广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准《质量安全要求 松茸等19种食用菌鲜品》编制说明

一、编制工作概况

（一）任务来源

为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施<国家标准化发展纲要>行动计划》有关要求，省市场监督管理局大力推进“湾区标准”体系建设工作，将该项工作列入《广东省市场监管现代化“十四五”规划》。食品文化在粤港澳三地同根同源，为落实国家高质量发展战略及食品安全战略，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，以及支撑和引领粤港澳大湾区食品产业高质量发展具有现实意义。结合2022年食品“湾区标准”研制计划，《质量安全要求 松茸等19种食用菌鲜品》由广州市农业农村局提出，并由广东省粤港澳大湾区标准促进会于2022年11月9日下达《关于<安全基础要求 通则>等36项团体标准立项的通知》（湾促会〔2022〕4号）批准立项。

根据市场调研及粤港澳三地饮食习惯，食用菌类蔬菜的主要食用和种植品种有松茸、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、平菇、香菇、草菇、口蘑、竹荪、猴头菇、白灵菇、木耳、银耳（云耳）、金耳、毛木耳、石耳、羊肚菌、牛肝菌等19种。因此，我们确定以上19种食用菌类蔬菜为对象研制本标准。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（二）起草单位、起草人

本标准牵头单位为广州市农业农村局，参与单位香港食物安全中心、香港理工大学、澳门市政署、广州市农产品质量安全监督所、广州质量监督检测研究院、广州检验检测认证集团公司、广东省农产品质量安全中心、广东省农科院蔬菜研究所、广州海关技术中心、暨南大学等。

起草人：连槿、吴淑君、袁志勇、林海丹、林慕群、陈俊秋、姚晓庆、曹志焰，莫凌钊、时俊华、周思雨。

（三）分工情况

广州市农业农村局负责牵头和统筹组织相关工作，负责起草标准及编制说明，参与单位负责解决标准在研制过程中遇到的问题，负责对标准内容进行复核并提交复核报告。

二、标准立项的必要性、拟解决的问题

（一）立项的必要性

根据《粤港澳大湾区发展规划纲要》《广东省市场监管现代化“十四五规划”（征求意见稿）》等文件精神，推动粤港澳大湾区食品质量水平的整体提升，以更高标准引领食品行业高质量发展，建立高品质食品“湾区标准”非常必要。食用菌是人们日常饮食的主要蔬菜食品，通过对我国食品安全标准、香港地区、澳门地区和国际上相关规定，制定严格的质量安全指标，提升食用菌产品的质量水平，提供高质量的食用菌产品，可满足人们对美好生活的现实需求。目前，我国内地、港澳地区和国际上均对食用菌产品制定了农药残留、污染物等安全限量，为了满足湾区人民对高品质食品的现

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

实需求，制定食用菌的安全基础要求标准将对提升粤港澳大湾区食品质量水平具有积极意义。

（二）拟解决的问题

粤港澳三地在一个国家、两种制度、三个关税区、三种货币的条件下，关于食品安全的监督管理制度、食品安全标准等也存在较为明显的差异。香港、澳门大量采用了国际食品法典委员会（CAC）、欧盟、美国等国际组织和发达国家的标准；内地食品安全标准在积极借鉴先进的相关国际标准的基础上，综合考虑了内地食物结构、营养需求、食品供应现状等因素，制定了符合内地实际、具有中国特色的食品标准体系。

为建设三地统一的食品标准体系，促进湾区食品同标同质高质量发展，本标准同时比对了内地、香港、澳门三地的法律法规和食品安全标准规定，包括农药残留、污染物质以及其他危害人体健康物质的品种、限量，制定出能够同时满足三地要求的食品标准。

三、标准编制原则、主要内容及其确定依据

（一）标准编制原则

1. 本标准按照《食品“湾区标准”研制规范》（试行）、GB/T1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》、GB/T20004.1《团体标准化第 1 部分：良好行为指南》的规定进行编制起草，符合《团体标准管理规定》相关要求。

2. 本标准具备科学性、规范性、先进性和适用性。以满足强制性食品安全国家标准为前提，对比香港特别行政区规例、澳门特别行政区行政法规等规定，选取污染物、农药残留等作为安全指标。以指标严谨、科学为前提，污染物、农药残留等安全指标综合选取

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

同时满足三地要求的限量作为安全基础要求的限值。

（二）主要内容

1、标准结构

本标准的主要内容包括范围、规范性引用文件、术语和定义、安全指标、检验方法、附录等 7 部分，详细确定依据见表 1。

表 1 标准主要内容

章节	标题	主要技术内容
1	范围	明确本文件的主要内容与适用范围
2	规范性引用文件	规范引用文件
3	术语和定义	明确食用菌术语定义
4	安全指标	规定污染物、农药残留的限量要求
5	检验方法	明确安全指标检验方法的选用原则
6	附录	列举农药残留项目的CAS号、残留物
7	参考文献	列举引用的标准、法律、行政法规、规章和其他政策性文件

