

# 《供深食品 扇贝》团体标准编制说明

## 一、标准制定的必要性和意义

扇贝（学名：Scallop），属于软体动物门、双壳纲、扇贝科，是一种广泛分布于温带至寒带海域的双壳贝类。原产于北半球多个沿海国家，后因其肉质鲜美、营养丰富而被世界各地广泛养殖。扇贝不仅是中国海鲜市场上备受欢迎的食材之一，拥有悠久的食用历史，还因其贝壳独特美丽，常被用作装饰品或工艺品原料。扇贝的闭壳肌（俗称“瑶柱”）尤为珍贵，是制作高级海鲜干货的重要原料，富含蛋白质及多种微量元素。此外，扇贝的裙边及内脏部分在适当处理后，也是烹饪美味佳肴的佳选，可用于煲汤、烧烤或清炒等多种烹饪方式。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，深圳平均每天要消耗水产品 1500 吨。深圳仅有 5.8 万亩基本农田，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《供深食品扇贝》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 扇贝》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扇贝应满足的安全指标，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 扇贝》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 年发布实施，于 2024 年进行第一次修订。现由于 GB 2763.1—2022《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》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，对扇贝有了更严格的要求；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《深圳市团体标准管理办法》和《深圳市标准促进会团体标准管理办法》的规定，对《供深食品 扇贝》进行复审并立项修订，以提高标准的有效性、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 697 项，作为主要技术支撑评价上市 1705 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》等文件中关于推进“圳品”工程要求，市市场监督管理局开展了 2024 年度《圳品工程-供深食品标准体系建设和“圳品”评价监督推广项目》，推进供深食品团体标准制修订，加强供深食品标准体系建设，持续打造“圳品”品牌，全力提高食品安全保障水平。

## （二）起草过程

### 1、立项阶段

本文件于 2024 年 7 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，

修改完善形成标准征求意见稿进行公开意见征集。

### 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 扇贝》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》、GB 2763.1《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》要求，相关食品安全技术要求不低于食品安全国家强制性标准。

### （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NY/T 1329-2017《绿色食品 海水贝》中相关要求。

### （四）与中国香港食物规例、中国澳门行政法规的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）、《食物内除害剂残余规例》（第132CM章）、中国澳门《食品中重金属污染物最高限量》（第23/2018号行政法规）、《食品中农药最高残留限量》（第2/2023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)、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 扇贝》的修订，整体结构和模式不变，遵循供深食品系列标准研制原则，根据跟踪评价及复审结果，增加感官要求、安全要求、检验规则、标签和标识、包装、运输、贮存和销售，对污染物、真菌毒素、兽药残留指标限量及添加剂使用进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

### （二）技术要求

#### 1. 感官要求

引用了GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、NY/T 1329-2017《绿色食品 海水贝》中关于外观、气味、组织状态、

活力、杂质、水煮实验的要求，并略作调整。

## 2. 安全要求

引用了T/SZS 1310—2023《供深食品 鲜、冻动物性水产品质量安全基础要求（修订）》中的相关要求。

## 3. 污染物要求

经粤港澳三地污染物指标比对，按GB 2762的规定执行的基础上，采纳严格或独有指标13项，香港规例指标1项，CAC和香港规例指标1项，详见表1。

表 1 污染物限量比对情况

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
1	多氯联苯 (Polychlorinated biphenyls)	0.02	—	—	—	0.02	国标独有
2	镉 (Cadmium)	2	2	2	—	2	限值相同
3	铬 (Chromium)	2	—	—	—	2	国标独有
4	汞 (以总汞表示) (Total mercury)	—	0.5	—	—	0.5	港标独有
5	甲基汞 (Methylmercury)	0.5	—	0.5	—	0.5	限值相同
6	氯乙烯单体 (Vinyl Chloride Monomer)	—	—	—	0.01	0.01	CAC 独有
7	铅 (Lead)	1	1	1	—	1	限值相同
8	三聚氰胺 (Melamine)	—	—	2.5	2.5	2.5	港标、CAC 独有
9	锑	0.5	—	0.5	—	0.5	限值相同
10	无机砷 (Inorganic arsenic)	250	—	250	—	250	限值相同
11	锡 (Tin)	—	—	—	0.02	0.02	CAC 独有
12	丙烯腈 (Acrylonitrile)	0.02	—	—	—	0.02	国标独有

