

กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีน ฉบับปี ค.ศ. ๒๐๑๕ (ฉบับแปลภาษาไทย)

บทที่ ๑ หลักการทั่วไป

มาตราที่ ๑ กฎหมายฉบับนี้บัญญัติขึ้นเพื่อประกันความปลอดภัยอาหารและความปลอดภัยต่อสุขภาพร่างกายและชีวิตของผู้บริโภค

มาตราที่ ๒ กฎหมายฉบับนี้มีผลบังคับใช้ในอาณาเขตสาธารณรัฐประชาชนจีนและในกิจกรรมต่อไปนี้

- ๑) การผลิตและแปรรูปอาหาร (เรียกว่า “การผลิตอาหาร”) การจัดจำหน่าย และการให้บริการอาหาร (เรียกว่า “การจัดการอาหาร”)
- ๒) การผลิตและการจัดการสารเติมแต่งในอาหาร
- ๓) การผลิตและการจัดการวัตถุที่ใช้ในบรรจุภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร สารชำระล้าง และสารฆ่าเชื้อตลอดจนเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในสำหรับผลิตและจัดการอาหาร (เรียกว่า “ผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหาร”)
- ๔) การใช้สารเติมแต่งและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหารของผู้ผลิตและจัดการอาหาร
- ๕) การเก็บรักษาและขนส่งอาหาร
- ๖) การบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร สารเติมแต่งในอาหารและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหาร

คุณภาพและความปลอดภัยอาหารที่มาจากผลผลิตทางการเกษตร (เรียกว่า “ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร”) จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยคุณภาพและความปลอดภัยด้านผลิตผลทางการเกษตรของสาธารณรัฐประชาชนจีน อย่างไรก็ตาม การขาย การกำหนดมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัย และการเปิดเผยข้อมูลด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องด้านผลผลิตทางการเกษตร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่ได้กล่าวถึงในกฎหมายฉบับนี้ จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายฉบับนี้

มาตราที่ ๓ การปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหาร มุ่งเน้นการป้องกันเป็นหลัก การจัดการความเสี่ยง การควบคุมทั้งระบบ เพื่อสาธารณประโยชน์ โดยใช้หลักการวิทยาศาสตร์ในการจัดการที่เข้มงวด

มาตราที่ ๔ ผู้ผลิตและจัดการอาหาร จะต้องรับผิดชอบกับความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารที่ตนผลิตและจัดการ โดยจะต้องปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร และจะต้องรับประกันความปลอดภัยด้านอาหาร มีความซื่อสัตย์ มีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคและสังคม ได้รับการควบคุมตรวจสอบจากสังคม

มาตราที่ ๕ รัฐบาลกลางแต่งตั้งและกำหนดบทบาทหน้าที่ของคณะกรรมการความปลอดภัยอาหารและคณะกรรมการอาหารและยาแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (CFDA)^๑ เพื่อกำกับดูแลกิจกรรมการผลิตและจัดการอาหารตามกฎหมายฉบับนี้และมีบทบาทหน้าที่ซึ่งกำหนดโดยรัฐบาลกลาง

^๑ คณะกรรมการอาหารและยาแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (CFDA) เป็นองค์กรของรัฐสังกัดกรมภายใต้รัฐบาลกลางประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน มีอำนาจหน้าที่กำกับดูแล เครื่องมือ อุปกรณ์แพทย์ เครื่องสำอางและอาหาร ตั้งแต่การผลิต การกระจาย และการจัดจำหน่าย จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2556 และมีสถานที่ทำการในระดับมณฑล เมือง อำเภอทั่วจีน

หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวแห่งชาติภายใต้รัฐบาลกลาง (NHFPC)^๒ จัดการตรวจสอบและประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยด้านอาหาร กำหนดและประกาศมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารระดับชาติ ควบคุมไปกักคณะกรรมการอาหารและยาแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (CFDA) ตามกฎหมายฉบับนี้และมีบทบาทหน้าที่ที่กำหนดขึ้นโดยรัฐบาลกลาง

กระทรวงและหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องภายใต้รัฐบาลกลางรับผิดชอบงานด้านความปลอดภัยอาหารที่เกี่ยวข้องตามกฎหมายฉบับนี้และมีบทบาทหน้าที่ที่กำหนดขึ้นโดยรัฐบาลกลาง

มาตราที่ ๖ หน่วยงานรัฐบาลระดับอำเภอขึ้นไปรับผิดชอบในการตรวจสอบ ดูแล และจัดการความปลอดภัยอาหารในพื้นที่นั้น จัดการและร่วมมือกับหน่วยงานในพื้นที่เพื่อการควบคุมและดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร รวมถึงการติดตามเหตุการณ์เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร โดยจัดตั้งกลไกการดูแลความปลอดภัยอาหารและวิธีการเผยแพร่ข้อมูลให้เป็นรูปแบบเดียวกัน

หน่วยงานรัฐบาลระดับอำเภอขึ้นไปกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของหน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยา หน่วยงานสาธารณสุขและแผนกอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกำกับดูแลงานด้านความปลอดภัยอาหารภายในบทบาทหน้าที่ของตนในพื้นที่ที่รับผิดชอบ

หน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยาระดับอำเภอสามารถจัดตั้งสถานที่ทำการในหมู่บ้าน ตำบล หรือพื้นที่เฉพาะในเขตที่รับผิดชอบ

มาตราที่ ๗ หน่วยงานรัฐบาลระดับอำเภอขึ้นไปต้องกระจายอำนาจและหน้าที่ความรับผิดชอบในงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารไปถึงตัวบุคคลอย่างชัดเจน หน่วยงานรัฐบาลระดับที่สูงกว่ามีหน้าที่ตรวจตราและประเมินผลงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารของหน่วยงานรัฐบาลระดับรองลงมา หน่วยงานรัฐบาลประจำอำเภอขึ้นไปมีหน้าที่ตรวจตราและประเมินผลงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารของหน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยา รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ที่รับผิดชอบ

มาตราที่ ๘ หน่วยงานรัฐบาลระดับอำเภอขึ้นไปควรบรรจุงานความปลอดภัยด้านอาหารลงในแผนการพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติในพื้นที่ จัดงบประมาณในการกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร เพิ่มกำลังความสามารถในการกำกับดูแลและบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร และประกันงานด้านความปลอดภัยของอาหาร

หน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยาระดับอำเภอขึ้นไป และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเพิ่มการสื่อสาร และประสานงานระหว่างกันอย่างใกล้ชิด ใช้อำนาจทางกฎหมายปฏิบัติหน้าที่ความรับผิดชอบของตน

มาตราที่ ๙ สมาคมอุตสาหกรรมอาหารต้องเสริมสร้างวินัยในการประกอบกิจการ สร้างมาตรฐานในอุตสาหกรรม และระบบการให้รางวัลและการลงโทษ ให้บริการข้อมูลและเทคโนโลยีในการจัดการ

^๒ หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวแห่งชาติ (NHFPC) เป็นองค์กรของรัฐสังกัดตรงภายใต้รัฐบาลกลางของประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน มีอำนาจหน้าที่ในการวางแผนจัดการทรัพยากรด้านสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวของประเทศ กำหนดระบบการใช้จ่ายและนโยบายการคุ้มครองเด็กของประเทศ กำกับดูแลอนามัยและสาธารณสุข จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2556 และมีสถานที่ทำการในระดับมณฑล เมือง อำเภอ ทั่วจีน

ความปลอดภัยด้านอาหาร ให้คำแนะนำและผลักดันผู้ผลิตและจัดการอาหารให้ปฏิบัติตามกฎหมาย เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือให้กับอุตสาหกรรมอาหารและเผยแพร่ข้อมูลความปลอดภัยด้านอาหาร

สมาคมผู้บริโภคและองค์กรผู้บริโภคอื่น ๆ ทำหน้าที่กำกับดูแลเชิงสังคมตามกฎหมายในการตรวจสอบการกระทำที่ละเมิดต่อสิทธิของผู้บริโภคหรือผิดต่อข้อกำหนดนี้

มาตราที่ ๑๐ หน่วยงานรัฐบาลในทุกระดับจะเสริมสร้างและเผยแพร่ความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหาร สนับสนุนองค์กรต่าง ๆ ในสังคม ชุมชน ผู้ผลิตและจัดการอาหารจัดกิจกรรมเผยแพร่ความรู้ด้านกฎหมายและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร และสนับสนุนการรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพ

สื่อมวลชนควรเผยแพร่กฎหมายความปลอดภัยอาหาร กฎระเบียบข้อบังคับและมาตรฐานความปลอดภัยอาหารให้แก่สาธารณชน และติดตามและตรวจสอบการกระทำที่ละเมิดกฎหมายความปลอดภัยอาหาร โดยรายงานข้อมูลตามความจริงและเป็นธรรม

มาตราที่ ๑๑ รัฐบาลส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัยพื้นฐานเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารและการวิจัยประยุกต์ สนับสนุนให้ผู้ประกอบการและผู้ดำเนินการเพิ่มความสามารถในการพัฒนาเทคโนโลยีในการจัดการดูแลตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

รัฐบาลจัดตั้งระบบการจัดการสารเคมีปราบศัตรูพืชที่เข้มงวด เร่งยกเลิกการใช้สารเคมีปราบศัตรูพืชที่มีสารเคมีรุนแรงและสารพิษตกค้างสูง ส่งเสริมและพัฒนาการใช้ผลิตภัณฑ์ทางเลือกที่มีประสิทธิภาพในการกำจัดศัตรูพืช สารพิษตกค้างต่ำ มีความเป็นพิษต่ำ และสลายตัวง่าย

มาตราที่ ๑๒ องค์กรหรือบุคคลมีสิทธิแจ้งข้อมูลการละเมิดกฎหมายความปลอดภัยอาหาร และขอรับทราบข้อมูลความปลอดภัยด้านอาหารจากหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้อง ให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะในการควบคุมกำกับดูแลด้านความปลอดภัยอาหาร

มาตราที่ ๑๓ บุคคลหรือองค์กรที่ทำประโยชน์ต่อการกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร จะได้รับการชมเชยและรางวัลจากภาครัฐ

บทที่ ๒ การตรวจสอบอันตรายในอาหารและการประเมินเพื่อควบคุมความปลอดภัยอาหาร

มาตราที่ ๑๔ รัฐบาลได้สร้างระบบตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร ตรวจสอบความเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร (food borne) การปนเปื้อนในอาหาร และปัจจัยที่เป็นอันตรายในอาหาร

หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัว (NHFPC) พร้อมกับคณะกรรมการอาหารและยาแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (CFDA) กระทรวงควบคุมคุณภาพตรวจสอบและกักกันโรค (AQSIQ) ฯลฯ ภายใต้รัฐบาลกลาง ร่วมกันกำหนดและบังคับใช้แผนการตรวจสอบความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ

เมื่อคณะกรรมการอาหารและยาแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (CFDA) และกระทรวงอื่น ๆ ภายใต้รัฐบาลกลาง ได้รับแจ้งข้อมูลความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารแล้ว จะต้องตรวจสอบข้อเท็จจริงโดยทันที และแจ้งหน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวภายใต้รัฐบาลกลาง (NHFPC) เมื่อหน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวภายใต้รัฐบาลกลาง (NHFPC) ได้รับแจ้งข้อมูลเตือนภัยด้านความปลอดภัยอาหารและโรคที่เกิดจากอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสถานโรงพยาบาลแล้ว จะต้องร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายใต้รัฐบาลกลางเพื่อทำการวิเคราะห์และวินิจฉัย หากมีความจำเป็น ควรปรับแผนตรวจสอบความเสี่ยงด้านความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ

หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวระดับจังหวัด เขตปกครองพิเศษ และเทศบาล ร่วมกับหน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยา พร้อมทั้งหน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพสินค้าในระดับเดียวกันกำหนดปรับปรุงแผนการตรวจสอบ และกำกับดูแลความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร โดยยึดถือแผนการตรวจสอบและกำกับดูแลความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ และพิจารณาถึงสถานการณ์ในพื้นที่รับผิดชอบของตน แผนงานดังกล่าวจะต้องนำเสนอหน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวภายใต้รัฐบาลกลาง (NHFPC) และปฏิบัติต่อไป

มาตราที่ ๑๕ หน่วยงานด้านเทคนิคตรวจสอบความปลอดภัยอาหารควรดำเนินงานตรวจสอบตามแผนงานตรวจสอบและกำกับดูแลความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร ประกันความถูกต้องและแม่นยำของข้อมูล และรายงานข้อมูลจากการตรวจสอบและผลการวิเคราะห์ตามแผนงานตรวจสอบและกำกับดูแลความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหาร

เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานด้านตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารมีสิทธิที่จะเข้าไปเก็บข้อมูลและตัวอย่างในสถานเพาะปลูกสินค้าเกษตรเพื่อการบริโภคและสถานที่ผลิตและจัดการอาหาร อีกทั้งชำระค่าตัวอย่างสินค้าตามราคาตลาด

มาตราที่ ๑๖ หากผลการตรวจสอบพบว่าสินค้าที่เกี่ยวข้องมีความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวประจำอำเภอขึ้นไปจะต้องแจ้งข้อมูลให้กับหน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยา และหน่วยงานอื่นและรัฐบาลระดับเดียวกัน รวมทั้งหน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวระดับสูงกว่าทันที หน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยาและหน่วยงานอื่น ๆ ควรดำเนินการตรวจสอบต่อไป

มาตราที่ ๑๗ รัฐบาลสร้างระบบการตรวจสอบประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยของอาหาร โดยใช้หลักทางวิทยาศาสตร์และอ้างอิงการข้อมูลจากการตรวจสอบประเมินความเสี่ยง ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ และข้อมูลที่เกี่ยวข้อง เพื่อประเมินความเสี่ยงของอาหาร สารเติมแต่งในอาหาร ปัจจัยความเสี่ยงทางชีวภาพ ทางเคมีและทางกายภาพในอาหาร

หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวภายใต้รัฐบาลกลาง (NHFPC) เป็นผู้รับผิดชอบงานด้านการจัดการการประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยของอาหาร ตั้งแต่คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญการประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญในสาขาแพทยศาสตร์ เกษตรกรรม อาหาร โภชนาการ ชีวภาพ และสิ่งแวดล้อม เพื่อประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยหน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวภายใต้รัฐบาลกลาง (NHFPC) เป็นผู้ประกาศผลการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร

การประเมินความปลอดภัยในสารเคมีปราบศัตรูพืช ปุ๋ยเคมี ยารักษาโรคสัตว์ อาหารสัตว์ และสารเติมแต่งในอาหารสัตว์ จะต้องมีการทบทวนจากคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญการประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยของอาหารเข้าร่วมการประเมิน

ห้ามมิให้จัดเก็บค่าธรรมเนียมการตรวจสอบจากผู้ผลิตและจัดการอาหาร และควรชำระค่าตัวอย่างสินค้าตามราคาตลาด

มาตราที่ ๑๘ หากมีเหตุการณ์ดังต่อไปนี้ ควรทำการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร

๑) ได้รับการร้องเรียนหรือตรวจพบความเสี่ยงด้านความปลอดภัยในอาหาร สารเติมแต่งในอาหาร และผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับอาหาร

๒) เพื่อใช้เป็นหลักการพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ในการกำหนดหรือปรับปรุงมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ

๓) เพื่อกำหนดพื้นที่สำคัญในการกำกับดูแล หรือรายการผลิตภัณฑ์สำคัญที่ต้องมีการประเมินความเสี่ยง

๔) ค้นพบปัจจัยใหม่ที่น่าจะเป็นอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร

๕) ความจำเป็นในการวินิจฉัยว่า ปัจจัยดังกล่าวอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของอาหารหรือไม่

๖) หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวภายใต้รัฐบาลกลาง (NHFPC) เห็นว่าควรประเมินความเสี่ยง

มาตราที่ ๑๙ คณะกรรมการอาหารและยาแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (CFDA) กระทรวงควบคุมคุณภาพ ตรวจสอบและกักกันโรค (AQSIQ) และหน่วยงานกำกับดูแลการเกษตร (MOA)^๓ ภายใต้รัฐบาลกลาง ควรให้คำแนะนำในการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร ให้ข้อมูลที่มาของความเสี่ยง ตัวเลขการตรวจวัด และบทสรุปต่าง ๆ แก่หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวภายใต้รัฐบาลกลาง (NHFPC) หากพบความจำเป็นในการประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยของอาหาร หากพบเหตุตามที่ได้อ้างอิงไว้ในมาตราที่ ๑๘ หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวภายใต้รัฐบาลกลาง

^๓ หน่วยงานกำกับดูแลการเกษตรภายใต้รัฐบาลกลางของจีน ได้แก่ กระทรวงเกษตรของประเทศจีน (MOA) ซึ่งจัดตั้งขึ้นเมื่อเมษายน 2531

(NHFPC) จะต้องปฏิบัติการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารทันทีและรายงานผลการประเมินแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในรัฐบาลกลาง

มาตราที่ ๒๐ หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัว และหน่วยงานกำกับดูแลการเกษตรระดับมณฑลขึ้นไป ควรสื่อสารและแจ้งข้อมูลการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารและสินค้าเกษตรเพื่อการใช้ประโยชน์ร่วมกันภายในเวลาที่กำหนด

หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวภายใต้รัฐบาลกลาง (NHFPC) และหน่วยงานกำกับดูแลการเกษตรภายใต้รัฐบาลกลาง (MOA) ควรสื่อสารและแจ้งผลการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารและสินค้าเกษตรเพื่อการใช้ประโยชน์ร่วมกันภายในเวลาที่กำหนด

มาตราที่ ๒๑ ผลจากการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร เป็นพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์เพื่อกำหนด พัฒนา และปรับปรุงมาตรฐานและการปฏิบัติงานประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร

ในกรณีที่ผลการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารพบว่า อาหาร สารเติมแต่งในอาหาร และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้นไม่ปลอดภัย CFDA และ AQSIQ จะต้องแจ้งต่อสาธารณชนและผู้บริโภคทันทีเพื่อหยุดการบริโภคหรือใช้ผลิตภัณฑ์นั้น และใช้มาตรการที่เกี่ยวข้องเพื่อประกันว่าอาหาร สารเติมแต่งในอาหาร หรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องในอาหารดังกล่าวได้หยุดการผลิตและจัดจำหน่าย โดยNHFPC จะต้องประสานกับ CFDA ในทันทีเพื่อกำหนด แก้ไข หรือปรับปรุงมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารแห่งชาติทันที หากมีความจำเป็น

มาตราที่ ๒๒ คณะกรรมการอาหารและยาแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (CFDA) ควรประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ ในรัฐบาลกลางในการวิเคราะห์สถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารจากผลการประเมินความเสี่ยงและข้อมูลจากการตรวจสอบ หากผลการวิเคราะห์แสดงให้เห็นว่ามีความเสี่ยงสูงด้านความปลอดภัยของอาหาร คณะกรรมการอาหารและยาแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (CFDA) จะต้องแจ้งเตือนเหตุและประกาศสู่สาธารณชนภายในเวลา

มาตราที่ ๒๓ หน่วยงานระดับอำเภอขึ้นไปจะต้องประสานร่วมงานกับกระทรวงอื่น ๆ คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้เชี่ยวชาญหน่วยงานเทคนิค เพื่อจัดเสวนาแลกเปลี่ยนข้อมูลจากการประเมินและการกำกับดูแลความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารกับผู้ผลิตและจัดการอาหาร หน่วยงานตรวจสอบ หน่วยงานให้การรับรอง สมาคมอุตสาหกรรมอาหาร สมาคมผู้บริโภค สื่อมวลชน บนหลักการทางวิทยาศาสตร์ เป็นกลางภายในเวลา และโปร่งใส

บทที่ ๓ มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร

มาตราที่ ๒๔ การกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร มุ่งเน้นในการปกป้องสุขภาพของประชาชนเป็นหลักภายใต้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์ที่เหมาะสมและน่าเชื่อถือ

มาตราที่ ๒๕ มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารเป็นมาตรฐานบังคับ ไม่สามารถนำมาตรฐานอื่นมาเป็นเกณฑ์ นอกเหนือจากมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร

มาตราที่ ๒๖ มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารครอบคลุมดังต่อไปนี้

๑) ข้อบังคับจำนวนจุลินทรีย์ก่อโรค (Pathogenic) สารตกค้างสารเคมีปราบศัตรูพืช สารตกค้างยาฆ่าสัตว์ สารพิษชีวภาพ (Biotoxins) สารปรอท (สารโลหะหนักอื่น ๆ) ในอาหาร สารเติมแต่งในอาหาร ผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์

๒) ชนิด ขอบเขตของการใช้ และจำนวนการใช้ของสารเติมแต่งในอาหาร

๓) ข้อบังคับส่วนประกอบทางโภชนาการของอาหารสำหรับทารกและเด็ก อาหารเสริมสำหรับบุคคลพิเศษ

๔) ข้อบังคับเกี่ยวกับฉลาก เครื่องหมาย และคำอธิบายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร อาทิ ด้านอนามัยและโภชนาการ

๕) ข้อบังคับเกี่ยวกับสุขอนามัยในการผลิตและการจัดจำหน่ายอาหาร

๖) ข้อบังคับเกี่ยวกับคุณภาพความปลอดภัยอาหาร

๗) วิธีการและกระบวนการตรวจสอบที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร

๘) สารอื่น ๆ ที่จำเป็นในการกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร

