



IFSCO

# 国际食品标准认证组织 标准编写通用规则

日期： 2026 年 3 月 5 日  
保密级别： 可公开  
语言： 中文  
文件编号： IFSCO-GR-001-2026  
版本号： 2026040001  
发布机构： IFSCO 总干事办公室  
使用范围： IFSCO 各机构、技术委员会等

## 前言

本规则依据《国际食品标准认证组织章程》、《IFSCO 认证认可体系管理规范》制定，核心通用条款严格对标《CAC 食品法典委员会程序手册（第 27 版）》《ISO/IEC 导则 1：2023 技术工作通用程序》《ISO/IEC 导则 2：2021 国际标准结构与起草原则和规则》《食品法典通用原则》等国际权威规范，确保 IFSCO 标准与全球食品治理体系、国际标准化规则全面兼容。

本规则结合 IFSCO “覆盖食品全产业链、支撑国际认证互认、防范食品欺诈与供应链

风险”的核心定位，补充食品行业专属编写要求，统一 IFSCO 标准化文件的结构格式、术语表述、编号体系与技术内容规范，保障标准的科学性、国际通用性、产业适配性与可认证性，助力全球食品标准协同与贸易便利化。

本规则由 IFSCO 技术管理委员会 (TMC) 提出并归口，由 IFSCO 标准法规工作组负责起草与解释。本规则发布后，替代 IFSCO 此前发布的所有与标准编写相关的零散规定。

## 1 范围

1.1 本规则规定了 IFSCO 标准化文件的类型划分、国际通用核心原则、食品产业专属编写原则、通用结构与要素规范、全体系编号规则、术语编写专项要求、助动词使用强制规范、食品全产业链专项编写规则、格式规范等全维度要求。

1.2 本规则适用于 IFSCO 制定、修订、复审的所有标准化文件，覆盖食品全产业链全环节，包括但不限于：初级农产品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品、加工食品、特殊膳食食品的种养殖/采收、生产、加工、包装、仓储、运输、贸易、零售、追溯与召回全流程。

1.3 本规则适配 IFSCO 国际食品认证全流程需求，所有标准化文件必须满足可审核、可验证、可采信认证落地要求。

1.4 本规则不适用于 IFSCO 行政管理制度、会员管理文件、内部会议纪要等非标准化文件。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件；凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

### 2.1 国际通用核心规则文件

- ◆ CAC 食品法典委员会程序手册（第 27 版，2024）
- ◆ ISO/IEC 导则 1: 2023 技术工作通用程序
- ◆ ISO/IEC 导则 2: 2021 国际标准结构与起草原则和规则
- ◆ ISO 704: 2009 术语工作 原则与方法
- ◆ ISO 80000 量和单位 全系列
- ◆ CAC 食品法典通用原则
- ◆ CAC 食品法典术语定义

## 2.2 食品行业专项权威文件

- ◆ CAC 《食品添加剂通用法典标准（GSFA）》
- ◆ CAC 《食品和饲料中污染物和毒素通用法典标准》
- ◆ CAC 《预包装食品标签通用法典标准》
- ◆ CAC 《食品卫生通用操作规范》
- ◆ CAC 《食品微生物准则制定与应用原则》
- ◆ CAC 《食品风险分析应用指南》
- ◆ ISO 22000 食品安全管理体系 全食物链要求
- ◆ ISO 17025 检测和校准实验室能力的通用要求

## 2.3 IFSCO 组织基础文件

- ◆ 《国际食品标准认证组织章程》
- ◆ 《IFSCO 认证认可体系管理规则》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件，未列明术语优先采用 CAC、ISO/IEC 发布的通用法定定义。

### 3.1 标准化文件

IFSCO 按照规定程序批准发布，具有统一规则、重复适用特性，涵盖食品全产业链标准、技术规范、操作指南、认证规范等各类文件的统称。

### 3.2 规范性要素

声明文件适用边界、技术要求、符合性判定准则等具有约束效力的内容，是标准化文件的核心要素，分为必备要素与可选要素，是 IFSCO 认证审核的核心依据。

### 3.3 资料性要素

用于辅助理解、背景说明、参考指引的内容，不具有约束效力，不得作为符合性判定的依据。

### 3.4 食品全产业链

从食品原料种养殖/采收、生产加工、包装、仓储、运输、贸易、零售到消费者端的全流程闭环链条，包含食品相关产品、配套服务与合规管理全环节。

### 3.5 食品欺诈

以获取不正当利益为目的，对食品的真实性、来源、品质、成分等进行虚假陈述、误导或隐瞒的行为，包括掺假、冒牌、虚假标识、溯源信息造假等。

### 3.6 可追溯性

通过记录和标识，追踪食品在全产业链中生产、加工、仓储、运输、贸易所有环节的来源、去向与位置的能力。

### 3.7 专项技术委员会 (STC)

IFSCO 技术管理委员会下设的，负责特定食品领域标准起草、技术验证、意见协调的专业技术机构，覆盖乳制品、酒类、茶叶、粮油、果蔬、水产品、肉制品、冷链物流、食品贸易等全产业链细分领域。

