

# 我国绿色食品标准存在的问题及建议

单杨<sup>1,2</sup>, 张群<sup>1,2</sup>, 吴越辉<sup>1,2</sup>

(1. 湖南省食品测试分析中心, 湖南 长沙 410125) (2. 湖南省农产品加工研究所, 湖南 长沙 410125)

**摘要:** 本文简述了我国绿色标准体系的现状、存在的问题和如何改进现有的绿色食品标准。我国绿色食品在现有的标准体系下有长足的发展, 但也面临着严重的挑战。我国绿色食品标准中农残及有害物质的残留低于国际标准、现有的标准体系不完善、宣传贯彻待加强、管理待实现标准化; 为适应日本的“肯定列表制度”和欧盟的“绿色壁垒”, 我国绿色食品标准应加强标准的基础性研究、标准的制订、管理、宣传贯彻实施, 使我国绿色食品标准国际化, 提高我国绿色食品的竞争力。

**关键词:** 绿色食品; 标准; 问题; 建议

中图分类号: TS201.6; 文献标识码: A; 文章编号: 1673-9078(2007)01-0079-05

## Problems and Suggestions on the Green Food Standard of China

SHAN Yang<sup>1,2</sup>, ZHANG Qun<sup>1,2</sup>, WU Yue-hui<sup>1,2</sup>

(Hunan Food Test and Analysis Center, Changsha 410125, China)

**Abstract:** This article summarized the present situation, the existing problem and the suggestions on the green food standard system of China. The green food has considerable development under the existing standard system in our country, but it is also facing serious challenge. Poisonous and harmful remnant standard in green food is lower than the international standard and the existing standard system is imperfect. Announcement and implementation need to strengthen. The management requires realizing standardization. In order to adapt Japan "definitely to tabulate the system" and European Union "the green barrier", green food standard in our country should strengthen the basic research, the standard making, the management, announcement and implementation to realize internationalization in order to enhance the competitive ability of green food in our country.

**Key words:** Green food; Standard; Problem; Suggestion

绿色食品是世界食品消费的新潮流, 是未来食物生产追求的方向<sup>[1]</sup>。绿色食品是遵循可持续发展原则, 按照“特定生产方式”生产, 经专门机构认定、许可使用绿色食品标志的无污染、安全、优质、营养类食品。所谓“特定的生产方式”是指在生产、加工过程中按照绿色食品的标准、禁用或限量使用化学农药、肥料、添加剂等物质, 对产品实施全程质量控制, 依法对产品实行标志管理<sup>[2-5]</sup>。21 世纪的主导食品是绿色食品, 发达国家对绿色食品的需求量已大大超过本国的生产能力, 整个欧盟每年进口的绿色食品超过 500 亿人民币, 全球绿色食品的产值在今后 10 年间将增至 1000 亿美元, 可见绿色食品有着充分的发展空间<sup>[1,6]</sup>。但鳃鱼大战、大蒜大战等削价竞销, 农药残留及有害物质检测门槛越来越高, 严重影响了我国绿色食品走向国际市场。我国为了有效应对日本“肯定列表制度”(即统一限量标准 0.01mg/kg)和欧盟的“绿色壁垒”, 必须实现质量标准国际化, 对生产基地化管理, 并大量增加科研投入和设备投入提高自检能力<sup>[7]</sup>。

收稿日期: 2006-07-24

### 1 我国绿色食品标准发展现状

绿色食品经过二十几年的发展, 是目前我国标准最高的食品, 已形成了一套较为严密的标准体系<sup>[8]</sup>。以全程质量控制为核心, 由六个部分构成: 绿色食品产地环境质量标准、绿色食品生产技术标准、绿色食品产品标准、绿色食品包装标签标准、绿色食品贮藏、运输标准、绿色食品其它相关标准, 构成了一个“从土地到餐桌”严格的全程质量控制标准体系<sup>[5,9-12]</sup>。在现有标准体系下, 2005 年是绿色食品发展最快的一年, 总量规模有了明显扩大、产品质量监管力度加大、合格率稳中有升、大型基地建设取得突破, 标准化生产能力不断提高、市场拉动力持续增强、品牌价值进一步提升。新认证企业 1839 家, 产品 5077 个, 有效使用绿色食品标志总数 3659 家, 产品总数 9728 个, 产品实物总量 6300 万 t, 年销售额 1030 亿元, 出口额 16.2 亿美元, 质检合格率 98.3%, 不合格产品 18 个<sup>[13]</sup>。

