



对美国肉与肉制品法规和标准体系的探讨

刘冰晶, 王梦娟, 李江华*, 郑风田, 王志刚
(中国人民大学农业与农村发展学院, 北京 100872)

摘要: 美国的肉与肉制品法规和标准体系已基本完善, 能够较好地控制肉与肉制品的质量与安全、促进进出口贸易。本文通过梳理当前美国肉与肉制品的法规和标准体系, 并分析和总结其体系的特点, 以期为我国肉与肉制品法规与标准体系的建设提供借鉴和参考。

关键词: 美国; 肉与肉制品; 法规体系; 标准体系

Analysis of Current Legal and Standard Systems Concerning American Meat and Meat Products in the United States

LIU Bing-jing, WANG Meng-juan, LI Jiang-hua*, ZHENG Feng-tian, WANG Zhi-gang
(School of Agricultural Economics and Rural Development, Renmin University of China, Beijing 100872, China)

Abstract: At present, basically perfect legal and standard systems concerning meat and meat products have been established in the United States which are helpful for quality and safety control of meat and meat products and promoting import and export trade. In this paper, we introduce the current legal and standard systems concerning meat and meat products in the United States, and analyze their features with the aim of providing references for the construction of legal and standard systems concerning meat and meat products in China.

Key words: the United States; meat and meat products; legal system; standard system

中图分类号: TS201.6

文献标识码: A

文章编号: 1001-8123(2012)12-0016-04

美国食品的技术保障来源于食品安全法规和质量安全标准两大体系, 其中食品安全法规体系主要包括食品法律和技术法规两部分内容。食品法律是进行食品生产、经营、检验和监督管理等活动的法律依据, 其规定的内容是食品安全的一般要求。技术法规和食品标准都是以食品法律为依据, 为达到食品质量、安全、营养等要求而制定的, 不同的是技术法规是强制性执行, 类似我国的强制性标准, 而食品标准是非强制性执行。目前美国有关食品安全方面的法规条例有35部, 食品安全标准多于600项^[1]。美国食品的法律法规及标准共同保障了美国的食品安全。

美国是肉类生产大国, 据联合国粮农组织(FAO)统计的数据显示, 美国牛肉、禽肉产量居世界第1位, 肉类总产量、猪肉产量居世界第2位^[2]。为了保证肉类食品的安全性, 美国制定了肉与肉制品法规体系及标准体系, 法规体系主要由联邦法律、联邦法规两部分组成, 标准体系由质量分级标准、采购规范和商品条款描述3部分组成。

1 美国肉与肉制品法规体系

美国肉与肉制品的法规体系主要包括联邦法律和联

邦法规, 其制定机构为农业部、卫生与公共服务部、环境保护局, 以及由联邦政府授权的其他机构^[3]。

1.1 联邦法律

联邦法律是指《美国法典》(United States Code, USC), 是美国的永久性法律, 由国会众议院颁布, 涉及联邦管理的各个领域。USC共分50卷, 与食品有关的主要是第7卷(农业)和第21卷(食品与药品)。第21卷主要涉及食品安全管理方面, 其中第10章为《禽类制品检查法》(PPIA), 第12章为《联邦肉类检查法》(FMIA)。这两部法律是美国农业部(USDA)食品安全与检查局所主要执行的法规, 对肉类和禽类制品进行安全性监管^[4]。

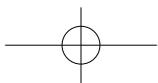
肉类制品和禽类制品是美国食物总供给的重要来源, 在全国范围内消费和流通, 而且其中绝大部分进入洲际或国际贸易, 因此受联邦法律管辖。《联邦肉类检查法》和《禽类制品检查法》分别于1906年和1957年颁布, 二者立法宗旨基本相同, 都是通过保证消费者所购的肉类和肉制品、家禽及家禽制品符合卫生质量标准, 商标、标签和包装合格, 以防止假冒伪劣制品流入市场来保护消费者的利益和健康。FMIA所要求检查的肉类产品包括用于商业行为的牛、猪、绵羊、山羊、马、骡

收稿日期: 2012-12-05

基金项目: 国家自然科学基金应急科学研究专项(71141021); 国家社会科学基金重大项目(11&ZD052)

