

油炸食品安全标准法治化建设研究进展

陆 秦

(上海财经大学 法学院, 上海 200433)

摘要: 油炸食品作为我国传统主食之一,其安全标准影响着全民身体健康与营养水平。作者综述了油炸食品安全标准法治化建设进展。首先,在强调食品安全标准法治化重要性的基础上,对我国油炸食品安全治理现状进行了分析;其次,从油炸食品安全控制的科学性本质、标准体系、治理模式及法律规范框架等方面介绍了当前法治化研究与实践进展;最后,对如何推进油炸食品安全标准法治化建设提出了展望。

关键词: 油炸食品;安全标准;科学判断;法治化

中图分类号:TS 201 文章编号:1673-1689(2023)06-0007-06 DOI:10.3969/j.issn. 1673-1689.2023.06.002

Progress in Legalization of Fried Food Safety Standards

LU Qin

(Law School, Shanghai University of Finance and Economics, Shanghai 200433, China)

Abstract: As one of the traditional staple foods in China, the safety standards of fried food affect the health and nutrition level of the entire population. This paper summarizes the progress in the legalization of fried food safety standards. First of all, on the basis of emphasizing the importance of legalization of food safety standards, the current state of governance for the safety of fried food in China is analyzed. Secondly, the current research and practice progress of legalization are introduced from the aspects of scientific nature, standard system, governance model and legal norm framework of fried food safety control. Finally, prospects for advancing the legalization of fried food safety standards are prospected.

Keywords: fried food, the safety standard, scientific judgment, legalization

1 食品安全标准法治化的重要性

中国共产党第二十次全国代表大会报告指出,中国式现代化是人口规模巨大的现代化,在新时代新征程中,全国十四亿多人口的食品安全、食品安全治理水平是中国共产党的重要使命任务。食品安全治理,法治先行。2019年12月1日重新修订施行

的《食品安全法实施条例》提出了建立最严谨的食品安全标准、强化食品安全社会共治、法治化规制食品安全治理等方面要求,食品安全法治化建设处于前所未有的重要地位。

在食品安全法治化的诸多治理要素中,食品安全标准发挥了重要作用。食品安全标准治理处于整个食品安全治理的前端。食品安全标准法治化以科

收稿日期: 2022-12-11

作者简介: 陆 秦(1981—),男,法学博士,助理研究员,主要从事行政法研究。E-mail:luqin@jiangnan.edu.cn

学判断为导向,以社会共治为基础,将食品行业各类从业者纳入标准法治化轨道,通过法治化形式提升食品安全水平,从而保障全民生命健康安全。食品安全标准的法律规制对象较为复杂,涉及从规模型生产企业到路边流动摊贩的各类食品行业从业者。法律规范的有效性要从法律实效中得以验证^[1],食品安全标准法治化效应有赖于以上从业者对规制要求的遵从程度,实践中常采取准入审批、行政处罚^[2]等行政法治手段实现食品安全规制目的。

2 我国油炸食品安全治理现状

2.1 油炸食品的危害及其控制

油炸是指食用油与食物之间进行传热与传质,导致食物脱水从而达到熟制的过程,是一种典型的食品热加工方式^[3]。油炸食品是我国传统主食之一,其酥脆的口感,较强的果腹感,以及油炸过程中产生的挥发性风味物质^[4],都使其广受欢迎。但研究证

实,如果控制不当,油炸过程中容易产生丙烯酰胺、反式脂肪酸、杂环胺、苯并芘类等有害物质,尤其是富含碳水化合物和蛋白质类的食物在油炸过程中更易产生有害物质^[5]。这些有害物质会诱发癌症、导致心脑血管疾病、影响儿童生长发育,甚至危害神经系统。

