

以高标准引领大湾区食品行业高质量发展

—食品“湾区标准”体系简介

雷毅

广东省食品检验所

2022年6月





CONTENTS

目录



第一部分 研究背景



第二部分 食品“湾区标准”体系简介



第三部分 总结及展望



第一部分 研究背景



研究背景

- 《粤港澳大湾区发展规划纲要》提出“要优先发展民生工程”“打造宜居宜业宜游的优质生活圈”“提升湾区市场一体化水平”“全面对接国际标准市场规则”等一系列愿景和目标，建设世界级城市群。
- 落实全国政协十三届二次会议重点提案第3746号《关于构建和实施**粤港澳大湾区食品安全标准体系**的提案》。
- 大湾区三地文化同源、人缘相亲、民俗相近，食品消费品种、习惯及消费水平较一致，对高品质食品需求度高。探索建设湾区高品质食品标准体系，符合**湾区人民对美好生活和优质安全食品的现实需求**。





研究背景

- **《国家标准化发展纲要》**：推进产业优化升级。完善扩大内需方面的标准，不断提升消费品标准和质量水平，全面促进消费。
- **只有高标准才有高质量**。制定技术先进、内容协调统一，既能满足国内经济提质增效升级需求、又能得到国际同行认可的高标准，是提升产品质量的重要保障，也是行业高质量发展的重要基础。
- 提振湾区居民对国产食品信心，带动相应检验检测能力和认证机构建设，增强国内市场高品质食品供给，实现标准带动检验检测、认证产业**冲出国门、走向国际**。