作者简介: 刘冰晶(1988—), 女, 硕士研究生, 研究方向为食品标准化。E-mail: lbj-86@163.com

*通信作者: 李江华(1963—), 女, 副教授, 硕士, 研究方向为食品法规与标准化。E-mail: jianghua_li2000@yahoo.com.cn





以及其他马属动物及其产品，并授权农业部检验动物的养殖、屠宰和加工过程，为企业制定相应的卫生标准。PPIA主要涉及的动物包括鸡、火鸡、鸭、鹅等家禽，并要求USDA必须对用于商业流通和对外贸易的家禽及家禽制品进行屠宰前和屠宰后的检查^[5-6]。两部法律均以保障美国肉及肉制品的质量安全为最终目的。

1.2 联邦法规

表1 CFR中有关肉类食品的管理法规

Table 1 List of related regulations concerning meat products in CFR

卷 部分	基本内容
59	家畜强制性报告
7 62	家畜、肉类质量体系认证规划
94	禽和蛋产品分析(USDA/AMS)
50	关于感染结核病的动物
51	关于感染布氏杆菌病的动物
52	关于感染伪狂犬病的猪
53	关于畜禽口蹄疫、胸膜肺炎、牛瘟和其他传染性疾病
54	绵羊痒病的控制
55	慢性消耗性疾病的控制
72	关于牛德克萨斯热
73	关于牛疥癣病
75	关于马属动物传染性疾病
77	关于结核病
78	关于布氏杆菌病
79	关于绵羊和山羊痒病
80	关于家畜慢性痢疾
82	关于新城疫和衣原体病
85	关于伪狂犬病
88	屠宰用马属动物商业运输
91	出口家畜的检查和管制
92	进口动物和动物产品地区识别程序
93	进口某些动物、禽类及其产品的运输工具要求
94	牛瘟、口蹄疫、禽瘟、新城疫、非洲猪瘟、古典猪瘟和疯牛病的禁止或限制进口
95	进入美国的动物副产品的卫生控制国内外动物源食品安全保障体系研究
98	某些动物胚胎和精液的进口
9 301	动物产品掺假和错误标记的定义和标准
302	家畜及其产品和生产企业检查的要求
305	企业的官方编码、检查的开始、撤销和违法的报道
306	检查人员的分配和权限
307	检查所需的设备
309	动物屠宰前检查
310	动物屠宰后检查
311	患病和其他掺假的动物胴体或产品的处理
312	官方检查标志及认证
313	家畜的人道主义屠宰方式
314	官方检查企业内有害和其他不可食用产品的处理
321	与各州和地方的合作
322	关于出口
325	关于运输
327	关于进口产品
351	动物性脂肪出口技术认证
352	非本土动物和动物产品的检查
354	兔及其可食组织的检查
362	禽检查的规定
381	禽产品检查的规定
416	关于肉禽生产企业卫生操作规定
417	危害分析和关键控制点(HACCP)体系
424	关于肉禽中使用的物质和食品辐照的规定
430	特殊种类产品的要求
101	食品标签
109	食品和包装材料中不可避免的污染物
110	现代食品生产、包装和保存良好操作规范(GMP)
510	新兽药
514	新兽药申请书
520	口服剂型新兽药
21 522	植入或注射剂型新兽药
524	眼科及外用剂型新兽药
526	乳房给药剂型
529	其他剂型新兽药
530	药物标签外使用
556	食品中兽药残留耐受限量
558	动物饲料中使用的新兽药
40 180	动物源食品中农药最高残留限量

《联邦法规》(Code of Federal Regulations, CFR),是联邦政府执法机构和部门在《联邦注册》上发表与公布的综合性和永久性法规汇编,具有普遍适用性的特点。它与USC一样,分为50卷,涉及联邦政府管理的广泛领域,每卷内容都会进行季度性更新^[7]。其中与肉类食品有关的主要是第7卷(农业)、第9卷(动物和动物产品)、第21卷(食品与药品)和第40卷(环境保护)^[8]。这几卷囊括了动物源食品安全管理的多项规定(表1)。

