、视频会议等辅助手段，针对事先假定的演练情景，讨论和推演应急决策及现场处置的过程。

3.6.19.36 病例对照研究 case-control study

以某疾病病人作为病例组，以当时不患该病但具有可比性的个体作为对照组，搜集研究对象可能危险因素的既往暴露史，测量两组的暴露比例并比较其差异，判断暴露与疾病之间有无关联及关联强度的一种观察性研究方法。

3.6.19.37 比值比 odds ratio

病例对照研究中病例组与对照组暴露比值之比，表示暴露者疾病的危险性是非暴露者的多少倍，用于估计相对危险度的关联强度指标。

3.6.19.38 队列研究 cohort study

将研究人群按是否暴露于某因素或暴露的程度进行分组，在特定的观察时间内，追踪各组与暴露因素相关的结局并比较其差异，从而判定暴露因素与结局之间有无因果关联及关联程度的一种观察性研究方法。

3.6.19.39 相对危险度 relative risk

一种反映暴露与发病（死亡）关联强度的指标，表明暴露组发病（死亡）的危险是对照组的多少倍，通常包括率比和危险度比。

3.6.20 卫生学调查 hygiene investigation

依据相关的法规、标准和技术规范，按照卫生学评价的目的和方法，对食物中毒现场和人群开展健康危害因素识别和分析的过程。

3.6.20.1 样品采集 sample collection

根据现场流行病调查结果，有针对性地从食品、加工环境、食品加工用品和食品加工人员等对象中抽取样品的过程。

3.6.20.2 可疑食品样品 suspected food sample

卫生学调查过程中认为与食物中毒相关的可疑食品。包括可疑食品的剩余部分、半成品和原料；来自于可疑餐次的剩余食品；生产设备、工用具及容器上的残留物；与可疑食品相同批号或生产日期的食品。

3.6.20.3 加工环境样品 processing environment sample

食品加工过程中，从不同环节采集的样品。用于检测和评估食品加工环境的卫生状况和安全性

3.6.20.4 食品加工用具样品 food processing appliance sample

从不同加工设备、器具、容器等用具上采集的样品。用于检测和评估食品加工用具的卫生状况和安全性。

3.6.20.5 食品加工人员生物标本 biological specimen of food processing staff

从食品加工人员身上采集的样品。用于检测和评估食品加工人员的健康状况以及是否携带病原菌等。

3.6.20.6 血液标本 blood specimen

从人体静脉或指尖采集的血液样本。用于检测和评估人体的健康状况以及是否携带病原体等

3.6.20.7 呕吐物标本 vomit specimen

从人体呕吐物中采集的样本。用于检测和评估人体的健康状况以及是否携带病原体

3.6.20.8 胃内容物标本 specimen of gastric content

胃内的消化物样本，包括食物残渣、胃酸、胆汁等。

3.6.20.9 头发标本 hair specimen

取自人体头发的样本。用于检测金属元素、毒物评估人体的健康状况。

3.6.20.10 粪便样本 fecal specimen

从人体粪便中采集的样本。用于检测和评估人体的健康状况以及是否携带病原体。

3.6.20.11 肛拭子 anal swab

从肛门处取分泌物做细菌培养或病毒分离的样本。

3.6.20.12 皮肤损害标本 skin lesions sample

从皮肤粘膜上出现异常表现的部位采集的样本。

3.6.20.13 尿液标本 urinary specimen

从人体采集的尿液样本，用于尿液理化性质及内容物非生理性改变的检测以及对病原体的培养。

3.6.20.14 存活 survival

病原体在遭受外界环境不利因素影响后，仍然能够生存和保持生命活动的能力。

3.6.20.15 增殖 proliferation

病原体(如细菌、病毒、真菌等)在宿主体内数量增加的过程

3.6.21 实验室检测 laboratory test

借助实验室仪器设备和技术手段对造成食物中毒的可疑致病因子进行检验的过程

3.6.21.1 病因学诊断 etiological diagnosis

针对能引起疾病发生并决定疾病特异性的内外因素的诊断过程

3.6.21.2 病原体分离培养 pathogen isolation and incubation

将标本进行前处理后接种于培养基（固体或液体），以检测可引起人或动植物感染疾病的微生物(包括细菌、病毒、立克次体、真菌等)和寄生虫生长的一种方法

3.6.21.3 免疫学试验 immunological test

利用抗原可与相应的抗体特异性结合的特性于体外进行的抗原抗体反应。以对食物中毒样品进行筛选检查，初步确证诊断和流行病学调查。

3.6.21.4 病原体血清学分型 pathogen serotyping

利用血清中特定抗体的存在与否、数量及其互相作用的方式，采用诊断血清免疫反应对不同的病原体进行分类的方法

3.6.21.5 病原体分子分型 pathogen molecular subtyping

利用分子生物学技术，在 DNA, RNA, 蛋白质等生物大分子水平上对病原体进行精细区分和分类的方法。它不同于形态、生化反应、血清型等传统表型分型方法，能够从遗传本质上识别和区分不同来源的菌株或病毒株。

3.6.21.6 病原体基因分型 pathogen genotyping

病原体分子分型的一类分支。通过使用生物学试验检测病原体的 DNA 序列，并将目标序列与其他病原体的序列或参考序列进行比较，以确定其遗传构成（基因型）差异的过程。

3.6.21.7 毒力测定 virulence assays

对病原体致病能力强弱的测定，包括病原体对宿主体表的吸附，向体内侵入、生长和繁殖，抵抗宿主防御功能及产生毒素等的测定

3.6.21.8 抗菌药物敏感试验 antimicrobial susceptibility tests

检测受试菌被一系列不同抗菌药物抑制或杀灭程度的方法

3.6.21.9 DNA 指纹分析 DNA fingerprinting

将病原体的染色体 DNA 用限制性内切酶消化，分离得到不同大小的 DNA 片段，再以重复序列中的共有序列作为核酸探针进行杂交，对得到的不同病原体

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

DNA 片段的带型图谱(即 DNA 指纹图谱, 对每一个体都是独特的)进行分析的方法。

3.6.21.10 靶向筛查技术 targeted screening technology
基于质谱、色谱等仪器, 通过与标准品的出峰时间、检测器信号等对物质进行识别的技术。

3.6.21.11 非靶向筛查技术 non-targeted screening technology

利用高灵敏高分辨质谱仪, 通过全扫描的方式, 对所有具有质谱响应的物质都进行筛查扫描分析, 通过目标的(准)分子离子峰以及二级碎片离子信息, 对各类痕量物质进行识别的技术。

3.6.22 食物中毒调查报告 food poisoning investigation report

将食物中毒的事件发生单位、时间、地点、事件经过、造成的发病和死亡人数、主要症状、救治情况、可疑食物基本情况、采取的措施以及其他已掌握的情况等内容, 以书面形式和/或全国食源性疾病暴发监测系

统进行报告。

3.6.22.1 临床资料分析 clinical data analysis

3.6.22.2 流行病学资料分析 epidemiological data analysis

通过对疾病的流行病学特征进行分析, 以确定疾病的病因、传播途径和风险因素等的过程。

3.6.22.3 实验室检验资料分析 laboratory testing data analysis

通过对患者的实验室检查结果进行分析, 以确定疾病的诊断和治疗方案的过程。

3.6.22.4 食物暴露率分析 food exposure rate analysis

指通过对食物供应链中各种环节的监测和分析, 以确定人群中食物中有害物质的暴露水平和风险的过程。

3.6.22.5 关联性分析 correlation analysis

用于评估两个或多个变量之间关系的强度和方向的一种统计方法。相关系数范围为 -1 到 1。

3.7 食源性疾病负担

3.7 食源性疾病负担 foodborne disease burden

生物性致病因子、化学性污染物等危害通过食物传播引起的疾病、伤残(失能)和过早死亡对人群健康和社会造成的总损失, 包括疾病流行病学负担和疾病经济负担。

3.7.1 全球疾病负担研究 global burden of disease, GBD

全球观察性流行病学疾病负担研究, 以系统、科学、标准化的方式量化疾病的严重程度、风险因素和健康结局。

3.7.2 食源性疾病流行病学参比专家组 foodborne disease burden epidemiology reference group

世界卫生组织于 2007 年成立的专家组, 旨在科学的估计全球食源性疾病负担。

3.7.3 儿童健康流行病学参比组 child health epidemiology reference group

世界卫生组织于 2001 年设立的专家组, 以解决现有对 5 岁以下儿童的健康流行病学数据/方法不足的问题。

3.7.4 基于危害方法 hazard-based approach

计算与通过食物传播的危害因子有因果关联的疾病造成的疾病负担的方法。

3.7.5 基于健康结局方法 health outcome-based approach

计算由特定健康结局导致的疾病负担的方法。

3.7.6 基于风险因素方法 risk factor-based approach

计算可能由风险因素引起的疾病造成的疾病负担的方法。

3.7.7 基于发病率方法 incidence-based approach

基于发病率计算疾病负担(多指伤残损失寿命年)的方法。将所有健康结局归因于初始事件(发病), 反映当前事件造成的未来疾病负担。

3.7.8 基于患病率方法 prevalence-based approach

基于患病率计算疾病负担(多指伤残损失寿命年)的方法。在特定时间点回顾性的评估人群的健康状况, 反映以往事件造成的当前疾病负担。

3.7.9 化学性食源性疾病负担 chemical foodborne diseases burden

食源性化学污染物引起的疾病、伤残(失能)和过早死亡对人群健康和社会造成的总损失, 包括疾病流行病学负担和疾病经济负担。

3.7.9.1 基线暴露 baseline exposure

人群在研究初始时间点的暴露情境。

3.7.10 生物性食源性疾病负担 biological foodborne diseases burden

微生物病原体、生物毒素等致病因子通过食物传播引起的疾病、伤残(失能)和过早死亡对人群健康和社会造成的总损失, 包括疾病流行病学负担和疾病经济负担。

3.7.10.1 微生物性食源性疾病负担

microorganism-originated foodborne disease burden

细菌、真菌与其毒素以及病毒等微生物致病因子通过

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

食物传播引起的疾病、伤残（失能）和过早死亡对人群健康和社会造成的总损失，包括疾病流行病学负担和疾病经济负担。

3.7.10.2 食源性肠道疾病负担 enteric foodborne disease burden

摄入了污染有霍乱弧菌、甲型肝炎病毒等细菌、病毒的食物而引起的肠道疾病导致的疾病、伤残（失能）和过早死亡对人群健康和社会造成的总损失，包括疾病流行病学负担和疾病经济负担。

3.7.10.3 食源性寄生虫病疾病负担 parasitic foodborne disease burden

摄入含寄生虫的食物而引起的疾病、伤残（失能）和过早死亡对人群健康和社会造成的总损失，包括疾病流行病学负担和疾病经济负担。

3.7.11 疾病负担流行病学数据 epidemiological data of foodborne disease burden

为评价疾病负担采用的一系列流行病学指标。通过死亡人数、伤残人数和患病人数等绝对数指标来描述和反映健康状况，发病率、伤残率、患病率、死亡率等相对数指标来比较不同特征人群疾病分布的差异。

3.7.11.1 食源性传播占比 proportion of foodborne transmission

食源性传播引起的疾病负担占总的疾病负担的比例。

3.7.11.2 症状监测 symptom surveillance

长期、连续、系统收集特定临床症候群及与疾病相关表现的发生情况。

3.7.11.3 发病率 incidence

在一定期间内，一定范围人群中某病新病例出现的频率。

3.7.11.4 门诊病例数 outpatient cases

一定期间一定区域内，在门诊就诊的患某种疾病的人数。

3.7.11.5 社区病例数 community cases

一定期间一定区域内，在社区中患某种疾病的人数。

3.7.11.6 住院病例数 inpatient cases

一定期间一定区域内，因患某种疾病已办理入院手续或未办理入院手续而实际入院的人数。

3.7.11.7 患病率 prevalence

某特定时间内总人口中患有某特定疾病的个体所占的比例，可按观察时间的不同分为时点患病率和期间患病率。

3.7.11.8 低估系数 underestimation ratio

在疾病负担流行病学金字塔模型中，上一层级的报告患病率（发病率）占下一层级估计患病率（发病率）的比例

3.7.11.9 金字塔模型 pyramid model

由于病例从发病到报告经过多个监测环节，实际情况不可避免受到低估，而形成自下而上病例数逐渐递减的模型

3.7.11.10 乘积系数 multiplication factor

在金字塔模型中，多个层级低估系数的累积系数。

3.7.11.11 病原体感染数 cases of infection

经过实验室检查后确诊被病原体感染的人数。

3.7.11.12 确诊病例数 confirmed cases

经过流行病学资料、临床表现和实验室检查后确诊患某种疾病的人数。

3.7.11.13 就诊率 outpatient rate

在一定期间内，因患某种疾病到医疗机构就诊的人数占实际患病总人数的比率。

3.7.11.14 住院率 admission rate

在一定期间内，因患某种疾病实际入院的人数占实际患病总人数的比率。

3.7.11.15 全腹泻发病率 overall diarrheal incidence

在一定期间内，一定范围内人群中因各种病因导致的腹泻疾病新发生病例出现的频率。

3.7.11.16 年龄相关发病率 age-specific incidence

某年某地区某年龄段人口中患某类疾病的人数所占比例。

3.7.11.17 死亡率 mortality

在一定期间内，某人群中总死亡人数在该人群中所占的比例。

3.7.11.18 全腹泻死亡率 overall diarrheal mortality

某年某地区总人口中死于腹泻疾病的人数所占比例。

3.7.11.19 致死率 case fatality ratio

一定时间内因某病死亡者占该病患病者的比例。

3.7.11.20 永久治愈 permanent cure

从某种疾病中完全恢复健康。

3.7.11.21 长期后遗症 long term sequelae

某种疾病恢复后持续存在的对患者健康的长期影响。

3.7.11.22 无症状感染 asymptomatic infection

细菌、真菌、病毒、寄生虫等病原体侵入人体后，机体不表现出某种病原体感染后特定的临床症状/体征的现象。

3.7.11.23 有症状感染 symptomatic infection

细菌、真菌、病毒、寄生虫等病原体侵入人体后，机体表现出某种病原体感染后特定的临床症状/体征的现象。

3.7.11.24 永久残疾 permanent disability

由疾病或损伤造成不可逆转的功能活动障碍。

3.7.11.25 病程 duration of disease

某种疾病发生、发展直至结束的整个过程。

3.7.12 流行病学负担评估 epidemiological burden assessment

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

采用流行病学指标量化疾病对人群健康及公共卫生系统影响的综合性分析方法。常用流行病学指标如健康调整寿命年、伤残调整寿命年、与健康有关的生存质量等综合指标。

3.7.12.1 概率性负担评估 probabilistic burden assessment

应用概率评估的方法进行疾病流行病学负担评估。

3.7.12.2 伤残调整寿命年 disability adjusted life year

从发病到死亡所损失的全部健康寿命年，包括因早死所致的寿命损失年和疾病所致伤残引起的健康寿命损失年。

3.7.12.3 寿命损失年 years of life lost

因某种原因导致的过早死亡造成的人群损失的寿命年数。

3.7.12.4 伤残健康损失寿命年 years lived with disability

疾病所致伤残引起的健康寿命损失年数。

3.7.12.5 严重性权重因子 severity weight factor

在疾病负担评估中根据疾病的严重性赋予不同的权重值，范围在 0-1 之间。

3.7.12.6 伤残权重 disability weight

根据短暂性失能到永久残疾的不同程度将残疾/失能赋予不同的权重值，范围在 0-1 之间，0 代表完全健康，1 代表死亡。

3.7.12.7 生存质量 quality of life

一种测量患者健康结果的指标。其测量范围超越了传统的死亡率和患病率，还包括生理、功能、社会活动、认知、情感、睡眠和休息、精力和活动、健康感知和总体生存满意度等多个维度的评估。

3.7.12.8 健康调整寿命年 healthy adjusted life year

用生存质量来调整生存年数而得到的与健康人等同状态的生存年数。

3.7.12.9 潜在寿命损失年 potential years of life lost

假定全部死于该疾病者如果能经历正常期望寿命可再存活的年数之和，与“寿命损失年”意义相近，计算时参照可能不一。

3.7.12.10 健康调整期望寿命 healthy adjusted life expectancy

有良好健康状态的生命年以及个体可在比较舒适的状态下生活的平均预期年数。

3.7.12.11 期望寿命 life expectancy

根据一个国家或地区的某一人群的年龄组死亡率，通过寿命表计算某一年龄的人能够存活的平均年数。

3.7.12.12 质量调整寿命年 quality adjusted life year

一种健康状况和寿命质量的正向综合测量指标，即将一个人的实际生存年数换算成相当于完全健康的人

生存的年数。一个质量调整寿命年反映一个健康生存年，完全健康为 1，死亡为 0。

3.7.12.13 质量调整寿命天 quality adjusted life day

一种健康状况和寿命质量的正向综合测量指标，即将一个人的实际生存年数换算成相当于完全健康的人生存的天数。一个质量调整寿命天反映一个健康生存天。

3.7.12.14 疾病模型 disease model

与某疾病或某食源性危害因素有关的各种健康状态的示意图以及这些状态之间可能的转变关系构成的模型。

3.7.12.15 时间贴现 time discount

个体在面对不同时间点的收益或损失时，倾向于高估近期收益、低估远期收益的现状，适用于疾病经济负担评估中一些时间跨度长的评估。

3.7.12.16 全因负担估计 all-cause burden estimates

对所有原因造成的疾病负担进行的估计。

3.7.12.17 人群健康综合评价指标 summary measures of population health

宏观的评估人群健康和疾病负担的综合指标。包括人口数量和结构、人口出生、生长、发育统计指标、疾病统计相关指标和人口死亡等指标。

3.7.13 归因 source attribution

将特定疾病的负担按特定的来源或危害因素分类溯源分析。

3.7.13.1 人群归因风险 population attributable risk

总人群（暴露和未暴露）中由暴露导致的疾病发病率的比例，指总体人群与未暴露人群的风险之差。

3.7.13.2 归因分值 source attribution fraction

某危险因素或某来源导致特定疾病的负担占该疾病总负担的比例。

3.7.13.3 食物归因 food attribution

将某特定食源性疾病病例归因于某食物载体（来源）。

3.7.13.4 病因学归因 etiology attribution

将食源性疾病病例按特定致病因素进行分类归因，如微生物病原体或生物毒素等。

3.7.13.5 分类归因 category attribution

将某种特定疾病病例按不同类别危害因素导致的病例分类溯源分析。

3.7.14 经济负担评估 economic burden assessment

测算和分析由于发病、伤残（失能）、过早死亡给患者本人、家庭以及社会带来的经济损失和由于预防治疗疾病所消耗的经济资源。

3.7.14.1 疾病成本 cost of illness

由疾病的发病、导致的伤残（失能）以及过早死亡带来的经济损失或资源消耗。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

- 3.7.14.2 直接经济损失 direct economic loss
由于预防和治疗疾病所直接消耗的经济资源，包括在医药保健部门购买卫生服务所消耗的经济资源、在非卫生保健部门所消耗的经济资源、或在治疗疾病过程中支持性活动的费用和疾病导致的财产损失。
- 3.7.14.3 间接经济损失 indirect economic loss
由于疾病的发病、伤残（失能）和过早死亡给患者本人和社会所带来的时间及劳动力损失而导致的经济负担；包括因疾病、伤残和过早死亡所损失的工作时间；由于疾病和伤残导致个人工作能力和效率降低而造成的损失；患者陪护人员损失的工作时间等。
- 3.7.14.4 支付意愿 willingness to pay
个体为降低疾病、伤残、死亡风险而愿意支付的货币值。
- 3.7.14.5 人力资本法 human capital approach
用健康个体的剩余生命对社会产生的经济价值来衡

- 量疾病间接成本或健康效益的测量方法。
- 3.7.14.6 摩擦成本法 friction cost method
通过计算摩擦期（即从误工到此员工职位被取代的时期）的生产损失的价值来估计间接成本的一种方法。
- 3.7.14.7 生产力损失 productivity loss
计算生产过程中由于发病、伤残（失能）、过早死亡导致生产力损失的间接成本。
- 3.7.14.8 货币化 monetization
将疾病负担估算的结果用货币数量衡量的方法
- 3.7.14.9 接受意愿 willingness to accept
个人放弃预防或减少疾病、伤残、死亡风险而愿意接受的货币值。
- 3.7.14.10 消费价格系数 consumer price index
衡量居民购买消费品和服务价格水平随时间变化情况的指数，综合反映物价水平的变化情况。

4 食品安全风险管理

4 食品安全风险管理 food safety risk management

4.1 食品安全战略

- 4.1 食品安全战略 food safety strategy
针对特定时期主要食品安全问题采取行动的一致性框架。
- 4.1.1 全球食品安全战略 global strategy for food safety
国际组织针对特定时期主要食品安全问题采取行动的一致性框架。
- 4.1.2 国家食品安全战略 national strategy for food safety
国家针对特定时期主要食品安全问题采取行动的一致性框架。
- 4.1.3 战略愿景 strategic aim and vision
组织对未来的理想状态的清晰表述，具有前瞻性和激励性，通常超越当前的工作范围与环境，为通过努力要达到的长期目标，以解决“我们希望成为什么”的问题。
- 4.1.4 战略优先领域 strategic priorities
根据战略目标、环境、资源能力和竞争态势，确定需优先投入资源、重点关注的战略方向。对食品安全未来发展进行系统研究基础上，充分权衡食品安全发展

- 趋势、国家发展目标以及社会经济和科技资源限制等因素后确立的未来发展方向与重点领域。
- 4.1.5 战略目标 strategic objective
一个组织实现长期愿景和使命的关键抓手，未来希望实现的核心方向和达到的高层次目标，通常涵盖了组织的使命、愿景以及根据其使命和愿景下确定的在一段时间内的期望和目标，具有长期性和明确性、可行性、挑战性、一致性。
- 4.1.6 行动计划 action plan
又称“规划”。一份详细、按部就班的蓝图，它概述了为实现特定目标或目的所需的具体任务、资源、时间表和职责。
- 4.1.7 驱动因素 drivers
引起改变、影响或者重塑未来的因素
- 4.1.8 主管部门 competent authority
法律授权的官方政府机构，通常指负责食品安全的主管部门
- 4.1.9 同一健康同一个健康 one health approach
又称“卫生一体化”。在局域、国家和全球层面控制多部门协同工作，获得人、动物和环境的最佳卫生。在

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

实施项目、政策、法规和研究中设计的多部门沟通与一期工作以获得最佳公共卫生结果的策略。

4.1.10 食品质量体系 food quality system

食品生产经营规范化管理的系统性框架。作为提升产品质量、增强市场竞争力的基础工具，旨在确保食品从原料采购到消费终端的全过程符合安全性、合规性和消费者去期望的标准。目前，通过国际标准化组织 ISO9001 质量管理体系认证、GMP 和 HACCP 认证等实现。

4.1.11 食品控制体系 food control system

整合强制性法律法规手段和科学、信息与教育的预防性策略建立的一个系统性框架。通过政策、流程、程序和计划对整个食物链的实施保护，包括有效实施食品法规、教育培训和社区宣传项目与健康促进。

4.1.12 食品安全管理体系 food safety management system

为减低和管理食品安全风险对食品生产经营规范化管理的系统性框架，由相关部门和驱动因素组成体系。利用 HACCP 原则在生产经营中控制食品安全危害并预防系统性风险的策略，以确保吃得安全。如 ISO 22000。

4.1.13 食源性疾病监测体系 foodborne disease surveillance system, foodborne illness surveillance system

为了预防和控制社区食源性疾病，基于现行项目系统报告、收集、分析、解释食源性疾病相关的发生率和死亡率等现行项目的健康数据并即时发布，获得社区疾病发生模式和潜力知识等公共卫生行动的信息体系。

4.1.14 食品安全应急响应体系 food safety emergency response system

response system

应对食品安全突发事件设计的快速响应、协调处置和恢复正常系统的管理框架。旨在快速识别、评估、控制和消除食品安全风险，最大限度地减少事件对公共健康和社会经济的影响。有完善的预案、高效的指挥机制和科学的处置流程。

4.1.15 食品安全研究体系 food safety research systems

围绕食品安全问题通过多学科协作和系统性研究的体系框架。探索从原料市场到消费终端全过程安全性保障机制，涵盖风险评估、监测检验、控制减少、政策法规和社会影响等领域。

4.1.16 食物链监测体系 food chain surveillance and monitoring systems

从农田到餐桌不同阶段对食品开展监测、调查、基线研究等的体系框架，通过抽样、加工和分析以提供不同群体的食品安全危害（包括抗微生物耐药性）的发生和水平概貌信息。

4.1.17 食品安全文化 food safety culture

人类在食品生产的活动中，为了确保所生产和上市食品的安全，所有成员共享价值、态度和行为的集合，为保障身心健康安全而创造的一切安全食品财富和安全精神财富的总和。

4.1.18 食品安全治理 food safety governance

通过政府、企业、行业协会、媒体和消费者等多元主体共同参与，采用法律、政策等多种手段，对食品安全进行全面管理和监督，旨在确保食品从生产到消费的每一个环节都符合安全标准、保障公众的健康和安全。

4.2 食品安全法规

4.2 食品安全法规 food safety law and regulation

规范食品生产安全、生产质量等事项的法律、法规及规章的总称，主要有《食品安全法》、《农产品质量安全法》、《食品安全法实施条例》、《乳品质量安全监督管理条例》、《食品生产许可管理办法》等。

4.2.1 食品安全法 food safety law

为保证食品安全、保障公众身体健康和生命安全制定的国家强制执行的规则文件，对食品安全风险监测和评估、食品安全标准、食品生产经营、食品检验、食品进出口、食品安全事故处置、监督管理、法律责任做出了相关规定。

4.2.2 国务院食品安全委员会 Food Safety Commission of the State Council

国务院食品安全工作的高层次议事协调机构，负责分

析食品安全角势，研究部署、统筹指导食品安全工作，提出食品安全监管的重大政策措施，督促落实食品安全监管责任。

4.2.3 农产品质量安全法 Agricultural Product Quality Safety Law

为保障农产品质量安全、维护公众健康、促进农业和农村经济发展制定的国家强制执行的规则文件，包括总则、农产品质量安全风险管理、标准制定、农产品产地、农产品生产、农产品销售、监督管理、法律责任、附则等 8 章。

4.2.4 食品安全法实施条例 Regulation on the Implementation of the Food Safety Law

与《中华人民共和国食品安全法》配套的食品法规，进一步细化了各层级的食品安全管理要求。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

4.2.5 食品生产经营许可制度 licensing system for the food production and business operation

根据《食品生产许可管理办法》要求，在我国境内，从事食品生产活动，应当依法取得食品生产许可。

4.2.6 进出口食品合格评定 import and export food conformity assessment

海关依据进出口商品检验相关法律、行政法规的规定对进口食品实施的一种评审活动。包括向中国境内出口食品的境外国家（地区）食品安全管理体系评估和审查、境外生产企业注册、进出口商备案和合格保证、进境动植物检疫审批、随附合格证明检查、单证审核、现场查验、监督抽检、进口和销售记录检查以及各项的组合。

4.2.7 动植物检疫 animal or plant quarantine

运用一定检验检测手段，对出入境的动植物产品的疫病、害虫、杂草等有害生物进行检验和监督处理，以防止动物传染病、寄生虫病和植物危险性病、虫、杂草以及其他有害生物传入、传出及扩散，保护农林牧渔业生产安全、人体健康及生态环境。

4.2.8 食品召回 food recall

食品生产者按照规定程序，对由其生产原因造成的某一批次或类别的不安全食品，通过换货、退货、补充或修正消费说明等方式，及时消除或减少食品安全风险的活动。

4.2.9 社会共治 social co-governance

一种食品安全治理的新理念，即政府、生产者、消费者等多元主体共同治理，形成合力。

4.2.10 食品安全事故 food safety accident

食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。共分四级，即特别重大食品安全事故、重大食品安全事故、较大食品安全事故和一般食品安全事故。

4.2.11 食品安全信用档案 food safety credit file

记录许可颁发、日常监督检查结果、违法行为查处和食品经营者停止经营不符合食品安全标准的食品等情况的食品生产经营者食品安全记录。

4.2.12 食品安全事故应急预案 emergency plan for food safety accidents

为建立健全应对食品安全事故运行机制，最大限度地减少食品安全事故的危害而出台的一套管理措施。

4.2.13 食品安全突发事件 food safety accidents

突然发生，造成或者可能造成严重社会危害，需要采取应急处置措施予以应对的食品安全事件。

4.2.14 风险分级管理 risk ranking management

以风险分析为基础，结合食品生产经营者的食品类别、经营业态及生产经营规模、食品安全管理能力和监督

管理记录情况，按照风险评价指标，划分食品生产经营者风险等级，并结合当地监管资源和监管能力，对食品生产经营者实施的不同程度的监督管理。

4.2.15 农产品禁止生产区域 prohibited production area of agricultural products

县级以上地方人民政府农业行政主管部门按照保障农产品质量安全的要求，根据农产品品种特性和生产区域大气、土壤、水体中有毒有害物质状况等因素，认为不适宜特定农产品生产的，提出禁止生产的区域。

4.2.16 农业转基因生物安全 biosafety of agricultural genetically modified organisms

确保农业转基因生物的研究、试验、生产、加工、经营、进口和出口等活动不会对人类健康、动植物微生物安全、生态环境安全造成危害而采取的一系列评价、防范、监控和治理措施。用于防范农业转基因生物对人类、动植物、微生物和生态环境构成的危险或者潜在风险。

4.2.17 农业投入品 agricultural inputs

在农产品生产过程中使用或添加的物质。包括种子、种苗、肥料、农药、兽药、饲料及饲料添加剂等农用生产资料产品和农膜、农机、农业工程设施设备等农用工程物资产品。

4.2.18 无害化处理 harmless treatment, non-hazardous treatment

用物理、化学等方法处理病死及病害动物和相关动物产品，消灭其所携带的病原体，消除危害的过程。

4.2.19 食品生产加工小作坊 small food production or processing enterprise

具有固定生产场所、从业人员较少、生产规模较小，主要从事传统食品、地方特色食品等生产加工活动，满足当地群众食品消费需求的市场主体。

4.2.20 食品摊贩 food vendor

无固定经营门店，在划定经营区域和规定经营时段内，销售食品或者提供餐饮服务(包括现场制售食品)的个体食品经营者。

4.2.21 街头食品 street foods

摊贩在街头及其他公共场所制备和/或销售的供立即或随后食用的食品和饮料，没有深入加工或制备。

4.2.22 生鲜市场 wet market

销售新鲜肉类、禽类、海鲜、水果、蔬菜和其他食品的零售市场。特点是产品通常保持未冷冻、未深度加工的状态，摊位会现场宰杀和清理动物，并可能冰鲜保存，导致地面经常潮湿、有积水。

4.2.23 餐饮服务提供者 food service provider

通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的服务活动的单位。

4.2.24 网络食品交易第三方平台提供者 online food trading third-party platform provider

仅提供网络交易平台并不参与商家和消费者之间的交易的网络服务提供者，例如“饿了么”、淘宝、京东等平台。

4.2.25 食品安全监督管理部门 food safety supervision and administration department

对食品生产、流通企业的食品安全行使监督管理的国家职能部门。具体职责包括食品生产加工、流通环节食品安全的日常监管，实施生产许可、强制检验等食品质量安全市场准入制度，查处生产不合格食品及其它质量违法行为。

4.2.26 食品安全监督管理责任制 food safety supervision and management responsibility system

上级政府对下级政府，本级政府对各监督管理部门，通过评议、考核等方式，监督其落实所承担的食品安全工作职责的制度。

4.2.27 食品安全自查制度 food safety self-inspection system

食品生产经营者依照法律、法规和食品安全标准制定的定期或不定期的本单位食品安全检查制度。

4.2.28 食品出厂检验记录制度 food delivery testing record system

食品生产企业为保证出厂食品产品质量安全，建立的出厂检验记录制度。一般包括食品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、检验合格证号、购货者名称及联系方式、销售日期等内容。

4.2.29 食品安全信息统一公布制度 food safety information unified release system

为了保障公民的健康权益，国家规定国家食品安全总体情况、食品安全风险警示信息、重大食品安全事故及其调查处理信息和国务院确定需要统一公布的其他信息均由国务院食品药品监督管理部门统一公布的制度要求。

4.2.30 食品检验机构 food testing agency

依法成立并能够承担相应法律责任、能开展食品检验活动的法人或者其他组织。

4.2.31 食品检验机构资质认定条件 food testing agency qualification accreditation requirement

食品检验机构在组织、管理体系、检验能力、人员、环境和设施、设备和标准物质等方面应当达到的要求。

4.2.32 虚假检验报告 false testing report

检验检测机构违反国家法律法规、职业道德和技术标准，故意或重大过失地出具与实际情况不符的检验检测结论的文件。

4.2.33 监督抽检 supervisory sampling and testing

食品药品监督管理部门对生产、流通等环节的食品进行随机抽样，送具有资质的检测机构检验的一种监督管理方式

4.2.34 食品复检机构 food re-testing agency

通过食品复检机构名录管理专家组审核列入公开发布的复检机构名录的检验机构。

4.2.35 动植物卫生检疫措施协定 agreement of sanitary and phytosanitary measures, SPS

世界贸易组织关于各成员货物贸易的一项重要协定，旨在避免各成员的卫生与植物卫生措施给国际贸易带来不必要的障碍，最大限度地减少和消除国际贸易中的技术性壁垒，为世界经济全球化服务。

4.3 食品标准

4.3 食品标准 food standard

对食品的品种、规格、质量、等级或者食用安全、卫生要求制定的标准，包含食品质量和食品安全两个层次的内容，无论是食品质量标准还是食品安全标准，目前都统称为食品标准。

4.3.1 强制性标准 mandatory standards

在一定范围内通过法律、行政法规等强制手段加以实施的标准。食品安全标准是我国食品领域唯一强制性的标准。

4.3.2 推荐性标准 voluntary standards

不强制食品生产者采用，而是通过经济手段或市场调节促使他们自愿采用的标准，一般是对各有关行业起引领作用等需要的技术要求。

4.3.3 食品安全标准 food safety standard

对食品及其生产经营过程中各种影响消费者健康的危害因素及关键环节进行控制的统一技术法规，是食品生产经营者生产经营食品时应当遵守的强制性技术要求。包括食品安全国家标准和食品安全地方标准。

4.3.4 食品国家标准 national food standards

在全国范围内统一执行的食品安全或食品质量方面的技术要求，分为强制性的食品安全国家标准和推荐性的食品质量国家标准。

4.3.5 食品行业标准 food industry standards

对没有国家标准而又需要在全国食品行业范围内统一的技术要求所制定的推荐性标准，由国务院有关行政主管部门负责组织制定，并报国务院标准化行政主管部门备案。

4.3.6 食品地方标准 local food standards

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

由地方(省、自治区、直辖市)标准化行政主管部门或省级卫生行政部门制定并发布、在某一地区范围内统一实施的食品安全或食品质量方面的技术要求。食品安全地方标准为强制性地方标准，其他为推荐性地方标准。

4.3.7 食品团体标准 food organization standards

学会、协会、商会、联合会、产业技术联盟等社会团体协调相关市场主体共同制定满足食品市场和创新需要的技术要求，由本团体成员约定采用或者按照本团体的规定供社会自愿采用。

4.3.8 食品企业标准 enterprise food standard

由食品企业制定的标准，是企业组织食品生产、经营活动的依据，既可以包括食品安全的内容，也可以包括食品质量的内容。鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

4.3.9 国际食品法典 codex Alimentarius

由国际食品法典委员会制定的国际公认的、统一的食品标准。该标准的制定以科学为依据，确保食品质量和安全的同时，也充分考虑食品国际贸易的公平进行。

4.3.10 国际食品法典委员会 Codex Alimentarius Commission, CAC

联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)于1963年联合设立，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。

4.3.11 食品安国家标准审评委员会 National Food Safety Standard Review Committee

国务院卫生行政部门组建的由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面专家以及国务院有关部门、食品行业协会、消费者协会的代表组成的负责食品安国家标准审查相关工作的组织。

4.3.12 临时管理限量 temporary management limits

根据食品安全风险管理需要，以风险评估结果为依据提出的食品中有害物质含量水平上限值，是一种强制性的临时管理措施，也可作为食品生产经营安全控制的依据。

4.3.13 食品污染物限量 maximum limit of food contaminants

除农药残留、兽药残留、生物毒素和放射性物质以外的污染物在食品原料和(或)食品成品可食用部分中允许的最大含量水平。

4.3.14 食品真菌毒素限量 maximum limit of food mycotoxins

真菌毒素在食品原料和(或)食品成品可食用部分中

允许的最大含量水平。

4.3.15 可食用部分 edible part

食品原料经过机械手段(如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等)去除非食用部分后，所得到的用于食用的部分。