มาตราที่ ๒๗ หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัว (NHFP) พร้อมกับหน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยา (CFDA) ภายใต้รัฐบาลกลาง กำหนดและประกาศมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร ขณะที่หน่วยงานบริหารจัดการมาตรฐานภายใต้รัฐบาลกลาง (SAC)^๔ เป็นผู้ให้หมายเลขมาตรฐาน

หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัว (NHFP) กระทรวงเกษตร (MOA) และคณะกรรมการอาหารและยาแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (CFDA) ภายใต้รัฐบาลกลางกำหนดปริมาณ วิธีการทดสอบ และขั้นตอนในการทดสอบสารเคมีปราบวัชพืชตกค้างและยาฆ่าสัตว์ตกค้างในอาหาร

กระทรวงเกษตร (MOA) และหน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัว (NHFP) ภายใต้รัฐบาลกลางกำหนดกระบวนการตรวจสอบปศุสัตว์และโรงฆ่าสัตว์

มาตราที่ ๒๘ การกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งชาติ ควรพิจารณาผลการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารและสินค้าเกษตร โดยใช้มาตรฐานและผลการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารในสากล และควรประกาศร่างมาตรฐานอาหารแห่งชาติต่อสาธารณะ และรับฟังความคิดเห็นของผู้ผลิตอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้บริโภค และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

^๔ หน่วยงานบริหารจัดการมาตรฐานภายใต้รัฐบาลกลาง ได้แก่ Standardization Administration of the People's Republic of China (SAC) จัดตั้งขึ้นเมื่อเมษายน 2544 โดยรัฐบาลกลาง มีอำนาจหน้าที่ในการกำกับดูแลด้านมาตรฐานของจีน เป็นตัวแทนของจีนในการเข้าร่วมองค์กร ISO และ IEC

มาตรฐานความปลอดภัยทางด้านอาหารแห่งชาติต้องได้รับการอนุมัติจากคณะกรรมการการประเมิน มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารแห่งชาติ ซึ่งจัดตั้งโดยหน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผน ครอบครัว (NHFP) ภายใต้รัฐบาลกลาง อันประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านแพทยศาสตร์ การเกษตร อาหาร โภชนาการ ชีววิทยา สิ่งแวดล้อม และอื่น ๆ พร้อมทั้งผู้แทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายใต้รัฐบาลกลาง สมาคม อุตสาหกรรมอาหาร สมาคมผู้บริโภค เพื่อตรวจสอบความถูกต้องหลักวิทยาศาสตร์และปฏิบัติได้จริงของร่าง มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารแห่งชาติ

มาตราที่ ๒๙ สำหรับอาหารประจำท้องถิ่นที่ยังไม่มีมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารแห่งชาติ หน่วยงาน กำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวระดับมณฑล เขตปกครองตนเอง และเทศบาลนคร สามารถ กำหนดและประกาศมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารท้องถิ่น และรายงานต่อ NHFP เพื่อบันทึก มาตรฐานท้องถิ่นจะถูกยกเลิกหลังจากที่มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารแห่งชาติได้ถูกนำมาใช้แล้ว

มาตราที่ ๓๐ รัฐบาลสนับสนุนผู้ผลิตอาหารกำหนดมาตรฐานของตนให้เข้มงวดกว่ามาตรฐานความปลอดภัย ของอาหารระดับชาติหรือมาตรฐานในท้องถิ่น ผู้ประกอบการรายงานมาตรฐานดังกล่าวต่อหน่วยงานกำกับ ดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวระดับมณฑล เขตปกครองตนเอง และเทศบาลนครเพื่อทำบันทึก

มาตราที่ ๓๑ หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวระดับมณฑลหรือระดับสูงกว่า จะต้อง ประกาศมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารแห่งชาติ มาตรฐานท้องถิ่น และมาตรฐานของผู้ประกอบการที่ขึ้น ทะเบียนในเว็บไซต์ของตน เพื่อให้สาธารณชนสามารถเข้าถึงและสามารถดาวน์โหลดได้ โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

หากพบปัญหาในการดำเนินการตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและ วางแผนครอบครัวและวางแผนครอบครัวระดับอำเภอขึ้นไป ควรร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้คำแนะนำ และตอบข้อสงสัยภายในเวลา

มาตราที่ ๓๒ หน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุขและวางแผนครอบครัวระดับมณฑลขึ้นไปควรร่วมมือกับ หน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยา หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพสินค้า หน่วยงานกำกับดูแลการเกษตรและ หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ติดตามและประเมินผลการปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารแห่งชาติ และมาตรฐานในท้องถิ่น พร้อมทั้งปรับปรุงมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารตามผลการประเมินภายในเวลา

หน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยา หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพสินค้า หน่วยงานกำกับดูแลการเกษตรระดับ มณฑลขึ้นไปควรเก็บรวบรวมปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างดำเนินการตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร และรายงานให้แก่หน่วยงานกำกับสาธารณสุขในระดับเดียวกันในทันที

ผู้ผลิตและผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร สมาคมอุตสาหกรรมอาหาร ควรรายงานหน่วยงานกำกับดูแลสาธารณสุข และวางแผนครอบครัวในทันทีเมื่อพบปัญหาหรือข้อขัดแย้งปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร

บทที่ ๔ การผลิตและบริหารจัดการอาหาร

หัวข้อ ๑ บทบัญญัติทั่วไป

มาตราที่ ๓๓ การผลิตและจัดการอาหารต้องเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร และต้องตรงตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑) การจัดการส่วนผสมอาหารที่ความหลากหลายควรต้องคำนึงถึงความเหมาะสมกับรูปแบบการดำเนินการผลิต จำนวนส่วนผสมและการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาและสถานที่ การรักษาความสะอาดสถานที่ และสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมกับการวางผลิตภัณฑ์และต้องห่างจากสถานที่ที่มีมลพิษและเป็นอันตราย

๒) เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตต้องเหมาะสมต่อรูปแบบการผลิต มีจำนวนเพียงพอเหมาะสมกับการผลิต ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องมือหรืออุปกรณ์อย่างเหมาะสม เปลี่ยนเสื้อผ้า ห้องน้ำ แสงไฟ การระบายอากาศ คัดกรองฝุ่น แมลงวัน หนู และสัตว์พาหะ เมื่อมีการล้างทำความสะอาดก็ต้องมีการบำบัดน้ำเสีย ชยะ และของเสียอย่างเหมาะสม และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ

๓) พนักงานผู้ปฏิบัติงานประจำและพนักงานชั่วคราวต้องมีความรู้และเข้าใจภาวะเบี่ยงเบนความปลอดภัย

๔) การลำเลียงขนส่งที่เหมาะสม เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามระหว่างอาหารที่ผลิตแล้วกับวัตถุดิบ หรือสิ่งสกปรก

๕) เครื่องมือ ภาชนะบรรจุอาหาร ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนนำมาใช้ เพื่อหลีกเลี่ยงผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสสิ่งสกปรกหรือปนเปื้อนสารพิษ

๖) การเก็บรักษาและขนส่งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องมีความปลอดภัยไม่เป็นอันตราย รักษาความสะอาด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร การเก็บรักษาต้องสอดคล้องกับความต้องการพิเศษของอาหาร เช่น การควบคุมอุณหภูมิ ความชื้นที่เหมาะสมและต้องไม่เก็บรักษาไว้ในสถานที่เดียวกันหรือขนส่งในสถานที่ที่เดียวกันกับสารพิษที่เป็นอันตราย

๗) บรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร ต้องมีการทำความสะอาดบรรจุภัณฑ์ หีบห่อผลิตภัณฑ์ ภาชนะบรรจุอาหาร ภาชนะเครื่องดื่ม และอุปกรณ์ต่าง ๆ

๘) การผลิตอาหารและผู้ผลิตและผู้บริหาร ต้องรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคล จัดให้มีการล้างมือให้สะอาด แต่งกายในชุดที่สะอาดและสวมหมวก ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อ บรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสโดยตรงกับอาหารต้องปลอดสารพิษ ล้างทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์

๙) น้ำที่ใช้ประกอบอาหารจะต้องสอดคล้องตามมาตรฐานของน้ำดื่มแห่งชาติ

๑๐) ผงซักฟอกและน้ำยาฆ่าเชื้อโรคต้องปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๑๑) ต้องเป็นไปตามกฎหมายและระเบียบข้อบังคับอื่น ๆ

ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหาร และผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหาร หากเก็บรักษาอาหาร การขนส่งจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในมาตรานี้ตามข้อ (๑-๖)

มาตราที่ ๓๔ ห้ามมิให้ผลิตและดำเนินงานเกี่ยวกับส่วนผสมอาหาร หรือส่วนผสมในผลิตภัณฑ์อาหารดังต่อไปนี้

- ๑) ห้ามใช้วัตถุพิษในการผลิตอาหารที่ไม่สามารถรับประทานได้ หรือมาจากสารเคมี หรือสารอื่นที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หรือนำอาหารที่ถูกเรียกคืนมาใช้เป็นวัตถุดิบ
- ๒) ห้ามอาหารที่มีจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรค สารเคมีตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารเคมีตกค้างจากยาปราบศัตรูพืช สารชีวภาพ โลหะหนัก และสารอื่นที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ที่มีค่าสูงเกินกว่าค่ามาตรฐานสูงสุด (Maximum Residue Limits) ของความปลอดภัยอาหาร
 - ๓) ห้ามผลิตอาหารจากอาหารหรือส่วนผสมอาหารจากวัตถุดิบที่หมดอายุแล้ว
 - ๔) ห้ามใช้ส่วนผสมอาหารเกินกว่าอัตราที่กำหนด
 - ๕) ห้ามใช้สารอาหารที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารเป็นส่วนผสมอาหารในผลิตภัณฑ์สำหรับทารกและเด็ก หรือกลุ่มบุคคลพิเศษ
 - ๖) ห้ามใช้ส่วนผสมที่เน่าเสียหรือแปรสภาพ ไขมันที่มีกลิ่นหืน เชื้อราและแบคทีเรีย สิ่งสกปรก สารเจือปน และสารแปลกปลอมที่ทำให้คุณภาพเสื่อมลงหรือรูปร่างผิดปกติ
 - ๗) ห้ามใช้เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ สัตว์ปีก และสัตว์น้ำที่ตายจากโรค จากสารพิษ หรือตายโดยไม่ทราบสาเหตุ
 - ๘) ห้ามใช้เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ไม่สามารถตรวจสอบหรือถูกกักกันตามข้อบังคับ หรือไม่ผ่านการตรวจสอบ หรือการกักกันตรวจ
 - ๙) อาหารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ตู้คอนเทนเนอร์ และอุปกรณ์การขนส่งต้องไม่มีการปนเปื้อนอื่น ๆ ลงอาหาร
 - ๑๐) ห้ามติดฉลากวันผลิตไม่ตรงกับความจริง หรือนำอาหารหรือผลิตภัณฑ์ที่หมดอายุแล้วมาวางจำหน่าย
 - ๑๑) ห้ามนำอาหารและส่วนผสมอาหารมาบรรจุหีบห่อใหม่โดยไม่มีฉลาก
 - ๑๒) ห้ามอาหารที่ถูกห้ามผลิตและจัดจำหน่ายจากรัฐบาลโดยเฉพาะ เช่น การป้องกันโรคบางชนิด
 - ๑๓) ห้ามอาหารและส่วนผสมอาหารที่ไม่เป็นไปตามกฎระเบียบอื่น ๆ หรือมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

มาตราที่ ๓๕ สาธารณรัฐประชาชนจีนจัดตั้งระบบออกใบอนุญาตสำหรับการผลิตและการจัดจำหน่าย หากองค์กรหรือบุคคลใดให้การบริการด้านอาหารต้องได้รับใบอนุญาตตามกฎหมาย อย่างไรก็ตาม การผลิตและจัดจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตรไม่จำเป็นต้องขอใบอนุญาต

ผู้ขอใบอนุญาตการผลิตและจัดจำหน่ายอาหารตามกฎหมายฉบับนี้ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาระดับประเทศขึ้นไปจะต้องตรวจสอบเอกสารผู้สมัครตามมาตราที่ ๓๓ วรรค ๑ ของกฎหมายฉบับนี้ และการตรวจสอบผู้สมัครต้องส่งข้อมูลจำเป็นในการยื่นคำร้องขอสมัคร และต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดจึงได้รับใบอนุญาต หากผู้สมัครไม่สามารถผ่านตามข้อกำหนด จะไม่ออกใบรับรองอนุญาตให้ และจะถูกบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรถึงเหตุผลที่ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด

มาตราที่ ๓๖ ร้านขายอาหารหรือรถเข็นอาหารที่ให้บริการด้านอาหารที่เข้าร่วมจะต้องมั่นใจว่าอาหารที่ผลิตเป็นอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขในการผลิตและจัดจำหน่ายที่เหมาะสม ภายใต้การกำกับดูแลของ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาควรมีการเสริมสร้างการควบคุมและบริหารงานด้านบุคคลด้วย

หน่วยงานระดับมณฑลขึ้นไป ต้องมีความเข้มงวดต่อแผนงานและบริการในการควบคุมดูแลร้านอาหารขนาดเล็กหรือผู้จำหน่ายอาหารเพื่อพัฒนาสภาพแวดล้อมการผลิตและการจัดจำหน่าย ส่งเสริมและสนับสนุนให้พัฒนาคุณภาพ หรือจัดจำหน่ายตามเงื่อนไขเพื่อที่ยกระดับข้อกำหนดการผลิตและจัดจำหน่ายนำสินค้าเข้าถึงตลาดและร้านค้าหรือจัดจำหน่ายในตลาดนัดชั่วคราวหรือเวลาที่เฉพาะเจาะจง

หน่วยงานท้องถิ่นภูมิภาคหรือระดับเทศบาล ต้องพัฒนากฎหมายการบริหารเกี่ยวกับร้านอาหารขนาดเล็กและผู้จำหน่ายอาหาร

มาตราที่ ๓๗ ควรยื่นเอกสารประเมินความปลอดภัยของสินค้าที่เกี่ยวข้องแก่หน่วยงาน NHFPC ในกรณีที่มีการใช้วัตถุดิบประเภทใหม่ หรือใช้สารเติมแต่งอาหารชนิดใหม่หรือผลิตภัณฑ์ใหม่ในการผลิตอาหาร NHFPC จะจัดตรวจสอบภายใน ๖๐ วันนับแต่วันที่ได้รับเอกสาร อนุมัติและประกาศสู่สาธารณชน **หากถูกต้องตามกฎหมาย (ตรวจเช็คถ้อยคำอีกครั้ง)** สำหรับผู้ประกอบการที่ไม่ผ่านการตรวจสอบต้องเขียนเหตุผลที่ไม่เป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด

มาตราที่ ๓๘ ห้ามมิให้เพิ่มยาหรืออาหารลงในผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจัดจำหน่าย ยกเว้นการเพิ่มอาหารหรือยาสมุนไพรจีนโบราณ ทั้งนี้ ในการเติมส่วนผสมที่เกี่ยวข้องกับอาหารและยาสมุนไพรจีน การกำหนดสูตรขึ้นอยู่กับ NHFPC และ CFDA

มาตราที่ ๓๙ รัฐบาลจัดระบบการออกใบอนุญาตในการผลิตสารเติมแต่งในอาหาร การผลิตส่วนผสมอาหารจะต้องมีสถานที่ผลิต เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต สิ่งอำนวยความสะดวก การจัดการ และบุคลากรทางเทคนิคในการจัดการที่เหมาะสมกับความหลากหลายของส่วนผสมอาหาร ผู้ผลิตจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายฉบับนี้ตามบทบัญญัติของมาตราที่ ๓๕ วรรค ๒ จึงสามารถได้รับใบอนุญาตการผลิตส่วนผสมอาหาร

การผลิตสารเติมแต่งในอาหารควรปฏิบัติตามกฎหมายกฎระเบียบและมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร

มาตราที่ ๔๐ ส่วนผสมอาหารจะต้องผ่านการตรวจสอบโดยเทคนิคเฉพาะทางและพิสูจน์แล้วว่า ปลอดภัย โดยผ่านการประเมินความเสี่ยงที่สามารถเชื่อถือได้และภายในขอบเขตการใช้ของส่วนผสมอาหาร มาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติจะต้องปรับเปลี่ยนแก้ไขตามความจำเป็นทางเทคนิคและผลการประเมินความปลอดภัยอาหาร

ผู้ผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยของประเทศในการใช้สารผสมอาหาร

มาตราที่ ๔๑ การผลิตสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารจะต้องปฏิบัติตามกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ และมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ วัสดุที่ใช้บรรจุหีบห่อที่สัมผัสกับอาหารโดยตรงต้องมีใบอนุญาตการผลิต การขอใบอนุญาตการผลิตให้เป็นไปตามบทบัญญัติของการจัดการใบอนุญาตการผลิตภาคอุตสาหกรรม หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพควรตรวจสอบอย่างเข้มงวดต่อกิจกรรมการผลิตอาหาร

มาตราที่ ๔๒ สาธารณรัฐประชาชนจีนต้องจัดตั้งระบบการตามสอบตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารที่ครอบคลุมทั้งระบบ ผู้ผลิตอาหารและผู้ค้าจำเป็นต้องปฏิบัติให้สอดคล้องกับบทบัญญัติของกฎหมายนี้ สร้างระบบการตามสอบ เพื่อให้มั่นใจว่าการตามสอบอาหารสามารถดำเนินการได้ รัฐบาลสนับสนุนให้ผู้ผลิตใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลการผลิต และการจัดการเพื่อจัดทำระบบตามสอบความปลอดภัยอาหาร

CFDA, MOA และหน่วยงานอื่นของรัฐร่วมกันจัดตั้งระบบติดตามตรวจสอบความปลอดภัยอาหาร

มาตราที่ ๔๓ รัฐบาลทุกภาคระดับจะต้องสนับสนุนการผลิตอาหารขนาดใหญ่ การจัดการห่วงโซ่อาหาร และการจัดจำหน่าย จีนสนับสนุนให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหาร มีส่วนร่วมในการประกันความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยอาหาร

หัวข้อ ๒ ขั้นตอนการควบคุมการผลิตและการขนส่ง

มาตราที่ ๔๔ ผู้ผลิตและจัดการอาหาร ควรกำหนดและพัฒนาระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร เพื่อฝึกอบรมให้ความรู้เรื่องความปลอดภัยอาหารแก่พนักงาน เสริมสร้างการปฏิบัติงานตรวจสอบอาหารและการผลิตให้ถูกต้องตามกฎหมาย

บุคคลที่รับผิดชอบการผลิตอาหารและการจัดจำหน่าย จะต้องจัดตั้งระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร และรับผิดชอบต่อความปลอดภัยอาหารในองค์กรทั้งหมด

ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหาร สนับสนุนให้พนักงานด้านการจัดการความปลอดภัยอาหารได้รับการฝึกอบรม และจัดให้มีการประเมินผลการฝึกอบรม หากพนักงานจัดการความปลอดภัยอาหารที่ไม่ผ่านการทดสอบความสามารถทางด้านตรวจสอบความปลอดภัยอาหารจะไม่สามารถเข้าทำงานได้ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา สามารถเข้าสู่ตรวจสอบพนักงานด้านความปลอดภัยอาหาร และประกาศผลการประเมินจากการสุ่มตรวจผล โดยไม่มีค่าใช้จ่าย

มาตราที่ ๔๕ ผู้ผลิตอาหารและผู้จำหน่ายอาหาร จะต้องมีการจัดการสุขภาพของพนักงาน บุคคลที่ป่วยเป็นโรคตามกำหนดของ NHFPC ไม่สามารถปฏิบัติงานในส่วนที่ต้องมีการสัมผัสกับอาหารได้

พนักงานที่ทำงานด้านอาหารและผู้บริหารที่มีส่วนเกี่ยวข้องโดยตรงกับอาหาร จะต้องผ่านการตรวจสุขภาพประจำปีทุกปี ภายหลังจากได้รับใบรับรองสุขภาพจึงเข้าปฏิบัติงานได้

มาตราที่ ๔๖ ผู้ผลิตอาหารควรได้รับการพัฒนาและปฏิบัติตามข้อกำหนดในการควบคุมเพื่อให้มั่นใจว่าการผลิตอาหารสอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ดังต่อไปนี้

- ๑) การจัดหาวัตถุดิบ การตรวจรับวัตถุดิบ การควบคุมวัตถุดิบอื่น ๆ
- ๒) การควบคุมกระบวนการผลิต อุปกรณ์เครื่องมือการผลิต การเก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์
- ๓) การควบคุมและการตรวจสอบ วัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ที่ยังแปรรูปไม่เสร็จ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป
- ๔) การควบคุมการขนส่งและการส่งมอบผลิตภัณฑ์

มาตราที่ ๔๗ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหาร ต้องสร้างระบบการตรวจสอบความปลอดภัยอาหารของตนเอง และควรมีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ หากการผลิตและเงื่อนไขการจัดจำหน่ายเปลี่ยนแปลงจนไม่ตรงตามข้อกำหนดความปลอดภัยอาหาร ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหาร จะต้องใช้มาตรการแก้ไขในทันที หากเหตุการณ์มีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยอาหารจะต้องหยุดการผลิตหรือการจำหน่าย และแจ้งให้เจ้าหน้าที่หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาที่ตั้งอยู่ในท้องถิ่นทราบ

มาตราที่ ๔๘ รัฐบาลสนับสนุนให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหารต้องผ่านหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP) และการดำเนินงานตามระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม HACCP ในการพัฒนาระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร

