

# 《食品安全国家标准 食用盐》（征求意见稿）编制说明

## 一、标准起草基本情况

本标准于2020年立项（项目编号spaq-2020-17），项目承担单位为广东省公共卫生研究院、国家盐产品质量监督检验中心、重庆市食品药品检验检测研究院。2021年1月12日起草工作正式启动，2021年3月9日召开第二次工作会议，其后开展指标验证数据的汇总分析、行业调研与监管部门访谈、低钠盐认知及消费行为专项调查等工作，并先后到广东、福建、青海、四川等地食用盐生产基地进行现场调研。2022年6月17日召开第三次工作会议，对标准文本和编制说明内容开展研讨，形成起草阶段征求意见稿（草案）。2022年6月至7月进行行业内征求意见，收到来自企业、行业协会、监管部门等共计46家单位的反馈意见。对反馈意见进行汇总整理后，2022年9月召开第四次起草组工作会议，经充分讨论、根据意见采纳情况对文本进一步修改完善，形成《食品安全国家标准 食用盐》第一轮送审稿。2023年4月13日，在贵阳召开的食品产品专业委员会第九次会议上进行审查，审查结论为“通过审查”，会后根据专家意见进行相应修改，形成公开征求意见稿。

## 二、标准的主要技术内容

### 1.范围

本次修订对标准适用范围未作改动。本标准适用于食用盐，包括低钠盐。

### 2.术语和定义

（1）食用盐的定义修改为“以氯化钠为主要成分，供食用或食品加工用的盐”。根据行业实际的生产情况，食品加工用盐的原料控制、生产工艺、主要成分及食品安全指标限量等与食用盐的要求一致，区别在于供应下游主要为生产企业，另有一部分在市面销售、用于特定食品的加工而不是直接用于烹调（如泡菜盐），因此明确食用盐包括用于食品加工用的盐。

（2）考虑到保证标准的延续性，为避免因删除相关定义而引起不必要的误解和影响，本次修订保留了精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐的定义。

（3）低钠盐定义增加了“或以天然卤水为原料，通过蒸发结晶制成以氯化钠为主要成分且氯化钾含量符合本标准规定的食用盐。”。根据行业反馈意见及现场调研情况，已有以天然卤水通过蒸发结晶制成以氯化钠为主要成分且氯化钾含量达到相应要求的低钠盐，且原料、生产工艺、食品安全指标限量等要求与食用盐一致，故本次对低钠盐的定义进行

了相应修改。

### 3.原料要求

本次修订对原料要求未作改动，维持原有的表述：原料应符合相应的食品标准及有关规定。

### 4.感官要求

根据行业反馈意见细化了对色泽和气味的检测方法，以提高可操作性。

### 5.理化指标

本次修订根据检测方法对相应分析结果的表述调整了氯化钠、氯化钾限量，均保留三位有效数字；根据 GB 2721-2015 的跟踪评价反馈情况及起草组了解到的行业意见，为使低钠盐更能起到降低钠摄入量的作用，调整氯化钾的含量范围为 20.0~35.0 g/100 g，增加了低钠盐的氯化钠限量指标，并要求低钠盐的氯化钠与氯化钾之和应 $\geq$ 97.0 g/100 g；修改了碘的指标表述方式。

### 6.污染物限量

食用盐的污染物限量应符合 GB 2762 的相关规定，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》对食用盐的污染物限量要求为：铅（以 Pb 计）2.0 mg/kg、镉（以 Cd 计）0.5 mg/kg、总汞（以 Hg 计）0.1 mg/kg、总砷（以 As 计）0.5 mg/kg。起草组汇总了 2642 份食用盐的检测结果，合格率均为 100%。GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》于 2023 年 6 月 30 日实施，其中食用盐的污染物限量仅有铅进行了调整，从 2.0 mg/kg 调整为 1.0 mg/kg，按该限量值进行判断，现有数据的合格率达 99.5%。

### 7.食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中对“12.01 盐及代盐制品”的规定。

### 8.其他

根据行业反馈意见，为了减少消费者的顾虑，删除了消费提示语中的“高温作业者、重体力劳动强度工作者”。另外，参考《中国高血压防治指南》（2018 年修订版）《成人高血压食养指南》（2023 年版）《中国慢性肾脏病营养治疗临床实践指南》（2021 版）等权威指导性文件的相关内容，把“肾功能障碍者及服用降压药物的高血压患者等不适宜高钾摄入的人群应慎用”修改为“肾功能良好的高血压患者可选择低钠盐。肾功能不全者慎用”。

## 三、国内外相关法规标准情况

我国食用盐的生产经营除了遵守《食品安全法》及其实施条例之外，还要符合《食盐

专营办法》《食盐加碘消除碘缺乏危害管理条例》的规定。本标准为食用盐的强制性国家标准，食品安全地方标准有《食品安全地方标准 茶卡盐》(DBS 63/0001-2017)。其他相关推荐性产品标准包括：推荐性国家标准《食用盐》(GB/T 5461-2016)；行业标准有《低钠盐》(QB/T 2019-2020)、《自然食用盐》(QB/T 2446-2018)、《螺旋藻碘盐》(QB/T 2829-2022)、《绿色食品 食用盐》(NY/T 1040-2021)、《食品加工用盐》(QB/T 5535-2020)、《肠衣盐》(QB/T 2606-2018)、《泡菜盐》(QB/T 2743-2015)、《榨菜盐》(QB/T 2830-2015)、《腌制盐》(QB/T 5423-2019)等。另，GB/T 19420-2021《制盐工业术语》当中制定了盐产品(包括食用盐)的相关术语。

国际食品法典委员会制定了《食用盐标准》(CODEX STAN 150-1985, 1997 年和 2012 年分别修订；1999 年、2001 年、2006 年分别修正)，该标准适用于直接出售给消费者或用于食品生产的食品组成用盐，也适用于作为食品添加剂和/或营养物质载体的盐类；该标准对食用盐的描述为“食盐是主要由氯化钠组成的一种结晶产品，它是从海水、地下岩石上的沉积盐类或天然盐水中获得的”；对食品添加剂、污染物的规定直接引用相关通用标准。国际食品法典委员会《低钠特殊膳食食品(包括代用盐)标准》(CXS 53-1981, 1983 年、2019 年修订)中与“低钠盐”相似产品为“代用盐”，代用盐的成分包括多种钾盐、钙盐、铵盐及有机酸，对代用盐的钠含量要求为“在代用盐混合物中不应超过每 100 克食品 120 毫克”，与我国低钠盐有本质上的区别。

#### 四、其他需要说明的事项

无。