4.3.16 农药最大残留限量 maximum residue limit of pesticide, MRL

在食品或农产品内部或表面法定允许的农药最大浓度，以每千克食品或农产品中农药残留的毫克数表示(mg/kg)。

4.3.17 农药再残留限量 extraneous maximum residue limit of pesticide,eMRL

一些持久性农药虽已禁用，但还长期存在环境中，从而再次在食品中形成残留，为控制这类农药残留物对食品的污染而制定其在食品中的残留限量，以每千克食品或农产品中农药残留的毫克数表示(mg/kg)。

4.3.18 农药豁免残留限量 pesticide exemption residue limit

根据科学评估，某些农药在特定农产品中的残留被认定为对人类健康和环境风险极低，因此无需设定最大残留限量。

4.3.19 安全间隔期 pre-harvest interval

最后一次施用农药至农产品收获、使用或消费前必须间隔的最短时间，其目的是通过农药自然降解，使残留量降至国家规定的最大允许残留限量以下，从而保障食品安全，避免对人体健康或环境造成危害。

4.3.20 兽药总残留 total veterinary drug residue

对食品动物用药后，动物产品的任何可食用部分中药物原形或/和其所有代谢产物的总和。

4.3.21 兽药最大残留限量 maximum residue limit of veterinary drugs

对食品动物用药后，允许存在于食物表面或内部的该兽药残留的最高量/浓度(以鲜重计，表示为g/kg)。

4.3.22 残留标志物 marker residue

动物用药后在靶组织中与总残留物有明确相关性的残留物，可以是药物原形、相关代谢物，也可以是原形与代谢物的加和，或者是可转为单一衍生物或药物分子片段的残留物总量。

4.3.23 休药期 withdrawal period

食品动物从最后一次给药到许可屠宰或它们的产品(乳、蛋)许可上市的间隔时间。休药期的制定是为了防止供人食用的肉、蛋、奶等动物食品中有药物或其他外源性化学物残留，影响人的健康。

4.3.24 致病菌限量 maximum limits of pathogenic bacteria

为控制食品中致病菌污染、预防微生物性食源性疾病

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

发生而制定的食品中致病菌的最大允许含量水平。

4.3.25 特殊膳食用食品 food for special dietary purposes

为满足特殊的身体或生理状况和(或)满足疾病、紊乱等状态下的特殊膳食需求,专门加工或配方的食品。这类食品的营养素和(或)其他营养成分的含量与可类比的普通食品有显着不同。

4.3.26 散装食品 bulk food

无预包装的食品、食品原料及加工半成品,但不包括新鲜果蔬,以及需清洗后加工的原粮、鲜冻畜禽产品和水产品等。

4.3.27 预包装食品 pre-packaged food

预先包装或者制作在包装材料、容器中的食品。包括预先定量包装或者预先定量制作在包装材料、容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积或长度标识的食品;也包括预先包装或者制作在

4.3.28 食品标签 food labelling

食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。

4.3.29 营养标签 nutrition labelling

预包装食品标签上向消费者提供的有关食品营养信息和特性的描述与说明,包括营养成分表、营养声称和营养成分作用声称及其他补充信息。营养标签是预包装食品标签的组成部分。

4.3.30 属性名称 attribute name

能反映食品本身不必说明或已经说明的固有特性的专用名称,包括对配料特征、工艺特点、食品类别等一种或多种食品专属特征的描述。

4.3.31 配料 ingredients

在制造或加工食品时使用的,并存在(包括以改性的形式存在)于产品中的任何物质,包括食品添加剂(含食品营养强化剂)。

4.3.32 生产日期 production date

又称“制造日期”。食品成为最终产品的日期,也包括包装或灌装日期。

4.3.33 食品保质期 food shelf life

预包装食品在标签标明的贮存条件下,保持品质的期限。

4.3.34 主要展示版面 main display layout

预包装食品包装物或包装容器上容易被观察到的版面。

4.3.35 数字标签 digital label

食品包装上采用二维码等信息化手段展示的食品标签。

4.3.36 营养声称 nutrition claim

对食品营养特性的描述和说明,营养声称包括含量声称和比较声称。

4.3.37 营养成分表 nutrition facts

标有食品能量和营养成分名称、含量及其占营养素参考值百分比的规范性表格。

4.3.38 临时检验方法 temporary testing method

对于检验尚无食品安全国家标准的临时管理限量所临时指定或制定的检验方法,以作为监督管理的依据。

4.3.39 快速检测方法 rapid detection method

利用快速检测设施、设备(包括快检车、室、仪、箱等),可在检测现场相对较短时间内对食品进行检测并出具结果的行为。

4.3.40 进口无国标食品 imported food without national standard

由境外生产经营的,尚未进口且我国未制定公布相应食品安全国家标准的食品。

4.3.41 标准修改单 standard amendment list

由标准发布机构正式编制和发布,用于对现行标准中的个别技术内容进行纠正、调整、修改的一种规范性文件。

4.3.42 标准勘误 standard errata

对已发布标准中存在的编辑性错误等内容进行更正,并发布正式更正信息的规范化程序。

4.3.43 标准跟踪评价 standard follow-up evaluation

了解食品安全标准实施情况、听取各方意见建议并进行分析和研究,提出标准实施和标准修订相关建议的过程。

4.3.44 标准实施过渡期 grace period for standard implementation

标准发布日期与正式实施日期之间间隔的时间期限,供食品生产经营者和标准执行各方做好实施的准备。

4.4 食品生产规范

4.4 食品生产规范 food production practice

为保障食品安全和质量而制定的一套技术法规,它对食品加工全过程的场所设施、人员卫生、原料控制、生产操作及贮存运输等环节,提出了统一的基础性卫生与管理要求。

4.4.1 良好卫生规范 good hygiene practice, GHP

企业在食品生产过程中为保证食品安全而制定的操作规范。可对生产环境、加工卫生和人员健康等进行控制,从而有效地防止外来有害物质的污染。

4.4.2 良好农业规范 good agricultural practice, GAP

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

主要针对果蔬的种植、采收、清洗、摆放、包装和运输过程中常见的食品安全危害因子的控制，通过经济、环境和社会的可持续发展措施，来保障食品安全和食品质量的一种适用方法和体系，包含从农田到餐桌的整个食品链的所有环节。

4.4.3 良好操作规范 good manufacturing practice, GMP

企业在原料、人员、设施设备、生产过程、包装运输、质量控制等方面达到国家有关法规的要求，形成一套可操作的作业规范。可帮助企业改善企业生产环境，及时发现生产过程中存在的问题，加以改善，适用于制药、食品等行业。

4.4.4 良好分销规范 good distribution practice, GDP

为控制经销商、代理商、分销商等组织在分包、储存与分流等环节中的食品质量和安全，降低食品在上述过程中的污染、交叉污染、混淆和差错等风险而制定的质量安全控制和质量安全保障的规范或指南。

4.4.5 良好兽医操作规范 good veterinarian practice, GVP

欧盟发达国家如德国、法国、荷兰、英国等普遍采用的一种兽医资格认定制度，它结合兽医工作特点，借鉴和引用了 ISO 9000 标准的术语、方法，对兽医工作进行了全面界定、规范和要求。

4.4.6 操作规范 code of practice, COP

使用机器或手工具进行生产操作所要遵守的动作标准和要求。

4.4.7 食品安全管理体系认证 food safety management systems certification

一种食品安全管理体系的认证过程。依据 ISO 22000 等国际公认的标准，对组织所建立和实施的食品安全管理体系进行符合性审核与证实，并在审核通过后颁发认证证书正式认可。

4.4.8 卫生标准操作程序 sanitation standard operation procedure, SSOP

食品生产企业为使食品符合卫生要求而制定的指导食品加工过程中清洗、消毒和卫生保持的作业指导文件。

4.4.9 交叉污染 cross contamination

食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

4.4.10 虫害 insect hazard

对食品生产和产品造成不良影响的昆虫（如苍蝇、蟑螂、谷螟等）、鸟类（如麻雀等）、啮齿类（如老鼠等）等动物。

4.4.11 食品接触表面 food contact surface

食品生产过程中可能接触到食品的设备、工器具以及

食品生产人员的皮肤、工作服等。

4.4.12 分离 separation

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

4.4.13 分隔 partition

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等进行隔离。

4.4.14 作业区 working area

食品直接生产加工的车间或仓库等场所。

4.4.15 清洁作业区 cleaning working area

通过采取控制措施以满足食品生产过程较高清洁程度要求的食品生产作业区域。

4.4.16 准清洁作业区 quasi-cleaning working area

生产过程中根据食品加工工艺需要确定的清洁程度要求介于清洁作业区和一般作业区之间的食品生产作业区域。

4.4.17 一般作业区 common working area

对于食品生产过程清洁程度无特殊要求的食品生产作业区域。

4.4.18 接触食品用水 water intended for food contact

食品生产过程中与食品直接接触的用水，如与食品直接接触的清洗、冷却、解冻、制冰和蒸汽用水，食品接触表面的清洁用水等。

4.4.19 非接触食品用水 water not intended for food contact

食品生产过程中不直接与食品接触的用水，如夹套保温水，间接冷却水，非食品接触表面的清洁用水等。

4.4.20 食品处理区 food processing area

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

4.4.21 专用操作区 special operation area

为防止食品受到污染，以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的操作区域。

4.4.22 专间 special room

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

4.4.23 无菌区 aseptic area

需要保持无菌的区域，以避免无菌的容器和产品再次受到微生物污染。这一区域可以用物理方法，如用特定建筑结构或无菌气流进行隔离。

4.4.24 高危险区 high risk area

为防止致病性微生物的污染，通过人员、材料、设备和环境的管理，所获得的与其他区域分隔的高度洁净卫生的区域。何时需要设置该区域，可以通过 HACCP 方法来判断。

4.4.25 缓冲区 buffer area

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

原材料或半成品未经过正常制造流程而直接进入管制作业区时，为避免管制作业区直接与外界相通，于入口处所设置的场所。

4.4.26 配料室 ingredient preparation room

根据配方和作业计划，集中进行辅料及食品添加剂计量称重，按工艺要求配入各份数的作业场所。

4.4.27 包装区 packaging area

从事成品包装的作业场所，包括内包装区及外包装区。

4.4.28 防喷嚏装置 sneeze guard

在食品自选区防止顾客咳嗽、打喷嚏、唾液污染食品而部分覆盖食品的清洁的固体屏障。

4.4.29 潜在风险食品 potentially hazardous food

易于微生物生长或产生毒素的食品。这类食品通常蛋白质或碳水化合物含量较高，pH 大于 4.6 且水分活度(a_w)大于 0.85。

4.4.30 易腐食品 perishable food

在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。此类食品在贮存中需要控制温度-时间方可保证安全。

4.4.31 餐饮服务 catering service

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

4.4.32 中央厨房 central kitchen

由餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送的食品经营者。

4.4.33 卫星厨房 satellite kitchen

依托于配餐公司的中央厨房，统一的采购、检测、储藏、生产和运输配送，就近提供配餐的一种新模式。

4.4.34 食品半成品 semi-finished food products

原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

4.4.35 冷链餐食 cold chain food

采用冷链工艺生产的食品。食品在加工(必要的熟化杀菌除外)、储存、运输乃至食用前各环节需处于低温环境下。冷链食品包括冷链冷食食品和冷链热食食品。

4.4.36 热链餐食 hot chain food

采用热链工艺生产的食品，在加工、储存、运输和食用前需保持在 60 °C以上。

4.4.37 出厂检验 delivery testing

生产企业对正式生产的食品在出厂(入库)前所进行的常规检验。旨在确保产品质量合格，防止不符合标准产品流入市场。

4.4.38 食品型式检验 routine testing

根据产品标准对产品各项指标进行全面检验，检测

项目是产品执行标准中的全部指标，以评定产品质量是否全面符合标准。目前生产企业基本不用再进行型式检验。

4.4.39 原位清洗 cleaning in place, CIP

危险温度带 danger temperature zone
5°C-57°C之间的温度范围。

4.4.41 温度滥用 temperature abuse

使食物长时间处于 5°C-57 °C危险温度带的行为。

4.4.42 热持 hot-holding

保持烹饪后的食物在食用前处于不低于 57 °C的安全温度范围的行为。

4.4.43 冷持 cold-holding

食用前保持食品一直处于较低的安全温度范围(低于 5 °C) 的行为。

4.4.44 保鲜 retaining freshness

采用冷藏、速冻、辐照、气调或使用食品添加剂等方法，使水产品基本保持原有风味、形态和营养价值，延长水产品保质期的过程。

4.4.45 冷藏 refrigeration

冷却后的食品在高于其冻结点条件下保藏的过程。尤其适合水果、蔬菜等的短期贮藏，主要是使它们的生命代谢过程尽量延缓，保持其新鲜度。

4.4.46 冻结 freezing

在低温下使食品组织中的大部分水分冷冻成冰晶。

4.4.47 预冷 precooling

在冷藏和快速冻结前的快速冷却工序的统称。如蔬菜收割后进行抽真空处理可有效地实现预冷降温。

4.4.48 冷却 cooling

将食品温度降低至某一指定温度的过程。如冷却食品需将食品温度降低至高于其冻结点以上某一指定温度；罐头在加热杀菌结束之后，必须采用冷却水等方法迅速使罐头降温至 38°C 左右。

4.4.49 速冻 quick-freeze

迅速冷冻使食品形成极小的冰晶，冰晶分布与原料中液态水分布相近，对细胞组织结构损伤很小，从而最大限度地保留食品原有的天然品质，且能保存较长时间的冻结方法。

4.4.50 解冻 thawing

随着冰晶的融化，细胞内亲水胶质体吸收水分，出现水分逐渐向细胞内扩散和渗透的现象。

4.4.51 松弛 slacking

食物缓慢升温的过程，例如，在深度油炸食物时允许食物从 -23°C 逐渐升温到 -4°C，或者在烹饪或复热冷冻食材（如菠菜）时使热量均匀渗透。

4.4.52 冷加工 cold processing

包括肉类、鱼类的冷却与冻结；果蔬的预冷与速冻；

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

各种冷冻食品的加工等。主要涉及冷却与冻结装置。

4.4.53 食品冷链物流 food cold chain logistics

以温度控制为主要手段，使食品从出厂后到销售前始终处于所需温湿度范围内的物流工程。

4.4.54 冷藏运输 refrigerated transport

4.4.55 食品冷藏链 food cold chain

食品在生产、贮藏、运输、销售直至消费前的各个环节中始终处于适宜的低温环境中，以保证食品质量、减少食品损耗的一项系统工程。

4.4.56 腌制 curing

将盐、糖、酸、酒等辅料渗入食品组织内的过程。

4.4.57 熏制 smoking

利用木材或木屑不完全燃烧时产生的含有酚、醛、酸等成分的烟雾处理食品，或直接添加烟熏液，使产品具有烟熏食品的特殊风味的过程。

4.4.58 渗透压脱水 osmotic dehydration

物料浸入一定温度的高渗透压溶液（糖或盐溶液）中，细胞中的水分透过细胞膜进入溶液中使物料进行脱水的过程。

4.4.59 风干 air drying

水产名词：在没有太阳光直接照射的自然流通空气中干燥的方法。

4.4.60 食品干制 food drying

以干燥为主要工艺进行的食品加工。所得产品称为干制食品。

4.4.61 发酵 fermentation

利用特定的微生物，控制适宜的工艺条件，生产人们所需的产品或达到某些特定目的的过程。

4.4.62 真空低温烹调法 sous vide

一种食品加工方法，将食品原料放入塑料袋，然后抽真空，随后在精准温度控制下对食材进行最低程度的烹饪，并立即冷藏。

4.4.63 杀灭对数值 killing log value

当微生物数量以对数表示时，杀菌前后微生物减少的对数值。

4.4.64 存活率 survival rate

微生物在一定时间内存活个体数占总个体数的百分率。

4.4.65 空气隔断 air gap

能依靠空气屏障有效防止有害回流、避免交叉污染的关键性物理防护装置。通常通过一个畅通、垂直且具备足够高度的物理空气间隙，将食品加工设备的水/液体出口与排水管道、废水、清洗液等潜在污染源完全分离。

4.4.66 密封包装 hermetic packaging

一种完全密封的容器，只要保持容器完好无损，就可以防止细菌、霉菌、酵母和外来物质污染。

4.4.67 气调包装 modified atmosphere packaging, MAP

一种食品包装技术，将食品处于一个适宜的容器中，用其他气体替代其中的空气，进而达到延长食物保存期的目的。

4.4.68 食品无菌包装 aseptic food packaging

将经过灭菌的食品，在无菌条件下，封装在经过灭菌的容器中，以期在不加防腐剂、不经冷藏条件下得到较长的货架寿命的包装方法。

4.4.69 生物被膜 biofilm

又称“生物膜”。某些微生物依靠自身所形成的特殊胞外产物吸附于外界环境表面而形成的包含复杂理化过程和生物群落的微生物集落复合体。

4.4.70 物料平衡检查 material balance inspection

在食品生产监管中借助专业手段，利用科学化和数据化的检查规则，在允许的偏差范围内，对比食品生产企业的实际产量或实际用量与理论产量或用量，分析企业存在差异原因的合理性。

4.5 危害分析与关键控制点

4.5 危害分析与关键控制点 hazard analysis and critical control point, HACCP

4.5.1 控制 control

采取一切必要措施，以确保和保持符合危害分析与关键控制点（HACCP）计划所制定的指标。

4.5.2 控制措施 control measure

用以防止或消除食品安全危害或将其降低到可接受水平所采取的任何活动。

4.5.3 纠正措施 corrective action

分析关键控制点产生偏离的原因并进行改正和消除，

使其回到受控状态，以防止再次发生而制定的措施。

4.5.4 危害分析 hazard analysis

找出与食品原料有关和与食品加工过程有关的可能危及产品安全的潜在危害，然后确定这些潜在危害中可能发生的显着危害，并对每种显着危害制定预防措施的过程。

4.5.5 关键控制点 critical control point

食品加工过程中可以防止、消除食品安全危害或减少到可接受水平的某一步骤或工序。

4.5.6 关键控制点判断树 critical control point decision

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

tree

用来确定某个控制点是否是关键控制点的方法。

4.5.7 关键限值 critical limit

区分食品安全可接受或不可接受的判定标准。该值的确定应该合理、适宜、可操作性强、实用。如果确定过严，会造成即使没有发生影响食品安全的危害，也要采取纠偏措施；如果过松，又会产生不安全的食品。

4.5.8 操作限值 operation limit

用来减少偏离关键限值风险的指标或参数。

4.5.9 危害分析与关键控制点计划 hazard analysis and critical control point plan, HACCP plan

根据危害分析与关键控制点（HACCP）原理所制定的，以确保食品链各环节中对食品安全有显着影响的危害得以控制的文件。

4.5.10 监控 monitoring

为了评估关键控制点是否处于控制之中，对被控制参数按计划进行观察和测量的活动。

4.5.11 步骤 procedure

从初级生产到最终消费的食品链中（包括原料）的某个点、程序、操作或阶段。

4.5.12 确认 validation

获得证据，证明危害分析与关键控制点（HACCP）的各要素是有效的过程。

4.5.13 验证 verification

确定危害分析与关键控制点（HACCP）体系是否按照计划运转，或计划是否需要修改，以及再被确认生效使用的方法、程序、检测及审核手段。

4.5.14 偏离 deviation

在危害分析与关键控制点（HACCP）系统中，不符合关键限值。

4.5.15 流程图 flow diagram

生产或制造某特定食品所用的包括整个食品加工操作所有环节的步骤或操作顺序的系统表述。

4.5.16 危害分析与关键控制点管理体系 hazard analysis and critical control point management system

企业经过危害分析找出关键控制点，制定科学合理的危害分析与关键控制点（HACCP）计划在食品生产过程中有效地运行并能保证食品安全的管理体系。

4.5.17 危害分析与关键控制点管理体系认证 hazard analysis and critical control point management system certification

企业委托有资格的第三方认证机构对该企业所建立和实施的危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系的适宜性符合性和有效性进行审核验证，并给予书面保证的活动。

4.5.18 基础计划 prerequisite programs

包括良好操作规范在内的，为危害分析与关键控制点（HACCP）体系提供基础操作条件的各项程序。

4.5.19 操作性前提方案 operational prerequisite program

为控制食品安全危害在产品或产品加工环境中引入、污染或扩散的可能性，通过危害分析确定的必不可少的前提方案。

4.5.20 同线同标同质 same line same standard same quality, 3S

出口企业的内外销产品在同一生产链条、按相同的标准生产，从而达到相同的质量水平。

4.5.21 潜在危害 potential hazard

在食品生产过程中，可能存在但危害程度相对较低或发生可能性较小的危害。如不加以预防，将有可能发生的食品安全危害。

4.5.22 显着危害 significant hazard

在食品生产过程中，有极大可能发生的生物、化学或物理危害，且一旦发生将对消费者造成不可接受的健康危险，即发生的可能性和严重性都很显著的危害。

5 食品

5 食品 food

5.1 粮食

5.1 粮食 grains

供人食用的原粮和成品粮，包括谷物、豆类、薯类等。

5.1.1 原粮 unprocessed grain

未经加工的谷物、豆类、薯类等的统称。

5.1.2 成品粮 product grain

原粮经机械等方式加工的初级产品，如大米、小麦粉等。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

- 5.1.3 谷物 cereal**
禾谷类作物的颖果。包含胚乳、胚芽和皮层，在全世界范围内大量种植，能提供较其他作物更多的能量。
- 5.1.4 全谷物 whole grain**
含有胚乳、胚芽和皮层的谷物。与精制谷物相对应，精制谷物只含有胚乳。
- 5.1.5 稻谷 paddy rice**
禾本科稻属一年生草本植物的籽实。
- 5.1.6 糙米 brown rice**
稻谷脱去颖壳后的颖果。由皮层、胚乳和胚组成，质量一般占稻谷的 78%~82%。
- 5.1.7 大麦 barley**
禾本科大麦属作物的总称，学名 *Hordeum L.*，一年生或越年生草本植物。大麦通常指皮大麦。
- 5.1.8 小麦 wheat**
禾本科小麦属一年生或越年生草本植物。
- 5.1.9 玉米 maize**
禾本科玉米属植物，株形高大，叶片宽长，雌雄花同株异位，雄花序长在植株的顶部，雌花序(穗)着生在中上部叶腋间，为异花(株)授粉的一年生作物。
- 5.1.10 面粉 flour**
用小麦研磨而成的粉末，是主食品及焙烤制品的基本原料。
- 5.1.11 水稻 rice**
又称“大米”。禾本科谷类作物，学名 *Oryza L.*，一年生草本植物。人类食用部分为颖果。
- 5.1.12 小米 millet**
由粟加工而成的成品粮
- 5.1.13 危险水分 dangerous moisture content**
某种粮食在常规储存条件下，极易发热、霉变的最低水分含量
- 5.1.14 半安全水分 semi-Safe moisture content**
介于安全水分和危险水分之间的水分含量
- 5.1.15 安全水分 Safe Moisture content**
在利用完好仓储设施储粮并采取科学保粮措施的条件下，保证粮食安全度夏储存的水分含量。
- 5.1.16 高水分粮食 high moisture grain**
水分含量超过安全水分最高值的粮食
- 5.1.17 高温粮 high temperature of grain**
由于烘干、热入仓等原因造成的粮温明显超过正常粮温或明显超过周围区域粮堆平均温度的粮食。
- 5.1.18 发热粮 heating grain**
害虫、微生物繁殖为害等原因引起的粮温异常升高的粮食
- 5.1.19 粮堆结露 dewfall of grain mass**
粮食储藏期间由温差引起的粮堆、围炉结构内表面出现凝结水或引起局部粮食水分含量快速升高的现象
- 5.1.20 粮情 grain situation**
粮食在储藏时的状态以及影响其变化的各种因素。主要包括粮温、水分含量、储粮有害生物的种类及数量、粮堆气体成分及浓度等
- 5.1.21 低温储藏 low temperature storage**
保持粮堆常年平均温度不超过 15°C、局部最高温度不超过 20°C 的储粮技术
- 5.1.22 准低温储藏 quasi-low temperature storage**
平均粮温保持在 20°C 及以下，局部最高粮温不超过 25°C 的储粮方式
- 5.1.23 就仓干燥 in-bin drying**
新收获的高水分粮食按规定装入符合条件的仓房后，就在原仓采用机械通风方式干燥，干燥完成后粮食继续在该仓内储藏的技术。
- 5.1.24 低氧 low oxygen**
粮堆空气中氧气浓度高于 2% 而低于 12% 的状态
- 5.1.25 缺氧 hypoxia**
粮堆空气中氧气浓度低于 2% (含) 的状态
- 5.1.26 双低储藏 double-low storage**
即低氧、低药量储粮，是实现低氧后再进行低剂量磷化氢熏蒸的储粮技术组合
- 5.1.27 三温曲线图 three temperature curve diagram**
反映粮食储藏期间气温、仓温和粮食变化关系的曲线图
- 5.1.28 热损伤粒 heat-damaged kernels**
由于微生物或其他原因产热及受热而改变了正常颜色或受到损伤的籽粒。
- 5.1.29 麦角 ergot**
在黑麦、小麦、大麦、燕麦等禾本科植物子房内寄生而形成的菌核。
- 5.1.30 毒麦 *loli um temulentum L.***
籽粒中含有毒麦碱的禾本科黑麦草属的草本植物，常和小麦混生在一起，其外形与小麦类似。
- 5.1.31 霉变粒 mouldy-like grain**
粒面明显生霉并伤及胚或胚乳或子叶、无食用价值的颗粒。
- 5.1.32 单宁 tannin**
广泛存在于豆类、谷物、蔬菜、水果等植物中的一类多酚化合物。分为水解类和缩合类两大类型，前者是没食子酸及其衍生物与葡萄糖或多元酚主要通过酯键形成的化合物，后者是以黄烷-3-醇为基本结构单元的缩合物
- 5.1.33 自然陈化 natural aging**
粮豆类在储存过程中，由于自身酶的作用，营养素发生分解，从而导致其风味和品质发生改变的现象。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

5.1.34 仓储害虫 stored grain pest

以仓储粮食为食并造成破坏的害虫类群，主要有甲虫(大谷盗、米象和黑粉虫等)、螨虫(粉螨)及蛾类(螟蛾)等。当仓库温度在18~21°C、相对湿度65%以上时，害虫易在原粮、半成品粮豆上孵化虫卵、生长繁殖，

使粮豆发生变质失去或降低食用价值。

5.1.35 熏蒸剂 fumigant

在常温下容易气化，具杀死病媒生物作用的气体，可在密闭空间防治病媒生物的农药。

5.2 豆类

5.2.1 豆类 legumes

以收获子实为主要目的而栽培的草本豆科植物。

5.2.1.1 抗营养素 antinutritional factor

对营养物质的消化、吸收和利用产生不利影响以及使人和动物产生不良生理反应的物质。

5.2.1.2 蛋白酶抑制剂 protease inhibitor

与蛋白酶分子活性中心上的某些基团结合，导致蛋白酶活力下降甚至丧失，但不使蛋白酶变性的一类蛋白质。如大豆中胰蛋白酶抑制剂未充分加热变性可使食用者中毒。

5.2.1.3 植物凝集素 phytohemagglutinin

一类能够特异地与碳水化合物结合的蛋白或者糖蛋白，含有至少一个能够特异并且可逆地与糖基结合的非催化区，而且不改变所结合糖基的共价键结构。

5.2.1.4 大豆脂肪氧化酶 soybean lipoxygenase

一种含非血红素铁的蛋白质。专一催化具有顺、顺-1,4-戊二烯结构的多元不饱和脂肪酸加氧反应，氧化生

成具有共轭双键的过氧化氢物。

5.2.1.5 胀气因子 flatulence factors

一类影响人体消化碳水化合物的抗营养因子，存在于淀粉含量高的食物中，如大豆、甘薯等。在食用过含有这类抗营养因子的食物后，胃肠会产生胀气，引起不适。

5.2.1.6 皂苷 saponin

皂苷元与糖形成糖苷的总称。组成皂苷的糖有单糖(葡萄糖、半乳糖、鼠李糖、阿拉伯糖、木糖等)或低聚糖。皂苷种类繁多，主要分布于植物中。皂苷具有表面活性，能产生泡沫、作为乳化剂。

5.2.1.7 大豆球蛋白 glycinin

大豆的主要蛋白质(350 kDa)，为富含甘氨酸的一种球蛋白

5.2.1.8 脲酶 urease

能催化尿素水解生成氨和二氧化碳的含镍酶，其活性中心含有氨基甲酸根桥连的双核镍。

5.3 蔬菜

5.3.1 蔬菜 vegetables

以柔嫩多汁的植物器官为食用对象，通过人工栽培或野生采集，以非主食形式佐餐或调味的草本植物及少数木本植物的幼嫩部分。其产品器官需满足可鲜食、烹饪或加工的基本适口性要求。

5.3.1.1 蔬菜卫生 hygiene of vegetable

蔬菜种植、收获、加工、运输、储存、销售等过程中的卫生问题及卫生管理。

5.3.1.2 新鲜蔬菜 fresh vegetables

新鲜且经过一定加工或保鲜处理的蔬菜

5.3.1.3 蔬菜清理 vegetables cleaning

对采后蔬菜在分级、加工或包装前进行清理洗涤。

5.3.1.4 即食鲜切果蔬 ready-to-eat,fresh, pre-cut fruits and vegetable

以新鲜的蔬菜、水果为原料，采用预处理、清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、消毒、漂洗、去除表面水等处理，密封包装后经冷链储存运输，可直接入口

食用的产品。

5.3.2 根菜类蔬菜 root vegetable

直根膨大而形成肉质根的一类蔬菜，包括：十字花科的萝卜、根用芥菜、芜菁、芜菁甘蓝和辣根等；伞形科的胡萝卜、美国防风和根芹菜等；菊科的牛蒡、菊牛蒡和婆罗门参等；藜科的根甜菜等。

5.3.2.1 白菜类蔬菜 chinese cabbage

十字花科中芸薹属、芸薹种以叶球、嫩球和嫩叶为产品的一类蔬菜。

5.3.2.2 绿叶蔬菜 green leafy vegetable

主要以柔嫩的绿叶、叶柄和嫩茎为食用部分的速生蔬菜。

5.3.2.3 葱蒜类蔬菜 Alliaceous vegetables

百合科葱属2年生或多年生草本植物，具有辛辣味，又属香辛类蔬菜。

5.3.2.4 茄果类蔬菜 solanaceous vegetable

茄科植物中以浆果作为食用器官的蔬菜。

5.3.10 瓜类蔬菜 melon vegetable

属于葫芦科1年生或多年生攀援性植物，在植物学分类上隶属于9个属，包括南瓜属、丝瓜属、冬瓜属、葫芦属、西瓜属、甜瓜属、佛手瓜属、栝楼属、苦瓜属。

5.3.11 豆类蔬菜 legume vegetable

为豆科1年生或2年生的草本植物。主要包括菜豆属、豇豆属、碗豆属、蚕豆属、扁豆属、刀豆属、大豆属、黎豆属和四棱豆属等。

5.3.12 薯芋类蔬菜 yam and taro vegetable

以富含碳水化合物的地下器官供食用的一类蔬菜，包括10个科12个属。

5.3.13 水生蔬菜 aquatic vegetable

适宜于淡水或海水环境生长的蔬菜群。

5.3.14 多年生蔬菜 perennial vegetable

播种或栽种一次、连续生长或采收2年以上的草本和木本植物。

5.3.15 食用菌类 edible fungus

可供人类安全食用的大型真菌，主要特征为形成肉眼可见的子实体（即蕈体），属于真菌界中的高等真菌。有500多个品种，常见的有蘑菇、香菇、银耳、木耳。

5.3.16 芽菜类蔬菜 sprouts vegetable

利用植物种子在黑暗或光照（遮光或不遮光）条件下直接生长出可供食用的嫩芽、芽苗。

5.3.17 野生蔬菜 wild vegetable

自然分布的、未经人工栽培而被食用的一类蔬菜。

5.3.18 堆肥 compost

以植物残体为主，加入一定量人、畜粪尿和草木灰或石灰、土等混合堆积，经好气微生物分解而成的农家肥料。

5.3.19 蔬菜成熟度 vegetable ripeness

蔬菜生物学成熟度和商品成熟度的统称。生物学成熟度，指种子或生理成熟的程度，商品成熟度，又称食用成熟度，指产品器官质量符合商品要求的程度。

5.3.20 蔬菜机械损伤 vegetable mechanical damage

在采收、分级、包装、贮藏、加工和销售等过程中因受到跌落、碰撞、挤压、摩擦作用而造成的变形、破损的现象。

5.3.21 生物防治 biological control

利用有益生物或其他生物及其产物来抑制或消灭另一种有害生物的一种控制方法。

5.3.22 温室 greenhouse

利用玻璃或塑料薄膜等透明或非透明覆盖材料，把一

定的空间与外界环境隔离，形成相对封闭的系统，其内部配备的设备可对各种环境因素进行有效调控的建筑设施。

5.3.23 水培 hydroponics

以营养液作为植物生长介质的栽培方法。

5.3.24 蔬菜初级生产 primary production of vegetables

新鲜蔬菜生长和收获的步骤，包括土壤准备，种植，灌溉，化肥和农药的施用，田间包装和运输到包装机构。

5.3.25 病虫害防治系统 pest-control systems

对危害农作物及其产品的病、虫、草、鼠等有害生物的监测与预报、预防与控制、应急处置等防治活动及其监督管理的系统。

5.3.26 催芽浸泡 pregermination soak

在适宜水温和充足水量条件下，促使种子在短时间内吸胀、迅速而整齐一致萌芽的措施。

5.3.27 酱腌菜 vegetables pickle in soy sauce and pickles

以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍或酱渍加工而成的各种蔬菜制品，如酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、发酵酸菜、和糟渍菜等。

5.3.28 酱渍菜 pickled vegetable with soy sauce

以蔬菜为原料，用酱油腌制加工而成的蔬菜制品。

5.3.29 盐渍菜 pickled vegetable with salt

以蔬菜为原料，用食盐盐渍加工而成的蔬菜制品。

5.3.30 糖渍菜 pickled vegetable with sugar

将蔬菜咸坯经脱盐、脱水后，用糖渍加工而成的蔬菜制品。

5.3.31 醋渍菜 pickled vegetable with vinegar

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用醋渍加工而成的蔬菜制品。

5.3.32 糖醋渍菜 pickled vegetable with sugar and vinegar

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用糖醋渍加工而成的蔬菜制品。

5.3.33 虾油渍菜 pickled vegetable with shrimp oil

以蔬菜为主要原料，用食盐盐渍后再经虾油渍制加工而成的蔬菜制品。

5.3.34 糟渍菜 pickled vegetable with lees

以蔬菜咸坯为原料，用酒糟或醪糟经糟渍加工而成的蔬菜制品。

5.4 水果

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

5.4 水果 fruits

微甜多汁的植物性食物，以植物的带肉果实或种子为主。依据果实的形态和生理特征分为：仁果类、核果类、浆果类、柑橘类、亚热带和热带水果、瓜果类。

5.4.1 鲜切水果 fresh-cut fruit

以新鲜水果为原料，在清洁环境下经预处理、清洗、切分、消毒、去除表面水、包装等处理，改变其形状仍保持新鲜状态，经冷藏运输而进入冷柜销售的定型包装的水果产品。

5.4.2 脱水水果 dried fruit

经干制而成的水果加工制品。便于贮存和运输，具有特殊风味，含糖量高。

5.4.3 果汁 fruit juice

以水果为原料，采用物理方法（机械方法、水浸提法等）制成的未发酵汁液、浆液制品，或在浓缩果浆中加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液制品。

5.4.4 果浆 fruit syrup

采用打浆工艺将水果或水果的可食部分加工制成的水果加工制品。

5.4.5 速冻水果 quick-frozen fruit

将被冻产品迅速通过最大冰晶区域，使其热中心温度达到-18℃以下制成的水果加工制品。

5.4.6 非油炸水果 non-fried fruit

以水果为原料，经（或不经）切片（条、块）后，采用非油炸脱水工艺制成的口感酥脆的水果加工制品。

5.4.7 发酵水果 fermented fruit

利用酵母将水果中的糖类化合物转化为酒精而制成的水果加工制品，新鲜水果和罐头水果都可以发酵，在酿造各种果酒或其他含酒精饮料的过程中，通常被视为一个中间阶段。

5.4.8 果脯 preserved fruit

又称“蜜饯”。以果蔬等为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂和其他辅料，经糖或蜂蜜或盐腌制（或不腌制）等工艺制成的食品。