本标准拟从市场监管、食用菌产地和供港澳食用菌质量安全监控为出发点，结合港澳二地相关法律法规对食用菌监控的要求严格按照 GB 2763-2021 食用菌分类执行。

2、限量指标确认

污染物限量：根据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 V）、食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规）等要求，选取同时满足内地、香港、澳门三地要求的最严格限量作为安全基础要求安全指标的限值。具体见表 2。

表 2 污染物限量

序号	项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检测方法	备注

1	铅（以 Pb 计）	0.5	GB 2762 香港规例第 132V 章	GB 5009.12	松茸、双孢蘑菇、平菇、香菇、木耳、银耳（云耳）、牛肝菌除外
		0.3	GB 2762	GB 5009.12	双孢蘑菇、平菇、香菇
		1.0	GB 2762	GB 5009.12	干重计：木耳、银耳（云耳）
		1.0	GB 2762	GB5009.12	牛肝菌、松茸
2	镉（以 Cd 计）	0.1	香港规例第 132V 章	GB 5009.15	—
3	总汞（以 Hg 计）	0.1	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号 香港规例第 132V 章	GB 5009.17	干重计：木耳、银耳（云耳）
4	总砷（以 As 计）	0.5	GB 2762 澳门行政法规第 23/2018 号 香港规例第 132V 章	GB 5009.11	干重计：木耳、银耳（云耳）
5	铬（以 Cr 计）	0.5	香港规例第 132V 章	GB 5009.123	—
6	锑（以 Sb 计）	1	香港规例第 132V 章	GB 5009.137	—

农药残留限量：GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》、食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 CM）、食品中农药最高残留限量(澳门特别行政区第 2/2023 号行政法规）等要求，一是整理对比大陆 GB 2763、香港规例第 132CM 章、澳门第 2/2023 号行政法规三地标准有关食用菌的农药残留指标，并从中筛选出最常见的 19 种食用菌。二是梳理每一种食用菌在 GB 2763、GB2763.1、香港规例第 132CM 章、澳门第 2/2023 号可能对应的每种食用菌对应分类并归类，形成筛选路径，表 3 为 19 种食用菌筛选路径。

表 3 19 种食用菌筛选路径

松茸	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
	食用菌\蘑菇类(鲜)(平菇（鲜）除外)
澳门	蘑菇
	食用菌

粤港澳大湾区标准化促进会团体标准 编制说明

香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)
金针菇	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
	食用菌\蘑菇类(鲜)(平菇（鲜）除外)
澳门	食用菌
	蘑菇
香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)
茶树菇	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
	食用菌\蘑菇类(鲜)(平菇（鲜）除外)
澳门	食用菌
	蘑菇
香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)
双孢蘑菇	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
	食用菌\蘑菇类(鲜)(平菇（鲜）除外)
	食用菌\双孢蘑菇（鲜）
	食用菌\双孢蘑菇(鲜)
澳门	食用菌
	蘑菇
香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)
平菇	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

	食用菌\蘑菇类
	食用菌\平菇(鲜)
	食用菌\平菇（鲜）
澳门	食用菌
	蘑菇
香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)
香菇	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
	食用菌\蘑菇类(鲜)(平菇（鲜）除外)
澳门	食用菌
	蘑菇
香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)
草菇	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
澳门	食用菌
	蘑菇
香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)
口蘑	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
澳门	食用菌
	蘑菇
香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)
竹荪	
2763	食用菌

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
	食用菌\蘑菇类(鲜)(平菇（鲜）除外)
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
澳门	食用菌
	蘑菇
香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)
猴头菇	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
澳门	食用菌
	蘑菇
香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)
白灵菇	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
澳门	食用菌
	蘑菇
香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)
杏鲍菇	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
	食用菌\蘑菇类(鲜)(平菇（鲜）除外)
澳门	食用菌
	蘑菇
香港	蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除食用真菌(蘑菇类除外)和甜玉米(甜玉米粒)