为降低油炸食品中的有害物质,加工中可采取一定的策略与预防措施,主要涉及对原材料预处理、生产工艺改进、食品添加剂复配等手段。一是通过原材料的筛选和预处理过程控制油炸食品中危害物的产生,包括选择天冬酰胺或还原糖含量低的原料、降低 pH 值、优化预处理过程^[14];二是通过调整工艺参数控制危害物的形成,如食品储存条件、油炸的时间和温度、原料的水分活度和气压等^[15];三是通过复配亲水胶体实现降低油炸食品中危害物含量的目的^[16];四是通过添加植物化合物控制油炸食品中的有害物质。

表 1 油炸食品中的有害物质及危害机理

Table 1 Hazardous substances produced by fried food and their hazard mechanism

有害物质	危害性	危害机理	参考文献
反式脂肪酸	诱发心脑血管疾病	其可削弱细胞膜的流动性和透过性,影响细胞对胆固醇、信号分子、营养物质的识别与代谢,从而通过使高密度脂蛋白(HDL)的含量降低、低密度脂蛋白(LDL)的含量升高,诱发动脉硬化	[6]
	影响婴幼儿的正常生长发育	一方面,胎盘或母乳可作为反式脂肪酸进入胎儿和婴幼儿体内的路径或载体,反式脂肪酸通过干扰营养物质(必需脂肪酸)的吸收和代谢,使必需脂肪酸缺乏症在婴幼儿中发生的风险增加;另一方面,婴幼儿的大脑和中枢神经的正常发育也易受反式脂肪酸的干扰,其可通过结合大脑中的正常脂质导致长链多不饱和脂肪酸的合成受到抑制	[7]
	影响脑部功能	血液中胆固醇含量会因长期摄入反式脂肪酸而增高,诱发大脑动脉硬化,使大脑功能衰退的概率加大	[8]
丙烯酰胺	诱发癌症	哺乳动物体细胞和生殖细胞的基因会被诱导发生突变	[9]
	生殖毒性	长期过量暴露会影响生育能力,甚至使生殖系统遭受不可逆的损伤,比如雌性动物精母细胞、卵巢黄体数量以及雄性动物睾丸质量、精子质量的降低	[10]
	影响神经系统	通过诱导氧化应激、轴突变性、凋亡、神经炎症等,诱发神经毒性	[11]
杂环胺	诱发癌症	致癌的关键因素在于其可在酶的催化作用下与 DNA 反应,形成加合物	[12]
苯并芘	诱发癌症	经过人体的新陈代谢后,进入体内的苯并芘会产生大量的分子中间体,致使靶细胞结构改变,从而造成 DNA 损伤	[13]

2.2 我国油炸食品安全法治现状

我国油炸食品安全法治水平与现实需求仍有差距。从宏观角度看,我国食品生产企业 2010 年已经突破千万家^[17],但绝大多数为小微企业与个体工商户,食品安全监管对象庞大且复杂,食品产业仍呈现“小、散、低”发展格局,食品安全风险点较多。我国年均食品安全案件在 20 万起左右^[18],由于违法

成本低、监管技术不足、生产经营者逐利枉法等原因,食品安全问题仍处高发状态,需加大法律治理力度。

与整个食品安全形势相同,油炸食品作为我国传统主食,其生产经营者主要为小作坊、流动小摊贩等,与规模以上生产企业相比,监管难度较大。同时,油炸食品加工中的新技术与新工艺层出不穷,

但油炸食品加工中的有害物质控制手段大多未以法律形式明确规定标准与流程。油炸食品的国家标准只有 2 项,且制定时间都较早。一项为 2004 年的油炸小食品卫生标准 (GB 16565—2003),一项为 2009 年的非油炸水果、蔬菜脆片标准 (GB/T 23787—2009)。油炸食品安全标准的法治化建设处于较低水平,相关法律法规相对产业与科技发展已显滞后,有待进一步修订完善。