## 4. 真菌毒素限量

经粤港澳三地真菌毒素指标指标比对，按 GB 2761 的规定执行基础上，采纳香港独有指标 1 项，详见表 2。

表 2 真菌毒素限量表

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
1	总黄曲霉毒素 (Aflatoxins, Total)	—	0.01	—	—	10	港标独有

## 5. 兽药残留限量

经粤港澳三地兽药残留指标指标比对，按农业部公告第235号的规定执行基础上，采纳严格或独有指标13项，其中采纳CAC独有指标12项，CAC和香港规例指标1项。具体比对情况见表3。

表 3 兽药残留指标限量比对情况

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
1	地美硝唑(Dimetridazole)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有
2	二苯乙烯(Stilbens)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有
3	呋喃西林(Nitrofur)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有
4	呋喃唑酮(Furazolidone)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有
5	甲硝唑(Metronidazole)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有
6	卡巴氧(Carbadox)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有
7	孔雀石绿(Malachite Green)	—	0	—	禁止使用	禁止使用	CAC、港标独有
8	喹乙醇(Olaquinox)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有
9	龙胆紫(GENTIAN VIOLET)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有
10	洛硝达唑(Ronidazole)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有
11	氯丙嗪(Chlorpromazine)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有
12	氯霉素(Chloramphenicol)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
13	异丙硝唑(Ipronidazole)	—	—	—	禁止使用	禁止使用	CAC 独有

## 6. 食品添加剂使用

经粤港澳三地添加剂指标指标比对,按GB 2760的规定执行基础上,采纳严格或独有指标2项,其中CAC独有指标1项,香港规例独有指标1项。具体比对情况见表4。

表 4 添加剂指标限量比对情况

序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件	
1	焦糖色 III-氨法 (Caramel III - ammonia caramel)	—	—	—	30000	30000	CAC 独有
2	二氧化硫 (Sulphur dioxide)	—	100	—	—	100	港标独有
3	茶黄素 (Theaflavins)	300	—	—	—	300	国标独有
4	二氧化硫及亚硫酸盐(包括二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠) (sulfur dioxide,potassium metabisulphite,sodium metabisulphite,sodium sulfite,sodium hydrogen sulfite,sodium hyposulfite)	100	—	—	—	100	国标独有
5	富马酸一钠 (monosodium fumarate)	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产 需要适 量使用	国标独有
6	双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”) (diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides (DATEM))	10000	—	—	—	10000	国标独有
7	4-己基间苯二酚	按生产需要 适量使用	—	—	—	按生产 需要适	国标独有



序号	项目名称	指标限量/mg/kg					比对情况
		内地	香港	澳门	CAC	本文件 量使用	

### （三）检验规则、标签和标识、包装、贮存、运输和销售

直接引用NY/T 1329-2017《绿色食品 海水贝》中的相关要求，略作调整。

### （四）采纳情况

本文件主要内容采纳情况见下表：

**表 5 采纳情况表**

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
4.1	感官要求	GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、NY/T 1329-2017《绿色食品 海水贝》	全部采纳	—
4.2	贝类毒素限量	GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》	全部采纳	—
4.3	安全要求	T/SZS 1310—2023《供深食品 鲜、冻动物性水产品质量安全 基础要求》	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	NY/T 1329-2017《绿色食品 海水贝》	—	
7	包装、运输和储存	NY/T 1329-2017《绿色食品 海水贝》	—	

## 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。