

ICS 67.040
X 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 23811—2009

食品安全风险分析工作原则

Working principles for food safety risk analysis

2009-05-27 发布

2009-09-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准制定时参考了《食品法典委员会程序手册》(第十七版,2008)第Ⅲ部分的《食品法典框架内应用的风险分析工作原则》。

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由全国食品安全管理技术标准化技术委员会(SAC/TC 313)归口。

本标准主要起草单位:中国标准化研究院、卫生部卫生监督中心。

本标准主要起草人:刘文、许建军、张志强、戴岳。

食品安全风险分析工作原则

1 范围

本标准规定了食品安全风险分析的一般要求,以及风险评估、风险管理和风险交流的基本原则。
本标准适用于指导开展食品安全风险分析。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

危害 hazard

食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理因素或食品存在的状态。
[GB/T 19538—2004,定义 3.11]

2.2

风险 risk

食品中危害产生某种不良健康影响的可能性和该影响的严重性。

2.3

风险评估 risk assessment

以科学为依据,由危害识别、危害特征描述、暴露评估以及风险特征描述四个步骤组成的过程。

2.4

风险管理 risk management

与各利益相关方磋商后,权衡各种政策方案,考虑风险评估结果和其他保护消费者健康、促进公平贸易有关的因素,并在必要时选择适当预防和控制方案的过程。

2.5

风险交流 risk communication

在风险分析全过程中,风险评估者、风险管理者、消费者、产业界、学术界和其他利益相关方对风险、风险相关因素和风险感知的信息和看法,包括对风险评估结果解释和风险管理决策依据进行的互动式沟通。

2.6

风险分析 risk analysis

由风险评估、风险管理和风险交流三部分组成的过程。

2.7

危害识别 hazard identification

对某种食品中可能产生不良健康影响的生物、化学和物理因素的确定。

2.8

危害特征描述 hazard characterization

对食品中生物、化学和物理因素所产生的不良健康影响进行定性和(或)定量分析。

2.9

暴露评估 exposure assessment

对食用食品时可能摄入生物、化学和物理因素和其他来源的暴露所作的定性和(或)定量评估。