

《供深食品 冷藏调制食品质量安全基本要求》

团体标准编制说明

一、 标准制定的必要性和意义

冷藏调制食品是以粮食、畜禽肉、水产品、果蔬等为原料，并配以调味料等辅料，经调制加工后，用快速冷却工艺，使产品中心温度降到冻结点以上，7℃以下，并在0至4℃条件下贮存、运输和销售的生制或熟制预包装食品，其分类包括面米制品、裹面制品、蛋酱制品、菜肴制品、烧烤（烟熏）制品及汤羹制品等。在食物供给方面，深圳是典型的食品输入型城市，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 冷藏调制食品质量安全基本要求》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 冷藏调制食品质量安全基本要求》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冷藏调制食品应满足的安全指标和通用质量指标，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

（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。

为贯彻落实《关于深化改革加强食品安全工作的实施方案》《深圳市人民政府办公厅关于抓紧推进2021年民生重点工作的通知》《市委和市政府领导班子“我为群众办实事”重点民生项目清单》《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，开展2021年供深食品标准体系建设及“圳品”评价项目，研制供深食品团体标准，加强供深食品标准体系建设，持续打造“圳品”品牌，全力提高食品安全保障水平。

（二）起草过程

1、立项阶段

本标准于 2021 年 12 月，召开了标准推进会，组建标准编制组，确定人员分工和进度安排；起草人根据分工，开展产业情况调查，资料文献收集分析等，并撰写立项建议书，于 12 月 10 日获得促进会批准立项。

2、起草阶段

工作组讨论稿：为保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作，对获批立项的标准通过促进会进行公开征集参编单位，共同参与起草工作，确保起草组具有广泛代表性。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及比对分析，关键技术内容的确定等，形成工作组讨论稿。

标准草案：召开编制组内部讨论会，组织参编人员，共同就标准的适用范围、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。

征求意见稿：根据产品历史检测数据，对标准关键指标进行了数据验证；同时针对标准草案，进行了内部征求意见及交流，根据各相关方的反馈意见，召开编制组讨论会，对反馈意见进行评估、处置，最终达成一致意见，经修改完善形成征求意见稿及编制说明。

3、征求意见阶段

经产品预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论等程序，

通过标促会官网对征求意见稿进行为期 30 天的社会公开征求意见；同时根据产品属性，同步开展了定向企业征集意见。

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 冷藏调制食品质量安全基础要求》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相关标准要求，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。

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 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的要求，相关食品安全技术要求不低于GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 19295-2021《食品安全国家

标准 速冻面米与调制食品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

主要参考和引用行业标准 SB/T 10648《冷藏调制食品》、SB/T 10482《预制肉类食品质量安全要求》中非安全指标相关要求。

（四）与香港食物规例、澳门行政法规的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《2021 年食物内有害物质（修订）规例》（2021 年第 86 号法律公告）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）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），采用香港规例和澳门行政法规中较严或独有的食品安全技术指标。

五、 采纳情况

本文件主要内容采纳情况见表 1。

表 1 采纳情况

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
3	术语和定义	SB/T 10648《冷藏调制食品》	全部采纳	—
4	分类	SB/T 10648《冷藏调制食品》	全部采纳	—
5.2	感官要求	SB/T 10648《冷藏调制食品》	全部采纳	—
5.3	理化要求	GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、SB/T 10482《预制肉类食品质量安全要求》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》	全部采纳	—

5.4.1	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，不采纳澳门行政法规指标。
5.4.2	真菌毒素限量	中国香港《2021 年食物内有害物质（修订）规例》（2021 年第 86 号法律公告）	部分采纳	按 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》要求执行，采纳香港规例指标 1 项。
5.4.3	微生物限量	GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》	全部采纳	按 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》要求执行，不采纳香港或澳门指标。
5.4.4	食品添加剂	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，在达到预期效果的前提下，尽可能降低准许使用添加剂在食品中的使用量。
5.5	净含量要求	SB/T 10648《冷藏调制食品》	全部采纳	—
6	检验方法	—	—	推荐采用文中所列方法进行检验。

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

本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。本文件于 2021 年 12 月 23 日起进行社会公开征求意见，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。