

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 《质量安全要求 罐头食品》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施〈国家标准化发展纲要〉行动计划》有关要求，省市场监督管理局大力推进“湾区标准”体系建设工作，将该项工作列入《广东省市场监管现代化“十四五”规划》。食品文化在粤港澳三地同根同源，为落实国家高质量发展战略及食品安全战略，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，以及支撑和引领粤港澳大湾区食品产业高质量发展具有现实意义。结合2023年食品“湾区标准”研制计划，《质量安全要求 罐头食品》由广东省食品检验所提出，并由广东省粤港澳大湾区标准促进会于2023年8月24日批准立项。

（二）起草单位

牵头机构广东省食品检验所，参与机构包括广州海关技术中心、深圳市标准技术研究院、广州市农产品质量安全监督所等。起草人待定。

二、标准立项的必要性，拟解决的问题

（一）立项的必要性

罐头食品是指以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料，经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品。罐头食品是我国的传统特色产业，近二十年来获得了快速的发展，总产量目前稳居世界第一，在我国出口食品行业中占据重要位置，促进了国内农副产品的转化与加工，在当代社会背景下满足人们的日常生活与军需等方面都具有很大的市场发展潜力。

在厨房简单化、时尚化和户外运动、旅行休闲持续升温等大背景下，“预制菜”市场火爆，罐头行业在中国市场迎来了新的机遇——因为罐头工艺中最重要的杀菌和密封环节在预制菜的规范制作中至关重要。疫情以来，罐头食品的应急储备功能也受到更多消费者重视。越来越多罐头企业开始做起了中式菜肴罐头、营养保健类罐头，罐头的包装形态也从罐装、听装转向塑料包装、袋装、纸包装等。广东也有不少企业开始研发罐头预制菜产品，如梅菜扣肉罐头。

我国是罐头食品的生产大国也是出口国。中国罐头工业协会统计数据显示，2022年，我国罐头出口量达312.5万吨，出口额68.9亿美元（约合人民币474亿元），分别同比增长12%、22%。海关统计数据显示，目前，亚洲、欧洲、非洲、北美洲为我国最大的罐头出口目的地，从品类上来看，蔬菜、水果罐头占据最大的出口份额，与此同时，即食类罐头和菌菇罐头近两年的出口量明显增长。2023年4月17日，香港

消费者委员会公布 2022 年度超市价格调查，香港地区的罐头食品消费需求增加影响总平均售价于疫情前后的 3 年间上升逾 30%。其中升幅最高的包括“罐头蔬菜/水果”、“罐头汤”、“罐头鱼”和“罐头肉”。2022 年 6 月 20 日澳门特区发布的《【理性采购】澳门超市快速上架粮油百货食品库存充足》中介绍澳门特区政府经济及科技发展局与消费者委员持续监察民生物资供需情况，需求量较大的是食米、罐头及急冻食品。去澳门旅游不能错过的手信之一就是葡国老人牌沙甸鱼罐头，至今已经超过 60 年历史，是很多澳门人从小吃到的品牌，也是中葡文化交融碰撞的一个缩影。可以看出港澳地区对罐头食品的依赖和热爱程度。根据罐头行业市场分析有关数据显示，广东成为了罐头相关企业数量之首。随着企业扩产优化加速，罐头食品种类和产量的不断增多，内销市场也有了长足的进步，罐头食品也逐渐发展成国内的大众消费品之一。罐头食品的市场需求主要由其方便性、应急性、多样化以及国内外市场需求等因素驱动。随着消费者对罐头食品质量的重视，促进了罐头食品国内外市场需求的进一步释放，发展潜力巨大。

罐头食品以其方便、快捷、卫生、易储存、易携带等特点，在日常生活中受到粤港澳大湾区老百姓的青睐，制定《质量安全要求 罐头食品》，能满足粤港澳大湾区人民对罐头食品安全、高品质的现实需求，引导和规范湾区内企业和消

费市场，同时对提升湾区罐头的食品安全安全风险监管和防控也具有十分重要的作用。

（二）拟解决的问题

粤港澳三地在同一个国家、两种制度、三个关税区、三种货币的条件下，关于食品安全的监督管理制度、食品安全标准等也存在较为明显的差异。香港、澳门大量采用了国际食品法典委员会（CAC）、欧盟、美国等国际组织和发达国家的标准；内地食品安全标准在积极借鉴先进的相关国际标准的基础上，综合考虑了内地食物结构、营养需求、食品供应现状等因素，制定了符合内地实际、具有中国特色的食品标准体系。

为建设三地统一的食物标准体系，促进湾区食品同标同质高质量发展，本标准同时比对了内地、香港、澳门三地的法律法规和食品安全标准规定，包括微生物、重金属、污染物以及其他危害人体健康物质的品种、限量以及食品添加剂的品种、使用范围、用量，制定出能够同时满足三地要求的食品标准。

三、标准编制原则、内容的确定

（1）标准编制原则

1. 本标准按照《食品“湾区标准”研制规范》（试行）、GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、GB/T20004.1《团体标准化第1部分：良好行为指南》的规定进行编制起草，符合《团体标准管理规