示意图



粤港澳大湾区概览

湾区城市 四大中心城市



总面积 5.6万平方公里
常住总人口 约7000万人
GDP总量 13400亿美元

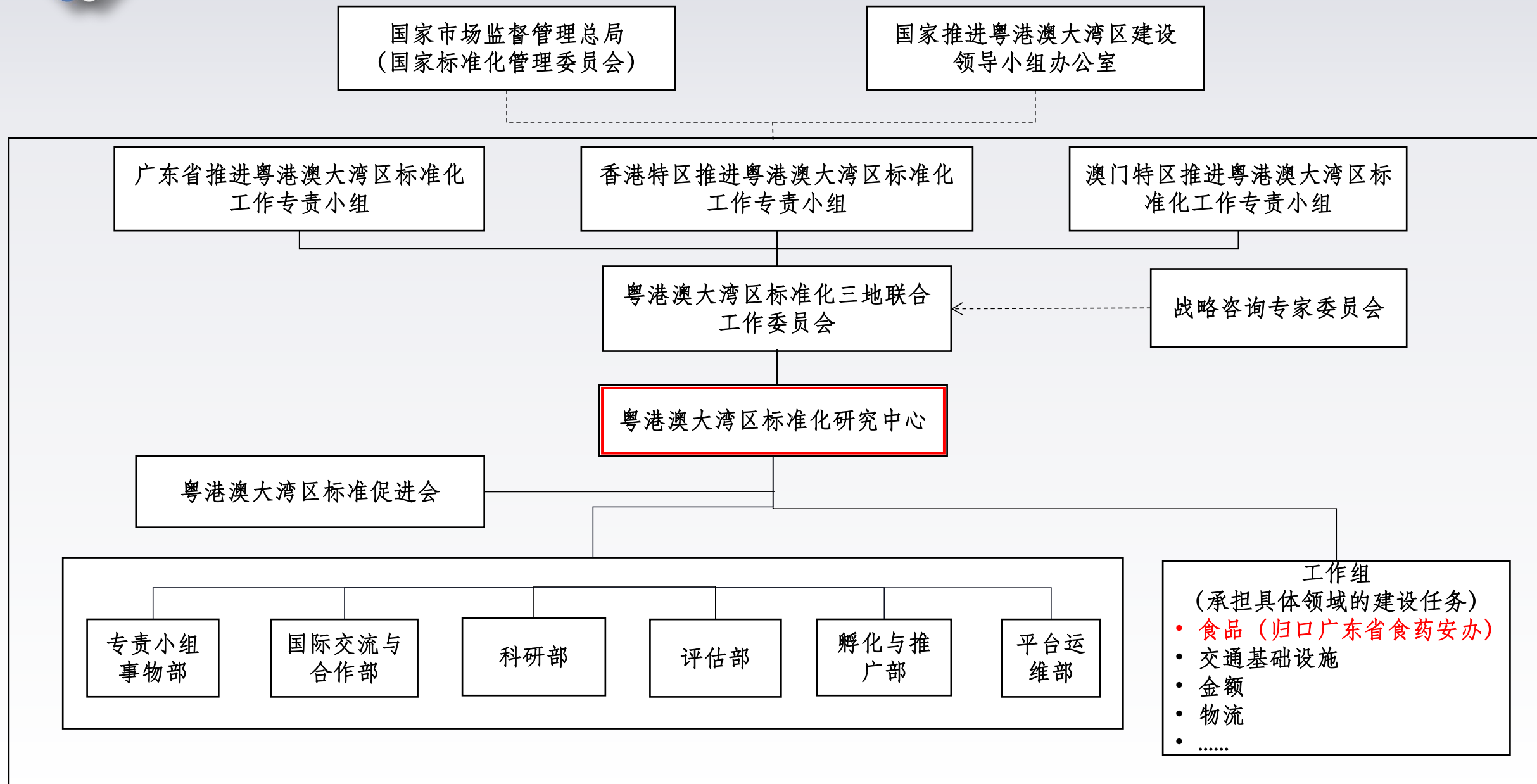
中国新闻网
WWW.CNNNEWS.COM



第二部分 食品“湾区标准”体系简介

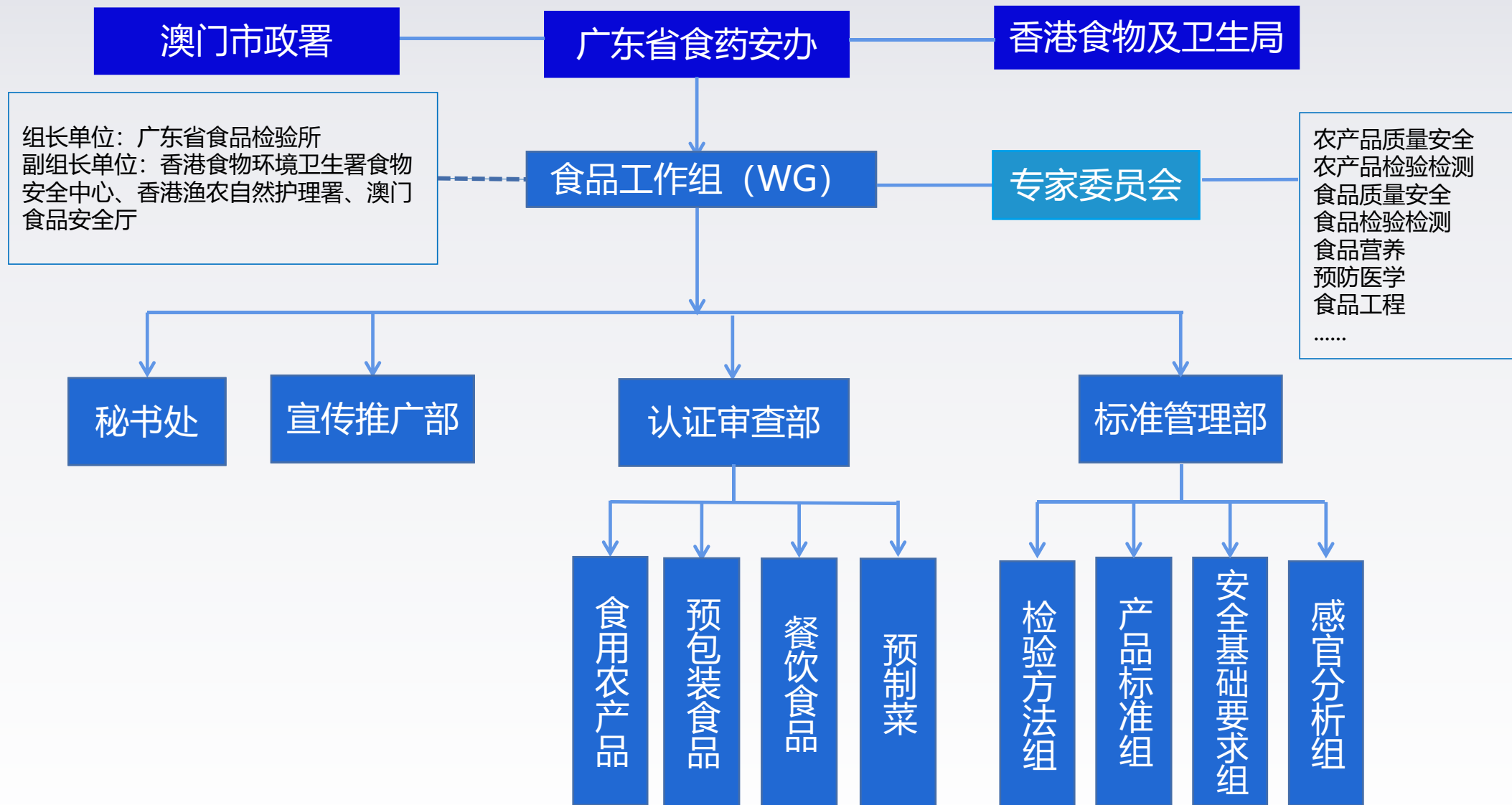


湾区标准化工作组织架构





食品工作组规划





标准定位：高水平团体标准

标准化法

工作任务

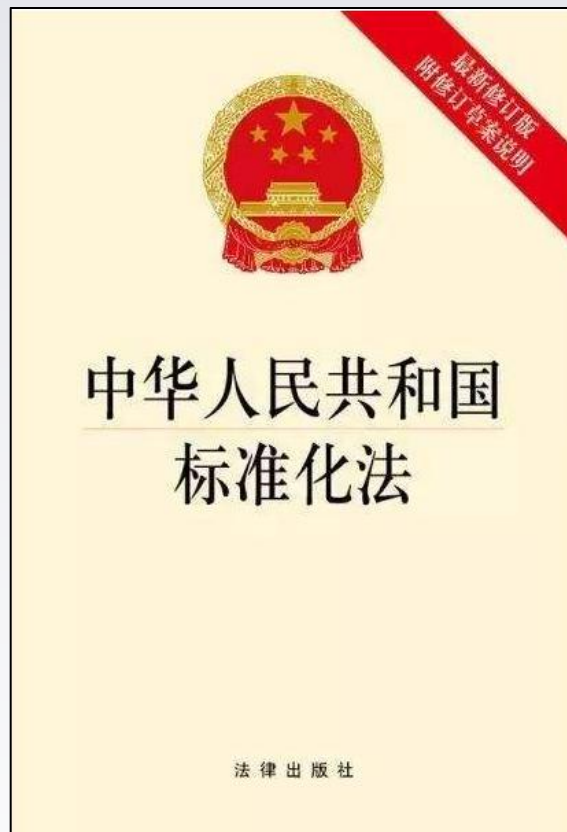
- 制定标准
- 组织实施标准
- 对标准的实施进行监督

类型

- 国家标准
 - 强制性标准
 - 推荐性标准
- 行业标准
- 地方标准
- 团体标准**
- 企业标准

相关部门

- 国务院
- 国务院标准化行政主管部门 省、自治区、直辖市人民政府标准化行政主管部门
- 国务院有关行政主管部门 省、自治区、直辖市有关行政主管部门分工
- 企业、社会团体、教育和科研机构等





粤港澳大湾区高品质食品标准体系结构图



图 1 粤港澳大湾区高品质食品标准体系结构图



高品质食品的定义

高品质食品：在符合食品安全指标（包括我国食品安全标准和香港地区、澳门地区的相关规定）的基础上，进一步满足消费者对高质量需求的安全优质食品。



食品
属性

安全

真实

健康

营养

感官
愉悦



商品
属性

质量一致性

创新性

性价比



其他
属性

还应尽可能保持食品的纯天然和原汁原味，不使用或尽量降低使用化学合成的肥料、农药、兽药、饲料添加剂、食品添加剂，不得使用可能危及环境安全和人体健康的物质，不得使用基因工程技术。





工作进展

开展高品质食品标准基础性研究

完成《粤港澳大湾区高品质食品标准体系框架与路线图》

完成《粤港澳大湾区高品质食品标准体系建设可行性研究报告》

完成《粤港澳大湾区高品质食品标准管理办法》（三地征求意见）

完成《粤港澳大湾区高品质食品标准专家委员会章程》（三地征求意见）

完成《粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范（试行）》（三地征求意见）

粤港澳大湾区食品标准比对

内地食品安全标准，香港地区、澳门地区相关规定的比对



工作进展

粤港澳大湾区高品质食品标准管理办法 (审议稿)

第一章 总则

第一条 为规范粤港澳大湾区高品质食品标准(简称“高品质食品标准”)管理,推动粤港澳大湾区食品质量水平的整体提升,以高标准引领食品行业高质量发展,根据《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《促进粤港澳大湾区标准发展指南(试行)》等有关规定,制定本办法。

第二条 本办法适用于高品质食品标准的体系构建、制修订、推广应用与跟踪评价。

第三条 高品质食品标准应符合内地与港澳相关法律、法规和强制性标准要求,符合粤港澳三地食品产业发展政策,经粤港澳大湾区利益相关方共商制定。

第四条 粤港澳大湾区标准化研究中心(简称“研究中心”)负责开展湾区标准确认、清单发布及维护等相关支撑工作。

粤港澳大湾区标准促进会(简称“标准促进会”)负责高品质食品标准的立项、公开征求意见、审批、标准编号和发布等工作。

研究中心和标准促进会下设食品工作组,负责高品质食品标准的管理工作和组建高品质食品标准专家委员会(简称

粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范(试行)

为深入贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》关于推动粤港澳大湾区食品产业高质量发展的要求,培育湾区食品区域品牌,以更高标准引领食品行业持续健康发展,满足湾区人民对美好生活的现实需求,制定《粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范(试行)》。

一、适用范围

高品质食品,指在符合食品安全指标(包括我国食品安全标准和香港地区、澳门地区的相关规定)的基础上,进一步满足消费者对高质量需求的安全优质食品。高品质食品应具有安全、营养、健康、真实、感官愉悦等食品属性,也应具有质量一致性、创新性、性价比等商品属性,还应尽可能保持食品的纯天然和原汁原味,不使用或尽量降低使用化学合成的肥料、农药、兽药、饲料添加剂、食品添加剂,不得使用可能危及环境安全和人体健康的物质,不得使用基因工程技术。高品质食品还应符合《国务院关于实施健康中国行动的意见》中减盐、减油、减糖的相关要求。

本规范规定了高品质食品的重点研制方向、技术要求、申报要求、标准起草要求等内容,旨在规范高品质食品标准的研制工作。

二、重点研制方向及相关技术要求

(一)产品标准

产品标准是高品质食品标准的核心,重点研制对象为粤

粤港澳大湾区高品质食品标准专家委员会章程

(征求意见稿)