5.4.9 苦陷症 bitter pit

苹果由于高氮低钙营养失调而引起果肉微苦，果实表面出现凹陷圆斑的症状。

5.4.10 褐心病 brown core

水果（主要是苹果和梨）由不适宜的气体调节、急冷、水果衰老等原因造成核心区域褐变的症状。

5.4.11 储藏期 storage time

贮藏过程中，产品不变质所能持续的时间。

5.4.12 储藏寿命 storage life

特定贮存条件下，从产品进入流通环节开始到产品质量下降至不适宜消费之间的时间。

5.4.13 异常外来水分 abnormal external moisture

由于自然因素（例如下雨）或人工处理（例如冲洗）而残存于水果或蔬菜表面的水分。但是不包括从冷藏库中取出后，产品表面出现的冷凝水。

5.4.14 外来气味 foreign odor and flavor

外来物品产生的影响了原产品的特有气味。

5.4.15 不含外来杂质 free from extraneous material

果蔬产品中不含叶子、枝条、木屑、泥土、虫卵、昆虫、昆虫残片或其他类似外来物的状态。

5.4.16 内部损伤 internal defect

水果或蔬菜沿切线纵向或横向切割后，检查出的果肉损伤。

5.4.17 水果机械损伤 fruit mechanical defect

水果与外界尖锐、钝头或有穿透性的物体接触而导致的损伤。

5.4.18 失水 moisture loss

在处理、贮藏、运输或市场销售过程中，水果和蔬菜产品的水分蒸发的过程。

5.4.19 过熟 over-ripeness

水果生理发育过度成熟，导致某些水果果肉变软、产生不正常褐色和香味损失，营养和食用品质下降的过程。

5.4.20 萎蔫 wilting

由于干旱造成植物水分亏缺，不能维持细胞刚性而致使茎、叶的幼嫩部分下垂、皱缩或卷曲的现象。

5.4.21 水果成熟度 degree of fruit maturity

对水果在自然生长和发育过程中所达到的状态，可定性或定量的评价。

5.4.22 复水性 rehydration capacity

干制食品吸水后恢复至原来新鲜程度的能力，通常用质量的增加程度表示。

5.4.23 果实催熟 accelerated ripening of fruits

通过物理或化学方法加速果实成熟的过程。

5.4.24 熏蒸 fumigation

用一种气态的或主要是气态的化学药剂对商品进行处理，从而杀灭有害生物的方法。

5.4.25 表明覆蜡 covered with wax

果蔬表面覆有来自本身或人工涂膜的薄层蜡质的过程。

5.4.26 上光 lustring

为了改善某些水果的表面感官品质，用涂刷的方法喷涂液体蜡等增光剂的过程。

5.4.27 打蜡 waxing

人为在园艺产品表面涂一层蜡质的过程。主要方法有起泡法、浸泡法及涂刷法等。

5.4.28 去皮 peeling

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

利用手工、机械、化学等方法将原料表皮除去的操作。

5.4.29 修整 scissoring

用剪刀去除葡萄串上未发育的、损坏的或影响商业销售的葡萄或小葡萄串的操作。

5.4.30 脱绿 degreening

采用乙烯利或乙烯气体等使成熟期的果实果皮叶绿素降解的过程。

5.4.31 气调储藏 storage in controlled atmosphere

在低氧、高二氧化碳、高氮气浓度和适宜的温度条件下贮存产品的技术。

5.5 畜肉

5.5 畜肉 livestock meat

又称“红肉（red meat）”。可食用的猪、牛、羊等牲畜肉的统称。

5.5.1 鲜肉 fresh meat

屠宰后立即出售或冷藏条件下短期储存的畜禽肉。

5.5.2 冷却肉 chilled meat

畜禽宰后经过充分冷却，并在后续的加工、贮运和销售过程中始终保持在-1~7°C的生鲜肉。

5.5.3 冷冻肉 frozen meat

经预冷排酸、急冻的肉品。一般在-18°C以下贮藏，深层肉温达-15°C。

5.5.4 速冻调制肉制品 quick-frozen prepared meat products

以鲜、冻畜禽肉及畜禽副产品为主要原料，经清洗、配料后，用相关加工工艺调制（或加热成熟），采用速冻工艺（产品热中心温度≤-18°C），在低温状态下贮存、运输和销售的预包装食品。

5.5.5 腌腊肉制品 cured meat

以鲜冻、畜禽肉或其可食副产品为原料，添加或不添加辅料，经腌制、烘干或晒干、风干等工艺加工而成的非即食肉制品。

5.5.6 火腿 cured ham

带皮、骨的鲜猪肉后腿，经腌制、洗晒或风干、发酵加工而成的具有特有风味的肉制品。加工后游离脂肪酸含量增高。

5.5.7 腊肉 Chinese bacon

鲜肉经腌制、烘烤或烟熏等工艺制成的肉制品。

5.5.8 咸肉 salted meat

以鲜冻畜肉为主要原料，配以其他辅料，经腌制等工艺加工而成的非即食肉制品。

5.5.9 香肠 sausage

以原料肉为主要原料，经切碎或绞碎后按一定比例加入食盐、酒、白砂糖等辅料搅匀，腌渍后充填入肠衣中，经烘焙或晾晒或风干等工艺制成的肉制品。

5.5.10 酱卤肉制品 stewed meat in seasoning

原料肉配以调味料和香辛料，经煮制等工艺，制成的熟肉制品。如酱卤肉、糟肉等。

5.5.11 熏烧焙烤盐焗肉制品 smoked baked and salt

roasted meat products

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料，配以调味料（含食品添加剂）经腌（卤）、煮等工序进行前处理，再以烟气或蒸汽或火苗或其他热介质进行熏烤或烧烤或焙烤或盐焗等工序制成的熟肉制品。

5.5.12 风干肉 dry-cured meat

俗称“肉干”。瘦肉加热、干燥后，制成的一种水分含量极少的肉制品。如肉松、肉干。加工后脂肪含量减少，B族维生素受到一定程度破坏，其他营养物质变化不大。

5.5.13 畜副产品 livestock offal

活畜（猪、牛、羊、兔等）宰杀、加工后，所得畜内脏、头、颈、尾、脚、皮、血等可食用的产品，不包括皮毛、毛、蹄壳、三腺等不可食用产品。

5.5.14 僵直 rigor

畜禽宰后，肌动蛋白和肌球蛋白结合形成的肌动球蛋白，因缺乏能量不能解离，肌肉逐渐失去延展性而变得僵硬的现象。

5.5.15 后熟 after ripening

肌肉在内源性酶的作用下，糖原减少，乳酸增加，肉质变软多汁的过程。

5.5.16 自溶 autolysis

肌肉在内源性酶的作用下，出现肌肉松弛、色泽发暗、变褐、弹性降低，气味和滋味变劣的现象。

5.5.17 腐败 putrefaction

肌肉中蛋白质和非蛋白质的含氮物质，被有害微生物分解，引起的肌肉组织的破坏和色泽变化，产生酸败气味，肉表面发粘的过程。

5.5.18 人畜共患传染病 anthroponoses

人和脊椎动物之间自然传播的疾病和感染。

5.5.19 鼻疽 glands

由鼻疽假单胞菌引起的烈性传染病，主要有马、骡和驴患病，羊、猫、犬、骆驼、家兔、雪貂等也可被感染，患病动物为本病的传染源。

5.5.20 口蹄疫 foot and mouth disease

一种在猪、牛、羊等偶蹄动物之间传播的急性病毒性传染病，是高度接触性人畜共患传染病。

5.5.21 结核病 tuberculosis

由结核杆菌引起的慢性传染病，牛羊猪和家禽均可感染。

5.5.22 布鲁氏菌病 brucellosis

由布鲁氏杆菌所引起的人畜共患的传染-变态反应性疾病，传染源以家畜（如绵羊、山羊、牛及猪）为主，接触传染为主要途径，可导致患者出现无力、失眠、低热、食欲症、上呼吸道炎等症状。是《中华人民共和国传染病防治法》规定报告的乙类传染病。

5.5.23 猪链球菌病 swine streptococcosis

人畜共患的、由多种致病性链球菌感染引起的急性传染病。

5.5.24 人畜共患寄生虫病 zoonotic parasitoses

通过饮食途径在脊椎动物和人之间传播的寄生虫病，主要包括囊尾蚴病、旋毛虫病、蛔虫、姜片虫、猪弓形虫病等。

5.5.25 米猪肉 measly pork

感染猪带绦虫（*Taenia solium*）囊尾蚴（*Cysticercus cellulosae*）的病猪肉。囊虫病病原体有钩绦虫寄生于猪的肌肉组织、五脏、器官内，形成肉眼可见的白色米粒状的囊包。

5.5.26 熏烤 smoked

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料，配以调味料（含食品添加剂）在烤箱或烟熏炉中，利用合适的木材、木屑、茶叶、糖等材料不完全燃烧而产生的熏烟或使用烟熏液使肉制品增添特有的烟熏风味的方法。

5.5.27 烧烤 barbecued

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料，配以调味料（含食品添加剂），置于木炭或电加热装置中烤制熟化的过程。

5.5.28 焙烤肉 baked meat

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料，配以调味料

（含食品添加剂）在介质燃点之下的温度范围，通过干热（烘）的方式使物料脱水熟化的过程。

5.5.29 盐焗 salt roasted

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料，配以调味料（含食品添加剂），经盐渍、蒸汽加热或相关工序熟化的过程。

5.5.30 宰前检查 antemortem inspection

在畜禽屠宰前，综合判定畜禽是否健康和适合人类食用，对畜禽群体和个体进行的检查。

5.5.31 宰后检查 postmortem inspection

在畜禽屠宰后，综合判定畜禽是否健康和适合人类食用，对其头、胴体、内脏和其他部分进行的检查。

5.5.32 定点屠宰场 appointed-abattoir

由县级以上人民政府批准设置的屠宰畜禽的场所。

5.5.33 集中检疫 centralized quarantine

在进入市场流通前，活畜统一进入定点屠宰场所，由专业检疫人员按照相关法律法规、检疫标准和规定程序，进行宰前、宰后检查，并由动物卫生监督机构出具检疫证明、加施检疫标志的过程。

5.5.34 急宰 emergency slaughter

对患有某些疾病或运输过程受损伤的动物进行的紧急屠宰。

5.5.35 生物安全处理 biosafety disposal

运用物理、化学、生物学等方法处理带有或疑似带有病原体的动物尸体、动物产品或其他物品的过程。其目的是消灭传染源，切断传播途径，破坏毒素，保障人畜健康安全。

5.5.36 同群动物 flock herd

以自然小群为单位，有直接传播疫病可能的同一小环境的动物，如同圈（舍）、同车、同一饲养员管理等。

5.6 禽肉

5.6 禽肉

可食用的鸡、鸭、鹅等家禽肉的统称。

5.6.1 家禽 poultry

人类为了经济或其他目的而驯化和饲养的禽类。

5.6.2 鲜家禽肉 fresh poultry meat

屠宰后立即出售或暂时冷藏的鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、火鸡、鸵鸟等家禽的肉。

5.6.3 冷却禽肉 chilled poultry meat

活禽屠宰加工后，经冷却处理保存在0~4°C的禽肉。

5.6.4 冷冻禽肉 frozen poultry meat

经冻结处理后其中心温度在-15°C以下的禽肉。

5.6.5 鲜禽产品 fresh poultry products

将活禽屠宰、加工后，经预冷处理的冰鲜产品；包括净膛后的整只禽、整只禽的分割部位（禽肉、禽翅、禽腿等）、禽的副产品[禽头、禽脖、禽内脏禽脚（爪）等]。

5.6.6 冻禽产品 frozen poultry products

将活禽屠宰、加工后，经冻结处理的产品；包括净膛后的整只禽、整只禽的分割部位（禽肉、禽翅、禽腿等）、禽的副产品[禽头、禽脖、禽内脏、禽脚（爪）等]。

5.6.7 风干禽肉 air-dried poultry meat

以鲜（冻）禽类的胴体或其分割体为原料，经腌制、风干、蒸煮或不蒸煮、真空包装或简易包装、杀菌或

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

不杀菌等工艺制成的禽肉制品。

5.6.8 胫体 poultry carcass

畜禽屠宰放血后，去除头、蹄、尾、皮（或不去皮）、毛及内脏后所保留的部分，主要包括肌肉、脂肪、骨骼和结缔组织。

5.6.9 禽副产品 poultry offal

活禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀、加工后，所得禽内脏、头、颈、尾、翅、脚（爪）、皮、血等可食用的产品，不包括皮毛、毛、蹄壳、三腺等不可食用产品。

5.6.10 内脏 viscera

畜禽胸腹腔内的器官，包括心、肝、肺、脾、胃、肠、

肾、胰脏、膀胱等。

5.6.11 肉持水性 water-holding capacity

肌肉受外力作用时，如加压、切碎、加热、冷冻、解冻、腌制等加工中保持原有的水分与添加水分的能力。

5.6.12 解冻失水率 defrost rate

在解冻过程中，冷冻食品失去的水分占其原始重量的比例。

5.6.13 宰后冷冻 postmortem freezing

宰后畜禽等动物产品在-25°C~30°C、相对湿度为80%~90%的条件下冷冻储藏的过程，一般可保存半年。

5.7 水产品

5.7 水产品 aquatic products

海洋或淡水渔业生产的鱼类、甲壳类、软体动物类、藻类等水生生物的统称。

5.7.1 水产品卫生 hygiene of aquatic product

水产类食品在生产、加工、储藏、运输与销售过程中的卫生问题及卫生管理。

5.7.2 水产加工品 processed aquatic product

以水产品为主要原料加工制成的产品。

5.7.3 海味品 seafood

以海洋生物为主要原料加工制成的食品。

5.7.4 水产品加工 aquatic product processing

以水产品为原料，采用物理、化学、生物等方法加工制成产品的过程。

5.7.5 预制水产品 pretreated aquatic product

以水产品为原料，经分选、清洗等预处理后，选择性地经添加辅料、腌制、干燥、调制、挂糊、裹粉等工艺制成的，可直接烹调食用的产品。

5.7.6 即食水产品 instant aquatic food

可以直接食用，无需进一步热处理的水产食品。

5.7.7 生食水产品 raw-edible aquatic food

以活、鲜、冻水产品为原料，食用前经洁净加工而不经过加热熟制即可直接食用的水产品。

5.7.8 腌制生食水产品 salted raw-edible aquatic food

以活的贝类、虾类、淡水蟹和新鲜或冷冻的海蟹、鱼子等水产品为原料，采用盐渍或糟制、醉制加工制成的可直接食用的腊制水产品。

5.7.9 熟制水产品 cooked aquatic food

以水产品为原料，适当添加辅料，经烹调、油炸、熏烤、干燥等工艺熟制而成的可直接食用的水产制品。

5.7.10 冷冻水产品 frozen aquatic product

用低温冻结方法加工的水产品。

5.7.11 干制水产品 dried aquatic product

采用自然干燥或机械干燥的方法降低水产品原料中水分得到的水产品。

5.7.12 藻类 algae

原生生物界一类真核生物，没有真正根、茎、叶分化的最原始的低等植物。主要水生，无维管束，能进行光合作用。多数为海水藻类，如海带、紫菜、裙带菜羊栖菜等；少数为淡水藻类，如螺旋藻等。

5.7.13 藻类制品 algae product

以藻类为主要原料，适当添加辅料，经相应工艺加工制成的产品。

5.7.14 海水鱼 marine fish

生活在盐度较高（含盐 16‰~47‰，或盐水比重 1.020~1.023）的海洋鱼类。

5.7.15 少脂鱼 lean fish

体内的脂肪主要储存在肝脏的鱼类，其鱼肉中脂肪含量低于 2%。

5.7.16 多脂鱼 fatty fish

鱼体内各部分肌肉混合后，脂肪含量高于 8% 的鱼类。

5.7.17 脱腥 deodorization

利用物理、化学等方法去掉水产品中腥味的过程。

5.7.18 腥味 fishy odor

水产品特有的或经过一系列变化产生的具有刺激性的特有气味。由多种挥发性物质混合而成，如三甲胺和氧化三甲胺。

5.7.19 保活 keep alive

采用降低温度、充氧等方法，使水产品在运输、销售过程中存活的过程。

5.7.20 充氧保活运输 alive transportation with oxygenated water

活体水产品运输过程中通过使用充气机、水泵喷淋或直接充入氧气等方法，使装载容器的水体中溶氧量增加的保活运输方式。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

5.7.21 保湿无水保活运输 alive transportation retaining moisture without water

活体水产品运输过程中采用保湿材料使其体表保持潮湿，并将温度控制在接近其生态冰温的条件

5.7.22 活水舱保活运输 alive transportation in cabin

with circulating water

在运输船水线下设置装运活体水产品的水舱，并在水舱的上、中、下层开孔与外界水相通，在航行时水舱内水与外界水持续交换的保活运输方式。

5.8 奶类

5.8 奶类 milk and milk products

哺乳动物分娩后由乳腺分泌的一种白色或微黄色的不透明液体及其以乳类作为主要原料制作的食品或食品辅料。

5.8.1 乳类卫生 milk hygiene

乳类食品在生产、加工、储藏、运输与销售过程中的卫生问题及卫生管理。

5.8.2 乳类食品 milk products

以生鲜牛（羊）乳及其制品为主要原料，经加工制成的食品。

5.8.3 生乳 raw milk

从符合国家有关要求的健康奶畜乳房中挤出的保持原有营养成分的常乳。产犊后七天的初乳、应用抗生素期间和休药期间的乳汁、变质乳不应用作生乳。

5.8.4 初乳 colostrum

正常饲养的、无传染病和乳房炎的健康母性哺乳动物分娩后 72h 内分泌的乳汁。

5.8.5 固态乳 solid milk

以合格的新鲜牛乳、羊乳为原料，经浓缩或干燥等加工处理后得到的固体产品。

5.8.6 液态乳 liquid milk

以合格的新鲜牛乳为原料，经离心静乳、标准化、均质、巴氏杀菌、冷却和灌装，直接供给消费者饮用的商品乳。

5.8.7 巴氏杀菌乳 pasteurized milk

仅以生鲜牛（羊）乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。

5.8.8 超高温灭菌乳 ultra high-temperature milk

以生鲜牛（羊）乳为原料，适当添加复原乳，在连续流动的状态下，加热到至少 132°C 并保持很短时间的灭菌，再经无菌灌装等工序制成的液体产品。

5.8.9 保持灭菌乳 in-container sterilization milk

以生鲜牛（羊）乳为原料，适当添加复原乳，无论是否经过预热处理，在灌装并密封之后经灭

5.8.10 调制乳 modulation milk

以高于 80% 的生鲜牛（羊）乳或复原乳为主要原料，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，

5.8.11 发酵乳 fermented milk

以生乳或乳粉为原料，经杀菌、发酵后制成的凝乳产品。

5.8.12 乳粉 milk powder

以生鲜牛（羊）乳为原料，经加工制成的粉状产品。

5.8.13 复原乳 reconstituted milk

将干燥的或者浓缩的乳制品与水按比例混匀后获得的乳液。

5.8.14 奶油 cream

以乳脂肪为主要成分，经压炼制成的乳制品。

5.8.15 干酪 cheese

在生乳中加入适量的乳酸菌发酵剂和凝乳酶使乳蛋白凝固，排除乳清并成型而成的产品。

5.8.16 巴氏杀菌法 pasteurization

利用较低的温度来杀死致病菌，却又能保持乳中营养成分和风味的消毒法。

5.8.17 超高温瞬时灭菌法 ultra high temperature instantaneous sterilization

将乳于 130~150°C 加热 0.5~3 秒的灭菌法。超高温灭菌法既能有效地杀灭乳中所有微生物并钝化酶类，又保存了乳的营养成分和风味。

5.8.18 煮沸消毒法 boiling disinfection

将乳直接加热煮沸，并保持 10 分钟的消毒方法。

5.8.19 蒸汽灭菌法 steam sterilization

利用高温饱和蒸汽杀灭微生物的物理灭菌方法。将瓶装生乳置蒸汽箱或蒸笼中，加热至蒸汽上升后维持 10 分钟，此时乳温可达 85°C。采用该法时乳的营养成分损失较小，适宜于在无巴氏消毒设备的情况下使用。

5.8.20 异常乳 abnormal milk

组成、特性等与常乳不同的乳。由于奶牛生理、病理的原因以及其他包含人为的原因，造成牛乳的成分和性质与常乳相异。

5.8.21 均质 homogeneous

在强机械力作用下，将乳中大的脂肪球破碎成小的脂肪球并均匀地分布在乳中的工艺。

5.8.22 体细胞计数 Somatic cell count

每毫升牛奶中体细胞的个数。

5.8.23 无菌灌装 sterile filling

在无菌环境下用无菌机械装置将乳灌装到无菌或预

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

灭菌包装中，然后以无菌方式封合包装的过程。

5.8.24 喷雾干燥 spray drying

通过用热气体将原料液雾化成雾滴，并对雾滴进行干燥，最终得到粉状产品的技术。

5.8.25 乳成分标准化 milk composition standardization

通过调整原料乳中脂肪、蛋白和非脂肪乳固体之间的比例关系，使其符合产品的要求，之后进行加工的方

法。

5.8.26 热处理 heat treatment

采用加热技术且强度高于巴氏杀菌，抑制微生物生长或者杀灭微生物，同时控制受热对象物理化学只发生有限变化的操作。

5.8.27 弃奶期 withdrawal period for milk

奶牛从停止给药到所产的奶许可上市的间隔时间。

5.9 蛋类

5.9 蛋类 eggs and egg products

禽类所产的卵及其以蛋类作为主要原料制作的食品或食品辅料。

5.9.1 蛋类卫生 hygiene of eggs and egg products

蛋类生产加工过程中的卫生问题及卫生管理。

5.9.2 鲜蛋 fresh egg

各种家禽生产的、未经加工或仅用冷藏法、浸渍法、涂膜法、消毒法、气调法、干藏法等贮藏方法处理的带壳蛋。

5.9.3 蛋制品 egg products

以蛋类作为主要原料制作的食品或食品辅料。

5.9.4 液蛋制品 liquid egg products

以鲜蛋为原料，经去壳、加工处理后制成的蛋制品，如全蛋液、蛋黄液、蛋白液等。

5.9.5 干蛋制品 dried egg products

以鲜蛋为原料，经去壳、加工处理、脱糖、干燥等工艺制成的蛋制品，如全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉等。

5.9.6 冰蛋制品 frozen egg products

以鲜蛋为原料，经去壳、加工处理、冷冻等工艺制成的蛋制品，如冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白等。

5.9.7 再制蛋 reformed egg

以鲜蛋为原料，适当添加辅料，经盐、碱、糟、卤等工艺加工而成的蛋制品，如皮蛋、咸蛋、糟蛋、卤蛋等。

5.9.8 皮蛋 preserved egg

以鲜蛋为原料，经用氢氧化钠（烧碱）、食盐、茶叶（添加或不添加）、水等辅料和食品添加剂（含食品加工助剂硫酸铜等）配成的料液或料泥腌制、包装等工艺制成的产品。

5.9.9 卤蛋 marinated egg

以生鲜禽蛋为原料，经清洗、煮制、去壳、卤制、包装、杀菌、冷却等工艺加工而制成的蛋制品。

5.9.10 咸蛋 salted egg

又称“盐蛋”“腌蛋”“味蛋”。是以洁蛋为原料，水、食用盐为辅料，经腌制、包装等工艺而制成的蛋制品。

5.9.11 糟蛋 egg preserved in rice wine

用优质鲜蛋在糯米酒糟中糟制而成的一类再制蛋。

5.9.12 熏蛋 smoked egg

将蛋品原料经过蒸、煮、炸等处理后的蛋制品。

5.9.13 虎皮蛋 deep-fried boiled egg

以新鲜的鸡蛋为原料，经煮熟、剥壳、油炸、装罐、杀菌等工艺加工而成的一种蛋类制品。

5.9.14 鸡胚蛋 embryonated egg

又称“毛蛋”。受精卵经过一定时间的孵化发育，鸡胚已形成但还未破壳的蛋。

5.9.15 蛋形指数 egg-shaped index

蛋的纵径与横径相比的百分率。

5.9.16 蛋白指数 protein index

蛋白中浓厚蛋白与稀薄蛋白的质量之比。

5.9.17 蛋黄指数 yolk index

蛋黄的高度与直径相比的百分率。

5.9.18 哈夫单位 Haugh unit

根据蛋重和浓厚蛋白的高度，按以下公式计算出的指标， $HU=100*\lg[h+7.57-1.7*(w^{0.37})]$ ，h 为测定蛋品摊在平台上蛋白高度 (mm)，w 为测量蛋品整蛋的质量 (g)。是蛋品质量评价的主要指标，新鲜蛋哈夫单位在 75~82。

5.9.19 破损率 broken rate

破损蛋（如裂纹蛋、硌窝蛋等）的数量占总样品蛋数量的百分比。

5.9.20 产蛋前污染 pre-laying contamination

禽类（特别是水禽）感染传染病后，病原微生物通过血液进入卵黄部分，使蛋黄受到致病菌的污染。如鸡伤寒沙门杆菌等。

5.9.21 产蛋后污染 post-laying contamination

蛋壳在泄殖腔、不洁的产蛋场所以及运输与储藏过程中受到的微生物污染。

5.9.22 散黄蛋 yolk-broken egg

在储存过程中，由于酶和微生物的作用，蛋白质分解导致蛋黄移位、蛋黄膜破裂的蛋。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

5.9.23 浑汤蛋 muddy soup egg

在储存过程中,由于酶和微生物的作用,蛋白质分解导致蛋黄与蛋清混合在一起的蛋。

5.9.24 黑斑蛋 black spotted egg

在蛋类储存过程中,外界真菌进入蛋内形成黑斑的蛋。

5.9.25 蛋制品加工 egg product processing

以鲜蛋类为原料,加工成蛋制品的过程及工艺。

5.9.26 弃蛋期 egg discarded period

蛋禽从停止给药到蛋禽所产的蛋许可上市的间隔时间。

5.10 食用油脂

5.10 食用油脂 edible fat and oil

以食用植物油料、植物原油或生猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、网膜、附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料炼制成的产品。

5.10.1 食用植物油脂 edible plant oil

以食用植物油料或植物原油为原料制成的食用油脂。

5.10.1.1 大豆油 soybean oil

大豆毛油经过滤、脱胶、脱酸、脱色及脱臭等工序制得的精炼油脂。

5.10.1.2 花生油 peanut oil

从花生仁中提取的食用油脂。

5.10.1.3 玉米油 corn oil

采用玉米胚(包括玉米胚芽和少量玉米皮、玉米胚乳)制取的油脂。

5.10.1.4 芝麻油 sesame oil

以芝麻籽为原料制取的油脂。

5.10.1.5 核桃油 walnut oil

以核桃 (*Juglans regia Linne*) 或铁核桃 (*Juglans sigillata Dode*) 为原料加工制成的油脂。

5.10.1.6 棕榈油 palm oil

由油棕榈的果肉制取的油脂。

5.10.1.7 橄榄油 olive oil

以油橄榄 (*Olea europaea*) 的鲜果为原料制取的油脂。

5.10.1.8 初榨橄榄油 virgin olive oil

采用机械压榨等物理方式直接从油橄榄鲜果中制取的无任何添加剂的油脂。

5.10.1.9 米糠油 rice bran oil

用米糠(米皮、胚芽)制取的油脂。

5.10.1.10 菜籽油 rapeseed oil

以油菜籽为原料制取的油脂。

5.10.1.11 棉籽油 cottonseed oil

以棉籽为原料制取的油脂。

5.10.1.12 亚麻籽油 flaxseed oil

以亚麻籽为原料制取的油脂。

5.10.1.13 蓖麻籽油 castor oil

蓖麻籽经压榨或浸出等工艺制取的油脂。

5.10.1.14 葵花籽油 sunflower seed oil

从葵花籽中提取的食用油脂。

5.10.1.15 椰子油 coconut oil

由椰子肉(干)制得的油脂,为白色或淡黄色脂肪。

5.10.1.16 可可脂 cocoa butter

以纯可可豆为原料,经清理、筛选、焙炒、脱壳、磨浆、机榨等工艺制成的产品。

5.10.2 食用动物油脂 edible animal fat

以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的生猪、牛、羊、鸡、鸭的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织为原料,炼制成的食用油脂。

5.10.2.1 猪油 lard

由猪脂肪中提炼的一种初始状态为黄色半透明液体、常温下为白色柔软固体的食用油脂。

5.10.2.2 牛油 butter

从牛的脂肪组织中提炼出来的油脂。

5.10.2.3 羊油 sheep fat

由羊内脏附近和皮下含脂肪组织中提取的油脂。

5.10.2.4 鸡油 chicken fat

从鸡腹内脂肪中提取的油脂。

5.10.2.5 鸭油 duck fat

由鸭脂肪中获得的油脂。

5.10.2.6 鱼油 fish oil

可食用海洋鱼经加热烹煮、压榨、离心、提纯、脱色、除臭等工艺制成的油状液体或粉状产品。

5.10.3 油脂制品 fat and oil products

经精炼、氢化、酯交换、分提等一种或几种方式加工的动、植物油脂的单品或混合物,添加(或不添加)水及其他辅料,经(或不经过)乳化急冷捏合制造的固状、半固状或流动状制品。

5.10.3.1 毛油 crude oil

从动物或植物油料中制取、未经过精炼加工的初级油。

5.10.3.2 精炼油 refined oil

毛油经一个或几个精炼工序后,所得符合标准的油脂之总称。

5.10.3.3 压榨油 pressed oil

利用机械压榨方法从油料中提取的油脂。

5.10.3.4 浸出油 extracted oil

利用某些有机溶剂(如工业己烷、6号溶剂、4号溶剂等)溶解油脂的特性,从料坯或预榨饼中提取的油。

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

脂。

5.10.3.5 酸化油 acidified oil

油脂碱炼后的皂脚中含有肥皂、油脂及水杂，经无机酸处理得到的油相中含有的脂肪酸及油脂。

5.10.3.6 食用氢化油 edible hydrogenated oil

以食用动、植物油为原料，经氢化和精炼等工艺处理后制得的食品工业原料油。

5.10.3.7 人造奶油 margarine

以食用动、植物油脂及氢化、分提、酯交换油脂中的一种或几种油脂的混合物为主要原料，添加或不添加水和其他辅料，经乳化、急冷或不经急冷捏合而制成的具有类似天然奶油特色的可塑性或流动性的食用油脂制品。

5.10.3.8 起酥油 shortening oil

食用动、植物油脂及其氢化、分提、酯交换油脂中的一种或上述几种油脂的混合物，经过或不经过急冷捏合，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂制成的固状、半固状或流动状的具有良好起酥性能的油脂制品。

5.10.3.9 代可可脂 cocoa butter substitute

来源于可可之外的植物油脂，可全部或部分代替可可脂。

5.10.3.10 调和油 blend oil

将两种及以上植物油按比例调配制成的食用混合油。

5.10.3.11 煎炸油 frying oil

具有高热稳定性，适用于煎炸食品的油。

5.10.3.12 营养强化油 nutrient enriched oil

添加符合相关标准的营养强化剂的油。

5.10.4 油脂卫生检验 hygiene testing of oils and fats

对油脂及油脂在生产、加工、贮运等过程中可能存在的威胁人类健康的有害因素的监督和检验。

5.10.4.1 酸价 acid value

中和1克油脂中所含游离脂肪酸需要的氢氧化钾毫克数。

5.10.4.2 酸败 rancidity

天然油脂长时间暴露在空气中引起变质的现象，主要由于油脂中的不饱和脂肪酸氧化降解生成挥发性醛、酮、羧酸，产生难闻的气味。

5.10.4.3 羰基价 carbonyl value

油脂中羰基化合物的量值。以1千克油脂中所含羰基化合物的毫摩尔数表示，单位为毫摩尔每千克（mmol/kg）。

5.10.4.4 苷香胺值 anisidine value

在规定实验条件下，p-苷香胺与试样反应，用10毫米比色皿于350纳米波长下测得的吸亮度的增加值，扩大100倍后的数值。

5.10.4.5 过氧化值 peroxide value

1千克油脂中过氧化物的毫摩尔数。

5.10.4.6 2-硫代巴比妥酸值 2-thiobarbituric acid value

1毫克试样与1毫升2-硫代巴比妥酸试剂反应，在530纳米波长下测得的吸亮度。

5.10.4.7 脂肪酶活动度 lipase activity

一定量试样中的脂肪酶与纯油脂作用所生成的游离脂肪酸的量，用中和1克试样（干基）中生成的游离脂肪酸所消耗的氢氧化钾的毫克数表示。

5.10.4.8 过氧化氢酶活动度 hydrogen peroxidase activity

规定条件下，一定量试样中的过氧化氢酶与过氧化氢作用所消耗的过氧化氢量，用每克试样（干基）所消耗的过氧化氢毫克数表示。

5.10.4.9 顺芥子酸 erucic acid

一种含22个碳原子的不饱和单羧基脂肪酸。天然存在于十字花科白芥属植物白芥及黄芥子的种子中，为中药芥子有效成分之一。

5.10.4.10 植酸 phytic acid

化学名称环己醇六磷酸酯，易溶于水、丙二醇、甘油等，难溶于醚、苯、三氯甲烷，受强热可水解为肌醇和磷脂，以植酸钙（镁、钾）盐的形式广泛存在于植物种子。

5.10.4.11 游离棉酚 free gossypol

油脂中呈游离状态存在的有毒多酚类化合物。

5.10.4.12 脱色 decolorization

脱去油脂中某些色素及碱炼过程中没能脱去的一些残余物质，改善色泽，提高油脂品质的精炼工序。

5.10.4.13 脱酸 deacidification

脱去毛油中所含游离脂肪酸的工序，主要方法有碱炼、水蒸气蒸馏、溶剂萃取等。

5.10.4.14 聚合甘油三酯 polymerized triglycerides

在规定条件下，由高效空间排阻色谱法测得的加热过的油脂中的甘油三酯的聚合物。

5.10.4.15 聚乙烯类聚合物 polyethylene type polymers

以乙烯($\text{CH}_2=\text{CH}_2$)为单体，通过加成聚合反应生成的一类热塑性树脂的总称，可溶于沸腾四氯乙烯中。

5.10.4.16 油脂沉淀物 sediment in crude fat and oil

原油脂中的可用离心法进行分离的不溶性物质，离心后离心管底部收集的不透明层物质。

5.10.4.17 不溶溴化物 insoluble bromide

在试验条件下，植物油中混有的鱼油或海洋动物油与溴反应生成的不溶于三氯甲烷-冰乙酸混合溶液的溴化物。

5.10.4.18 残留溶剂量 residual solvent content

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

油脂中留存的浸出溶剂含量。以 1 千克油脂中浸出溶剂的质量分数毫克每千克 (mg/kg) 表示。

5.10.4.19 加热试验 heating test

油样加热至 280 度时, 观察有无析出物和油色变化情况的试验。

5.10.4.20 冷冻试验 cold test

油样置于 0 度恒温条件下保持一定的时间, 观察其澄清度的试验。

5.10.4.21 纯度试验 purity test

检验油脂中品种单一性的试验, 如桐油纯度试验。

5.10.4.22 油脂酸败试验 rancidity test of oil and fat

检验油样中是否存有醛来判断油脂是否酸败的试验。

5.10.4.23 预留容量 headspace

食用植物油包装容器内的空间, 以避免密封后由于温度变化而引起的油脂体积膨胀造成的容器损坏。

5.11 罐头食品

5.11 罐头食品 canned food

以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料, 经预处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品。