สำหรับการประกอบธุรกิจอาหารจะต้องผ่านหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP) และผ่านการรับรอง HACCP สถาบันการรับรองต้องดำเนินการตรวจสอบให้เป็นไปตามกฎหมาย หากไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดได้ หน่วยงานรับรองจะยกเลิกการรับรองตามข้อระเบียบกฎหมาย และรายงานผลต่อเจ้าหน้าที่ระดับท้องถิ่น และหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา และประกาศต่อสาธารณะ หน่วยงานรับรองจะไม่เรียกเก็บค่าใช้จ่ายในการดำเนินการตรวจสอบติดตาม

มาตราที่ ๔๙ ผู้ผลิตอาหารจากผลผลิตทางการเกษตร ควรใช้สารกำจัดศัตรูพืช ปุ๋ย ยารักษาโรคสัตว์ ปัจจัยการผลิตทางการเกษตรอื่นตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารและสอดคล้องกับกฎระเบียบและข้อบังคับแห่งชาติ ผู้ผลิตจะต้องทำตามเงื่อนไขกฎหมายและต้องไม่ใช่ผลผลิตที่เคยถูกห้ามจากข้อบังคับแห่งชาติแล้ว หรือปัจจัยการผลิตทางการเกษตรที่เคยถูกยกเลิก และไม่ใช้สารกำจัดศัตรูพืชที่มีความเป็นพิษสูงในการปลูกผักผลไม้ ชา และสมุนไพรจีน หรือผลผลิตทางการเกษตรที่รัฐบาลกำหนดไว้

ผู้ผลิตและกลุ่มชาวสวนเฉพาะทางที่ผลิตผลผลิตทางการเกษตรจะต้องจัดตั้งระบบการบันทึกการใช้ปัจจัยการผลิตทางการเกษตร

หน่วยงานระดับท้องถิ่นและระดับที่สูงกว่า เป็นผู้ควบคุมกำกับดูแลการใช้ปัจจัยการผลิตทางการเกษตรและให้คำแนะนำในการสร้างหรือพัฒนาระบบความปลอดภัยเพื่อผลผลิตทางการเกษตรที่ดีขึ้น

มาตราที่ ๕๐ เมื่อมีการซื้อขายวัตถุดิบ ส่วนผสมในอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ผู้ผลิตอาหารจะต้องตรวจสอบใบอนุญาตและใบรับรองจากผู้จำหน่ายอาหาร หากไม่มีการรับรอง ผลิตภัณฑ์วัตถุดิบจะต้องถูกตรวจสอบตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ผู้ผลิตอาหารต้องไม่ซื้อหรือใช้วัตถุดิบ ส่วนผสมในอาหาร และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร

ผู้ผลิตอาหารควรจัดระบบการตรวจสอบ ซื้อขาย และบันทึก สำหรับวัตถุดิบอาหาร ส่วนผสมในอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ต้องมีชื่อ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ ปริมาณ วันผลิต หมายเลขชุด อายุการเก็บรักษา วันที่ซื้อขาย การส่งมอบวัตถุดิบ โดยชื่อที่อยู่ ข้อมูลการติดต่อ และบันทึกเอกสารที่เกี่ยวข้อง ต้องเก็บไว้ไม่น้อยกว่า ๖ เดือนหลังจากวันหมดอายุของอายุการเก็บรักษา หากไม่มีการระบุอายุการเก็บรักษาที่ชัดเจน ต้องเก็บรักษาไว้ไม่น้อยกว่า ๒ ปี

มาตราที่ ๕๑ ผู้ผลิตอาหารจะต้องกำหนดและบันทึกผลการตรวจสอบผลิตภัณฑ์อาหารที่ออกจากโรงงานแล้ว และสามารถตรวจสอบสถานะความปลอดภัยของอาหาร และจะต้องให้ข้อมูลจริง เช่น ชื่อ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ มาตรฐานสินค้า วันผลิต หรือรุ่นการผลิต (Batch Number) อายุการเก็บรักษา ใบรับรองที่ผ่านการตรวจสอบ วันที่จำหน่าย ชื่อชื่อที่อยู่ และข้อมูลติดต่อของผู้ขาย บันทึก และเอกสารจะถูกเก็บรักษาตามบทบัญญัติของมาตราที่ ๕๐ วรรค ๒

มาตราที่ ๕๒ ผู้ผลิตวัตถุดิบ ส่วนผสมในอาหาร และผลผลิตที่เกี่ยวข้องกับอาหาร จะต้องตรวจสอบวัตถุดิบ ส่วนผสมในอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องทดสอบผลิตภัณฑ์และผ่านการตรวจสอบจึงจะสามารถนำผลิตภัณฑ์ออกจากโรงงานหรือจัดจำหน่าย

มาตราที่ ๕๓ ผู้จำหน่ายอาหาร เมื่อซื้อขาย จะต้องตรวจสอบใบอนุญาต และใบรับรอง หรือหลักฐานอื่น ๆ (ต่อไปนี้จะเรียกว่าใบรับรองมาตรฐาน)

ผู้จำหน่ายอาหาร ควรจัดระบบการบันทึก และการตรวจสอบบันทึกเพื่อความน่าเชื่อถือของบันทึก โดยต้องบันทึกข้อมูล ชื่อ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ มาตรฐานสินค้า ปริมาณ วันผลิต หรือรุ่นการผลิต (Batch Number) อายุการเก็บรักษา วันที่ซื้อขาย หรือชื่อชื่อที่อยู่ ข้อมูลติดต่อของผู้ซื้อ บันทึกและเอกสารจะถูกเก็บรักษาตามบทบัญญัติของมาตราที่ ๕๐ วรรค ๒

ผู้จัดซื้ออาหาร ต้องสามารถตรวจสอบใบอนุญาตและใบรับรองมาตรฐานของผู้จัดหาซื้ออาหารจากสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต และสามารถดำเนินการตรวจสอบบันทึกการซื้อ

ผู้จำหน่ายอาหารแบบขายส่ง จะต้องจัดตั้งระบบการบันทึกการค้าขายและบันทึกข้อมูลจริง รายละเอียดผลิตภัณฑ์ มาตรฐานสินค้า ปริมาณ วันผลิต รุ่นการผลิต (Batch Number) อายุการเก็บรักษา วันที่ขายหรือส่งผลิตภัณฑ์ รวมถึงชื่อที่อยู่ ข้อมูลติดต่อของผู้ขาย บันทึกและเอกสารจะถูกเก็บรักษาตามบทบัญญัติของมาตราที่ ๕๐ วรรค ๒

มาตราที่ ๕๔ ผู้ผลิตอาหารและผู้จำหน่ายอาหาร ต้องเก็บรักษาและขนส่งอาหารให้สอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารและมีการตรวจสอบอาหารในระหว่างการเก็บรักษา และจัดการกับอาหารที่หมดอายุหรือเสื่อมสภาพ

ผู้จำหน่ายอาหาร ต้องสามารถระบุข้อมูล ชื่อ การเก็บรักษา สถานที่เก็บรักษา วันผลิต รุ่นการผลิต (Batch Number) อายุการเก็บรักษา วันที่ขายหรือส่งผลิตภัณฑ์ พร้อมทั้งชื่อและข้อมูลติดต่อของผู้ผลิตขณะที่เก็บอยู่ในคลังสินค้า

มาตราที่ ๕๕ ผู้ให้บริการด้านอาหาร จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดการควบคุมวัตถุดิบ และจะต้องไม่ซื้อวัตถุดิบหรือใช้ส่วนผสมในอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร การให้บริการอาหารจะต้องสนับสนุน

ดำเนินการขายอาหารสำหรับส่วนรวม และทำข้อมูลข่าวสารในที่เปิดเผยต่อสาธารณะ เช่น วัตถุประสงค์อาหาร และแหล่งอาหาร

ผู้ให้บริการด้านอาหารต้องตรวจสอบกระบวนการผลิตอาหารและวัตถุดิบ ที่นำมาใช้ในอาหารหรือเป็นส่วนประกอบในอาหาร กรณีที่พบว่ามีส่วนประกอบตามบทบัญญัติของมาตราที่ ๓๔ วรรค ๖ จะไม่สามารถนำมาใช้ได้

มาตราที่ ๕๖ ผู้ให้บริการด้านอาหาร จะต้องกำหนดเวลาในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร การจัดเก็บ การจัดวางอุปกรณ์ต่าง ๆ และจะต้องรักษาความสะอาด และตรวจสอบฉนวนกันความร้อนในห้องเย็น เครื่องทำความเย็น และสิ่งอำนวยความสะดวก

ผู้ให้บริการด้านอาหาร จะต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องครัว โต๊ะ ไม่ควรใช้อุปกรณ์ เครื่องครัวที่ยังไม่ผ่านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ หากผู้ให้บริการด้านอาหารใช้อุปกรณ์ เครื่องครัว โต๊ะจากผู้ให้บริการด้านความสะอาด ผู้ให้บริการด้านความสะอาดจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎหมายนี้ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องครัว และโต๊ะ

มาตราที่ ๕๗ โรงอาหารส่วนกลาง เช่น โรงเรียน โรงเรียนอนุบาล สถาบันดูแลคนชรา และสถานที่ก่อสร้างที่มีการจัดเตรียมสถานที่รับประทานอาหารส่วนกลาง จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายข้อบังคับด้านความปลอดภัยอาหารอย่างเคร่งครัด การสั่งซื้ออาหารควรสั่งซื้อจากผู้ประกอบการที่ได้มาตรฐาน มีใบอนุญาตผลิตอาหาร และปฏิบัติตามข้อกำหนดตรวจสอบการจัดอาหารของผู้ผลิตอาหารตามกฎหมายข้อบังคับและมาตรฐานความปลอดภัยอาหารอย่างเคร่งครัดเพื่อความมั่นใจในความปลอดภัยอาหาร

สถานที่จัดอาหารส่วนกลาง เช่น โรงเรียน โรงเรียนอนุบาล สถาบันดูแลคนชรา และสถานที่ก่อสร้างที่มีการจัดเตรียมสถานที่รับประทานอาหารส่วนกลาง จะต้องอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหาร และเสริมสร้างการจัดการเกี่ยวกับการรับประทานอาหารในชีวิตประจำวัน เพื่อลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารและลดความเป็นไปได้ของความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร

มาตราที่ ๕๘ ผู้ให้บริการด้านทำความสะอาด จะต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องครัว และอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร และจะต้องชำระล้างในสถานที่ที่ถูกจัดเตรียมไว้สำหรับการทำความสะอาด ใช้น้ำน้ำยาทำความสะอาด และน้ำยาฆ่าเชื้อโรคที่ถูกต้องตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ และมาตรฐานสุขอนามัยแห่งชาติ

ผู้ให้บริการทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องครัว และอุปกรณ์จะต้องมีตรวจสอบความปลอดภัยอุปกรณ์เหล่านี้ อุปกรณ์ที่ผ่านการตรวจสอบเท่านั้นจึงสามารถนำออกจากโรงงาน อุปกรณ์ที่ได้รับการฆ่าเชื้อแล้วและผ่านการรับรองการฆ่าเชื้อโรค จะแสดงฉลากบนบรรจุภัณฑ์ที่มีข้อมูลของกิจการ เช่น ชื่อที่อยู่ ข้อมูลติดต่อ วันที่ฆ่าเชื้อโรค และวันหมดอายุ

มาตราที่ ๕๙ ผู้ผลิตส่วนผสมอาหาร จะต้องจัดสร้างระบบบันทึกและเก็บรักษาบันทึกการตรวจสอบส่วนผสมอาหารที่ออกจากโรงงาน และมีใบรับรองผ่านการตรวจสอบ จึงนำผลิตภัณฑ์ออกจากโรงงาน จำเป็นต้องมีการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับชื่อ รายละเอียด มาตรฐานสินค้า ปริมาณ วันที่ผลิต และรุ่นการผลิต (Batch Number) อายุการเก็บรักษา รหัสใบอนุญาตตรวจสอบ วันที่ขาย รวมถึงชื่อที่อยู่ และข้อมูลของผู้ซื้อ บันทึกและเอกสารจะถูกเก็บรักษาตามบทบัญญัติของมาตราที่ ๕๐ วรรค ๒

มาตราที่ ๖๐ ผู้จำหน่ายอาหาร ส่วนผสมอาหาร ในการดำเนินจัดซื้อ จะต้องตรวจสอบใบรับรองผ่านมาตรฐานสินค้าและใบรับรองผู้จำหน่ายอาหาร ต้องบันทึกข้อมูลที่เป็นจริง เช่น ชื่อ รายละเอียด มาตรฐานสินค้า ปริมาณวันที่ผลิต และรุ่นการผลิต (Batch Number) อายุการเก็บรักษา วันที่ผลิต ส่วนผสมอาหาร และชื่อผู้จำหน่าย ชื่อที่อยู่ผู้จำหน่าย และข้อมูลติดต่อของผู้จำหน่าย บันทึกและเอกสารจะถูกเก็บรักษาตามบทบัญญัติของมาตราที่ ๕๐ วรรค ๒

มาตราที่ ๖๑ เจ้าของตลาดซื้อขายส่วนกลาง ผู้ให้เช่าพื้นที่ และผู้จัดงานแสดงสินค้าต้องตรวจสอบใบอนุญาตการประกอบการด้านอาหารตามกฎหมาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งความรับผิดชอบการจัดการด้านความปลอดภัยอาหาร โดยกำหนดเวลาตรวจสอบ สภาพแวดล้อม และปัจจัยการดำเนินการ (Admitted Food Traders) หากพบว่าไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดนี้ จะต้องหยุดกิจกรรมทันที และแจ้งต่อเจ้าหน้าที่ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาระดับมณฑลตามที่ตั้งตลาดนั้น

มาตราที่ ๖๒ ผู้ให้บริการขายผลิตภัณฑ์อาหารบนเครือข่ายออนไลน์ ต้องใช้ชื่อนามสกุลจริงในการลงทะเบียนเพื่อเป็นผู้จำหน่ายอาหาร และให้รายละเอียดเกี่ยวกับความรับผิดชอบของผู้จำหน่ายอาหารอย่างชัดเจน เจ้าของพื้นที่เว็บไซต์ต้องตรวจสอบใบอนุญาตตามกฎหมายของผู้ผลิตและผู้จำหน่าย

หากผู้ให้บริการขายผลิตภัณฑ์อาหารบนเครือข่ายออนไลน์พบผู้จำหน่ายอาหาร ละเมิดบทบัญญัตินี้จะต้องหยุดกิจกรรมการกระทำดังกล่าว และรีบแจ้งต่อเจ้าหน้าที่หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาประจำเขตพื้นที่ที่ผลิตภัณฑ์นั้นวางขายอยู่ทราบ และหากเป็นการกระทำที่ขัดต่อกฎหมายร้ายแรงจะต้องยกเลิกบริการและการขายบนเครือข่ายออนไลน์ทันที

มาตราที่ ๖๓ จีนจัดตั้งระบบเรียกคืนอาหาร หากพบว่าผู้ผลิตอาหารไม่ตรงตามมาตรฐานของความปลอดภัยอาหาร หรือเกิดเหตุการณ์ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ ผู้ผลิตอาหารจะต้องหยุดการผลิตในทันที และเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกไปจำหน่าย แจ้งข้อมูลต่อผู้ผลิตที่เกี่ยวข้อง ผู้จำหน่าย และผู้บริโภค หรือบุคคลที่เกี่ยวข้อง และบันทึกการเรียกคืน

หากผู้จำหน่ายเป็นผู้พบเหตุการณ์ดังกล่าวตามวรรคก่อน ผู้จำหน่ายต้องหยุดดำเนินการทั้งหมดในทันที และแจ้งข้อมูลต่อผู้ผลิตและผู้บริโภคทราบ รวมทั้งบันทึกจำนวนสินค้าที่ส่งออกไป หากผู้ผลิตอาหารพบว่าจำเป็นต้องเรียกคืน จะต้องเรียกคืนในทันที หากสันนิษฐานสาเหตุของเหตุการณ์ข้างต้นว่าเกิดจากผู้จำหน่าย ผลิตภัณฑ์จะต้องถูกเรียกคืนทันที

ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหาร จะต้องรับผิดชอบต่อการทำลายอาหารหรือมาตรการอื่น ๆ เพื่อป้องกันอาหารที่ถูกเรียกคืนกลับเข้าไปในสู่ตลาดอีกครั้ง อย่างไรก็ตามหากผลิตภัณฑ์ที่ถูกเรียกคืนเนื่องจากฉลากไม่สมบูรณ์ เครื่องหมายหรือคำแนะนำไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร จะสามารถนำกลับเข้าสู่ตลาดได้อีกครั้งหากได้รับการแก้ไขฉลากแล้ว หากผลิตภัณฑ์ถูกขายไปแล้วจะต้องทำการแจ้งข้อมูลที่ถูกต้องให้ผู้บริโภคทราบ

ผู้ผลิตอาหารและผู้จำหน่ายจะต้องแจ้งรายละเอียดการเรียกคืนและถอดถอนต่อเจ้าหน้าที่ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา ประจำเขตที่ผลิตภัณฑ์นั้นวางจำหน่าย หากจำเป็นต้องทำลายผลิตภัณฑ์ที่เรียกคืน ผู้ผลิตจะต้องแจ้งเจ้าหน้าที่ถึงวันเวลาและสถานที่ที่จะทำลาย เจ้าหน้าที่หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา จะต้องควบคุมสถานการณ์ หากผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายปฏิบัติการเรียกคืนไม่สำเร็จ เจ้าหน้าที่ระดับมณฑลสามารถออกคำสั่งเพื่อหยุดหรือเรียกคืนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารได้

มาตราที่ ๖๔ ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่วางขายในท้องตลาดจะต้องผ่านการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่หน่วยงานที่ได้รับอนุญาต ผ่านการรับรองจากกฎหมายให้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่จะวางขายในตลาด ถ้าพบผลิตภัณฑ์ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร จะระงับการขายทันที

มาตราที่ ๖๕ ผู้จำหน่ายสินค้าทางการเกษตร ควรเก็บบันทึกข้อมูลสินค้าที่มีชื่อ จำนวน และวันที่สั่งซื้อของสินค้านั้น รวมทั้งชื่อที่อยู่ และข้อมูลของผู้ซื้อ เอกสารบันทึกทั้งหมดควรเก็บรักษาไว้อย่างน้อย ๖ เดือน

มาตรา ๖๖ การใช้สารเติมแต่งอาหาร เช่น สารที่ทำให้อาหารคงความสด หรือสารกันบูด และสารอื่น ๆ บรรจุภัณฑ์ที่คงความสดของอาหาร การเก็บรักษาและการขนส่ง จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ

หัวข้อ ๓ ฉลาก การอธิบายรายละเอียดสินค้าและโฆษณา

มาตราที่ ๖๗ การติดฉลากอาหาร บรรจุหีบห่อที่จำหน่ายแก่ผู้บริโภคต้องมีรายละเอียด ดังนี้

- ๑) ชื่อ รายละเอียด น้ำหนักสุทธิ และวันที่ผลิต
- ๒) ส่วนผสมหรือรายการของส่วนผสม
- ๓) ผู้ผลิต ชื่อที่อยู่และข้อมูลติดต่อ
- ๔) อายุการเก็บรักษา
- ๕) รหัสของสินค้า
- ๖) สภาวะการเก็บรักษา
- ๗) การใช้สารเติมแต่งอาหาร ชื่อสามัญตามมาตรฐานของประเทศ
- ๘) หมายเลขใบอนุญาตผลิต
- ๙) ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกฎระเบียบข้อบังคับอื่น ๆ ของมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร

ฉลากที่ติดตัวสินค้า ควรระบุส่วนประกอบทางโภชนาการหลัก สารอาหาร และส่วนผสม โดยเฉพาะอาหารสำหรับเด็ก หรือสำหรับบุคคลพิเศษ

หากข้อบังคับมาตรฐานความปลอดภัยแห่งชาติระบุข้อบังคับเพิ่มเติมจะต้องทำตามข้อบังคับนั้น

มาตราที่ ๖๘ ผู้ค้าส่งอาหาร จะต้องระบุข้อมูลสินค้าบนหีบห่อ บรรจุภัณฑ์ชั้นนอกต้องระบุชื่อสินค้า วันผลิต รุ่นการผลิต (Batch Number) อายุการเก็บรักษา ชื่อที่อยู่ วันหมดอายุ และข้อมูลการติดต่อของผู้ผลิต

มาตราที่ ๖๙ การผลิตหรือการจำหน่ายอาหารที่มีการตัดต่อทางพันธุกรรม (GMO) ควรปฏิบัติตามกฎอย่างเคร่งครัดและติดฉลากบนผลิตภัณฑ์ให้ชัดเจน

มาตราที่ ๗๐ หากมีการใช้สารเติมแต่งอาหาร ต้องระบุในฉลากและคำแนะนำข้อบ่งใช้ บนบรรจุภัณฑ์ต้องมีข้อความรายละเอียดตามมาตราที่ ๖๗ วรรค ๑ ๑)-๖) ๘) และ ๙) รวมถึงขอบเขตการใช้ ปริมาณในการใช้ วิธีการใช้สารเติมแต่งอาหาร และจะต้องมีคำว่า “สารเติมแต่งอาหาร” ติดอยู่บนฉลากด้วย

มาตราที่ ๗๑ ห้ามระบุข้อมูลที่ไม่ถูกต้องบนฉลาก คำแนะนำข้อบ่งใช้ หรือบรรจุภัณฑ์อาหารสารเติมแต่งอาหาร หรือแม้กระทั่งมีข้อความเกี่ยวกับการป้องกันโรคและคุณสมบัติในการรักษาโรค มิฉะนั้นผู้ผลิตอาหารและผู้จัดจำหน่ายจะต้องรับผิดชอบต่อข้อความเหล่านั้น

