中国食品工业协会团体标准

T/CNFIA NH2020《食品企业营养健康工作体系（征求意见稿）》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源、起草单位、起草人

1. 任务来源

二十世纪八十年代以来，我国居民糖和油的摄入量不断增加，同时我国是世界上食盐摄入量最高的国家之一。在将近二十年的时间里，我国城乡居民的肥胖和超重率以及糖尿病患病率逐年上升，2010 年 18 岁以上人群糖尿病患病率已达 11.6%。不可否认，我国居民健康水平的变化与近年来人们生活方式和膳食行为的改变密不可分。

为了应对这些挑战，2016 年 10 月中共中央、国务院印发了《“健康中国 2030”规划纲要》，提出“健康优先”原则，要求到 2030 年，居民合理膳食的营养知识素养明显提高，全国人均每日食盐摄入量降低 20%，超重、肥胖人口增长速度明显放缓。2017 年 6 月，国务院办公厅印发并实施的《国民营养计划（2017-2030 年）》要求加强产业指导，规范市场秩序，科学引导消费，促进生产、消费、营养、健康协调发展。要求积极推进全民健康生活方式行动，广泛开展以“三减三健”（减盐、减油、减糖，健康口腔、健康体重、健康骨骼）为重点的专项行动。2018 年 7 月《健康中国行动（2019-2030 年）》发布，为实现上述有关目标设定了更为具体的指标和行动方案。

营养科学的基本原则指出，食物没有好坏，关键在于均衡。膳食行为与饮食习惯与居民健康状况息息相关，而加工食品对消费者的膳食行为可以起到一定的影响作用。

意识到食品在市场营销、流通和消费过程中可以对消费者的膳食行为产生积极的影响，国内外多家大型食品生产企业已设定目标致力于为消费者提供更加健康的食品，并向消费者传递健康的生活理念。一些国家和国际食品行业组织，也纷纷制定政策或指南，在食品行业开展减糖等有益消费者健康的活动。

在此基础上，为了促进食品生产企业主动响应国家号召，落实《“健康中国 2030”规划纲要》、《国民营养计划（2017-2030 年）》以及《健康中国行动（2019-2030 年）》的要求，提高食品生产企业积极开展营养健康工作的自觉性，2019 年 4 月中国食品工业协会食品安全标准法规工作委员会依据国务院颁布的《深化标准化工作改革方案》中“培育发展团体标准”的内容，向中国食品工业协会提交了团体标准立项建议书，建议结合行业发展现状和国际经验，制定《食品生产企业营养健康工作指南》团体标准。

2019 年 6 月，中国食品工业协会予以立项，由中国食品工业协会产业发展与标准法规工作委员会负责制定《中国食品工业协会 团体标准 食品生产企业营养健康工作指南》。

2020 年 4 月，根据中国食品工业协会标准工作会议中“该标准内容应强化引导食品体系化开展营养健康工作”的要求，在标准中增加对管理体系的要求，并将标准名称修改为《中国食品工业协会 团体标准 食品企业营养健康工作体系》。

2. 起草单位

中国食品工业协会产业发展与标准法规工作委员会的下列会员单位参加了起草工作（以下按拼音排序）：百事、不凡帝、杜邦、费列罗、好丽友、好时食品、恒天然、嘉吉、康师傅、可口可乐、联合利华、罗盖特、玛氏箭牌、蒙牛、农夫山泉、诺维信、雀巢、泰莱、娃哈哈、旺旺食品、喜之郎、徐福记、伊利、亿滋、英联食品、中粮等。

3. 起草人及主要工作

代表起草单位参加起草工作的人员有（按拼音排序）：杜思泽、范冬雪、高岩、李欢、李宇、沈康克、唐炜、王霜、吴振萍、于珊珊、翟鹏贵、赵一楠、郑莉、张峻炎、周劲松等。负责组织协调标准制定工作、查阅收集相关资料、编写标准文本及编制标准起草说明、组织召开研讨会。以及通过会议、电话会议、电子邮件等方式，征集、归纳整理和处理收集到的意见和建议。