### 3.8 符合性

产品、体系、过程或服务满足 IFSCO 标准规定的强制性要求的程度，是 IFSCO 认证判定的核心依据。

## 4 标准编写核心原则

### 4.1 国际通用核心原则

本部分为全球标准化组织通用底层准则，贯穿 IFSCO 标准全生命周期，与 CAC、ISO/IEC 规则完全对齐。

**4.1.1 消费者健康与食品安全最高优先原则：**所有标准内容必须以保障全球消费者食品安全与健康权益为首要目标，不得设置任何可能损害消费者健康、误导消费的条款。

**4.1.2 科学依据与风险分析原则：**所有技术要求必须基于权威风险评估结果，优先采纳 FAO/WHO 食品添加剂联合专家委员会 (JECFA)、农药残留联席会议 (JMPR) 的科学结论，无充分科学依据的条款不得纳入标准。

**4.1.3 公开透明与协商一致原则：**标准编写全过程遵循公开、透明、非歧视原则，充分吸纳全球会员、监管机构、行业主体、科研机构的意见，重大技术条款需达成广泛协商一致。

**4.1.4 国际通用性与贸易便利化原则：**标准内容兼顾不同国家与地区的发展水平，与 CAC、ISO/IEC 等国际主流标准兼容，避免设置技术性贸易壁垒，推动全球食品贸易公平便利化。

**4.1.5 可验证与可实施性原则：**所有强制性要求必须配套可客观验证的采样方案、试验方法与判定准则，禁止使用无量化依据的主观模糊表述，确保标准可落地、可认证、可监管。

**4.1.6 一致性与兼容性原则：**IFSCO 所有标准的结构、术语、助动词、格式必须保持一致，同一概念不得使用同义词表述，确保多语言版本完全等效、同系列标准逻辑一致。

**4.1.7 性能优先与技术创新原则：**优先采用性能指标表述技术要求，而非限定设计、工艺与生产方式，为技术创新预留空间，仅在保障食品安全的必要场景下定工艺要

求。

4.1.8 **公正非营利原则**：标准编写不得夹带商业利益、地域歧视与排他性条款，不得为特定企业、产品定制规则，始终保持独立、公正、非营利属性。

## 4.2 IFSCO 食品全产业链专属原则

本部分为食品行业专属规则，贴合 IFSCO 全产业链覆盖与认证体系定位，是所有食品类标准必须遵循的专项准则。

4.2.1 **全链条风险闭环管控原则**：标准编写必须覆盖食品全产业链的全环节风险点，实现从原料到终端的全流程风险识别、管控与验证，避免管控断点。

4.2.2 **食品真实性与防欺诈原则**：标准必须明确产品真实性要求、防欺诈管控措施与鉴别方法，防范食品掺假、冒牌、虚假标识等行业核心风险。

4.2.3 **全流程可追溯性原则**：标准必须明确食品全链条追溯要求，规定追溯信息、追溯精度、追溯体系建设与召回流程，实现食品来源可查、去向可追、责任可究。

4.2.4 **冷链全周期管控原则**：针对需温控的食品，标准必须明确全链条温湿度管控要求、断链处置规则、温度记录与验证要求，保障冷链食品全程安全。

4.2.5 **合规与认证适配性原则**：所有标准条款必须适配 IFSCO 认证审核流程，强制性要求可量化、可核查、可追溯，配套明确的符合性判定准则，支撑“一次认证、全球采信”。

4.2.6 **减损与可持续原则**：标准编写需兼顾食品全产业链减损降耗、资源节约与可持续发展要求，助力全球粮食安全与食品产业可持续发展。

## 5 标准化文件类型与代号

本部分与 CAC、ISO/IEC 文件体系完全兼容，同时针对食品全产业链做场景适配，所有文件类型统一设置法定代号与编写规则。

文件类型	法定代号	文件属性	食品全产业链专属适用场景	对标国际通用文件
国际食品标准	IFSCO STAN	规范性、强制性	产品类：食品产品安全与质量通用/专项标准，是产品符合性判定、认证审核的法定依据； 管理类：食品全产业链通用管理体系标准； 认证类：IFSCO 认证审核专项规范	CAC STAN、ISO 国际标准 (IS)

