

《圳品 茄果类蔬菜质量安全基础要求》团体标准编制说明

一、项目背景

茄果类蔬菜，包括番茄类（番茄、樱桃番茄等）、其他茄果类（茄子、辣椒、甜椒、黄秋葵、酸浆等），是全国各地主要夏季蔬菜，有产量高，采收期长，营养丰富等特点。其中辣椒的维生素 C 含量最高，每 100 克鲜品达 100 毫克，为一般蔬菜的 3-4 倍。番茄味鲜美，可以代替水果，茄子是一种南北各地遍布栽培的蔬菜。据统计，深圳每天要消耗蔬菜 7300 吨。深圳仅有 3 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 茄果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 茄果类蔬菜》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 2020 年首次发布实施，后因 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的更新，于 2022 年进行了第一次修订。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，对番茄、黄秋葵、辣椒、茄子等茄果类蔬菜提出了新的要求。同时，为加快推进“圳品”品牌建设，将标准名称修订为《圳品 茄果类蔬菜质量安全基础要求》。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，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》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》，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 茄果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）起草过程

1. 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。

2. 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，对四地农残指标数据进行逐项比对分析，确定标准技术内容和采纳指标。

3. 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。

《供圳品 茄果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，现阶段充分借鉴港澳法规和国际食品法典委员会标准要求，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供深食品标准，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 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》中的要求，相关食品安全技术要求不低于食品安全国家强制性标准。

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掺杂（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. 污染物

通过整理四地食品分类体系情况，经比对《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》（第132章，附属法例V）、《食品中重金属污染物最高限量》（澳门行政法规第23/2018号）相关指标，本文件污染物采纳《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）的严格或独有的指标限值。

2. 农药残留

本文件中的农药残留限量在符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）的基础上，经指标比对分析，采纳中国

香港《食物内除害剂残余规例》（第 132 章，附属法例 CM）、中国澳门《食品中农药最高残留限量》（澳门行政法规第 2/2023 号）中的严格或独有的指标。

3. 食品添加剂

本文件中的食品添加剂限量在符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定的基础上，经指标比对分析，完全采纳《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中的严格或独有的指标。

4. 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

圳品 茄果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，对污染物、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。主要技术内容变化如下：

1. 标准名称

标准名称由“供深食品 茄果类蔬菜质量安全基础要求”变更为“圳品 茄果类蔬菜质量安全基础要求”，与“圳品”品牌体系保持一致。

2. 污染物限量

2026 版在 GB 2762 的基础上，经比对香港《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）和澳门《食品中重金属污染物最高限量》

（第 23/2018 号行政法规），新增铅的限量值（0.05 mg/kg）来源标注为香港规例第 132V 章及 CXS 193-1995。

3. 农药残留限量

本次修订主要基于四地指标比对结果，对茄果类蔬菜的农药残留限量进行了全面更新。

新增了氟氮吡啶啉、环溴虫酰胺、氯氟醚菌唑、双丙环虫酯、氟唑菌酰羟胺、双炔酰菌胺、甲氧吡啶乙酯、氟噻虫砒、异噁唑虫酰胺、吡啶菌酰胺等多项农药最大残留限量。以上指标均为国标未规定限量或国标限量较宽松，采纳自 CAC 农药数据库或澳门第 2/2023 号行政法规。如：氯氟醚菌唑为 CAC 近年新引入物质，本文件根据 CAC 限量分别对茄果类蔬菜（0.5 mg/kg）、辣椒（1.5 mg/kg）、番茄（0.7 mg/kg）设定限量。

（三）采纳情况

本文件主要内容采纳情况见表 1。

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
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	经指标比对，按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求，采用香港规例指标 1 项，香港规例及 CAC 共有指标 1 项不采用澳门行政法规指标。
4.2	农药残留限量	香港食物内除害剂残余规例（第 132CM 章）	部分采纳	经指标比对，按 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》要求，并采用香港规例、澳门行政法规指标和 CAC 指标 147 项。
5	检验方法	—	—	推荐采用文中所列方法进行检验。

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

作为茄果类蔬菜产品“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。