（二）起草过程

1. 成立标准起草小组

2019 年 4 月 18 日，中国食品工业协会产业发展与标准法规工作委员会组织会员企业成立“三减”项目工作组并成立了标准起草小组，负责该团标的立项、起草工作。

2. 征询标准制定意见和建议

在标准的起草阶段，起草组成员单位对国际、国内相关政策、指南、市场等情况进行了查询和研究，参考了《中国居民膳食指南（2016 版）》、《中国食品工业减盐指南》、《新加坡一般营养指标白皮书》、韩国减糖营养政策、“香港减盐标签计划”、《中国儿童青少年零食指南》、英格兰公共卫生局（Public Health England）发布的“Healthier Catering Guidance for Different Types of Businesses”等文件和出版物，参考多家行业领先大型食品生产企业在健康生活方式宣传、产品革新与创新、市场营销等方面的工作和实践经验，组织食品生产企业讨论，向相关部门征询本标准制订的意见和建议，并对征询过程中发现的重点问题进行了研究。参照《食品生产许可分类目录》中的食品分类，结合本标准特点确定了本标准中各类产品的分类方式。经过以上工作，最终确定了本标准的结构和基本要求。

协会提出在标准中增加对管理体系的指导意见后，起草组借鉴《ISO 22000:2018 食品安全管理体系：食品链中各类组织的要求》相关内容进行完善，并将标准名称更新为《中国食品工业协会 团体标准 食品企业营养健康工作体系》。

3. 召开研讨会讨论标准文本

2019 年 6 月 13 日，召开了项目工作小组成员电话会议，会上对项目工作的方向和内容进行了讨论。

2019 年 6 月 25 日在中国食品工业协会召开了第一次标准起草讨论会，组建了团标起草工作组，分享了亚洲食品工业协会（FIA）和雀巢等骨干企业已有的经验。会上起草组成员讨论并统一了工作思路、明确了具体工作计划，工作组成员对收集

相关资料等下一步工作进行了分工。

2019 年 7 月至 8 月，工作组各成员按照分工，收集了一些国家和组织已有的与营养膳食相关的食品分类信息，提供了不同组织和公司在健康生活方式宣传、产品革新与创新、市场营销等方面的资料，在此基础上，起草组编写了标准文本初稿。

2019 年 9 月 7-8 日，中国食品工业协会产业发展与标准法规工作委员会在贵阳组织相关企业召开标准草案研讨会，对标准初稿进行充分讨论，并按食品类别分组进行进一步工作。

2019 年 10 月，起草组将各个食品分类工作反馈的意见和建议进行讨论和汇总，并对标准文本初稿进行修改，形成行业征求意见稿。

2019 年 11 月 1 日，行业征求意见稿发送给食品工业协会产业发展与标准法规工作委员会全体成员征求意见。

2019 年 12 月- 2020 年 1 月完成意见收集、处理。形成报批稿。

2020 年 4 月，根据中国食品工业协会标准工作会议中“该标准内容应强化引导食品体系化开展营养健康工作”的要求，借鉴《ISO 22000:2018 食品安全管理体系：食品链中各类组织的要求》相关内容，在该标准草案中增加了关于管理体系的要求，并且将标准名称相应修改为《中国食品工业协会 团体标准 食品企业营养健康工作体系》。

2020 年 6 月，起草小组向协会产业发展与标准法规工作委员会会员企业内部征求对《中国食品工业协会 团体标准 食品企业营养健康工作体系（草案）》的意见和建议，并对收集到的意见进行归纳、处理，形成征求意见稿。