在现有的标准体系下我国绿色食品有长足的发展, 但由于标准偏低和体系差异等原因, 我国绿色食

品在进入国际市场方面仍有许多问题。日本对进口大米的检测项目由 56 项增加到 123 项,并且仅在农残方面的标准就多达 6000 多个。日本对我国出口肉鸡要求克球酚残留须达 0.01mg/kg, 美国对我国要求须达 0.05mg/kg(WTO 规定), 这明显是采取歧视政策; 对克球酚、磺胺超标问题加强抽样比例, 并且是批批检验。德国从 2000 年起对蜂蜜药残控制更加严格限制, 将链霉素残留由原来 0.2mg/kg 提高到 0.02mg/kg, 并已成欧盟各国的控制标准。日本、美国提出检测蜂产品中链霉素、氯霉素残留问题。我国出口到欧盟的 10 万 t 蜂蜜因达不到对方“10 万 t 中不能有 1g 氯霉素”标准而遭退运<sup>[7]</sup>。欧盟从 2001 年 7 月起对进口茶叶实行新的农药残留标准, 限制禁止使用农药从原来的 29 种增至 62 种, 2003 年茶叶农残新标准达到了 193 项, 部分农残标准比原有标准提高了 100 倍以上, 农残检测是干剂而非汤剂<sup>[13]</sup>。俄罗斯对进口茶叶的重金属、磁性物质含量规定不得超过 5mg/kg。出口斯里兰卡茶叶需要检测滴滴涕、氯氰菊酯、三氯杀螨醇、杀扑磷、甲级对硫磷、乙硫磷、杀螟硫磷、硫丹、甲基毒死蜱、溴螨酯等 11 项农残及含铅量, 韩国、香港地区、新加坡对铅限量指标也非常严格等。美国 FDA 将氯霉素的检测限由原来的 5 $\mu$ g/kg 降至 1 $\mu$ g/kg, 接着降为 0.3 $\mu$ g/kg, 应用敏感的检测方法后降至 0.1 $\mu$ g/kg。中国输往日本鳗鱼产品的农残检测标准增加到 112 项。出口至欧盟的虾仁多次被检出氯霉素, 输往韩国的水产品采取严格的检测和限制措施, 并指出我国包括泥鳅、扇贝、毛蚶中汞、铅超标, 鳗鱼、鲫鱼、鲤鱼中土霉素、恶喹酸超标。日本对我国农产品大搞绿色壁垒, 不断提高对我国蔬菜的检测指标, 尤以菠菜最苛刻, 检测指标由 2 项一路攀升到 46 项, 而且由抽检变成批批检验<sup>[14-15]</sup>。

目前, 我国绿色食品标准涉及种植业、养殖业、农产品等, 国产绿色食品分为两类, 即 AA 级绿色食品和 A 级, 其现行的标准内容一般能满足 A 级产品的质量判定要求<sup>[16]</sup>。AA 级产品虽然有定义, 但并无明确标准。AA 级绿色食品比重偏小, 大概占一成左右, 这说明我国绿色食品产业整体水平还比较低, 竞争力不够强。并且只有 AA 级绿色食品才能相当于国外的有机食品, 才能与国际标准相接轨<sup>[14]</sup>。其余 90% 的 A 级绿色食品难以被国外广泛接受, 由于 A 级产品因允许限量使用化学合成物质而不符合国际上先进的有机食品标准而难以打入国际市场<sup>[17-21]</sup>。因此绿色食品要想顺利进入国际市场, 必须充分引进国际标准, 借鉴有机食品的管理经验, 提高绿色食品的管理和标准。