ฉลาก คำแนะนำข้อบ่งใช้ของอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร และสารเติมแต่งอาหาร ต้องชัดเจนและง่ายต่อการอ่าน รวมถึงวันที่ผลิต อายุการเก็บรักษา ต้องติดฉลากให้ชัดเจนและง่ายต่อการแยกแยะ

อาหารและสารเติมแต่งอาหาร จะไม่สามารถจำหน่ายในตลาดได้ หากข้อมูลคำแนะนำข้อบ่งใช้บนฉลากไม่ถูกต้องตามมาตรฐาน

มาตราที่ ๗๒ ผู้จำหน่ายอาหาร ต้องติดป้ายเตือน ข้อความเตือน หรือข้อควรระวังไว้บนฉลาก

มาตราที่ ๗๓ การโฆษณาอาหาร ต้องให้ข้อมูลตามความเป็นจริง และไม่มีข้อมูลที่ผิดพลาด หรือกล่าวอ้างว่ามีคุณสมบัติในการรักษาโรคหรือป้องกันโรค ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหาร ต้องมีความรับผิดชอบต่อข้อความและลิขสิทธิ์ของโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหารด้วย

หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาระดับมณฑลหรือระดับสูงกว่า และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง หน่วยงานตรวจสอบอาหาร หรือสมาคมอุตสาหกรรมอาหารไม่อนุญาตให้โฆษณาหรือการโฆษณาในรูปแบบอื่น องค์กรผู้บริโภคไม่ควรเก็บค่าใช้จ่ายหรือหาช่องทางสร้างกำไรโดยการให้แนะนำอาหารให้แก่ผู้บริโภค

หัวข้อที่ ๔ อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ (Special Foods)

มาตราที่ ๗๔ รัฐบาลกำกับดูแลอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษอย่างเข้มงวด เช่น สูตรอาหารเพื่ออาหารสุขภาพ อาหารทางการแพทย์ อาหารสำหรับทารก และอาหารพิเศษอื่น

มาตราที่ ๗๕ อาหารเพื่อสุขภาพซึ่งอ้างว่ามีผลดีต่อร่างกาย ต้องมีคุณสมบัติตามพื้นฐานวิทยาศาสตร์ และต้องไม่ส่งผลร้ายแรงเฉียบพลันถึงเฉียบพลันหรือเป็นอันตรายเรื้อรัง

CFDA, NHFPC และหน่วยงานยาแผนโบราณ มีหน้าที่ตรวจสอบอาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารที่ระบุวัตถุประสงค์เพื่อประโยชน์ต่อสุขภาพ

อาหารเพื่อสุขภาพและอาหารที่ระบุวัตถุประสงค์เพื่อประโยชน์ต่อสุขภาพ ต้องระบุชื่อ ระดับปริมาณ และคุณสมบัติผลิตภัณฑ์วัตถุดิบที่นำมาใช้ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพเท่านั้น และไม่นำมาใช้ผลิตอาหารอื่น

มาตราที่ ๗๖ การผลิตอาหารเพื่อสุขภาพที่จำเป็นต้องใช้วัตถุดิบนอกเหนือจากบัญชีรายชื่อหรือเป็นการนำเข้าผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพเป็นครั้งแรก จะต้องขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา และการนำเข้าอาหารเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมอาหาร เช่นวิตามิน หรือแร่ธาตุ และสารอาหารอื่น จะต้องขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาว่าด้วยอาหารสุขภาพชนิดอื่น และต้องรายงานต่อหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาระดับอำเภอณฑล เขตปกครองตนเอง และรัฐบาลท้องถิ่น

การนำเข้าอาหารเพื่อสุขภาพ ต้องได้รับอนุญาตการนำเข้า และต้องได้รับอนุญาตให้วางจำหน่ายผลิตภัณฑ์

มาตราที่ ๗๗ อาหารเพื่อสุขภาพต้องจดทะเบียนตามกฎหมาย ผู้ยื่นคำขอต้องส่งข้อมูล ผลรายงานวิจัยและการพัฒนา สูตรอาหาร กระบวนการผลิต การประเมินความปลอดภัย และการประเมินประสิทธิภาพที่มีต่อสุขภาพ ฉลาก ข้อบ่งใช้ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ และเอกสารสนับสนุนที่เกี่ยวข้องในขั้นตอนการยื่นคำขอจดทะเบียน ภายหลังจากที่หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาตรวจสอบเทคนิค ผลิตภัณฑ์ตรงตามความปลอดภัย และมีประสิทธิภาพที่มีต่อสุขภาพจะทำการขึ้นลงทะเบียน สำหรับผลิตภัณฑ์ไม่ตรงตามข้อกำหนดจะไม่ได้รับการขึ้นทะเบียน โดยจะมีคำการอธิบายเหตุผลที่เป็นลายลักษณ์อักษร หากอาหารเพื่อสุขภาพใช้วัตถุดิบซึ่งมีรายชื่อนอกเหนือจากบัญชีรายชื่อ เมื่อได้รับการจดทะเบียนแล้ววัตถุดิบจะถูกนำรายชื่อเข้าทันที

อาหารเพื่อสุขภาพ ต้องถูกบันทึกตามกฎหมาย ผู้ยื่นคำขอต้องส่งข้อมูล สูตรผลิตภัณฑ์ การบวนการผลิตฉลาก ผลิตภัณฑ์ คำแนะนำ และส่วนประกอบแสดงให้เห็นถึงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์และประสิทธิภาพที่มีต่อสุขภาพ

มาตราที่ ๗๘ ฉลากอาหารเพื่อสุขภาพและข้อบ่งใช้ ต้องไม่กล่าวอ้างคุณสมบัติรักษาโรคหรือป้องกันโรค เนื้อหาของฉลากและคำแนะนำต้องเป็นความจริงและสอดคล้องกับที่ขึ้นทะเบียนไว้ ต้องระบุให้ชัดเจนว่าเหมาะสมสำหรับกลุ่มบุคคลใดและไม่เหมาะสมกับกลุ่มบุคคลใด มีส่วนประกอบที่พิเศษและต้องมีข้อความกล่าวว่ “ไม่ใช่สำหรับเป็นยา” การใช้ผลิตภัณฑ์และส่วนประกอบของอาหารเพื่อสุขภาพควรจะสอดคล้องกับคำแนะนำในฉลาก

มาตราที่ ๗๙ การโฆษณาอาหารเพื่อสุขภาพนอกจากต้องปฏิบัติตามบัญญัติของมาตราที่ ๗๓ วรรค ๑ ระบุว่า “ไม่มีสรรพคุณเป็นยารักษาโรค” ข้อความในโฆษณาต้องได้รับการตรวจสอบและยอมรับจากหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาประจำมณฑล เขตปกครองตนเอง และระดับอำเภอ และได้รับเอกสาร

การรับรองการโฆษณาอาหารเพื่อสุขภาพ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา ประจําฉันทล
เขตปกครองตนเอง และระดับอำเภอ ประกาศ เมื่อมีการปรับเปลี่ยนข้อมูลใหม่ในการโฆษณาอาหาร
เพื่อสุขภาพจะต้องได้รับการอนุมัติการโฆษณาและเนื้อหาโฆษณา

มาตราที่ ๘๐ สูตรอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์ต้องขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานตรวจสอบควบคุม
อาหารและยา ผู้ยื่นคำขอต้องส่งข้อมูลเอกสารสูตรผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต ฉลาก คำแนะนำ และข้อมูล
ที่บ่งชี้ถึงความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ ข้อมูลทางโภชนาการ และวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์ ผลทางคลินิก
และผลกระทบทางการแพทย์

ในการโฆษณาอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์ ใช้กฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการโฆษณาและ
การบริหารจัดการโฆษณาของจีน

มาตราที่ ๘๑ ผู้ผลิตอาหารทารกและเด็ก ต้องเพิ่มเติมการควบคุมวัตถุดิบ และกระบวนการควบคุมคุณภาพ
ของโรงงาน สูตรอาหารทารกและเด็กในแต่ละขั้นตอนต้องถูกตรวจสอบและถูกรับรองความปลอดภัยอาหาร

การผลิตน้ำนมที่ใช้สำหรับทารก ส่วนผสมอาหารอื่น อาหารเสริมที่ใช้สำหรับสูตรผลิตภัณฑ์อาหารของทารก
จะต้องปฏิบัติตามบทบัญญัติของมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ และต้องได้รับการรับรองสารอาหาร
ที่จำเป็นเพื่อการเจริญเติบโตและพัฒนาของเด็กทารก

ผู้ผลิตนมผงดัดแปลงสำหรับทารกและเด็ก ต้องแจ้งรายงานวัตถุดิบ ส่วนผสมอาหาร สูตรอาหาร และฉลาก
ต่อหน่วยงานฉันทล เขตปกครองตนเอง และเทศบาลมหานคร

ผู้ผลิตนมผงสำหรับทารกและเด็ก ต้องได้รับการขึ้นทะเบียนจากหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา
ผู้ยื่นคำขอต้องให้ข้อมูลเกี่ยวกับรายงานการวิจัย สูตร และข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้องทางวิทยาศาสตร์และ
ความปลอดภัย

ไม่อนุญาตให้มีการแบ่งบรรจุการผลิตนมผงสำหรับทารกและเด็ก และไม่อนุญาตให้กิจการเดียวกันผลิตนมผง
สำหรับทารกสูตรเดียวกัน แต่มีหลายยี่ห้อ

มาตราที่ ๘๒ การขึ้นทะเบียนอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์ และนมผงสำหรับ
ทารกและเด็ก สูตรอาหารที่แจ้งต้องเป็นความจริงทั้งหมด

หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาระดับเทศบาลหรือระดับสูงกว่า ประกาศการขึ้นทะเบียนอาหาร
เพื่อสุขภาพ อาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์ และนมผงสำหรับทารกและเด็ก แต่สูตรอาหารที่ทำกรยื่นขอ
จะเก็บเป็นความลับและรับประกันความปลอดภัยของข้อมูล

ผู้ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์ และนมผงสำหรับทารกและเด็กเล็ก ควรปฏิบัติตามขั้นตอนการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ ยื่นสูตรผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต กระบวนการทางเทคนิค อื่นที่ใช้ในการผลิต เช่น สูตรและสินค้าทางเทคนิค

มาตราที่ ๘๓ ผู้ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์ และอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็ก การผลิตทั้งหมดควรสอดคล้องกับ GMP โดยการจัดการคุณภาพของสินค้าที่ผลิต ผู้ผลิตควรหมั่นตรวจสอบสินค้าของตนเพื่อให้มั่นใจว่าการดำเนินการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและได้มาตรฐาน และส่งรายงานผลประกอบการต่อหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาระดับเทศบาลในท้องถิ่น

มาจากข้อ ๘๓

บทที่ ๕ การตรวจสอบอาหาร

มาตราที่ ๘๔ องค์กรตรวจสอบอาหาร ดำเนินการตรวจสอบอาหารได้ต่อเมื่อได้รับการรับรองจากองค์กรของรัฐแล้ว ยกเว้นกรณีอื่นที่มีการระบุในไว้กฎหมาย

หน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยาภายใต้รัฐบาลกลาง (CFDA) เป็นผู้กำหนดเงื่อนไขการรับรองคุณสมบัติขององค์กรตรวจสอบอาหารและวิธีการในการตรวจสอบ

รายงานการตรวจสอบที่ออกโดยหน่วยงานตรวจสอบอาหารที่มีคุณสมบัติตรงตามที่ระบุในกฎหมายฉบับนี้มีผลทางกฎหมายเทียบเท่ากัน

รัฐบาลตั้งแต่ระดับอำเภอขึ้นไปต้องบูรณาการทรัพยากรที่ใช้ในการตรวจสอบอาหารร่วมกัน

มาตราที่ ๘๕ การตรวจสอบอาหาร จะต้องดำเนินการอย่างอิสระโดยเจ้าหน้าที่ตรวจสอบที่ได้รับการมอบหมายจากองค์กรตรวจสอบ เจ้าหน้าที่ตรวจสอบจะต้องตรวจสอบอาหารโดยทำตามกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง และสอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารและมาตรฐานกระบวนการตรวจสอบ เจ้าหน้าที่ตรวจสอบจะต้องใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ มีจรรยาบรรณ และตรวจสอบให้แน่ชัดว่า ข้อมูลและผลสรุปของการทดสอบมีความถูกต้องและยุติธรรม ต้องไม่ออกรายงานการทดสอบที่เป็นเท็จ

มาตราที่ ๘๖ หน่วยงานตรวจสอบอาหารและเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ ต้องรับผิดชอบต่อการตรวจสอบอาหาร โดยรายงานผลการตรวจสอบอาหารต้องประทับตราอย่างเป็นทางการจากองค์กรตรวจสอบและการลงนามหรือประทับตราจากเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ องค์กรตรวจสอบและเจ้าหน้าที่ตรวจสอบต้องรับผิดชอบต่อรายงานการตรวจสอบร่วมกัน

มาตราที่ ๘๗ หน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยาตั้งแต่ระดับมณฑลขึ้นไป จะต้องดำเนินการสุ่มตรวจตัวอย่างสินค้าอาหารเป็นประจำหรือไม่กำหนดเวลา และจะต้องประกาศผลการตรวจสอบตามบทบัญญัติที่เกี่ยวข้อง โดยไม่อนุญาตให้มีการยกเว้นการตรวจสอบ หน่วยงานกำกับดูแลอาหารและยาต้องชำระค่าตัวอย่าง และมอบหมายให้องค์กรตรวจสอบอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมายฉบับนี้เป็นผู้ตรวจสอบและชำระค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้อง ห้ามมิให้เก็บค่าใช้จ่ายในการตรวจสอบและค่าใช้จ่ายอื่นจากผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย

มาตราที่ ๘๘ ในกรณีที่ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายไม่เห็นด้วยกับผลการตรวจสอบที่ดำเนินการตามกฎหมายนี้ ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่าย สามารถทำการยื่นคำร้องเพื่อขอดำเนินการตรวจสอบซ้ำ โดยต้องยื่นภายในระยะเวลา ๗ วันทำการหลังจากที่ได้รับผลการตรวจสอบ โดยยื่นให้หน่วยงาน CFDA ที่เป็นผู้ดำเนินการตรวจสอบตัวอย่างหรือยื่นให้กับหน่วยงาน CFDA ในระดับสูงกว่า หน่วยงานที่รับคำร้องให้ทดสอบซ้ำโดยสุ่มเลือกองค์กรตรวจสอบจากบัญชีรายชื่อที่ได้รับการประกาศ ผลจากการตรวจสอบใหม่จะถือเป็นสิ้นสุด องค์กรที่ดำเนินการตรวจสอบกับองค์กรที่ตรวจสอบซ้ำจะต้องเป็นคนละองค์กรทั้ง CNCA, CFDA, NHFPC และ MOA และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องร่วมกันให้การรับรองและประกาศบัญชีรายชื่อองค์กรดังกล่าว โดยการใชชุดทดสอบอย่างรวดเร็ว (Test Kit) ในการสุ่มตรวจสอบสินค้าทางการเกษตร หากมีผู้คัดค้านผลการทดสอบ สามารถยื่น

คำร้องให้ทดสอบใหม่ภายใน ๔ ชั่วโมงนับแต่ได้รับผลการตรวจสอบ การทดสอบซ้ำไม่สามารถใช้วิธีการทดสอบอย่างรวดเร็วได้

มาตราที่ ๘๙ ผู้ผลิตอาหารสามารถตรวจสอบสินค้าอาหารของตนเอง หรือมอบหมายให้หน่วยงานตรวจสอบที่สอดคล้องกับบทบัญญัติของกฎหมายนี้ทดสอบให้

ในกรณีที่สมาคมอุตสาหกรรมอาหาร สมาคมผู้บริโภค หรือผู้บริโภคมอบหมายให้หน่วยงานทดสอบอาหารดำเนินการทดสอบอาหารให้ จะต้องเลือกหน่วยงานทดสอบที่สอดคล้องกับบทบัญญัติของกฎหมายนี้

มาตราที่ ๙๐ การตรวจสอบสารเติมแต่งอาหาร จะต้องเป็นไปตามบทบัญญัติการตรวจสอบอาหารในกฎหมายนี้

มาจากข้อ ๑

บทที่ ๖ การนำเข้าและส่งออกอาหาร

มาตราที่ ๙๑ AQSIQ เป็นผู้ควบคุมความปลอดภัยของอาหารนำเข้าและส่งออก

มาตราที่ ๙๒ สินค้านำเข้าประเภทอาหาร สารเติมแต่งอาหาร และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ต้องสอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติของจีน (China's National Food Safety Standard) อาหารและสารเติมแต่งอาหารที่นำเข้าต้องผ่านการตรวจสอบจากด้านควบคุมคุณภาพตรวจสอบและกักกันโรค (China Exit-Entry Inspection and Quarantine Agency: CIQ) ตามกฎหมายและข้อบังคับอาหารและสารเติมแต่งอาหารที่นำเข้า โดยต้องมีใบรับรองการตรวจสอบตามที่ AQSIQ ได้กำหนดไว้

มาตราที่ ๙๓ ในกรณีที่มีการนำเข้าอาหารโดยไม่มีมาตรฐานความปลอดภัยอาหารแห่งชาติในจีน ผู้ผลิต/ผู้ส่งออกต่างชาติ หรือตัวแทนส่งออกจะต้องส่งมาตรฐานแห่งชาติ (หรือภูมิภาค) ของตน หรือมาตรฐานสากลให้แก่ NHFPC และ NHFPC จะต้องตรวจสอบมาตรฐานที่เกี่ยวข้องและสามารถตัดสินให้มาตรฐานดังกล่าวใช้ได้ชั่วคราว หากเห็นว่าตรงกับข้อเรียกร้องความปลอดภัยทางอาหาร และสอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารแห่งชาติภายในเวลาที่เหมาะสม การนำเข้าอาหารที่ทำจากวัตถุดิบใหม่ หรือมีสารเติมแต่งอาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารชนิดใหม่จะต้องดำเนินการตามบทบัญญัติในมาตราที่ ๓๗ ของกฎหมายนี้

CIQ ต้องดำเนินการตามข้อเรียกร้องของ NHFPC ในการตรวจสอบอาหาร สารเติมแต่งอาหาร และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารตามที่กล่าวมาข้างต้น และประกาศผลการตรวจสอบ

มาตราที่ ๙๔ ผู้ผลิตและผู้ส่งออกจากต่างประเทศ จะต้องรับรองว่าอาหาร สารเติมแต่งอาหาร และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่ส่งออกมายังจีนได้ปฏิบัติตามบทบัญญัติของกฎหมายและมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และจะต้องรับผิดชอบต่อเนื้อหาที่ระบุในฉลากและคำแนะนำ

ผู้นำเข้าส่งออก ต้องจัดทำระบบตรวจสอบและยืนยันสำหรับผู้ผลิตและผู้ส่งออกจากต่างประเทศให้มีความสำคัญในการตรวจสอบรายการที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น สินค้าที่ไม่ผ่านการตรวจสอบจะไม่สามารถนำเข้ามาได้หากตรวจพบว่าสินค้านำเข้าไม่ได้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารแห่งชาติ หรือมีหลักฐานว่าอาหารเป็นอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ ผู้นำเข้าจะต้องหยุดการนำเข้าสินค้าดังกล่าวในทันที และเรียกคืนสินค้าตามบทบัญญัติในมาตราที่ ๖๓ ของกฎหมายนี้

มาตราที่ ๙๕ ในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุด้านความปลอดภัยอาหารในต่างประเทศ ซึ่งอาจมีผลกระทบต่อจีน หรือตรวจพบปัญหาสำคัญด้านความปลอดภัยอาหารในสินค้านำเข้าประเภทอาหาร สารเติมแต่งอาหาร หรือผลิตภัณฑ์อาหาร AQSIQ จะต้องแจ้งเตือนความเสี่ยงหรือใช้มาตรการควบคุมให้ทันทั่วทั้งที่ และแจ้งให้ CFDA, NHFPC และ MOA ทราบ หน่วยงานที่ได้รับแจ้งจะต้องดำเนินการในทันทีหลังจากที่ได้รับแจ้งดังกล่าว หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับอำเภอเป็นต้นไปจะต้องกำกับดูแลสินค้านำเข้าประเภทอาหารและสารเติมแต่งอาหารที่นำเข้ามายังภายในประเทศ หากตรวจพบปัญหาด้านความปลอดภัยอาหารที่ร้ายแรง CFDA จะต้องแจ้ง AQSIQ อย่างรวดเร็ว และ AQSIQ จะต้องดำเนินการต่อเมื่อได้รับการแจ้งเตือนดังกล่าว

มาตราที่ ๙๖ ผู้ส่งออกจากต่างประเทศหรือตัวแทนส่งออกที่นำเข้ามาয়จีน และผู้นำเข้าต้องยื่นรายการให้กับ AQSIQ ผู้ผลิตอาหารจากต่างประเทศที่ส่งออกอาหารมายังจีนจะต้องขึ้นทะเบียนกับ AQSIQ ผู้ผลิตอาหารจากต่างประเทศที่ได้ทำการขึ้นทะเบียนแล้ว หากให้ข้อมูลที่เบี่ยงเบนเท็จ หรือทำให้เกิดอุบัติเหตุความปลอดภัยอาหารที่รุนแรงอันมีสาเหตุมาจากผู้ผลิตเอง จะถูก AQSIQ ถอดรายชื่อออกจากทะเบียน และการถอดถอนดังกล่าวจะถูกแจ้งให้ทราบในประกาศสาธารณะ โดยปกติ AQSIQ จะประกาศรายชื่อผู้ส่งออก ตัวแทน ผู้นำเข้า และผู้ผลิตอาหารจากต่างประเทศที่ได้รับการขึ้นทะเบียนแล้ว

