

《供深食品 多宝鱼》团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

多宝鱼是鲆科，菱鲆属鱼类。为硬骨鱼纲鲽形目鲆科菱鲆属海洋底栖鱼类。俗称欧洲比目鱼，在中国称“多宝鱼”。在自然海域，成鱼最大可长到 75cm。体甚侧扁，呈长椭圆形、卵圆形或长舌形。幼鱼眼睛在身体两侧，成鱼身体左右不对称，一只眼逐渐向左或向右，两眼均位于头的左侧或右侧。口稍突出。鳍一般无鳍棘。背鳍和臀鳍基底长，与尾鳍相连或不连。双眼同在身体朝上的一侧，这一侧的颜色与周围环境配合得很好；它们身体的朝下一侧为白色。身体表面有极细密的鳞片。原产于欧洲大西洋海域，是世界公认的优质比目鱼之一。据统计，深圳每天需要消耗水产品 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 多宝鱼》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 多宝鱼》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，本标准明确了“圳品”多宝鱼应满足的技术指标和安全指标，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 多宝鱼》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》、GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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，对多宝鱼有了更严格的要求，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 多宝鱼》进行复审并立项修订，对标准的农残限量、污染物限量和食品添加剂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“圳品”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》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 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、真菌毒素、农药残留、兽药残留、食品添加剂其他安全指标限量。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

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 多宝鱼》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》、农业部公告第 235 号《动物性食品中兽药最高残

留限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》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 842-2021《绿色食品 鱼》、NY/T 1055《绿色食品 产品检验规则》、GB/T 30891-2014《水产品抽样规范》、NY/T 658-2015《绿色食品 包装通用准则》、NY/T 1056-2021《绿色食品 贮藏运输准则》、NY/T 391-2021《绿色食品 产地环境质量》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）、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）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）、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 多宝鱼》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、检验规则、标签、包装、运输和贮存，安全要求修订为符合 T/SZS 1310

—2023 的规定进行调整，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NY/T 842-2021《绿色食品 鱼》中关于鱼体、鳃、眼球、体表、组织、气味、水煮实验的要求。

2. 理化要求

引用了NY/T 842-2021《绿色食品 鱼》中关于多宝鱼挥发性盐基氮、组胺的要求。

3. 安全要求

引用了T/SZS 1310—2020《供深食品 鲜、冻动物性水产品质量安全基础要求》中的相关要求。

4. 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6项，香港规例指标严格1项、CAC独有指标3项、香港规例指标和CAC严格指标1项、香港规例指标和澳门行政法规指标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）	0.1	0.1	0.1	/	0.1	限值一致
3	甲基汞（Methylmercury）	0.5	0.5	0.5	/	0.5	限值一致
4	铬（Chromium）	2	1	/	/	1	港标严格
5	氯乙烯单体（Vinyl Chloride）	/	/	/	0.01	0.01	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	
	Monomer)						
6	丙烯腈 (Acrylonitrile)	/	/	/	0.02	0.02	CAC 独有
7	三聚氰胺 (Melamine)	/	/	/	2.5	2.5	CAC 独有
8	铅 (Lead)	0.5	0.3	0.5	0.3	0.3	港标、CAC 严格
9	无机砷 (Inorganic arsenic)	0.5	0.1	0.1	/	0.1	港标、澳门 严格

5. 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，采纳香港规例指标1项，详见表2。

表 2 真菌毒素限量比对情况

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	总黄曲霉毒素 (Total aflatoxin)	/	0.1	/	/	0.1	港标独有

6. 农药残留限量

经粤港澳三地农药残留指标指标比对，按GB 2763的规定执行基础上，采纳CAC独有指标1项，具体比对情况见表3。

表 3 农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	滴滴涕 (DDT)	0.5	0.5	/	/	0.5	国标、港标 限量一致
2	林丹 (Lindane)	/	/	/	0.01	0.01	CAC 独有
3	六六六 (HCH)	0.1	0.1	/	/	0.1	国标、港标 限量一致