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

木耳	
2763	食用菌
澳门	除蘑菇外的食用菌
	食用菌
	木耳
香港	食用真菌(蘑菇类除外)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除辣椒、蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类和甜玉米(甜玉米棒)
银耳/云耳	
2763	食用菌
澳门	除蘑菇外的食用菌
	食用菌
	银耳/云耳
香港	食用真菌(蘑菇类除外)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除辣椒、蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类和甜玉米(甜玉米棒)
金耳	
2763	食用菌
澳门	除蘑菇外的食用菌
	食用菌
香港	食用真菌(蘑菇类除外)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除辣椒、蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类和甜玉米(甜玉米棒)
毛木耳	
2763	食用菌
澳门	除蘑菇外的食用菌
	食用菌
香港	食用真菌(蘑菇类除外)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除辣椒、蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类和甜玉米(甜玉米棒)
石耳	
2763	食用菌
澳门	除蘑菇外的食用菌
	食用菌

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

香港	食用真菌(蘑菇类除外)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除辣椒、蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类和甜玉米(甜玉米棒)
羊肚菌	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
	食用菌\蘑菇类(鲜)(平菇（鲜）除外)
澳门	除蘑菇外的食用菌
	食用菌
香港	食用真菌(蘑菇类除外)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除辣椒、蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类和甜玉米(甜玉米棒)
牛肝菌	
2763	食用菌
	食用菌\蘑菇类(鲜)
	食用菌\蘑菇类
	食用菌\蘑菇类(鲜)(平菇（鲜）除外)
澳门	除蘑菇外的食用菌
	食用菌
香港	食用真菌(蘑菇类除外)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除辣椒、蘑菇类、甜玉米(甜玉米棒)和甜玉米(甜玉米粒)
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类
	果类蔬菜(葫芦科除外)，除蘑菇类和甜玉米(甜玉米棒)

三是根据梳理出来可能的分类，将所有这些分类项目对应的所有农药指标整理出来，并对所有整理出来的农药限量指标按以下原则进行采纳:

1. 当某农药指标只在三地中的其中一地有限量要求时，以该限量来源标准的限量值作为本次粤港澳大湾区高品质食品食用菌标准（以下简称：本标准）中的限量，并标记限量来源。比如：松茸的保棉磷在香港规例第 132CM 章中有限量要求，限量值为 0.5，但是在 GB 2763、GB2763.1、澳门第 2/2023

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

号中无相关限量要求，则本标准中关于松茸的胺苯磺隆的限量值为 0.5，来源标记为香港规例第 132CM 章。

2.当某农药在其中两地或三地都有限量要求时，对比两地或三地的限量值大小，取最严指标作为本标准的的限量，来源标记为最严指标来源的标准。比如：金针菇的乐果在 GB 2763 中限量为 0.01，香港规例第 132CM 章、澳门第 2/2023 号中限量均为 0.5，则本标准中关于金针菇乐果的限量值为 0.01，来源标记为 GB 2763。

3.本次数据的筛选均按以上逻辑关系建立 Excel 公式进行自动筛选，可以完全避免人工操作导致的遗漏或错误，包括农药指标的筛选和重复项目的规整、删除，蔬菜限量指标大小值的对比和最严指标选择等。

下表为松茸的部分农药残留指标整理情况：

食用菌检测项目筛选

蔬菜名称	序号	项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检测方法	GB 2763	香港	澳门	澳门标准备注
松茸	1	2,4-滴	0.1	香港规例第132CM章&澳门第11/2020号行政法规	GB/T 5009.175	无限量值	0.1	0.1	19 不包括银耳/云耳、木耳
松茸	2	2,4-滴和2,4-滴钠盐	0.1	GB 2763	GB/T 5009.175	0.1	无限量值	无限量值	
松茸	3	S-氰戊菊酯	0.2	澳门第11/2020号行政法规	GB 23200.8&GB 23200.113&NY/T 761	无限量值	无限量值	0.2	19 不包括银耳/云耳、木耳
松茸	4	阿维菌素	0.02	香港规例第132CM章	GB23200.19 GB23200.20 NY/T 137	无限量值	0.02	无限量值	
松茸	5	艾氏剂及狄氏剂	0.1	香港规例第132CM章	GB 23200.113 GB/T 5009.19 NY/T 761	无限量值	0.1	无限量值	
松茸	6	胺苯磺隆	0.01	GB 2763	参照 SN/T 2325	0.01	无限量值	无限量值	
松茸	7	巴毒磷	0.02*	GB 2763	GB 23200.116	0.02*	无限量值	无限量值	
松茸	8	百草枯	0.05	香港规例第132CM章&澳门第11/2020号行政法规	—	无限量值	0.05	0.05	
松茸	9	百菌清	5	GB 2763&香港规例第132CM章&澳门第11/2020号行政法规	GB/T 5009.105 NY/T 761 SN/T 2320	5	5	5	19 不包括银耳/云耳、木耳
松茸	10	保棉磷	0.5	香港规例第132CM章	NY/T 761	无限量值	0.5	无限量值	
松茸	11	倍硫磷	0.05	香港规例第132CM章	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769	无限量值	0.05	无限量值	
松茸	12	苯并烯氟菌唑	0.9	澳门第11/2020号行政法规	—	无限量值	无限量值	0.9	
松茸	13	苯菌酮	0.5	GB 2763&澳门第11/2020号行政法规	—	0.5*	无限量值	0.5	
松茸	14	苯醚甲环唑	0.6	香港规例第132CM章	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB/T 5009.218 GB/T 20769	无限量值	0.6	无限量值	
松茸	15	吡丙醚	0.2	香港规例第132CM章	—	无限量值	0.2	无限量值	
松茸	16	吡虫啉	1	香港规例第132CM章	GB/T 20769 GB/T 23379	无限量值	1	无限量值	
松茸	17	吡蚜酮	0.2	香港规例第132CM章	—	无限量值	0.2	无限量值	
松茸	18	丙炔氟草胺	0.02	香港规例第132CM章	GB 23200.8 GB 23200.31	无限量值	0.02	无限量值	
松茸	19	丙酯杀螨醇	0.02*	GB 2763	GB 23200.8	0.02*	无限量值	无限量值	