## 2 现有的绿色食品标准存在的问题

### 2.1 农药及有害物质的残留标准低于国际标准<sup>[22]</sup>

国内许多药物的药残检测标准与主要发达国家的差距十分明显, 如左旋咪唑, 中国为 0.1mg/kg, 日本为 0.01mg/kg; 恩诺沙星, 中国 0.2mg/kg, 欧盟 0.01mg/kg。蔬菜中啶硫磷, 我国要求残留限量标准 (MRL) 为 0.2mg/kg, 欧盟为 0.05mg/kg。菠菜中毒死蜱 MRL 值, 我国和食品法典委员会 (CAC) 均为 1.0mg/kg, 欧盟标准未列出, 而日本规定值为 0.01mg/kg, 这是日本的“绿色壁垒”直接体现。2006 年 1 月 1 日起欧盟开始实施新的《欧盟食品及饲料安全管理法规》, 特别要求进口食品必须符合新食品安全法标准。日本 2006 年 5 月正式施行的《食品中残留农业化学品肯定列表制度》针对进口食品、农产品可能出现的 734 种农残、兽药和饲料添加剂, 明确设定了近 5 万个暂定标准, 监测方法更苛刻, 大幅提高了市场准入门槛, 这一系列“绿色壁垒”使我国绿色食品走出国门外难度不断加大。日本对我国蔬菜在农残、有害物质和有害生物控制方面大做文章。对 229 种农药和 130 种农产品制定了近 9000 种标准。其中对蔬菜制定的农残限量最为齐全, 达 3728 个, 如对大白菜制定了 77 种农药的 MRL, 对蘑菇类制定了 122 种农药的 MRL (最大残留限量), 对洋葱制定了 83 种农药的 MRL, 对胡萝卜制定了 68 种农药的 MRL, 对豆类制定了 64 种农药的 MRL, 对大葱制定了 71 种农药的 MRL, 对包心菜制定了 99 种农药的 MRL, 对西兰花制定了 68 种农药的 MRL, 对香菇制定了 46 种农药的 MRL, 对芦苇制定了 66 项农药的 MRL。欧盟在蔬菜方面的限量最多, 截止 2001 年, 欧盟对 163 类植物产品、针对 200 余种农药制定了约 15700 项最高农残限量指标。其中西兰花 103 项, 蘑菇 125 项, 大葱 125 项, 荷兰豆 219 项, 萝卜 123 项, 洋葱 127 项, 油菜籽 91 项, 西红柿 100 项, 芦笋 126 项等。从 2004 年 1 月 1 日开始正式禁止 320 种农药在欧盟销售, 其中涉及中国的农药产品多达 62 种, 这意味着欧盟此项禁令将对中国水果、蔬菜等多种农产品构成新的壁垒。美国的农残指标与欧盟类似。新加坡于 2002 年 11 月 1 日起对我输新加坡的菜心品种实施“扣留-检查”的强化农残检验措施, 毒死蜱最大残留量 1mg/kg, 啶硫磷 0.2mg/kg, 二硫代氨基甲酸酯 2mg/kg。欧盟对水果是 124 种农残限量标准, 日本对水果的 115 项农残限量标准更是遭到难以跨越的障碍。日本决定从 2005 年起不得将北里霉素、硫肽霉素、潮霉素 B 及多萘菌

素等四种抗生素作为饲料添加剂。目前我国正在使用的农药种类繁多,而绿色食品标准汇总所列入的农药太少,农药残留指标不能涵盖所有农药<sup>[23]</sup>。只有加大标准的制定、更新、与国际标准接轨甚至比国际标准更严,站在标准的制高点才能走向世界。

## 2.2 食品加工过程中控制污染的标准待制定

绿色贸易不仅对植物种植、动物饲养、水产品捕捞等生产环节加以限制,而且对食品的运输和加工过程也制定了技术标准。欧盟发布了上百个指令和决议对进口农畜产品严加要求,其 91/493/EC 法令和 91/492/EEC 法令对海产品的生产和销售的卫生条件作了严格规定,要求进口海产品必需进行 HACCP 质量管理。欧盟食品卫生法(93/43/EC)对食品生产各个环节的安全措施与技术标准都进行了详细的规定。日本对我国水产品的生产加工出口企业要求全部由日本厚生省或农林水产省的注册号,并要求建立质量保证体系如 HACCP 和 ISO9000 系列标准体系等。日本食品卫生法对水海产品的卫生标准做出严格的要求<sup>[23]</sup>。欧盟将于 2006 年 1 月 1 日实施《欧盟官方食品与饲料监管系统》全面禁止饲料中使用抗生素,并提高了对食品中饲料的监管力度。而我国在执行绿色食品标准过程中重产品、轻过程,对食品加工过程中的污染控制不够。如橙汁和浓缩汁中没有加工过程中防止污染的标准。在食品加工行业要推行 HACCP 体系和 GMP 良好操作规范以及 SSOP 卫生标准操作程序,在农产品生产中推行 GAP 良好农业规范和 GVP 良好兽医规范<sup>[11]</sup>。