5.11.1 畜肉类罐头 meat can

以处理后的猪、牛、羊等畜肉及其内脏为原料制成的罐藏食品。

5.11.1.1 清蒸类畜肉罐头 steamed meat can

将处理后的原料直接装入容器, 在罐中加入食盐、胡椒、洋葱和月桂叶等而制成的罐藏食品。

5.11.1.2 调味类畜肉罐头 meat can with condiments

将经过处理、预煮或烹调的肉块装罐后加入调味汁液而制成的罐藏食品。

5.11.1.3 腌制类畜肉罐头 cured meat can

将处理后的原料经混合盐(食盐、亚硝酸钠、砂糖等按一定配比组成的盐类)腌制等工序制成的罐藏食品。

5.11.1.4 烟熏类畜肉罐头 smoked meat can

将经处理后的原料经预腌制、烟熏而制成的罐藏食品。

5.11.1.5 香肠类畜肉罐头 sausage can

处理后原料经腌制、加香辛料斩拌成肉糜装入肠衣, 再经烟熏(烘烤)等工序制成的罐藏食品。

5.11.1.6 内脏类畜肉罐头 edible offal can

以猪、牛、羊等内脏及副产品为原料, 经处理、调味或腌制后加工成的罐藏食品。

5.11.2 禽类罐头 poultry can

以处理后的鸡、鸭等禽肉及禽蛋为原料制成的罐藏食品。

5.11.2.1 白烧类禽罐头 cooked poultry can without condiments

将处理好的原料经切块(或不切块)、装罐, 加入少许盐(或稀盐水)等工序制成的罐藏食品。

5.11.2.2 去骨类禽罐头 poultry can without bones

将处理好的原料经去骨、切块、预煮后, 加入调味盐(精盐、胡椒粉、味精等)等工序制成的罐藏食品。

5.11.2.3 调味类禽罐头 poultry can with condiments

将处理好的原料切块(或不切块)调味预煮(或油炸)后装罐, 再加汤汁、油等工序制成的罐藏食品。

5.11.2.4 蛋类罐头 egg can

以禽蛋为主要原料, 经加工制成的罐藏食品。

5.11.3 水产类罐头 aquatic product can

以水产动物为原料, 经加工处理后, 采用罐藏工艺生产达到商业无菌的产品。

5.11.3.1 油浸类水产罐头 aquatic product can with oil

将处理过的原料预煮(或熏制)后装罐, 再加入植物油等工序制成的罐藏食品。

5.11.3.2 调味类水产罐头 aquatic product can with condiments

将处理好的原料盐渍脱水(或油炸)后装罐, 加入调味料等工序制成的罐藏食品。

5.11.3.3 清蒸类水产罐头 steamed aquatic product can

将处理好的原料经预煮脱水(或在柠檬酸水中浸渍)后装罐, 再加入精盐、味精而制成的罐藏食品。

5.11.3.4 藻类罐头 algae can

选用新鲜、冷藏或干燥良好的藻类, 经加工处理、预煮或不预煮, 分选装罐后调味或不调味而制成的罐藏食品。

5.11.4 水果类罐头 fruit can

以处理后的水果为原料制成的罐藏食品。

5.11.4.1 糖浆型水果罐头 fruit can with heavy syrup

处理好的原料经糖浆熬煮至可溶性固形物达 45-55% 后装罐, 加入高浓度糖浆等工序制成的罐藏食品。

5.11.4.2 糖水型水果罐头 fruit can with syrup

把经分级去皮(或核)、修整、分选等处理好的水果原料装罐, 加入不同浓度的糖水而制成的罐藏食品。

5.11.4.3 混合型水果罐头 fruit can with mixed liquid

把经分级去皮(或核)、修整、分选等处理好的水果原料装罐, 加入汤汁为果汁、白砂糖、果葡糖浆、甜味剂 4 种中大于两种的水溶液而制成的罐藏食品。

5.11.4.4 甜味剂型水果罐头 fruit can with sweetener

把经分级去皮(或核), 修整、分选等处理好的水果

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

原料装罐，加入汤汁为甜味剂的水溶液而制成的罐藏食品。

5.11.4.5 清水型水果罐头 fruit can with water

把经分级去皮（或核）、修整、分选等处理好的水果原料装罐，加入清水而制成的罐藏食品。

5.11.4.6 干装型水果罐头 fruit can in solid pack

水果经过预处理、切块（或去皮去核整果）、抽空、脱水（或不脱水）、装罐等工序制成的罐藏食品。

5.11.4.7 果冻及果酱类水果罐头 jam can

以新鲜、冷藏、冷冻或速冻的一种或几种水果为原料，经压榨或打浆等处理后，加入（或不加）白砂糖、柠檬酸和果胶等配料制成的罐藏食品。

5.11.4.8 果汁类罐头 juice can

将符合要求的果实在破碎、榨汁、筛滤或浸取提汁等处理后制成的罐藏食品。

5.11.5 蔬菜类罐头 vegetable can

选用新鲜蔬菜，经过处理后加入稀盐水或糖盐混合液等而制成的罐藏食品。

5.11.5.1 清渍类蔬菜罐头 vegetable can with brine

选用新鲜、冷藏、冷冻或速冻良好的蔬菜原料，经加工处理、预煮漂洗（或不预煮），分选装罐后加入稀盐水或糖盐混合液等而制成的罐藏食品。

5.11.5.2 醋渍类蔬菜罐头 vegetable can with vinegar

选用鲜嫩或盐腌蔬菜原料，经加工修整、切块装罐，再加入香辛配料及醋酸、食盐混合液而制成的罐藏食品。

5.11.5.3 盐渍蔬菜罐头 salted vegetable can

选用新鲜蔬菜，经切块（片）（或腌制）后装罐，再加入食糖、食盐、味精等汤汁（或酱）而制成的罐藏食品。

5.11.5.4 调味类蔬菜罐头 vegetable can with condiments

选用新鲜蔬菜及其他小配料，经切片（块）、加工烹调（油炸或不油炸）后装罐而制成的罐藏食品。

5.11.5.5 蔬菜汁罐头 vegetable juice can

将一种或几种符合要求的新鲜蔬菜榨成汁（或制酱），并经调配、装罐等工序制成的罐藏食品。

5.11.6 其他类罐头 other cans

不属于上述畜肉类、禽类、水产类、水果类、蔬菜类等类别的罐藏食品。

5.11.6.1 食用菌罐头 edible mushroom can

选用新鲜、冷藏或干燥良好的食用菌原料，经加工处理、预煮漂洗（或不预煮），分选装罐后调味或不调味而制成的罐藏食品。

5.11.6.2 坚果及籽类罐头 nuts and seeds can

以符合要求的坚果及籽类为主要原料，经挑选、去皮

（壳），杀菌或油炸拌盐（糖或糖衣）或烘焙/炒制后制成的罐藏食品。

5.11.6.3 谷物和杂粮罐头 cereals and pluses can

以谷类及（或）杂粮为主要原料，添加或不添加水果（包括干果）、蔬菜、乳制品、肉类等原料中的一种或多种，经处理装罐制成的罐藏食品。

5.11.6.4 汤类罐头 soup can

以符合要求的肉、禽、水产及蔬菜等原料的汤品，经预处理、调制、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品。

5.11.6.5 酱类罐头 paste can

以一种或几种植物性或动物性食品为原料，经处理、调配、装罐、密封、杀菌、冷却等制成的罐藏食品。

5.11.6.6 混合类罐头 mixed food can

将动物和植物类食品原料分开加工处理，经调配、杀菌制成的罐藏食品。

5.11.6.7 婴幼儿辅食罐头 canned infant and young child complementary food

食品原料经处理、灌装、密封、杀菌或无菌罐装后达到商业无菌，可在常温下保存的适于6月龄以上婴幼儿食用的罐藏食品。

5.11.7 罐头卫生检验 hygiene testing of canned food

对罐头和罐头在生产、加工、贮运等过程中可能存在的威胁人类健康的有害因素的监督和检验。

5.11.7.1 胀听 swelling can

又称“胀罐”。由于罐头内微生物活动或化学作用产生气体，形成正压，使一端或两端外凸的现象。

5.11.7.2 脂肪析出 fat exudation

罐头在加工、贮存或运输过程中，内容物中的脂肪分离并在表面聚集形成可见脂肪层的现象。

5.11.7.3 胶冻析出 gelatum exudation

罐头在加工、贮存或运输过程中，内容物中的胶状物质分离并在表面聚集形成可见凝胶层的现象。

5.11.7.4 固形物重 drained weight

罐头经杀菌处理后，去除液体介质后所剩余的全部固体内容物的质量。

5.11.7.5 醇不溶性固体 alcohol insoluble solids

罐头食品在乙醇溶剂中的不溶固体物质。

5.11.7.6 白利糖度测量 brix measurements

测量罐头食品中蔗糖溶解数量的一种方法，1度Brix 表示 100 克样本中有 1 克蔗糖 ($1^{\circ}\text{Brix}=1\%$ 蔗糖)。

5.11.7.7 低酸食品 low acid food

除酒精饮料以外，最终平衡后的酸碱值大于 4.6，水分活度大于 0.85 的任何食品。

5.11.7.8 商业无菌 commercial sterility

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

罐头食品经过适度热杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。

5.11.7.9 密封容器 hermetically sealed container

用以防止微生物入侵，从而确保杀菌后食品商业无菌的容器。

5.11.7.10 热力杀菌 thermal processing

食品在密闭容器内密封后利用高温消灭致病性微生物的处理手段。

5.11.7.11 杀菌偏差 process deviation

在热力杀菌过程中，凡是未能满足热力杀菌工艺规程的任何现象。

5.11.7.12 杀菌关键因子 critical factor of sterilization

产品的性质、特征、条件、形态或其他影响传热的参数，当这些因素稍有变化时，会直接影响产品达到商业无菌的效果，是制定杀菌规程的依据。

5.11.7.13 最低限度热处理 minimum thermal process

装在密封容器内的食品密封后在一定温度下，经一定时间所受到的，经科学测定可足以保证消灭致病性微生物的热力杀菌。

5.11.7.14 游离余氯 free chlorine residual

以次氯酸、次氯酸根或氯离子形式残存于水中的氯。

5.11.7.15 硫化物污染 sulphide contamination

因硫化黑变等导致罐头内容物污染变黑的现象。

5.11.7.16 平酸败 flat sour spoilage

由可分解碳水化合物产酸不产气的平酸菌引起的一种腐败变质现象。

5.11.7.17 严重缺陷 critical defect

可导致食品安全卫生危害的缺陷。如霉烂、腐败、变质、农兽药残留超标、被有毒有害物质污染等。

5.11.7.18 一般缺陷 general defect

仅与原辅材料的质量指标不符或其他对罐头食品质量有影响的缺陷，不影响食品安全卫生。

5.11.7.19 可接受质量水平 acceptable quality level

在一批产品中，允许的最大缺陷数或不合格品数的百分比或比率。

5.11.7.20 热封强度试验 seal strength test

评价罐头食品的热封口强度的试验。

5.11.7.21 跌落试验 drop test

罐头食品由一定高度自由下落，承受冲击碰撞的强度试验。

5.11.7.22 耐压强度试验 squeeze test

罐头食品承受上、下压缩载荷的强度试验。

5.11.7.23 热渗透测试 heat penetration testing

使用专用温度检测系统，测定罐藏食品在热力杀菌过程中，罐内冷点位置、冷点温度变化、确定传热参数和对杀菌过程或规程进行计算的过程。

5.12 酒类

5.12 酒类 alcoholic drink

用高粱、米、麦等谷物或葡萄等水果发酵制成的含乙醇的饮料。

5.12.1 发酵酒 fermented alcoholic drink

以粮谷、水果、乳类等为主要原料，经发酵或部分发酵酿制而成的饮料酒。

5.12.1.1 啤酒 beer

以麦芽、水为主要原料，加酒花（包括酒花制品），经酵母发酵酿制而成的、含有二氧化碳的、起泡的，低酒精度的发酵酒。

5.12.1.2 葡萄酒 wine

以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

5.12.1.3 黄酒 huangjiu, chinese rice wine

以稻米、黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料，经加曲和/或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

5.12.1.4 发酵型果酒 fermented fruit wines

以水果或果汁（浆）为主要原料，经全部或部分酒精

发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。

5.12.1.5 发酵型奶酒 fermented milk wine

以牛奶、乳清或乳清粉等为主要原料，经发酵、过滤、杀菌等工艺酿制而成的发酵酒。

5.12.2 蒸馏酒 distilled alcoholic drink

以粮谷、薯类、水果、乳类等为主要原料，经发酵、蒸馏、经或不经勾调而成的饮料酒。

5.12.2.1 白酒 baijiu, chinese spirit

以粮谷为主要原料，以大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而成的蒸馏酒。

5.12.2.2 白兰地 brandy

以葡萄为原料，经发酵、蒸馏、橡木桶陈酿、调配而成的葡萄蒸馏酒。

5.12.2.3 威士忌 whisky

以谷物为原料，经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、经或不经调配而成的蒸馏酒。

5.12.2.4 伏特加 vodka

以谷物、薯类、糖蜜及其他可食用农作物等为原料，

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

经发酵、蒸馏制成食用酒精，再经过特殊工艺精制加工制成的蒸馏酒。

5.12.2.5 朗姆酒 rum

以甘蔗汁、甘蔗糖蜜、甘蔗糖浆或其他甘蔗加工产物为原料，经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

5.12.2.6 杜松子酒 gin

以粮谷等为原料，经糖化、发酵、蒸馏所得的基酒，用包括杜松子在内的植物香源浸提或串香复蒸馏制成的蒸馏酒。

5.12.2.7 龙舌兰酒 tequila

以龙舌兰为原料，经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的蒸馏酒。

5.12.2.8 水果蒸馏酒 distilled fruit spirit

以水果或果汁（浆）为原料，经发酵、蒸馏而成的蒸馏酒。

5.12.2.9 蒸馏型奶酒 distilled milk spirit

以动物乳、乳清或乳清粉等为主要原料，经发酵、蒸馏等工艺酿制而成的蒸馏酒。

5.12.3 露酒 lujiu

以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基，加入可食用或药食两用（或符合相关规定）的辅料或食品添加剂，进行调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的饮料酒。

5.12.3.1 植物类露酒 lujiu made from plants

利用食用或药食两用（或符合相关规定）植物的花、叶、根、茎、果为香源及营养源，经再加工制成的、具有明显植物香及有用成分的露酒。

5.12.3.2 动物类露酒 lujiu made from animals

利用食用或药食两用（或符合相关规定）动物及其制品为香源和营养源，经再加工制成的、具有明显动物有用成分的露酒。

5.12.3.3 动植物类露酒 lujiu made from plants and animals

同时利用动物、植物有用成分制成的露酒。

5.12.4 食用酒精 edible alcohol

以谷物、薯类、糖蜜或其他可食用农作物为主要原料，经发酵、蒸馏精制而成的，供食品工业使用的含水酒精。

5.12.4.1 谷物食用酿造酒精 edible alcohol made from grain

以谷物为主要原料，经发酵、蒸馏精制而成的，供食品工业使用的含水酒精。

5.12.4.2 薯类食用酿造酒精 edible alcohol made from potato

以薯类为主要原料，经发酵、蒸馏精制而成的，供食品工业使用的含水酒精。

5.12.4.3 糖蜜食用酿造酒精 edible alcohol made from molasses

以糖蜜为主要原料，经发酵、蒸馏精制而成的，供食品工业使用的含水酒精。

5.12.4.4 其他食用酿造酒精 edible alcohol made from other crops

以除谷物、薯类、糖蜜之外的其他可食用农作物为主要原料，经发酵、蒸馏精制而成的，供食品工业使用的含水酒精。

5.12.5 酒类卫生检验 hygiene testing of alcoholic drink

对酒类和酒类在生产、加工、贮运等过程中可能存在的威胁人类健康的有害因素的监督和检验。

5.12.5.1 酒龄 liquor age

发酵后的成品原酒在酒坛、酒罐等容器中贮存的年限。

5.12.5.2 酒精度 alcohol content

以蒸馏法去除样品中的不挥发性物质，用密度瓶法测出试样（酒精水溶液）20度时的密度，求得在20度时乙醇含量的体积分数。

5.12.5.3 原麦汁浓度 original wort concentration

啤酒发酵前麦芽汁所含的糖度。

5.12.5.4 实际发酵度 actual fermentation degree

啤酒在发酵过程中原麦汁浸出物被消耗的程度。其测定方法为：将被测发酵液中的酒精全部蒸出，用水补足至原体积，测定补足后液体的实际浓度进行计算。

5.12.5.5 干浸出物 dry extract

葡萄酒在一定物理条件下的非挥发性物质总和。

5.12.5.6 挥发性物质含量 volatile substances content

在特定条件下对酒类进行干燥所损失物质（乙醇除外）的质量。

5.12.5.7 酸酯总量 sum of total acid and total ester

单位体积白酒中总酸和总酯的总含量。

5.12.5.8 总二氧化硫 total sulfur dioxide

酒中以游离或结合形式存在的所有二氧化硫的总和。

5.12.5.9 高级醇 higher alcohol

含3个及以上碳原子醇类的总称，是酒类发酵过程中产生的主要副产物，包括正丙醇、正丁醇、异丁醇、异戊醇等。

5.12.5.10 氨法焦糖 caramel produced by ammonia method

又称“氨-亚硫酸盐法焦糖”。一种着色剂类食品添加剂，通过控制葡萄糖、蔗糖等糖类与氨或铵盐等含氮化合物在高温下发生美拉德反应和焦糖化反应而制成。

5.12.5.11 酒香酵母 Brettanomyces

一种可以存活于葡萄酒中的酵母菌，可以产生4-乙

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

基苯酚和4-乙基-2-甲氧基苯酚等酚类化合物。

5.12.5.12 拜氏接合酵母 *Zygosaccharomyces bailii*

一种常见的酿酒酵母，属真酵母科、接合酵母属。无运动，以多边出芽无性生殖为主。

5.12.5.13 灌装精度 filling accuracy

成品瓶中啤酒的净含量与标准值偏离程度的量化指

标。

5.12.5.14 原位杀菌 sterilization in place

未拆卸设备或组件，在密闭的条件下，用一定温度和浓度的杀菌介质，或用蒸汽、热水、过热水对被杀菌表面进行强力作用而达到杀菌要求。

5.13 饮料

5.13 饮料 beverage

经过定量包装的，供直接饮用或按一定比例用水冲调或冲泡饮用的，乙醇含量（质量分数）小于0.5%的制品。

5.13.1 包装饮用水 packaged drinking water

密封于符合食品安全标准和相关规定的包装容器中，可供直接饮用的水。

5.13.1.1 饮用天然矿泉水 natural mineral water

从地下深处自然涌出的或经钻井采集的，含有一定量的矿物质、微量元素或其他成分，在一定区域未受污染并采取预防措施避免污染的水。

5.13.1.2 饮用纯净水 purified drinking water

采用蒸馏法、电渗析法、离子交换法、反渗透法或其他适当的水净化工艺，加工制成的包装饮用水。

5.13.1.3 其他类饮用水 other types of drinking water

仅通过有限的处理，未改变水的基本物理化学特征的自然来源饮用水。

5.13.2 果蔬汁类及其饮料 fruit or vegetable juice and beverage

以水果和（或）蔬菜（包括可食的根、茎、叶、花、果实）等为原料，经加工或发酵制成的液体饮料。

5.13.2.1 果蔬汁 fruit and vegetable juice

以水果或蔬菜为原料，采用机械方法、水浸提等物理方法制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品；或在浓缩汁（浆）中加入其加工过程中脱去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品。

5.13.2.2 浓缩果蔬汁 concentrated fruit and vegetable juice

以水果或蔬菜为原料，从采用物理方法榨取的果汁（浆）或蔬菜汁（浆）中脱去一定量的水分制成的，加入其加工过程中脱去的等量水分复原后具有果汁（浆）或蔬菜汁（浆）应有特征的制品。

5.13.2.3 果蔬汁类饮料 fruit and vegetable juice beverage

以果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、水为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的制品。

5.13.3 蛋白饮料 protein beverage

以乳或乳制品，或其他动物来源的可食用蛋白，或含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料，添加或未添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工或发酵制成的液体饮料。

5.13.3.1 含乳饮料 milk containing beverage

以乳或乳制品为原料，加入水及适量辅料经配制或发酵而成的饮料制品。

5.13.3.2 植物蛋白饮料 plant protein beverage

以一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料，添加或未添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工或发酵制成的制品。

5.13.3.3 复合蛋白饮料 mixed protein beverage

以乳或乳制品，和一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料，添加或未添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工或发酵制成的制品。

5.13.3.4 其他蛋白饮料 other protein beverage

含乳饮料、植物蛋白饮料、复合蛋白饮料之外的蛋白饮料。

5.13.4 碳酸饮料 carbonated beverage

以食品原辅料和（或）食品添加剂为基础，经加工制成的，在一定条件下充入二氧化碳气体的液体饮料，不包括由发酵自身产生的二氧化碳气的饮料。

5.13.4.1 果汁型碳酸饮料 carbonated beverage with juice

含有一定量果汁的碳酸饮料。

5.13.4.2 果味型碳酸饮料 fruit flavor carbonated beverage

以果香香精为主要香气成分，含有少量果汁或不含果汁的碳酸饮料。

5.13.4.3 可乐型碳酸饮料 cola type carbonated beverage

以可乐香精或类似可乐果香型的香精为主要香气成分的碳酸饮料。

5.13.4.4 其他型碳酸饮料 other types of carbonated beverage

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

除果汁型、果味型、可乐型碳酸饮料之外的碳酸饮料。

5.13.5 特殊用途饮料 beverage for special purposes

加入具有特定成分的适应所有或某些人群需要的液体饮料。

5.13.5.1 运动饮料 sports beverage

营养素及其含量能适应运动或体力活动人群的生理特点，能为机体补充水分、电解质和能量，可被迅速吸收的饮料。

5.13.5.2 营养素饮料 nutrient beverage

添加适量的食品营养强化剂，以补充机体营养需要的制品，如营养补充液。

5.13.5.3 能量饮料 energy beverage

含有一定能量并添加适量营养成分或其他特定成分，能为机体补充能量，或加速能量释放和吸收的制品。

5.13.5.4 电解质饮料 electrolyte beverage

添加机体所需要的矿物质及其他营养成分，能为机体补充新陈代谢消耗的电解质、水分的制品。

5.13.5.5 其他特殊用途饮料 other special usage beverage

运动饮料、营养素饮料、能量饮料、电解质饮料之外的特殊用途饮料。如乳糖酶添加饮料等。

5.13.6 其他类饮料 other beverages

包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、碳酸饮料、特殊用途饮料之外的饮料。

5.13.6.1 茶饮料 tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，经加工制成的，保持原茶汁应有风味的液体饮料，可添加少量的食糖和（或）甜味剂。

5.13.6.2 复合茶饮料 blended tea beverage

以茶叶和植（谷）物的水提取液或其干燥粉为原料，加工制成的具有茶与植（谷）物混合风味的液体饮料。

5.13.6.3 奶茶饮料 milk tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，加入乳或乳制品、食糖和（或）甜味剂等的一种或几种调制而成的液体饮料。

5.13.6.4 奶味茶饮料 flavored milk tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，加入食用奶味香精、食糖和（或）甜味剂等的一种或几种调制而成的液体饮料。

5.13.6.5 果汁茶饮料 fruit juice tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，加入果汁、食糖和（或）甜味剂等的一种或几种调制而成的液体饮料。

5.13.6.6 果味茶饮料 flavored fruit tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，加入食用果味香精、食糖和（或）甜味剂等的一种或几种

调制而成的液体饮料。

5.13.6.7 碳酸茶饮料 carbonated tea beverage

以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，加入二氧化碳气、食糖和（或）甜味剂、食用香精等调制而成的液体饮料。

5.13.6.8 咖啡饮料 coffee beverage

以咖啡豆和（或）咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等）为原料，添加或不添加糖（食糖、淀粉糖）、乳和（或）乳制品、植脂末等食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的液体饮料。

5.13.6.9 低咖啡因咖啡饮料 decaffeinated coffee beverage

以咖啡豆和（或）咖啡制品为原料，添加或不添加食糖、乳和（或）乳制品、食品添加剂等，制成的液体饮料。咖啡固体物 ≥ 0.5 克/100毫升，咖啡因 ≤ 50 毫克/千克。

5.13.6.10 植物饮料 plant beverage

以植物或植物提取物为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工或发酵制成的液体饮料，不包括果蔬汁类及其饮料、茶（类）饮料和咖啡（类）饮料。

5.13.6.11 固体饮料 solid beverage

用食品原辅料、食品添加剂等加工制成的粉末状、颗粒状或块状等，供冲调或冲泡饮用的固态制品。

5.13.7 饮料卫生检验 hygiene testing of beverage

对饮料及饮料在生产、加工、贮运等过程中可能存在的威胁人类健康的有害因素的监督和检验。

5.13.7.1 酸度 acidity

测试样品中能与强碱发生中和作用的物质的总量，以柠檬酸的量来计算。

5.13.7.2 溶解性总固体 total dissolved solids

饮料经过滤后，在一定温度下烘干，所得的残余固体量，包括难挥发的可溶性盐类、有机物以及能通过过滤器的不溶性微粒等。

5.13.7.3 光密度 optical density

入射光与透射光比值的对数。

5.13.7.5 生产用源水 source water for production

生产包装饮用水的原料水，可以是来源于非公共供水系统（地表水或地下水）的水源水，也可以是来源于公共供水系统的水。

5.13.7.6 植脂末 creamer

以糖（包括食糖和淀粉糖）和/或糖浆、食用油脂等为主要原料，添加或不添加乳或乳制品等食品原辅料及食品添加剂，经喷雾干燥等加工工艺制成的用于饮料增白、改善口感等的粉状或颗粒状制品。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

5.13.7.7 安赛蜜 acesulfame potassium

由叔丁基乙酰乙酸酯异氰酸氟磺酰加成反应后，在氢氧化钾作用下环化而成的一类化合物，是稳定性较好的甜味剂。

5.13.7.8 糖精钠 saccharin Sodium

以苯二甲酸酐为原料经化学合成制得的食品添加剂。

5.13.7.9 三卤甲烷总量 total trihalomethanes

在氯化等反应过程中形成的一类挥发性卤代烃类化

合物的总和，包括氯仿、一溴二氯甲烷、二溴一氯甲烷和溴仿等。

5.13.7.10 挥发性酚类化合物 volatile phenolics

随水蒸汽蒸馏出来并与4-氨基安替比林反应生成有色化合物的含羟基芳香族有机化合物。

5.13.7.11 残留消毒剂 residual disinfectants

消毒剂使用后，残存在环境中的母体、衍生物、代谢物和降解物。

5.14 调味品

5.14 调味品 condiment

在饮食、烹饪和食品加工中广泛应用的，具有去腥、除膻、解腻、增香、增鲜等作用，用于调和滋味和气味并的辅助食品。

5.14.1 天然调味品 natural seasoning

自然生成的调味品，如香辛料(葱、姜、桂皮、花椒)、蜂蜜、食盐等。

5.14.2 发酵调味品 fermented seasoning

以豆类、谷物或蔬菜为原料经处理后发酵，利用特定微生物的代谢和生物转化作用形成各种复杂有机物、具有特定风味的调味品，如酱油、食醋、腐乳、料酒、味精等。

5.14.3 水产调味品 aquatic seasoning

以鱼类、虾类、蟹类、贝类为原料，经相应工艺加工制成的调味品。

5.14.4 复合调味品 compound seasoning

由两种或两种以上的调味品复合配制、特殊加工的方便调味品。

5.14.5 液态复合调味品 liquid compound seasoning

由两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，复合配制而成的液态方便调味品。

5.14.6 固态复合调味品 solid compound seasoning

由两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加辅料，复合配制而成的固态方便调味品。

5.14.7 香辛料 spicy agent

一类具有浓烈芳香或辛辣味的天然植物性调味品，通常来源于植物的果、茎、根、叶、皮、花等部位，用于食品加香调味、赋予其香、辛、辣等风味。

5.14.8 香辛料调味品 spices and condiments

以按规定允许添加到食品中用于加香调味并赋予其香、辛、辣等风味的天然植物性为原料加工制成的风味浓郁的调味品。

5.14.9 香辛料调味油 spices seasoning oil

从香辛料中萃取其呈味成分于植物油中的制品，如辣椒油、芥末油等。

5.14.10 香辛料调味汁 spice sauce

以香辛料为主要原料，提取其中的呈味成分制成的液态调味品。

5.14.11 单一型香辛料调味品 simple spice condiment

由单一香辛料制成的调味品。

5.14.12 复合型香辛料调味品 compound spice condiment

由两种或两种以上的香辛料配制而成的调味品。

5.14.13 咸味剂 salter

以氯化钠及氯化钾、氯化镁等中性盐味感特征为主，呈现强烈咸味的调味品。

5.14.14 食盐 salt

以氯化钠为主要成分的咸味调味品，广泛用于食物烹调加工如腌制、防腐、保鲜等，也是人体氯和钠的主要来源。

5.14.15 精制盐 refined salt

经过净化、加工、去除杂质后，得到的纯度更高、成分更单一的食盐产品。以卤水或盐为原料，采用真空蒸发制盐工艺、机械热压缩蒸发制盐工艺或粉碎、洗涤、干燥工艺制得。

5.14.16 碘强化剂 iodine enhancer

按规定可以在食用盐中加入的碘酸钾、碘化钾或海藻碘等碘营养强化剂，主要为碘酸钾。

5.14.17 低钠盐 low sodium salt

为降低食盐中钠离子浓度而添加国家允许使用的食品添加剂(如氯化钾)经加工而成的食用盐，实现减钠补钾不减咸，有助于人体钠钾平衡。

5.14.18 碘盐 iodized salt

将碘强化剂(如碘化钾、碘酸钾等)按一定比例加入食盐中配制而成，以预防碘缺乏病发生的盐产品。

5.14.19 非碘盐 non-iodized salt

没有添加碘强化剂的食盐。

5.14.20 咸味食品香精 savory flavoring

由水解蛋白、酵母等氨基酸源与还原糖和其他配料通过热反应产生的食品香料化合物，可补充和改善各种

食品特别是咸味食品的香味，包括肉味香精、海鲜香精、菜肴香精等。

5.14.21 鲜味剂 freshness agent

具有醇厚鲜味，能补充或增强食品原有风味、改进可口性的调味品，包括氨基酸类（L-谷氨酸钠、L-丙氨酸、甘氨酸）、核苷酸类（5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠和其他鲜味剂如蚝油、鱼露、虾酱、烤肉酱及水解蛋白、酵母抽提物等。

5.14.22 味精 monosodium glutamate

以淀粉质、糖质为原料，经微生物（谷氨酸棒杆菌等）发酵后提取、中和、结晶精制而成的谷氨酸钠含量不小于99.0%、具有特殊鲜味的白色结晶或粉末状增鲜调味品。

5.14.23 加盐味精 monosodium glutamate with salt

在味精（谷氨酸钠含量不低于99%）中定量添加精制盐均匀混合，且产品中谷氨酸钠含量不低于80%的增鲜调味品。

5.14.24 增鲜味精 increase fresh monosodium glutamate

在味精（谷氨酸钠含量不低于99%）中定量添加呈味核苷酸二钠等增鲜剂后均匀混合，且产品中谷氨酸钠含量不低于97%但鲜味度超过混合前味精的增鲜调味品。

5.14.25 酱油 soy sauce

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，经过蒸煮、制曲、发酵等程序酿制而成的具有特殊色、香、味的液态鲜味调味品。含有多种氨基酸、糖类、有机酸，呈鲜味、酱香味，色泽红褐、鲜艳透明、香气浓郁、滋味鲜美醇厚。

5.14.26 酿造酱油 fermented soy sauce

以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，经过蒸煮、制曲、发酵等程序酿制而成，含有多种氨基酸、糖类、有机酸，呈鲜味、酱香味，色泽红褐、鲜艳透明、香气浓郁、滋味鲜美醇厚的液态调味品

5.14.27 铁强化酱油 iron fortified soy sauce

以普通酱油为载体，添加乙二胺四乙酸铁钠制成的营养强化调味品，旨在改善人群铁缺乏。

5.14.28 生抽 light soy sauce

以大豆、小麦、盐水等为原料，天然露晒、发酵而得的色泽较浅的酱油，呈红褐色，滋味鲜美协调，豉味浓郁，体态清澈透明，风味独特，多用于一般的炒菜或凉菜烹调调味。

5.14.29 老抽 dark soy sauce

在生抽酱油基础上经延长发酵时间加焦糖色等工艺

制成的浓色酱油，颜色呈深棕褐色有光泽，口感鲜美微甜，多用于做红烧等需要上色的菜品着色和改善口感。

5.14.30 食醋 vinegar

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料及食用酒精等，经微生物发酵酿制而成的液态酸性调味品。

5.14.31 酿造食醋 fermented vinegar

单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料及食用酒精等，经微生物发酵酿制而成的液态酸性调味品。

5.14.32 甜醋 sweetened vinegar

单独或混合使用糯米、大米等粮食、酒类或食用酒精，经微生物发酵后再添加食糖等辅料制成的食醋。

5.14.33 再制醋 remanufacturing vinegar

在酿造食醋中添加各种辅料配制而成的花色食醋系列品种。如添加鱼露、虾粉、五香液、姜汁、砂糖等成海鲜醋、五香醋、姜汁醋、甜醋等，辅料不参与发酵过程；或用水果原料，清洗、沥干、切片，水果、冰糖分层交替放入密封的广口玻璃瓶或陶器，倒入酿造食醋，三者比为1:1:1，盖紧，放阴凉处半年制成的花色食醋。

5.14.34 酸味剂 sourer

呈酸味的调味品。天然存在的柠檬酸、酒石酸、苹果酸和乳酸等，发酵法或人工合成制取的延胡索酸、琥珀酸和葡萄糖酸- δ -内酯等广泛用于食品调味，赋予酸味、清凉爽快感，可增进食欲，帮助消化，增加营养。并具有防腐效用，有助于溶解纤维素及钙、磷等物质。

5.14.35 酱 paste

以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等为主要原料，经微生物发酵酿制而成的具酱香、澄黄至红褐色泽、糊状至黏稠状半固态调味品。

5.14.36 豆酱 soybean paste

以豆类或其副产品为主要原料，经微生物发酵酿制而成的酱类调味品。

5.14.37 面酱 flour paste

以小麦粉为主要原料，经微生物发酵酿制而成的酱类调味品。

5.14.38 西红柿酱 tomato paste

以西红柿为原料，添加或不添加食盐、糖、食品添加剂等制成的酱类调味品。

5.14.39 辣椒酱 chilli paste

以辣椒为原料，经发酵或不发酵，添加或不添加辅料制成的辣味酱类调味品。

5.14.40 芝麻酱 sesame paste

以芝麻为原料，经润水、脱壳、焙炒、研磨，添加或不添加辅料制成的酱类调味品。

5.14.41 虾酱 shrimp paste

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

以海虾为主要原料，经盐渍、发酵酵解，配以各种香辛料和其他辅料制成的酱类调味品。	以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为主要原料，添加食盐或植物香辛料配制而成的液态调味品。
5.14.42 芥末酱 mustard paste 以芥菜籽粒或芥菜类植物块茎为原料制成的酱类调味品。	5.14.54 鱼露 fish sauce 以新鲜海鱼等为主要原料，盐渍后长时间自然发酵分解制成的一种类似酱油的鲜味液态调味品。
5.14.43 复合调味酱 compound paste 以两种或两种以上的调味品为主要原料，添加或不添加其他调味品加工而成的复合酱类调味品。	5.14.55 蚝油 oyster sauce 鲜蚝（牡蛎）蒸煮后汁液浓缩或牡蛎肉直接酶解后，加入食糖、食盐、淀粉或改性淀粉等原料，辅以其他配料和食品添加剂制成的味道鲜美醇厚稍甜、红褐或棕褐色半流体状调味品。
5.14.44 风味酱 flavor paste 以肉类、鱼类、贝类、果蔬、植物油、香辛调味料、食品添加剂和其他辅料配合制成的具有某种风味的调味酱。	5.14.56 虾油 shrimp sauce 小虾发酵液体的浓缩液或虾酱上层的澄清液状调味料。
5.14.45 色拉酱 salad paste 以植物油、酸性配料（食醋、酸味剂）等为主料，辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料，经混合搅拌、乳化均质制成的酸味半固态调味酱。	5.14.57 酸不溶性灰分 acid-insoluble ash 食品中总灰分经盐酸处理后的残留物。
5.14.46 蛋黄酱 mayonnaise 以植物油、酸性配料（食醋、酸味剂）、蛋黄为主料，辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料，经混合搅拌、乳化均质制成的酸味半固态调味酱。	5.14.58 水不溶性灰分 water-insoluble ash 食品中总灰分经热水处理后的残留物。
5.14.47 豆豉 fermented soybean 以大豆为主要原料，经蒸煮、制曲、发酵分解大豆蛋白质到一定程度后加盐、酒或干燥制成的干态或半干态颗粒状调味用豆制品。蒸晒中芳香氨基酸氧化变黑，赋予豆豉特有的色香。	5.14.59 固形物 solids 食品中水分完全排除后余下的全部残留物
5.14.48 腐乳 fermented bean curd 以大豆为原料，经磨浆、点卤、制坯成豆腐，再经培菌、发酵制成的口味鲜美、风味独特的调味、佐餐用豆制品，产品有白腐乳、青腐乳、红腐乳等。	5.14.60 可溶性无盐固形物 soluble salt-free solids 酱油等调味品中可溶性固形物含量减去食盐含量的差值，主要为蛋白质、氨基酸、肽、糖类、有机酸等物质，是影响酱油风味的重要指标。
5.14.49 食糖 sugar 用于食品、饮料和烹饪中调味的糖，以甘蔗或甜菜为原料精制而成，主要有白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖等。	5.14.61 全氮 total nitrogen 样品中的含氮物质（蛋白质及肽、胨及氨基酸等）中氮元素的总量，一般将含氮物质全部分解为氨后经测定计算出含氮总量。
5.14.50 火锅调料 chafing dish seasoning 食用火锅时专用的调味料，包括火锅底料和火锅蘸料。	5.14.62 氨基酸态氮 amino acid nitrogen 以氨基酸形式存在的氮元素含量。氨基酸的氨基含量与其本身含量呈正比，通过分析氨基酸中氨基氮的含量计算其氨基酸的含量，常用甲醛法测定。
5.14.51 火锅底料 hotpot condiment 以食用动植物油脂、辣椒、食糖、食盐、味精、香辛料、豆瓣酱等为主要原料，按一定配方和工艺加工制成的用于调制火锅汤的调味料。	5.14.63 粗蛋白质 crude protein 蛋白质与非蛋白含氮物质之和，一般根据凯氏定氮法测得的全氮结果乘以 6.25 计算出的含量
5.14.52 火锅蘸料 hotpot sauce 以芝麻酱、腐乳、韭菜花、辣椒、食盐、味精、香辛料和其他调味品混合配制加工制成，用于火锅时蘸食的调味料。	5.14.64 氨态氮 ammonium nitrogen 以氨或铵盐形式存在的氮元素含量。样品中的铵盐在弱碱性条件下以氨的形式游离出来，由此测定出来的氮含量。
5.14.53 调味料酒 cooking wine	5.14.65 还原糖 reduced sugar 被测样品中具有还原性的糖（含有游离醛基或酮基还原性基团的葡萄糖、果糖、麦芽糖）的总和，一般以葡萄糖计。
	5.14.66 总糖 total sugar 被测样品中具有还原糖（含有游离醛基或酮基还原性基团的葡萄糖、果糖、麦芽糖）和非还原糖的总和。
	5.14.67 总酸 total acids