第一章 总则

第一条 为加强粤港澳大湾区高品质食品标准制修订工作,规范粤港澳大湾区高品质食品标准专家委员会(以下简称专家委员会)管理,根据《粤港澳大湾区标准管理办法》(待出台)《粤港澳大湾区高品质食品标准管理办法》(待出台),制定本章程。

第二条 专家委员会由粤港澳大湾区标准化研究中心食品工作组(以下简称食品工作组)组建和管理。

第二章 工作职责

第三条 在国家有关方针政策指导下,紧跟国际标准、国家标准、行业标准等发展动态,提出粤港澳大湾区高品质食品标准的发展方向与重点研究领域;

第四条 提出制定、修订粤港澳大湾区高品质食品标准规划和年度立项计划的建议;

第五条 组织粤港澳大湾区高品质食品标准的制定、修订及评审工作;

第六条 对粤港澳大湾区高品质食品标准的实施情况进行有效性评估;



工作进展

为满足粤港澳大湾区食品行业的高质量发展需求，经粤港澳大湾区**利益相关方共商制定**的高品质食品标准。

产品标准

是高品质食品标准体系的核心，其技术要求应包括种养殖/原辅料要求，生产卫生要求，感官指标，品质指标，安全指标，检验方法，检验规则，标签标识、包装、运输和贮存，产品追溯及种养殖基地、生产活动体系认证要求等方面。

安全基础要求

是产品标准中安全指标底线，用于配套产品标准中安全指标判定依据的系列标准，除食品添加剂外，选取食品安全国家标准和香港、澳门有关规定中最严格的指标限量。

检验检测方法

是配套产品标准中感官、品质和安全指标定性定量分析的系列标准，主要包括定量分析方法、高通量筛查方法、快速检测方法、感官分析方法等。



内地进出口食品相关法规

目前，中国的进出口食品安全法律法规体系主要包括《食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国进出口商品检验法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法》等法律及相关实施条例（细则），《农业转基因生物安全条例》等行政法规，《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》等部门规章。

《中华人民共和国食品安全法》

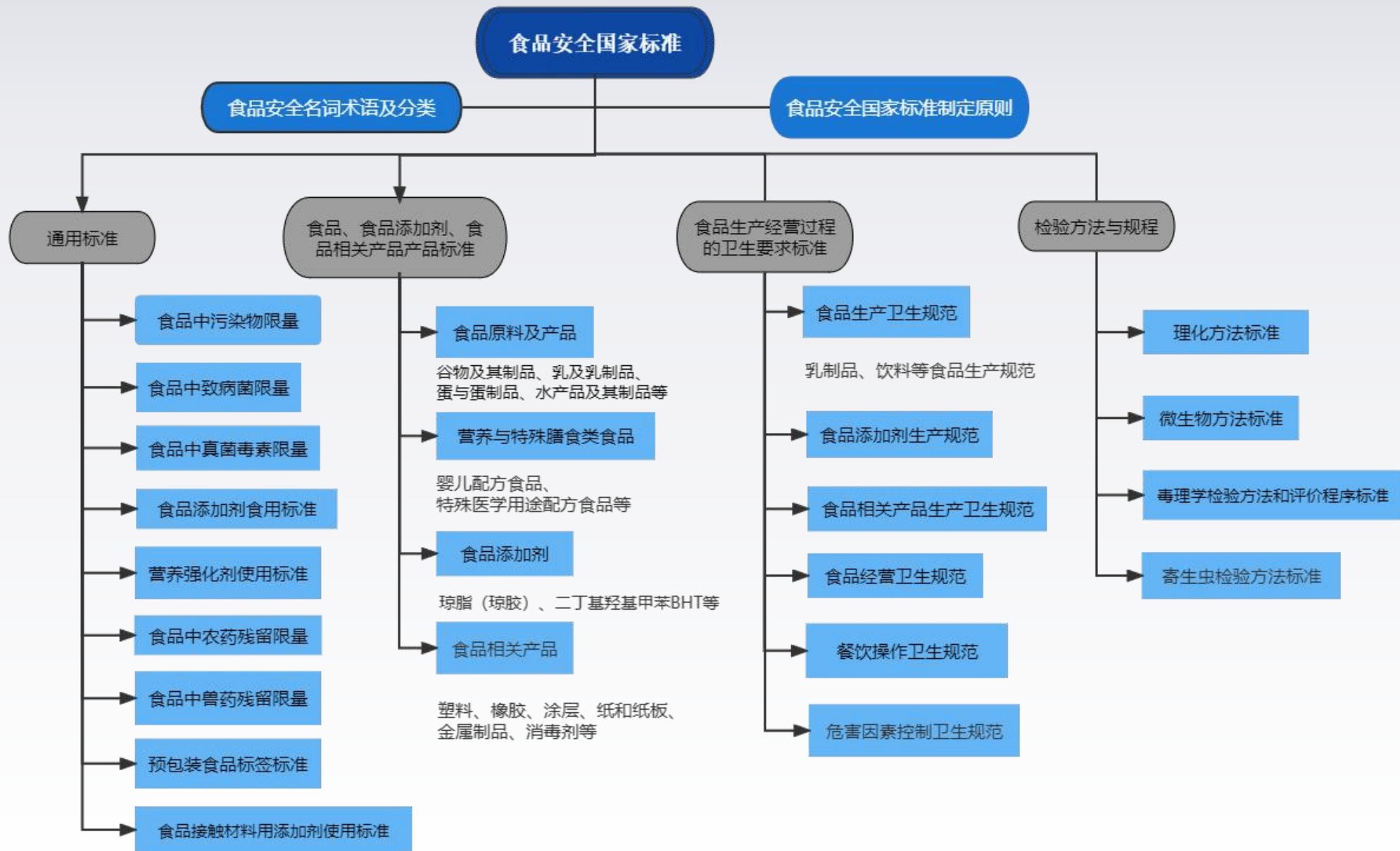
第九十二条 进口的食品、食品添加剂、食品相关产品应当符合**我国食品安全国家标准**。

- 进口的食品、食品添加剂应当经出入境检验检疫机构依照进出口商品检验相关法律、行政法规的规定检验合格。
- 进口的食品、食品添加剂应当按照国家出入境检验检疫部门的要求随附合格证明材料。

第九十三条 进口尚无食品安全国家标准的食品，由境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商向国务院卫生行政部门提交所执行的相关国家（地区）标准或者国际标准。