## 2.3 对资源、物种保护标准待制定

日本 2004 年 4 月实施《种苗修正案》,对 22 类 145 种食用种源实行保护,加收专利费<sup>[22]</sup>。如 1995 年,美国对中国虾类实行“自动扣留”。原因是捕捞方式危及海龟的生息致使中国出口的冻龙虾由 23.8 万美元减少到 2.4 万美元。我国物产资源丰富,但在绿色食品的标准中没有涉及资源、物种保护来制定相关的标准。

## 2.4 包装方面的标准待完善

木质包装携带危险性有害生物的问题,引起了有关国际组织和各国政府的关注。而许多国家对保护本国森林及生态资源相继发布了木质包装的有关法令,禁止使用天然林和强制实施有关检疫措施,入美货物木包装必须进行熏蒸除害处理,出具“熏蒸/消毒证书”。日本对我国输日货物的木质和草垫要求加热消毒处理,输澳货物木包装,植物产品要求熏蒸并出具熏蒸消毒证书。欧美对食品包装材料的卫生安全及易处理和回收性都有了较高的要求和标准。NY/T658-

2002 只规定了纸类包装、金属包装、玻璃制品、塑料制品包装的要求,而没有木质包装的标准要求。比照欧美等国标准,我国绿色食品的包装材料落后、不易处理、可回收率较低,天然材料生产的包装物存在不符合进口国卫生及动植物检疫标准。如 1998 年我国输美木质包装因含有天牛而受到限制。此外,还存在过度包装、浪费资源的问题<sup>[13]</sup>。

## 2.5 标准宣传贯彻实施不到位

我国标准的宣贯在两个方面存在不足。一方面在标准制订过程,我国绿色食品标准制订征求意见都明显不如国外标准的范围广,导致标准制订完成后不能代表广泛的社会利益,国外标准制订都非常注重征求,如美国标准草案完成后,政府部门利用公文或网站向社会征求意见,有关利益团体也会利用或举办技术咨询活动来征求意见。另一方面,标准制订以后,我国绿色食品标准的出版发行虽都有一定规定,但标准的出版发行渠道不畅,生产者难以索取到标准文本;标准的宣传贯彻、培训力度不够,农民自觉应用的标准比例很小,造成标准制订与实施脱节;利用标准手段培育名牌、支柱产业、地域品牌的意识还比较淡薄;同时对标准监督的力度也不够,许多强制性执行情况缺乏有效监管<sup>[23]</sup>。

## 2.6 管理标准待制定并实现标准化

绿色食品开发涉及到绿色食品农产品生产、绿色食品加工制造业、绿色食品专用资料制造业、绿色食品专用资料生产资料制造业,以及绿色食品科技、绿色食品技术监测、绿色食品商业和绿色食品管理等部门。为了达到生产绿色食品、增进人们身体健康、保护资源和环境、走向国际市场的目的,各部门之间必须要以高度的统一与广泛的协调为前提,要以标准与标准化来规范生产与管理。我国绿色食品标准侧重产品本身的检验,而对产品的生产、加工、包装及流通过程均未形成严格的管理标准,与国际有机农产品的标准和管理体系均有一定差异,至今仍未得到世界各国尤其是欧美发达国家的承认,难以与国际接轨。

总之,绿色食品要顺利进入国际市场,必须充分引进国际标准,质量标准国际化,借鉴有机食品的管理经验,提高绿色食品的管理标准和技术标准,加速与国际接轨。中国企业为了有效应对日本“肯定列表制度”和欧盟的“绿色壁垒”,必须实现质量标准国际化,并大量增加科研投入和设备投入提高自检能力。

## 3 对绿色食品标准的建议

### 3.1 加强标准的宣传力度与监督力度

要把标准的制订与实施有机地结合起来,引导绿色食品生产企业用标准组织生产,促进绿色食品质量和安全水平的提高。同时,要加大标准实施的监督力度,对绿色食品检察员、绿色食品监测机构和绿色食品生产企业在认证、检验工作和生产过程中严格执行绿色食品标准进行监督,将绿色食品标准落实到各项相关工作中。新的绿色食品标准颁布后,标准宣贯工作往往跟不上,宣贯力度不足。很多企业,甚至绿办、监测单位都对标准了解不够,在执行过程中更是存在掌握尺度不一的问题,给绿色食品标准的实施带来困难,也影响了绿色食品的总体形象。所以必须加强绿色食品标准的宣贯力度,通过多途径来加强宣传<sup>[20]</sup>。