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

被测样品中所有能与氢氧化钠发生中和反应的各种酸的总和。

5.14.68 挥发酸 volatile acid

被测样品加热煮沸后冷凝回收的蒸出液中的有机酸。

5.14.69 不挥发酸 non-volatile acid

被测样品中总酸减除挥发酸后的有机酸。

5.14.70 美拉德反应 maillard reaction

还原糖与游离氨基酸或蛋白质分子中的游离氨基，在高温等条件下发生的一系列反应。可产生一些风味物质，并生成类黑精等深棕色大分子物质。

5.14.71 天门冬氨酸 aspartic acid

2-氨基-4-羧基丁酸，为脂肪族酸性 α -氨基酸。L-天冬氨酸是蛋白质合成中的编码氨基酸、哺乳动物非必需氨基酸和生糖氨基酸，可以作为神经递质。

5.14.72 呈味核苷酸 flavorful nucleotide

又称“呈味核苷酸二钠”。一般以淀粉、糖质为原料，经发酵法或酶解法生成5'-肌苷酸二钠和5'-鸟苷酸二钠后提炼精制而成的鲜味剂，通过与味蕾上的味觉受体结合产生鲜味和咸味的感觉。

5.14.73 天冬酰胺酶 asparaginase

存在于细菌中能特异水解天冬酰胺的酰胺键的一种水解酶，编号EC3.5.1.1

5.15 烘烤类食品

5.15 烘烤类食品 baked food

以粮、油、糖、肉、蛋、乳等为主料，添加适量辅料调制成型后经焙烤制成的食品。

5.15.1 烘烤 baking

以粮、油、糖、肉、蛋、乳等为主料，添加适量辅料调制成型后，在燃媒介质燃点之下的温度范围内通过干热（烘）的方式使之脱水熟化的食品热加工工艺。

5.15.2 面包 bread

以小麦粉为主要原料，以酵母、鸡蛋、油脂、糖或盐等为辅料，加水调制成面团，经发酵、成形、醒发、焙烤等工艺制成的焙烤食品。

5.15.3 蛋糕 cake

以鸡蛋、白糖、小麦粉为主要原料，以牛奶、果汁、奶粉、香粉、色拉油、水，起酥油、泡打粉等为辅料，经过搅拌、调制、烘烤后制成一种像海绵状点心类焙烤食品。

5.15.4 饼干 biscuit

以面粉（和/或豆类、薯类粉）为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他原料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤等工艺制成的口感酥松或松脆的饼状焙烤食品。

5.15.5 桀点 pastry

以谷物、豆类、薯类、油脂和糖、蛋等一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、焙烤熟制等工序加工而成的焙烤食品。

5.15.6 月饼 moon cake

使用面粉等谷物粉或植物粉、油、糖（或不加糖）等为主要原料制成饼皮，包裹各种馅料加工制成主要在中秋节期间食用的传统节日食品。

5.15.7 丙烯酰胺前体物质 acrylamide precursor substance

在焙烤等高温加工条件下，食品中可通过美拉德反应生成丙烯酰胺的成分，主要为还原糖和天门冬酰胺。

5.16 蜂产品

5.16 蜂产品 bee products

蜜蜂生殖繁衍活动中形成的各种具有营养和药用价值的产品，如蜂蜜、蜂花粉、蜂胶、蜂王浆、蜂蛹等。

5.16.1 蜂蜜 honey

蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，经充分酿造而成的天然甜味，主要成分为葡萄糖、果糖及各种维生素、矿物质、氨基酸等。

5.16.2 成熟蜂蜜 ripe honey

经蜜蜂充分酿造，贮存在封盖的巢房内含水量在18%以下的蜂蜜或从中分离出来的蜂蜜。

5.16.3 未成熟蜂蜜 unripe honey

贮存在封盖的巢房内尚在酿造的蜂蜜或从中分离出来的分离蜜。

5.16.4 单花种蜂蜜 monofloral honey

工蜂主要采集一种植物的花蜜或分泌物酿造的蜂蜜。

5.16.5 多花种蜂蜜 multifloral honey

工蜂采集两种或两种以上植物的花蜜或分泌物酿造的蜂蜜，或两种及以上单花种蜂蜜的混合物。

5.16.6 蜂花粉 bee pollen

工蜂采集植物花粉后，与花蜜及分泌的唾液混合酿制形成的团粒或人工粉碎加工形成的粉末。

5.16.7 单一品种蜂花粉 monofloral bee pollen

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

- 工蜂采集一种植物的花粉形成的蜂花粉。
- 5.16.8 混合蜂花粉 multifloral bee pollen**
工蜂采集两种以上植物的花粉形成的蜂花粉，或两种以上单一品种蜂花粉的混合物。
- 5.16.9 破壁蜂花粉 wall broken bee pollen**
经过加工，花粉细胞壁被打破的蜂花粉。
- 5.16.10 蜂胶 propolis**
工蜂采集植物树脂与自身上腭腺、蜡腺等分泌物混合形成的黏性胶体，呈棕红色、棕黄色、棕褐色带青绿色或灰褐色，味苦，具有芳香气味和杀菌防腐作用。
- 5.16.11 蜂蜡(食品原料) beewax**
工蜂蜡腺分泌的类脂物，淡黄、黄或暗棕色，主要成分为高级脂肪酸与一元醇酯化形成的脂。
- 5.16.12 精制蜂胶 refined propolis**
经过加工，除去蜂蜡和其他杂质的蜂胶。
- 5.16.13 蜂王浆 royal jelly**
工蜂咽下腺和上颚腺等腺体分泌的，主要用于饲喂蜂王和蜂幼虫的半透明的乳白色、淡黄色或浅橙色乳浆状半流体物，具有独特香气，微甜、酸涩、辛辣。
- 5.16.14 蜂王浆冻干粉 lyophilized royal jelly**
蜂王浆通过真空冷冻干燥加工工艺处理，除去其中大部分水分得到的结晶状粉末。
- 5.16.15 王浆片 royal jelly tablet**
快速冻结的鲜蜂王浆在真空条件下水分子冷冻升华后得到的干片。
- 5.16.16 蜂乳晶 royal jelly crystal**
蜂王浆配以白砂糖、少量蜂蜜和其他辅料制成的颗粒制剂。
- 5.16.17 蜜源植物 honey plants, nectar plants**
为蜜蜂提供花蜜或兼有花粉的植物。
- 5.16.18 有毒蜜源植物 poisonous honey plants**
花蜜或花粉含有不易消化的多糖或有毒生物碱等成分，对蜜蜂或人类有毒害作用的蜜源植物。
- 5.16.19 东莨菪碱 scopolamine**
存在于曼陀罗、天仙子、颠茄等茄科有毒植物中的莨菪烷型生物碱类毒性或药理活性成分，因首先从东莨菪中分离出来而得名。东莨菪碱作为乙酰胆碱受体竞争性拮抗剂，通过阻断副交感神经，抑制中枢神经，引起食物中毒。
- 5.16.20 钩吻生物碱 alkaloids from gelsemium elegans**
剧毒植物钩吻的主要毒性成分，具有强烈的神经尤其是中枢神经毒性。钩吻具有消肿止痛、调节免疫和抗肿瘤等药用价值，但也是常见的有毒蜜源植物。
- 5.16.21 雷公藤碱 alkaloids from tripterygium wilfordii**
中药雷公藤中百余种生物碱的统称，是雷公藤具有抗炎免疫抑制、活血通络、消肿镇痛、杀虫抗病毒等效应的重要药理成分，也是其损伤肝、肾、胃肠道、神经和造血系统的主要毒性成分，是食用蜜蜂采集雷公藤花粉花蜜酿制的蜂蜜引起食物中毒的主要原因。
- 5.16.22 表观还原糖 apparent reducing sugar**
能直接还原斐林试剂的含醛基或潜在醛基的糖类有机物。
- 5.16.23 还原糖 reducing sugar**
能直接还原斐林试剂，与过量苯肼反应生成脎的糖类，如葡萄糖、果糖等单糖和麦芽糖、乳糖等双糖，是蜂蜜主要甜味成分及主要质量指标。
- 5.16.24 表观蔗糖 apparent sucrose**
被无机酸水解或酶催化后，能还原斐林试剂的含醛基或潜在醛基的蔗糖等有机物，是衡量蜂蜜酿制成熟度与蔗糖掺假与否的指标。
- 5.16.25 淀粉酶活性 diastase activity**
淀粉酶催化淀粉水解成糖的能力，即1克蜂蜜所含的淀粉酶在40°C、1小时内转化1%淀粉溶液的毫升数。酶值的高低与蜂蜜的新鲜程度、成熟度、加工工艺、储藏时间有关。
- 5.16.26 蜂蜜糊精 honey dextrin**
蜂蜜中天然存在的果糖低聚物，与高浓度乙醇混合后析出。
- 5.16.27 蜂蜜胶体 honey colloid**
在蜂蜜中分散均匀且稳定存在不能被沉淀析出的蛋白质、蜂蜡、戊聚糖等形成的胶体质颗粒。
- 5.16.28 蜂蜜酸度 honey acidity**
在规定的条件下，与中和100克蜂蜜中酸性物质所消耗的碱性物质相当的氢离子的量（以毫摩尔计）。
- 5.16.29 碳稳定同位素比值 ratio of carbon stable isotope**
C3和C4植物光合过程中固定二氧化碳的最初产物分别是三碳的磷酸甘油酸和四碳的草酰乙酸，导致两者具有不同的¹³C与¹²C的比值即δ¹³C值。由于蜜蜂几乎只采集C3蜜源植物，当蜂蜜中掺入来源于C4植物如产品如高果糖浆，可引起δ¹³C值的升高，以此可鉴定蜂蜜是否掺有高果糖浆。
- 5.16.30 蜂蜜掺假 honey adulteration**
天然蜂蜜中加入淀粉类糖浆（大米糖浆、玉米糖浆、羧甲基纤维素）等替代材料或劣质蜂蜜及色素、香精等，达到以次充好、掺杂使假的目的。
- 5.16.31 高果糖浆 high fructose syrup**
以玉米淀粉、木薯淀粉、菊粉或蔗糖等为原料，经一系列酶解、转化和浓缩制得果糖含量在42%以上的糖浆类甜味剂
- 5.16.32 5-羟甲基-2-糠醛
5-hydroxymethyl-2-furaldehyde**

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

六碳糖在酸性条件下失去三分子水生成的具有呋喃环结构的化合物，蜂蜜加热或长时间储存过程中还原糖分解时产生较多，因此可作为评价其新鲜程度的指标。

5.16.33 10-羟基-2-癸烯酸 10-hydroxy-2-decenoic acid

acid

蜂王浆特有的羟基单不饱和脂肪酸($C_{10}H_{18}O_3$)，是蜂王浆含量最为丰富的有机酸之一，也是评价其质量的重要指标。

5.17 糖果 candy

以食糖、糖浆或甜味剂等为主要原料，经溶化、混合、熬煮后配以部分食品添加剂，再经调和、冷却、成型等工艺制成的固态、半固态或液态甜味食品。

5.17.1 硬质糖果 hard candy

以食糖、糖浆或甜味剂等为主要原料，经加工制成的硬、脆固体糖果。

5.17.2 奶糖糖果 milk candy

以食糖、糖浆、甜味剂及乳制品等为主要原料加工制成具有乳香味的糖果。

5.17.3 夹心糖果 filled candy

以糖体为外皮，以其他原料为馅芯体，经相关工艺制成的糖果。

5.17.4 酥质糖果 crisp candy

以食糖、糖浆或、味剂及果仁碎粒（或酱）等为主要原料加工制成的疏松酥脆的糖果。

5.17.5 焦香糖果 caramel candy

以砂糖、淀粉糖浆为主要原料，添加乳制品、油脂、乳化剂等辅料，经熬煮、冷却成型而成的带有特殊焦香风味的糖果。

5.17.6 充气糖果 inflatable candy

在糖果制造过程中加入发泡剂，经机械擦搅使糖体充入无数细密的气泡或定向的机械拉伸形成气孔，形成组织疏松、密度降低、体积增大、色泽改变的质构特点和风味各异的一类糖果。

5.17.7 凝胶糖果 gelatinous candy

以食糖、糖浆或、味剂及食用胶（或淀粉）等为主要原料加工制成具有弹性和咀嚼性的糖果。

5.17.8 胶基糖果 gum based candy

以胶基、食糖、糖浆、甜味剂等为主要原料，经相关工艺制成的可咀嚼或可吹泡的糖果。

5.17.9 压片糖果 tablet candy

以食糖、糖浆、甜味剂等为主要原料，经混合、造粒、压制成型等相关工艺制成的固体糖果。

5.17.10 流质糖果 liquid candy

以食糖、糖浆、甜味剂等为主要原料，经熬煮、灌装、杀菌等相关工艺制成的液体糖果。

5.17.11 无糖糖果 sugar-free candy

5.17 糖果

含糖量（以单糖和双糖计） $\leq 0.5g/100g$ （固体）或 $0.5g/100ml$ （液体）的糖果。

5.17.12 巧克力 chocolate

由可可制品（可可液块、可可粉、可可脂）为主要原料，添加或不添加非可可植物脂肪（质量分数 $\leq 5\%$ ）、砂糖、乳制品、甜味剂、食品添加剂等，经过混合、精磨、精炼、调温和浇模成型等工序加工成具有独特的色泽、香气、滋味及精细质感和高热值的香甜固体食品。

5.17.13 黑巧克力 dark chocolate

呈棕褐或棕黑色，具有可可苦味的巧克力。

5.17.14 牛奶巧克力 milk chocolate

在巧克力中添加乳制品，呈棕色或浅棕色，具有可可和乳脂风味的巧克力。

5.17.15 白巧克力 white chocolate

不添加非脂可可物质的巧克力。

5.17.16 巧克力制品 chocolate products

糖果、果仁、焙烤制品等食品覆以巧克力（质量分数 $\geq 25\%$ ）制成不同形状和风味的巧克力食品。

5.17.17 代可可脂巧克力 chocolate with cocoa butter alternatives, compound chocolate

以代可可脂为主要原料（超过5%），添加或不添加可可制品（可可液块、可可粉、可可脂）、食糖和或甜味剂、乳制品及食品添加剂，经特定工艺制成的固态、半固态并具有巧克力风味和性状的食品。

5.17.18 代可可脂巧克力制品 chocolate products with cocoa butter alternatives

以代可可脂为主要原料（质量分数 $\geq 25\%$ ），与其他食品按一定比例混合，经特定工艺制成的固态、半固态食品。

5.17.19 非脂可可固体物 cocoa solids non-fat

巧克力中不包括可可脂的可可干物质。

5.17.20 总可可固体物 total cocoa solids

巧克力中可可制品的总和。

5.17.21 无糖巧克力及巧克力制品 sugar-free chocolate and chocolate products

含糖量（以单糖和双糖计） $\leq 0.5g/100g$ （固体）或 $0.5g/100ml$ （液体）的巧克力制品。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

5.17.22 无糖代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品
sugar-free chocolate and chocolate products with cocoa butter alternatives

含糖量（以单糖和双糖计）≤0.5g/100g（固体）或
0.5g/100ml（液体）的代可可脂巧克力制品。

5.17.23 淀粉糖浆 starch syrup

以淀粉为原料，经酸解和/或酶水解、脱色加工而成的黏稠液体糖浆，包括葡萄糖浆、麦芽糖浆等，甜味柔和，容易被人体直接吸收。

5.17.24 低聚糖浆 oligosaccharide syrup

以单糖聚合度≤10的糖类为主要成分的糖浆。

5.17.25 转化糖浆 invert sugar syrup

仓糖经酸或酶水解后所得的由等量葡萄糖和果糖组成的糖浆。

5.17.26 糖醇 alditol

单糖、双糖的醛羰基、酮羰基被还原为羟基后生成的多元醇，是广泛用于食品、饮料、医药产品的单糖衍生物，常见的有山梨醇、甘露醇、木糖醇、麦芽糖醇等。

5.17.27 食用胶 gelatinizing agent

可在糖果中形成质地柔软的凝胶状可食用性胶凝剂，如明胶、琼脂、果胶、卡拉胶等。

5.17.28 可可粉 cocoa powder

可可液块经压榨除去部分可可脂后再经粉碎、筛分所得的棕红色粉体。

5.17.29 可可脂 cocoa butter

以纯可可豆为原料，经清理、筛选、脱壳、磨浆、机榨等工艺提取出的天然植物油脂，液态时呈琥珀色，固态时呈淡黄色。

5.17.30 类可可脂 cocoa butter equivalent

以植物脂肪（如棕榈油、牛油树脂、沙罗脂等）为原料，经过适当的提纯、蒸馏、改性与组合，在各方面与天然可可脂极为接近但不含反式脂肪酸的巧克力专用油脂。

5.17.31 代可可脂 cocoa butter alternatives

能部分模拟天然可可脂特点并加以部分或全部替代的硬化油脂。如氧化植物油，但其脂肪酸组成与构型不同于可可脂，可能含有反式脂肪酸，且缺少多晶型特性。

5.18 方便食品

5.18 方便食品 convenience food

经过加工、包装，并通过适当杀菌，在一定时间内保质、保鲜、保持营养不变，便于贮存、运输、携带，不需处理或只需简单处理即可食用的食品

5.18.1 预制食品 precooked food

在食品生产企业内，经过清洗、切配、腌制、烹饪、成型等至少一项加工工序处理，制成的需经后续加热、复热、蒸煮等简单加工或可直接食用的食品，包含半成品和成品两类，通常采用冷藏、冷冻或常温方式保存。

5.18.2 速冻方便食品 quick frozen convenience food

以粮谷、果蔬、畜禽肉、水产品等为原料，经调制、加热（或未经加热）、速冻和包装等加工工艺生产，并在-18℃或以下的温度下储存，简单处理后即可食用的食品。

5.18.3 栅栏技术 hurdle technology

联合控制多种阻碍微生物生长的因素，以减少食品腐败，保证食品卫生与安全性的技术。

5.18.4 冷藏贮存设施 refrigerated storage facility

将冷藏食品保存在预定温度所设计的设施。

5.18.5 微波方便食品 microwave food

有一定保质期，经微波炉加热后可以直接食用的食品。

5.18.6 方便面 instant noodle

以小麦粉和/或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的面饼，添加或不添加方便调料的面条类预包装方便食品，包括油炸方便面和非油炸方便面。

5.18.7 油炸方便面 fried instant noodle

采用油炸工艺干燥的方便面，包括泡面、干吃面和煮面。

5.18.8 非油炸方便面 fried-free instant noodle

采用除油炸以外的其他工艺（如微波、真空和热风等）干燥的方便面，包括泡面、干吃面和煮面。

5.18.9 方便米粉 instant rice noodle

以大米为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的多种形式的米粉（米线）制品，添加或不添加

5.18.10 方便米饭 instant cooked rice

以大米为原料，通过熟化处理，使淀粉分子从有序的、不易消化的 β -状态，转变为无序的、易消化的 α -状态，经热风（或冷冻）干燥脱水制成的米饭。加水浸泡后即可食用，具有食用、携带、贮存方便的特点。

5.18.11 膨化食品 puffed foods

以谷类、薯类、豆类、果蔬类或坚果籽类等为主要原料，采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品

5.18.12 含油型膨化食品 fried puffed foods

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

用食用油脂煎炸或产品中添加和（或）喷洒食用油脂的膨化食品。

5.18.13 非含油型膨化食品 fried-free puffed foods

产品中不添加或不喷洒食用油脂的膨化食品。

5.18.14 方便冲调食品 conveniently reconstituted foods

经熟制和/或干燥等工艺加工制成，直接冲调或冲调

后经简单加热后食用的方便食品。如麦片、芝麻糊、莲子_、藕粉、杂豆糊、粥等。

5.18.15 冲调谷物制品 prepared grain products

以谷物或其他淀粉质类原料为主,添加或不添加辅料,经熟制和/或干燥等工艺加工制成,直接冲调或冲调加热后食用的食品,如麦片、芝麻糊、莲子羹、藕粉、杂豆糊、粥等。

5.19 茶与代用茶

5.19.1 茶 tea

茶树的叶子和芽,经揉捻、杀青、干燥加工而成的制品。可用开水直接泡饮,有绿茶、红茶、白茶等不同种类。

5.19.2 代用茶 herbal tea

选用可食用植物的叶、花、果(实)、根、茎为原料加工制作的,采用类似茶叶冲泡(浸泡、煮)方式,供人们饮用的产品。分为茎叶类、花类、果类、根类和混合类。

5.19.3 茶多酚 tea polyphenol

一类多酚化合物的总称。包括60%~80%儿茶素,为天然抗氧化剂。浅黄色或浅绿色粉末,有茶叶味,易溶于水、乙醇、乙酸乙酯。

5.19.4 红茶 black tea

鲜叶经萎凋、揉捻、发酵、干燥等典型工艺制作而成茶。因其色泽及冲泡的茶汤以红色为主调得名。

5.19.5 绿茶 green tea

鲜叶经杀青、揉捻、炒制或烘焙等工艺制作而成的茶。因未经发酵,产品保留了良好的青绿色泽。

5.19.6 乌龙茶 oolong tea

鲜叶经杀青、萎凋、摇青、半发酵、烘焙等工序后制出的茶。其品质介于绿茶和红茶之间,兼具红茶的浓鲜和绿茶的清香。

5.19.7 花茶 scented tea

以绿茶、红茶或乌龙茶等作为茶坯,配以能够吐香的鲜花作为原料,采用窨制工艺制作而成的茶。

5.19.8 白茶 white tea

采摘后不经杀青或揉捻,把鲜叶摊放在竹席上,置于微弱的阳光下或通风透光的室内自然萎凋(微发酵),再用文火慢慢烘干而成的茶。相较于其他的茶,白茶的制作工艺是最自然的。

5.19.9 黑茶 dark green tea

鲜叶经杀青、揉捻、渥堆和干燥而制成外观呈黑色的茶。

5.19.10 黄茶 yellow tea

以一种自然嫩黄色鲜叶为原料,在绿茶加工过程的干

燥步骤前增加堆积“闷黄”工艺而制成的茶。具有“黄叶黄汤”之特点。

5.19.11 眉茶 mee tea

鲜叶经摊放、杀青、揉捻、烘坯、锅炒、复烘等6道工序精制而成的茶。

5.19.12 珠茶 gunpowder tea

采用一芽二叶或三叶的鲜叶,经杀青、揉捻成珠,再经干燥而成的茶。

5.19.13 紧压茶 compressed tea

以黑毛茶、老青茶、做庄茶等为原料,经过渥堆、蒸、压等典型工艺过程加工而成的砖形或其他形状的茶。

5.19.14 速溶茶 instant tea

以成品茶或鲜叶为原料通过提取、浓缩和干燥等工序加工成的一种粉末状或小颗粒状的速溶茶制品。

5.19.15 抹茶 matcha

茶鲜叶经蒸汽杀青后,再经碾磨或超威粉碎后干燥而成的绿色粉状茶制品。

5.19.16 茶酒 tea wine

含有茶叶成分并具有茶香的酒。包括以添加茶叶原料发酵而成的酿造酒及其蒸馏酒、用白酒浸泡茶叶后过滤而成的酒、以茶萃取液与白酒勾兑而成的酒等。

5.19.17 鲜叶 fresh leaf

从茶树上采摘下的新梢的总称,包括芽、叶、梗,是茶叶加工的原料。

5.19.18 嫩杀 light de-enzyme

轻度杀青,青叶失水少,减重率为30%,杀青叶含水率为62%~64%。

5.19.19 老杀 deep de-enzyme

重度杀青,青叶失水多,减重率为40%,杀青叶含水率为58%~60%。

5.19.20 贮青 storing of green leaf

鲜叶在采摘后的一段时间内,为了保持茶叶新鲜度所采取的措施。

5.19.21 晒青 drying of tea

鲜茶叶经炒青、揉捻后,经晾摊及自然晒干的过程。

5.19.22 新茶 fresh tea

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

当年春季从茶树上采摘的头几批鲜叶，经加工而成的茶叶。

5.19.23 毛茶 primary tea

鲜叶经过初加工后的产品。

5.19.24 陈茶 aged tea

上年甚至更早时间采制加工的茶叶,保管严妥,茶性良好。

5.19.25 明前茶 before fresh-green tea

清明节前采制的茶叶。

5.19.26 雨前茶 before grain-rain tea

谷雨节气前采制的茶叶。

5.19.27 初加工茶 raw tea

采摘的鲜叶经杀青、炒制或烘焙等过程制作的茶。

5.19.28 再加工茶 reprocessed tea

以初加工茶为原料,经不同工艺制作而成的各种特色茶。如花茶、紧压茶、果味茶、保健茶、袋泡茶等。

5.19.29 深加工茶 deep processed tea

以茶的鲜叶、成品茶叶为原料,或以茶叶、茶厂的废次品、下脚料为原料,利用相应的加工技术和手段生产出的茶制品。

5.20 坚果与籽类

5.20 坚果与籽类 nuts and seeds

5.20.1 坚果 nut

具有坚硬外壳的木本类植物的籽粒,包括核桃、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、松籽等。

5.20.2 粒类 seed

瓜、果、蔬菜、油料等植物的籽粒,包括葵花籽、西瓜

籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆等。

5.20.3 生干坚果与籽类食品 raw nut and seed

经过清洗、筛选、或去壳,或干燥等处理,未经熟制工艺加工的坚果与籽类食品。

5.20.4 熟制坚果与籽类食品 cooked nut and seed

以坚果、籽类或其籽仁为主要原料,添加或不添加辅料,经烘炒、油炸、蒸煮或其他等熟制加工工艺制成的食品。

5.21 辐照食品

5.21 辐照食品 irradiated food

5.21.1 食品辐照 food irradiation

按照辐照食品法典通用标准的规定,通过电离辐照,特别是 γ 射线、X射线或加速电子对食品产品进行加工的过程。

5.21.2 辐照源 radiation sources

能发射电离辐射的物质或装置,分为天然辐射源与人工辐射源。天然辐射源包括宇宙射线、陆地辐射源、空气中的辐射源、水中的辐射源以及人体内的辐射源;人工辐射源包括医疗照射辐射源、公众照射辐射源以及职业照射辐射源。

5.21.3 辐射量测定 radiation dosimetry

在某一特定点对指定的吸收媒介所吸收的辐照剂量进行测量。

5.21.4 辐照剂量 radiation dose

被物质吸收的致电离辐射的总量,有吸收量[单位为“戈瑞”(Gray),用“G”表示],照射量[单位为“伦琴”(Roentgen),用“R”表示]等。

5.21.5 剂量均匀度比值 dose uniformity ratio

同一批量产品中最高吸收剂量和最低吸收剂量的比

值。

5.21.6 剂量分布 dose distribution

最高吸收剂量的极限值和最低吸收剂量在整个批量产品中吸收剂量的空间分布。

5.21.7 剂量限值 dose limit

基于技术原因的需要,规定的某食品产品的最高或最低辐照吸收剂量,此剂量限值以范围或单个的低值或高值表示(如,食品产品任何部分的吸收剂量不得低于或高于某一特定值)。

5.21.8 辐照食品标签 irradiated food labeling

经电离辐射线或电离能量处理过的食品,应在食品名称附近标示“辐照食品”。经电离辐射线或电离能量处理过的任何配料,应在配料表中标明。

5.21.9 辐射防腐 radurization

利用X射线或者 γ 射线照射食品,杀灭寄生虫等病原,延缓植物类食品发芽和成熟以实现保鲜等。

5.21.10 辐照食品通用法则 general standard for irradiated food

对电离辐照处理食品过程的相关要求,可与适宜的卫生规范、食品标准以及运输规范同时使用。

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

5.22 特殊食品

5.22 特殊食品 special food

依据《中华人民共和国食品安全法》规定需要进行特殊监督管理的食品，包括保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品。

5.22.1 保健食品 health food

声称并具有特定保健功能或者以补充维生素、矿物质为目的的食品。即适用于特定人群食用，具有调节机体功能，不以治疗疾病为目的，并且对人体不产生任何急性、亚急性或慢性危害的食品。

5.22.1.1 营养素补充剂 nutrients supplement

以补充维生素、矿物质而不以提供能量为目的的产品。其作用是补充膳食供给的不足，预防营养缺乏和降低发生某些慢性退行性疾病的危险性。

5.22.1.2 膳食补充剂 dietary supplement

含有一种或多种膳食成分或其浓缩物、代谢物、成分、提取物，以补充膳食摄入不足、改善机体健康水平为目的的一类产品。通常包括一种或多种维生素、矿物质、草本/植物成分、氨基酸等成分等。

5.22.1.3 营养成分功能声称 function claim of nutrients

严格采用标准用语对某营养成分可以维持人体正常生长、发育和正常生理功能等作用进行的描述和声明。

5.22.1.4 保健食品功能声称 function claim of health food

严格采用标准用语对保健食品的保健功能进行描述和声明，并在食品标签上进行标注。包括营养素补充剂功能声称和非营养素补充剂功能声称。

5.22.1.5 保健食品功能评价 function evaluation health food

采用动物实验与人体试食试验，对相应保健食品是否具有其所声称功能进行判别和鉴定的过程。

5.22.1.6 保健食品原料 raw material for health food

用于加工制作保健食品的原材料。包括动物类原料、植物类原料、微生物类原料，以及从动物、植物或微生物中分离提取的成分。

5.22.1.7 保健食品配方 formula of health food

可以反复使用的、限定了保健食品从加工生产到获得最终产品的整个过程中所使用的原料辅料的种类与用量、生产工艺、质量标准等的指导性要求。

5.22.1.8 保健食品剂型 forms of health food

供消费者食用的产品的最终形态，包括片剂、硬胶囊、软胶囊、口服溶液、颗粒剂、凝胶糖果和粉剂等。

5.22.1.9 保健食品安全性评价 safety evaluation of health food

结合相关保健食品产品或/及原料的安全性毒理学检验结果、卫生学检验指标分析等，对其食用安全性作出相应结论的过程。

5.22.1.10 保健食品注册 registration for health food

市场监督管理部门根据注册申请人申请，依照法定程序、条件和要求，对申请注册的保健食品的安全性、保健功能和质量可控性等相关申请材料进行系统评价和审评，并决定是否准予其注册的审批过程。

5.22.1.11 保健食品备案 filing for health food

保健食品生产企业依照法定程序、条件和要求，将表明产品安全性、保健功能和质量可控性的材料提交市场监督管理部门进行存档、公开、备查的过程。

5.22.1.12 保健食品技术审评 technical review of health food

由保健食品审评机构组织专家对保健食品产品的申请材料进行技术评审和评价，作出建议注册、或补充材料、或不予注册的审核结论。包括安全性审评、保健功能审评、生产工艺审评、产品技术要求审评等内容。

5.22.1.13 保健食品注册证书 registration certificate for health food

证明注册产品符合国家法律法规要求且能够进行生产销售的法律文件。

5.22.1.14 保健食品境外生产厂商 overseas manufacturers of health food

符合注册或备案保健食品所在国家/地区的上市要求的法人或其他组织。

5.22.1.15 保健食品良好生产规范 good manufacturing practice for health food

对生产具有特定保健功能食品企业的人员、设计与设施、原料、生产过程、成品贮存与运输以及品质和卫生管理方面的基本技术要求，为保证保健食品能够按照审批的标准进行生产所制定的规范或指南。

5.22.2 特殊医学用途配方食品 food for special medical purposes

为了满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或特定疾病状态人群对营养素或膳食的特殊需要，专门加工配制而成的配方食品。该类产品必须在医生或临床营养师的指导下，单独食用或与其他食品配合食用。

5.22.2.1 特殊医学用途配方食品注册 registration of food for special medical purposes

由国家食品安全监督管理部门根据申请，按照规定的程序和要求对特殊医学用途配方食品的产品配方、生产工艺、标签、说明书以及产品安全性、营养充足性和特殊医学用途临床效果进行审查，并决定是否准予注册的过程。

5.22.2.2 特殊医学用途配方食品注册技术审评 technical review for registration for food for special medical purposes

审评机构根据申请材料、现场核查报告、抽样检验报告以及专家意见等，作出是否准予相应特殊医学用途配方食品注册的建议。

5.22.2.3 特殊医学用途配方食品配方 formula of food for special medical purposes

可以反复使用的、限定了特殊医学用途配方食品从加工生产到获得最终产品的整个过程中所使用的原料辅料的种类与用量、生产工艺、质量标准等的指导性要求。

5.22.2.4 特殊医学用途配方食品临床试验 clinical trials of food for special medical purposes

在人体（病人或健康志愿者）进行特殊医学用途配方食品的系统性研究，以证实或揭示试验用特殊医学用途配方食品的安全性、营养充足性和特殊医学用途临床效果，确定试验用特殊医学用途配方食品的营养作用与安全性。

5.22.2.5 特殊医学用途配方食品注册证书 registration certificate of food for special medical purposes

经政府监管部门审核后颁发的表明相关企业具有生产特殊医学用途配方食品资质的法律文件，包括产品名称、产品配方、生产工艺等内容，有效期为5年。

5.22.2.6 特殊医学用途配方食品良好生产规范 good manufacturing practice for food for special medical purposes

对特殊医学用途配方食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则等作出规定和要求，为保证特殊医学用途配方食品能够按照审批的标准进行生产所制定的规范或指南。

5.22.2.7 特殊医学用途婴儿配方食品 formulas for special medical purposes intended for infants

为了满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或特定疾病状态等婴儿对营养素或膳食的特殊需要，专门加工配制而成的配方食品。该类产品应在医生或临床营养师指导下，单独食用或与其他食物配合食用。

5.22.2.8 无乳糖配方 lactose free formula

配方中的乳糖由其他碳水化合物完全代替、蛋白质由乳蛋白提供的，适用于乳糖不耐受婴儿的特殊医学用

途配方食品。

5.22.2.9 低乳糖配方 low-lactose formula

配方中的乳糖由其他碳水化合物部分代替、蛋白质由乳蛋白提供的，适用于乳糖不耐受婴儿的特殊医学用途配方食品。

5.22.2.10 乳蛋白部分水解配方 lactoprotein partially-hydrolyzed formula

配方中的乳蛋白经加工分解成小分子乳蛋白、肽段和氨基酸、乳糖可由其他碳水化合物完全或部分替代的，适用于乳蛋白过敏高风险婴儿的特殊医学用途配方食品。

5.22.2.11 乳蛋白深度水解配方 lactoprotein deeply-hydrolyzed formula

配方中的乳蛋白经加工全部分解为肽段和氨基酸、不含食物蛋白质、可适当调整矿物质和维生素含量的，适用于食物蛋白过敏婴儿的特殊医学用途配方食品。

5.22.2.12 氨基酸配方 amino acid formula

配方中的乳蛋白经加工完全分解为氨基酸、不含食物蛋白质、可适当调整矿物质和维生素含量的，适用于食物蛋白过敏婴儿的特殊医学用途配方食品。

5.22.2.13 早产/低出生体重婴儿配方 formula for prebirth/low-birth-weight infants

以易消化吸收、且不超过总脂肪40%的中链脂肪作为脂肪来源，含有更高的能量、蛋白质、维生素和矿物质等必需成分，适用于早产/低出生体重儿的特殊医学用途配方食品。

5.22.2.14 母乳营养补充剂 breastmilk nutrition supplement

根据早产/低出生体重儿的营养需求以及公认的母乳数据，对其必需成分和可选择性成分进行适当调整，与母乳配合食用可满足早产/低出生体重儿生长发育需要的特殊医学用途配方食品。