操作规范	IFSCO RCP	规范性、半强制性	食品全产业链良好操作规范, 包括原料采收、生产加工、卫生管控、冷链物流、防欺诈、追溯管理、应急处置等专项操作规范	CAC RCP、ISO 技术规范
技术规范	IFSCO TS	规范性、指导性	食品专项技术要求、试验方法、检测验证规范、采样方案等技术细节文件, 配套核心标准落地实施	ISO TS
指南	IFSCO GL	资料性、指导性	标准实施指南、合规指引、最佳实践、风险防控指引、贸易合规指南、中小微企业实施手册等, 无强制性	CAC GL、ISO Guide
可公开提供规范	IFSCO PAS	规范性、指导性	快速响应市场紧急需求、突发食品安全事件、行业共性问题的专项规范, 缩短制定周期	ISO PAS
技术报告	IFSCO TR	资料性、参考性	食品行业调研、风险预警、数据汇总、技术研究、国际标准对标分析等参考性文件	ISO TR

## 6 标准化文件通用结构与要素规范

本部分核心框架严格对标 ISO/IEC 导则 2 与 CAC 商品标准通用格式, 保留国际通用要素排序与属性要求, 同时针对食品行业设置强制性专项要求, 所有要素禁止擅自调整排序与属性。

### 6.1 前置要素

#### 6.1.1 封面与标准标题 (Cover and Standard Title)

- 封面强制包含: IFSCO 官方标识、文件代号、中英文标准全称、发布日期、实施日期、归口专项技术委员会 (STC)、发布机构 (IFSCO 技术管理委员会)。
- 标准标题必须遵循“引导元素 (食品领域/品类/产业链环节) + 主体元素 (核心主题) + 补充元素 (细分维度)”三层结构, 简洁精准, 无冗余表述, 示例:
  - ◆ 产品类: 《IFSCO STAN 001-2024 乳制品 巴氏杀菌乳 安全与质量要求》
  - ◆ 产业链类: 《IFSCO RCP 005-2024 食品冷链物流 仓储与运输操作规范》

- ◆ 贸易类：《IFSCO GL 010-2024 国际食品贸易 合规与防欺诈实施指南》
- 3. 标题禁止标注文件类型（如“国际标准”“技术规范”），禁止使用商品名、商标名与非通用俗称，必须采用 CAC、ISO 通用食品品类名称。
- 4. 多部分系列文件的标题必须明确标注部分序号与名称，示例：《IFSCO STAN 002-1-2024 粮油 第 1 部分：小麦粉》。

### 6.1.2 前言 (Foreword)

1. 前言强制包含以下内容，**禁止包含任何技术要求与推荐性条款**：
  - ◆ 本文件的归口专项技术委员会 (STC)、起草工作组、主要起草单位；
  - ◆ 本文件的制定/修订历程、历次版本更替说明、替代废止关系；
  - ◆ 本文件与 CAC、ISO/IEC 等国际标准的对标关系、一致性说明；
  - ◆ 本文件对应的食品产业链环节、核心管控目标；
  - ◆ 本文件的审批发布信息、解释权归属。
2. 前言不得设置编号，不得拆分章节。

### 6.1.3 引言 (Introduction)

1. 引言可说明文件制定的背景、行业需求、科学依据、风险评估情况、实施意义，**禁止包含任何强制性要求、推荐性条款与符合性判定规则**。
2. 引言如需拆分条款，编号采用 0.1、0.2、0.3……格式，不得使用 1、2、3 等正文编号。
3. 涉及重大食品安全风险管控、食品防欺诈等专项标准，必须设置引言，说明风险背景与管控目标。

## 6.2 主体规范性要素

本部分为文件核心内容，严格遵循 CAC 商品标准格式与 ISO/IEC 导则 2 的层级规范，同时针对食品全产业链不同类型标准，设置强制章节排序要求。

### 6.2.1 范围 (Scope)

1. 范围是界定文件适用边界的唯一法定依据，必须包含两部分核心内容，禁止模糊表述：
  - ◆ 本文件规定的核心内容，示例：“本文件规定了巴氏杀菌乳的术语和定义、产品分类、原料要求、技术要求、食品添加剂、污染物限量、微生物限量、试验方法、检验规则、标签、包装、储存、运输、追溯与召回要求。”
  - ◆ 本文件的适用对象、产业链环节与明确排除的边界，示例：“本文件适用于