### 3.2 加快绿色食品系列标准的制订、完善和创新

紧扣绿色食品产业发展需要,对接绿色食品的市场需求,围绕生产、加工、贮藏、包装、运销等环节,注重和依靠技术创新、高起点建立规范完整的绿色食品标准体系。当前要抓好三个方面的创新,一是在种植操作技术规范上创新,突出抓好优良品种选育、繁育、检疫和推广标准制订。二是在产品质量标准上创新,抓好绿色食品定位、品牌定位、区域定位和科技定位的基础上,围绕品牌开支、制订品牌产品质量标准和卫生安全标准,严把绿色食品质量安全关,使其与国际市场接轨。三是在产品包装、贮藏、保鲜、运输标准上创新,为产品打入国外市场奠定基础<sup>[6,25-26]</sup>。

发达国家对食品的安全卫生指标十分敏感,尤其对农残、添加剂残留、放射性残留、重金属含量的要求日趋严格。中国的绿色食品产业要实现国际化就必须以标准制订和完善为切入点,按照国际质量标准建立完善的质量标准体系,提高绿色食品生产技术水平,使最终产品质量达到国际技术标准和优质标准的统一。要进一步加大对标准化工作的投入和对绿色食品标准的修订力度,对不合理的指标和要求进行一次较大的修改,使标准更加科学、合理,与国际标准接轨,并尽量严于国际标准,使我国绿色食品标准处于领先地位<sup>[20]</sup>。加强能力建设,改进仪器设备等检测手段,提高检验检测能力和水平,如何更快地引进发达国家有关技术及检测设备是当务之急。欧盟茶叶委员会从2002年7月对进入欧盟地区的茶叶,实行新的农残最高限量标准,不仅增加了新的检测项目,其最高农残指标已达118种。其中限制项目达40多种,要求也提高了100~200倍。如对三氯杀螨醇和氰戊菊酯的限量降为0.1mg/kg,现有限量标准的200倍,如氯氰菊酯欧盟标准限量为0.5mg/kg,高出CAC(国家标准及国际食品法典委员会)限量20mg/kg 40倍;三氯杀螨醇

欧盟限量为50mg/kg,高出CAC限量10mg/kg 2倍,氟氰戊菊酯欧盟限量为0.1mg/kg,高出CAC限量20mg/kg 200倍<sup>[4]</sup>。

### 3.3 加强绿色食品标准的基础研究工作,全面与发达国家的先进标准接轨

一是加强标准体系如何与国际接轨的研究,为标准体系的完善提供科学依据。二是加强国际标准和法规趋势研究以及相关国家、行业标准的研究,为标准制订或标准修改提供科学依据。三是加强对绿色食品标准制订和标准执行(如企业生产、产品检验)等工作中遇到的问题进行总结和研究,为提高标准的实用性和科学性提供依据。绿色食品标准体系建设是一项全新的系统工程,需要借鉴发达国家科学合理的标准体系框架和丰富的标准制订经验,需要分析国内农产品、食品生产现状,需要总结绿色食品自身经验开拓创新提高,只有通过加强基础研究,才能提高绿色食品标准的科学性、先进性和实用性<sup>[12]</sup>。

### 3.4 注重行政管理向注重运用标准化手段管理转变

推广绿色食品标准化生产,加强全程监控。对整个工作的每一个环节都制定标准,并实行标准化工作。

没有高标准就没有高质量的产品,所以应尽快建立适应我国管理体制并能与国际惯例接轨的绿色产品的标准体系。国家有关部门加速制定新标准进程,创造具有自主知识产权的新技术、新产品,使我国有更多的技术成为国际上普遍采用的标准,以获得最大的经济效益。用发展眼光、用系统论的原则分层次、分区域、分部门、分品种,建立全国绿色产品标准体系,力求全国绿色产品标准体系布局合理、完整、配套。只有这样才能有效应对“绿色壁垒”和“肯定列表制度”对我国绿色产品的限制。在以后的发展中要打破常规,积极应对各种标准的变化,实现对不同规定要求的辨析能力,把握先进标准动向,要加快扩大国际通用标准的应用范围,提高绿色产品质量,积极扩大国际通用标准的应用范围,提高绿色产品质量,积极争取主动权,绿色产品前景将十分广阔。

### 参考文献

- [1] 李凯年.发展绿色食品势在必行[J].中国食品与营养,2001,(1):43.
- [2] 李长胜,孙凤俊,刘云波等.绿色食品发展与对策[J].农业系统科学与综合研究,2001,(4):294-299.
- [3] 蒋丽,陈惠音.绿色食品及最新技术[J].食品工业科技,2001,(3):80-81.

(下转第86页)