

《圳品 芸薹属类蔬菜质量安全基础要求》 团体标准编制说明

一、项目背景

芸薹属，是十字花科下的一个属，包括植物 100 余种，我国栽培的主要有 15 种，多为重要蔬菜，如白菜、甘蓝、芥菜、花椰菜、雪里红、榨菜等。其中白菜享有“百菜之王”的美誉，更有人将其称为我国“国菜”。芸薹属蔬菜营养丰富，质地柔嫩，不仅是人们日常膳食中不可缺少的组成部分，更能作为油料、调料、中草药、染料、观赏植物和保健食品加以综合利用。芸薹属类蔬菜也是深圳市场常见且消费量高的蔬菜。在食物供给方面，深圳是典型的食品（农产品）输入型城市。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 芸薹属类蔬菜质量安全基础要求》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 芸薹属类蔬菜质量安全基础要求》经产品预研、指标比对、指标验证、公开征求意见、技术评审等，于2021年首次发布实施。后因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的发布实施，对该标准进行了修订。自2023版标准发布以来，GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2025《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、香港规例及CAC标准等均发生了重要更新，对芸薹属类蔬菜提出了新的要求。为确保“圳品”标准与最新国家标准及国际/港澳法规协调一致，保持“圳品”标准的先进性、科学性和时效性，亟需对现行标准进行修订。

按照《深圳市深圳标准促进会团体标准管理办法》的规定，根据“圳品”工作的要求，将标准名称修订为《圳品 芸薹属类蔬菜质量安全基础要求》，对T/SZS 1120—2023进行复审并立项修订，修订其农药残留限量及污染物等指标，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》关于深入推进“圳品”工程的部署要求，依托《圳品工程——“圳品”标准研制及体系建设项目》，持续推进“圳品”团体标准修订工作，不断完善“圳品”标准体系，全力提升食品安全保障水平。

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 芸薹属

类蔬菜质量安全基础要求》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，依据“更全面、更严谨”的原则，逐项四地农残指标数据进行比对分析，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，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 芸薹属类蔬菜质量安全基础要求》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 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）、CODEX STAN 193-1995《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》、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，经指标比对分析，采纳《食物搀杂（金属杂质含量）规

例》（香港规例第 132V 章）、CODEX STAN 193-1995《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》中严格或独有指标 2 项。

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 294 项。

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）主要修订内容

《圳品 芸薹属类蔬菜质量安全基础要求》的修订，整体结构和模式不变，遵循“圳品”系列标准研制原则，根据国内外相关标准法规更新情况，结合产业实际，对农药残留指标限量等进行调整，且与现行标准、法规协调一致。

1. 标准名称

标准名称由“供深食品 芸薹属类蔬菜质量安全基础要求”变更为“圳品 芸薹属类蔬菜质量安全基础要求”。

2. 污染物限量

保留铅和镉污染物限量，采纳自香港规例第 132V 章或 CODEX STAN 193-1995。

3. 农药残留限量

新增溴虫氟苯双酰胺、苯并噻二唑、吡氟禾草灵、虫螨腈、氯丹、克百威、硫丹、多菌灵等多项农药最大残留限量，采纳自 CAC 农药数据库、香港规例第 132CM 章或澳门第 2/2023 号行政法规。如：溴虫氟苯双酰胺（Broflanilide）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 限量对结球甘蓝（2 mg/kg）设定限量。

（二）主要技术指标及采纳情况

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	香港《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、CODEX STAN 193-1995 食品和饲料中污染物和毒素通用标准	部分采纳
4.2	农药残留限量	香港《食物内除害剂残余规例》（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）、国际食品法典委员会食品农药残留在线数据库	部分采纳
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

作为芸薹属类蔬菜产品“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。