2020 年 8 月，《中国食品工业协会 团体标准 食品企业营养健康工作体系（征求意见稿）》公开征求意见。

二、与我国有关法律法规和其他标准的关系

我国目前没有与其直接相关的法律法规，稍有关联的食品安全国家标准是 GB28050《预包装食品营养标签通则》。本标准起草过程中关于盐油糖的目标指标数字来自《“健康中国 2030”规划纲要》、《国民营养计划（2017-2030 年）》和《健康中国行动（2019-2030 年）》等文件。结构和内容参考了多个出版物，包括由陈春明院长和陈君石院士主编、原卫生部疾病预防控制局发布的《预防肥胖和慢性病，倡导健康生活方式食品企业指南》、陈君石院士主编的《预包装食品营养标识应用与管理》、中国食协团体标准 T/CNFIA 002《预包装食品营养成分图形化标示指南》、中国营养学会主编的《中国居民膳食指南（2016 版）》、中国疾病预防控制中心营养与健康所与中国营养学会主编的《中国食品工业减盐指南》和《中国儿童青少年零食指南》。同时，标准中“食品的膳食构成分类示例”参考了《食品生产许可分类目录》中的食品分类体系。

三、国外有关法律、法规和标准情况的说明

2015 年 3 月世界卫生组织（WHO）发布《成人和儿童糖摄入量指南》，建议成年人和儿童应将每天的游离糖摄入量降至总能量摄入的 10%以下;进一步降低到 5%以下或者每天大约 25 克（6 茶匙）会有更多健康益处。在此建议的推动下，全球许多国家纷纷颁布或研究减糖政策，多个协会组织也已经出台指南对行业进行规

范。

本标准的目标和建议内容参考了 WHO 发布的《成人和儿童糖摄入量指南》，指导思想借鉴了英格兰公共卫生局（Public Health England）发布的“Healthier Catering Guidance for Different Types of Businesses 餐饮企业健康指南”的思路，该指南中对于降低油和糖的使用量提出了具体可行的技术建议，这些建议方式对食品加工企业具有借鉴意义。标准中“添加糖”的定义借鉴了美国 FDA《关于合规日期、添加糖以及维生素矿物质定量标识的问答》的第四部分“关于添加糖的问答”中对“添加糖”内涵和外延的较为具体的说明。标准中关于管理体系的要求借鉴了《ISO 22000:2018 食品安全管理体系：食品链中各类组织的要求》相关内容。

四、与国内外行业实践经验的关系说明

在全球范围内，多个大型食品生产企业多年以来已经制定了企业的营养健康策略与工作计划，逐步降低其整个产品线中盐、油、糖的食用量。本标准参考和纳入了发达国家食品行业以及国内大型食品企业在营养健康工作方面的成功经验。

五、标准的制（修）订与起草原则

1. 参考 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第一部分 标准的结构和编写》确定的该团体标准的框架，主要内容等；

2. 参考相关国内国际标准和公开出版物的有关内容；

2. 参考国内外多家大型食品生产企业的策略、目标、行动方案与实践经验；

3. 以实用性、科学性、合理性、统一性的原则，结合食品企业的实践经验起草本标准，为企业开展营养健康工作提供指导。

六、确定各项技术内容的依据

1、 范围

本标准适用于食品生产企业的营养健康工作及相关领域，不适用于食用农产品生产企业。食品生产企业可参照本标准的原则和指导，结合自身产品特点，制定可实现的企业的营养健康工作策略和工作计划。

2、 规范性引用文件

以下两个文件对于本标准的应用是必不可少的，其最新版本适用于本标准。

GB 28050 预包装食品营养标签通则

T/CNFIA 002 预包装食品营养成分图形化标示指南

3、 术语和定义

本标准规定了以下术语和定义，定义的确定根据中国居民的膳食结构和特点，参考多家大型食品企业对不同食品在膳食中的角色与定义，并努力与我国现行相关食品法规和标准保持一致。标准明确了“主食”和“副食”的内容，对于“零食”及其子类别“小食”和“休闲食品”、“全谷物”、“添加糖”、“儿童消费食品”等的定义则是本标准的创新内容。相关具体内容如下：

主食/主要膳食组分 （Larger meal components)：正餐中的主要食物，是能量和宏量营养素的主要来源。包括谷类、薯类、畜禽肉、鱼类等，以及干湿米面制品、方便米面制品、速冻米面制品、肉类制品等。

副食/次要膳食组分 （Smaller meal components)：正餐中数量较少或能量密度较低的食物，是能量和营养素特别是微量营养素的补充来源，并提供多样化的风味。包括豆类、蔬菜、果类、奶类等。

