

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准 《质量安全要求 水产制品》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 水产制品》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，参与机构包括拱北海关技术中心、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

我国作为水产品生产、贸易和消费大国，水产品产量居世界首位，水产品加工制品在我国渔业经济中比重也越来越大。从近五年水产品加工行业的数据来看，行业的工业总产值逐年稳步提高。广东作为中国海洋大省，渔业在海洋经济中具有重要地位。

水产制品按其加工工艺的不同，分为干制水产品、盐渍水产品、鱼糜制品、熟制动物性水产制品、生食水产品和其他水产制品。

干制水产品是指以鲜、冻动物性水产品或海水藻类为原料，经相应工艺加工制成的产品，包括藻类干制品和预制动物性水产干制品；盐渍水产品是指以新鲜海藻、水母、鲜（冻）鱼等为原料，经相应工艺加工制成的不可直接食用的产品；预制鱼糜制品是指以鲜（冻）鱼、贝类、甲壳类、头足类等动物性水产品肉糜为主要原料，添加辅料，经相应工艺加工制成的不可直接食用的产品，包括鱼丸、虾丸、墨鱼丸和其他；熟制动物性水产制品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经烹调、油炸、熏烤、干制等工艺熟制而成的可直接食用的水产制品；生食动物性水产品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产制品，包括腌制生食动物性水产品 and 即食生食动物性水产品；其他水产制品是指除上述水产制品外的其他产品。

制定本标准，能满足湾区湾区人民对水产制品食品安全、高品质的现实需求，引导和规范湾区内企业和消费市场，同时对提升湾区水产制品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，促进湾区食物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、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质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物标准。

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《食物“湾区标准”研制规范》（试行）、GB/T 1.1-2020《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/T 20004.1《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、农药残留、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GB 2760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	明确水产制品类别并明确术语定义

章节	标题	主要技术内容
4	安全指标	明确污染物、真菌毒素、生物毒素、微生物、食品添加剂、寄生虫的限量要求
5	检验方法	明确安全指标检验方法的选用原则
6	附录	可在水产制品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单，列举在内地、香港、澳门销售的水产制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》。

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2-4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4-10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 水产制品》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、农药残留、兽药残留、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 水产制品》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。