

《圳品 浆果和其他小型水果质量安全基础要求》团体标准编制说明

一、项目背景

浆果和其他小型水果是指由子房或联合其他花器发育成柔软多汁的肉质果。外果皮薄，中果皮和内果皮肉质多汁。主要包括葡萄、猕猴桃、树莓、醋栗、越橘、无花果、石榴、杨桃、蓝莓、西番莲等。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 浆果和其他小型水果质量安全基础要求》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 浆果和其他小型水果质量安全基础要求》经产品预研、指标比对、指标验证、公开征求意见、技术评审等环节，于 2022 年发布实施，并于 2023 年修订。现由于《供深食品 浆果和其他小型水果质量安全基础要求》所关联、参考或引用的标准法规均有更新修订，如 GB 2762—2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763—2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》《食品掺杂（金属杂质含量）规例（第 132V 章）》、CAC 农药数据库等，对浆果和其他小型水果有了更全面的要求，为进一步提升标准的适用性与先进性，

响应社会关切，本次修订将重点修订食品安全要求，对污染物限量指标与农药残留限量指标动态更新。同时，系统吸纳 CAC 等国际标准中的先进条款，增强标准的国际对接能力。按照《深圳市深圳标准促进会团体标准管理办法》的规定，对《供深食品 浆果和其他小型水果质量安全基础要求》进行复审并立项修订，根据“圳品”工作的要求，将标准名称修订为《圳品 浆果和其他小型水果质量安全基础要求》，以提高标准的有效性、适用性和协调性。

二、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，已累计发布供深食品标准 908 项，作为主要技术支撑评价通过 2700 个圳品产品，来自全国 29 个省 172 市 492 县 1116 个基地，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《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，依托《圳品工程-“圳品”标准研制及体系建设项目》，关于推进“圳品”团体标准修订，加强“圳品”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。

2026年7月，根据《关于批准〈圳品 柑橘类水果质量安全基础要求〉等16项团体标准立项的通知》，《圳品 浆果和其他小型水果质量安全基础要求》正式获批立项。该标准由深圳市深圳标准促进会归口，深圳市标准技术研究院作为牵头单位。

（二）主要起草过程

1、起草阶段

成立标准编制组：组织成立标准编制组，明确任务分工及进度安排，支撑标准的编制工作有序推进。

食品分类及指标数据比对：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、对农药残留限量、污染物残留限量等逐项比对分析等，依据“更全面、更严谨”的原则，确定标准技术内容和采纳指标。

标准文本修订：在指标比对分析的基础上，修订标准文本进而形成标准征求意见稿。

三、标准主要内容的依据以及与国内领先、国际先进标准的对标情况；

（一）标准修订的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，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。

《圳品 浆果和其他小型水果质量安全基础要求》团体标准内容修订遵循以下原则：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，现阶段充分借鉴中国香港、澳门及CAC标准要求，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“圳品”标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

（二）标准主要内容的依据

本文件遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规和规范性文件的要求，以规范性、协调性、实用性为原则编制而成。

（三）国内领先、国际先进标准的对标情况

1. 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。

2. 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 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》等要求中的相关内容。

3. 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

无冲突。

4. 与中国香港食物规例、中国澳门行政法规及 CAC 标准的关系

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）以及中国澳门《食品中重金属污染物最高限量》（第23/2018号行政法规）、《食品中农残最高残留限量》（第2/2023号行政法规）、CAC农药数据库，采用香港规例、澳门行政法规及CAC独有或严格的食品安全技术指标。

四、主要条款的说明以及主要技术指标、参数、试验验证的论述；

（一）主要技术内容

1. 安全要求

污染物：通过整理三地食品分类体系情况，污染物在符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）的基础上，经比对《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（香港规例第 132V 章）《食品中重金属污染物最高限量》（第 23/2018 号行政法规）等相关指标，未采纳其严格或独有的指标要求。

农药残留：在符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定的基础上，经指标比对分析，采纳《食物内除害剂残余规例》（香港规例第 132CM 章）、《食品中农药最高残留限量》（澳门特别行政区第 2/2023 号行政法规）、“CAC 农药数据库”中严格或独有指标 245 项。

食品添加剂：经比对中国香港《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）、中国澳门《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（第 7/2019 号行政法

规)相关指标,本文件不采纳香港或澳门指标,按 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求执行,建议在达到预期效果的前提下,尽可能降低允许使用添加剂在食品中的使用量。

2. 检验方法

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。

(二) 主要修订情况

1. 标准名称

标准名称由“供深食品 浆果和其他小型水果质量安全基础要求”变更为“圳品 浆果和其他小型水果质量安全基础要求”。

2. 农药残留限量

新增吡啶菌酰胺、多菌灵、呋虫胺、氟氮吲哚啉、氟氰虫酰胺、啉啉醚、螺甲螨酯、氯虫苯甲酰胺、氯氟醚菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯酞酸甲酯、啉霉胺、啉霉胺、噻虫啉、三唑磷、双丙环虫酯、茚虫威等多项农药最大残留限量,采纳自香港规例第 132CM 章、澳门第 2/2023 号行政法规或 CAC 农药数据库。如:氯氟醚菌唑(Mefentrifluconazole)为 CAC 近年新引入物质,在 2023 版标准中未作规定,本文件根据 CAC 限量分别对矮生浆果类、酿酒用葡萄(2mg/kg)、蔓藤类浆果(3 mg/kg)、灌木浆果类/接骨木属果实/欧洲荚蒾(0.6 mg/kg)设定限量。

(三) 采纳情况

本文件主要内容采纳情况见下表。

章节号	内容	来源	采纳情况
4. 1	污染物限量	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	全部采纳
4. 2	农药残留限量	食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 CM）、食品中农药最高残留限量（澳门特别行政区第 2/2023 号行政法规）、国际食品法典委员会食品农药残留在线数据库	部分采纳
4. 3	食品添加剂使用量	GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	全部采纳
5	检验方法	—	—

五、是否涉及专利等知识产权问题

否。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

该文件编制过程中没有重大意见分歧。

七、实施标准的措施建议

（一）加强宣传培训

作为浆果和其他小型水果产品“圳品”评价的主要依据，本文件发布后，将联合相关行业协会组织开展标准宣贯活动，提高“圳品”相关方对标准的知晓度和理解度，推进标准的贯彻和实施。

（二）强化标准跟踪

建立标准实施跟踪与评估机制，定期收集各方反馈意见，掌握标准执行情况。对标准实施效果进行评估，针对存在的问题提出指导性意见，确保标准的有效执行。持续关注 GB 2763、GB 2762 等标准，以及香港、澳门和 CAC 等标准法规的更新动态，确保标准的时效性和先进性。

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。