四是根据以上规则梳理确认本标准中 19 种食用菌三地对应的所有农药

指标和相对应的最严指标，并行成本标准的 Excel 版本初稿。每种食用菌都覆盖了三地要求检验的所有农药指标，并且所有农药指标都是三地的最严限量，按此标准进行检验检测可以符合三地中的任何一地的检验要求。

蔬菜名称	序号	项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检测方法
松茸	1	2,4-滴	0.1	香港规例第132CM章&澳门第11/2020号行政法规	GB/T 5009.175
松茸	2	2,4-滴和2,4-滴钠盐	0.1	GB 2763	GB/T 5009.175
松茸	3	S-氰戊菊酯	0.2	澳门第11/2020号行政法规	GB 23200.8&GB 23200.113&NY/T 761
松茸	4	阿维菌素	0.02	香港规例第132CM章	GB23200.19 GB23200.20 NY/T 137
松茸	5	艾氏剂及狄氏剂	0.1	香港规例第132CM章	GB 23200.113 GB/T 5009.19 NY/T 761
松茸	6	胺苯磺隆	0.01	GB 2763	参照 SN/T 2325
松茸	7	巴毒磷	0.02*	GB 2763	GB 23200.116
松茸	8	百草枯	0.05	香港规例第132CM章&澳门第11/2020号行政法规	—
松茸	9	百菌清	5	GB 2763&香港规例第132CM章&澳门第11/2020号行政法规	GB/T 5009.105 NY/T 761 SN/T 2320
松茸	10	保棉磷	0.5	香港规例第132CM章	NY/T 761
松茸	11	倍硫磷	0.05	香港规例第132CM章	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769
松茸	12	苯并烯氟菌唑	0.9	澳门第11/2020号行政法规	—
松茸	13	苯菌酮	0.5	GB 2763&澳门第11/2020号行政法规	—
松茸	14	苯醚甲环唑	0.6	香港规例第132CM章	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB/T 5009.218 GB/T 20769
松茸	15	吡丙醚	0.2	香港规例第132CM章	—
松茸	16	吡虫啉	1	香港规例第132CM章	GB/T 20769 GB/T 23379
松茸	17	吡蚜酮	0.2	香港规例第132CM章	—
松茸	18	丙炔氟草胺	0.02	香港规例第132CM章	GB 23200.8 GB 23200.31

五是对 Excel 版本所有项目进行检查核实后，再进行升序排序及格式整理，再转化成 word 版本，行成 word 版本稿件，并进行英文版本翻译。

3. 监控项目的选择

本标准覆盖了三地标准涉及相关产品的全部限量指标。各属地在总监控指标项目范围内，按照在内地销售食用菌产品的监测项目宜涵盖相关职能部门监控项目要求、销往港澳地区的产品应当在符合海关总署监控要求的原则

下，根据当地用药和重金属污染的情况，有针对性制定监控计划，确保食用菌质量安全符合内地和港澳地区标准要求。

4.农物残留检测方法及测定部位

1）定量检测方法

在该标准中所列检测方法是限量来源指标指定方法、当限量来源指标无指定方法时用“—”表示。

2）测定部位

测定部位按限量来源文件规定执行。如农药残留项目的测定部位按 GB 2763-2021 规范性附录 A“食品类别及测定部位”规定执行。重金属污染物的测定部位参照 GB 2762-2022 中 3.4 和 3.5 的规定执行。

