

2005年6月

食品法典委员会



联合国
粮食及农业组织

世界
卫生组织



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

议题 8

粮农组织/世界卫生组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第二十八届会议

2005年7月4-9日，罗马粮农组织总部

关于制定新标准和相关文本以及停止工作的建议清单

关于扇贝肉加工的鱼品和渔业产品规范新章节工作的项目文件

关于扇贝肉加工规范拟议草案的新工作建议由鱼品和渔业产品规范委员会第二十七届会议提出（ALINORM05/28/18，第114段），载于ALINORM05/28/8号文件表1。

拟议新工作的目的和范围

食典鱼品和渔业产品规范结合良好管理活动，在将危害分析关键控制点和错误行动点原则应用于一些鱼品和渔业产品加工方面提供技术指导。鱼品和渔业产品规范的主要目标之一是，帮助从事鱼品和/或渔业产品处理和生产的人们或者关心这些产品的储存、分配、出口、进口和销售的人们获得可在国家市场或国际市场销售、达到食典鱼品标准要求的安全健康产品。

在这一框架内，关于扇贝肉加工规范的新章节将涉及一般加工准则，查明与扇贝加工有关的潜在危害和缺陷，制定控制这些危害和缺陷的手段。

意义和及时性

拟议的新工作与鱼品和渔业产品规范委员会的职责即“**制定世界范围内新鲜、冷冻**

为了节约起见，本文件印数有限。谨请各位代表及观察员携带文件与会，
如无绝对必要，望勿索取。食典委大多数会议文件可从
因特网 www.codexalimentarius.net 网站获取。

(包括速冻)或其它加工鱼类、甲壳类和软体动物标准’直接相关。

拟议的新工作对**速冻扇贝闭壳肌肉拟议标准草案**也很重要，该项标准草案目前在程序步骤 3 (Alinorm05/28/18, 附录 VII)。

自 2000 年以来，鱼品和渔业产品规范委员会一直在讨论**速冻扇贝闭壳肌肉拟议标准草案**，虽然该项拟议标准草案中的一些主要成分已经解决，但是委员会尚未能够就可接受的扇贝肉水分含量上限和水分含量表示方法（即直接表示或者联系蛋白含量表示）达成一致意见。委员会在多次会议期间审议了有关信息，注意到在确定严格水分含量上限方面面临重大挑战，因为不同品种之间的水分含量有差异以及季节、捕捞方法和其它因素对水分含量产生影响。虽然关于扇贝水分含量的讨论取得了进展，但是制定关于食典鱼品和渔业产品规范中扇贝肉加工的一个新的部分，将通过以下方面有助于**速冻扇贝闭壳肌肉拟议标准草案**的工作：

- 明确强调防止消费者欺诈原则，确保公平贸易（新鲜和冷冻产品）；
- 对鱼品和渔业产品规范委员会关于良好管理活动问题的讨论进行整理，解决加工期间淡水利用和多磷酸盐处理的控制手段/标准；
- 提供必要的一致指导以确保遵照必要卫生成分及**速冻扇贝闭壳肌肉拟议标准草案**质量和标签条款。

主要工作内容

拟议的新工作将涉及在渔船上对新鲜扇贝肉进行处理，然后再卸货以及在工厂加工冷冻扇贝肉。指导文本将促进和考虑在处理及加工过程中的淡水使用和多磷酸盐处理控制手段，同时还处理一般加工指导及查明与扇贝加工有关的潜在危害和缺陷。

按工作重点确定标准评估

拟议的新工作可以帮助政府保护消费者不受欺诈，尽量减少国际贸易的潜在障碍。

与食典战略目标的关联性

拟议的新工作与食品法典委员会《战略框架》（2003—2007 年）中概述的战略远景相一致。它将有助于：目标 1—促进良好管理框架；目标 2—促进最广泛地一致应用科学原则和风险分析；目标 6：促进最大程度地应用食典标准。

本建议与其他食典文件之间关系方面的信息

拟议的新工作将纳入食典鱼品和渔业产品规范。**速冻扇贝闭壳肌肉拟议标准草案**也

将提及该项新的工作。

是否需要提供专家科学建议

不需要

确定是否需要外部机构为该项标准提供技术投入以便作出计划

不需要

完成该项新工作的拟议时限（包括开始日期，拟议在步骤 5 通过的日期，拟议由食典委通过的日期；通常制定一项标准的时间不应超过五年）。

得到批准之后，新的工作应当在食品法典委员会第二十八届会议（2005 年）之后开始。扇贝肉加工拟议规范草案（新的部分）可以在 2005 年步骤 3 发给政府征求意见。预计鱼品和渔业产品规范委员会第二十八届会议可以将该文件推进到步骤 5，鱼品和渔业产品规范委员会第二十九届会议可以将该文件推进到步骤 8。因此，完成该项工作总共需要 3 年。