3 油炸食品安全标准法治化研究与实践进展

3.1 油炸食品安全标准法治化规范的本质

目前,国内针对食品安全标准的研究主要聚焦于对标准本身的评析,近 5 年共有 1 411 篇论文被中国知网收录,其中主题涉及食品安全标准法律规制的论文 121 篇,但涉及食品安全标准法治化建设进展的研究性论文则凤毛麟角。在对有关研究成果观点汇总分析的基础上发现,无论学术界还是实务界,均一致认为食品安全问题是一项科学问题。“食品作为监管对象,随着科学技术的进步逐渐发展出超越法律研究范畴的额外科技属性。”^[19]此判断为油炸食品安全标准法治化研究奠定了理论基础。

油炸食品安全标准法治化规范的是食品安全这一科学问题。科学问题从法理上看,属于典型的不确定法律概念。由于人类认知与定义能力的不足,而概念又是一切思想与科学建构的基础^[20],因此立法上以不确定法律概念来涵盖无法精确定义的事实。这些概念便是不确定法律概念。不确定法律概念是一个主观认识问题,对于无法精确预见或定义的事实,法律以不确定法律概念使行政保有弹性,根据个案情况授权法律适用者从事法律具体化,给予法律适用者“判断余地”^[21]。食品安全这一科学问题,因技术的进步与工艺的改进而使其内涵与外延处于不确定状态中。对其进行法律规制,一方面需借助科学共同体对相关概念进行判断,使不确定趋于确定;另一方面,法律法规体系应保持一定的弹性,在立法中采用不确定法律概念,授权法律适用者从事个案中法律的具体化。

3.2 油炸食品安全标准法治化的基础

德国的食品安全标准体系系统化强、标准要求具体且法治化程度高。其标准体系由欧盟标准、国家标准、各州标准及行业协会标准组成。欧盟标准

为各成员国遵守的基本标准,规范成员国间市场准入、质量体系认证及仲裁等方面事宜。德国国家食品标准 (DIN food standards) 对包括油炸食品在内的各种食品从加工机械、接触材料及物品、存放及运输条件、痕量元素测定及残留物测定等各个方面均有详尽规定。各州标准则是对欧盟标准与国家标准实施与操作细则的规定。行业协会标准主要针对自身产品所作出的个性化要求,用以补充以上各级标准,从而提升标准操作性。

日本政府通过法律授权厚生劳动省 (日本厚生劳动省主要负责国民医疗卫生与社会保障工作) 设置全国性标准,建立统一的食物安全标准。其《食品卫生法》第四章第十一条规定,厚生劳动大臣从公共卫生的角度出发,对于销售用食品或食品添加剂或是根据前条第一项规定了规格或标准的器具或容器包装的相关标识,可以制定出必要的标准。此为“肯定列表制度”^[22],油炸食品等深加工食品也包含在其标准范围内。奥巴马政府于 2011 年公布的美国《食品安全现代化法》(FSMA) 第一百零五节“产品安全标准”规定,美国食品药品监督管理局 (FDA) 必须基于自然风险与人为介入风险考量,为产品制定科学的强制性标准^[23]。

我国食品安全标准体系由国家标准和地方标准共同组成,但更注重提升食品安全国家标准的覆盖面,并由国家卫生健康委根据《食品安全法》等有关法律法规制定并调整食品安全标准。截至 2022 年 2 月,我国食品安全国家标准共计 1 419 项^[24]。同时,我国政府也已认识到食品安全标准是保证食品安全、防止食源性疾发生、控制食品生产经营过程的重要技术要求,其制定应遵循科学原则。因此,油炸食品安全标准法治化是基于系统完备的标准体系。但是,油炸食品安全标准在我国现有食品安全标准体系中则仍存在标准少、标准老、未跟上产业技术发展水平等问题。

3.3 油炸食品安全标准法治化的意义

油炸食品安全标准法治化是科学基础上的法律框架规范。在治理理念上,美国、欧盟等对涉及科学问题的治理采取一种科学问题与法律问题分工化、专业化处理的治理模式。美国把科学问题交由科学共同体予以判断,法律问题交由行政与司法机关治理。一方面保证科学判断与法律治理中的专业性,另一方面避免政府因过度侵入科学判断领域而