5.22.2.15 氨基酸代谢障碍配方 formula for amino acid metabolic disorder

不含或仅含有少量与代谢障碍有关的氨基酸，其他类别氨基酸的组成与含量根据代谢障碍进行适当调整，同时可适当调整某些矿物质和维生素含量，适用于氨基酸代谢障碍婴儿的特殊医学用途配方食品。

5.22.2.16 全营养配方食品 nutritionally complete formula foods

可作为单一营养来源满足目标人群营养需求的特殊医学用途配方食品。

5.22.2.17 特定全营养配方食品 special nutritionally complete formula foods

可作为单一营养来源满足目标人群在特定疾病或医学状况下的营养需求的特殊医学用途配方食品。

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

5.22.2.18 糖尿病全营养配方食品 nutritionally complete formula food for diabetes

在相应年龄段全营养配方食品的基础上，为满足糖尿病患者的特殊需求，调整其营养素构成后加工配制而成，以改善糖尿病患者血糖及营养代谢相关指标的能够作为单一营养来源满足患者营养需求的配方食品。

5.22.2.19 呼吸系统疾病全营养配方食品 nutritionally complete formula foods for diseases of respiratory system

在相应年龄段全营养配方食品的基础上，为减少肺部二氧化碳的潴留与减轻胃肠负担，降低碳水化合物的供能比，提高蛋白质和脂肪的供能比、以及中链甘油三酯含量，使其可作为单一营养来源满足呼吸系统疾病患者营养需求的配方食品。

5.22.2.20 肾病全营养配方食品 nutritionally complete formula foods for renal diseases

在相应年龄段全营养配方食品的基础上，根据肾病患者的病理生理特点，分别调整其营养素构成后加工配制而成的能够作为单一营养来源满足肾病患者营养需求的配方食品。

5.22.2.21 肿瘤全营养配方食品 nutritionally complete formula foods for cancer

在相应年龄段全营养配方食品的基础上，为适应肿瘤患者代谢特点及肿瘤细胞分化特性，适当提高脂肪和蛋白质的供能比以及其他免疫功能相关营养素含量，使其可作为单一营养来源满足肿瘤患者营养需求的配方食品。

5.22.2.22 肝病全营养配方食品 nutritionally complete formula foods for liver diseases

在相应年龄段全营养配方食品的基础上，根据不同类型肝病患者的病理状况与生理代谢特点，调整营养素含量与相互之间的比例，使其可作为单一营养来源满足肝病患者营养需求的配方食品。

5.22.2.23 肌肉衰减综合征全营养配方食品 nutritionally complete formula foods for sarcopenia

在相应年龄段全营养配方食品的基础上，为适应患者肌肉流失、运动能力下降的生理特点，使用更易消化吸收的蛋白质并提高其供能比，适当调整氨基酸模式及微量营养素成分，使其可作为单一营养来源满足肌肉衰减综合征患者营养需求的配方食品。

5.22.2.24 炎性肠病全营养配方食品 nutritionally complete formula foods for inflammatory bowel disease

在相应年龄段全营养配方食品的基础上，为适应炎性肠病患者对营养素的利用障碍，使用更易消化吸收的蛋白质和脂肪来源，使其可作为单一营养来源满足炎性肠病患者营养需求的配方食品。

5.22.2.25 创伤、感染、手术及其他应激状态全营养配

方食品 nutritionally complete formula foods for trauma, infection, surgery and other stressful status

在相应年龄段全营养配方食品的基础上，为适应患者的高分解代谢特点，提高碳水化合物和蛋白质供能比，适当调整微量营养素水平，使其可作为单一营养来源满足创伤、感染、手术及其他应激状态营养需求的配方食品。

5.22.2.26 食物蛋白过敏全营养配方食品 nutritionally complete formula foods for food protein allergy

采用一定工艺将引起过敏反应的食物蛋白水解成短肽和游离氨基酸，或者直接采用单体氨基酸代替蛋白质，使其能作为单一营养来源满足 1 岁以上食物蛋白过敏患者营养需求的配方食品。

5.22.2.27 难治性癫痫全营养配方食品 nutritionally complete formula foods for intractable epilepsy

采用高脂肪、低碳水化合物和适量蛋白质组成的生酮饮食配方，保证营养充足并为大脑提供必要的能量，在缓解癫痫发作的同时也能作为单一营养来源满足难治性癫痫患者营养需求的配方食品。

5.22.2.28 肥胖、减脂手术全营养配方食品 nutritionally complete formula foods for obesity and fat reduction surgery

为适应肥胖、减脂手术病人因代谢紊乱导致的蛋白质和微量营养素摄入不足的情况，在保证较低能量摄入配方的基础上调整蛋白质和微量营养素的比例，使其能作为单一营养来源满足肥胖、减脂手术患者营养需求的配方食品。

5.22.2.29 非全营养配方食品 nutritionally non-complete formula foods

不能作为单一营养来源，可满足目标人群部分营养需求的特殊医学用途配方食品。

5.22.2.30 营养素组件 Nutrients component

仅以某种或某类营养素为主的非全营养配方食品。可分为蛋白质组件、脂肪组件和碳水化合物组件等。

5.22.2.31 蛋白质组件 protein component

由蛋白质和/或氨基酸构成，选择一种或多种氨基酸、蛋白质水解物、肽类或优质的整蛋白作为蛋白质来源的非全营养配方食品。

5.22.2.32 脂肪组件 fat component

由脂肪和/或脂肪酸构成，可选用长链甘油三酯、中链甘油三酯或其他允许使用的脂肪（酸）作为脂肪来源的非全营养配方食品。

5.22.2.33 碳水化合物组件 carbohydrate component

由碳水化合物构成，可选用单糖、双糖、低聚糖或多糖、麦芽糊精、葡萄糖聚合物或其他允许使用的原料作为碳水化合物来源的非全营养配方食品。

5.22.2.34 电解质配方 electrolyte component

以碳水化合物为基础,添加适量电解质的非全营养配方食品。

5.22.2.35 增稠组件 thickening component

以碳水化合物为基础,添加一种或多种增稠剂,可以添加膳食纤维的非全营养配方食品。用于增加液体食品的粘稠度。

5.22.3 婴幼儿配方食品 formula foods for infants and young children

适于正常婴幼儿食用,所含的能量及营养成分能满足其部分营养需要的配方食品。

5.22.3.1 婴儿配方食品 infants formula

适于正常婴儿食用,其能量及营养成分能满足0~6月龄正常营养需要的配方食品。

5.22.3.2 乳基婴儿配方食品 diary-based infants formula

以乳类及乳蛋白制品为主要蛋白质来源,加入适量的维生素、矿物质和(或)其他原料,仅用物理方法生产加工制成的适用于正常婴儿食用的产品。

5.22.3.3 豆基婴儿配方食品 soy-based infants formula

以大豆及大豆蛋白制品为主要蛋白质来源,加入适量的维生素、矿物质和(或)其他成分,仅用物理方法生产加工制成的适用于正常婴儿食用的产品。

5.22.3.4 较大婴儿配方食品 formula foods for older infants

适用于正常6~12月龄婴儿食用,所含的能量和营养成分能满足其部分营养需要的配方食品。可分为乳基较大婴儿配方食品和豆基较大婴儿配方食品。

5.22.3.5 乳基较大婴儿配方食品 diary-based formula foods for older infants

以乳类及乳蛋白制品为主要蛋白质来源,加入适量的维生素、矿物质和(或)其他原料,仅用物理方法生产加工制成的适于较大婴儿食用的产品。

5.22.3.6 豆基较大婴儿配方食品 soy-based formula foods for older infants

以大豆及大豆蛋白制品为主要蛋白质来源,加入适量的维生素、矿物质和(或)其他原料,仅用物理方法生产加工制成的适于较大婴儿食用的产品。

5.22.3.7 幼儿配方乳粉 milk powder formula for young children

以乳类及乳蛋白制品和(或)大豆及大豆蛋白制品为主要蛋白来源,加入适量的维生素、矿物质和(或)其他原料,仅用物理方法生产加工制成的产品。适用于幼儿食用,其能量和营养成分能满足正常12~36月龄幼儿的部分营养需要。

5.22.3.8 较大婴儿和幼儿配方辅助食品 formulated complementary foods for older infants and young children

仅适于婴儿断乳期食用,以及在幼儿期作为母乳替代或额外补充的配方食品,以避免可能出现的营养缺乏或不足。

5.22.3.9 婴幼儿配方乳粉产品配方 formula of milk powder products for infant and young children

生产婴幼儿配方乳粉相应产品时使用的食品原料、食品添加剂及其使用量,以及其中营养成分的含量。

5.22.3.10 婴幼儿配方乳粉产品配方注册 formula registration of formulated milk powder products for infants and young children

由食品安全监督管理部门依据相关法规的程序与要求,对申请注册的婴幼儿配方乳粉产品配方进行审评,并决定是否准予注册的行为。

5.22.3.11 婴幼儿配方乳粉产品配方声称 claims of formula of formulated milk powder products for infants and young children

采用标准用语对婴幼儿配方乳粉产品适用月龄和/或配方中使用的原料来源进行描述和声明,并在食品标签上进行标注,但不得涉及疾病防治、保健益智等内容。

5.22.3.12 婴幼儿配方乳粉产品配方注册审评 review for formula registration of formulated milk powder products for infants and young children

由审评机构根据现场核查报告、产品抽样检验报告和专家意见等对申请者的申请材料以及产品配方声称与产品配方注册内容的一致性等进行审查,并作出是否准予注册建议的过程。

5.22.3.13 婴幼儿配方乳粉产品配方抽样检验 sampling and testing of formulated milk powder products for infants and young children

由具有法定资质的食品检验机构对申请方的婴幼儿配方乳粉产品随机抽样并检验,以评价其是否符合法律法规及相应标准的要求。

5.22.3.14 婴幼儿配方乳粉产品配方注册证书 formula registration certificate of formulated milk powder products for infants and young children

经食品安全监督管理部门颁发的表明相关企业的婴幼儿配方乳粉产品配方符合相关要求并准予注册的法律文件。包括产品名称、产品配方、生产工艺等内容。

5.22.3.15 婴幼儿配方乳粉生产许可 production permission of formulated milk powder products for infants and young children

由食品安全监督管理部门颁发的允许有关企业进行婴幼儿配方乳粉产品生产的具有法律效力的证书。

5.22.3.16 婴幼儿配方食品良好生产规范 good manufacturing practice for formula foods for infants and

young children

对婴幼儿配方食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则等作出规定和要求，为保证婴幼儿配方食品能够按照审批的标准进行生产所制定的规范或指南。

5.22.4 营养充足性 nutrition adequacy

食用后能够满足特定适用人群维持基本生理功能的营养需求、并能维持或改善其营养状况的特性

5.22.5 必需成分 necessary components

在产品中必须添加、且添加量应当达到标准限定量的营养成分，能够满足特定适用人群的基本营养需求。

5.22.6 可选择性成分 optional components

可添加或不添加的成分。能够满足适用人群特殊生理阶段或特殊机体状态下不同营养需求的营养成分，添加时其添加量应当符合相关标准限定的范围。

5.22.7 特殊食品现场核查 on-site audit of special food

由食品安全监督管理部门对特殊食品的产品或配方的研发、生产（或试制）、检验的条件、能力和原始数据及临床试验情况进行审核、对生产（或试制）过程进行核查，以评价注册申报资料与实际情况是否相一致的过程。

5.23 其他食品

5.23 其他食品 other food

5.23.1 一般公认安全 generally recognized as safe, GRAS

符合美国美国食品药品管理局豁免于联邦《食品、药品和化妆品法案》的食品原料或食品添加剂。经过专家评议后被认为足够安全、而不需要对其在食品加工过程中的使用量或者摄入量进行限定。

5.23.2 新食品原料 novel food ingredients

在我国无传统食用习惯的动物、植物、微生物以及从中分离出的成分；原有结构发生改变的食品成分以及其他新研制的食品原料。其基本要求是具备一定的营养价值，且在正常食用情况下对人体不会造成任何危害。

5.23.3 可用于食品的菌种 strains can be legally used in food ingredients

可用于食品中的一种或多种活的微生物（包括细菌、真菌和酵母），经发酵培养、分离、干燥或不干燥等工序制成的产品。

5.23.4 可用于婴幼儿食品的菌种 strains can be legally used in food for infants and young children

可用于婴幼儿食品中的一种或多种微生物（包括细菌、真菌和酵母），经发酵培养、分离、干燥或不干燥等工序制成的产品。

5.23.5 新食品原料行政许可 approval of novel food ingredients

对在我国无传统食用习惯的特定物品进行安全性审查和许可的制度

5.23.6 新食品原料安全性评估 safety evaluation of novel food ingredients

通过成分分析、卫生学检验、毒理学评价、微生物耐药性试验、微生物产毒能力试验和人群食用情况调查分析等材料，对新食品原料的食用安全性进行评估的

过程。

5.23.7 新食品原料安全性审查 safety review of novel food ingredients

由技术审评机构组织专家对安全性评估材料进行评审，必要时结合现场核查作出技术评审结论的过程。技术评审结论包括延期再审、建议不批准、终止审查和建议批准四类。

5.23.8 新食品原料公告 announcement of novel food ingredients

根据综合性审查结论，由我国卫生行政部门对符合要求的新食品原料的名称、来源、生产工艺、主要成分、质量规格要求、标签标识要求及其他相关内容进行发布和公示的过程。

5.23.9 新食品资源与生产系统 new food resource and production system

应对传统农业的挑战而涌现出的创新性食物来源和颠覆性的生产技术而构建的一个更可持续、高效、有韧性 的全球食物系统。由消费者需求和技术创新因素驱动产生。如植物基食品、精准发酵、细胞培育和 3D 打印等。

5.23.10 食用农产品 agri-food, edible agricultural products

在农业活动中获得的供人食用的植物、动物、微生物及未改变其基本自然性状和化学性质的初级加工产品，来源于种植业、林业、畜牧业和渔业，不包括法律法规禁止食用的野生动物产品及制品。

5.23.11 优质食用农产品 quality agri-food, edible agricultural quality products

具有优良品质、营养价值和安全性等质量安全优良特性的食用农产品。包括“三品一标”，绿色、有机、地理标志、达标合格，或品种培优、品质提升、品牌打造、标准化生产，以及全国名特优新农产品、特质农

品等。

5.23.12 有机食品 organic food

在农业种养殖中遵循自然规律和生态学原理，不使用化学合成的农药、化肥、生长调节剂、饲料添加剂等物质，亦不使用基因工程生物及其产物，在加工、贮藏、运输、包装、标识、销售等符合标准要求，获得第三方机构认证的食品。

5.23.13 绿色食品 green food

在无污染的生态环境中种植及全过程标准化生产或加工的农产品，严格控制其有毒有害物质含量，使之符合国家健康安全食品标准，并经专门机构认定，许可使用绿色食品标志的食品。

5.23.14 运动营养食品 sports nutrition food

为满足运动人群（指每周参加体育锻炼3次及以上、每次持续时间30 min以上、每次运动强度达到中等及以上的人群）的生理代谢状态、运动能力及对某些营养成分的特殊需求而专门加工的食品。

5.23.15 转基因食品 genetically modified food, GMO food

利用基因工程技术改变基因组构成，用于农业生产和农产品加工的动物、植物和微生物及其产品，此处的食品为食品及其原料（食用农产品）与食品添加剂（含营养强化剂）。

5.23.16 基因编辑 gene editing

基于分子生物学手段更精准整合外源基因或基因序列对活体基因组进行靶向改造的技术。用于培育农业动植物新品种和微生物菌种，可增强食品产量和品质等特性。

5.23.17 现代生物技术 modern biotechnology

采用基因操作等生产食品及其原料的新技术。其克服了天然生理繁殖或重组屏障，区别于传统品种选育技术。包括DNA重组、将核酸直接注射到细胞或者细胞器中体外核酸技术，分类上跨物种的细胞融合。

5.23.18 生物制造 biological manufacturing

以基因操作、合成生物学为基础，利用生物组织或生物体（酶、微生物细胞等）进行物质加工，生产相关产品的先进工业模式，涉及生物医药、新材料与新能源、现代农业与食品等多个产业集群，催生许多新产品，如替代蛋白。

5.23.19 合成生物学 synthetic biology

运用系统生物学和工程学原理，以基因组和生化分子合成为基础，整合生物领域化学、物理和信息等技术的学科。旨在设计、改造、重建生物分子、生物组件和生物分化过程，构建具有生命活性的生物组件、系统及人造细胞或生物体。

5.23.20 精准发酵 precision fermentation

又称“精准生物制造”。利用细菌、酵母或真菌等微生物通过控制生产系统生产特定目标产品的技术，包括精准工业（微生物）发酵生产的蛋白质和氨基酸、酶、维生素、色素、具有生物活性的物质（如功能多糖、脂肪等）。

5.23.21 生物工程食品 biotechnology food

通过生物工程技术改造的食品，旨在提高产量、改善品质或增加抗病性等特性。这些技术在食品工业中得到广泛应用，但关于其安全性和伦理问题的争议仍然存在。

5.23.22 发酵食品 fermented food

经过微生物（细菌、酵母和霉菌等）的发酵作用或经过生物酶的作用使加工原料发生重要的生物化学变化及物理变化后制成的食品。

5.23.23 替代蛋白 alternative proteins for conventional animal products

非传统畜牧或渔业生产，能提供蛋白质来源的食物，以满足人类的蛋白质的需求，从新加工方式的工艺上包括植物基蛋白、发酵蛋白和细胞培育蛋白，从新食品资源上可以包括昆虫、藻类、酵母与真菌等。

5.23.24 大食物观 big food concept, all-encompassing approach to food

食物安全内涵外延的深化和拓展。构建多元化食物供给体系，从耕地资源向整个国土资源拓展，从传统农作物和畜禽资源向更丰富的生物资源拓展，向耕地草原森林海洋、向植物动物微生物要热量、要蛋白，全方位多途径开发食物资源。

5.23.25 植物基食品 plant-based food

以植物原料（包括藻类和真菌类）或其加工品为蛋白质、脂肪等来源，添加或不添加其他配料，经一定工艺制成的，具有类似某种动物来源食品的组织形态、风味、质构等一种或多种特征的食品。如植物基肉、乳、和蛋制品。

5.23.26 植物基肉制品 plant-based meat products

以植物原料（如豆类、谷物类等，也包括藻类及真菌类等）或其加工品作为蛋白质、脂肪的来源，添加或不添加其他辅料、食品添加剂（含营养强化剂），经加工制成的具有类似畜、禽、水产等动物肉制品质构、风味、形态等特征的食品。

5.23.27 素肉 artificial meat from vegetable alternative protein, man-made meat from vegetable alternative protein

不包含任何肉类产品、禽类产品或水产品但具有肉类外观的食品。

5.23.28 素食 foods for vegetarians, vegan

使用谷物粉类、蔬菜、干鲜果品、植物油、豆制品、淀粉、食用菌类和藻类等植物性原料，仅使用或不使

用乳和乳制品、蛋和蛋制品两类动物性原料加工制作而成的食品。

5.23.29 蛋奶素食者食品 food for egg-lacto-vegetarians

不包含任何动物肉类或鱼类的食品，但可以包括豆类、豆制品、谷物、蔬菜、水果、坚果和种子等植物性食品。

5.23.30 细胞培育食品 cell-based foods

基于细胞培养技术生产的食品。从动物分离细胞进行体外培养，在细胞收获后经加工生产出的与相应动物饲养来源类似的食品，包括肉、家禽、水产品、乳制品和蛋类。

5.23.31 细胞培育肉 cell-cultured meat

基于细胞生物学、组织工程学和食品工程学等技术在体外培养动物肌肉组织，并经过色泽和风味调整、营养物质补充以及物理成型等加工过程制成的模拟肉制品。

5.23.32 发酵替代蛋白 alternative proteins from fermentation

通过微生物发酵技术，以植物基材料为主要原料，生产出的具有与动物蛋白相似营养价值和口感的蛋白。

5.23.33 食用历史 history to be eat as food

又称“传统食用习惯”。某种食品在省辖区域内有30年以上作为定型或者非定型包装食品生产经营的历史，并且未载入《中华人民共和国药典》。

5.23.34 实质等同性 substantial equivalence

基于比较相对安全的风险评估原则，若某个新食品或食品成分与现有的食品或食品成分大体相同，则可认为具有相同的安全性。最早由经济合作与发展组织(OECD)提出用于转基因食品，作为预防风险的

补充；现已扩展到食品新资源与生产系统中。

5.23.35 非期望效应 unintended effects, non-expected effect

又称“非预期效应”。通过现代生物技术对生物体进行基因操作后，偶然产生的、在预期改变之外的表型或成分变化。这些变化可能对健康、环境或农业性状产生影响。

5.23.36 既是食品又是中药材的物质 substances traditionally used both as medicine and food

传统上作为食品食用，且列入《中华人民共和国药典》中、可以作为中药材使用的物质。

5.23.37 食药物物质安全性评价 safety evaluation of substances traditionally used both as medicine and food

由具有资质的机构通过对食药物物质的成分分析、卫生学检验、毒理学评价等方法，并分析其主要药理活性成分的特殊毒性评价资料，对食药物物质的食用安全性进行全面评估的过程。

5.23.38 食药物物质目录 lists of substances traditionally used both as medicine and food

符合有传统上作为食品食用的习惯、已经列入《中华人民共和国药典》、安全性评估未发现食品安全问题、不违反相关资源保护法律规定四条要求的食药物物质的信息列表；由国家卫生健康委会同市场监管总局制定、公布并实施动态管理。

5.23.39 食药物物质传统食用方式 traditional eating habits of substances traditionally used both as medicine and food

根据传统饮食习惯或记录的历史食用方式，如粉碎、切片、压榨、炒制、水煮、酒泡等。

6 食品添加剂

6 食品添加剂 food additives

6.1 食品添加剂

6.1 食品添加剂 food additives

为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。不包括污染物或添加入食品中维持或改善营养质量的物质，但中国食品安全法对营养强化剂按照食品添加剂管理。

6.1.1 食品添加剂制剂 food additive preparation

含有一种或多种食品添加剂、食品用酶和/或营养素的配方型产品，其中添加了食品添加剂和/或食品配料以利于添加剂的贮存、销售、标准化、稀释、分散。

6.1.2 直接食品添加剂 direct food additive

人为添加到食品中，并在终产品中发挥特定功能的食

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

品添加剂。

6.1.3 间接食品添加剂 indirect food additive

在食品生产、加工、包装、运输或存贮过程中与食品直接接触，通过迁移而无意中进入食品的添加剂。

6.1.4 酸度调节剂 acidifier

用以维持或改变食品酸碱度的物质。

6.1.4.1 柠檬酸 citric acid

三羧酸循环中由草酰乙酸与乙酰辅酶 A 缩合成的三羧酸化合物，系统命名为 2-羟基-1,2,3-丙烷三羧酸，有强酸性。可作为酸度调节剂用于婴幼儿配方食品、浓缩果蔬汁等食品中。

6.1.4.2 乳酸 lactic acid

无氧糖酵解的终产物，由丙酮酸在乳酸脱氢酶的催化下还原生成，系统命名为 2-羟基丙酸，味微酸。可作为酸度调节剂用于婴幼儿配方食品、稀奶油等食品中。

6.1.4.3 苹果酸 malic acid

三羧酸循环中重要的中间产物，系统命名为 2-羟基丁二酸，广泛存在于未成熟的水果中。可作为酸度调节剂用于风味发酵乳、干酪和再制干酪、冷冻饮品、加工水果、糖果、熟肉制品等食品中。

6.1.4.4 酒石酸 tartaric acid

一种有很强烈酸味的羧酸，系统命名为 2,3-二羟基丁二酸，是葡萄酒中主要的有机酸之一。在糖果、果蔬汁、碳酸饮料、风味饮料等食品中广泛用作酸度调节剂。

6.1.5 抗结剂 anticaking agent

用于防止颗粒或粉状食品聚集结块，保持其松散或自由流动的物质。

6.1.5.1 二氧化硅 silicon dioxide

化学式为 SiO_2 的硅元素氧化物，广泛存在于各种矿物和岩石中。可作为食品拮抗剂，用于乳粉、冷冻饮品、香辛料、固体饮料等食品。

6.1.5.2 硅酸钙 calcium silicate

化学式为 CaSiO_3 的无机盐，由氧化钙和二氧化硅在高温下煅烧熔融而成。常作为食品拮抗剂用于乳粉、干酪、淀粉、复合调味料、固体饮料等食品，也可在煎炸油加工中用作助滤剂。

6.1.5.3 柠檬酸铁铵 ferric ammonium citrate

化学式为 $(\text{NH}_4)_x\text{Fe}_y(\text{C}_6\text{H}_4\text{O}_7)_z$ 的络合盐，通常以柠檬酸、硫酸亚铁或铁、氨为原料加工制得。常用作盐及代盐制品中的拮抗剂，也可作为铁强化剂用于调制乳粉、小麦粉、面包、饼干、酱油等食品。

6.1.6 消泡剂 antifoaming agent

在食品加工过程中降低表面张力，抑制泡沫产生或消除已产生泡沫的物质。

6.1.6.1 蔗糖脂肪酸酯 sucrose ester of fatty acid

由蔗糖和脂肪酸经酯化反应生成的单质或混合物。一种非离子表面活性剂，常作为乳化剂或消泡剂添加于调制乳、稀奶油、植物油脂、糖果、饮料等食品中。

6.1.6.2 聚二甲基硅氧烷 Polydimethyl siloxane

具有硅原子与氧原子交替键合主链，且每个硅原子上带有二个甲基的一类聚合物。通常由高纯度的二甲基二氯硅氧烷和少量三甲基氯硅烷的混合物水解后缩聚而成。可作为食品被膜剂用于经表面处理的鲜水果和新鲜蔬菜。

6.1.7 抗氧化剂 antioxidant

能防止或延缓食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性的物质。

6.1.7.1 脂溶性抗氧化剂 fat-soluble antioxidant

能防止或延缓食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性的脂溶性物质

6.1.7.2 丁基羟基茴香醚 butylated hydroxyanisol

类苯甲醚结构的化合物，由对羟基茴香醚或对苯二酚与叔丁醇反应生成，包括 2-叔丁基-4-羟基茴香醚和 3-叔丁基-4-羟基茴香醚。作为脂溶性抗氧化剂用于油、乳化脂肪制品、方便米面、饼干等食品。

6.1.7.3 二丁基羟基甲苯 dibutyl hydroxy toluene

对甲基苯酚的衍生物，由对甲酚和异丁醇在浓硫酸催化下缩合生成，系统命名为 2,6-二叔丁基-4-甲基苯酚。作为脂溶性抗氧化剂广泛用于脂肪、油、胶基糖果、方便米面制品、饼干、腌腊肉等食品中。

6.1.7.4 水溶性抗氧化剂 water-soluble antioxidant

能防止或延缓食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性的水溶性物质

6.1.7.5 异抗坏血酸 erythorbic acid

又称“异维生素 C”。一种含有 6 个碳原子的酸性多羟基化合物，化学名称为 2,3,5,6-四羟基-2-己烯酸-γ-内酯，水果和蔬菜中含量丰富。常作为抗氧化剂和护色剂用于浓缩果蔬汁、葡萄酒、风味发酵乳等食品。

6.1.7.6 乙二胺四乙酸二钠 disodium ethylenediaminetetraacetic acid

又称“EDTA 二钠盐”。钠为乙二胺四乙酸螯合态的一种水溶性络合物。常作为稳定剂、凝固剂、抗氧化剂或防腐剂用于果酱、果脯、腌制蔬菜、蔬菜罐头、复合调味料等食品中。

6.1.7.7 天然抗氧化剂 natural antioxidant

能防止或延缓食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性的天然物质

6.1.7.8 愈创树脂 guaiac resin

从蒺藜科愈创木属植物药用愈创木或神圣愈创木中获取的树脂，由大约 70% 的 α 和 β-愈创木脂酸、10% 的愈创木酸、15% 的愈创木 β-树脂以及少量的愈创木

黄和香兰素等组成。是一种被纳入《食品添加剂通用法典标准》的食品抗氧化剂。

6.1.8 漂白剂 bleaching agent

能够破坏、抑制食品的发色基团，使食品褪色或免于褐变的物质。

6.1.8.1 还原型漂白剂 reductive bleaching agent

利用还原性化学发应破坏或抑制食品的发色基团，使食品褪色或免于褐变的物质。

6.1.8.2 二氧化硫 sulfur dioxide

化学式为 SO_2 的无色、有强烈刺激性气味的气体，无自燃和助燃性。能够抑制霉菌和细菌的滋生，可以用作食品防腐剂、漂白剂或抗氧化剂。

6.1.8.3 焦亚硫酸钠 sodium pyrosulfite

化学式为 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ 的白色晶体或白至黄色晶体粉末，在空气中分解或与强酸接触能放出二氧化硫。可以用作食品防腐剂、漂白剂或抗氧化剂。

6.1.8.4 氧化型漂白剂 oxidative bleaching agent

利用氧化性化学发应破坏或抑制食品的发色基团，使其褪色或使食品免于褐变的物质。

6.1.8.5 过氧化氢 hydrogen peroxide

又称“双氧水”。一种化学式为 H_2O_2 的无色透明液体，无臭或略带刺激性臭味，遇光、热会分解产生氧气，具有较强的漂白作用。可作为脱色剂用于淀粉、油脂、胶原蛋白肠衣、乳清粉等食品的加工工艺。

6.1.8.6 偶氮甲酰胺 azodicarbonamide

二氮烯($\text{HN}=\text{NH}$)中的两个氢都被甲酰胺基取代而得到的衍生物。具有漂白和氧化双重作用，常用作面粉快速处理剂。

6.1.9 膨松剂 leavening agent

在食品加工过程中加入的，通过产生气体使食品起发，形成致密多孔组织，从而使制品具有膨松、柔软或酥脆等特性的物质。

6.1.9.1 生物膨松剂 biological leavener

在食品加工过程中加入的，能通过特定微生物的发酵反应产生气体，从而使食品形成致密多孔组织并具备膨松、柔软或酥脆等特性的物质。

6.1.9.2 活性干酵母 active dry yeast

为便于运输和储存而经低温干燥处理且保持高发酵活性的酵母菌。一种常用的食品生物膨松剂。

6.1.9.3 化学膨松剂 chemical leavener

在食品加工过程中加入的，能通过化学反应产生气体，从而使食品形成致密多孔组织并具备膨松、柔软或酥脆等特性的物质。

6.1.9.4 碳酸氢铵 ammonium hydrogen carbonate

化学式为 $(\text{NH}_4)\text{HCO}_3$ 的白色粉状结晶或颗粒物质，有氨臭，加热可分解出氨和二氧化碳。可作为化学膨松

剂在各类食品中使用。

6.1.9.5 复配膨松剂 baking powder

由碱性膨松剂、酸性无机盐或有机酸与食品辅料经物理方法混合而成的复合食品添加剂。通常比单一膨松剂具有更好的膨松效果。

6.1.10 胶基糖果中基础剂物质 base materials in gum candy

以橡胶和/或树脂等胶基配料经配合制成的用于胶基糖果生产，使胶基糖果具有咀嚼性和/或起泡性，不以营养为目的的基础剂物质。

6.1.10.1 胶基配料 gum based ingredient

用于生产胶基的天然橡胶、合成橡胶、树脂、蜡类、乳化剂、软化剂、抗氧化剂、防腐剂、填充剂等相关食品原料的总称。

6.1.10.2 天然橡胶 natural rubber

由大戟科植物橡胶树的胶乳制得的天然高弹性材料，主要化学成分为顺式-1,4-聚异戊二烯。可用作胶基糖果中基础剂物质的有巴拉塔树胶、节路顿胶、来开欧胶、荧茨棕树胶、糖胶树胶等。

6.1.10.3 合成橡胶 synthetic rubber

通过非生物方法得到的以合成高分子化合物为基础的高弹性材料。可用作胶基糖果中基础剂物质的有丁苯橡胶、聚丁烯、聚乙烯、聚异丁烯、丁基橡胶等。

6.1.10.4 巴拉塔树胶 massaranduba balata

由山榄科植物巴拉塔树的胶乳制成的天然橡胶，主要化学成分为异戊二烯的反式聚合物。可用作胶基糖果中基础剂物质。

6.1.10.5 节路顿胶 jelutong

由夹竹桃科大糖胶树属植物 (*Dyera polyphylla*) 的胶乳制成的天然橡胶，主要化学成分为异戊二烯的反式聚合物。可用作胶基糖果中基础剂物质。

6.1.10.6 丁苯橡胶 styrene butadiene rubber

以丁二烯与苯乙烯为单体，通过乳液或溶液聚合而制成的合成橡胶。可用作胶基糖果中基础剂物质。

6.1.11 着色剂 colorant

赋予食品色泽或改善食品色泽的物质

6.1.11.1 色素 pigment

从动植物和微生物中提取的、或通过化学合成的方法生产的着色剂。包括天然色素和合成色素两大类。

6.1.11.2 桔子黄 gardenia yellow

由茜草科植物桔子果实用水或乙醇提取的类胡萝卜素黄色色素，主要着色物质为藏花素、藏花酸。可用作食品着色剂。

6.1.11.3 桔子蓝 gardenia blue

以茜草科植物桔子果实为原料，通过微生物发酵或酶促反应得到的一种蓝色色素，主要着色物质为藏花素、

藏花酸。可用作食品着色剂。

6.1.11.4 辣椒红 paprika red

将辣椒属植物的果实用溶剂提取后去除辣椒素制得的四萜类橙红色色素，主要着色物质为辣椒红素和辣椒玉红素。可用作食品着色剂。

6.1.11.5 姜黄 turmeric yellow

从姜科植物姜黄的根茎中提取的二酮类黄色色素，主要着色物质为姜黄色素。可用作食品着色剂。

6.1.11.6 红曲米 red kojic rice

稻米蒸熟后接种红曲霉发酵制得的聚酮类黄色或红色色素的混合物。主要着色物质为红斑玉红胺、红斑红曲胺、红曲玉红素、红斑红曲素、红曲黄素、红曲素等。可用作食品着色剂。

6.1.11.7 叶绿素铜钠 sodium copper chlorophyllin

青草、苜蓿或蚕沙（蚕粪）用有机溶剂抽提出叶绿素后，经皂化、加入铜盐制得的墨绿色半合成色素。可用作食品着色剂。

6.1.11.8 甜菜红 beet red

从红甜菜（紫菜头）中提取的 β -花色苷类紫红色色素，主要着色物质为甜菜苷。可用作食品着色剂。

6.1.11.9 天然苋菜红 natural amaranth red

从苋科苋属天然苋菜中提取制得的紫红色色素，主要着色物质是苋菜苷和甜菜苷。可用作食品着色剂。

6.1.11.10 焦糖色素 caramel color

食品级的糖类物质经高温焦化而成的复杂红褐色或黑褐色混合物。是应用较为广泛的半天然食品着色剂。

6.1.11.11 血红素 heme

高等动物血液和肌肉中的红色色素。是原卟啉IX的 Fe^{2+} 络合物，为血红蛋白、肌红蛋白等的辅基。

6.1.12 护色剂 color fixative

能与肉及肉制品中呈色物质作用，使之在食品加工、保藏等过程中不致分解、破坏，呈现良好色泽的物质。

6.1.12.1 葡萄糖酸亚铁 ferrous gluconate

葡萄糖酸与二价铁离子结合形成的络合物，通常由还原铁与葡萄糖酸或葡萄糖- δ -内酯发生化学反应而制得。可在腌渍的蔬菜中用作护色剂，也可在调制乳粉、小麦粉、面包、饼干、酱油等食品中用作营养强化剂。