此外,为提高肉禽制品的安全程度,1996年7月25日美国农业部颁布了《美国肉禽屠宰加工厂(场)食品安全管理新法规》,并于颁布之日起生效。同时建立以HACCP为基础的加工控制系统与微生物检测规范、致病菌减少操作规范及卫生标准操作规范等法规的有效组合应用,以减少肉禽产品致病菌的污染,预防食品中毒事件^[9]。

2 美国肉与肉制品标准体系

美国的食品安全标准是由美国国家标准学会(ANSI)管理协调的自愿性标准体系,其制定机构为ANSI认可的与食品安全有关的行业协会、标准化技术委员会和政府部门^[10]。食品安全标准与联邦法律和联邦法规相互协调配合,为美国肉制品的质量与安全提供有力的技术支撑和保障^[11]。

肉制品是美国最主要的农产品之一,60年代初美国就发布了较多农产品质量标准,这些标准多数以与法规结合的方式收集在CFR第7卷中,不单独发布^[12]。另外,美国农产品标准只涉及等级规格的感官和理化要求,不制定卫生安全指标,涉及安全的农药残留、兽药残留、食品添加剂等化学和微生物的要求都是在相关法案里规定^[13]。

美国肉与肉制品标准体系的组成主要包括3个部分:第一是由USDA下属的农业市场服务局(AMS)发布的自愿性的畜禽质量分级标准;第二是USDA为满足公共饮食肉类采购的需要发布的一系列采购规范(IMPS);第三是一些肉类加工产品的商业条款描述文件(CID),这些文件也是一类包含肉类制品质量要求的标准^[14]。

2.1 畜禽质量分级标准

畜禽质量分级标准是依据1946年美国农业销售法制定的,对畜禽及加工产品的不同质量等级予以标明。质量等级代表商品畜禽的胴体特性,是USDA进行分级检验和认证的依据,也是用来评定风味的官方标准^[15]。AMS根据需要不断制定新的分级标准,并且每年对相应的标准进行修订。这些自愿性标准的作用是通过为买卖双方提供便利、建立质量控制计划、对整批货物进行估价,从而促进市场秩序的规范,生产者、供货商、购买商和消费者均可以使用这些标准^[16]。截止到2012年,AMS共发布12个畜禽质量分级标准^[17](表2)。

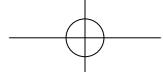


表2 USDA畜禽质量分级标准

Table 2 Livestock and poultry quality grading standards of USDA

标准编号	标准名称
7CFR 53.120-124:1972	供屠宰小乳牛和供屠宰牛分级标准
7CFR 53.130-136:1992	供屠宰羔羊、一岁龄羊和绵羊分级标准
7CFR 53.150-155:1985	供屠宰猪分级标准
7CFR 53.150-159:1969	肥育猪分级标准
7CFR 53.201-206:1996	供屠宰牛分级标准
7CFR 53.202-212:2000	肥育牛分级标准
7CFR 54.102-107:1997	牛胴体分级标准
7CFR 54.112-117:1980	小乳牛和小犊牛胴体分级标准
7CFR 54.121-127:1992	羔羊、一岁龄羊和羊胴体分级标准
7CFR 54.131-137:1985	猪胴体分级标准
7CFR 70.200-252:2002	家禽的分类、标准和分级
7CFR 70.300-332:2002	兔的分类、标准和分级

2.2 采购规范

采购规范(Institutional Meat Purchase Specifications, IMPS)是由农业市场服务局发布的一系列肉产品的规范,它们是供联邦、州和政府机构,学校,餐厅,酒店以及其他饮食服务业用户采购用的文件(表3),协助购买者尽可能经济、有效地购买到符合质量和安全规范的肉类食品^[18]。

表3 USDA公共饮食业肉品采购规范

Table 3 USDA institutional meat purchase specifications

标准编号	标准名称
IMPS(1996年6月生效)	通用要求
IMPS(1997年6月生效)	质量保证条款
IMPS 11:2001	鲜山羊肉
IMPS 100:2010	鲜牛肉
IMPS 200:1996	鲜羊羔肉和羊肉
IMPS 300:1996	鲜小牛肉和小牛
IMPS 400:2010	鲜猪肉
IMPS 500:1992	腌制、腌制和熏制、熟制猪肉产品
IMPS 600:1993	腌制、干制和熏制牛肉产品
IMPS 700:1993	食用内脏和腺体及可食用副产品
IMPS 800:1992	香肠制品