零食（between-meals)：正餐以外食用的食品。按食用目的零食可大致分为小食和休闲食品。

小食（Snacks)：正餐之间用于加餐的少量食物，通常是因为饥饿，主要用于补充能量和营养素。优选少量主食或水果、奶类、坚果等。

休闲食品（Leisure foods/Treats)：通过享受美味改善情绪和促进社交活动的食品，食用目的通常不是为了补充能量和营养素。如选择得当可以成为合理膳食的组成。

添加糖 (Added Sugar)：在饮食、烹饪和生产加工过程中向食物添加的糖和其它具有能量的甜味物质。包括糖、红糖、蜂蜜、玉米糖浆、淀粉糖、右旋糖、高果糖浆、转化糖、麦芽糖浆、糖蜜、海藻糖、来自浓缩果蔬汁的超出正常预期量的糖、以及由复合配料（包括复配食品添加剂）带入的糖等。100%复原果蔬汁、牛奶中天然存在的乳糖以及其他食物中天然存在的糖不属于添加糖。

全谷物 （Whole grain)：未经精细加工或虽经碾磨、粉碎、压片等加工处理但仍保留了完整谷粒所具备的谷皮、糊粉层、胚乳、胚芽等天然组分的谷物。基于加工过程食品安全和质量因素考虑，允许有少量成分的损失，如≤2%的谷粒以及≤10%的麸皮。

儿童消费食品：沟通对象 35%以上为儿童，以及面向家庭的产品。但不包括婴幼儿配方粉、婴幼儿辅食及类似产品。

儿童媒体/频道/栏目：观众中儿童比例超过 25%的各类媒体、或媒体的一个频道/栏目。

4、 营养健康工作体系要求

消费者的膳食行为是多种因素综合作用的结果，多种食品包括加工食品都会对消费者的饮食产生一定的影响，尽管影响的程度和因果关系很难预测和计算。食品生产企业为消费者提供多种食品，因此企业应当认识到影响的存在，把相关的营养和健康工作体系化地纳入企业的长期发展策略和工作计划当中。建立的相关制度应当以书面文件的形式固定下来

5、 管理职责

为落实营养和健康工作,本标准对食品生产企业营养和健康工作的管理层承诺、c 恶略制定、流程制度等提出了建议。并建议定期进行关于营养健康工作的内部、外部沟通交流。

6、 资源管理

对开展营养健康工作必需的人力、经费、专业能力的保障提出要求。

7、 营养健康工作

对食品企业营养健康工作的主要内容和原则提出建议，包括健康生活方式宣传活动、产品革新与创新、以及市场营销守则。企业可根据自身特点选择合适的工作内容和方式。

8、 产品革新与创新

根据国内外食品行业和先进企业的实践，提出了营养健康相关的产品革新和创新的十条基本原则。

根据不同产品类别对膳食的贡献，建议将其归入不同的膳食构成类别，如主食、副食、零食（小食、休闲食品）、调味品、饮料（详见附录 A）等。针对不同的膳食构成类别的特点，分别提出了减盐、减油、减糖的建议。企业可以根据产品的实际情况参考附录 A 进行归类，参考本标准给出的建议，实施合理的三减措施。

9、 食品原料和配料

和直接面对消费者的食品产品相比，食品原料和配料的营养健康工作有其特点。标准有针对性地对食品原料和配料的营养健康工作提出了具体建议。

10、 市场营销

对食品企业的市场推广活动包括广告内容提出了一些具体建议，特别是建议企业充分考虑儿童消费者的特殊性，在市场营销活动中做出相应的调整。

11、 合理膳食和健康生活方式宣传

建议企业积极参加公共宣传活动，通过“社会共治”促进消费者身体健康。

12、 营养健康工作审核

建议企业通过内部核查、必要时结合外部审核，评价企业的营养健康工作是否切实按照计划落实实施。鼓励企业向社会通报落实情况，在提升企业声誉的同时带动整个食品工业和社会共同行动。

以上详见标准文本。

七、标准实施日期和实施建议

该团体标准为推荐性标准，颁布后即时生效，由企业自主采用实施。