5.其他技术内容说明

a）农药残留项目的 CAS 号、残留标志物及检测方法见表 A。

b)该标准限量中标注“*”表示表示在 GB 2763 中该限量为临时限量。

四、标准有何先进性或特色性

粤港澳大湾区标准促进会团体标准（食品类）是为了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团体标准。其中，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滋原味，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。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

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，选取食品安全国家标准和香港、澳门有关规定中最严格的产品限量，指标涵盖农药残留、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量等。

《质量安全要求 松茸等19种食用菌鲜品》团体标准是以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合湾区实际需求、比较分析香港澳门规例、综合推荐性国家标准和行业标准，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粤港澳大湾区标准。

五、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

（一）与现行法律、法规的关系

本标准符合内地、香港、澳门食品安全相关法律、法规、规章及相关标准要求。

（二）与食品安全国家标准和行业公告的关系

该标准的技术指标满足GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》部分技术指标要求高于食品安全国家标准、行业公告等要求。

（三）与香港规例、澳门行政法规的关系

通过比对食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第132章，附属法例CM）、食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第132章，附属法例

粤港澳大湾区标准化学会团体标准 编制说明

V）、食品中农药最高残留限量(澳门特别行政区第 2/2023 号行政法规）、食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规）的要求，部分技术指标要求高于香港、澳门相关法规要求。

（四）采用标准情况

采用 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》限量 925 项次，采用中国香港食物规例第 132CM 章限量 1182 项次，采用澳门特别行政区第 2/2023 号行政法規《食品中农药最高残留限量》156 项次。其中这些指标中 GB 2763-2021、香港食物规例第 132CM 章、澳门第 2/2023 号行政法規三者指标一致并采用的指标有 95 项次，GB 2763-2021、香港食物规例第 132CM 章二者指标一致并采用的指标有 28 项次，GB 2763-2021、澳门第 2/2023 号行政法规二者指标一致并采用的指标有 72 项次，香港食物规例第 132CM 章、澳门第 2/2023 号行政法規二者指标一致并采用的指标有 207 项次。

六、标准调研、研讨、征求意见情况

（一）前期工作情况

2020 年 4 月-2020 年 9 月 22 日 粤港澳大湾区“菜篮子”工作办公室和广州市农业农村局根据广东省农业农村厅要求对大湾区农产品实施“一个标准对湾区”的要求，协调农业、市场监管局，海关技术机构根据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 CM）、食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 V）、食品中农药最高残留限量(澳门特别行政区

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

第 11/2020 号行政法规）食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规）等按照最严格的要求，完成《粤港澳大湾区“菜篮子”平台产品质量安全指标体系 蔬菜》团体标准，**2020 年 9 月 22 日** 发布实施。

（二）成立工作组

在《粤港澳大湾区“菜篮子”平台产品质量安全指标体系 蔬菜》团体标准基础上，为贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家标准化发展纲要》以及《贯彻实施<国家标准化发展纲要>行动计划》有关要求，将安全优质的食品作为食品“湾区标准”研制重点，对满足湾区人民对高品质食品的需求，2022 年 2 月项目计划启动后，随即成立起草组，召开第一次工作组会议确定人员分工及讨论标准研制思路。

广东省粤港澳大湾区标准促进会关于《安全基础要求 通则》等36项团体标准立项的通知

湾促会〔2022〕4号

发布人：广东省粤港澳大湾区标准促进会 发布时间：2022-11-14

各有关单位：

根据《广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准管理办法（试行）》的有关规定，广东省粤港澳大湾区标准促进会组织召开《安全基础要求 通则》等团体标准项目专家立项评审会，专家一致同意36项团体标准（见附件）通过立项评审。该批团体标准对推动大湾区食品产业高质量发展具有积极的意义，现准予立项。

单位或个人对该批标准立项存在异议的，请在公告之日起七日内以书面形式将意见反馈至广东省粤港澳大湾区标准促进会，意见应当签署真实姓名或加盖单位公章，提供必要的证据材料，注明联系方式，以便核查证实。同时，请相关单位抓紧落实和实施项目，加强与有关方面的协调，广泛听取意见，确保高质量按期完成标准制定工作。

联系人：谢韵妍
电 话：020-31950692、13570491114
邮 箱：gbas2022@163.com
地 址：广州市海珠区南田路563号

广东省粤港澳大湾区标准促进会
2022年11月9日

4 团体标准立项通知-湾促会（2022）4号.pdf

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 说明

（三）调研资料收集

2022 年 2-3 月开展内地、香港、澳门以及国外相关法规标准等资料文献的收集整理，并进行产品分类的梳理以及污染物、农药残留等安全指标比对分析，制定了标准研制的总体思路和框架，对标准的起草工作做了详细部署。