มาตราที่ ๙๗ สินค้านำเข้าประเภทอาหารและสารเติมแต่งอาหารในบรรจุภัณฑ์ ต้องมีฉลากภาษาจีนกำกับ หากกฎหมายและข้อบังคับระบุให้ใส่คำแนะนำ จะต้องใส่คำแนะนำที่เป็นภาษาจีนด้วย ฉลากและคำแนะนำจะต้องเป็นไปตามกฎหมายนี้และข้อกำหนดของกฎหมาย กฎระเบียบ มาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารอื่นด้วย คำแนะนำจะต้องระบุประเทศที่ผลิต ชื่อตัวแทนภายในจีน และข้อมูลสำหรับการติดต่อ อาหารสำเร็จรูปที่ไม่มีฉลากหรือคำแนะนำภาษาจีน หรือมีฉลากหรือคำแนะนำที่ไม่ตรงตามบทบัญญัติของส่วนนี้จะไม่อนุญาตให้นำเข้า

มาตราที่ ๙๘ ผู้นำเข้า จะต้องทำบันทึกการนำเข้าและยอดขายสินค้าประเภทอาหารและสารเติมแต่งอาหาร ต้องบันทึกข้อมูลอาหารและสารเติมแต่งอาหารตามความเป็นจริง เช่น ชื่อสินค้า ข้อมูลจำเพาะ ปริมาณ วันผลิตสินค้า รุ่นการผลิต อายุการเก็บรักษา ชื่อและข้อมูลติดต่อของผู้ส่งออกและผู้ซื้อ และวันที่ส่งสินค้า บันทึกและเอกสารจะถูกเก็บรักษาตามบทบัญญัติของมาตราที่ ๕๐ วรรค ๒

มาตราที่ ๙๙ ผู้ผลิตอาหารที่ส่งออกสินค้า ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าสินค้าอาหารของตนถูกต้องตามมาตรฐานของประเทศ (ภูมิภาค) ที่ส่งออก หรือตรงตามข้อกำหนดในสัญญาผู้ผลิตอาหารส่งออก และการส่งออกอาหารที่ใช้เป็นวัตถุดิบ และวัตถุดิบที่ใช้เพาะปลูก จะต้องขึ้นทะเบียนกับ AQSIQ

มาตราที่ ๑๐๐ AQSIQ จะต้องเก็บรวบรวมข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารที่นำเข้าและส่งออก ดังต่อไปนี้ และต้องแจ้งให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สถาบัน และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องทราบ

๑) การตรวจสอบและกักกันอาหารนำเข้าและส่งออก ดำเนินการโดยด่านควบคุมคุณภาพตรวจสอบ และกักกันโรค (AQSIQ)

๒) ข้อมูลความปลอดภัยอาหารนำเข้า รายงานโดยองค์กรต่าง ๆ เช่น สมาคมอุตสาหกรรมอาหาร สมาคมผู้บริโภค และผู้บริโภค

๓) ข้อมูลเกี่ยวกับการแจ้งเตือนความเสี่ยงและข้อมูลความมั่นคงทางอาหารอื่น ๆ ที่ประกาศโดยองค์กรอาหารนานาชาติและหน่วยงานรัฐของต่างประเทศ และข้อมูลความปลอดภัยทางอาหารที่รายงานโดยองค์กร เช่น สมาคมอุตสาหกรรม และผู้บริโภคจากต่างประเทศ

๔) ข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร

AQSIQ ต้องดำเนินการตรวจสอบและบริหารจัดการความน่าเชื่อถือของผู้นำเข้า ผู้ส่งออก และผู้ผลิตอาหารเพื่อการส่งออก จัดทำบันทึกข้อมูลความน่าเชื่อถือและเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวสู่สาธารณะ AQSIQ จะตรวจสอบและกักกันที่เข้มงวดมากขึ้นสำหรับผู้นำเข้า ผู้ส่งออก และผู้ผลิตอาหารเพื่อการส่งออกที่มีข้อมูลความน่าเชื่อถือไม่ดี รวมถึงดำเนินการทางกฎหมาย

มาตราที่ ๑๐๑ AFSIQ สามารถดำเนินการประเมินและตรวจสอบระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารและ
สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศหรือภูมิภาคที่ส่งออกมายังจีน โดย AFSIQ จะกำหนด
ข้อเรียกร้องในการตรวจสอบและกักกันตามผลการตรวจประเมิน

มาก่อออส.

บทที่ ๗ การจัดการกับอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยอาหาร

มาตราที่ ๑๐๒ สภารัฐมนตรีจัดทำบัญญัติว่าด้วยแผนรับมือฉุกเฉินสำหรับอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารแห่งชาติ โดยเป็นไปตามกฎหมาย ข้อบังคับ ระเบียบที่เกี่ยวข้อง แผนรับมือฉุกเฉินของรัฐบาลระดับสูง ต้องคำนึงถึงสถานการณ์จริงของพื้นที่เขตบริหาร ภาครัฐในระดับอำเภอขึ้นไปจะต้องจัดทำแผนฉุกเฉินสำหรับอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารในเขตที่รับผิดชอบ และจะต้องส่งแผนการรับมือฉุกเฉินไปยังรัฐบาลในระดับสูงกว่าเพื่อทำการบันทึก

แผนรับมือฉุกเฉิน ต้องมีข้อกำหนดในการวัดระดับอุบัติการณ์ ระบบการสั่งการสำหรับรับมือกับอุบัติการณ์และความรับผิดชอบ การป้องกันและระบบการเตือนภัยล่วงหน้า ขั้นตอนการรับมือกับอุบัติการณ์และมาตรการป้องกันเพื่อการรับมือกับอุบัติการณ์ฉุกเฉิน ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายจะต้องพัฒนาแผนสำหรับอุบัติการณ์ความปลอดภัยอาหาร หมั่นตรวจสอบการดำเนินการ จัดทำมาตรการป้องกันด้านความปลอดภัยอาหาร และจัดการกับอุบัติการณ์ที่อาจเกิดขึ้น

มาตราที่ ๑๐๓ หากเกิดอุบัติการณ์ความปลอดภัยอาหารขึ้น หน่วยงานจะต้องรีบดำเนินการทันทีเพื่อป้องกันการผลกระทบแพร่กระจาย หน่วยงานและสถาบันการแพทย์ที่ได้รับหรือกำลังรักษาผู้ป่วยจะต้องรายงานสถานที่เกิดขึ้น ต่อ CFDA และ NHFPC ระดับอำเภอในทันที

เมื่อพบอุบัติการณ์หรือได้รับรายงานเกี่ยวกับอุบัติการณ์ความปลอดภัยอาหาร หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพ (Quality Supervision Department) และหน่วยงานเกษตร (Agriculture Department) ในระดับอำเภอขึ้นไปจะต้องรายงานต่อ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาชื่อที่อยู่ระดับเดียวกันในทันที

ในกรณีที่เกิดการระบาดของอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยอาหาร หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับอำเภอ จะต้องดำเนินการตามแผนรับมือฉุกเฉิน โดยรายงานต่อรัฐบาลท้องถิ่นและหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับที่สูงกว่า รัฐบาลในระดับอำเภอและหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับที่สูงกว่าจะต้องรายงานอุบัติการณ์ให้ผู้บังคับบัญชาทราบ สอดคล้องกับแผนรับมือฉุกเฉิน

หน่วยงานหรือบุคคลใด ๆ ก็ตามจะต้องไม่ปกปิด กล่าวเท็จ หรือถ่วงเวลาการรายงานอุบัติการณ์ความปลอดภัยอาหาร บิดเบือน หรือทำลายหลักฐานที่เกี่ยวข้อง

มาตราที่ ๑๐๔ สถาบันการแพทย์ที่ตรวจพบผู้ป่วยที่มีภาวะหรือสงสัยว่ามีภาวะอาหารเป็นพิษ จะต้องรายงานข้อมูลที่เกี่ยวข้องให้หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ทราบโดยเร็วตามระเบียบ หากหน่วยงานสาธารณสุขในระดับอำเภอเชื่อว่ามีเกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารจะต้องแจ้งให้หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับเดียวกันทราบ

หน่วยงานสาธารณสุขในระดับอำเภอขึ้นไป หากพบปัญหาที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหารที่ตรวจพบว่ามี การแพร่ระบาด หรือเหตุการณ์การระบาดอื่นที่มีผลต่อสุขภาพของประชาชน จะต้องแจ้งให้หน่วยงานตรวจสอบ ควบคุมอาหารและยาในระดับเดียวกันทราบทันที

มาตราที่ ๑๐๕ ในกรณีที่ได้รับรายงานเกี่ยวกับอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยอาหาร หน่วยงานตรวจสอบ ควบคุมอาหารและยาในระดับอำเภอขึ้นไป จะต้องดำเนินการตรวจสอบเหตุการณ์ในทันที โดยร่วมกับ หน่วยงานสาธารณสุข หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพ และหน่วยงานเกษตรในระดับเดียวกัน หน่วยงานดังกล่าว จะต้องใช้มาตรการต่อไปนี้เพื่อป้องกันหรือลดอันตรายต่อประชาชน

๑) เตรียมพร้อมความช่วยเหลือฉุกเฉิน จัดเตรียมการปฐมพยาบาลและการบำบัดให้ผู้ที่ได้รับผล จากอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยอาหาร

๒) ปิดผนึกอาหารและวัตถุดิบที่มีแนวโน้มที่จะก่อให้เกิดภาวะฉุกเฉินด้านความปลอดภัยอาหาร และ ทดสอบทันที สำหรับอาหารและวัตถุดิบที่ได้รับการยืนยันว่ามีการปนเปื้อน ต้องออกคำสั่งให้ผู้ผลิตและผู้ค้า อาหารเรียกคืนสินค้า หรือระงับการผลิตชั่วคราวตามบทบัญญัติของมาตราที่ ๖๓

๓) จัดเก็บสินค้าอาหารที่มีการปนเปื้อน ออกคำสั่งให้ดำเนินการทำความสะอาด และฆ่าเชื้อสินค้า ดังกล่าว

๔) รับมือกับข่าวสารอย่างเหมาะสม โดยเปิดเผยข้อมูลเกี่ยวกับภาวะฉุกเฉินด้านความปลอดภัย อาหาร และการรับมือกับอุบัติการณ์ตามที่กฎหมายระบุ ให้คำอธิบาย และคำชี้แจงเกี่ยวกับอันตรายที่อาจ เกิดขึ้น

เมื่อเกิดอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยอาหาร ต้องนำแผนรับมือฉุกเฉินมาใช้ รัฐบาลในระดับอำเภอขึ้นไปต้อง จัดตั้งองค์กรรับมือกับอุบัติการณ์ เริ่มแผนฉุกเฉิน และรับมือกับอุบัติการณ์ตามที่ระบุในวรรคก่อนหน้าและตาม ข้อกำหนดของแผนฉุกเฉิน

หากเกิดอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยอาหารขึ้น CDC ในระดับอำเภอขึ้นไป จะต้องมีการจัดการกับเหตุการณ์ ที่เกิดขึ้น และดำเนินการสอบสวนทางระบาดวิทยา (Epidemiological Investigation) เกี่ยวกับปัจจัย ที่เกี่ยวข้องกัอุบัติการณ์ หน่วยงานอื่นจะต้องสนับสนุน CDC ในระดับอำเภอขึ้นไป ต้องส่งรายงานการ ตรวจสอบทางระบาดวิทยาให้แก่หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา และหน่วยงานสาธารณสุขในระดับ เดียวกัน

มาตราที่ ๑๐๖ ในกรณีที่เกิดการระบาดของอุบัติการณ์ความปลอดภัยอาหาร รัฐบาลระดับเมืองขึ้นไป จะต้อง ปฏิบัติการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในทันที และตรวจสอบเพื่อสืบหาผู้รับผิดชอบต่อเหตุการณ์ เร่ง หน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้ปฏิบัติหน้าที่ และส่งรายงานการตรวจสอบต่อรัฐบาลในระดับเดียวกัน และหน่วยงาน ตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับที่สูงกว่า ในกรณีที่เกิดภาวะฉุกเฉินด้านความปลอดภัยอาหารในพื้นที่ มากกว่า ๒ จังหวัด เขตปกครองตนเอง หรือเทศบาลมหานคร CFDA รับผิดชอบในการสอบสวนเหตุการณ์ ตามข้อกำหนดจากวรรคก่อน

มาตราที่ ๑๐๗ การตรวจสอบปฏิบัติการความปลอดภัยอาหาร จะต้องเป็นไปตามข้อเท็จจริง อ้างอิงจากหลักการทางวิทยาศาสตร์ ต้องสืบหาลักษณะและสาเหตุของการเกิดอุบัติการณ์อย่างรวดเร็วและถูกต้อง ระบุกลุ่มคนที่ต้องรับผิดชอบต่อเหตุการณ์ และเสนอมาตรการแก้ไข

ในการตรวจสอบเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น นอกจากการระบุผู้รับผิดชอบต่อเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ต้องระบุความรับผิดชอบของเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานที่ควบคุม ทดสอบ และออกใบอนุญาตด้วย

มาตราที่ ๑๐๘ หน่วยงานที่ตรวจสอบปฏิบัติการความปลอดภัยอาหาร ได้รับสิทธิในการเก็บข้อมูลจากหน่วยงานหรือบุคคลที่เกี่ยวข้องกับเหตุการณ์ และร้องขอเอกสารและตัวอย่างที่เกี่ยวข้อง หน่วยงานและบุคคลที่เกี่ยวข้องจะต้องให้ความร่วมมือในการตรวจสอบและจัดเตรียมเอกสารและตัวอย่างตามที่ร้องขอ ไม่สามารถปฏิเสธคำขอดังกล่าวได้

ห้ามมิให้หน่วยงานหรือบุคคลใด ๆ ชัดขวาง หรือรบกวนการตรวจสอบ และการจัดการอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยอาหาร

บทที่ ๘ การกำกับดูแลและการบริหาร

มาตราที่ ๑๐๙ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา และหน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพในระดับอำเภอขึ้นไป จะเป็นผู้กำหนดลำดับความสำคัญ แบบแผน และความถี่ในการดำเนินงาน จัดลำดับความเสี่ยง โดยดูจากการเฝ้าระวังความเสี่ยง ผลการประเมินความเสี่ยงของสถานการณ์ความปลอดภัยอาหาร

รัฐบาลในระดับอำเภอขึ้นไป เป็นผู้จัดระเบียบหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพ และหน่วยงานเกษตรในระดับเดียวกัน จัดทำแผนงานประจำปีเพื่อการกำกับดูแลและบริหารความปลอดภัยอาหารของภูมิภาค ประกาศแผนการทำงานให้ทราบ และมุ่งเน้นการดำเนินการตามแผนดังกล่าว

แผนประจำปีที่ใช้กำกับดูแลและบริหารความปลอดภัยอาหาร ให้มีการระบุรายละเอียดดังต่อไปนี้

- ๑) อาหารหลักและอาหารเสริมสำหรับทารกและเด็ก และกลุ่มเฉพาะอื่น
- ๒) กระบวนการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ และสารที่ใส่เพิ่มเติม รวมถึงเทคนิคการผลิต จะต้องเป็นไปตามที่ขึ้นทะเบียนไว้ มีข้อแนะนำการใช้งานในฉลากสินค้า วิธีใช้ และข้อมูลการโฆษณาของอาหารเพื่อสุขภาพ
- ๓) ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายอาหารที่มีความเสี่ยงด้านอุบัติการณ์ความปลอดภัยทางอาหารสูง
- ๔) ผลจากการเฝ้าระวังความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารแสดงให้เห็นว่ามีความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารสูง

มาตราที่ ๑๑๐ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา และหน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพตั้งแต่ระดับอำเภอขึ้นไป ทำหน้าที่ควบคุมความปลอดภัยอาหาร และดำเนินการดังต่อไปนี้ในกำกับดูแลและตรวจสอบว่าผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายได้ทำตามกฎหมายฉบับนี้

- ๑) ตรวจสอบ ณ สถานที่ประกอบการผลิต
- ๒) เก็บตัวอย่างเพื่อทดสอบอาหาร สารเติมแต่งอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตและจำหน่าย
- ๓) ตรวจสอบและทำสำเนาสัญญา เอกสาร บันทึก และข้อมูลอื่นที่เกี่ยวข้อง
- ๔) ปิดผนึกและอายัดอาหารที่พิสูจน์แล้วว่าไม่ตรงตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร หรือพิสูจน์โดยหลักฐานว่ามีอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ ใช้วัตถุติด สารเติมแต่งอาหาร และผลิตภัณฑ์อาหารที่ผิดกฎหมาย
- ๕) ปิดแหล่งผลิตและจำหน่ายอาหารที่ผิดกฎหมาย

มาตราที่ ๑๑๑ ในกรณีที่ผลการตรวจประเมินความเสี่ยงความปลอดภัยทางอาหารแสดงให้เห็นว่า มีแนวโน้มที่จะมีความเสี่ยงด้านความปลอดภัย และจำเป็นจะต้องมีการพัฒนาและปรับปรุงแก้ไข ก่อนการพัฒนาปรับปรุงแก้ไขให้ NHFPC ร่วมกับหน่วยงานสภาารัฐอื่นที่เกี่ยวข้อง กำหนดขีดจำกัดและวิธีการทดสอบแบบชั่วคราว ในขณะที่การจัดการการผลิตและการกำกับดูแลพื้นฐานการจัดการต่อไป

มาตราที่ ๑๑๒ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับอำเภอขึ้นไป สามารถนำวิธีการทดสอบแบบรวดเร็ว (Fast Testing Method) ตามที่กำหนดโดยรัฐมาใช้ในการสุ่มตรวจอาหารได้

หากผลการสุ่มทดสอบแสดงให้เห็นว่า สินค้าอาจไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร จะต้องทำการตรวจสินค้าดังกล่าวตามบทบัญญัติในมาตราที่ ๘๗ ของกฎหมายฉบับนี้ ผลจากการสุ่มทดสอบสามารถนำมาใช้เป็นสาเหตุในการลงโทษทางการปกครอง (Administrative Punishment) ได้ หากแน่ชัดว่าอาหารดังกล่าวไม่ตรงตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร

มาตราที่ ๑๑๓ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับอำเภอขึ้นไป จะต้องจัดทำบันทึกความน่าเชื่อถือความปลอดภัยทางอาหารสำหรับผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร ซึ่งจะบันทึกการออกใบอนุญาตผลจากการควบคุมและตรวจสอบ การรับมือกับการละเมิดข้อกำหนด โดยข้อมูลเหล่านี้จะต้องประกาศและปรับปรุงให้เป็นปัจจุบัน และประกาศให้สาธารณชนทราบในเวลาอันเหมาะสม หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา จะต้องเพิ่มความถี่ในการตรวจสอบผู้ผลิตและผู้ค้าอาหารที่มีบันทึกความน่าเชื่อถือต่ำ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายที่มีการละเมิดกฎหมายที่ร้ายแรงจะถูกแจ้งชื่อกับหน่วยงานกำกับดูแลการลงทุน (Investment Regulatory Department) คณะกรรมการดูแลความมั่นคง (Securities Regulatory Committee) และสถาบันการเงินที่เกี่ยวข้อง

มาตราที่ ๑๑๔ หากพบอันตรายซ่อนเร้นในอาหารในขั้นตอนการผลิตและการจำหน่าย และไม่สามารถใช้มาตรการระงับได้ทันทีที่ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับอำเภอขึ้นไป สามารถนัดคุยตัวแทนทางกฎหมายหรือผู้รับผิดชอบหลักของผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายอาหาร จะต้องแก้ไขในทันทีเพื่อขจัดอันตรายที่ซ่อนอยู่ จะต้องบันทึกการนัดพบและมาตรการปรับปรุงในบันทึกความน่าเชื่อถือของผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหารด้วย

มาตราที่ ๑๑๕ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาและหน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพตั้งแต่ระดับอำเภอขึ้นไป จะต้องเผยแพร่อีเมลหรือหมายเลขโทรศัพท์ สำหรับการให้คำปรึกษา ฝึกอบรม และรายงานเมื่อได้รับคำถาม คำร้องเรียน หรือข้อมูล หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา จะต้องรับเรื่องและดำเนินการในทันที โดยการตอบกลับ ตรวจสอบข้อเท็จจริง และจัดการกับคำถาม ข้อร้องเรียน และข้อมูลอื่นๆ ภายในระยะเวลาที่กฎหมายกำหนดไว้ ส่งต่อเรื่องชื่อที่อยู่เหนือขอบเขตหน้าที่และอำนาจให้แก่หน่วยงานที่มีอำนาจดำเนินการเรื่องดังกล่าว และแจ้งให้ผู้สอบถาม ผู้ร้องเรียน และผู้ให้ข้อมูลทราบอย่างเป็นลายลักษณ์อักษร หน่วยงานที่มีอำนาจดำเนินการเรื่องดังกล่าวจะต้องดำเนินการทันทีภายในระยะเวลาที่กฎหมายกำหนด และห้ามปิดความรับผิดชอบไปให้หน่วยงานอื่น ต้องมีการมอบรางวัลให้กับผู้ที่ให้ข้อมูลและตรวจสอบแล้วว่า เป็นเรื่องจริง