定》相关要求。

2. 本标准具备科学性、规范性、先进性和适用性。以满足强制性食品安全国家标准为前提，对比香港特别行政区规例、澳门特别行政区行政法规等规定，选取污染物、真菌毒素、微生物、食品添加剂等作为安全指标。以指标严谨、科学为前提，污染物、真菌毒素、微生物等安全指标综合选取同时满足三地要求的限量作为安全基础要求的限值；食品添加剂指标，抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂中三地共有的品种，最大使用量和要求取三地最严；三地独有品种的，三地逐步实现标准衔接；除了抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂 4 种类型之外的食品添加剂，参考 GB2760 和相关国际标准。

（二）主要内容

本标准的主要内容包括范围、规范性引用文件、术语和定义、安全指标、检验方法、附录等 6 部分，详细确定依据见表 1。

表 1 标准主要内容

章节	标题	主要技术内容
1	范围	明确本文件的主要内容与适用范围
2	规范性引用文件	规范引用文件
3	术语和定义	明确罐头食品分为畜禽肉类罐头、水产动物类罐头、水果类罐头、蔬菜类罐头、食用菌罐头以及其他罐头等 6 个类别并明确术语定义
4	安全指标	明确畜禽肉类罐头、水产动物类罐头、水果类罐头、蔬菜类罐头、食用菌罐头以及其他罐头的污染物、真菌毒素、微生物、食品添加剂的限量要求
5	检验方法	明确安全指标检验方法的选用原则
6	附录	可在罐头食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单，列举在

章节	标题	主要技术内容
		内地、香港、澳门销售的罐头食品中食品添加剂最大使用量要求

四、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

1. 与现行法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。本标准依据《食品安全法》《食品安全法实施条例》法律法规要求制定，贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《广东省市场监管现代化“十四五”规划（征求意见稿）》《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家市场监督管理总局 广东省人民政府战略合作框架协议》等文件的有关要求。

2. 与食品安全国家标准的关系

本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》。

3. 与香港规例、澳门行政法规的关系

本标准的技术指标满足或严于香港、澳门现有的有关法律法规的要求，香港特别行政区包括：《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）、《食物内染色料规例》（第 132H 章）《食物内甜味剂规例》（第 132U 章）、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》

(第 132V 章) 等规例; 澳门特别行政区包括: 《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》(澳门特别行政区第 7/2019 号行政法规)、《食品中甜味剂使用标准》(澳门特别行政区第 12/2018 号行政法规)、《食品中真菌毒素最高限量》(澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规)、《食品中重金属污染物最高限量》(澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规)、《食品中食用色素使用标准》(澳门特别行政区第 30/2017 号行政法规) 等法规。为同时满足内地、港澳三地罐头食品安全基础要求, 部分技术指标要求高于香港、澳门相关规例、法规要求。

五、标准调研、研讨、征求意见情况

1. 成立工作组: 2023 年 2 月项目立项后随即成立工作组, 召开第一次工作组会议确定人员分工及讨论标准研制思路。

2. 资料收集: 2023 年 2-3 月开展内地、香港、澳门以及国外相关法规标准等资料文献的收集整理, 并进行产品分类的梳理以及污染物、真菌毒素、微生物、食品添加剂、寄生虫等安全指标比对分析; 制定了标准研制的总体思路和框架, 对标准的起草工作做了详细部署。

3. 标准初稿起草: 2023 年 4-11 月, 采用线上线下结合方式组织各参编单位, 共同就《质量安全要求 罐头食品》的适用范围、框架、技术内容等逐项展开深入探讨, 并初步编写工作组讨论稿。

六、标准有何先进性或特色性

粤港澳大湾区标准促进会团体标准（食品类）是为了满足粤港澳大湾区食品行业的高质量发展需求，经粤港澳大湾区利益相关方共商制定的高品质食品团体标准。其中，高品质食品，指在符合食品安全指标（包括我国食品安全标准和香港地区、澳门地区的相关规定）的基础上，进一步满足消费者对高质量需求的安全优质食品。高品质食品应具有安全、营养、健康、真实、感官愉悦等食品属性，也应具有质量一致性、创新性、性价比等商品属性，还应尽可能保持食品的纯天然和原滋原味，不使用或尽量降低使用化学合成的肥料、农药、兽药、饲料添加剂、食品添加剂，不得使用可能危及环境安全和人体健康的物质，不得使用基因工程技术。

安全基础要求是产品标准中安全指标底线，用于配套产品标准中安全指标判定依据的系列标准，选取食品安全国家标准和香港、澳门有关规定中最严格的产品限量，指标涵盖致病性微生物、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量和食品添加剂的品种、使用范围、用量。

《质量安全要求 罐头食品》团体标准是以满足食品安全国家标准强制性标准为前提，结合湾区实际需求、比较分析香港澳门规例、综合推荐性国家标准和行业标准，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、满足市民更高要求的粤港澳大湾区标准。

七、贯彻标准的要求和措施建议

推进粤港澳大湾区标准体系建设旨在服务湾区，联结港澳，辐射全国，面向全球，打造高地。本标准可首先在湾区广东珠三角9市先行先试，进而带动香港、澳门及广东其他地区共同推行，形成国际性区域标准（食品安全地方标准），在食品安全技术层面实现湾区规则对接。

八、其它应予说明的事项

无。