标准调研、研讨情况

1. 粤港澳大湾区高品质食品团体标准制定工作研讨会

（1）时间：2022.05.10

（2）地点：腾讯会议（线上）

（3）参会人员

连槿、聂建荣、谢书越（广州市农业农村局）；何强（广东省农产品质量安全中心）；吴淑君（广州市农产品质量安全监督所）；黄金凤、寻知庆（广州质量监督检测研究院）；易蓉（广州海关检测技术中心）；李秀英（广州检验检测认证集团有限公司/国家加工食品质量检验中心）；陈俊秋、郑林秀（广东省农科院蔬菜研究所）。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

（4）会议内容

会议通报了前期工作成效、近期调研情况和工作进度，就《质量安全要求 松茸等 19 种食用菌鲜品》等 6 项标准的标准编制原则、主要内容及其确定依据做了说明；制标单位相关负责同志和专家汇报了复核进度和复核初步意见；根据当前进度和计划部署下一步工作和具体分工。

（5）制标单位意见

1）对艾氏剂和狄氏剂：艾氏剂和狄氏剂都是有机氯杀虫剂，环境中艾氏剂会很快转化为狄氏剂。色谱行为：艾氏剂和狄氏剂在色谱上是两个完全分离的两个色谱峰。残留限量：GB2763 中分别有各自限量；香港规例中合并成一项进行限量规定，以艾氏剂及狄氏剂之和表示。检测方法：GB23200.113-2018、GB/T 5009.19-2008、NY/T761-2008 均分别检测艾氏剂和狄氏剂。从限量规定的严格程度和科学性以及艾氏剂容易转化的特性看，采用 GB2763 限量比较合适。

粤港澳大湾区标准编制说明

对氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯：氯氟氰菊酯含有 4 个异构体，其中只有 3 个异构体有活性；高效氯氟氰菊酯去除了氯氟氰菊酯品种中一对无生物活性的对映体后得到的产品，含有两个异构体，为一对非对映体。色谱行为：在色谱上 4 个异构体的峰完全分离。残留限量：GB2763 规定，以残留物，氯氟氰菊酯（异构体之和）计算，与香港规例一致。GB23200.113-2018 检测高效氯氟氰菊酯（两个峰）；GB23200.8-2016 检测高效氯氟氰菊酯（1 个峰）；NY/T761-2008 检测高效氯氟氰菊酯（1 个峰），GB/T 5009.146-2008 检测高效氯氟氰菊酯（1 个峰）。 GB 和香港规定了氯氟氰菊酯包括异构体，与澳门是一致的，只是说法不一样，但澳门的表述更加严谨，所以采用澳门的表述。

对氯氰菊酯和高效氯氰菊酯：高效氯氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，生物活性较高，是氯氰菊酯的高效异构体。色谱行为：在色谱上 4 个异构体的峰完全分离。残留限量：GB2763 残留物：氯氰菊酯（异构体之和），与香港规例写法一致。检测方法：GB23200.8-2016、GB23200.113-2018、NY/T761-2008 检测氯氰菊酯（4 个峰），GB/T 5009.146-2008 检测氯氰菊酯（2 个峰）采用 GB2763 的规定更加严格和严谨。

对咪鲜胺和咪鲜胺锰盐：咪鲜胺锰盐是咪鲜胺锰络合物，是由咪鲜胺与氯化锰复合而成，其防病性能与咪鲜胺极为相似。色谱行为：液质法，咪鲜胺出峰，咪鲜胺锰盐在溶液中以咪鲜胺形式出峰。气相法，2，4，6-三氯苯酚衍生物出峰。残留限量：GB2763 残留物：咪鲜胺及其含有 2，4，6-三氯苯酚部分的代谢产物之和，以咪鲜胺表示，与香港规例写法一致。检测方法：GB23200.121-2021 检测咪鲜胺，代谢产物咪鲜胺-脱氨基咪唑和咪鲜胺

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

-脱咪唑甲酰胺基； NY/T 1456-2007 检测咪鲜胺及其含有 2,4,6-三氯苯酚部分的代谢产物之和，以咪鲜胺表示。检测结果均以咪鲜胺计，所以 GB 与香港的规例是一样的，只是表述不一样而已。GB 的表述更加严谨，采用 GB 的表述。

对氰戊菊酯和 S 氰戊菊酯：S－氰戊菊酯是含顺式氰戊菊酯的异构体，其杀虫剂活性要比氰戊菊酯高约 4 倍，因而使用剂量要低。色谱行为：在色谱上 2 个异构体的峰完全分离。残留限量：GB2763 残留物：氰戊菊酯（异构体之和 ），香港规例分别规定了氰戊菊酯限量及顺式氰戊菊酯限量（氰戊菊酯同分异构体之和）。检测方法：GB23200.8-2016，GB23200.113-2018，NY/T761-2008 检测氰戊菊酯（2 个峰）。香港规例氰戊菊酯限量为 0.2，GB 则是两者之和为 0.2，相比之下 GB2763 更加严格。因此采用 GB 限量。