6.1.12.2 亚硝酸钠 sodium nitrite

化学式为 NaNO_2 的无色或微带黄色结晶化合物，外观和味道与食盐相似。是肉及肉制品加工中常用的护色剂。

6.1.12.3 护色助剂 color auxiliary

在护色剂使用中加入的能促进护色剂发色的还原性物质。其本身无发色功能，但能加快护色剂的发色过程，降低护色剂的用量。

6.1.12.4 葡萄糖酸- δ -内酯 Glucono- δ -lactone

葡萄糖酸分子中C-1位上的羧基和C-5位上的羟基发生酯化反应形成的分子内酯。可用作食品稳定剂、凝固剂和酸度调节剂。

6.1.13 乳化剂 emulsifier

能改善乳化体中各种构成相之间的表面张力，形成均匀分散体或乳化体的物质。

6.1.13.1 乳化能力 emulsify capability

乳化剂促使乳液形成的能力。通常以配置100g乳液与所耗用的乳化剂的最少克数之比表示。

6.1.13.2 破乳 emulsion breaking

使乳化液体的分散相小液珠聚集形成团，形成大液滴，从而破坏乳化作用的过程。

6.1.13.3 乳化液体 emulsified liquor

两种互不相溶的液体，其中一种以微小粒子的形式均匀分散于另一液体中形成的分散体

6.1.13.4 乳化作用 emulsification

将一种液体分散到另一种不相溶液体中形成乳化液的过程

6.1.13.5 水包油乳化液 oil-in-water emulsion

油以小液滴的形式分散到水介质中形成的乳化液，其中油为分散相，水为连续相

6.1.13.6 油包水乳化液 water-in-oil emulsion

水以小液滴的形式分散到油或脂肪介质中形成的乳化液，其中水为分散相，油或脂肪为连续相

6.1.13.7 乳液分散相 emulsified liquor disperse phase

乳化液体内部被分散的间断的相

6.1.13.8 乳液连续相 emulsified liquor continue phase

乳化液体外部的分散介质

6.1.13.9 亲水亲油平衡值 hydrophile-lipophile balance value

表征乳化剂分子中亲水与亲油基团对水或油的综合亲和力的参数。规定亲油性强的石蜡（完全无亲水性）的HLB值为0；亲水性强的聚乙二醇（完全是亲水基）的HLB值为20，以此标准制定出其他表面活性剂的HLB值

6.1.13.10 乳化剂临界胶束浓度 critical micelle concentration of emulsifier

乳化剂在水溶液中形成胶束的最低浓度

6.1.13.11 双甘油脂肪酸酯 diglycerides of fatty acid

由1分子甘油与2分子饱和或不饱和脂肪酸酯化而成

的甘油酯。可用作食品乳化剂。

6.1.13.12 琥珀酸单甘油酯 succinylated monoglycerides

由1分子甘油一酯或甘油二酯与1~2分子琥珀酸酯化而成的甘油酯。可用作食品乳化剂。

6.1.13.13 司盘类乳化剂 span-type emulsifier

山梨醇酐脂肪酸酯的商品名，一类具有很强的乳化、分散、润滑作用的油包水型（W/O）乳化剂。其中，司盘 20、司盘 40、司盘 60、司盘 65 和司盘 80 可用作食品添加剂。

6.1.13.14 吐温类乳化剂 tween-type emulsifier

聚氧乙烯山梨醇酐脂肪酸酯的商品名，一类由司盘类乳化剂在碱性催化剂存在下和环氧乙烷加成、精制而成的非离子型乳化剂。其中，吐温 20、吐温 40、吐温 60 和吐温 80 可用作食品添加剂。

6.1.14 增稠剂 thickening agent

可以提高食品的黏稠度或形成凝胶，从而改变食品的物理性状，赋予食品黏润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使其呈悬浮状态作用的物质。

6.1.14.1 明胶 gelatin

动物皮肤、韧带、肌腱中的胶原经酸或碱部分水解后得到的水溶性蛋白质混合物，为无色或微黄透明的脆片或粗粉状。在 20-25℃水中会溶胀形成凝胶，是食品工业中常用的增稠剂。

6.1.14.2 酪蛋白酸钠 sodium caseinate

酪蛋白的钠盐。以脱脂鲜乳、经酸点制的凝乳或干酪素制品为原料，经氢氧化钠或碳酸钠处理、干燥制得。是一种安全无害的食品增稠剂和乳化剂。

6.1.14.3 阿拉伯胶 gum arabic

金合欢树或阿拉伯胶树的枝干分泌出来的天然树胶，主要成分为高分子多糖及其钙盐、镁盐和钾盐。在食品加工中广泛用作增稠剂。

6.1.14.4 罗望子多糖 tamarind polysaccharide

从豆科植物罗望子的种子胚乳中提取分离出的一种中性杂多糖，由半乳糖、木糖与葡萄糖组成。其水溶液的黏稠性较强，是一种广泛使用的食品增稠剂。

6.1.14.5 黄原胶 xanthan gum

主链骨架为 1,4- β -D-葡萄糖重复单元、侧链为 1 个葡萄糖酸和两个甘露糖所组成的高分子多糖，由野油菜黄单胞菌以淀粉质为主要原料发酵产生。其水溶液具有良好的增稠性能，在食品加工中可用作增稠剂和稳定剂。

6.1.14.6 卡拉胶 carrageenan

由 1, 3- β -D-吡喃半乳糖和 1, 4- β -D-吡喃半乳糖相间结合而成的直链多糖硫酸酯，可从角叉菜等红藻中提取。在食品加工中常用作增稠剂、稳定剂和乳化剂。

6.1.15 酶制剂 enzyme preparation

由动物或植物的可食或非可食部分直接提取，或由传统或通过基因修饰的微生物（包括但不限于细菌、放线菌、真菌菌种）发酵、提取制得，用于食品加工，具有特殊催化功能的生物制品。

6.1.15.1 动物源酶制剂 animal-derived enzyme preparation

由动物的可食或非可食部分直接提取的，用于食品加工，具有特殊催化功能的生物制品。

6.1.15.2 植物源酶制剂 plant-derived enzyme preparation

由植物的可食或非可食部分直接提取的，用于食品加工，具有特殊催化功能的生物制品。

6.1.15.3 微生物源酶制剂 microorganism-derived enzyme preparation

由传统或通过基因修饰的微生物（包括但不限于细菌、放线菌、真菌菌种）发酵、提取制得，用于食品加工，具有特殊催化功能的生物制品

6.1.15.4 酶制剂来源 enzyme preparation source

用于提取酶制剂的动物、植物或微生物的统称

6.1.15.5 酶制剂供体 enzyme preparation donor

为酶制剂的生物技术来源提供基因片段的动物、植物或微生物的统称

6.1.15.6 酶活力 enzyme activity

酶在一定条件下催化某一特定反应的能力，是表达酶制剂产品的一个特征性专属指标

6.1.15.7 微生物源酶制剂抗菌活性 antibacterial activity of microorganism-derived enzyme preparation

微生物来源的酶制剂抑制或杀灭微生物的能力

6.1.15.8 总有机固形物 total organic solids

酶制剂中来源于原材料（动物、植物或微生物等生物体）的有机固形物质的总量。即酶制剂除去水分、灰分、稀释剂、载体、加工助剂和其他添加物后所剩余的物质。

6.1.15.9 酶制剂配方成分 formulation ingredients of enzyme preparation

酶制剂中含有的易于酶制剂生产、贮存或使用的载体、稀释剂、赋形剂以及其他添加剂或成分的统称

6.1.15.10 酶浓缩物 enzyme concentrate

酶制剂原料经提取、浓缩和（或）纯化后得到的含有高含量酶活性成分的液体或固体，一般用于配制商品化的酶制剂产品，也用于酶的毒理学评价试验

6.1.15.12 酶抗水解性 proteolysis resistance of enzyme

酶蛋白能够抵抗蛋白酶水解的影响，保持其生物活性的能力

6.1.15.13 糖酶 carbohydrase

能水解淀粉、乳糖、纤维素和果胶等糖类物质中糖苷键的酶

6.1.15.14 淀粉酶 amylase

能水解淀粉、糖原和它们的降解中间产物的酶

6.1.15.15 纤维素酶 cellulase

能水解纤维素 β -D-糖苷键生成葡萄糖的多组分酶的总称，通常包括C1酶、Cx酶和 β 葡糖苷酶。

6.1.15.16 果胶酶 pectinase

能水解果胶，生成含有还原性基团产物的酶。

6.1.15.17 蛋白酶 protease

能切断蛋白质分子内部的肽键，使蛋白质分子变成小分子多肽和氨基酸的酶。

6.1.15.18 脂肪酶 lipase

能将脂肪分解为甘油及脂肪酸的酶。

6.1.15.19 磷脂酶 phospholipase

能水解磷脂酰、溶血磷脂酰化合物中的羧酸酯键、磷酸酯键和磷酸与胆碱之间酯键的酶的总称，包括磷脂酶A1、磷脂酶A2、磷脂酶B、磷脂酶C和磷脂酶D。

6.1.15.20 葡萄糖氧化酶 glucose oxidase

能催化 β -D-葡萄糖生成葡萄糖酸和过氧化氢的酶。

6.1.15.21 过氧化氢酶 catalase

能催化过氧化氢分解成氧和水的酶。

6.1.15.22 转谷氨酰胺酶 transglutaminase

能催化蛋白质间（或内）酰基转移反应，从而导致蛋白质（或多肽）之间发生共价交联的酶。

6.1.16 增味剂 flavor enhancer

补充或增强食品原有风味的物质。

6.1.16.1 L-谷氨酸钠 monosodium L-glutamate

1个钠离子与1个谷氨酸根离子结合形成的有机盐，系统命名为(2S)-2-氨基戊二酸钠。国内外应用最为广泛的氨基酸类增味剂。

6.1.16.2 5'-肌苷酸二钠 disodium inosine-5'-monophosphate

又称“肌苷-5'-磷酸二钠”。1个肌苷-5'-磷酸根离子与2个钠离子形成的有机盐，有特殊强烈的鲜味。国内外应用较为广泛的核苷酸类增味剂。

6.1.16.3 5'-鸟苷酸二钠 disodium guanosine-5'-monophosphate

又称“鸟苷-5'-磷酸二钠”。1个鸟苷-5'-磷酸根离子与2个钠离子形成的有机盐，有特殊的类似香菇的鲜味。在各类食品中广泛用作增味剂。

6.1.16.4 动物蛋白质水解物 hydrolyzed animal protein

动物性蛋白在酸或酶作用下水解而得的产物。含有丰富的小肽及游离L型氨基酸，可用作食品调味料和风味增强剂。

6.1.16.5 植物蛋白质水解物 hydrolyzed vegetable protein

植物性蛋白在酸或酶作用下水解而得的产物。可用作食品调味料和风味增强剂。

6.1.16.6 酵母抽提物 yeast extract

以面包酵母、啤酒酵母、圆酵母等食品用酵母为原料，通过酶解自溶法制备的营养型多功能鲜味剂和风味增强剂。

6.1.17 面粉处理剂 flour treatment agent

加入面粉中用以促进面粉熟化、改善其焙烤质量或颜色的物质。

6.1.17.1 L-半胱氨酸盐酸盐 L-cysteine and its hydrochlorides sodium and potassium salts

1分子L-半胱氨酸与1分子盐酸结合形成的衍生物，系统命名为L-2-氨基-3-巯基丙酸盐酸盐。可作为面粉处理剂用于生湿面制品、发酵面制品和冷冻米面制品。

6.1.17.2 碳酸镁 magnesium carbonate

化学式为MgCO₃的白色单斜结晶或粉末。可由二氧化碳与氢氧化镁乳浊液反应或碳酸钠与可溶性镁盐反应制得。在小麦粉和固体饮料等食品加工中用作面粉处理剂、膨松剂、稳定剂和抗结剂。

6.1.18 被膜剂 coating agent

涂抹于食品外表，起保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用的物质。

6.1.18.1 紫胶 shellac

紫胶虫吸食树液后分泌的天然树脂，是一类多羟基羧酸的内酯和交酯组成的复杂混合物。主要成分为紫胶桐酸、壳脑酸和壳脑醛酸。可作为被膜剂涂于果蔬、糖果等食品。

6.1.18.2 液体石蜡 liquid paraffin

又名白油。碳数8~24的正构烷烃混合物，由石油的润滑油馏分精制而得，为无色半透明油状液体。可用作非胶基糖果和鲜蛋的被膜剂，也可用作薯类、油脂、豆制品等加工的消泡剂、脱模剂、防粘剂或润滑剂。

6.1.18.3 巴西棕榈蜡 carnauba wax

从巴西棕榈的叶或叶芽中提取精制得到的蜡质材料，主要由脂肪酸酯和羟基脂肪酸酯的混合物组成。具有熔点高、硬度大和不透水的特点，可用作果蔬和糖果的被膜剂。

6.1.18.4 聚乙烯醇 polyvinyl alcohol

结构重复单元为CH₂CH(OH)的水溶性聚合物。具有很好的黏结性和成膜性，可作为被膜剂用于糖果制品包衣。

6.1.19 水分保持剂 moisture-retaining agent

能够抵消低湿度空气的吸湿作用，保持食品内部持水性，防止食品变干的物质。

6.1.19.1 磷酸三钠 trisodium phosphate

化学式为Na₃PO₄的无色或白色结晶化合物。由碳酸钠或氢氧化钠与磷酸反应制得，主要有无水物、一水合物和十二水合物三种形态。用作食品水分保持剂、

膨松剂、稳定剂、凝固剂等。

6.1.19.2 磷酸二氢钠 sodium dihydrogen phosphate

化学式为 NaH_2PO_4 的白色晶状粉末或颗粒状物质。由碳酸钠或氢氧化钠与磷酸反应制得，主要有无水物、一水合物、二水合物三种形态。用作食品水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂等。

6.1.19.3 六偏磷酸钠 sodium polyphosphate

化学式为 $(\text{NaPO}_3)_6$ 的透明玻璃状或白色粒状结晶物质。由碳酸钠或氢氧化钠与磷酸经熔聚反应生成。可用作食品水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂等。

6.1.20 防腐剂 preservative

能防止或减缓由微生物引起的食品腐败变质、延长食品储存期的物质。

6.1.20.1 酸性防腐剂 acidic preservative

一类在酸性条件下发挥防腐作用的食品添加剂。

6.1.20.2 苯甲酸钠 sodium benzoate

苯甲酸羧基中的氢原子被钠原子取代而形成的有机盐。由苯甲酸与氢氧化钠或碳酸氢钠发生中和反应制得。是一种应用广泛的食品酸性防腐剂。

6.1.20.3 山梨酸钾 potassium sorbate

山梨酸羧基中的氢原子被钾原子取代而形成的有机盐。由山梨酸与氢氧化钾发生中和反应制得。是一种应用广泛的食品酸性防腐剂。

6.1.20.4 丙酸钠 sodium propionate

丙酸羧基中的氢原子被钠原子取代而形成的有机盐。由丙酸与氢氧化钠或碳酸钠发生中和反应制得。是一种应用广泛的食品酸性防腐剂。

6.1.20.5 对羟基苯甲酸酯类 p-hydroxybenzoate

对羟基苯甲酸和醇类发生酯化反应生成的一类酯。具有高效广谱的抑菌特性，作为防腐剂广泛应用于食品行业，主要包括对羟基苯甲酸甲酯、乙酯、丙酯、异丙酯、丁酯、异丁酯、庚酯等。

6.1.20.6 焦亚硫酸钾 potassium pyrosulfite

化学式为 $\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$ 的白色或微黄色结晶粉末或颗粒。由氢氧化钾或碳酸钾饱和溶液吸收二氧化硫而制得，通常具有二氧化硫气味。可用作食品防腐剂、漂白剂和抗氧化剂。

6.1.20.7 天然防腐剂 natural preservative

由生物体分泌或体内存在的具有抑菌作用的物质，其经人工提取或加工而成的食品防腐剂。

6.1.20.8 乳酸链球菌素 nisin

乳酸链球菌产生的由 34 个氨基酸构成的多肽类抗菌物质。作为天然防腐剂广泛应用于食品加工。

6.1.20.9 溶菌酶 lysozyme

催化细菌细胞壁肽聚糖 N-乙酰氨基葡萄糖与 N-乙酰胞壁酸之间的 1,4- β -糖苷键水解的酶，主要存在于卵清、

唾液等生物分泌液中。可作为防腐剂应用于干酪、再制干酪、发酵酒等食品。

6.1.21 稳定剂 stabilizer

能使食品成型并保持形态、质地稳定的物质。

6.1.21.1 羧甲基纤维素钠 sodium carboxy methyl cellulose

以纤维素、氢氧化钠及氯乙酸或其钠盐为主要原料制得的葡萄糖聚合度为 100-2000 的纤维素衍生物。呈白色纤维状或颗粒状粉末，易分散在水中形成透明的胶体溶。可在各类食品中用作增稠剂、稳定剂

6.1.21.2 刺梧桐胶 karaya gum

部分乙酰化的弱酸性多糖，由刺萍婆或其他萍婆属种植物树干的胶状分泌物经干燥、粉碎而制得。可在水油状脂肪乳化制品中用作稳定剂

6.1.22 凝固剂 coagulator

通过增加食品中黏性固体物，使食品形态固化，降低或消除食品流动性的食品添加剂

6.1.22.1 氯化钙 calcium chloride

化学式为 CaCl_2 的白色或无色结晶，微苦，无臭。主要存在形式为无水物和二水合物，在食品加工中用作凝固剂、稳定剂和增稠剂

6.1.22.2 硫酸钙 calcium sulphate

又称“石膏”。化学式为 CaSO_4 的白色结晶性粉末，无臭，几乎无毒。主要存在形式为无水物和二水合物，在食品加工中可用作稳定剂、凝固剂、增稠剂、酸度调节剂等

6.1.23 甜味剂 sweetener

赋予食品甜味的物质

6.1.23.1 天然甜味剂 natural sweetener

从自然界生物体中提取加工而得到的除蔗糖以外的天然甜味物质。如罗汉果苷、甜菊糖、新橙皮苷等。

6.1.23.2 甜菊苷 stevioside

从菊科植物甜叶菊(*Stevia rebaudiana*)叶中提取的一种四环二萜类化合物。甜度约为蔗糖的 300 倍，作为天然甜味剂广泛应用于食品工业

6.1.23.3 甘草甜素 glycyrrhizin

又称“甘草酸”。从甘草中提炼制成的一种三萜皂苷，由一分子甘草次酸和两分子葡萄糖醛酸组成。纯品甜度约为蔗糖的 200 倍，甜味感受较慢，并有后苦味，其盐作为甜味剂广泛应用于食品工业

6.1.23.4 木糖醇 xylitol

存在于大多数水果和蔬菜中的一种五碳糖醇，结构上不具有醛基或酮基。甜度与蔗糖相当，在体内代谢不依赖胰岛素，作为功能性甜味剂广泛用于防龋齿性糖果和糖尿病人食品

6.1.23.5 合成甜味剂 synthetic sweetener

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

人工合成的可产生甜味感觉的非糖类化学物质。甜度一般比蔗糖高10倍至数百倍，包括糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、阿斯巴甜、三氯蔗糖等。

6.1.23.6 糖精 saccharin

化学名称为邻苯甲酰磺酰亚胺，一种高甜度的非营养型食品添加剂，甜度为蔗糖的300-500倍。其钠盐易溶于水，作为甜味剂、增味剂广泛应用于食品加工。

6.1.23.7 甜蜜素 sodium cyclohexyl sulfamate

化学名称为环己基氨基磺酸钠，一种非营养型人工合成甜味物质，甜度约为蔗糖的40-50倍。作为甜味剂广泛应用于食品加工

6.1.24 复配食品添加剂 complex food additives

为了改善食品品质、便于食品加工，将两种或两种以上单一品种的食品添加剂，添加或不添加辅料，经物理方法混匀而成的食品添加剂。

6.1.24.1 复配食品添加剂辅料 adjuncts for complex food additives

为复配食品添加剂的加工、贮存、溶解等工艺目的而添加的食品原料

6.1.25 食品添加剂管理 food additive management

政府采取计划、组织、领导和监督等方式，对食品添加剂生产、流通、销售及消费等活动进行有效的控制和引导，确保食品添加剂相关活动健康有序地开展，从而保障公众生命财产安全和社会利益的过程

6.1.25.1 食品添加剂生产经营者 food additive producers and traders

一切从事食品添加剂生产或经营活动的单位或者个人

6.1.25.2 食品添加剂生产许可制度 licensing system for the production of food additives

食品安全法确立的食品添加剂生产者在开展食品添加剂生产活动前，须先向市场监督管理部门提出生产申请，经审查批准，取得许可证后方可进行生产的一项行政管理制度

6.1.25.3 食品添加剂生产许可证 food additive production license

市场监督管理部门依照食品添加剂生产许可制度，向通过食品添加剂生产许可审查的生产者核发的，允许其从事食品添加剂生产活动的行政许可证书文件

6.1.25.4 食品添加剂出厂检验记录制度 inspection record for outgoing food additives

食品添加剂生产者依照食品安全法的要求建立的对出厂产品的检验和记录活动进行规范的管理制度

6.1.25.5 进口食品添加剂 imported food additives

产自中国境外，通过中国海关报关验放后进入中国境内的食品添加剂产品

6.1.25.6 食品添加剂滥用 food additive abuse

违反食品添加剂使用标准的食品添加剂使用行为。包括食品添加剂超范围使用和食品添加剂超限量使用

6.1.25.7 食品添加剂超范围使用 food additive use exceeded allowed scope

在食品添加剂使用标准所允许使用的食品类别外的食品中添加食品添加剂

6.1.25.8 食品添加剂超限量使用 food additive use exceeded maximum use level

在食品添加剂使用标准所允许的特定食品中超出使用限量添加食品添加剂

6.1.25.9 国际食品添加剂法典委员会 Codex Committee on Food Additives, CCFA

国际食品法典委员会下设的负责制定食品添加剂国际标准的政府间组织。属于国际食品法典委员会的十个综合主题委员会之一

6.1.25.10 食品添加剂新品种 new food additives

食品安全国家标准和国家卫生行政部门公告尚未允许使用的食品添加剂品种，或将扩大使用范围或者用量的食品添加剂品种

6.1.25.11 食品添加剂新品种申报 application of new food additives

食品添加剂生产经营者拟生产、经营、使用或者进口的食品添加剂新品种，向政府主管部门提出食品添加剂新品种许可申请的行为

6.1.25.12 食品添加剂新品种审评 review of new food additives

国家卫生行政部门组织专家对食品添加剂新品种进行技术审查，并依据技术审查结论作出食品添加剂新品种准予许可或不予许可决定的过程

6.1.25.13 食品添加剂标识 food additives labelling

食品添加剂标签以及食品添加剂所附随的、其内容与添加剂有关的任何文字、标记或图形材料，不包括账单、发票以及其他类似材料

6.1.25.14 技术必要性 technical needs

食品添加剂的使用符合食品安全标准所规定的一个或数个工艺目的，且这些目的不能通过经济和技术方面可行的其他手段实现，即在工艺和技术上确有使用的必要性

6.1.25.15 试验性使用效果 experimental application effect

食品添加剂在试验性应用中的有效性，一般通过比较使用添加剂和未使用添加剂的食品之间特定感官和（或）理化指标的差异来获知

6.1.25.16 食品添加剂生产工艺 production technology of food additives

将食品添加剂原料制造成食品添加剂产品的总体流程和方法，包括食品添加剂生产工艺过程、工艺参数和工艺配方等

6.1.26 食品添加剂使用标准 standard for uses of food additives

对食品添加剂的使用原则、允许使用品种、使用范围、最大使用量或残留量等内容进行规定的标准，旨在规范食品添加剂的使用行为、保障食品添加剂使用的安全性

6.1.26.1 食品添加剂国际编码系统 international numbering system for food additives

国际食品法典委员会制定的食品添加剂编号系统，用于替代复杂的化学结构名称表述。通常由三或四位数字组成，部分添加剂编码数字后会增加字母后缀或罗马数字下标以进一步细分

6.1.26.2 食品添加剂中国编码系统 chinese numbering system for food additives

中国食品添加剂使用标准规定的食品添加剂编号系统，用以替代复杂的化学结构名称表述。由食品添加剂的主要功能类别代码和在本功能类别中的顺序号组成

6.1.26.3 食品香料和萃取物制造者协会编号 Flavor and Extract Manufacturers Association codes , FEMA codes

由美国食品香料和萃取物制造者协会(FEMA)制定的国际通用的食品香料编号

6.1.26.4 食品添加剂允许使用品种 permitted food additives

食品安全国家标准和国家卫生行政部门公告中允许使用的食品添加剂的统称

6.1.26.5 食品添加剂使用范围 use scope of food additives

食品添加剂使用标准所允许的某种添加剂的应用范围，以食品分类号和食品名称表示

6.1.26.6 食品添加剂最大使用量 maximum use level of food additives

食品添加剂使用时所允许的最大添加量

6.1.26.7 食品添加剂最大残留量 maximum residue level of food additives

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平

6.1.26.8 食品添加剂使用原则 principles for uses of food additives

食品添加剂使用标准规定的在食品添加剂使用时需遵循的基本准则和规范。包括食品添加剂使用时应符合的基本要求、可使用食品添加剂的情况、食品添加

剂质量标准、带入原则等

6.1.26.9 食品添加剂带入原则 carry-over principles for food additives

当某种食品添加剂不是直接加入而是通过含有该添加剂的其他食品原(配)料带入到食品中时，需遵循的使用原则，包括配料中不超过最大允许使用量、食品中不超过由配料带入的水平、带入水平低于直接添加到食品中所需水平且与相关管理规定符合等要求

6.1.26.10 食品添加剂质量规格 specification of food additives

为生产的食品添加剂产品或其所使用的原料等所规定的质量标准，如感官要求(色泽、状态等)、理化指标(纯度、杂质含量等)、微生物指标(菌群总数、大肠菌群等)等

6.1.27 食品添加剂安全性评价 safety evaluation of food additive

运用毒理学试验结果，结合人群流行病学资料，阐述食品添加剂的毒性和危害、对人体健康影响的性质和强度，决定食品添加剂能否投放市场或提出食品添加剂每日允许摄入量的研究过程

6.1.27.1 再评估原则 re-evaluation principle

食品添加剂安全性评价适用原则之一。当食品添加剂的一个或多个安全性评价要素，如生产工艺、质量规格、生物学特性、杂质、消费方式或使用量、化学或毒理学资料等发生变化时，必须对其安全性进行重新评估。

6.1.27.2 个案处理原则 individual principle

食品添加剂安全性评价适用原则之一。没有一个固定的检验和评价模式能适用于所有食品添加剂，因此不应建立标准化和强制化的食品添加剂安全性评价试验程序，不同食品添加剂安全性评价所需的试验资料应有所不同。

6.1.27.3 食品添加剂毒性分类 toxicity classification of food additives

联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会根据毒理学资料的充分与否将食品添加剂分为四类，分别为一般公认安全物质、A类食品添加剂、B类食品添加剂和C类食品添加剂

6.1.27.4 一般公认安全物质 general recognized as safe, GRAS

合格专家普遍认可的在预期使用条件下安全的物质，包括依据科学评估程序确认安全的物质和通过普遍使用经验确认安全的物质

6.1.27.5 A类食品添加剂 class A food additives

联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会已制定每日允许摄入量或暂定每日允许摄入量

摄入量的食品添加剂

6.1.27.6 A1 类食品添加剂 class A1 food additives

经联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评价认为毒理学资料清楚，已制定每日允许摄入量或认为毒性有限无须规定每日允许摄入量的食品添加剂

6.1.27.7 A2 类食品添加剂 class A2 food additives

联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会认为毒理学资料不够完善，制定暂定每日允许摄入量的食品添加剂

6.1.27.8 B 类食品添加剂 class B food additives

联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会曾进行过安全性评价，但未制定每日允许摄入量，或者未进行过安全性评价的食品添加剂

6.1.27.9 B1 类食品添加剂 class B1 food additives

联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会曾进行过安全性评价，但因毒理学资料不足

未制定每日允许摄入量的食品添加剂

6.1.27.10 B2 类食品添加剂 class B2 food additives

联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会未进行过安全性评价的食品添加剂

6.1.27.11 C 类食品添加剂 class C food additives

联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会认为在食品中使用不安全，或者仅可在特定用途范围内严格控制使用的食品添加剂

6.1.27.12 C1 类食品添加剂 class C1 food additives

联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会根据毒理学资料认为在食品中使用不安全的食品添加剂

6.1.27.13 C2 类食品添加剂 class C2 food additives

联合国粮农组织和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会认为应在特定用途范围内严格控制使用的食品添加剂

6.2 食品工业用加工助剂

6.2 食品工业用加工助剂 food processing aids

保证食品加工能顺利进行的各种物质，与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、润滑、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等

6.2.1 次级直接食品添加剂 secondary direct food additives

在食品生产和加工过程中加入的，但在终产品中不发挥任何功能作用的食品添加剂

6.2.2 提取溶剂 extraction solvents

食品加工过程中用于对食品或食品原料进行抽提的非水溶剂

6.2.2.1 石油醚 petroleum ether

由天然石油分馏制得的沸点在 25°C 至 105°C 之间的轻质石油产品，主要成分为混合烷烃（正构和异构）和环烷烃。可在配制酒等食品的加工中用作提取溶剂

6.2.3 浸油溶剂 oil immersion solvents

浸出法制油工艺中用于对油料作物进行浸泡，以分离提取植物油的有机溶剂

6.2.3.1 6 号轻汽油 solvent No.6

由石油直馏馏分经精制而得的无色透明液体，馏程在 61°C 至 76°C 之间，主要成分为己烷等脂肪属碳氢化合物，在食用油脂的提取工艺中用作浸油溶剂

6.2.4 防黏剂 anti-sticking agents

能够降低食品表面自黏性，减少或防止食品相互黏着的食品工业用加工助剂

6.2.4.1 辛癸酸甘油酯 octyl and decyl glycerate

由辛酸、癸酸与甘油反应生成的液态三酰甘油，无色、无味。可用作乳粉、糖果、饮料等食品的乳化剂以及糖果、蜜饯果糕、巧克力等食品加工中的防黏剂

6.2.4.2 辛烯基琥珀酸淀粉钠 starch sodium octenyl succinate

以淀粉与辛烯基琥珀酸为原料进行酯化，结合酶处理、糊精化、酸处理、漂白处理、预糊化中的一种或多种方法加工后制得的产物，呈白色或类白色粉末、薄片或颗粒状。可用作配方食品乳化剂或胶基糖果加工防黏剂

6.2.5 发酵用营养物质 nutrients for fermentation

食品发酵中为微生物生长提供适宜营养成分的食品工业用加工助剂

6.2.5.1 DL-苹果酸钠 DL-disodium malate

D-苹果酸钠和 L-苹果酸钠的混合物，化学名称为 DL-2-羟基丁二酸钠。由苹果酸和氢氧化钠反应，经结晶、干燥制得，呈白色结晶性粉末或块状。可在各类食品中用作酸度调节剂，也用作发酵用营养物质

6.2.5.2 氯化镁 magnesium chloride

化学式为 $MgCl_2$ 的白色粒状或片状结晶无机盐，主要存在无水物和六水合物两种形态。可用作豆类制品稳定剂和凝固剂，也用作食品发酵用营养物质

6.2.5.3 维生素 B 族 vitamin B family

维生素 B₁、维生素 B₂、泛酸、烟酸、维生素 B₆、生物素、叶酸、维生素 B₁₂等的统称。一类水溶性维生素，大多数作为辅酶的成分参与人体各种生理功能，

在食品发酵工艺中用作发酵用营养物质

6.2.6 胆固醇提取剂 cholesterol extraction solvents

能从食品中吸附去除胆固醇的食品工业用加工助剂

6.2.6.1 β -环状糊精 β -cyclodextrin

由7个葡萄糖残基以 β -1,4-糖苷键结合构成的环状物，由淀粉经微生物酶解后提取制成，呈白色或近白色晶体粉末。可与胆固醇形成稳定的包合物，在乳及乳制品加工中用作胆固醇提取剂，也可用作食品增稠剂

6.2.7 澄清剂 clarificant

通过吸附或絮凝作用去除饮料等液态食品中颗粒性杂质，使食品变得澄清的食品工业用加工助剂

6.2.7.1 固化单宁 immobilized tannin

采用固化技术将天然单宁结合在水不溶性载体上所制成的具有选择性吸附作用的材料，可用作食品加工中的助滤剂、澄清剂和脱色剂

6.2.7.2 硅胶 silica gel

由硅酸钠溶液与酸反应生产的具有大比表面积的多孔性无色透明或乳白色颗粒，主成分为二氧化硅。用作啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒和黄酒加工中的澄清剂

6.2.8 脱色剂 decoloring agent

能够去除食品中对食品品质不利的部分或全部色素的物质

6.2.8.1 凹凸棒黏土 attapulgite clay

化学式为 $(Mg,Al)_2Si_4O_{10}(OH) \cdot 4H_2O$ 的灰白色或浅黄色粉末，由凹土矿经酸活化、焙烧、粉碎、过筛分级等工艺制得，具有较强的吸附能力和脱水能力，用作油脂加工的脱色剂

6.2.8.2 活性白土 activated clay

化学式为 $Al_2O_3 \cdot 4SiO_2 \cdot nH_2O$ 的白色、灰色或浅粉色粉末，由天然白土（膨润土、高岭土等）经酸活化技术处理制得，具有吸附力强、选择性好的特性，用作配制酒、油脂加工或水处理工艺中的澄清剂、脱色剂或吸附剂

6.2.8.3 离子交换树脂 ion exchange resin

含有可与溶液中同性电荷进行交换的离子功能团、具有交联结构的合成树脂，由高分子骨架和官能团两部分组成，可用作酒、罐头食品加工工艺中的脱色剂和吸附剂

6.2.9 冷却剂 coolant

将食品加工过程中释放的热量带出食品或食品加工设备的物质

6.2.9.1 丙二醇 propylene glycol

丙烷分子中的两个氢原子被羟基取代的化合物，为无色透明黏稠液体。在生湿面制品、糕点等食品中用作稳定剂、凝固剂或抗结剂，也可在啤酒加工中用作冷

却剂、消泡剂。

6.2.10 脱模剂 release agent

食品加工中涂抹于模具表面，能够防止食品与模具黏着，使食品更容易从模具中脱出的功能性物质

6.2.10.1 蜂蜡 bees wax

工蜂蜡腺分泌的一种有机混合物，主要成分为游离脂肪酸、游离脂肪醇和碳水化合物等。具有可塑性和润滑性，可用作糖果被膜剂以及焙烤、膨化食品加工中的脱模剂

6.2.10.2 滑石粉 talc

主要成分为水合硅酸镁 $(Mg_3(Si_4O_{10})(OH)_2)$ 的白色粉末，由硅酸盐类矿物滑石经粉碎制得。可在糖果的加工工艺中用作脱模剂、防粘剂。

6.2.11 助滤剂 filtering aid

食品加工过程中预敷在过滤介质表面或掺入滤浆中，以降低过滤阻力，增加过滤速率的多孔性、不易压缩的颗粒状物质

6.2.11.1 植物活性炭 vegetable activated carbon

以竹、木、果壳等植物性原料，经碳化、活化等工序制备而成的具有大比表面积和强吸附能力的多孔炭材料。广泛用作食品加工中的助滤剂和脱色剂

6.2.11.2 珍珠岩 perlite

具有珍珠裂隙结构的酸性喷出岩经加热膨胀、研磨、破碎分级制得的白色固体粉末，可在啤酒、葡萄酒、果酒等食品的加工中用作助滤剂

6.2.11.3 食用单宁 edible tannin

以五倍子(*Galla chinensis*)为原料，经乙醇或乙酸乙酯提取、加工制得的主要成分为单宁酸的高分子聚合物。无臭或有轻微的特征性气味，可用作食品加工中的助滤剂、澄清剂和脱色剂

6.2.12 吸附剂 adsorbent

能有效地从水及液态食品或食品原料中吸附某些成分的固体加工助剂。

6.2.12.1 不溶性聚乙烯聚吡咯烷酮 insoluble polyvinylpolypyrrolidone

化学式为 $(C_6H_9NO)_n$ 的水不溶性聚合物，由N-乙烯基吡咯烷酮在碱性催化剂下或使用N,N'-二乙烯基-咪唑啉酮作为交联剂经缩聚而成。用作酒和茶饮料加工中的吸附剂

6.2.12.2 膨润土 bentonite

以矿物蒙脱石为主要成分的黏土，颗粒质点细小，容易吸水成胶体溶液，可用作食品加工中的吸附剂、助滤剂、澄清剂和脱色剂

6.2.13 结晶剂 crystallizing agents

能够促进固体物质以晶体形态从溶液中析出的食品工业用加工助剂

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

6.2.13.1 酒石酸氢钾 potassium bitartrate

化学名称为(2R,3R)-2,3-二羟基丁二酸氢钾的白色结晶或结晶粉末。由L(+)-酒石酸与氢氧化钾(或碳酸钾)反应制得,有酸味。常用作食品膨松剂,还可用作葡萄酒加工中的结晶剂