2.3 商品条款描述

表4 USDA公共饮食业肉品采购规范

Table 4 USDA Commercial item descriptions

标准编号	标准名称
A-A-20047D:2002	罐装的肉汁肉泥
A-A-20081F:2011	预煮、切片的软袋包装培根
A-A-20150A:2003	冷冻、煮熟、沾滚上面包屑或未沾滚面包屑的鸡部件
A-A-20256A:2007	煮熟的、个体速冻的牛肉馅饼产品
A-A-20276A:2001	煮熟的、个体冷冻的鸡块、鸡柳、鸡条、面拖油炸鸡肉和鸡肉馅饼
A-A-20340:2002	煮熟、冷冻的玉米狗
A-A-20341:2002	煮熟、冷冻的法兰克福香肠(热狗)
A-A-20343A:2011	罐装或软袋包装的牛肉块
A-A-20352B:2012	罐装或软袋包装的煮熟白鸡肉块
A-A20361:2009	调过味的软袋包装鸡胸肉片

商品条款描述(Commercial Item Descriptions, CID)是联邦机构使用的一类简化的商品描述性文件,只包含

买卖双方确定产品价值最基本的质量因子,因此是一类包括基本的商品质量因子的系列化的联邦规范。CID应保证与现行法律、法规方针相符合,并建立购买食品的质量保证方针和程序^[19]。截止到2012年,共发布了10种肉类产品的商品条款描述文件(表4)。

3 美国肉与肉制品法规和标准体系的特点

美国是肉类的生产大国,也是消耗大国。为了保证消费者的食用安全,美国制定了一系列的法规和标准。在政府层面,对肉制品的分级、质量卫生、标签等问题进行了立法规定;在企业层面,对畜禽类的用药、疾病管理等出台了相应标准;在消费者层面,制定的采购规范保证了消费者的合理选购。美国肉与肉制品法规和标准体系相互配套协调,其特点如下:

3.1 在法规中引用标准,使标准与法规紧密结合

组成标准体系的标准是在法律授权下制定的,例如,USDA是在农业销售法的授权下发布畜禽质量分级标准,因而保证了标准的实施。而政府相关机构在制定法规时也会引用已经制定的标准,作为对技术法规要求的具体规定^[1]。这样,法律法规和标准就形成完整配套的体系。

3.2 法规和标准规定的范围明确,不重复

从美国制定的肉类食品标准来看,主要是推荐性质量分等分级标准、采购规范和商品条款描述文件。而技术法规主要是规定微生物限量、农兽药残留限量等与人体健康有关的食品安全要求。这些技术法规的内容非常详细,涉及食品安全的各个环节、各种危害因素等。因此,肉类食品安全技术法规无论从数量上还是具体技术内容的规定上,都远远多于标准^[4]。

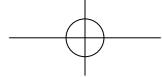
3.3 积极参与国际标准化活动

美国积极参与肉类食品国际标准的制定,在国际食品法典委员会(CAC)中主持畜产品中兽药残留限量、食品卫生两个方面的工作^[20]。因此便于将其国内畜产品加工标准与法规所作的全部或部分要求带入CAC法典中,从而保护本国的利益,同时又便于将CAC法典中的部分要求和内容纳入国内的标准与法规中,这样就能使CAC法典与美国本国标准与法规在水平与内容上一致。

4 启示

美国肉与肉制品法规和标准体系已基本完善,能够较好地控制食品的质量安全,在进出口贸易中占据很大的优势。此外,美国依靠其健全的法规体系和充足的科学依据主持国际标准的起草工作,直接将本国现有的管理模式和技术指标引入到国际标准之中,实现本国利益的最大化。

目前我国肉类食品的法律法规体系还没有形成一



个有效的有机整体, 虽然有关卫生与检疫的法律法规较多, 但是与畜禽屠宰、加工过程、流通环节等相关的法律法规建设仍需进一步完善。在标准方面, 我国虽已初步形成了以国家标准和行业标准为主要的肉类食品标准体系, 但是仍然是检验和检测方法的标准占据大多数, 缺乏屠宰、加工和流通等环节设施设备的标准。另外, 我国参与国际标准化组织的工作起步较晚, 现行的肉类食品标准还不能完全与国际标准接轨^[21]。