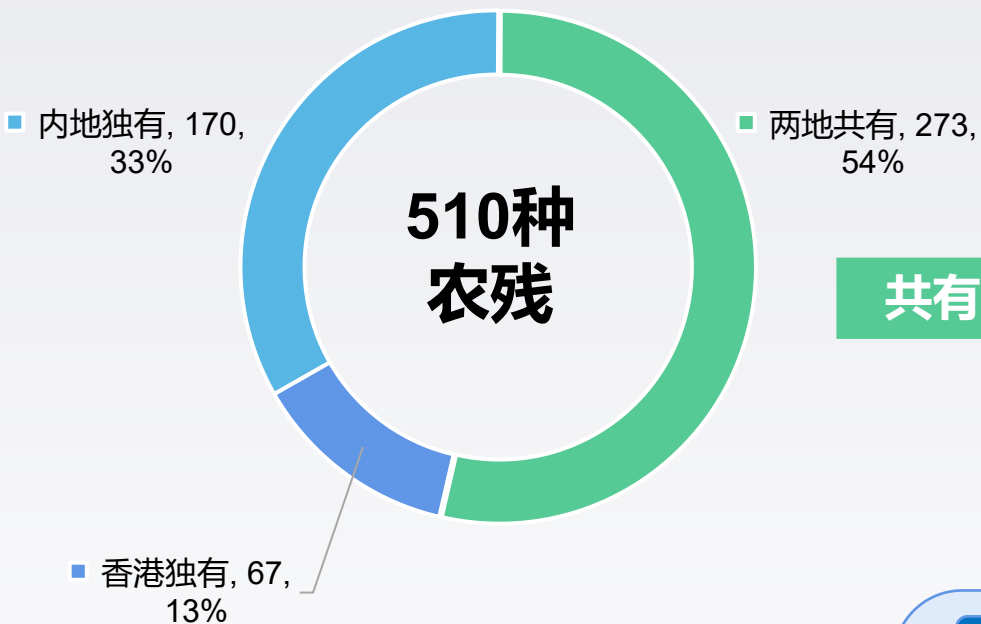
食品安全国家标准



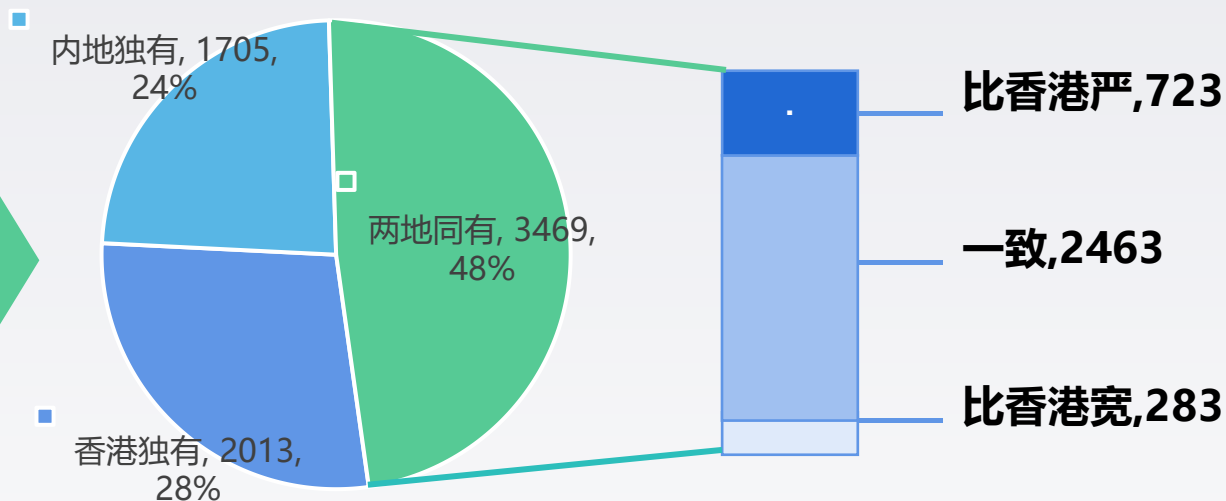


农产品安全标准（内地与香港）

种植业产品



共有农药限量项



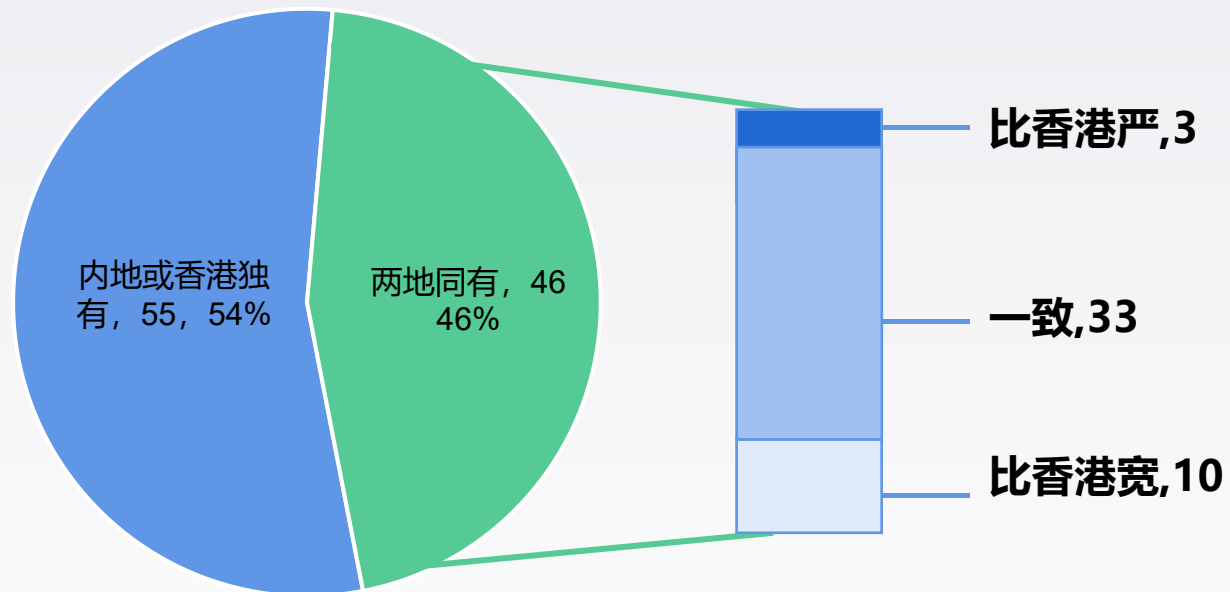
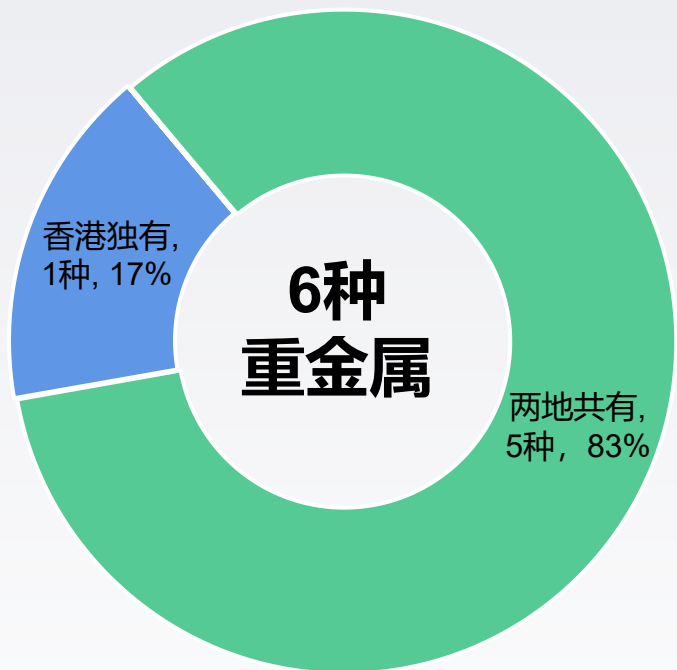
比香港宽的限量

- **283项较宽的限量指标产品：**叶菜类蔬菜（34项）、芸薹属类蔬菜（27项）、果类蔬菜（25项）、瓜类蔬菜（17项）、柑橘类水果（19项）和谷类（10项）等
- **97项较宽的农药项目：**主要包括氰戊菊酯、咯菌腈、除虫菊素、氯氟氰菊酯、代森锰锌、啉虫脒、噻虫嗪、敌百虫、代森锌、阿维菌素、草铵膦和氟吡菌酰胺等低毒农药。



农产品安全标准 (内地与香港)