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะต้องเก็บข้อมูลของผู้แจ้งรายงานไว้เป็นความลับเพื่อรักษาสิทธิ ในกรณีที่ผู้แจ้งข้อมูลได้รายงานต่อกิจการที่ตนทำงานอยู่นั้น กิจการที่ได้รับรายงานจะต้องไม่ตอบโต้ผู้แจ้งรายงานโดยการยกเลิกและปรับเปลี่ยนสัญญาจ้าง หรือโดยวิธีการอื่นใด

มาตราที่ ๑๑๖ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพ และหน่วยงานอื่น ๆ ในระดับอำเภอขึ้นไป จะต้องเสริมสร้างการฝึกอบรมบุคลากรสำหรับผู้บังคับใช้กฎหมายตามกฎหมายและกฎระเบียบว่าด้วยความมั่นคงทางอาหาร และมาตรฐานและความรู้เฉพาะทาง รวมไปถึงความสามารถในการ

บังคับใช้กฎหมาย และด้านอื่น ๆ และจัดให้มีการสอบวัดความรู้ ห้ามไม่ให้ผู้บังคับใช้กฎหมายที่ไม่มีความรู้ความสามารถดังกล่าวมีส่วนร่วมในการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยทางอาหาร

ในกรณีที่ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหาร สมาคมอุตสาหกรรมอาหาร สมาคมผู้บริโภค และอื่น ๆ พบว่าผู้บังคับใช้กฎหมายมีพฤติกรรมที่ขัดกับกฎหมายหรือมาตรฐาน สามารถทำการร้องเรียนและรายงานพฤติกรรมดังกล่าวกับหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพ หรือหน่วยงานกำกับดูแลวินัย (Discipline Supervisory Department) ในระดับเดียวกันหรือระดับสูงกว่า หน่วยงานที่ได้รับคำร้องเรียนหรือรายงานจะต้องทำการตรวจสอบข้อเท็จจริง และแจ้งให้หน่วยงานบังคับใช้กฎหมาย (Law Enforcement Department) ทราบ เมื่อตรวจสอบพบว่าคำร้องเรียนหรือรายงานเป็นจริง จะมีการแจ้งให้หน่วยงานบังคับใช้กฎหมายทราบ และต้องมีจัดการผู้ที่ละเมิดกฎระเบียบตามกฎหมายฉบับนี้และกฎระเบียบอื่นที่เกี่ยวข้อง

มาตราที่ ๑๑๗ ในกรณีที่หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับอำเภอขึ้นไปและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ไม่สามารถตรวจพบความเสี่ยงภัยด้านความปลอดภัยในระบบได้ทันที หรือไม่สามารถจัดอันตรายด้านความปลอดภัยในภูมิภาคได้ทันทีที่ รัฐบาลท้องถิ่นในระดับเดียวกันจะต้องจัดการประชุมหารือเพื่อตัดสินหาผู้รับผิดชอบ

ในกรณีที่รัฐบาลท้องถิ่นไม่สามารถรับผิดชอบหน้าที่ดูแลความปลอดภัยด้านอาหารและจัดอันตรายที่ซ่อนเร้นในอาหารสำคัญในระดับภูมิภาคได้ทันทีที่ รัฐบาลในระดับสูงกว่าจะต้องจัดหาหรือเพื่อตัดสินหาผู้รับผิดชอบ

หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงรัฐบาลท้องถิ่นที่ได้รับเชิญให้เข้าร่วมหารือจะต้องริบหามาตรการเพื่อปรับปรุงการควบคุมตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารและงานบริหาร

จะต้องทำการบันทึกการหารือและมาตรการแก้ไขลงในบันทึกความน่าเชื่อถือของผู้ผลิตอาหารและผู้จำหน่ายอาหาร และบันทึกการตรวจประเมินของรัฐบาลท้องถิ่นและหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา

มาตราที่ ๑๑๘ จีนได้สร้างระบบความปลอดภัยของอาหารแบบครบวงจร และดำเนินการเรื่องกลไกการประกาศข้อมูลความปลอดภัยของอาหารแบบครบวงจร CFDA ประกาศข้อมูลสถานการณ์โดยรวมด้านความปลอดภัยของอาหารของประเทศ เตือนความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร ข้อมูลเหตุการณ์สำคัญด้านความปลอดภัยของอาหาร และการรับมือ รวมถึงข้อมูลอื่นที่สภารัฐมนตรีระบุ เพื่อทำการประกาศผ่านศูนย์กลางพื้นที่ การเตือนภัยความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร หรือข้อมูลปฏิบัติการสำคัญด้านความปลอดภัยของอาหาร และการรับมือ หากส่งผลกระทบต่อภูมิภาคใดภูมิภาคหนึ่งจะต้องประกาศให้ทราบโดยหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา ในระดับจังหวัด เขตปกครองตนเอง และระดับท้องถิ่น ห้ามให้มีการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวโดยปราศจากการอนุมัติก่อน

หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพ หน่วยงานเกษตรในระดับอำเภอขึ้นไปจะต้องเผยแพร่ข้อมูลความปลอดภัยด้านอาหาร โดยถือเป็นหนึ่งในหน้าที่ด้านการตรวจสอบและการบริหารที่ต้องปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ

การเผยแพร่ข้อมูลความปลอดภัยของอาหาร จะต้องทำอย่างถูกต้องและภายในเวลา หากจำเป็นต้องให้อธิบาย เพื่อหลีกเลี่ยงป้องกันการเข้าใจผิดของผู้บริโภคและประชาชน

มาตราที่ ๑๑๙ ในกรณีที่ได้รับแจ้งให้ประกาศข้อมูลจากส่วนกลางตามที่ได้ระบุในกฎหมายฉบับนี้ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา หน่วยงานสาธารณสุข และหน่วยงานเกษตรระดับอำเภอขึ้นไป จะต้องรายงานต่อหน่วยงานในระดับสูงกว่าในทันที ซึ่งหน่วยงานที่ได้รับแจ้งจะต้องรายงานต่อ CFDA ในทันที หากจำเป็นหน่วยงานระดับอำเภอสามารถรายงานต่อ CFDA ได้โดยตรง

หน่วยงานควบคุมความปลอดภัยอาหารและยา หน่วยงานสาธารณสุข หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพ และหน่วยงานเกษตร ต้องมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหารต่อกัน

มาตราที่ ๑๒๐ ห้ามไม่ให้องค์กรหรือบุคคลใด ๆ กล่าวอ้างและเผยแพร่ข้อมูลความปลอดภัยด้านอาหารที่เป็นเท็จ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับอำเภอขึ้นไป พบว่ามีข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหารที่อาจทำให้เกิดความเข้าใจผิดแก่ผู้บริโภคและประชาชนได้ ให้รีบพิสูจน์ความจริงและวิเคราะห์ข้อมูลกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สถาบันที่มีความเชี่ยวชาญ ผู้ผลิต และผู้จำหน่ายที่เกี่ยวข้อง และให้ประกาศผลที่ได้รับโดยเร็ว

มาตราที่ ๑๒๑ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพ และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในระดับอำเภอขึ้นไป ตรวจพบความน่าสงสัยว่า อาจมีอาชญากรรมทางความปลอดภัยอาหาร ให้รีบโอนคดีดังกล่าวไปยังสำนักงานตำรวจ (Public Security Department) ตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง เมื่อได้รับการส่งต่อคดี สำนักงานตำรวจจะต้องตรวจสอบอย่างรวดเร็ว และจัดเก็บใบพิมพ์สำหรับการสอบสวน และดำเนินคดีตามกฎหมาย ในกรณีที่คดีดังกล่าวมีการเรียกร้องให้สืบสวนหาความรับผิดชอบทางอาญา

หากสำนักงานตำรวจตรวจพบว่า คดีที่ไม่มีมูลความผิดทางอาชญากรรมหรือมีเพียงเล็กน้อย ซึ่งตามกฎหมายไม่นับว่ามีความรับผิดชอบทางอาญา (Criminal Responsibility) แต่มีความรับผิดชอบทางการบริหาร (Administrative Responsibility) ให้ส่งเรื่องไปยังหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพ และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องอย่างรวดเร็ว หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องจัดการกับคดีดังกล่าวตามกฎหมาย

ในกรณีที่สำนักงานตำรวจร้องขอให้หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา หรือหน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพ หรือหน่วยงานคุ้มครองสิ่งแวดล้อม ส่งผลสรุปการทดสอบ หรือข้อคิดเห็นรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับในการจัดการคดีอย่างปลอดภัย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะต้องดำเนินการให้ความช่วยเหลืออย่างรวดเร็ว

บทที่ ๙ ความรับผิดชอบทางกฎหมาย

มาตราที่ ๑๒๒ ในกรณีและผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ละเมิดกฎหมายโดยการผลิตและการจำหน่ายอาหารและสารเติมแต่งอาหารโดยปราศจากใบอนุญาตผลิต และการจำหน่ายอาหารและสารเติมแต่งอาหาร หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาตั้งแต่ระดับอำเภอขึ้นไป จะทำการยึดทรัพย์สินที่ได้มาจากการกระทำผิดกฎหมาย และยึดอาหาร สารเติมแต่งอาหาร อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตและการจำหน่าย รวมไปถึงวัตถุดิบที่ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายฝ่าฝืนกฎหมายใช้ ในกรณีที่อาหารและสารเติมแต่งที่ผลิตและจำหน่ายอย่างผิดกฎหมาย มีมูลค่าต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ หยวน จะถูกปรับตั้งแต่ ๕๐,๐๐๐-๑๐๐,๐๐๐ หยวน ในกรณีที่มูลค่ารวมสินค้าตั้งแต่ ๑๐,๐๐๐ หยวนขึ้นไป จะถูกปรับ ๑๐-๒๐ เท่าของมูลค่าสินค้า

หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาตั้งแต่ระดับอำเภอขึ้นไป จะต้องสั่งให้สถานประกอบการผลิตหรือบุคคลหยุดการกระทำที่ฝ่าฝืนกฎหมาย ยึดทรัพย์สินที่ได้มาจากการกระทำที่ผิดกฎหมาย และทำการปรับตั้งแต่ ๕๐,๐๐๐-๑๐๐,๐๐๐ หยวน ในกรณีที่องค์กรหรือบุคคลมีความตระหนักถึงการฝ่าฝืนกฎหมายดังกล่าวแต่อาศัยช่องโหว่หรือเงื่อนไขอื่นเพื่อกระทำการฝ่าฝืน หากสร้างความเสียหายต่อสิทธิทางกฎหมายของผู้บริโภค บุคคลหรือองค์กรจะต้องรับผิดชอบทางกฎหมายร่วมกับผู้ผลิต ผู้จำหน่ายอาหารและสารเติมแต่งอาหาร

มาตราที่ ๑๒๓ รายการที่ระบุด้านล่างถือเป็นการกระทำที่ฝ่าฝืนกฎหมาย แต่ยังไม่ถือว่ามีความผิดทางอาญา หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาตั้งแต่ระดับอำเภอขึ้นไป จะต้องยึดทรัพย์สินที่ได้มาจากการกระทำผิดกฎหมาย ยึดอาหารที่ผลิตหรือทำการจำหน่ายอย่างผิดกฎหมาย และอุปกรณ์ เครื่องมือ ในกรณีที่วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตหรือจำหน่ายอย่างผิดกฎหมายมีมูลค่ารวมต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ หยวน ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะถูกปรับ ๑๐๐,๐๐๐-๑๕๐,๐๐๐ หยวน หรือปรับ ๑๕-๓๐ เท่าหากมูลค่ารวมสินค้ามากกว่า ๑๐,๐๐๐ หยวน ผู้รับผิดชอบและเจ้าหน้าที่ที่มีส่วนเกี่ยวข้องโดยตรงในการฝ่าฝืนอาจโดนพักใช้หรือเพิกถอนใบอนุญาตการผลิต และการจำหน่ายอาหารไม่ต่ำกว่า ๕ วัน แต่ไม่เกิน ๑๕ วัน

๑) ผลิตอาหารโดยใช้วัตถุดิบที่ไม่ใช่อาหาร ใส่สารเคมีอื่นที่ไม่ใช่สารเติมแต่งอาหาร หรือสารที่อาจอันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ หรือนำวัตถุดิบที่ถูกเรียกคืนมาใช้ หรือจำหน่ายอาหารที่ระบุข้างต้น

๒) ผลิตและจำหน่ายอาหารหลักและอาหารเสริมสำหรับทารกหรือกลุ่มบุคคลเฉพาะเจาะจง ในขณะที่ส่วนผสมทางโภชนาการไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร

๓) จำหน่ายเนื้อ ซึ่งรวมไปถึงสัตว์ปีก ปศุสัตว์ สัตว์ หรือสัตว์น้ำที่ตายอันเนื่องจากเชื้อโรค สารพิษ หรือสาเหตุอื่นที่ไม่สามารถระบุได้ หรือผลิตและขายสินค้าที่ทำมาจากเนื้อดังกล่าว

๔) จำหน่ายเนื้อที่ยังไม่ได้มีการกักกันตามคำร้องขอหรือไม่ผ่านการกักกัน หรือผลิต/จำหน่ายสินค้าเนื้อที่ยังไม่ได้ตรวจสอบหรือไม่ผ่านการตรวจสอบ

๕) ผลิตหรือจำหน่ายอาหารที่รัฐบาลห้ามอย่างชัดเจนว่าไม่ให้มีการผลิตและจำหน่ายเพื่อป้องกันโรค และเพื่อการควบคุม

๖) ผลิตหรือจำหน่ายอาหารที่มีการใช้สารเติมแต่งอาหาร

หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับอำเภอขึ้นไป มีอำนาจในการสั่งให้สถานประกอบการผลิตหรือบุคคลหยุดการกระทำที่เป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย ยึดทรัพย์สินที่ได้มาจากการทำผิดกฎหมายและปรับเงิน ๑๐๐,๐๐๐-๒๐๐,๐๐๐ หยวน ในกรณีที่สถานประกอบการผลิตหรือบุคคลมีความตระหนักถึงการฝ่าฝืน

กฎหมายดังกล่าว แต่อาศัยช่องโหว่หรือเงื่อนไขอื่นเพื่อกระทำการฝ่าฝืน หากสร้างความเสียหายต่อสิทธิทางกฎหมายของผู้บริโภค บุคคลหรือองค์กรจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายร่วมกับผู้ผลิตและผู้จำหน่ายสำหรับการใช้สารกำจัดศัตรูพืชที่มีพิษสูง และสารกำจัดศัตรูพืชที่มีพิษในปริมาณสูงอย่างผิดกฎหมาย (ผู้รับผิดชอบ) จะต้องถูกควบคุมตัว โดยสำนักงานตำรวจ ตามวรรค ๑ ในมาตรานี้ เพิ่มเติมจากบทลงโทษที่ระบุในกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

มาตราที่ ๑๒๔ รายการที่ระบุด้านล่างถือเป็นการกระทำที่ฝ่าฝืนกฎหมายแต่ยังไม่ถือว่ามีความผิดทางอาญา หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา ในระดับอำเภอขึ้นไป จะยึดทรัพย์สินที่ได้มาจากการทำผิดกฎหมาย ยึดอาหารและสารเติมแต่งอาหารที่ผลิตหรือจำหน่ายอย่างผิดกฎหมาย อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตหรือจำหน่ายอย่างผิดกฎหมาย ในกรณีที่สินค้ามีมูลค่ารวมต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ หยวน ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายจะถูกปรับ ๕๐,๐๐๐-๑๐๐,๐๐๐ หยวน หรือปรับ ๑๐-๒๐ เท่าในกรณีที่มูลค่าสินค้าสูงกว่า ๑๐,๐๐๐ หยวน ในกรณีที่ฝ่าฝืนกฎหมายอย่างร้ายแรง ผู้ผลิตและผู้ค้าอาหารจะถูกเพิกถอนใบอนุญาต

๑) ผลิตหรือจำหน่ายอาหาร สารเติมแต่งอาหารที่มีสาร จุลินทรีย์ก่อโรค (Pathogenic microorganisms) สารตกค้างจากสารเคมีปราบศัตรูพืช สารเคมีตกค้างจากยาฆ่าแมลง สารตกค้างจากยาที่ใช้ในสัตว์ สารพิษชีวภาพ (Biotoxins) สารปนเปื้อน (โลหะหนัก เป็นต้น) และสารอื่นที่เป็นภัยต่อสุขภาพ ค่าสูงเกินกว่าค่ามาตรฐานสูงสุด (Maximum Residue Limits) ที่มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารได้กำหนดไว้

๒) ผลิตอาหารหรือสารเติมแต่งอาหารโดยใช้วัตถุดิบอาหารและสารเติมแต่งอาหารที่หมดอายุแล้ว (shelf life) หรือทำการค้าอาหารและสารเติมแต่งตามที่ระบุข้างต้น

๓) ผลิตหรือค้าสารเติมแต่งอาหารนอกเหนือไปจากที่ได้รับอนุญาตหรือใช้ในปริมาณที่เกินกว่าที่กำหนด

๔) ผลิตหรือจำหน่ายอาหารหรือสารเติมแต่งอาหารที่เน่าเสียหรือบูด ไขมันกลิ่นหืน (Rancid fat) มีเชื้อราหรือแมลง สิ่งสกปรก มีสิ่งแปลกปลอมเจือปนไปด้วยสารแปลกปลอม หรือมีความผิดปกติอื่น ๆ

๕) ผลิตหรือจำหน่ายอาหารและสารเติมแต่งอาหารโดยมีฉลากระบุวันผลิตหรืออายุผลิตภัณฑ์ปลอมหรือผลิตและจำหน่ายอาหารและสารเติมแต่งอาหารที่หมดอายุผลิตภัณฑ์แล้ว

๖) อาหารเพื่อสุขภาพ สูตรสำหรับวัตถุประสงค์พิเศษทางการแพทย์ และนมผงสำหรับทารกที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนหรือไม่ได้ลงบันทึกตามคำร้องขอ หรือผู้ผลิตไม่ได้ผลิตสินค้าตามที่ขึ้นทะเบียนหรือตามที่บันทึกชื่อเรียกช่องทางเทคนิคไว้ เช่น สูตรสินค้าและเทคนิคในการผลิต เป็นต้น

๗) ผลิตนมผงสำหรับทารกโดยการแบ่งบรรจุ หรือกิจการใช้สูตรเดียวกันแต่จำหน่ายภายใต้ชื่อยี่ห้อต่างกัน

๘) ใช้วัตถุดิบอาหารใหม่เพื่อผลิตอาหาร หรือผลิตสารเติมแต่งใหม่ ๆ โดยไม่มีการประเมินความปลอดภัยก่อน

๙) ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหารที่ปฏิเสธการเรียกคืนสินค้า หรือปฏิเสธที่จะหยุดการผลิตสินค้าตามคำสั่งจากหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา

เพิ่มเติมจากเหตุการณ์ที่ระบุในวรรคก่อนหน้า มาตราที่ ๑๒๓ และมาตราที่ ๑๒๕ ในกฎหมายฉบับนี้ หากใครผลิตหรือจำหน่ายอาหารและสารเติมแต่งอาหารที่ไม่ได้เป็นไปตามกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานความปลอดภัยจะถูกลงโทษตามข้อกำหนดในวรรคก่อนหน้า

หน่วยงานกำกับดูแลคุณภาพตั้งแต่ระดับอำเภอขึ้นไป จะต้องลงโทษตามข้อวรรค ๑ ในมาตรานี้ สำหรับการผลิตสินค้าอาหารชนิดใหม่ ๆ ที่ยังไม่ผ่านการตรวจประเมิน หรือการผลิตสินค้าอาหารที่ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

มาตราที่ ๑๒๕ การฝ่าฝืนกฎหมายในกรณีที่เกิดเหตุการณ์ดังต่อไปนี้ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาจะยึดทรัพย์สินที่ได้มาจากการทำผิดกฎหมาย การผลิตหรือจำหน่ายอาหารและสารเติมแต่งอาหารอย่างผิดกฎหมาย อุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตและจำหน่ายอย่างผิดกฎหมาย ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายจะถูกปรับตั้งแต่ ๕,๐๐๐-๑๐,๐๐๐ หยวน หากมูลค่าสินค้าต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ หยวน หรือปรับ ๕-๑๐ เท่า ในกรณีที่มูลค่าสินค้ามากกว่า ๑๐,๐๐๐ หยวนสำหรับการฝ่าฝืนกฎหมายอย่างร้ายแรง ผู้ผลิตจะถูกสั่งให้หยุดการผลิต หรือโดนเพิกถอนใบอนุญาต เช่น

๑) ผลิตหรือจำหน่ายอาหาร สารเติมแต่งอาหารที่มีการปนเปื้อนจากบรรจุภัณฑ์ ภาชนะบรรจุวิธีการที่ใช้ขนส่ง

๒) ผลิตหรือจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Pre-Packaged Food) หรือสารเติมแต่งอาหารโดยไม่มีฉลาก หรือฉลาก คำแนะนำไม่ตรงตามกฎหมาย

๓) ผลิตหรือจำหน่ายอาหารที่มีการตัดต่อพันธุกรรม (GMO) ที่มีได้ติดฉลากอย่างถูกต้องตามที่กำหนด

๔) ผู้ผลิตอาหารหรือผู้จำหน่ายที่ทำการซื้อ/ใช้วัตถุดิบอาหาร สารเติมแต่งอาหาร หรือสินค้าอาหารที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร

ตามคำสั่งจากหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับอำเภอขึ้นไป ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายอาหารและสารเติมแต่งอาหารจะต้องแก้ไขข้อผิดพลาดในฉลาก คำแนะนำสินค้าที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยด้านอาหารหรือทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด ในกรณีที่ปฏิเสธที่จะแก้ไขปัญหาดังกล่าว จะถูกปรับไม่เกิน ๒,๐๐๐ หยวน

มาตราที่ ๑๒๖ กรณีที่มีการฝ่าฝืนกฎหมายในเหตุการณ์ดังต่อไปนี้ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาในระดับอำเภอขึ้นไป จะสั่งให้ผู้ผลิตและผู้ค้าแก้ไขหรือดักเตือน หากปฏิเสธที่จะแก้ไข จะถูกปรับระหว่าง ๕,๐๐๐-๕๐,๐๐๐ หยวน และสำหรับกรณีที่ร้ายแรงจะถูกสั่งให้หยุดการผลิต หรือหยุดการทำธุรกิจ และเพิกถอนใบอนุญาตทำธุรกิจในกรณีที่ฝ่าฝืนกฎหมายอย่างร้ายแรง

๑) ผู้ผลิตอาหารหรือสารเติมแต่งอาหารที่ไม่ได้ทำการตรวจสอบวัตถุดิบอาหารที่ซื้อ มา รวมไปถึงอาหารที่ผลิต สารเติมแต่งอาหาร และสินค้าอาหารตามที่ได้กำหนดไว้

๒) ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหารที่ไม่ได้จัดทำระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร หรือแต่งตั้งหรืออบรม ประเมินบุคลากรด้านการจัดการความปลอดภัยอาหาร (Safety Management Personnel) ตามที่ได้กำหนดไว้

๓) ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหารและสารเติมแต่งอาหารที่ไม่ได้ตรวจสอบใบอนุญาตและเอกสารที่เกี่ยวข้องเมื่อทำการซื้อ หรือไม่ได้จัดทำและติดตามบันทึกการตรวจสอบการซื้อ หรือล้มเหลวในการสร้างและปฏิบัติตามบันทึกการตรวจสอบการซื้อ และบันทึกการขายตามที่ได้กำหนดไว้

๔) ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหารที่ไม่ได้กำหนดแผนการรับมือกับอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร

๕) มิได้ล้างหรือฆ่าเชื้อภาชนะที่ใช้บนโต๊ะอาหาร เครื่องครัว และหีบบรรจุก่อนใช้ ที่ใช้สัมผัสกับอาหารโดยตรง หรือการล้างและการฆ่าเชื้อไม่เป็นไปตามข้อกำหนด สิ่งอำนวยความสะดวกในการให้บริการด้านอาหารและอุปกรณ์ ไม่ได้รับการบำรุงรักษา ทำความสะอาด และสอบเทียบตามที่ได้กำหนดไว้

๖) ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายอาหารได้มอบหมายให้บุคคลที่ไม่มีใบรับรองสุขภาพหรือป่วยด้วยโรคที่ NHFPC เห็นว่าเป็นอันตรายต่อความปลอดภัยด้านอาหารมาปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสกับอาหารโดยตรง

๗) ผู้จำหน่ายอาหารไม่ได้จำหน่ายอาหารตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบ

๘) ผู้ผลิตอาหารสุขภาพไม่ได้ยื่นเอกสารต่อหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารเพื่อทำการขึ้นทะเบียนตามที่ได้กำหนดไว้ หรือไม่ได้จัดทำการผลิตตามข้อกำหนดทางเทคนิคที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ เช่น สูตรสินค้า และเทคนิคการผลิต

๙) ผู้ผลิตสูตรอาหารสำหรับทารกและเด็กเล็กที่ไม่ได้ยื่นเอกสารเกี่ยวกับวัตถุดิบในการผลิต สารเติมแต่งอาหาร สูตรสินค้า ฉลาก เป็นต้น ต่อหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาเพื่อทำการขึ้นทะเบียน

๑๐) ผู้ผลิตอาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษที่ไม่ได้จัดทำระบบการจัดการคุณภาพและรักษาประสิทธิภาพในการดำเนินการตามที่กำหนดไว้ หรือไม่ได้ส่งรายงานการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ

๑๑) ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายอาหารที่ไม่ได้ทำการประเมินความปลอดภัยอาหารของตนเองอย่างสม่ำเสมอ หรือไม่ได้ดำเนินการตามกฎระเบียบในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงสภาพการดำเนินงานตามที่ระบุไว้

๑๒) โรงเรียน โรงเรียนอนุบาล สถาบันดูแลคนชรา และสถานที่ก่อสร้างที่มีการจัดเตรียมสถานที่รับประทานอาหารส่วนกลาง ที่ไม่ได้เป็นไปตามความรับผิดชอบด้านการจัดการความปลอดภัยทางอาหารตามที่ได้กำหนดไว้

๑๓) ผู้ผลิตอาหารหรือผู้ที่ให้บริการด้านอาหารที่ไม่ได้ปรับปรุง และจัดทำข้อกำหนดด้านการควบคุมกระบวนการผลิตและการจำหน่ายอาหารตามที่ได้กำหนดไว้

ในกรณีที่ผู้จัดจำหน่ายส่วนกลางสินค้าสำหรับการฆ่าเชื้อภาชนะที่ใช้บนโต๊ะอาหารและเครื่องครัว ใช้น้ำ น้ำยาทำความสะอาด และสารฆ่าเชื้อ ซึ่งฝ่าฝืนข้อกำหนดในกฎหมายฉบับนี้ หรือใช้ภาชนะที่ใช้บนโต๊ะอาหารและภาชนะบรรจุเครื่องดื่มที่ไม่ผ่านการทดสอบและไม่ผ่านการรับรองการฆ่าเชื้อ หรือไม่ได้ติดฉลากข้อมูลที่เกี่ยวข้องในบรรจุภัณฑ์แยก หน่วยงานสาธารณสุขระดับอำเภอขึ้นไปจะต้องลงโทษตามบัญญัติในวรรคก่อนหน้า

ในกรณีที่ผู้ผลิตสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารไม่ได้ทำการตรวจสอบสินค้าที่ตนผลิตตามข้อกำหนด หน่วยงานควบคุมคุณภาพระดับอำเภอขึ้นไปจะต้องลงโทษตามวรรค ๑ ในมาตรานี้

ในกรณีที่ผู้จำหน่ายสินค้าเกษตรสำหรับรับประทานฝ่าฝืนบทบัญญัติมาตราที่ ๖๕ ในกฎหมายฉบับนี้ หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาจะต้องลงโทษตามวรรค ๑ ในมาตรานี้

มาตราที่ ๑๒๗ โรงงานผลิตอาหารและผู้จำหน่ายอาหารรายย่อยจะถูกลงโทษในกรณีที่กระทำการฝ่าฝืนกฎหมาย ตามรายละเอียดในมาตรการบริหารตามที่ได้กำหนดในมณฑล เขตปกครองตนเอง และเมืองที่เกี่ยวข้อง

มาตราที่ ๑๒๘ เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจะต้องสั่งให้บุคคลที่ไม่สามารถจัดการและรายงานอุบัติการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ใจและแจ้งเตือนบุคคล บุคคลที่ปกปิด ปลอมแปลง หรือทำลายหลักฐานจะถูกสั่งให้หยุดการผลิต ยึดทรัพย์สินที่ได้มาอย่างผิดกฎหมาย และถูกปรับ ๑๐๐,๐๐๐-๕๐๐,๐๐๐ หยวน และในกรณีที่เกิดผลกระทบร้ายแรงจะถูกเพิกถอนใบอนุญาตประกอบกิจการ

มาตราที่ ๑๒๙ ในกรณีที่เกิดการฝ่าฝืนกฎหมายตามเหตุการณ์ต่อไปนี้ CIQ จะต้องทำการลงโทษตามบทบัญญัติมาตราที่ ๑๒๔ ของกฎหมายฉบับนี้

๑) ปลอมแปลงเอกสารนำเข้าอาหาร สารเติมแต่งอาหาร และสินค้าอาหารที่ไม่ได้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยแห่งชาติของจีน

๒) นำเข้าอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยแห่งชาติ ไม่ได้ผ่านมาตรฐานและตรวจสอบโดย NHFPC หรือนำเข้าอาหารที่ผลิตจากวัตถุดิบใหม่ หรือนำเข้าสารเติมแต่งสีและสินค้าอาหารชนิดใหม่ที่ไม่ผ่านการประเมินความปลอดภัย

๓) ส่งออกอาหารที่ผิดกฎหมาย

๔) ผู้นำเข้าที่ปฏิเสธการเรียกคืนสินค้าที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าปลอดภัย หลังจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้สั่งให้เรียกคืนสินค้า

ผู้นำเข้าที่ไม่ได้จัดทำและดำเนินการตามระบบบันทึกการนำเข้า จำหน่ายอาหารและสารเติมแต่งอาหารอย่างต่อเนื่อง และไม่ได้จัดทำและดำเนินการระบบตรวจสอบผู้ส่งออกต่างประเทศอย่างต่อเนื่อง ซึ่งผิดบทบัญญัติของกฎหมายนี้ จะถูก CIQ ลงโทษตามมาตราที่ ๑๒๖ ของกฎหมายฉบับนี้

มาตราที่ ๑๓๐ หากผู้ประกอบการตลาดซื้อขายกลาง ผู้ให้เช่าแผงลอย และผู้จัดงานแสดงสินค้าใด ๆ อนุญาตให้มีการขายอาหารโดยปราศจากใบอนุญาตที่ถูกต้องตามกฎหมายสำหรับการผลิตอาหาร ขนส่งอาหาร หรือการบริการจัดอาหารเพื่อขายในตลาด หรือไม่ได้มีการตรวจสอบหรือปฏิบัติตามข้อผูกพันภายใต้การตรวจสอบหน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาจะต้องสั่งให้แก้ไข ยึดทรัพย์สินที่ได้มาจากการกระทำที่ผิดกฎหมาย ปรับตั้งแต่ ๕๐,๐๐๐-๒๐๐,๐๐๐ หยวน และหากก่อให้เกิดผลกระทบที่ร้ายแรงจะต้องสั่งให้หยุดการดำเนินการเพื่อแก้ไข หรือแม้กระทั่งเพิกถอนใบอนุญาต และในกรณีที่ทำให้เกิดความเสียหายต่อสิทธิตามกฎหมายของผู้บริโภค จะต้องรับผิดชอบร่วมกับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

ในกรณีที่ตลาดค้าส่งสินค้าเกษตรสำหรับรับประทานกระทำผิดกฎหมายในมาตราที่ ๖๔ ของกฎหมายฉบับนี้ จะต้องรับผิดชอบความผิดตามบทบัญญัติในวรรคก่อนหน้า

มาตราที่ ๑๓๑ ในกรณีที่เกิดการกระทำผิดทางกฎหมาย หากบุคคลที่สามซึ่งเป็นผู้จัดทำพื้นที่เว็บไซต์การค้าบนเครือข่ายออนไลน์ มิได้จัดการให้ผู้จำหน่ายใช้ชื่อจริงในการลงทะเบียนและดำเนินการตรวจสอบใบอนุญาต หรือมิได้ทำตามข้อผูกมัดที่ตกลง หรือมิได้ระงับเว็บไซต์การค้าบนเครือข่ายออนไลน์ชั่วคราว หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาจะต้องสั่งให้แก้ไข ยึดทรัพย์สินที่ได้มาจากการกระทำผิดกฎหมาย และปรับตั้งแต่ ๕๐,๐๐๐-๒๐๐,๐๐๐ หยวน และหากก่อให้เกิดผลกระทบที่ร้ายแรงจะต้องสั่งให้หยุดการดำเนินการเพื่อแก้ไข หรือแม้กระทั่งยึดใบอนุญาต และในกรณีที่เกิดความเสียหายต่อสิทธิตามกฎหมายของผู้บริโภคจะต้องมีการรับผิดชอบร่วมกับผู้ค้าอาหาร

ผู้บริโภคที่ซื้อสินค้าผ่านบุคคลที่สามซึ่งได้แก่ผู้จัดทำพื้นที่เว็บไซต์การค้าบนเครือข่ายออนไลน์ จะต้องเรียกร้องค่าชดเชยต่อผู้ขายผ่านเครือข่ายออนไลน์ หากส่งผลกระทบต่อสิทธิตามกฎหมาย ผู้ให้บริการพื้นที่เว็บไซต์จะต้องจ่ายค่าชดเชยให้ผู้บริโภคในกรณีที่ไม่สามารถให้ชื่อจริง ชื่อที่อยู่ และเบอร์ติดต่อของผู้จำหน่ายได้ หลังจากนั้นผู้ให้บริการพื้นที่เว็บไซต์ออนไลน์ถือว่าเป็นบุคคลที่สามารถเรียกร้องค่าชดเชยจากผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ผลิตอาหารที่ได้ใช้เครือข่ายออนไลน์บนเว็บไซต์ดังกล่าว ผู้ให้บริการเว็บไซต์ออนไลน์ซึ่งถือเป็นบุคคลที่สามจะต้องมีความรับผิดชอบต่อข้อสัญญาที่ให้ไว้แก่ลูกค้าโดยการให้ค่าชดเชยที่เหมาะสม

มาตราที่ ๑๓๒ ในกรณีที่กระทำผิดกฎหมาย โดยที่บุคคลมิได้เก็บรักษา ขนส่ง หรือบรรจุ ขนถ่ายสินค้าอาหารตามที่กำหนด หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา จะแจ้งเตือนและสั่งให้ทำการแก้ไขทันที หากไม่แก้ไขให้ออกคำสั่งให้หยุดการดำเนินการชั่วคราวเพื่อทำการแก้ไขและปรับตั้งแต่ ๑๐,๐๐๐-๕๐,๐๐๐ หยวน และหากส่งผลกระทบต่อร้ายแรงให้เพิกถอนใบอนุญาต

มาตราที่ ๑๓๓ ในกรณีที่กระทำผิดกฎหมาย โดยบุคคลที่ปฏิเสธ ชัดขวาง หรือแทรกแซงการตรวจสอบการสืบสวนและรับมือกับอุบัติเหตุ การตรวจสอบและประเมินผลความเสี่ยง ซึ่งดำเนินการโดยกรม องค์การสถาบัน หรือเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจากหน่วยงานดังกล่าว เจ้าหน้าที่จะต้องสั่งให้หยุดการผลิตและการดำเนินธุรกิจชั่วคราว และปรับตั้งแต่ ๒,๐๐๐-๕๐,๐๐๐ หยวน หากเกิดเหตุการณ์ร้ายแรงให้เพิกถอนใบอนุญาต และหากถือเป็นการทำลายความสงบเรียบร้อยของประชาชน สำนักงานตำรวจจะเป็นผู้ลงโทษ

ในกรณีที่ฝ่าฝืนกฎหมายฉบับนี้ บุคคลใดก็ตามที่กระทำการใด ๆ ต่อผู้แจ้งข้อมูลความผิด โดยการยกเลิกและแก้ไขสัญญาจ้าง หรือตอบโต้ในทางอื่น จะต้องระวางโทษตามบทบัญญัติของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

มาตราที่ ๑๓๔ ในกรณีที่ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหารได้รับการลงโทษรวม ๓ ครั้งภายในระยะเวลา ๑ ปี อันเนื่องมาจากการฝ่าฝืนบทบัญญัติในกฎหมายฉบับนี้ ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายดังกล่าวจะถูกสั่งให้หยุดการผลิตหรือการดำเนินการธุรกิจ และเพิกถอนใบอนุญาต

มาตราที่ ๑๓๕ ผู้ผลิตอาหารและผู้จำหน่ายอาหารหรือผู้แทนโดยชอบธรรมของผู้ผลิตและผู้จำหน่ายที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาต คือบุคคลที่รับผิดชอบหน้าที่และคนอื่นที่มีส่วนรับผิดชอบโดยตรง จะไม่สามารถยื่นขอใบอนุญาตผลิตและจำหน่ายอาหารได้เป็นเวลา ๕ ปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษ ไม่อนุญาตให้มีส่วนร่วมในการจัดการผลิตอาหารและหรือจำหน่ายอาหาร หรือดำรงตำแหน่งเป็นเจ้าหน้าที่จัดการความปลอดภัยด้านอาหารในกิจการผลิตอาหารและจำหน่ายอาหารเป็นเวลา ๕ ปี นับแต่วันที่ถูกลงโทษ

บุคคลใดก็ตามที่ถูกลงตัดสิทธิโทษโดยการจำคุกอย่างมีการกำหนดระยะเวลาที่แน่นอน เนื่องจากอาชญากรรมความปลอดภัยด้านอาหาร ไม่สามารถมีส่วนร่วมในงานด้านจัดการการผลิตอาหารและการจำหน่าย รวมไปถึงการดำรงตำแหน่งเป็นเจ้าหน้าที่จัดการความปลอดภัยด้านอาหารในกิจการผลิตและจำหน่ายอาหารตลอดชีวิต

ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายที่จำคุกบุคคลที่ละเมิดบทบัญญัติในสองย่อหน้าข้างต้นจะถูกเพิกถอนใบอนุญาตโดยหน่วยงานอาหารและยาในระดับอำเภอขึ้นไป

มาตราที่ ๑๓๖ ผู้จำหน่ายที่ให้ความร่วมมือในการตรวจสอบการซื้อขายและมีหลักฐานเพียงพอที่จะพิสูจน์ได้ว่าตนไม่ทราบว่ามีการจัดซื้ออาหารที่ไม่ได้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย และสามารถอธิบายแหล่งที่มาที่ซื้อขาย ผู้นั้นจะได้รับการยกเว้นการลงโทษ แต่อย่างไรก็ตาม จะต้องยึดอาหาร และหากก่อให้เกิดการบาดเจ็บทางร่างกายหรือความเสียหายทางทรัพย์สิน ผู้จำหน่ายจะต้องชดใช้

มาตราที่ ๑๓๗ ในการฝ่าฝืนกฎหมายฉบับนี้ หากบุคคลและสถาบันด้านเทคนิคที่ทำหน้าที่รับผิดชอบ ตรวจสอบและประเมินความเสี่ยงจัดทำข้อมูลด้านการตรวจสอบและการประเมินที่เป็นเท็จ บุคคลด้านเทคนิค และบุคคลที่มีส่วนรับผิดชอบในสถาบันจะต้องโดนลงโทษให้ออกจากตำแหน่งหรือถูกเลิกจ้าง จะต้องมีการเพิกถอนใบรับรองคุณสมบัติสำหรับวิชาชีพ ในกรณีที่สถาบันดังกล่าวมีการออกใบรับรองคุณสมบัติให้

มาตราที่ ๑๓๘ ในการฝ่าฝืนกฎหมายฉบับนี้ หากสถาบันตรวจสอบอาหาร หรือผู้ตรวจสอบอาหาร จัดทำรายงานการตรวจสอบที่เป็นเท็จ ผู้ที่มีอำนาจกำกับดูแลจะต้องยกเลิกใบอนุญาตตรวจสอบของสถาบันตรวจสอบอาหารดังกล่าว ยึดค่าธรรมเนียมที่ได้มาจากการตรวจสอบ ปรับตั้งแต่ ๕-๑๐ เท่าของค่าธรรมเนียมตรวจสอบ สถาบันจะต้องถูกปรับตั้งแต่ ๕๐,๐๐๐-๑๐๐,๐๐๐ หยวน ในกรณีที่ค่าธรรมเนียมการตรวจสอบต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ หยวน บุคคลที่รับผิดชอบจากสถาบันดังกล่าวจะต้องออกจากตำแหน่งหรือถูกเลิกจ้าง หากการกระทำดังกล่าวก่อให้เกิดอุบัติเหตุด้านความปลอดภัยทางอาหารที่ร้ายแรง บุคคลที่รับผิดชอบในสถาบันและผู้ตรวจสอบจะต้องถูกเลิกจ้าง

ผู้ตรวจสอบอาหารที่ถูกเลิกจ้างเนื่องมาจากกฎหมายฉบับนี้ จะไม่สามารถปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบอาหารได้นับแต่วันที่มีการตัดสินบทลงโทษภายในระยะเวลา ๑๐ ปี เจ้าหน้าที่จากสถาบันตรวจสอบอาหารที่ถูกดำเนินคดีเนื่องจากฝ่าฝืนกฎหมายความปลอดภัยด้านอาหาร หรือถูกเลิกจ้างเนื่องจากจัดทำรายงานการตรวจสอบที่เป็นเท็จ และก่อให้เกิดอุบัติเหตุด้านความปลอดภัยด้านอาหารที่ร้ายแรง จะไม่สามารถทำงานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบอาหารได้ตลอดชีวิต สถาบันตรวจสอบอาหารที่ว่าจ้างบุคคลที่ถูกห้ามไม่ให้ทำงานด้านการตรวจสอบอาหารจะต้องถูกเพิกถอนใบรับรองคุณสมบัติโดยผู้ที่ออกใบรับรองให้ สถาบันตรวจสอบอาหารที่ออกรายงานการตรวจสอบที่เป็นเท็จ และส่งผลกระทบต่อสิทธิโดยชอบธรรมของผู้บริโภค จะต้องรับผิดชอบทำการชดเชยร่วมกันกับผู้ผลิตและผู้จำหน่าย