导致治理成本增加。此种科学问题归科学、法律问题归法律的做法,使科学家团体、行政机关和司法机构皆能够发挥其权威的判断,因而能够保证科学技术治理的科学性、客观性^[25]。欧盟采取同样的观点,构建起科学为基础、法规为依据、监控为途径的食品安全治理机制^[26]。德国要求联邦风险评估研究所(BfR)独立从事研究并完成食品安全风险评估,且风险评估机构与风险管理机关分离。科学工作者在不受任何影响的情况下撰写评估报告,之后才是风险管理者参与^[27]。英国贸易标准化协会(TSI)等食品行业组织协助政府承担了行业安全标准制定、证书标识发放与风险评价等职能。行业组织对英国的社会和市场监管起了重要作用^[28]。

在治理模式上,美国、欧盟等采取 HACCP 体系。HACCP 体系是一种在生产过程中防控食品安全危险的预防性体系。它要求通过对整个食品链上每个环节中危险发生的可能性及其严重性进行系统、全面分析,确定关键控制点并采取相应的预防控制措施,实施程序化控制,预防危险的发生或将危害降至消费者可以接受的水平^[29]。HACCP 以法律形式要求食品从业者自我规制。在实际运行中,欧盟通过立法以政府规制的方式推动从业者自我规制,所有食品企业均须采取 HACCP 体系,而美国通过企业或行业协会推动纯粹的自我规制。因此,欧盟小企业对该体系的接受意愿高,但美国小企业自愿接受度较低。但欧盟体系相较美国体系应对产业技术发展弹性高的特点,显得过于“僵化”^[30]。日本通过《食品卫生法》《食品安全基本法》《关于食品制造过程高级化管理的临时措施法》等法律建立起了 HACCP 食品安全质量保证体系,并促进中小型食品生产企业采用 HACCP 体系^[23]。

中国在食品安全问题管理中,政府几乎以垄断的方式包揽了食品安全立法、认证、检测、检查等各项大小事务^[17]。然而,政府无论在专业能力、知识储备或设备条件等各方面均难以独自以法律或行政的手段来应对充满发展性与不确定性的食品安全这一科学问题。我国《食品安全法》对于 HACCP 体系的态度系鼓励为主,实施 HACCP 的主要为大中型企业,小型企业因缺少实施激励,效果并不明显^[30]。

3.4 油炸食品安全标准法治化的前提

油炸食品安全标准法治化建设依托一套完备的法律规范体系。在美国食品安全立法中,法律及

法律体系应具有科学性、合理性与前瞻性^[25]。德国具有通过立法规范社会生活的传统,《食品法》《食品和日用品管理法》《HACCP 方案》《指导性政策》等法律法规构建起德国食品安全监管的法制基础^[31]。英国以食品安全法律法规为监管体系制度基础,现行食品安全法由《食品安全法》《食品标准法》《食品接触塑料材料和物品法规》《食品标签法规》《食品信息法》《食品添加剂法规》^[28]等一系列法律组成。日本长期致力于通过立法保障食品安全,现行《食品安全基本法》为当前世界范围内较为成熟和先进的食品安全法律之一^[22]。

油炸食品安全标准法治化需要完整的法律规范体系。我国食品安全法制体系相对完善,已形成以《食品安全法》《食品安全法实施条例》为核心,由相关法律、法规、规章、规范性文件及司法解释构成的食品安全基本法制体系。但食品安全标准体系建设与“四个最严要求”仍有差距^[32]。油炸食品安全领域法治化意识较弱、立法供给滞后、违法成本低、消费者维权成本高。油炸食品安全标准与最严谨标准要求尚有一定差距^[33]。