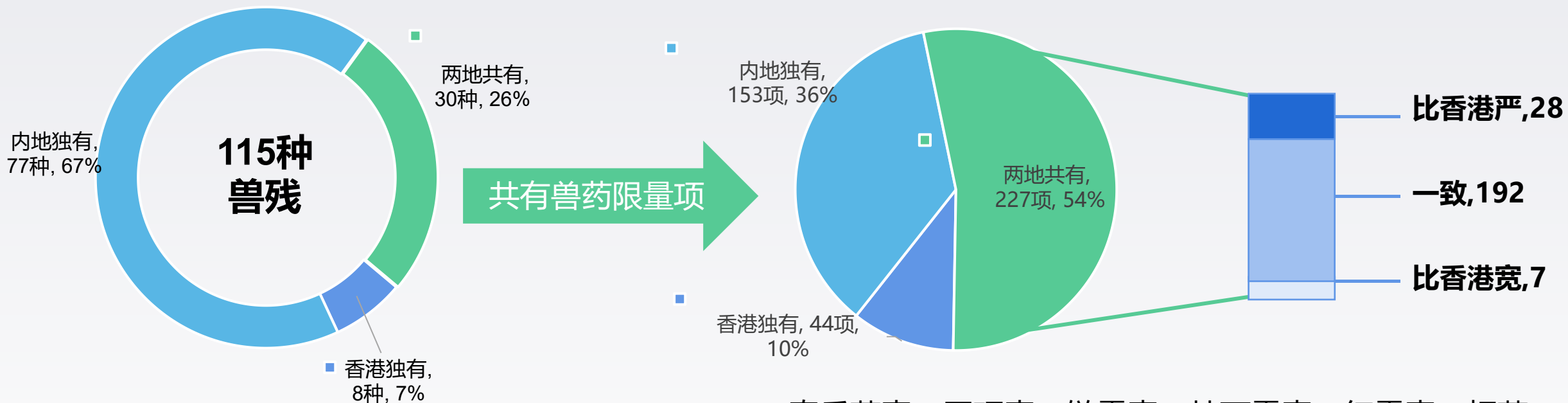
种植业产品





农产品安全标准 (内地与香港)

畜禽产品

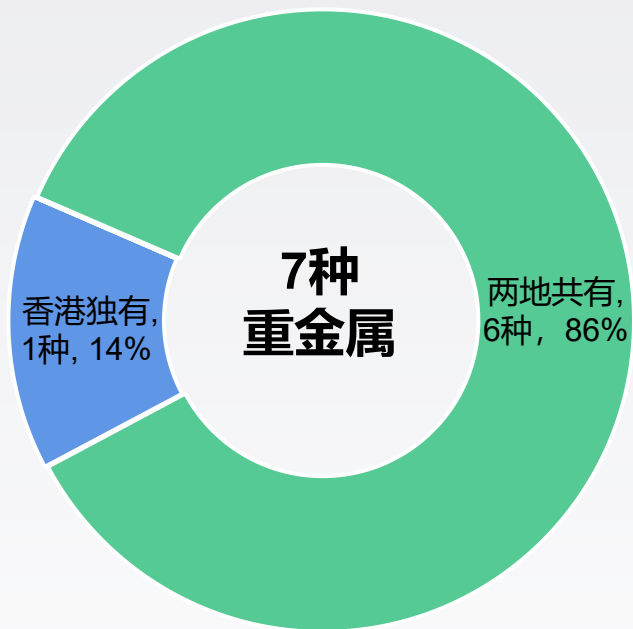


- 泰乐菌素、四环素、链霉素、林可霉素、红霉素、杆菌肽6种兽药比香港食品标准中多列出了蛋中残留标准。
- 头孢噻呋、金霉素、二氢链霉素庆大霉素、伊维菌素、链霉素、磺胺类等7种药物内地仅有肉类残留标准，香港有肉类和蛋类的残留标准。

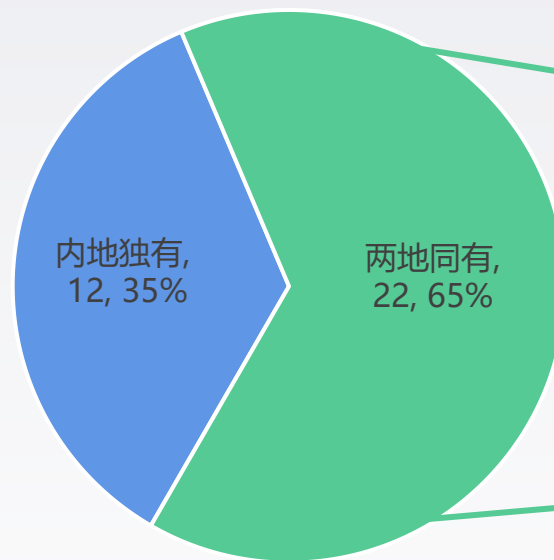


农产品安全标准 (内地与香港)

畜禽产品



重金属限量项



比香港严,17

一致,1

比香港宽,4



鲜冻鱼——安全标准对比（内地与香港）

项目		内地VS香港
污染物		内地比香港香港严1项，比香港宽4项，一致2项。
农药残留		两地一致
兽药残留		内地比香港严19项，一致6项，比香港宽1项。
食品添加剂	着色剂	均不允许使用
	甜味剂	内地： 不允许使用 香港： 10种甜味剂允许使用
	防腐剂、抗氧化剂	内地独有： 茶黄素、竹叶抗氧化物 香港独有： 经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、乙二胺四乙酸二钠、乙二胺四乙酸二钠钙 两地共有： 无



月饼——安全标准对比（内地与香港）

项目	内地	香港
污染物	铅限量0.5mg/kg	未对糕点中污染物做任何限量
微生物限量	菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的限量较严格	无霉菌限量；蜡样芽孢杆菌限量较严格
兽药残留	玉米制品中黄曲霉毒素B1限量20 $\mu\text{g}/\text{kg}$	食物中黄曲霉毒素总量（包括黄曲霉毒素B1、B2、G1、G2之和）限量10 $\mu\text{g}/\text{kg}$



月饼——安全标准对比（内地与香港）

食品添加剂

防腐剂 抗氧化剂

内地独有

乳酸链球菌素、纳他霉素、双乙酸钠、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、特丁基对苯二酚、单辛酸甘油酯、ε-聚赖氨酸、茶多酚、竹叶抗氧化物、茶黄素

两地共有

山梨酸、山梨酸钾、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、卵磷脂、乳酸钠

香港独有

山梨酸钠、山梨酸钙、苯甲酸、二氧化硫、醋酸、醋酸钾、醋酸钠、醋酸钙、丙酸钾、生育酚、经丁化作用的羟基茴香醚、经丁化作用的羟基甲苯、乳酸钙、柠檬酸、酒石酸、葡萄糖氧化酶

甜味剂

罗汉果甜苷

山梨糖醇和山梨糖醇液、安赛蜜、阿斯巴甜、甜蜜素、三氯蔗糖、索马甜、甜菊糖苷、纽甜、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、乳糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、异麦芽酮糖

D-甘露糖醇、糖精（和钠、钾、钙盐）、缩二氨基酸酰胺、天冬酰胺-醋磺内酯盐、聚葡萄糖醇

着色剂

植物炭黑、叶黄素、甜菜红、葡萄皮红、红曲黄色素、红曲米、红曲红、金樱子棕、可可壳色、辣椒橙、辣椒红、蓝锭果红、萝卜红、密蒙黄、酸枣色、栀子黄、栀子蓝、紫草红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素