今后我国应加强肉类食品法律法规和标准的基础研究工作, 积极与各国相关机构交流合作, 借鉴和采用国际标准和国外先进的法规与标准, 加强本国的法律法规和标准建设, 保障肉类食品的质量安全问题。

参考文献:

- [1] 席兴军, 刘俊华, 刘文. 美国食品安全技术法规及标准体系的现状与特点[J]. 世界标准化与质量管理, 2006(4): 18-20.
- [2] 母锁森. 世界和主要肉类生产国的生产结构分析[J]. 农业展望, 2012(2): 34-37.
- [3] 方芳. 国外食品安全生产的政策法规[J]. 肉类研究, 2008, 22(6): 3-6.
- [4] 李英海. 国内外动物源食品安全保障体系研究[D]. 武汉: 华中农业大学, 2007.
- [5] 麦充志. 美国食品安全监管现状及其对我们的启示[J]. 中国热带医学, 2008(5): 880-882.
- [6] 陈锐, 张凤, 吴勇卫, 等. 美国食品安全监督管理现状[J]. 中国卫生监督杂志, 2011(1): 64-69.
- [7] 蒲民, 林伟, 王力舟. 美国食品安全体系特点分析[J]. 中国标准化, 2006(8): 19-21.
- [8] 云振宇, 刘文, 蔡晓湛, 等. 美国乳制品质量安全监管及相关法规标准概述[J]. 农产品加工: 学刊, 2010(1): 66-71.
- [9] 李卫东, 刘志英. 美国食品安全管理体系及其对我国的启示[J]. 江西食品工业, 2009(2): 45-49.
- [10] 晏苏, 李景. 美国标准体系及战略分析[J]. 中国标准化, 2006(9): 74-76.
- [11] 苗建萍. 美国食品安全监管体系对我国的启示和借鉴[J]. 中国商贸, 2012(2): 253-254.
- [12] 厉国, 林祥田. 中美食品安全标准体系建设的比较研究[J]. 中国卫生监督杂志, 2010(5): 434-438.
- [13] 时松凯, 陈倩, 穆建华, 等. 美国农产品质量安全管理体系分析与启示[J]. 中国食物与营养, 2012, 18(6): 8-10.
- [14] 21CFR130, Food Standards: General[EB/OL]. (2012-10-09) [2012-12-30]. <http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?c=ecfr&tpl=%2Findex.tpl>.
- [15] 刘国信. 美国对禽类食品的安全监管[J]. 中国包装, 2011(3): 26-27.
- [16] AMS Grading Services[EB/OL]. (2007-02-14) [2012-12-30]. <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/Grading>.
- [17] Livestock and Poultry Standards[EB/OL]. (2012-10-25) [2012-12-30]. <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateP&navID=GradingCertificationandVerification&leftlef=GradingCertificationandVerification&page=LivestockStandardizationStandards&description=Standardization%20Services>.
- [18] US Meat and Poultry Cut Standards, Institutional Meat Purchase Specifications[EB/OL]. (2012-10-25) [2012-12-30]. <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateP&navID=IMPS&rightNav1=IMPS&topNav=&leftNav=GradingCertificationandVerification&page=LivestockStandardizationIMPS&resultType=&acct=lsstd>.
- [19] Standards and Specifications, Commercial Item Descriptions[EB/OL]. (2012-10-15) [2012-12-30]. <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateN&navID=CommercialItemDescriptions&rightNav1=CommercialItemDescriptions&topNav=&leftNav=GradingCertificationandVerification&page=CommercialItemDescription&resultTres=&acct=procdgrdcert>.
- [20] 温芳能. 国内外畜产品质量安全对比分析[J]. 中国畜牧业通讯, 2004(5): 33-34.
- [21] 熊立文, 李江华, 李丹. 我国肉与肉制品法规体系和标准体系现状[J]. 肉类研究, 2011, 25(5): 46-53.