

《供深食品 葡萄》团体标准编制说明

一、 标准制定的必要性和意义

葡萄，葡萄科，葡萄属，别名提子、葡提子、草龙珠等，主要品种有巨峰、玫瑰香、红提、黑提等。世界范围内葡萄种植广泛，我国葡萄主要产地有新疆、甘肃、东北、河北、山东等，根据产地和品种不同，产期为6-10月。葡萄除鲜食外，还可用于榨汁、酿酒、制作葡萄干、点心等。在食物供给方面，深圳市典型的食品（农产品）输入性城市。据统计，深圳每天要消耗蔬菜7100吨、水果2300吨、水产品1500吨、肉类4200吨、禽蛋490吨，口粮5480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 葡萄》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 葡萄》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葡萄应满足的安全指标和质量指标，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

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，黄敏副市长亲自指导督办，市场和质量监管委邝兵主任、李忠副局长、食品药品总监单友亮及各业务处室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，经市场监督管理局多次讨论部署，决定筹建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。

深圳市标准技术研究院、深圳海关食检中心、华测检测认证集团股份有限公司、深圳市农产品质量安全检验检测中心和深圳市鑫荣懋农产品股份有限公司联合对《供深食品 葡萄》进行了产品预研、指标对比、标准草拟，标准安全指标与近三年国家抽检、出口香港国际检测数据进行核验。经专家审定后现形成标准征求意见稿进行社会意见征集。

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，标准格式要求按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

《供深食品 葡萄》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、不低于香港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 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》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。

（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 GH/T 1022《鲜葡萄》中非安全指标相关内容。

（四） 与香港食品规例的关系

通过比对食品安全国家标准和香港《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）、《食物搀杂(金属杂质含量)规例》（第 132V 章），采用香港规例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
3.1	污染物限量要求	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)	部分采纳	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。
3.2	农药残留限量要求	《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)	部分采纳	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, 并采用香港规例指标 72 项。
3.3	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。
	微生物限量指标	《食品微生物含量指引》	不采纳	两地微生物指标判定方式存在差异, 现阶段以国标为准。
5	检验方法	—	—	与深圳海关食检中心、华测检测认证集团股份有限公司、深圳市农产品质量安全检验检测中心研讨, 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

该标准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（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

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。本标准于 2018 年 12 月 28 日起进行社会公开征集意见, 为期 15 天。

八、 其它应予说明的事项

本标准为第一批供深食品标准, 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。

前期为本标准初步试行, 各相关单位可组织实施, 进行进一步的验证, 并反馈意见, 促进会将不断予以修订完善。