以生牛乳为原料，经巴氏杀菌制成的商业无菌液态乳的生产、检验、销售与贸易全流程。本文件不适用于灭菌乳、调制乳、发酵乳产品。”

2. 范围仅可使用事实陈述句式，禁止包含任何技术要求、推荐性条款，必须明确标注是否适用于 IFSCO 认证审核。

### 6.2.2 规范性引用文件 (Normative References)

1. 本章节仅可列出正文中明确引用的、对文件应用必不可少的规范性文件，仅在参考文献列出的文件不具备规范性效力。
2. 无规范性引用文件时，必须在本章节声明：“本文件没有规范性引用文件。”
3. 引用文件必须标注完整代号、中英文全称、发布年份，示例：“CAC《食品添加剂通用法典标准 (GSFA) 》2024 版”。
4. 优先引用顺序：IFSCO 已发布标准 → CAC 法典标准 → ISO/IEC 国际标准 → 其他国际权威组织发布的公开标准，禁止引用未公开、非权威、时效性过期的文件。
5. 食品添加剂、污染物、农药残留、兽药残留、标签、卫生要求，必须优先引用 CAC 对应通用法典标准。

### 6.2.3 术语和定义 (Terms and Definitions)

1. 本章节仅可收录本文件正文使用的、需要明确边界的专用术语，CAC、ISO、IFSCO 已有明确定义的通用术语不得重复收录，仅可通过引用纳入。
2. 无需要界定的术语和定义时，必须在本章节声明：“本文件没有需要界定的术语和定义。”
3. 术语条目编写的层级规范、排序规则、多义词处理要求，严格遵循本文件第 8 章规定。

### 6.2.4 符号和缩略语 (Symbols and Abbreviations)

1. 本章节可合并至第 3 章“术语和定义”，仅可收录正文使用的符号、缩略语、代号，每个条目必须标注明确的含义。
2. 所有符号必须遵循 ISO 80000 系列规范，量的符号使用斜体，单位符号使用正体。
3. 条目必须按英文字母顺序排序，禁止按使用频次排序。

### 6.2.5 核心技术条款 (Core Technical Clauses)

本章节为文件的核心技术内容，必须按“要求在前、方法在后，通用在前、特定在后”的逻辑排序，不同类型食品标准必须遵循对应的强制章节排序规则，贴合全产业链场景需求。

标准类型	强制章节固定排序 (第 5 章起)	食品行业专项要求
食品产品类标准 (IFSCOSTAN)	产品分类与描述 原料要求 基本组成与质量要求 食品添加剂使用要求 污染物、农药残留、兽药残留限量要求 卫生与微生物限量要求 净含量与计量要求 食品真实性与防欺诈要求 可追溯性要求 标签与标识要求 采样与试验方法 检验规则 包装、储存与运输要求 召回管理要求	必须明确原料产地环境、投入品管控、验收要求； 添加剂、污染物限量必须符合 CAC 通用标准，标注科学依据； 必须设置真实性、防欺诈、可追溯性强制章节； 所有技术要求必须配套可验证的试验方法
产业链操作规范类标准 (IFSCORCP)	通用原则与风险管理要求 核心环节管控要求 (按产业链流程排序) 卫生与环境管控要求 人员与设施管理要求 过程监控与验证要求 记录与文件管理要求 可追溯性与召回管理要求 应急处置要求	必须覆盖对应环节全流程风险点，设置 HACCP 管控要求； 冷链类规范必须明确全周期温湿度管控、断链处置规则； 必须明确可追溯、记录留存的强制要求；
贸易合规类标准/指南	国际贸易合规通用要求 目标市场准入规则 检验检疫与单证要求	必须对接 WTO/SPS 协定、CAC 国际规则； 必须明确跨境贸易全流程

	食品防欺诈与供应链管控要求 可追溯与跨境召回要求 争议处置与风险预警	合规节点；
--	--	-------

## 6.3 尾部配套要素

### 6.3.1 规范性附录 (Normative Appendices)

1. 本要素为必备要素，当正文明确引用补充技术要求时必须设置，与正文条款具有同等法律效力，是 IFSCO 认证审核的法定依据。
2. 附录必须在正文对应条款中明确引用，禁止出现正文中未引用的附录。
3. 规范性附录按正文引用的先后顺序，用大写英文字母 A、B、C……连续编号，每个附录必须设置明确的标题，示例：“附录 A 巴氏杀菌乳沙门氏菌检测方法”。
4. 食品检测方法、采样方案、HACCP 计划表、认证审核清单等内容，必须纳入规范性附录。