7. 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，具体比对情况见表4。

表 4 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	氟苯尼考(Florfenicol)	1	/	/	/	1	国标独有
2	氟甲喹(Flumequine)	0.5	/	/	/	0.5	国标独有
3	新霉素(Neomycin)	0.5	/	/	/	0.5	国标独有
4	氟苯脲(teflubenzuron)	0.4	/	/	/	0.4	国标独有
5	苯唑西林(Oxacillin)	0.3	/	/	/	0.3	国标独有
6	氯唑西林(Cloxacillin)	0.3	/	/	/	0.3	国标独有
7	红霉素(Erythromycin)	0.2	/	/	/	0.2	国标独有
8	土霉素/金霉素/四环素(Oxytetracycline/Chlortetracycline/Tetracycline)	0.2	/	/	/	0.2	国标独有
9	达氟沙星(Danofloxacin)	0.1	/	/	/	0.1	国标独有
10	多西环素(Doxycycline)	0.1	/	/	/	0.1	国标独有
11	噁唑酸(Oxolinicacid)	0.1	/	/	/	0.1	国标独有
12	恩诺沙星(Enrofloxacin)	0.1	/	/	/	0.1	国标独有
13	磺胺类(Sulfonamides)	0.1	/	/	/	0.1	国标独有
14	林可霉素(Lincomycin)	0.1	/	/	/	0.1	国标独有
15	阿莫西林(Amoxicillin)	0.05	/	/	/	0.05	国标独有
16	氨苄西林(Ampicillin)	0.05	/	/	/	0.05	国标独有
17	甲砷霉素(Thiamphenicol)	0.05	/	/	/	0.05	国标独有
18	甲氧苄啶(Trimethoprim)	0.05	/	/	/	0.05	国标独有
19	氯氰菊酯/ α -氯氰菊酯(Cypermethrin/ α -Cypermethrin)	0.05	/	/	/	0.05	国标独有
20	青霉素/普鲁卡因青霉素(Benzylpenicillin/Procainebenzylpenicillin)	0.05	/	/	/	0.05	国标独有
21	沙拉沙星(Sarafloxacin)	0.03	/	/	/	0.03	国标独有
22	溴氰菊酯(Deltamethrin)	0.03	/	/	/	0.03	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	
23	洛美沙星(lomefloxacin)	0.002	/	/	/	0.002	国标独有
24	氧氟沙星(ofloxacin)	0.002	/	/	/	0.002	国标独有
25	诺氟沙星(norfloxacin)	0.002	/	/	/	0.002	国标独有
26	培氟沙星(pefloxacin)	0.002	/	/	/	0.002	国标独有

8. 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,采纳澳门行政法规独有指标1项、澳门行政法规和CAC独有指标4项,具体比对情况见表5。

表5 食品添加剂限量比对情况

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	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
2	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
3	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
4	稳定态二氧化氯(stabilized chlorine dioxide)	50	/	50	/	50	限值一致
5	茶黄素(Theaflavins)	300	/	300	/	300	限值一致
6	靛蓝(食用靛蓝)(Indigo	/	/	300	300	300	限值一致

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	
	tine (Indigo carmine))						
7	竹叶抗氧化物 (antioxidant of bamboo leaves)	500	/	500	/	500	限值一致
8	4-己基间苯二酚 (4-hexylresorcinol)	按生产需要适量使用	/	GMP	/	GMP	限值一致
9	植酸 (又名肌醇六磷酸), 植酸钠 (phytic acid (inositol hexaphosphoric acid), sodium phytate)	按生产需要适量使用	/	GMP	/	GMP	限值一致
10	二乙酰酒石酸和脂肪酸	/	/	10000	/	10000	澳门独有
11	亮蓝 FCF (Brilliant blue FCF)	/	/	300	300	300	澳门、CAC 独有
12	日落黄 FCF (Sunset yellow FCF)	/	/	300	300	300	澳门、CAC 独有
13	胭脂虫红 (Carmines)	/	/	300	300	300	澳门、CAC 独有
14	焦糖色 III-氨法 (Caramel III - ammonia caramel)	/	/	30000	30000	30000	澳门、CAC 独有

(三) 检验规则、标签和标识、包装、贮存、运输和销售

引用了GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、NY/T 1055《绿色食品 产品检验规则》、GB/T 30891-2014《水产品抽样规范》、NY/T 658-2015《绿色食品 包装通用准则》、NY/T 1056-2021《绿色食品 贮藏运输准则》、NY/T 391-2021《绿色食品 产地环境质量》中的相关要求。

(四) 采纳情况

本文件主要内容采纳情况见下表：

表 6 采纳情况表

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
4.1	感官要求	NY/T 842-2021《绿色食品 鱼》	全部采纳	—

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
4.2	理化要求	NY/T 842-2021《绿色食品 鱼》	全部采纳	—
4.3	安全要求	T/SZS 1310—2020 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。
7	标签和标识	NY/T 842-2021《绿色食品 鱼》	—	
8	包装、运输和储存	NY/T 842-2021《绿色食品 鱼》	—	

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。