มาตราที่ ๑๓๙ ในการฝ่าฝืนกฎหมายฉบับนี้ หากสถาบันที่ทำหน้าที่ออกใบรับรอง ออกใบรับรองคุณสมบัติที่เป็นเท็จ ผู้มีอำนาจกำกับดูแลจะต้องยึดค่าธรรมเนียมที่ได้มาจากการออกใบรับรองและปรับตั้งแต่ ๕-๑๐ เท่าของค่าธรรมเนียม สถาบันดังกล่าวจะถูกปรับตั้งแต่ ๕๐,๐๐๐-๑๐๐,๐๐๐ หยวน หากค่าธรรมเนียมต่ำกว่า ๑๐,๐๐๐ หยวน ในกรณีที่สถานการณ์ร้ายแรง สถาบันจะต้องถูกลงโทษให้หยุดการดำเนินการชั่วคราว หรือประกาศให้ทราบโดยทั่วกันว่ามี การเพิกถอนใบรับรองที่เคยออกไว้ ใบรับรองคุณสมบัติสำหรับประกอบวิชาชีพของบุคคลที่รับผิดชอบในสถาบันและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องโดยตรงจะถูกเพิกถอน

หากสถาบันที่รับผิดชอบด้านการออกใบรับรองได้ออกใบรับรองที่เป็นเท็จ และส่งผลกระทบต่อสิทธิโดยชอบธรรมของผู้บริโภค จะต้องรับผิดชอบทำการชดเชยร่วมกันกับผู้ผลิตและผู้จำหน่าย

มาตราที่ ๑๔๐ ในการฝ่าฝืนกฎหมายฉบับนี้ การโฆษณาเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพโดยเผยแพร่ข้อมูลเท็จ หลอกลวงผู้บริโภค หรือไม่ได้รับอนุญาต หรือข้อมูลในโฆษณาไม่สอดคล้องกับเอกสารที่ได้รับอนุญาต จะต้องถูกลงโทษตามกฎหมายว่าด้วยการโฆษณาของจีน

ผู้ประกาศโฆษณาและผู้ออกแบบ ผลิต หรือจัดพิมพ์การโฆษณาอาหารที่ไม่ถูกต้อง ซึ่งส่งผลกระทบต่อสิทธิ โดยชอบธรรมของผู้บริโภค จะต้องรับผิดชอบร่วมกันกับผู้ผลิตและผู้จำหน่าย

ประชาสังคม (Civil Society) หรือองค์กรอื่น หรือบุคคล ที่สนับสนุนอาหารให้ผู้บริโภคโดยใช้โฆษณาหรือ กิจกรรมเพื่อโฆษณาชวนเชื่ออื่น ที่เป็นเท็จ และส่งผลกระทบต่อสิทธิโดยชอบธรรมและผลประโยชน์ของผู้บริโภค จะต้องทำการรับผิดชอบร่วมกันกับผู้ผลิตและผู้จำหน่าย

หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา สถาบันตรวจสอบอาหาร และสมาคมอุตสาหกรรมอาหาร แนะนำอาหารให้แก่ผู้บริโภคผ่านการโฆษณาหรือช่องทางอื่น และองค์กรผู้บริโภคที่แนะนำอาหารแก่ผู้บริโภคโดยเก็บ ค่าธรรมเนียม หรือผ่านทางช่องทางอื่นเพื่อผลกำไร ซึ่งละเมิดกฎหมายฉบับนี้ จะต้องถูกยึดทรัพย์สินที่ได้มาอย่าง ผิดกฎหมายโดยเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจ บุคคลที่รับผิดชอบจะถูกลงโทษโดยการบันทึกความผิด ลดตำแหน่ง หรือ ออกจากตำแหน่ง ในกรณีที่ร้ายแรงจะถูกเลิกจ้าง

ในกรณีที่มีการโฆษณาอาหารที่เป็นเท็จส่งผลให้เกิดสถานการณ์ร้ายแรง หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหาร และยาในระดับมณฑล จะต้องระงับการขายอาหาร ประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน หากอาหารดังกล่าวยังวางขาย ในตลาด หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยาจะต้องยึดทรัพย์สินที่ได้มาจากการทำผิดกฎหมายและยึด อาหารที่นำมาขายอย่างผิดกฎหมาย ผู้จำหน่ายจะต้องถูกปรับตั้งแต่ ๒๐,๐๐๐-๕๐,๐๐๐ หยวน

มาตราที่ ๑๔๑ ในการฝ่าฝืนกฎหมายฉบับนี้ บุคคลที่สร้างและเผยแพร่ข้อมูลด้านความปลอดภัยทางอาหาร ที่เป็นเท็จ ซึ่งก่อให้เกิดพฤติกรรมที่สร้างความไม่สงบต่อส่วนรวม จะต้องถูกลงโทษตามกฎหมายระเบียบการรักษา ความปลอดภัยสาธารณะโดยหน่วยงานตำรวจ

สื่อมวลชนที่สร้างและเผยแพร่ข้อมูลด้านความปลอดภัยทางอาหารที่เป็นเท็จ จะถูกลงโทษโดยเจ้าหน้าที่ที่มี อำนาจเหนือกว่าตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง บุคคลที่เกี่ยวข้องและบุคคลอื่นที่รับผิดชอบการกระทำดังกล่าวจะถูก ลงโทษ หากส่งผลกระทบต่อสิทธิทางกฎหมายของประชาชน ตัวแทนทางกฎหมาย หรือองค์กรอื่น สื่อมวลชนจะต้อง รับผิดชอบทางกฎหมายแพ่ง เช่น ขจัดผลกระทบ กู้ชื่อเสียง ชดเชยความเสียหาย และขอโทษ เป็นต้น

มาตราที่ ๑๔๒ ภาครัฐในระดับอำเภอขึ้นไป ที่ทำการละเมิดกฎหมายฉบับนี้โดยการกระทำดังต่อไปนี้ ทั้งข้าราชการที่มีหน้าที่รับผิดชอบและผู้บริหารที่มีความรับผิดชอบโดยตรงจะโดนลงโทษโดยการลงบันทึก ความผิด ถูกลดตำแหน่งหรือโยกย้ายออกจากสำนักงาน สำหรับกรณีร้ายแรงจะถูกเลิกจ้าง หากเกิดผล ตามมาที่รุนแรง เจ้าหน้าที่จากภาครัฐที่รับผิดชอบหลักจะต้องรับผิดชอบและลาออก

๑) ไม่สามารถจัดการและประสานงานกับกรมที่เกี่ยวข้องในการตรวจประเมินอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อรับมือกับอุบัติเหตุด้านความปลอดภัยด้านอาหารในภูมิภาคได้ภายในเวลา ซึ่งก่อให้เกิดผลกระทบหรือ อันตรายอย่างรุนแรง

๒) ไม่สามารถจัดการเพื่อรับมือกับปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารในระดับภูมิภาคได้ ซึ่งต้องประสานงานร่วมกันหลายส่วน ก่อให้เกิดผลข้างเคียงหรือการสูญเสีย

๓) ล่าช้า ปกปิด หรือรายงานอุบัติการณ์ด้านความปลอดภัยทางอาหารที่เป็นเท็จ

๔) เกิดอุบัติการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารที่สำคัญ หรือเกิดอุบัติการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารที่สำคัญอย่างต่อเนื่องในภูมิภาค

มาตราที่ ๑๔๓ องค์การภาครัฐในระดับอำเภอขึ้นไป ที่ละเมิดกฎหมายฉบับนี้โดยการกระทำดังต่อไปนี้ ทั้งเจ้าพนักงานที่รับผิดชอบโดยตรงและผู้บริหารที่มีความรับผิดชอบโดยตรงจะถูกตักเตือน บันทึกความผิด หากเกิดผลกระทบที่ร้ายแรงจะถูกลดตำแหน่งหรือปลดออกจากตำแหน่ง

๑) ไม่กำหนดบทบาทหน้าที่ที่รับผิดชอบที่ชัดเจนของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในงานกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหาร ไม่จัดตั้งระบบทำงานและระบบกระจายข้อมูลด้านการกำกับดูแลงานด้านความปลอดภัยของอาหารอย่างครบทั้งกระบวนการ ไม่กำหนดการรับผิดชอบต่องานด้านการกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหาร

๒) ไม่กำหนดแผนปฏิบัติการฉุกเฉินสำหรับอุบัติเหตุด้านความปลอดภัยของอาหารในพื้นที่รับผิดชอบของตนเอง หรือไม่จัดตั้งศูนย์บัญชาการทันทีเพื่อจัดการเหตุฉุกเฉินด้านความปลอดภัยของอาหาร ตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องและปฏิบัติตามแผนฉุกเฉินหลังเกิดเหตุ

มาตราที่ ๑๔๔ หน่วยงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร หน่วยงานตรวจสอบคุณภาพ และหน่วยงานเกษตรในระดับอำเภอขึ้นไป หากเกิดเหตุการณ์หนึ่งเหตุการณ์ใดดังต่อไปนี้ ทั้งพนักงานของรัฐที่มีหน้าที่รับผิดชอบและผู้บริหารที่มีความรับผิดชอบโดยตรงจะต้องถูกลงโทษ โดยการลงบันทึกความผิดพิเศษ จะถูกลดตำแหน่งหรือโยกย้ายออกจากสำนักงาน ในกรณีที่สถานการณ์มีความร้ายแรง บุคคลดังกล่าวจะถูกเลิกจ้าง หากเกิดผลที่ร้ายแรง เจ้าหน้าที่จากภาครัฐที่รับผิดชอบหลักจะต้องรับผิดชอบและลาออก

๑) ปกปิด ปลอม หรือรายงานอุบัติการณ์ความปลอดภัยด้านอาหารอย่างล่าช้า

๒) ล้มเหลวในการตรวจสอบอุบัติการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร หรือล้มเหลวในการจัดทำมาตรการเพื่อรับมือกับอุบัติการณ์ความปลอดภัยทางอาหารอย่างทันที่หลังจากที่ได้รับรายงาน ซึ่งก่อให้เกิดการขยายหรือแพร่กระจายของอุบัติการณ์

๓) ผิดพลาดในการวิเคราะห์เมื่อทำการประเมินความเสี่ยงและหาข้อสรุปว่าอาหาร สารเติมแต่งอาหาร หรือสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารไม่ปลอดภัย ซึ่งก่อให้เกิดอุบัติการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร หรือส่งผลกระทบต่อสังคมที่ไม่พึงประสงค์

๔) ออกใบอนุญาตให้แก่ผู้ยื่นคำร้องที่ไม่มีคุณสมบัติเพียงพอ หรือออกใบอนุญาตเกินขอบข่ายอำนาจ ที่ถูกต้องตามกฎหมาย

๕) ล้มเหลวในหน้าที่การกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหารตามที่ระบุในกฎหมาย ซึ่งก่อให้เกิดเหตุการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร

มาตราที่ ๑๔๕ หน่วยงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร หน่วยงานควบคุมคุณภาพ และหน่วยงานเกษตร ในระดับอำเภอขึ้นไป หากเกิดเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่งดังต่อไปนี้ ทั้งเจ้าหน้าที่รัฐที่รับผิดชอบและผู้บริหารที่รับผิดชอบโดยตรงจะต้องถูกลงโทษโดยการตักเตือน บันทึกความผิด หรือบันทึกความผิดแบบพิเศษ ในกรณีที่ส่งผลกระทบต่อรุนแรงจะถูกลดตำแหน่งหรือโยกย้ายออกจากสำนักงาน ในกรณีที่ร้ายแรงจะถูกเลิกจ้าง

๑) มิได้รายงานข้อมูลต่อหน่วยงานที่มีความชำนาญในระดับสูงและภาครัฐในระดับเดียวกันเมื่อได้รับข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยทางด้านอาหาร หรือมิได้รายงานข้อมูลต่อหน่วยงานภาครัฐอื่น

๒) มิได้แจ้งข้อมูลความปลอดภัยทางด้านอาหารตามบัพัญญัติ

๓) ล้มเหลวในการทำหน้าที่กำกับดูแล ไม่ให้ความร่วมมือในการตรวจสอบการกระทำที่ผิดกฎหมาย หรือกระทำผิดกฎหมาย ละทิ้งหน้าที่

มาตราที่ ๑๔๖ ในระหว่างที่ปฏิบัติหน้าที่ในการกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร ในกรณีที่มีการดำเนินการมาตรการบังคับใช้ เช่น การตรวจสอบการกระทำผิดทางกฎหมาย และมีการกระทำที่รุนแรงเกิดขึ้น ซึ่งก่อให้เกิดความเสียหายต่อผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหาร หน่วยงานตรวจสอบควบคุมอาหารและยา หน่วยงานควบคุมคุณภาพ และหน่วยงานอื่นจะต้องชดเชยความเสียหาย บุคคลที่เกี่ยวข้องและบุคคลอื่นที่รับผิดชอบโดยตรงจะต้องถูกลงโทษตามกฎหมาย

มาตราที่ ๑๔๗ ในกรณีที่มีการฝ่าฝืนกฎหมายฉบับนี้และก่อให้เกิดการบาดเจ็บทางร่างกายหรือความเสียหายต่อสิ่งของ จะต้องมีการจ่ายค่าสินไหมทดแทนหรือชดเชยค่าเสียหาย หากทรัพย์สินของผู้ผลิตและผู้จำหน่ายไม่เพียงพอที่จะแบกรับความเสียหายแพ่งและจ่ายค่าปรับได้ จะต้องรับผิดชอบแพ่งก่อน

มาตราที่ ๑๔๘ ผู้บริโภคสามารถเรียกร้องค่าชดเชยจากผู้ค้า และหรือผู้ผลิตในกรณีที่เกิดอันตรายจากอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร เมื่อได้รับข้อเรียกร้องให้ชดเชย ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายจะต้องทำตามข้อตกลงที่ให้ไว้แต่แรก ชดเชย ห้ามหลีกเลี่ยงความรับผิดชอบ หากผู้ผลิตเป็นผู้รับผิดชอบทางกฎหมาย หลังจากให้ผู้จำหน่ายได้ชดเชยให้ผู้บริโภคแล้ว สามารถเรียกร้องค่าชดเชยได้จากผู้ผลิตเช่นกัน

หากผู้ประกอบการผลิตอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐานความปลอดภัยหรือผู้จำหน่ายจัดจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านมาตรฐานความปลอดภัยโดยเจตนา ผู้บริโภคนอกจากสามารถเรียกค่าเสียหายจากผู้ผลิตหรือจำหน่ายดังกล่าวแล้ว ยังสามารถเรียกร้องให้ผู้ผลิตหรือจำหน่ายดังกล่าวชดเชยค่าเสียหายเป็น ๑๐ เท่าของราคาสินค้าหรือ ๓ เท่าของความเสียหาย หากค่าเสียหายดังกล่าวไม่ถึง ๑,๐๐๐ หยวนให้นับเป็น ๑,๐๐๐ หยวน อย่างไรก็ตามไม่รวมถึงจุดตำหนิบนฉลากสินค้าหรือคู่มือการใช้ที่ไม่ก่อให้เกิดอันตรายในการบริโภคสินค้าและความเข้าใจผิดของผู้บริโภค

ผู้บริโภคสามารถเรียกร้องค่าชดเชยในกรณีที่ได้รับอันตรายจากการผลิตหรือการจำหน่ายอาหารที่ไม่ได้มาตรฐานความปลอดภัย นอกจากนี้ ผู้บริโภคสามารถร้องขอให้ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายจ่ายค่าชดเชยให้ ๑๐ เท่าของราคาสินค้า หรือ ๓ เท่าของการสูญเสีย จะต้องให้ค่าชดเชยไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ หยวน ในกรณีที่การสูญเสียต่ำกว่า ๑,๐๐๐ หยวน เงื่อนไขดังกล่าวไม่สามารถใช้กับความผิดพลาดด้านฉลากและรายละเอียดอาหารซึ่งไม่ได้ส่งผลต่อความปลอดภัยด้านอาหารและไม่ได้ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด

มาตราที่ ๑๔๙ การฝ่าฝืนกฎหมายฉบับนี้ที่มีความผิดทางอาญาจะต้องดำเนินคดีความผิดทางอาญา

บทที่ ๑๐ บทบัญญัติเพิ่มเติม

มาตราที่ ๑๕๐ เพื่อจุดประสงค์ของกฎหมาย คำศัพท์ดังต่อไปนี้จะต้องมีระบุมความหมายด้านล่าง

อาหาร หมายถึง สารใด ๆ ที่ได้รับการแปรรูปหรือไม่ได้รับการแปรรูป เหมาะสมสำหรับรับประทาน และหรือดื่ม รวมไปถึงสารที่ใช้ดั้งเดิมสำหรับอาหารและยาสมุนไพรจีน ยกเว้นสารที่ใช้ในการรักษาโรคเพียงอย่างเดียว

ความปลอดภัยด้านอาหาร หมายถึง อาหารที่ไม่เป็นพิษ ปลอดภัย และเป็นไปตามโภชนาการที่กำหนด และไม่ก่อให้เกิดอันตรายรุนแรง เรื้อรัง และอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้กับสุขภาพของมนุษย์

อาหารที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Pre-Packaged Food) หมายถึง อาหารที่ถูกบรรจุมาแล้ว หรือใส่ในหีบห่อ หรือวัสดุสำหรับบรรจุภัณฑ์ โดยมีการกำหนดปริมาณที่แน่นอน

สารเติมแต่งอาหาร หมายถึง สารสังเคราะห์หรือสารจากธรรมชาติใด ๆ ที่ใช้ในการปรับปรุงคุณภาพ สี กลิ่น รสชาติของอาหาร และใช้เพื่อใส่ในอาหารหรือใส่ไว้ด้วยกันเพื่อป้องกันการเน่าเสีย ทำให้สดใหม่ หรือเพื่อให้สอดคล้องกับเทคโนโลยีการแปรรูป รวมไปถึงสารเพื่อเสริมสร้างโภชนาการ

ภาชนะบรรจุและวัสดุที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์ หมายถึง สีนํ้าที่มาจากกระดาษ ไม้ ไม้ เหล็ก เครื่องเคลือบพลาสติก ยาง เส้นใยธรรมชาติ เส้นใยเคมี หรือแก้ว และใช้ในการบรรจุอาหารหรือสารเติมแต่งอาหาร หรือเคลือบ ซึ่งสัมผัสโดยตรงกับอาหารหรือสารเติมแต่งอาหาร

อุปกรณ์และเครื่องมือด้านอาหาร หมายถึง เครื่องจักร ท่อ สายพาน ตู้สินค้ำ เครื่องมือ ภาชนะที่ใช้บนโต๊ะอาหาร และสิ่งของที่สัมผัสกับอาหาร หรือสารเติมแต่งอาหารโดยตรงในระหว่างการผลิต การขาย และในการใช้อาหาร หรือสารเติมแต่งอาหาร นํ้ายาทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อ หมายถึงสารที่ใช้ในการล้างหรือฆ่าเชื้อภาชนะที่ใช้บนโต๊ะอาหาร และเครื่องมือ เครื่องใช้ หรือบรรจุภัณฑ์อาหาร และวัสดุที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสกับอาหารโดยตรง

อายุการเก็บรักษา (food shelf life) หมายถึง ช่วงเวลาก่อนวันที่ “ควรบริโภคก่อน” ซึ่งอาหารยังอยู่ในสภาพที่ดีและถูกเก็บรักษาในสภาพแวดล้อมที่ดี

โรคที่มาจากอาหาร หมายถึง การติดเชื้อ เป็นพิษ หรือโรคอื่นที่เกิดจากจุลินทรีย์ก่อโรค (Pathogenic Bacteria) ซึ่งเข้าสู่ร่างกายผ่านอาหาร รวมถึงอาหารเป็นพิษ

ความปลอดภัยด้านอาหาร หมายถึง เหตุการณ์ใด ๆ ที่เกิดจากโรคที่มาจากอาหาร การปนเปื้อนในอาหาร หรือเหตุการณ์อื่นที่เกิดจากอาหารและเป็นอันตรายต่อสุขภาพมนุษย์

มาตราที่ ๑๕๑ ในกรณีที่มีการจัดการด้านความปลอดภัยทางอาหารสำหรับสินค้า GMO และเกลือแกง (Common Salt) ไม่ได้ระบุอยู่ในกฎหมายฉบับนี้ให้นำบทบัญญัติจากกฎหมายฉบับอื่นและกฎระเบียบการบริหารมาใช้

มาตราที่ ๑๕๒ การประเมินการบริหารจัดการด้านความปลอดภัยทางอาหารในกิจการด้านการรถไฟและการบิน จะต้องจัดทำโดย CFDA ร่วมกับหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องภายใต้สภารัฐมนตรี ตามที่ระบุในกฎหมายฉบับนี้ กฎระเบียบแบบเฉพาะเจาะจงสำหรับอาหารสุขภาพจะต้องจัดทำโดย CFDA ตามที่ระบุในกฎหมายฉบับนี้

CIQ จะเป็นผู้รับผิดชอบงานที่เกี่ยวข้องกับกฎระเบียบที่ชายแดนและศุลกากรตามที่ระบุในกฎหมายฉบับนี้ และบทบัญญัติในกฎหมาย และกฎระเบียบการบริหารที่เกี่ยวข้อง

การประเมินแบบเฉพาะเจาะจงสำหรับการบริหารจัดการความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับอาหารพิเศษและอาหารที่จัดหาเองโดยทหารจะต้องจัดทำโดยคณะกรรมการทหารกลางตามที่ระบุในกฎหมายฉบับนี้

มาตราที่ ๑๕๓ สภารัฐมนตรีสามารถแก้ไขบทบัญญัติและระบบการบริหารเพื่อความปลอดภัยทางอาหารตามความต้องการที่เกิดขึ้นจริง

มาตราที่ ๑๕๔ กฎหมายฉบับนี้มีผลบังคับใช้นับแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๕๘

จัดทำภายใต้โครงการศึกษากฎหมาย
ว่าด้วยความปลอดภัยอาหารฉบับใหม่ ปี ค.ศ. ๒๐๑๕
ของสาธารณรัฐประชาชนจีน
โดยสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงปักกิ่ง