### 6.3.2 资料性附录 (Informative Appendices)

1. 本要素仅用于辅助理解正文、提供参考信息，**禁止包含任何强制性要求、推荐性条款**，不得作为符合性判定的依据。
2. 资料性附录必须排在规范性附录之后，按正文引用顺序用大写英文字母连续编号，必须在标题处明确标注“（资料性附录）”。
3. 行业背景、实施案例、参考数据、企业操作指引等内容，可纳入资料性附录。

### 6.3.3 参考文献 (Bibliography)

1. 本章节列出正文参考的非规范性文件、科学研究报告、权威技术资料、风险评估报告，按引用顺序或英文字母顺序排序。
2. 引用文件必须标注完整的来源信息，网络资源必须标注完整 URL 与访问日期，确保可公开获取。

### 6.3.4 索引 (Index)

1. 篇幅超过 50 页的标准化文件必须编制索引，按术语、关键词的英文字母顺序排序，标注对应的页码与条款编号。
2. 索引仅用于快速检索，不得包含正文未出现的内容。

## 7 编号规则

本部分核心规则与 ISO/IEC、CAC 体系完全兼容，同时针对 IFSCO 食品全产业链细分领域做专项适配，确保所有文件全球唯一识别、精准追溯。

### 7.1 文件编号规则

#### 7.1.1 正式发布文件编号格式

1. **单文件编号**：[IFSCO 代号][顺序号]-[发布年份]  
示例：IFSCO STAN 001-2024、IFSCO RCP 005-2024
2. **多部分系列文件编号**：[IFSCO 代号][顺序号]-[部分号]-[发布年份]
3. 同一主题的多部分文件共用同一个顺序号，用阿拉伯数字区分部分，示例：IFSCO STAN 002-2-2026
4. **细分领域代号适配**：可在顺序号前增加食品细分领域代号，对应专项技术委员会（STC），示例：IFSCO STAN RZ-001-2024（RZ=肉制品领域）
5. **修订与修正案编号**：
  - ◆ 全面修订的文件，保留原顺序号，更新发布年份；
  - ◆ 局部修正案编号：[原标准编号]/Amd [修正案序号]-[发布年份]  
示例：IFSCO STAN 001-2024/Amd 1-2025

#### 7.1.2 草案文件编号规则

严格对应 IFSCO 8 阶段标准制定流程，格式如下：

- ◆ 工作草案（WD）：IFSCO/[STC 代号]/WD-[项目序号]-[年份]
- ◆ 委员会草案（CD）：IFSCO/TMC/CD-[项目序号]-[年份]
- ◆ 询问草案（DIS）：IFSCO/TMC/DIS-[项目序号]-[年份]
- ◆ 最终批准草案（FDIS）：IFSCO/TMC/FDIS-[项目序号]-[年份]

### 7.2 章节层级编号规则

1. 一级条款：阿拉伯数字 1、2、3……连续编号，每个一级条款对应一个独立核心主题；
2. 二级子条款：一级编号+小数点+阿拉伯数字，如 1.1、1.2；
3. 三级子条款：二级编号+小数点+阿拉伯数字，如 1.1.1、1.1.2；
4. 四级子条款：三级编号+小数点+阿拉伯数字，如 [1.1.1.1](1.1.1.1)、[1.1.1.2](1.1.1.2)；

## 5. 强制性禁止条款:

- ◆ 禁止使用无编号的悬置段落，每个独立内容必须对应唯一编号；
- ◆ 禁止超过 5 级的子条款细分；
- ◆ 禁止使用汉字、罗马数字进行章节编号（附录除外）；
- ◆ 禁止一个编号下包含多个独立主题的内容。

## 7.3 附录编号规则

1. 规范性附录在前，资料性附录在后，分别按正文引用顺序用大写英文字母 A、B、C……连续编号；
2. 附录内的章节编号格式：[附录字母]+[小数点]+[阿拉伯数字]，示例：附录 A 的一级条款为 A.1、A.2，二级子条款为 A.1.1、A.1.2，与正文编号规则完全一致；
3. 附录内的图表、公式编号格式：编号前加附录字母，示例：图 A.1、表 B.2、式 (C.1) ；
4. 每个附录必须有唯一编号与标题，禁止无编号的附录。