6.2.14 絮凝剂 flocculant

可使水或液态食品中分散的悬浮微粒集聚变大或形成絮团的食品工业用加工助剂

6.2.14.1 聚丙烯酰胺 polyacrylamide

由丙烯酰胺单体经自由基引发聚合而制得的水溶性线性高分子聚合物。具有良好的絮凝性,可用作饮料加工工艺中的絮凝剂

6.2.14.2 硫酸 sulfuric acid

化学式为H₂SO₄的二元无机强酸,为白色或浅褐色清亮、油状液体。可用作啤酒、淀粉、乳制品等食品加工工艺中的絮凝剂

6.2.15 分散剂 dispersants

促使物料颗粒均匀分散于介质中,形成稳定悬浮体的食品工业用加工助剂。一般分为无机分散剂和有机分散剂两大类

6.2.15.1 磷酸三钙 tricalcium orthophosphate

化学式为Ca₃(PO₄)₂的白色晶体或无定形粉末。可由氢氧化钙(或碳酸钙)与磷酸,或氯化钙与磷酸三钠反应制得。用作乳制品加工的分散剂。

6.2.15.2 聚氧乙烯 polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate

又称“吐温20”。由山梨醇酐单月桂酸酯和环氧乙烷聚合生成的一种非离子型表面活性剂,为淡黄色至黄色黏稠液体,具有特殊臭味和苦味。用作食品加工中的乳化剂、稳定剂、分散剂、提取溶剂或消泡剂。

6.2.16 润滑剂 lubricant

加入食品加工或包装设备的紧固件、轴承、法兰、管件、插栓等各类部件中,用以减少或避免机械摩擦和磨损的物质

6.2.16.2 白油 white mineral oil

又名液体石蜡。碳数8~24的正构烷烃混合物,由石油的润滑油馏分精制而得,为无色半透明油状液体。可用作非胶基糖果和鲜蛋的被膜剂,也可用作薯类、油脂、豆制品等加工的消泡剂、脱模剂、防粘剂或润滑剂

6.2.17 融合剂 sequestrant

能与金属离子结合形成螯合物,用于消除食品中游离金属离子的有害作用,从而提高食品质量或稳定性物质

6.2.17.1 乙酸钠 sodium acetate

化学式为CH₃COONa的无机盐,由乙酸和氢氧化钠

(或碳酸钠)反应生成,透明或白色结晶粉末或块状物,无臭,主要有无水合物和三水合物两种形态。可用作食品酸度调节剂、防腐剂、发酵工艺螯合剂等

6.2.17.2 硫酸锌 zinc sulphate

化学式为ZnSO₄的无机盐,由硫酸和氧化锌(或氢氧化锌)反应或闪锌矿经焙烧后硫酸浸取、精制而得,白色或无色结晶,主要有一水合物和七水合物两种形态。用作皮蛋、啤酒加工或发酵工艺中的螯合剂、絮凝剂或发酵用营养物质

6.2.18 交联剂 cross-linking agent

能使胶原蛋白肠衣中蛋白质分子联结成空间网状结构,从而改善肠衣的机械特性和阻隔特性的食品工业用加工助剂

6.2.18.1 五碳双缩醛 glutaraldehyde

又名戊二醛。由乙烯基甲醚或乙烯基乙醚与丙烯醛反应生成2-烷氧基-3,4-二氢吡喃,再经水解制得,为无色至淡黄色澄清液体。在胶原蛋白肠衣加工中用作交联剂

6.2.19 推进剂 propellant

除空气以外能够将食品从容器中推出的气体

6.2.19.1 丁烷 butane

具有4个碳原子的饱和烷烃,化学式为C₄H₁₀。由天然气井分馏后用油吸收或冷冻制得,常温下为气态,不溶于水,易溶醇、三氯甲烷。在食品加工中常用作推进剂

6.2.20 包装气体 packaging gases

在填充食品之前、过程中或之后装入容器内,用于保护食品(如防止氧化或腐坏)的气体

6.2.20.1 二氧化碳 carbon dioxide

由两个氧原子与一个碳原子通过共价键构成的氧化物,化学式为CO₂。常温常压下呈气态,无色无味,密度比空气大,能溶于水,在食品加工中常用作包装气体

6.2.20.2 氮气 nitrogen

由两个氮原子通过共价键形成的双原子气体,化学式为N₂。无色无味,是空气中最多的组分,在食品加工中可用作包装气体

6.2.21 起泡剂 foaming agent

能够促进食品产生气泡,维持食品中泡沫稳定性的一类食品工业用加工助剂

6.2.21.1 氧化亚氮 nitrous oxide

由两个氮原子与一个氧原子通过共价键构成的氧化物,化学式为N₂O,常温常压下为无色、稍有芳香气味的不活泼性气体,在食品加工中常用作起泡剂

6.2.22 脱皮剂 peeling agents

能够分解果蔬外皮起固定作用的果胶类成分,从而使

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

果蔬脱皮的一类食品工业用加工助剂

6.2.22.1 月桂酸 lauric acid

化学式为 $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{10}\text{COOH}$ 的饱和直链脂肪酸，主要存在于鲸脑油、牛奶、月桂油、椰子油与棕榈油中，呈白色或稍带黄色的结晶固体或粉末，可用作食品乳化剂和果蔬脱皮剂。

6.2.23 脱毛剂 depilatory agents

禽畜屠宰加工过程中，用于去除禽畜体表残毛的由松

香甘油酯、石蜡、食用动物油脂等组成的单体或复配加工助剂

6.2.23.1 松香甘油酯 glycerol ester of rosin

以特级、一级脂松香、氢化松香为原料，与甘油酯化反应，经水蒸气吹蒸处理而制得的一种黄色透明固体物质，主要成分为二枞酸甘油酯和三枞酸甘油酯。可用作畜禽脱毛处理工艺中的脱毛剂

6.3 食品用香精香料

6.3 食品用香精香料 food flavoring substances

符合国家卫生标准的用于食品赋香的香料和香精的统称

6.3.1 食品用香料 food flavors

添加到食品产品中以产生香味、修饰香味或提高香味的物质。包括食品用天然香料、食品用合成香料、食品用热加工香味料、烟熏食用香味料，一般配制成食品用香精后用于食品加香，部分也可直接用于食品加香

6.3.1.1 食品用天然香料 natural food flavors

通过物理方法或酶法或微生物法工艺，从动植物来源材料中获得的具有香味物质的制剂或化学结构明确的具有香味特性的物质，包括食品用天然香味复合物和食品用天然单体香料

6.3.1.2 食品用天然香味复合物 natural food flavors complex

通过物理方法或酶法或微生物法工艺从动植物来源材料中获得的具有香味物质的制剂（由多种成分组成）。这些动植物来源材料可以是未经加工的也可以是通过传统食品制备工艺加工过的。

6.3.1.3 薄荷素油 mentha arvensis oil

薄荷的叶和茎用水蒸气蒸馏而得的精油，再经冷冻、脱去部分薄荷脑制得的无色至琥珀黄色澄清液体，有薄荷特征香气。配制薄荷型香精的主要原料之一。

6.3.1.4 丁香叶油 clove leaf oil

桃金娘科植物丁香的干燥花蕾、叶经水蒸气蒸馏得到的无色或淡黄色精油，主要成分为丁香酚。有丁香的特征香气，常用于食品香精的调配。

6.3.1.5 海草提取物 Kelp (Laminaria and Macrocystis spp.) extract

以海带属、巨藻属的大型褐藻类植物为原料，经酶解、溶剂提取、精制等工艺而得的一种食品用天然香料。

6.3.1.6 食品用天然单体香料 natural monomer food flavors

通过物理方法或酶法或微生物法工艺从动植物来源

材料中获得的化学结构明确的具有香味特性的物质。这些动植物材料可以是未经加工的，也可以是通过传统食品制备工艺加工

6.3.1.7 d-樟脑 d-camphor

双环单萜酮类化合物，化学名称 *d*-1,7,7-三甲基双环[2.2.1]庚烷-2-酮，由樟科植物樟的枝、干或根经水蒸汽蒸馏法和分馏法处理后提取制得，呈白色结晶颗粒状，有强烈的刺激性香味，可用作食品香料

6.3.1.8 檀香醇 santalol

含有一个羟基官能团的檀香烷类倍半萜化合物，由檀香科植物白檀的心材或根、枝经水蒸气蒸馏法和分馏法处理后提取制得，有 α 型和 β 型两种同分异构体。有白檀木的特征香味，可用于配制食品用香精

6.3.1.9 食品用热加工香味料 thermal process food flavors

以食材或食材组分经过类似于烹饪的食品制备工艺而制得的具有香味特性的产品。食品用热加工香味料中必定含有非酶褐变产物

6.3.1.10 非酶褐变产物 no-enzyme browning reaction products

食品组分尤其是碳水化合物在一定温度、湿度和 pH 条件下发生焦糖化和（或）美拉德反应等非酶褐变反应而生成的产物，通常具有香味特性

6.3.1.11 烟熏食用香味料 smoking food flavors

未经处理的木材及类似物（如山楂果核）在有限的控制量的空气存在下经过裂解、干馏或过热水蒸气作用得到木烟，使木烟进入水质提取体系或经蒸馏、浓缩和分离后制得的水溶性香味物质。它是由木烟成分组成的复杂混合物。

6.3.1.12 山楂核烟熏香味料 I 号 smoking flavors No.I made from hawthorn kernels

以山楂核为原料，在 800°C 以下干馏生成熏烟，将熏烟冷凝，由冷凝物在常压下蒸馏，收集而得的 85°C-110°C、呈淡黄色至橘红色、具有烟熏香味的馏分

6.3.1.13 山楂核烟熏香味料 II 号 smoking flavors

征求意见时间：

2025年12月5日至2026年3月5日

No.II made from hawthorn kernels

以山楂核为原料,在 800°C 以下干馏生成熏烟,将熏烟冷凝,由冷凝物水相和油相分离后经精制所得的水相部分、呈红棕色至棕褐色、具有烟熏香味的液体

6.3.1.14 食品用合成香料 synthetic food flavors

通过化学合成方式形成的化学结构明确的食品用香料

6.3.1.15 香兰素 vanillin

化学名称 3-甲氧基-4-羟基苯甲醛,天然存在于香荚兰豆中,也可以愈疮木酚或亚硫酸纸浆废液木质素或对甲酚为原料进行化学合成,呈白色或微黄色的针状结晶或粉末。具有甜香、奶香和香草香气,可作为食品用香料

6.3.1.16 小茴香醇 fenchyl alcohol

具有偕二甲基结构的双环单萜仲醇,化学名称 1,3,3-三甲基双环[2,2,1]庚-2-醇。具有小茴香香气,可作为食品用香料

6.3.1.17 龙脑 borneol

一种双环单萜仲醇,以游离或酯的形式存在于艾纳香茎叶或龙脑樟枝叶中,也可由松节油在有机酸的作用下合成。极易升华,有樟脑样气味,有清凉感,可作为食品用香料

6.3.1.18 乙二醇缩肉桂醛 cinnamaldehyde ethylene glycol acetal

化学名称 2-苯乙烯基-1,3-二氧杂环戊烷,由肉桂醛和乙二醇发生缩合反应制得,呈无色油状液体,具有肉桂的辛香风味,可作为食品用香料

6.3.2 食品用香精 food flavorings

由食品用香料与食品用香精辅料组成的用来起香味作用的浓缩调配混合物(只产生咸味、甜味或酸味的配制品除外,也不包括增味剂)。可以含有或不含食品用香精辅料。通常不直接用于消费,而是用于食品加工

6.3.2.1 天然食品用香精 natural food flavorings

发香部分只含有食品用天然香料和(或)具有香味特征的天然食品配料的食品用香精,其香精辅料必须是食品配料(含食品添加剂)

6.3.2.2 液体香精 liquid flavorings

以液体形态出现的各类香精

6.3.2.3 油溶性液体香精 oil-soluble liquid flavorings

以油类或油溶性物质为溶剂的液体香精

6.3.2.4 水溶性液体香精 water-soluble liquid flavorings

以水或水溶性物质为溶剂的液体香精

6.3.2.5 乳化香精 emulsified flavorings

以乳浊液形态出现的各类香精

6.3.2.6 浆膏状香精 paste flavorings

以浆膏状形态出现的各类香精

6.3.2.7 固体香精 solid flavorings

以固体(含粉末)形态出现的各类香精

6.3.2.8 拌和型固体香精 blended solid flavorings

香气和(或)香味成分与固体(含粉末)载体拌合在一起的香精

6.3.2.9 胶囊型固体香精 encapsulated solid flavorings

香气和(或)香味成分以芯材的形式被包裹于固体壁材之内的颗粒型香精

6.3.2.10 食品用香精辅料 adjuncts for food flavorings

为发挥食品用香精作用和(或)提高其稳定性所必需的任何基础物质(如抗氧化剂、防腐剂、稀释剂、溶剂等)

6.3.2.11 乙酸异丁酸蔗糖酯 sucrose acetate iso-butyrate

蔗糖分子中 8 个羟基被乙酰基和异丁酰基取代而形成的酯类混合物,其中乙酸酯和异丁酸酯的比例约为 2:6。通常为无色至淡黄色粘稠液体,可用作食品用香精乳化剂

6.3.3 食品用香料制备 food flavors preparation

通过物理方法或酶法或微生物法工艺从动植物来源材料中获取食品用香料,或通过化学合成方法生产食品用香料的过程

6.3.3.1 辛香料 spices

具有芳香和(或)辛辣味的植物性调味赋香原料

6.3.3.2 精油 essential oil

从植物来源的天然原料经水蒸气蒸馏法或外果皮机槭加工法或干馏法处理,用物理方法分去水相后得到的产物

6.3.3.3 浸膏 extract

新鲜天然原料的一种或多种溶剂提取物经过滤、浓缩而得到的膏状制剂

6.3.3.4 油树脂 oleoresin

天然香辛料的烃类溶剂提取物经过蒸馏去除溶剂后得到的具有特征香气或香味的树脂状黏性物质

6.3.3.5 酊剂 tincture

一种天然原料在可变浓度的乙醇存在下经浸渍所得的溶液

6.3.3.6 净油 absolute

植物来源的浸膏、香脂、香树脂或超临界流体提取物用乙醇提取所得产物,经冷却和过滤去除蜡质,再用蒸馏法去除乙醇后得到的液体

6.3.3.7 蒸汽蒸馏 steam distillation

将含有挥发性成分的植物原料与水共蒸馏,使挥发性成分随水蒸气一并馏出,经冷凝获取挥发性提取物的

方法

6.3.3.8 分子蒸馏 molecular distillation

在高真空下依据不同物质分子运动平均自由程的差异而实现物质分离的方法

6.3.3.9 冷压法 cold press method

在室温下通过挤压或研磨等机械方法从柑橘、柠檬等水果外果皮中提取精油的方法

6.3.3.10 超临界流体萃取法 supercritical fluid extraction

以超临界状态流体作萃取剂的一种气-固萃取分离技术

6.3.3.11 浸提法 liquid-solid extraction

采用水、酒精、石油醚或其他溶剂对芳香原料（含精油的植物原料、树脂树胶以及动物的泌香物质等）做选择性萃取，从而提取香味成分的方法

6.3.3.12 冻析法 freeze-out method

利用低温使液态天然香料中的部分化合物呈固体析出，将析出的固体化合物与其他液体成分分离，从而实现单体香料纯化的过程

6.3.4 食品用香精技术要求 technical requirements for food flavorings

针对食品用香精的功能性、安全性指标的标准化规定，通常包括原料要求、感官要求、理化及微生物指标要求等

6.3.4.1 香味 flavor

对进入口中的任何材料各种特征的感觉总和。是食品用香精的主要感官要求之一。

6.3.4.2 原液稳定性 stock solution stability

乳化香精原液以 2500r/min-3000r/min 转速离心 15min

后保持不分层状态的能力。是乳化香精的主要理化指标之一。

6.3.4.3 千倍稀释液稳定性 thousand-fold diluent stability

乳化香精的千倍稀释液在室温下横放静置 72h 或以 3000 r/min 转速离心 15min 后保持表面无浮油、底部无沉淀的能力。是乳化香精的主要理化指标之一。

6.3.4.4 粒度 granularity

物料颗粒的大小，通常以球形颗粒的直径或非球形颗粒的面积、体积或质量为基准的各种名义粒度表示。是乳化香精和胶囊型固体（粉末）香精的主要理化指标之一。

6.3.4.5 相对密度 relative density

一定温度下，一定体积的香料或香精的质量与相同温度下同样体积的蒸馏水的质量之比。是香料或香精的主要理化指标之一。

6.3.4.6 折光指数 refractive index

当具有一定波长的光线从空气射入保持在恒定的温度下的液体香料或香精时，入射角的正弦与折射角的正弦之比。是香料或香精的主要理化指标之一。

6.3.4.7 食品用热加工香味料原料 raw materials of thermal process food flavorings

用于制备食品热加工香味料的蛋白氮源、还原糖源、脂肪或脂肪酸源和其他允许在热加工过程中使用的原辅料

6.3.4.8 食品用香精载体 food flavorings carrier

添加到食品用香精中用以承载香味成分，改善其分散性和稳定性，或延长其释放时间的可食用物质

6.4 食品营养强化剂

6.4 食品营养强化剂 food fortifier

为增加营养成分而加入食品中的天然或人工合成的属于天然营养素范围的食品添加剂。

6.4.1 食品营养强化 food fortification

根据特殊需要，按照科学配方，通过一定方法把缺乏或损失的一种或多种营养素、或某些天然食物成分加到食品中以提高食品营养价值的过程。

6.4.2 食品强化载体 food vehicle

向其中添加食物营养强化剂的食物。

6.4.3 食品营养强化剂 nutritional fortification substances in food

为增加营养成分而加入食品中的天然或人工合成的属于营养素范围的食品添加剂。

6.4.4 营养强化剂允许使用品种 permitted food

fortifier

按照《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》中规定的特定食品类别中允许使用的某种营养强化剂的化合物种类和来源。

6.4.5 营养强化剂允许使用范围 permitted use scope of food fortifier

按照《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》中规定可以添加某种营养强化剂的食品类别。

6.4.6 营养强化剂允许使用量 permitted use level of food fortifier

按照《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》中规定允许某种营养强化剂在特定食品类别中的使用剂量范围。

6.4.7 营养强化食品 fortified food

在食品加工过程中人为添加了食品营养强化剂的食物。

6.4.8 单一强化食品 single fortified food

强化了单一营养素的食品。

6.4.9 复合强化食品 composite fortified food

强化了两种或两种以上营养素的食品。

6.4.10 维生素类强化 food fortified with vitamins

按照《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的规定加入了一定量的维生素类营养素的食品。

6.4.11 矿物质类强化 food fortified with minerals

按照《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的规定加入了一定量的矿物质类营养素的食品。

6.4.12 营养素复原 nutrient restoration

补偿食品加工中损失的营养素的技术。

6.4.13 营养素标准化 nutrient standarization

为使一种食品尽可能满足食用者全面的营养需要,按照规定统一的标准加入各种营养素的技术标准。

7 食品相关产品

7.1 食品接触材料及制品

7.1 食品接触材料及制品 food contact material and article, FCM

在正常使用条件下,各种已经或预期可能与食品或食品添加剂(以下简称食品)接触、或其成分可能转移到食品中的材料和制品,包括食品生产、加工、包装、运输、贮存、销售和使用过程中用于食品的包装材料、容器、工具和设备,及可能直接或间接接触食品的油墨、黏合剂、润滑油等。不包括洗涤剂、消毒剂和涉及饮用水卫生安全产品。

7.1.1 食品包装材料和容器 food packaging and container

包装、盛放食品或者食品添加剂用的纸、竹、木、金属、搪瓷、陶瓷、塑料、橡胶、天然纤维、化学纤维、玻璃等制品和直接接触食品或者食品添加剂的涂料。

7.1.2 食品生产经营工具设备 tool and device used in food production and business

在食品或者食品添加剂生产、销售、使用过程中直接接触食品或者食品添加剂的机械、管道、传送带、容器、用具、餐具等。

7.1.3 餐(饮)具 tableware

碗、筷、杯、碟、匙、刀叉等用餐工具的统称。

7.1.4 食品接触材料及制品用添加剂 additive used in food contact material and article

在食品接触材料及制品生产过程中,为满足预期用途,所添加的有助于改善其品质、特性,或辅助改善品质、特性的物质;也包括在食品接触材料及制品生产过程中,所添加的为保证生产过程顺利进行,而不是为了改善终产品品质、特性的加工助剂。

7.1.5 荧光增白剂 flourescent brightener

一种荧光染料,在紫外光的照射下,可激发出蓝、紫光与基质上的黄光互补而具有增白效果。

7.1.6 增塑剂 plasticizer

能降低高分子材料玻璃化转变温度并提高塑性的低挥发性或无挥发性的助剂。

7.1.7 食品相关产品新品种 new food related substance

用于食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备的新材料、新原料或新添加剂。

7.1.8 食品接触用复合材料及制品 laminated food contact material and article

由不同材质或相同材质通过黏合、热熔或其他方式复合而成的两层或两层以上的食品接触材料及制品。

7.1.9 食品接触用组合材料及制品 assembled food contact material and article

由两种或两种以上不同材质或相同材质的材料以装配、焊接、镶嵌等方式组合而成的食品接触材料及制品。

7.1.10 食品接触用塑料材料及制品 plastic food contact material and article

以一种或几种树脂(含树脂共混物)或其预混料、预聚物等为主要结构组分,添加必要的添加剂,在一定的温度和压力下加工制成的、介于树脂与塑料制品之间的高分子材料为塑料材料,包括塑料粒料(或切片)、粉末、母料、片材等塑料材料。以树脂(含树脂共混物)或塑料材料为原料,添加必要的添加剂,成型加工成具有一定形状的、最终接触食品的成型品(或终产品)为食品接触用塑料制品。

7.1.11 食品接触用橡胶材料及制品 rubber food contact material and article

在正常使用条件下，已经或预期可能与食品或食品添加剂（以下简称食品）接触，或其成分可能转移到食品中的，以天然橡胶、合成橡胶或经硫化的热塑性弹性体为主要原料的材料及制品。

7.1.12 食品接触用硅橡胶材料及制品 silicon rubber food contact material and article

在正常使用条件下，已经或预期可能与食品或食品添加剂（以下简称食品）接触的，或其成分可能转移到食品中的，以聚硅氧烷类聚合物与疏水性二氧化硅等物质经交联固化反应形成的、有机硅弹性体为主要原料的材料及制品。

7.1.13 食品接触用纸和纸板材料及制品 paper and paperboard food contact material and article

在正常使用条件下，各种已经或预期可能与食品或食品添加剂（以下简称食品）接触，或其成分可能转移到食品中的纸和纸板材料及制品，包括涂蜡纸、硅油纸和纸浆模塑制品等。

7.1.14 食品接触用涂料及涂层 food contact coating

预期涂覆在食品接触材料及制品上，直接接触食品或间接接触食品但其成分可能转移到食品中的涂料，及其形成的涂层（膜）。

7.1.15 食品接触用金属材料及制品 metal food contact material and article

在正常使用条件下，预期或已经与食品接触的各种金属（包括各种金属及合金）材料及制品。

7.1.16 食品接触用陶瓷制品 ceramic food contact product

在正常使用条件下，预期或已经与食品接触，或其成分可能转移到食品中的各种以无机非金属材料为主要原料，经一定生产工艺烧制成的硅酸盐材料及制品。

7.1.17 食品接触用搪瓷制品 enamel food contact article

在正常使用条件下，预期或已经与食品接触，或其成分可能转移到食品中的各种无机玻璃质材料熔凝于基体金属上并与金属形成牢固结合的材料及制品。

7.1.18 食品接触用玻璃制品 glass food contact article

在正常使用条件下，预期或已经与食品接触，或其成分可能转移到食品中的各种通过熔化石英砂、石灰石和纯碱等主要原料，并经快速和受控的速率冷却后所获得的均质和各向同性的无机材料及制品。

7.1.19 食品接触材料及制品用黏合剂 adhesive for food contact material and article

食品接触材料及制品中，通过物理或化学方式产生胶接作用的，直接或间接与食品接触的材料。

7.1.20 食品接触材料及制品用油墨 ink for food contact material and article

预期印刷在食品接触材料及制品上，直接接触食品或间接接触食品但其成分可能转移到食品中的油墨。也包括与油墨配套使用的光油。

7.1.21 食品接触用再生纤维素材料及制品 regenerated cellulose food contact material and article

以天然植物（如棉、木及禾本类等）的纤维素为原料，通过溶解再生得到的可用于预期或已经与食品接触的纤维素材料及制品，如广泛用于食品包装的玻璃纸，用于肉灌制品包装的纤维素肠衣等。

7.1.22 婴幼儿专用食品接触材料及制品 food contact material and article for infants and young children

专门用于婴幼儿食品的生产、加工、包装、运输、贮存、销售和使用过程中的食品接触材料及制品。

7.1.23 食品接触用回收材料 recovered food contact material

已经接触食品的、消费后的，通过特定手段收集的食品接触用塑料材料及制品。

7.1.24 化学再生 chemical recycling

再生过程中，回收塑料的基础聚合物分子分解为单体/其他起始物、低聚物，再重新聚合成基础聚合物的再生技术。

7.1.25 物理再生 mechanical recycling

再生过程中，回收塑料的基础聚合物分子不会发生改变的再生技术。

7.1.26 投入料 input raw material

用于生产再生塑料的原料，如消费后的塑料

7.1.27 粒料 granule

通过再生工艺形成的颗粒状塑料材料

7.1.28 粉碎片 flake

消费后的塑料粉碎后形成的片状碎料

7.1.29 再生聚对苯二甲酸乙二醇酯 recycled Polyethylene Terephthalate, rPET

聚对苯二甲酸乙二醇酯塑料经再生工艺过程生产的、污染物等有害物质被有效去除的塑料材料

7.1.30 再生聚乙烯 recycled Polyethylene, rPE

聚乙烯塑料经再生工艺过程生产的、污染物等有害物质被有效去除的塑料材料

7.1.31 再生聚丙烯 recycled Polypropylene, rPP

聚丙烯塑料经再生工艺过程生产的、污染物等有害物质被有效去除的塑料材料

7.1.32 食品接触用可降解材料 degradable food contact material

在自然界（如土壤、沙土、水等）条件下，或者是在特定条件（如堆肥化或厌氧消化条件）下或水性培养

液中,可最终被分解为二氧化碳、甲烷、水等成分较简单的化合物及所含元素的矿化无机盐、生物死体的食品接触材料。

7.1.33 食品接触用纸浆模塑制品 food contact molded pulp product

以纸浆为主要原料,按产品用途所需形状,通过成型、模压、干燥等工艺制作成型的制品。

7.1.34 食品接触用空心制品 food contact hollow product

预期或已经与食品接触的,从制品口沿水平面至其内部最低水平面的深度大于25mm的制品。

7.1.35 食品接触用扁平制品 food contact flat product

预期或已经与食品接触的,从制品口沿水平面至其内部最低水平面的深度小于或等于25mm的制品。

7.1.36 树脂 resin

又称“聚合物”。以单体及其他起始物为主要原料,通过加成聚合、缩合聚合、微生物发酵聚合等聚合反应合成的大分子物质,以及经化学改性的天然或合成大分子物质。

7.1.37 树脂共混物 blend of resin

两种或两种以上具有相同或不同化学结构、物理状态的聚合物,通过物理和/或化学方法进行混合而形成的宏观上均匀连续的固体高分子材料,且每种聚合物均可作为树脂材料及其制品的主要结构组分或相。又称聚合物共混物或聚合物合金。

7.1.38 聚合物 polymer

以相互连接的一种或一种以上的结构单元多次重复为特征的分子所组成的物质,其分子量大到足以使整体性能不随加入或除去一个或几个结构单元而明显改变。

7.1.39 低聚物 oligomer

有几个含有一种或几种原子或原子团(结构单元)相互重复连接的分子所组成的物质。

7.1.40 单体 monomer

能提供一个或一个以上结构单元的分子所组成的化合物。

7.1.41 母料 master batch

将影响塑料材料及制品物理性状的添加剂(如着色剂、填料、增强剂、稳定剂等)超量载附于一种或几种树脂中而制成的、与树脂或塑料材料混合使用才能加工成其他塑料材料及制品的浓缩体。

7.1.42 金属镀层 metal plating

通过各种镀覆技术在固体材料或制品接触食品的表面上形成的金属覆盖层。

7.1.43 杂质元素 impurity element

残留在金属中的非有意添加的元素。

7.1.44 合金元素 alloying element

冶炼金属时,为达到某些性能要求(如拉伸强度、硬度、耐磨性、耐腐蚀性、电导率等)而有意添加的一种或多种金属或非金属元素。

7.1.45 有意添加物质 intentionally added substance, IAS

在食品接触材料及制品的生产过程中特别添加的,在制造过程或最终产品中具有或曾经起过作用,用于制造聚合物的起始物质、单体、添加剂、溶剂、聚合物生产助剂、聚合助剂和着色剂等。

7.1.46 非有意添加物质 non-intentionally added substance, NIAS

食品接触材料及制品中含有的非人为添加的物质,包括原辅材料带入的杂质,在生产、经营和使用等过程中的分解产物、污染物以及残留的反应中间产物。

7.1.47 有效阻隔层 functional barrier layer

由一层或多层食品接触材料组成的屏障,该屏障用于阻止其外侧(非食品接触侧)特定物质的迁移,保证食品接触材料及制品在正常使用条件下符合相应安全要求。

7.1.48 迁移 migration

食品接触材料及制品的组分或成分通过扩散、渗透、挥发、释放等方式转移到与之接触的食品或食品模拟物中的过程。

7.1.49 食品接触材料最大使用量 maximum use level of FCM

在生产食品接触材料及制品时所加入的某种或某类物质的最大允许量,以质量分数(%)表示。

7.1.50 食品接触材料最大残留量 maximum residual level of FCM, QM

食品接触材料及制品中某种或某类残留物质的最大允许量,以每千克食品接触材料及制品中残留物质的毫克数(mg/kg),或食品接触材料及制品与食品接触的每平方分米面积中残留物质的毫克数(mg/dm²)表示。

7.1.51 食品接触材料特定迁移限量 specific migration limit of FCM, SML

从食品接触材料及制品迁移到与其接触的食品或食品模拟物中的某种或某类物质的最大允许量,以每千克食品或食品模拟物中迁移物质的毫克数(mg/kg),或食品接触材料及制品与食品或食品模拟物接触的每平方分米面积中迁移物质的毫克数(mg/dm²)表示。

7.1.52 食品接触材料特定迁移总量限量 total specific migration limit of FCM, SML(T)

从食品接触材料及制品中迁移到与之接触的食品或食品模拟物中的两种或两种以上物质的最大允许总

量,以每千克食品或食品模拟物中指定的某种或某类迁移物质(或基团)的毫克数(mg/kg),或食品接触材料及制品与食品或食品模拟物接触的每平方分米面积中指定的某种或某类迁移物质(或基团)的毫克数(mg/dm^2)表示。

7.1.53 食品接触材料总迁移限量 overall migration limit of FCM, OML

从食品接触材料及制品中迁移到与之接触的食品模拟物中的所有非挥发性物质的最大允许量,以每千克食品模拟物中非挥发性迁移物的毫克数(mg/kg),或每平方分米接触面积迁出的非挥发性迁移物的毫克数(mg/dm^2)表示。对婴幼儿专用食品接触材料及制品,以 mg/kg 表示。

7.1.54 高锰酸钾消耗量 potassium permanganate consumption

从材料迁移到水中可被高锰酸钾氧化的物质总量。

7.1.55 迁移试验 migration test

在规定条件下,为测定食品接触材料及制品的组分迁移到与之接触的食品或食品模拟物等测试介质中的量而进行的试验,包括特定迁移试验、总迁移试验和化学溶剂替代试验。

7.1.56 挑战实验 challenge test

又称“替代污染物实验”。为模拟回收塑料的污染状况,通过一定浓度水平的替代污染物人为污染原生塑料后,经过再生工艺生产获得再生料,通过分析再生料中替代污染物的残留情况评估再生工艺过程有效性的一种手段。

7.1.57 食品模拟物 food simulant

能够接近真实地反映食品接触材料及制品中组分向与之接触的食品中的迁移,具有某类食品的典型共性,用于模拟食品进行迁移试验的测试介质。

7.1.58 化学溶剂替代试验 alternative test using chemical solvent

在规定条件下进行的、采用化学溶剂替代油脂类食品模拟物的迁移试验。

7.1.59 含油脂食品 fatty food

油脂及表面含有游离脂肪的食品。

7.1.60 水性食品 aqueous food

表面含游离水,且乙醇含量 $\leq 10\%$ (体积分数)的食品。

7.1.61 含乙醇食品 ethanol containing food

乙醇含量 $>10\%$ (体积分数)的食品。

7.1.62 干性食品 dry food

表面无游离脂肪和游离水的食品。

7.1.63 酸性食品 acidic food

$\text{pH} < 5$ 的食品。

7.1.64 含油脂食品模拟物校正因子 correction factor of fatty food simulant

因含油脂食品模拟物的提取能力高于实际含油脂食品,因此用于校正植物油等含油脂食品模拟物的迁移量测定结果的校正因子。

7.1.65 脂肪校正因子 fat consumption reduction factor, FRF

指对亲脂性物质的特定迁移量进行校正的因子,适用于脂肪含量在20%以上的食品,其计算公式为 $\text{FRF} = (5 * \text{食品中的脂肪含量}) / 100$ 。

7.1.66 迁移测试池 migration test pool

安装、固定待测试样,注入食品模拟物进行迁移试验预处理的装置。

7.1.67 灌装法 filling method

在迁移试验用容器中注入已达到试验温度的食品模拟物,将试样完全浸没在食品模拟物中的一种前处理方法。

7.1.68 迁移模型 migration modelling

为了筛查特定物质的迁移情况,根据材料或制品中该物质的残留量,应用扩散模型来预测其迁移量的一种工具。所使用的扩散模型应基于能高估实际迁移水平的科学证据,且被普遍认可。

7.1.69 扩散系数 diffusion coefficient

扩散传质方程中的一个比例系数。即扩散传质通量与扩散推动力(浓度梯度)之比。

7.1.70 分配系数 distribution coefficient

一个组分在两个互不相溶的相态中的浓度的比值。

7.1.71 符合性声明 declaration of compliance

包括产品名称、材质、遵循的食品安全国家标准代号和顺序号、有限制性要求的物质名单及其限制性要求。

7.2 食品用消毒剂

7.2 食品用消毒剂 disinfectant used for food and FCM

7.2.1 消毒 disinfection

杀灭或清除传播媒介上病原微生物,使其达到无害化的处理。

7.2.2 灭菌 sterilization

杀灭或清除传播媒介上一切微生物的处理。

7.2.3 消毒剂 disinfectant

用于杀灭传播媒介上的微生物使其达消毒或灭菌要求的制剂。

7.2.4 灭菌剂 sterilant

征求意见时间:

2025年12月5日至2026年3月5日

可杀灭一切微生物(包括细菌芽孢)使其达到灭菌要求的制剂。

7.2.5 食品用洗涤消毒剂 detergent disinfectant for food and FCM

用于食品表面以及餐具、饮具、食品工具、设备、包装材料、容器等与食品直接接触表面，兼有洗涤和消毒作用的制剂。

7.2.6 微生物杀灭试验 germicidal test

采用规定的消毒试验用微生物，评价消毒剂杀灭效果的试验。

7.2.7 食品消毒剂原料 ingredient of disinfectant used for food and FCM

用于生产食品用消毒剂的原料。包括食品用消毒剂有效成分和辅助成分

7.2.8 食品消毒剂有效成分 active ingredient of disinfectant used for food and FCM

在食品用消毒剂配方中，对病原微生物具有杀灭作用的物质。如次氯酸钠、过氧化氢。

7.2.9 食品消毒剂辅助成分 auxiliary ingredient of disinfectant used for food and FCM

在食品用消毒剂配方中，具有防腐蚀、护肤、稳定、调解酸碱度、调味和着色等辅助作用的物质。如氢氧化钠、氯化钠。

7.3 食品用洗涤剂

7.3 食品用洗涤剂 detergent used for food and FCM

7.3.1 洗涤剂 detergent

通过洗净过程用于清洗的专门配制的产品。如表面活性剂。

7.3.2 食品用洗涤剂原料 ingredient of detergent used for food and FCM

用于生产洗涤食品、餐具以及直接接触食品的工具、

设备或者食品包装材料和容器的洗涤剂原料。

7.3.3 表面活性剂 surfactant

一种具有表面活性的化合物，它溶于液体特别是水中，由于在液/气表面或其他界面的优先吸附，使表面张力或界面张力显著降低。

7.3.4 去污力 detergency

洗涤剂去除污渍的能力。