4 对我国油炸食品安全标准法治化建设的展望

4.1 坚持人民导向与科学导向

油炸食品安全标准牵扯到国家、消费者及从业者等多个群体的利益。在油炸食品安全标准法治化建设进程中,在相关法益冲突中,在行政权、消费者生命健康权和经营者财产权的竞合中,一定要坚持以人民为中心,把保障人民群众食品安全放在首位,坚守安全底线。充分调查并掌握人民群众最关心的油炸食品安全问题,从现实问题出发,切实解决人民群众最关心、对油炸食品安全性影响最大的问题。发挥好立法、行政、司法^[34]三者在油炸食品安全标准法治中的作用。

立法中选择不确定法律概念可能系立法者从技术角度的有意之举^[35],故意留下“语义学上的判断余地”^[36]希望司法作出规定^[37],也可能由于当时时代背景下对有关领域知识的欠缺,而交由行政机关或司法机关在适用法律时来进行解释。如此,可使这一概念及时吸收经济社会变化带来的新情势,在法律明确性的基础上扩大有效性。油炸食品安全标准问题也易因科学技术发展产生情势变更。因此,在

对其进行法律规制时要坚持科学导向,在立法中尊重科学问题的发展性与不确定性,为行政规制与司法审查预留弹性运作空间,避免法滞后性导致法治缺位。油炸食品安全标准法治化建设也应充分考虑、吸收专家学者的建议,根据加工过程中存在的现实的、不可避免的问题,科学立法,做到实事求是、科学可行、行之有效。

4.2 建立系统完备的安全标准体系

我国油炸食品安全标准法治化建设需进一步完善油炸食品安全标准化体系。建立油炸食品生产的质量标准、包装标准、加工工艺、储存运输、标签标注、餐饮服务管理、检验方法、基础通用等一系列标准^[18]。由此可见,完善的油炸食品安全标准化体系涉及从原料到餐桌的全过程,每一个环节都是建设系统完备的油炸食品安全标准体系的重要环节,都是质量把控中不可忽视的一环。制定可及于国际水平^[2]、可被国际认可^[38]的统一的^[39]油炸食品安全标准。建立与油炸食品有关的食物添加剂标准体系,在《食品添加剂使用卫生标准》《食品营养强化剂使用卫生标准》^[40]以外,设定更易为经营者掌握的添加剂管控标准,规范使用原则与方法^[41]。目前尚无针对油炸食品安全检验检测的方法标准,应将这些检验方法标准纳入油炸食品安全标准体系中,加强检验方法标准体系建设^[42]。如加工过程中危害物含量分析、储藏中致病菌的检测、包装中有害物的迁移等,都是安全标准体系构建中需要充分考虑的问题。

4.3 构建基于科学判断的安全标准法治模式

借鉴西方发达国家在食品安全治理上采取的“科学问题归科学、法律问题归法律”的分工化、专业化治理模式,形成油炸食品安全合作治理^[43]模式。发挥高校科研院所等科学共同体与行业协会在专业能力、检测设备等方面的优势,使其依据科学原

理与科学证据对油炸食品安全标准作出科学判断,从而为法律提供规制的科学基础,理顺在油炸食品安全标准语境下科学、法律与社会间的关系,构建一种基于科学判断的油炸食品安全标准法治模式。鼓励高校、研究院、第三方检测机构、油炸食品生产企业等发扬各自的专业优势、设备优势、实践优势等,集思广益,积极、科学地共建安全标准法治模式。同时,以《食品安全法》的修订与实施为抓手,设定条件在规模以上油炸食品企业中强制适用 HACCP 体系,在设定油炸食品市场准入许可基础上,实施分阶段辅导培训与补贴制度,鼓励和帮扶中小企业、小作坊、流动小摊贩适用 HACCP 体系,从而实现该体系在油炸食品行业中的一体通用。