姜黄、胭脂虫红、叶绿素铜、叶绿素铜钠盐、叶绿素铜钾盐、β-胡萝卜素、胭脂树橙、β-阿朴-8'-胡萝卜素醛

酒石黄、酸性喹啉黄、日落黄FCF、淡红、鸡冠花红、苋菜红、蓝光酸性红、丽春红4R、赤藓红、Allura红AC、专利蓝V、靛蓝、亮蓝FCF、叶绿素及叶绿酸及其铝盐或钙盐、酱色及其铝盐或钙盐、黑PN、朱古力棕HT、立索玉红BK、藏花及其铝盐或钙盐、氧化铁及其铝盐或钙盐、二氧化钛及其铝盐或钙盐、棕FK、木炭及其铝盐或钙盐、只供糖衣药丸外用染色及糖衣粉制甜点装饰用的箔状或粉状银、金及铝及其铝盐或钙盐、绿S



产品标准技术要求

1

产品定位准确

能够满足高品质食品的定位要求，且不能限制特殊产地和环境，不能针对特定品牌和厂家。

2

技术要求合理

价格可接受范围采用高质量等级的原辅料；感官指标体现该产品的典型性状；安全指标与食品安全国家标准和港澳法规保持一致。

3

品质指标从优

充分的标准比对、文献检索和企业调研；可靠的标准基础或检测数据支持；起草单位和复核单位实验验证；满足目前种植和生产条件能达到、消费者市场价格能接受的最高质量等级要求。

4

检验方法可靠

尽量采用国家标准方法或国际权威方法；如采用自建方法或者引用非国家标准方法，方法学验证应符合相关规定。

5

征求意见充分

通过书面、网上、调研、座谈等多渠道广泛征求意见，对反馈意见进行整理，对存在重大意见分歧的，应详细描述处理结果和依据。

6

市场供给充分

应有多家企业产品符合产品标准。



安全基础标准技术要求

01 污染物、真菌毒素、微生物、农药残留等安全指标取三地最严

02 抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂4种类型食品添加剂中：

- 三地共有品种的，要求和限值取三地最严
- 三地独有品种的，三地逐步实现标准衔接

除了抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂4种类型之外的食品添加剂，参考GB 2760和相关国际标准。



第三部分 总结与展望



首批研制的高品质食品

广东特色优质产品

岭南荔枝



单丛



广式月饼



广陈皮



广东柚



中欧互认国家地理标志产品



首批研制的高品质食品

广东特色优质产品

菜心



脆肉鲩



清远麻鸡



丝苗米



生态海盐



国家地理标志产品

特色产品



首批研制的高品质食品

香港特色优质产品

花生油



酱油



蚝油



澳门特色优质产品

杏仁饼





粤港澳大湾区标准化研究中心 食品工作组会议纪要

〔2021〕1号

食品工作组秘书处

2021年6月22日

食品“湾区标准”工作线上会会议纪要 (香港)

2021年6月22日,广东省市场监督管理局协调与应急处处长梁华辉主持召开了由广东省市场监督管理局和香港食物及卫生局两方负责人及相关人员组成的食品“湾区标准”交流视频会议。会议主要内容为广东省市场监督管理局就食品“湾区标准”框架、工作设想、完成情况进行介绍,香港食物及卫生局对此工作给予了充分肯定并表示全面支持此项工作。现纪要如下:

一、食品湾区标准工作交流

(一)工作介绍。广东省市场监督管理局介绍了粤港澳大湾区标准工作整体情况及食品“湾区标准”框架。广东省食品检验所进一步阐述了食品工作组架构、高品质食品标准体系及工作进展。

1



粤港澳大湾区标准化研究中心 食品工作组会议纪要

〔2021〕2号

食品工作组秘书处

2021年7月15日

食品“湾区标准”工作线上会会议纪要 (澳门)

2021年7月15日,广东省市场监督管理局副局长黄绍龙主持召开了由广东省市场监督管理局和澳门市政署两方主要负责人及相关人员组成的食品“湾区标准”交流视频会议。会议主要内容为广东省市场监督管理局就食品“湾区标准”框架、工作设想、完成情况进行介绍,澳门市政署对此工作给予了充分肯定并表示全面支持此项工作。现纪要如下:

一、食品“湾区标准”工作交流

(一)工作介绍。广东省市场监督管理局介绍了粤港澳大湾区标准工作整体情况及食品“湾区标准”框架。广东省食品检验所进一步阐述了食品工作组架构、高品质食品标准体系及工作进展。

1



香港特别行政区政府
食物及卫生局

与香港食物及卫生局交流



与澳门市政署交流



港澳交流



粤港澳大湾区高品质食品标准管理办法 香港食品委员会意见函

香港食品委员会一向以提倡食品卫生及维护公众健康为已任,属下31个团体会员皆为不同食品行业最具代表性的商会,包括粮油食品、食米、蔬菜、海鲜禽畜、冻肉、酱料凉果、糖果面包、参茸海味、罐头、茶业、洋酒、副食品及餐饮服务等等。本会与本港政府机构及相关部門一直保持紧密联系,互相关注及通报食品安全信息,致力促进同业交流及发展。

本会经收集委员意见后,同意及支持推动粤港澳大湾区食品质量水平的整体提升,以高品质食品标准体系构建参照GB/T 13016 引领行业持续发展,满足消费者对高品质、安全优质食品的需求。现时粤港澳大湾区国内省市尚未制定一套完全统一的食物安全法规,本会期望香港与粤港澳三地及内地各省市建立互通的食品安全体系,采用「一地申请,全国通行」的统一准则、规章及机制,令香港食品法规与内地食品监管体系接轨,确保香港食品业界对外对内的实际操作如过关、检测、运输及物流等是畅通自如又符合食品安全规格。另外,除了传统销售,于新兴渠道如电商平台售卖食品亦应同样受规管,从线上线下全方位保障公众健康,提升安全水平。与此同时,食品业亦应在食品进出口、物流及供应链做好食品安全把关,使产品持续保持卫生安全水平。

在食品运输方面,本会期望三地各有关单位可审视及优化多个主要运输通道,例如港珠澳大桥通关程序、检查站及支持配套等,并落实全面电子化系统,提高货物清关和报关效率,节省运输时间,及确保各类食品(特别是有时限限制的鲜活食品)的质量安全。另外本会亦希望三地政府为运输司机提供便利通关及检测措施,以提升港珠澳大桥使用率。

自1996年,本会已致力加强食品安全培训工作,而香港特区政府自二零零五年推行「卫生经理/卫生督导员计划」以来,已培训超过十二万名卫生督导员及逾四万多名卫生经理。本会联同香港城市大学专业进修学院亦已成功培训一万七千多名卫生经理,占总合格食品卫生经理人数九成左右,希望着计划的推行更能提升本港饮食业的卫生水平,确保所生产的食物符合安全标准,保障市民大众的健康;但计划推行至今,每年平均亦有逾六百至千人受食物中毒影响,反映了培训工作必须持之以恒,并要制定一套完善的培训计划及适用于全省市的统一发牌制度,不断为员工举办迫切的内部培训课程,让员工们时刻保持具备及最新的知识和技能,确保所生产的食品符合安全标准。在任何的体系构建都要有良好操作人员推动和监察,培训普及而优质食品安全人士,仍是重要一环。本会乐于过往二十多年的培训经验,提供给大湾区食品界人士运用,包括一个免费网络上基本食品安全培训课程,配合新入职人士工作上需要,并可继续修读其他进阶课程,以达到持续改善效能。随函附上有关课程单张可供参考。