对甲霜灵和精甲霜灵：精甲霜灵（Metalaxyl-M），是甲霜灵（metalaxyl）的 R 异构体。色谱行为：同一时间出峰，无法分离。残留限量：GB2763 残留物甲霜灵，香港规例残留物甲霜灵检测方法：GB23200.8-2016，GB23200.113-2018 检测甲霜灵，GB/T20769-2008 检测甲霜灵和精甲霜灵，两者在色谱上无法分离，而且香港和 GB 的限量都是相同，因此采用更为严谨的 GB2763 表述，即甲霜灵和精甲霜灵。

对霜霉威和霜霉威盐酸盐（propamocarb and propamocarb hydrochloride）色谱行为：霜霉威出峰，霜霉威盐酸盐在溶液中以霜霉威形式出峰。残留限量：GB2763 残留物霜霉威，香港规例残留物霜霉威检测方法：GB/T20769-2008 检测霜霉威，NY/T1379-2007 检测霜霉威。此种情况与咪鲜胺一样，采用 GB2763 的表述，即霜霉威和霜霉威盐酸盐。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

2）对竹笋、大黄、香椿、线瓜及食用菌等产品的分类进行复核。

3）对限量来源及指标进行核对，当 2763 临时限量和香港、澳门两地限量一致时，建议删除 2763 临时限量。

4）对农药名称进行校核，删除重复项，合并、规范同类项（2763 中残留物相同）。

5）草菇前期筛选疑有遗漏，建议对草菇检测项目和限量指标等进行补充。

6）建议将人参改为人参（鲜）。

7）建议薄荷增加草甘膦，留兰香参照薄荷。

8）对甜玉米限量进行复核，甜玉米实际对应香港相关标准中的甜玉米（玉米棒）。

（6）下一步工作计划和分工

1）5.13 日前各制标单位完成标准文本（初稿）的复核工作，并以书面形式反馈广州市农业农村局，待归纳整理后再征求大家意见，再行修改形成标准文本（第二稿）。

2）广州海关技术中心负责联系、征求香港和澳门两地专家对标准文本的意见，同步征求国内相关专家意见，根据意见进行修改形成标准文本（第三稿）。

3）标准文本（第三稿）完成后，会对证明材料进行整理，形成编制说明，迎接 6 月份的标准审核会。

4）市农监所负责对修改意见进行评估、分析，并按拟采纳意见对标准文本进行修改。

5）省蔬菜所负责对标准文本的英文版进行编制。

6）省安全中心负责对农药名称进行整合和把关。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

2. 标准编制过程工作记录截图

（1）类别及限量指标编制过程记录截图

名称	修改日期	类型	大小
2022年 新6个蔬菜标准类别筛选	2022/2/21 17:42	文件夹	
蔬菜6项湾区标准-产品类别筛选-2022.3.1	2022/4/26 10:41	文件夹	
蔬菜类别和小注-2.15	2022/2/22 10:34	文件夹	
6种蔬菜类别汇总	2022/5/17 14:25	XLS 工作表	22 KB
瓜类蔬菜	2022/2/15 18:00	XLS 工作表	771 KB
类别(1)	2022/2/28 18:03	XLS 工作表	119 KB
其他类蔬菜	2022/2/25 17:44	XLS 工作表	57 KB
其他类蔬菜英文名完成	2022/2/25 17:52	XLS 工作表	90 KB
蔬菜6项湾区标准-产品类别筛选-2022.3.1	2022/3/3 16:04	360压缩 ZIP 文件	61 KB
蔬菜6项湾区标准-产品类别筛选-2022.3.3	2022/3/3 16:05	360压缩 ZIP 文件	60 KB
蔬菜类别-2.21	2022/3/1 16:48	XLS 工作表	23 KB
蔬菜类别和小注	2022/2/18 14:29	360压缩 ZIP 文件	197 KB
蔬菜三地分类20220217	2022/2/24 18:03	WPS表格 工作簿	39 KB
需补充的项目内容汇总	2022/4/8 9:28	XLS 工作表	136 KB
需补充的项目内容汇总0402-0428核对（xsy）	2022/4/29 10:29	XLS 工作表	40 KB