4.4 建设完整的安全法律规范体系

德国的法律规范传统呈现了一种高密度调整态势,法律从上到下全面调整国家内部治理结构,解决社会治理普遍问题,消除区际差异,在国家监督与行业自治间设定了合理的法律规范密度。参考德国经验,我国应当进一步完善有关油炸食品安全的法律规范体系。首先,推进对《食品安全法》《食品安全法实施条例》的修订,解决我国食品安全标准低于国际标准、法律制定主体缺乏多元化等方面问题,厘清与食品质量标准关系,加大立法供给。同时,对《标准化法》《产品质量法》等涉及油炸食品安全标准的相关法律进行配套修订,实现法律规范体系外部的统一。对涉及油炸食品安全地方标准、企业标准的相应法规、规章及规范性文件进行“废改立”,达到与上位法精神的一致,实现法律规范体系内部的统一。最后,加强对油炸食品安全标准的公开公示工作与法律法规执行的规范化指导,以形成法治效应。

参考文献:

- [1] 哈贝马斯. 在事实与规范之间[M]. 童世骏,译. 上海:三联书店,2003:37.
- [2] 白雪洁,程于思.《食品安全法》是否保障了食品安全?——基于国际比较回归合成控制法的规制效果推估[J]. 财经论丛,2019(4):104-112.
- [3] 陈龙. 油炸过程中淀粉结构变化与吸油特性研究[D]. 无锡:江南大学,2019.
- [4] SAHIN S, SUMNU S G. Advances in Deep Fat Frying of Foods[M]. Boca Raton: CRC Press, 2008.
- [5] HADDARAH A, NAIM E, DANKAR I, et al. The effect of borage, ginger and fennel extracts on acrylamide formation in French fries in deep and electric air frying[J]. Food Chemistry, 2021, 350: 129060.
- [6] 陈永芳,魏倩倩,刘政. 如何降低反式脂肪酸对人体健康的危害[J]. 肉类工业, 2020, 5: 49-53.

