

# 《供深食品 猪肉》团体标准编制说明

## 一、 标准制定的必要性和意义

猪肉又名豚肉，是主要家畜之一、猪科动物家猪的肉。目前，规模化猪场主要饲养瘦肉型品种并进行杂交，为市场提供商品肉猪。常见的瘦肉型品种有大白猪（大约克夏猪）、长白猪（兰德瑞斯）、杜洛克猪、皮特兰猪、汉普夏猪和斯格猪等。在食物供给方面，深圳是典型的食品（农产品）输入性城市。据统计，深圳 95%的食用农产品和 85%的食品依靠外地输入，粮食 100%靠外地输入，食品安全外来风险较高。且深圳市民不仅对食品需求量大，对食品品质的要求也很高。标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量，结合供深食品的实际情况，制定《供深食品 猪肉》团体标准，满足深圳市民对供深食品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范深圳市内企业和消费市场，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的深圳品牌。

《供深食品 猪肉》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，该产品在深圳市内具有较大的刚性需求，且具有一定的风险隐患。本标准明确了供深食品猪肉应满足的安全指标，对提升供深食品的食品安全风险管控和深圳品牌形象树立，具有十分重要的作用。

《供深食品 猪肉》由深圳市标准技术研究院牵头经产品预研、指标比对、指标验证、公开征求意见、技术评审等，于 2019 年 3 月发布实施。现由于 GB 2763—2022《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、

GB 31650—2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等食品安全国家标准、中国澳门《食品中农药最高残留限量》（澳门第2/2023号行政法规）的更新实施，对猪肉有了更严格的要求，同时为加快推进“圳品”国际化进程，新增国际食品法典委员会相关标准作为“圳品”标准制修订的重要参考。按照《深圳市标准促进会团体标准管理办法》的规定，对《供深食品 猪肉》进行复审并立项修订，对标准的污染物、农药残留、兽药残留限量等进行补充和完善，以符合现行相关食品安全国家标准相关内容，提高标准的科学性、适用性和协调性。

## 二、 任务来源及工作简况

### （一）任务来源

2018年5月21日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020年）的通知》（深府〔2018〕41号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。建立供深食品标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立供深食品标准体系打造食品的“深圳标准”。根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“促进会”）作为发布供深食品标准的社会组织。截至目前，已发布供深食品标准726项，作为主要技术支撑评价上市1787个“圳品”，

涵盖水果、蔬菜、肉、蛋、乳等大宗食品。

为确保“圳品”工作保持健康可持续发展，贯彻落实《广东省国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》《深圳市国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》《深圳市第七次党代会工作报告》以及 2024 年民生实事等文件中关于推进“圳品”工程要求，“持续实施食品安全放心工程，制修订“圳品”标准 100 项，新增“圳品”400 个，加强“圳品”监督检查和品牌保护，完善“圳品”溯源链条，守护市民“舌尖上的安全”。”

## （二）起草过程

### 1、立项阶段

本文件于 2024 年 8 月获深圳市深圳标准促进会批准立项，随后成立了标准编制组，保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作有序推进。

### 2、起草阶段

项目组开展内地、香港、澳门、国际食品法典委员会等标准法规收集整理，产品分类梳理，污染物、农药残留、兽药残留等指标数据摘录及比对分析，关键技术内容的确定等，召开编制组内部讨论会，组织参编人员，共同就标准的适用范围、框架、技术内容等逐项深入探讨交流，修改完善形成标准草案及编制说明。现经修改完善形成征求意见稿进行为期 30 天的公开意见征集。

## 三、 标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，按 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》的规定起草。

《供深食品 猪肉》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，现阶段充分借鉴港澳法规要求，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供深食品标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

#### 四、 与我国有关法律法规和标准的关系

##### （一） 与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

##### （二） 与国标标准、食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》的相关要求。

##### （三） 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

非安全指标主要参考和引用 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 18394《畜禽肉水分限量》、NY/T 2799《绿色食品 畜肉》中相关要求。

##### （四） 与香港食物规例、澳门行政法规及国际食品法典委员会标

## 准的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、中国澳门《食品中重金属污染最高限量》（第 23/2018 号行政法规）、《食品中农药最高残留限量》（澳门第 2/2023 号行政法规）、《食品中兽药最高残留限量》（澳门第 13/2013 号行政法规）以及国际食品法典委员会的《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）、《食品中兽药残留的最大残留限量和风险管理建议》（CX/MRL 2 - 2021）、CAC 农药数据库等，采用香港规例、澳门行政法规、国际食品法典委员会标准中较严或独有的食品安全技术指标。

## 五、 主要技术内容及采纳情况

### （一）主要修订内容

《供深食品 猪肉》的修订，整体结构和模式上按照统一的“圳品”系列标准文本格式新要求进行调整，遵循“圳品”系列标准研制原则，根据跟踪评价及复审结果，结合产业实际，对污染物、农药残留、兽药残留限量等进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

通过整理食品分类体系情况，本文件的安全要求直接引用 T/SZS 1350《供深食品 畜肉质量安全基础要求》的要求，感官要求、理化要求等在符合上述标准要求的基础上，经比对 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 18394《畜禽肉水分限量》、NY/T 2799《绿色食品 畜肉》等中相关指标，结合“圳品”工作实际，本文件

主要修订内容如下：

1. 增加了术语和定义、净含量、检验规则、标签和标识、包装、运输和储存要求；
2. 修订了范围、规范性引用文件，引用了 GB/T 19480《肉与肉制品术语》、GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》和 NY/T 2799《绿色食品 畜肉》中界定的术语和定义，略微调整表述；
3. 修改了参考文献，补充了《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号）；
4. 修订了“检验方法”：

“检验方法”的原则表述调整为：本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

针对已规定检测方法的项目指标，优先按照规定的方法执行。对于没有给出检验方法，还可采用其他满足检测要求的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，且实验室具备 CNAS/ CMA 认可资质，其适用范围、检出限和定量限能满足限量值要求。

## （二）采纳情况

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
3	术语和定义	GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 18394《畜禽肉水分限量》、NY/T 2799《绿色食品 畜肉》	全部采纳	微调表述
4.1	感官要求	NY/T 2799《绿色食品 畜肉》	全部采纳	微调表述
4.2	理化要求	GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 18394《畜禽肉水分限量》	全部采纳	—

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
4.3	安全要求	T/SZS 1350《供深食品 畜肉质量安全基础要求》	全部采纳	—
4.4	净含量	国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	全部采纳	—
5	检验方法	—	—	推荐采用文中所列方法进行检验
6	标签和标识	GB/T 191《包装储运图示标志》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》	全部采纳	微调表述
7	包装、储存和运输	NY/T 2799《绿色食品 畜肉》、NY/T 658《绿色食品 包装通用准则》、NY/T 1056《绿色食品 储藏运输准则》	全部采纳	微调表述

## 六、 重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

## 七、 贯彻标准的要求和措施建议

为保障供深食品标准的科学性与先进性，本标准借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）以及众多国际、国家先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

## 八、 其它应予说明的事项

本文件旨在提升供深食品安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善，在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。