

《供深食品 黄花菜》团体标准编制说明

一、 标准制定的必要性和意义

黄花菜（学名：Hemerocallis citrina Baroni；英文名：Daylily），又名金针菜、柠檬萱草，忘忧草，属百合目，百合科多年生草本植物，根近肉质，中下部常有纺锤状膨大。花葶长短不一，花梗较短，花多朵，花被淡黄色、橘红色、黑紫色；蒴果钝三棱状椭圆形，花果期 5-9 月。黄花菜性味甘凉，有止血、消炎、清热、利湿、消食、明目、安神等功效，对吐血、大便带血、小便不通、失眠、乳汁不下等有疗效，可作为病后或产后的调补品。在食物供给方面，深圳市是典型的食品（含食用农产品）输入性城市。据统计，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 黄花菜》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 黄花菜》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黄花菜应满足的安全指标，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。

二、 任务来源及工作简况

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。

《供深食品 黄花菜》经产品预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论，现形成标准征求意见稿。

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，标准按 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》给出的规则进行起草。

《供深食品 黄花菜》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“供港标准”，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 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》、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》等国家公告要求，相关食品安全技术要求高于食品安全国家强制性标准。非安全指标主要参考 GB 7949《黄花菜》。

（三） 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。

（四）与香港食品规例的关系

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）、《食物夹杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《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）、《食品中真菌毒素最高限量》（第 13/2016 号行政法规）、《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 11/2020 号行政法规），采用香港规例和澳门行政法规较严或独有的食品安全技术指标。

五、 采纳情况

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
3	术语和定义	GB 7949	全部采纳	—
4.1	感官要求	GB 7949	全部采纳	—
4.2	理化指标	GB 7949	全部采纳	—
4.3.1	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》要求执行，并采用香港规例指标 1 项。
4.3.2	真菌毒素限量	GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	全部采纳	经指标比对，按 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》要求执行，并采用香港规例指标 1 项。
4.3.3	农药残留限量	《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》相关要求执行。
4.3.4	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	按 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求执行，因我国食品添加剂使用为目录制，不采纳香港独有指标。
5	检验方法	—	—	推荐采用文中所列方法进行检验。
6	检验规则	DB61/ T559《地理标志产品 大荔黄花菜》	全部采纳	—
7	标签标志、包装、运输、贮存	DB61/ T559《地理标志产品 大荔黄花菜》	全部采纳	—

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

该文件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，本文件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。

本文件于 2021 年 9 月 10 日起进行社会公开征集意见，为期 30 天。

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。