附: 香港食品委员会团体会员名单

此致
广东省食品安全委员会办公室



吴永恩 MIL FPVC (Hon)
香港食品委员会主席

二零二一年八月五日



香港註冊成立的擔保有限公司
Incorporated in Hong Kong and limited by guarantee

香港干諾道中 24 至 25 號 4 字樓
4/F, 24-25 Connaught Road Central, Hong Kong
Tel: 2525 6385 Fax: 2845 2610
E-mail: ccg@cgcc.org.hk
Web Site: www.cgcc.org.hk

編號: I-2021-0029

敬啟者:

欣悉广东省粤港澳大湾区标准促进会(筹)为规范粤港澳大湾区高品质食品标准管理,委托广东省食品检验所组织制定《粤港澳大湾区标准促进会团体标准》。

本会作为粤港澳大湾区里的主要综合工商团体,对高品质食品团体标准的制定表示欢迎,并对粤港澳大湾区食品安全监管领导机构及相关单位的制定、协调及推广工作表示支持,相信有关工作将对粤港澳大湾区食品质量水平的整体提升起积极的推进作用。

香港及其他大湾区城市的民众,越来越关注食品品质。本会期盼,通过 贵会在内的粤港澳大湾区食品安全标准、食品业界及消费者团体的通力合作,可强化制定及检视大湾区食品安全标准,参考国际常规及标准等方面的工作,并及时向食品业界发放高品质食品标准及各类食品标准的信息,以便大湾区内的食品业界更好的配合及推行有关标准。

此致
广东省粤港澳大湾区标准促进会(筹)
广东省食品检验所



香港中华总商会
2021年10月11日

1



香港中華廠商聯合會
The Chinese Manufacturers' Association of Hong Kong
(一九三四年成立/Established in 1934)



粤港澳大湾区食品标准 香港中华厂商联合会意见函

香港中华厂商联合会(厂商会)创立于1934年,一直致力服务和团结香港工商界,锐意推动香港与内地乃至国际间的经贸合作和发展,现已成为香港最大及最具代表性的非牟利工商团体之一。

本会同意及支持规范粤港澳大湾区高品质食品标准,推动粤港澳三地食品质量水平的整体提升。由于现时粤港澳三地尚未制定一套统一或互认的食品标准,本会期望早日建立粤港澳三地互通的食品标准体系,并会积极配合内地与香港相关部门的工作,向本会辖下的机构及行业委员会广泛宣传。从6月起,本会接获收到内地相关部门关于大湾区标准方面的征求意见数据,经收集委员意见后,均已反馈了意见和建议。

在食品标准、检测和认证等方面,本会辖下的CMA 检定中心通过广东省食品检验所的协调,已参与了2021年第一批粤港澳大湾区标准促进会团体标准专家评审会,今后亦将继续支持大湾区标准制定和评审工作,为推动大湾区高质量发展做出更大贡献。

此致
广东省食品安全委员会办公室



香港中华厂商联合会
会长史立德博士 BBS MH JP

二零二一年九月二十一日

CMA 检定中心
CMA TESTING
香港新界沙田区沙田街13号
香港新界沙田区沙田街13号
香港新界沙田区沙田街13号

廣州代表處
GUANGZHOU OFFICE
廣州代表處
廣州代表處



中港食品安全交流協會
F.S.I.(C.H.K.) ASSOCIATION

致: 洪澤輝和羅均先生

回覆: 就有關「粤港澳大湾区高品質食品標準管理辦法」 徵求意見

敬悉2021年7月30日來函,就「粤港澳大湾区高品質食品標準管理辦法」一事徵求我的意見。就來函提及的各項內容,經我會研究討論,意見如下:

「粤港澳大湾区高品質食品標準管理辦法」為了滿足消費者對食品安全和質量的需求,提出了質量標準化的概念,將粤港澳三地的質量控制標準化在原則上是好的;不但方便食品進出口的過程和縮小了三地之間的差距,更提升了市場一體化水準。但是,在制定標準時將會面對港澳三地現行的標準不同之外,香港業界現行的標準已經採用了較長的時間,若要推行新的標準會比較有難度。故此,本會建議最好有一個或某個機構或管道來集合三地的專家和廠商進行交流,甚至能一同參與審議或討論。除此之外,本會希望廣東省食品安全委員會辦公室能擔當領導的角色,帶領香港、澳門和廣東省的食品業界,共同制定有關食品安全質量的標準。最後,現時香港廠商是依照香港食物及環境衛生署所定立的條例作為食品安全準則,然而本會有部分會員由國際標準化組織所制定的處理食品安全的標準(ISO22000:2018)為基準用作其公司的食品安全質量標準,繼而進一步提高整體工場的食品安全,加上現時大多數的香港廠商對中國內地有關食品質量的GB標準比較陌生,要令香港廠商以及本會的會員企業普遍認識及瞭解內地的標準仍然有很多困難。

長遠而言,現中國內地、香港和澳門三地食物標準是「一國三制」,

香港食品委員會

香港中華總商會

香港中華廠商聯合會

中港食品安全交流協會



港澳参与标准研制

香港9家

香港食物环境卫生署食物安全中心
香港理工大学
香港厂商会检定中心
中港食品安全交流协会
香港食品委员会
南顺（香港）有限公司
李锦记（香港）食品有限公司
天祥公证行有限公司
丽宫国际食品有限公司

政府

高校

协会

企业

澳门4家

澳门市政署
澳门科技大学
澳门厂商联合会
佳英食品有限公司

政府

高校

协会

企业



整体情况：首批食品湾区标准

42

立项

食品工作组根据《粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范（试行）》及审核要点对标准进行形式审查，38份标准达到上会要求。



38

首批粤港澳大湾区高品质食品标准专家评审会（9.15-9.16）

32项标准通过评审，5项标准退回修改后再审，1项标准审查不通过。5项退修标准中，4项标准修改后再审通过，1项再审后不通过；共计36项标准通过。



35

食品湾区标准确认评审会（11.2-11.3）

36份标准符合上会要求，但《岭南荔枝》主动申请再次接受评审。最终在35项参加评审的标准中，31项标准通过审查，4项标准未通过审查。



31

“湾区标准”确认，即将发布



湾区标准清单公示

湾区标准清单公示 (2021年第一批)

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》，以先进标准支撑引领大湾区建设，推动大湾区高质量发展，根据《促进粤港澳大湾区标准发展指南（试行）》，粤港澳三地有关政府部门、社会团体、企业事业组织积极提出湾区标准确认申请，经组织粤港澳三地专家评审，共有70项标准（2021年第一批）拟纳入湾区标准清单，现予以公示。

公示时间：2021年11月23日-2021年12月7日，共15天。

公示期内，任何单位如对上述湾区标准清单内项目有异议，可通过真实署名信件、来访等形式反映。

联系人：王娟，联系电话：020-84236863。

通讯地址：广东省广州市海珠区南田路563号广东省标准化研究院，邮编510220。

附件：湾区标准清单



**食品“湾区标准”占总数量的44.3%。
产品标准8份，安全基础要求23份。**

序号	湾区标准标识号	标准名	牵头机构
01	WQ01-0008	丝苗米	广东省农业科学研究所水稻研究所
02	WQ01-0009	鲜（冻）清远麻鸡产品	广东省食品检验所
03	WQ01-0010	广式月饼	广州质量监督检测研究院
04	WQ01-0011	杏仁饼	广东省食品检验所
05	WQ01-0012	花生油	深圳市标准技术研究院
06	WQ01-0013	酱油	广东省食品检验所
07	WQ01-0014	蚝油	广东省食品检验所
08	WQ01-0015	广陈皮	广东省食品检验所
09	WQ01-0016	粮食加工品	广东省食品检验所
10-15	WQ01-0017-0022	蔬菜	广州市农业农村局
16-17	WQ01-0023-0024	畜禽肉及副产品	广州市农业农村局
18	WQ01-0025	鲜蛋	广州市农产品质量安全监督所
19	WQ01-0026	动物性水产品	深圳市标准技术研究院
20	WQ01-0027	乳制品	广州检验检测认证集团有限公司
21-26	WQ01-0028-0033	水果	广州市农产品质量安全监督所
27	WQ01-0034	糕点	广州质量监督检测研究院
28	WQ01-0035	食用油、油脂及其制品	深圳市标准技术研究院
29	WQ01-0036	调味品	广东省食品检验所
30	WQ01-0037	茶叶及相关制品	广东省食品检验所
31	WQ01-0038	水果制品	深圳市计量质量检测研究院