## 7.4 其他配套编号规则

1. **图表编号**：短文件可全文连续编号，如图 1、图 2、表 1、表 2；长文件按章节编号，如图 3.1（第 3 章第 1 个图）、表 5.2（第 5 章第 2 个表）；图表必须有唯一编号与对应标题，禁止无编号的图表。
2. **公式编号**：按章节顺序连续编号，编号放在公式右侧的圆括号内，示例：（1）、（2.1），必须在正文明确引用。
3. **示例、注、脚注编号**：
  - ◆ 条款内的示例、注按所在条款连续编号，示例：“注 1：”“注 2：”；
  - ◆ 脚注全文连续编号，用上标阿拉伯数字标注，示例：<sup>1</sup>、<sup>2</sup>。

## 8 术语和定义编写专项规范

本规则严格对标 ISO 704、CAC 术语编写通用规则，同时针对食品行业做专项强制要求。

### 8.1 条目层级强制规范

每个术语条目必须按以下固定顺序编写，禁止调整顺序：

1. **首选术语**：加粗标注，中英文对照，全文必须统一使用，仅可在全称与缩写均为首选术语时交替使用，示例：**3.1 巴氏杀菌乳 pasteurized milk**；

2. 许用术语：同义词，常规字体标注，格式为“[许用术语：XXX]”，全文不得作为主术语使用；
3. 废止术语：标注“[废止术语：XXX]”，仅可用于历史版本对照，禁止在正文使用；
4. 定义：必须可直接替代术语在文中的语境，禁止循环定义，禁止以“是指”“用于描述”等句式开头，不得包含技术要求、推荐性条款；
5. 概念来源：可选，标注术语定义的来源文件，示例：[来源：CAC STAN 1-1985]；
6. 示例/注：可选，补充术语的适用场景、边界，不得包含约束性内容。

## 8.2 排序与一致性规则

1. 优先按概念层级排序，同层级术语按英文字母顺序排序，禁止按使用频次排序。
2. 所有术语必须与 IFSCO 通用术语、CAC、ISO 已发布的法定定义保持一致，禁止自定义已有法定含义的术语；食品添加剂、污染物、农药残留等术语必须与 JECFA、CAC 发布的官方定义完全一致。
3. 新增术语必须经归口专项技术委员会论证，明确与现有术语的边界，确保无歧义。
4. 中英文术语一一对应，定义内容完全等效，官方英语、中文，两个版本的术语编号、定义完全一致。

## 8.3 多义词处理专项规则

1. 同一术语对应多个不同概念时，必须拆分独立条目，用尖括号标注术语的食品细分领域/适用场景，示例：

3.1 保质期 shelf life <预包装食品>

3.2 保质期 shelf life <散装冷链食品>

2. 每个条目对应唯一的概念与定义，禁止一个术语条目包含多个定义。

## 9 助动词使用强制规范

本规则与 ISO/IEC 导则 2、CAC 法典标准完全兼容，是判定条款约束效力的唯一法定依据，所有条款必须严格遵循，禁止混用、替代，确保全球范围内的统一解读与认证审核一致性。

条款类型	法定助动词	中文规范表述	适用场景与核心要求	食品认证适配规则	禁用表述
强制性要求	shall	应	1. 声明必须满	IFSCO 认证审	禁止用“必

			<p>足的法定准则，是产品/体系符合性判定的核心依据；</p> <p>2. 仅用于本文件自身设定的强制性技术要求；</p> <p>3. 所有 shall 条款必须配套可验证的试验方法与判定准则。</p>	<p>核的<b>核心否决项</b>，未满足任何一条 shall 条款，判定为不符合认证要求。</p>	<p>须”“需要”“得”“务必”替代；禁止用“应”描述外部法律法规约束。</p>
推荐性条款	should	宜	<p>1. 声明推荐的实施方式、最佳实践，不强强制但建议执行；</p> <p>2. 用于非强制性指导内容，不影响基础符合性判定。</p>	<p>不影响认证通过，仅作为企业合规升级的推荐项，纳入认证加分项。</p>	<p>禁止用“推荐”“应当”“最好”替代。</p>
允许性条款	may	可	<p>1. 声明本文件允许的操作、可选的实施路径，无强制性约束；</p> <p>2. 用于说明许可的行为，不影响符合性判定。</p>	<p>不纳入认证审核否决项，仅核实行为是否在许可范围内。</p>	<p>禁止用“可以”“允许”替代；禁止使用否定式许可表述。</p>
客观能力/可能性陈述	can	能	<p>1. 声明产品、工艺、检测方法的客观能力、技术可行性；</p> <p>2. 用于无约束性的事实陈述，不涉及合规要求。</p>	<p>不纳入认证审核范围，仅作为技术参考。</p>	<p>禁止用“能够”“可”替代；禁止用于约束性条款。</p>
外部强制约束陈述	must	必须	<p>1. 仅用于描述国家/地区法律法规、国际公约、自然规律等本文件之外的强制约束；</p> <p>2. 禁止用于本</p>	<p>纳入认证合规性前置核查项，确认企业满足属地法规要求。</p>	<p>禁止用于本文件自身的强制性条款；禁止用“必须”替代“应”。</p>