- [7] INNIS S M. Trans fatty intakes during pregnancy, infancy and early childhood[J]. **Atherosclerosis Supplements**, 2006, 7(2): 17-20.
- [8] 李安. 大豆油不饱和脂肪酸热致异构化机理及产物安全性分析[D]. 北京: 中国农业科学院, 2013.
- [9] RICE J M. The carcinogenicity of acrylamide[J]. **Mutation Research-Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis**, 2005, 580(1-2): 3-20.
- [10] 张璐佳, 杨柳青, 王鹏璞, 等. 丙烯酰胺毒性研究进展[J]. 中国食品学报, 2018, 18(8): 274-283.
- [11] 邓琳琳. 丙烯酰胺诱导神经毒性的机制研究[D]. 上海: 华东理工大学, 2021.
- [12] 杨婉琪. 杂环胺-蛋白质加合物用于相关癌症风险评估的可行性研究[D]. 武汉: 武汉轻工大学, 2022.
- [13] 闫海莲. 苯并[α]芘的膳食风险评估、毒性机制及其缓解机制研究[D]. 成都: 成都大学, 2022.
- [14] LIYANAGE D W K, YEVTUSHENKO D P, KONSCHUH M, et al. Processing strategies to decrease acrylamide formation, reducing sugars and free asparagine content in potato chips from three commercial cultivars[J]. **Food Control**, 2021, 119: 107452.
- [15] PAUL V, EZEKIEL R, PANDEY R. Acrylamide in processed potato products: progress made and present status[J]. **Acta Physiologica Plantarum**, 2016, 38(12): 1-23.
- [16] KHANEGHAH A M, SHOJAEE-ALIABADI S, REZVANI M, et al. Reduction in acrylamide formation in potato crisps: application of extract and hydrocolloid-based coatings[J]. **Journal of Food Protection**, 2020, 83(5): 754-761.
- [17] 伍琳. 中国食品安全协同治理改革: 动因、进展与现存挑战[J]. 兰州学刊, 2021(2): 72-86.
- [18] 刘兆彬. 《食品安全法实施条例》的制度价值[J]. 中国市场监管研究, 2020(2): 26-30.
- [19] 徐曦昊. 论二十年来食品安全法学研究方法之特征与流变[J]. 中国食品药品监管, 2020(4): 28-39.
- [20] 埃利希. 法社会学原理[M]. 舒国滢, 译. 北京: 中国大百科全书出版社, 2009: 9.
- [21] 哈特穆特·毛雷尔. 行政法学总论[M]. 高家伟, 译. 北京: 法律出版社, 2000: 134.
- [22] 武丽君. 日本《食品安全基本法》的立法创新与立法价值及其启示[J]. 食品与机械, 2019, 35(4): 64-67.
- [23] 杜玉琼, 肖嵩. 完善中国食品安全保障体系的思考—基于美国食品安全监管体系的经验探析[J]. 标准科学, 2015(12): 68-74.
- [24] 卢俊宇. 2021 年度食品安全法治十大事件发布[EB/OL]. (2022-09-05). http://www.news.cn/legal/2022-09/05/c_1211682219.htm.
- [25] 刘银良. 美国生物技术的法律治理研究[J]. 中外法学, 2016, 28(2): 462-485.
- [26] 朱琴. 英国与欧盟的食品安全监管的简论及对我国的启示—从立法角度而言[J]. 商, 2016(30): 231.
- [27] 童建军. 德国食品安全监管的经验与启示[J]. 世界农业, 2013(9): 136-139.
- [28] 温小辉, 冯杰. 从自由放任到多层次全面深入监管——英国食品安全立法的演进[J]. 保定学院学报, 2017, 30(1): 81-86.
- [29] 钱和, 陆善路, 胡斌. 食品安全控制与管理[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2020: 174.
- [30] 高素伟. 食品安全法治中的自我规制及其学理反思[J]. 北京联合大学学报(人文社会科学版), 2020, 18(3): 50-63.
- [31] 苏蒲霞. 德国的食品安全立法对我国的启示[J]. 中共成都市委党校学报, 2015(2): 64-66.
- [32] 何晖, 郭富朝, 郭泽颖. 新《食品安全法实施条例》评述[J]. 食品科学, 2020(11): 336-343.
- [33] 中共中央国务院. 关于深化改革加强食品安全工作的意见[EB/OL]. (2019-05-09). http://www.gov.cn/zhengce/2019-05/20/content_5393212.htm.
- [34] 郑学林, 刘敏, 高燕竹, 等. 食品安全司法解释(一)的理解与适用[J]. 人民司法, 2021(13): 31-38.
- [35] 王天华. 行政法上的不确定法律概念[J]. 中国法学, 2016(3): 67-87.
- [36] 恩斯特·A. 克莱默. 法律方法论[M]. 周万里, 译. 北京: 法律出版社, 2019: 3.
- [37] 魏德士. 法理学[M]. 丁晓春, 吴越, 译. 北京: 法律出版社, 2013: 352.
- [38] 涂永前, 张庆庆. 食品安全国际标准在我国食品安全立法中的地位及其立法完善[J]. 社会科学研究, 2013(3): 77-82.
- [39] 齐卓璐. 论我国《食品安全法》惩罚性赔偿制度[J]. 广西质量监督导报, 2020(9): 275-276.
- [40] 张婉妹. 浅谈食品添加剂生产许可制度—解析《食品安全法》第三十九条[J]. 中国调味品, 2018(11): 183-186.
- [41] 薛金侠, 尹钧. 关于《食品安全法》中食品添加剂滥用的法律规制研究[J]. 中国调味品, 2018(11): 191-195.
- [42] 于航宇, 樊永祥, 王家祺. 我国现行食品安全地方标准分析[J]. 中国食品卫生杂志, 2019(5): 485-489.
- [43] 朱迪·弗里曼. 合作治理与新行政法[M]. 毕洪海, 陈标冲, 译. 北京: 商务印书馆, 2010: 12.