《酱油》标准

ICS 67.220.10
CCS X 66

T/GBAS
粤港澳大湾区标准促进会团体标准
T/GBAS 2348—2021

酱油
Soy sauce

2021 - 10 - 14 发布 2021 - 10 - 15 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 发布

ICS 67.220.10
CCS X 66

T/GBAS
Group Standards of the Guangdong — Hong Kong —
Macao Greater Bay Area Standards Promotion Council
T/GBAS 2348—2021

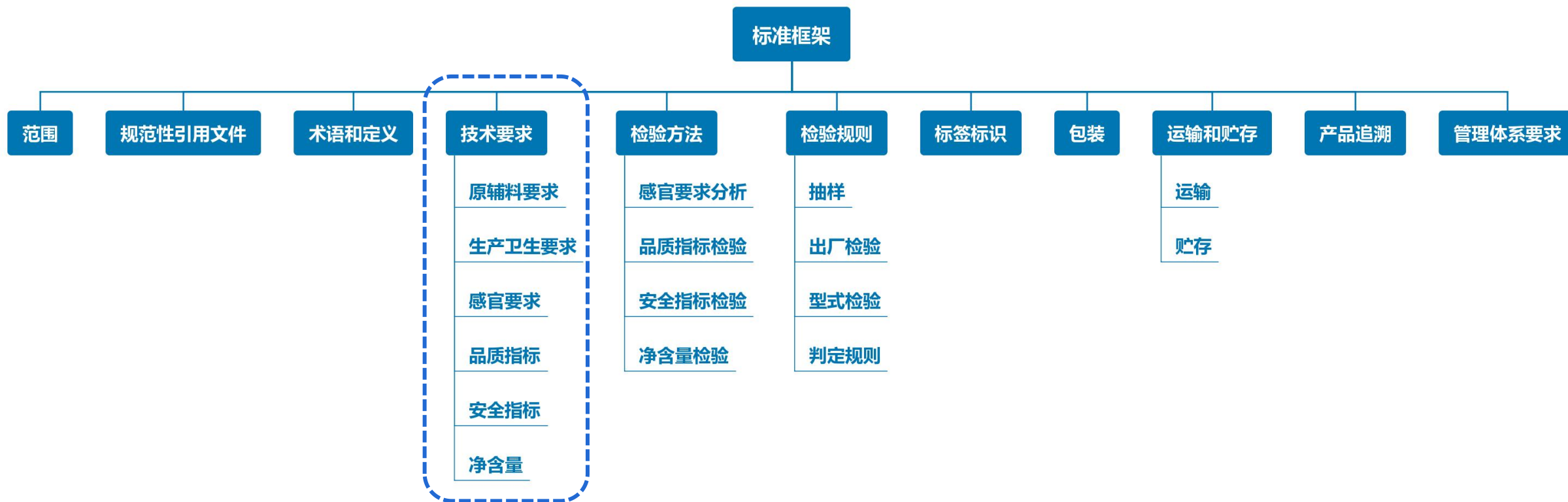
Soy sauce
酱油
(English Translation)

Issue date: 2021-10-14 Implementation date: 2021-10-15

Issued by the Guangdong — Hong Kong — Macao Greater Bay Area Standards Promotion Council of
Guangdong Province



《酱油》标准框架





酱油高品质表现

严格选取原辅料

- 大豆不得使用转基因大豆，且大豆应同时符合GB1352**一级**大豆要求，脱脂大豆符合GB/T13382**一级**质量要求；
- 白砂糖符合**一级**或以上质量要求；
- 食用盐符合精制盐**一级**或以上质量要求；
- 不使用食品添加剂

指标选取最严

- 感官要求和品质指标中氨基酸态氮、全氮、可溶性无盐固形物选取国标最高级**特级**要求；
- 铵盐**严于**国标要求，同时增设食盐指标，要求尽量**减少食盐**用量；
- 安全指标取粤港澳**三地最严**

加工工艺选取最佳

- 选取高盐稀态发酵工艺
- 原料选取严格、曲种纯正、发酵周期长、生产过程机械化、自动化程度高

严格认证要求

- 生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点体系认证

确保产品真实性

- 确保声称不使用食品添加剂的真实性
- 通过监管、认证、追溯等方式确保企业承诺产品符合高品质的真实性



粤港澳大湾区高品质食品追溯平台

食用农产品生产子系统

面向种养殖和肉禽农产品生产企业或农户，在种养殖过程中涉及的种养殖日志、种养殖地信息、农资用品使用及库存情况、农产品销售等信息上报子系统。

预包装食品生产子系统

面向预包装食品生产、加工型的企业，在采购、生产、及销售下游过程中产生的上报记录信息。

检验机构子系统

面向检验机构用户，提供企业主体注册审批、高品质食品认证审批；对接国抽系统，实现抽检不合格产品数据同步；上报不合格检验检疫信息及对不合格产品进行预警设置。



平台注册备案企业、监管人员、检验机构、展示的统一登录H5端，已注册主体可以进行账号登陆，未注册账户可申请备案。

统一登录门户

食品流通子系统

面向食用农产品、预包装食品的销售、配送的流通的企业或主体，在进销、仓储过程中的上报记录信息。

公众端

面向消费者，提供大湾区高品质食品溯源信息、生产或流通企业介绍、产品介绍和购买链接等。

市场监管子系统

面向市场监管单位，全流程数据分析，提供食品安全风险相关线索可视化展示和智能预警，确定食品安全的运行状态，帮助监管部门掌握市场整体趋势。



粤港澳大湾区高品质食品追溯平台



李锦记双簧醇酿头抽

李锦记集团



刀唛花生油

南顺（香港）有限公司



2022年产品标准立项计划 (17份)

粤港澳大湾区特色产品

乳制品



饼干



饮料



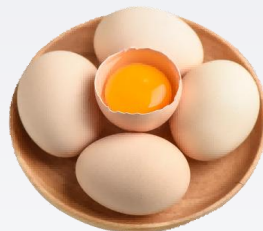
调味品



粮食加工品



禽蛋



预制菜





展望

- 高品质食品标准拟按照“企业自愿使用+第三方认证评价+全程追溯+政府监管+社会认可”思路，先行先试，服务湾区，联结港澳，辐射全国，面向全球，打造食品高质量发展高地。
- 组建湾区标准检验检测认证联盟，以湾区高品质食品标准和检验检测评价互认为主要抓手，发挥香港国际市场认可度高的优势，通过“湾区标准”带动检验检测认证走出国门、走向国际。
- 经国家市场监督管理总局、国家标准委授权成为国际性区域标准，促进高品质食品标准在技术层面实现湾区规则对接。



THANK YOU
感谢您的聆听!