			文件自身设定的技术要求。		
--	--	--	--------------	--	--

## 9.1 补充使用规则

1. 否定形式助动词使用规则：shall not（不应）用于强制性禁止条款，should not（不宜）用于不推荐的行为，may not（不可）用于不允许的行为，can not（不能）用于客观不可能的情况；
2. 禁止在同一条款中混合使用不同约束效力的助动词，每个条款只能对应一种约束类型；
3. 食品安全底线类条款，必须使用 shall（应）表述，不得使用推荐性、允许性助动词。

## 10 食品全产业链标准编写专项规则

本章节为 IFSCO 标准专属核心内容，针对食品行业特性与全产业链场景制定专项强制规范，是所有食品类标准必须遵循的补充要求。

### 10.1 全产业链各环节编写专项要求

#### 10.1.1 原料种养殖/采收环节

1. 必须明确原料产地环境要求，包括土壤、水质、空气等环境指标，对应国家/国际通用标准；
2. 必须明确农业投入品管控要求，包括农药、兽药、肥料、饲料的使用规范、禁限用清单、休药期要求；
3. 必须明确采收/屠宰规范、原料验收标准、不合格原料处置规则；
4. 必须明确原料溯源信息要求，包括产地、生产者、采收时间、检验报告等核心信息。

#### 10.1.2 生产加工环节

1. 必须明确厂房设施、设备器具的卫生要求、清洗消毒规范；
2. 必须明确生产加工过程的卫生管控、交叉污染防控措施；
3. 必须明确 HACCP 体系建设要求、关键控制点（CCP）设置、监控与纠偏规则；
4. 必须明确工艺参数、过程质量管控要求、成品放行准则；
5. 必须明确人员健康管理、卫生操作规范。

#### 10.1.3 仓储与运输环节（含冷链）

1. 必须明确仓储环境要求，包括温湿度、卫生、防虫防鼠、分区存放规则；
2. 冷链食品必须明确全链条温控范围、温度记录频次、精度要求、断链处置与验证规则；
3. 必须明确运输工具清洁消毒要求、货物防护措施、不同品类食品混运禁忌；
4. 必须明确出入库交接验收要求、货物追溯信息流转规则、不合格品处置流程。

#### 10.1.4 贸易与流通环节

1. 必须明确国际食品贸易合规要求，包括目标市场准入规则、检验检疫要求、单证管理规范；
2. 必须明确食品防欺诈管控要求，包括供应链尽职调查、真实性验证、单证核验规则；
3. 必须明确产品追溯体系跨境衔接要求、召回管理流程、风险预警机制；
4. 必须明确贸易双方的权责划分、争议处置规则。

### 10.2 食品专属技术内容编写强制规范

#### 10.2.1 风险分析编写要求

所有技术要求必须明确对应的风险评估依据，优先采纳 JECFA、JMPR、CAC 的权威风险评估结论，明确风险管控目标、措施与验证方法，无风险评估依据的限量值、管控要求不得纳入标准。

#### 10.2.2 食品添加剂编写要求

1. 必须符合 CAC 《食品添加剂通用法典标准（GSFA）》，禁止纳入 GSFA 未允许的添加剂；
2. 必须标注添加剂 INS 号、功能类别、最大使用量、适用食品类别；
3. 必须明确添加剂的使用原则、带入规则、检验方法。

#### 10.2.3 污染物与毒素编写要求

1. 必须符合 CAC 《食品和饲料中污染物和毒素通用法典标准》，不得设置严于 CAC 标准且无科学风险依据的限量值；
2. 必须明确污染物名称、限量值、适用食品部位、检测方法、风险依据。

#### 10.2.4 微生物限量编写要求

1. 必须符合 CAC 《食品微生物准则制定与应用原则》，明确采样方案、采样量、限量值（n、c、m、M 值）、检测方法；

2. 必须区分致病菌、指示菌的不同管控要求，明确批次判定准则。

### 10.2.5 标签标识编写要求

1. 必须符合 CAC《预包装食品标签通用法典标准》，明确强制标注内容，包括产品名称、配料表、净含量、生产者信息、生产日期、保质期、储存条件、产地、过敏原信息；
2. 必须明确溯源码标注要求、进口食品标签合规要求；
3. 禁止虚假、误导性标注内容，明确食品名称真实性要求。

### 10.2.6 真实性与防欺诈编写要求

1. 必须明确产品真实性核心指标，包括特征成分、产地特征、物种鉴别指标；
2. 必须明确防欺诈管控措施，包括供应链尽职调查、过程管控、验证方法；
3. 必须配套对应的真实性鉴别检测方法，明确掺假判定准则。

### 10.2.7 可追溯性编写要求

1. 必须明确追溯体系建设要求，覆盖食品全产业链全环节；
2. 必须明确追溯信息清单、追溯精度（批次/单品）、信息留存时限；
3. 必须明确产品召回流程、召回时限、追溯信息核验要求。

### 10.2.8 采样与试验方法编写要求

1. 必须优先采用 CAC、ISO 发布的通用检测方法，非标方法必须经过充分验证，明确方法的特异性、准确性、精密度、检出限、定量限；
2. 必须明确采样方案、抽样规则、样品保存与运输要求，确保检测结果的代表性与可靠性；
3. 所有强制性技术要求，必须配套对应的采样与试验方法。

## 11 格式规范

### 11.1 国际通用基础格式规范

1. **语言规范：**官方版本为英语、中文，两个版本内容、结构、编号、术语完全等效，英语版本为仲裁版本；使用简洁、精准、无歧义的短句，避免复杂长句，禁止使用“适当”“足够”“合理”等无量化依据的主观模糊表述；必须使用包容性术语，禁止歧视性表述。
2. **数字与数值规范：**所有数字使用阿拉伯数字，小于 1 的数字必须在小数点前加 0；小数点统一使用英文句点“.”；数字每 3 位用半角空格分隔，年份、标准编

号除外；数值范围使用“~”表示，禁止使用“-”避免与负号混淆。

3. **量、单位与符号规范：**必须采用国际单位制（SI），遵循 ISO 80000 系列规范；量的符号使用斜体，单位符号使用正体；单位符号与数字之间必须保留 1 个半角空格，角度单位除外；禁止使用单位英文全称替代符号。
4. **引用规范：**规范性引用必须在正文条款中明确引用；优先引用完整文件，仅需特定条款时可精准引用编号，禁止复制粘贴引用文件内容；网络资源必须标注完整 URL 与访问日期。
5. **注释、示例、脚注规范：**注释、示例、脚注均为资料性内容，**禁止包含任何强制性要求、推荐性条款**；脚注全文连续编号，仅可用于补充背景信息，不得用于核心技术内容表述。
6. **排版规范：**A4 纸张，页边距上下 2.54cm、左右 2.5cm，单倍行距；英文使用 Times New Roman，中文使用宋体，标题加粗；正文从第 1 章开始连续编阿拉伯数字页码，前置要素单独编罗马数字页码。

## 11.2 食品行业专属格式规范

1. **限量值标注格式：**所有限量值必须标注法定计量单位，明确有效数字、检出限、定量限，示例：“铅（以 Pb 计） $\leq 0.05$  mg/kg，检出限 0.01 mg/kg”。
2. **微生物限量标注格式：**必须按 CAC 规范标注采样方案参数，示例：“沙门氏菌：n=5，c=0，m=0 CFU/25g”。
3. **过敏原标注格式：**必须在配料表、附录中用加粗格式标注过敏原成分，明确致敏原提示要求。
4. **检测方法引用格式：**必须标注方法编号、名称、发布年份，示例：“按 GB 5009.12-2017 规定的方法测定”。

## 12 附则

12.1 本规则由 IFSCO 技术管理委员会（TMC）负责解释与修订。

12.2 本规则自发布之日起生效，此前 IFSCO 发布的所有与标准编写相关的规定，与本规则冲突的，以本规则为准。

12.3 本规则每 5 年开展一次全面复审，根据 CAC、ISO/IEC 国际规则更新、食品行业技术发展、食品安全风险变化情况进行修订。

12.4 当出现重大食品安全事件、CAC 核心标准更新、FAO/WHO 发布新的权威风险评估结果时，可启动本规则的紧急修订程序，可适用简化程序。