蔬菜6项湾区标准-产品类别筛选-2022.3.3.zip\蔬菜6项湾区标准-产品类别筛选-2022.3.3 - 解包大小为 212.5 KB

名称	压缩前	压缩后	类型	修改日期
.. (上级目录)			文件夹	
瓜类蔬菜-2022.2.22.xls	42.0 KB	11.4 KB	XLS 工作表	2022-03-01 14:57
茎类蔬菜-2022.2.22.xls	39.5 KB	8.9 KB	XLS 工作表	2022-03-01 16:38
其他类蔬菜-2022.2.25.xls	47.0 KB	13.3 KB	XLS 工作表	2022-03-03 15:59
食用菌.xls	31.5 KB	9.1 KB	XLS 工作表	2022-03-03 16:02
水生类蔬菜-2022.2.22.xls	26.5 KB	7.9 KB	XLS 工作表	2022-03-03 16:03
芽菜类蔬菜.xls	26.0 KB	7.6 KB	XLS 工作表	2022-03-01 16:08

2022.03.25 限量指标初稿一	924.6 KB	360压缩 ZIP 文件	2022-04-07 11:46
2022.04.07 限量指标初稿一（补充）	926.9 KB	360压缩 ZIP 文件	2022-04-08 14:32
2022.04.27 根据复核结果修改后的蔬菜限量指标（二稿）	713.8 KB	360压缩 ZIP 文件	2022-04-29 10:28
2022.05.17 根据专家意见修改后的蔬菜限量指标（三稿）	731.7 KB	360压缩 ZIP 文件	2022-05-17 18:10

食用菌检测项目筛选

序号	蔬菜名称	项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检测方法	GB 2763	香港	澳门	澳门标准备注
1	松茸	2,4-滴	0.1	香港规例第132CM章&澳门第11/2020号行政法规	GB/T 5009.175	无限量值	0.1	0.1	19 不包括银耳/云耳、木耳
2	松茸	2,4-滴和2,4-滴钠盐	0.1	GB 2763	GB/T 5009.175	0.1	无限量值	无限量值	
3	松茸	S-氰戊菊酯	0.2	澳门第11/2020号行政法规	GB 23200.8&GB 23200.113&NY/T 761	无限量值	无限量值	0.2	19 不包括银耳/云耳、木耳
4	松茸	阿维菌素	0.02	香港规例第132CM章	GB23200.19 GB23200.20	无限量值	0.02	无限量值	

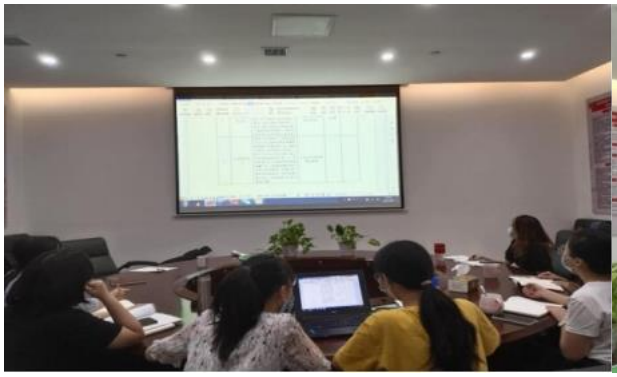
食用菌限量指标和检测方法的再次修改和核实

序号	蔬菜名称	项目名称	限量/(mg/kg)	来源	检测方法	GB 2763	香港	澳门
1	松茸	2,4-滴	0.1	香港规例第132CM章 澳门第11/2020号行政法规	GB/T 5009.175	无限量值	0.1	0.1
2	松茸	2,4-滴和2,4-滴钠盐	0.1	GB 2763	GB/T 5009.175	0.1	无限量值	无限量值
3	松茸	S-氰戊菊酯	0.2	澳门第11/2020号行政法规	GB 23200.8 GB 23200.113 NY/T 761	无限量值	无限量值	0.2
4	松茸	阿维菌素	0.02	香港规例第132CM章	GB 23200.19 GB 23200.20 NY/T 137	无限量值	0.02	无限量值
5	松茸	艾氏剂及狄氏剂	0.1	香港规例第132CM章	GB 23200.113 GB/T 5009.19 NY/T 761	无限量值	0.1	无限量值
6	松茸	胺苯磺隆	0.01	GB 2763	参照SN/T 2325	0.01	无限量值	无限量值
7	松茸	巴毒磷	0.02*	GB 2763	GB 23200.116	0.02*	无限量值	无限量值
8	松茸	百草枯	0.05	香港规例第132CM章 澳门第11/2020号行政法规	SN/T 0293	无限量值	0.05	0.05
9	松茸	百菌清	5	GB 2763 香港规例第132CM章 澳门第11/2020号行政法规	GB/T 5009.105 NY/T 761 SN/T 2320	5	5	5
10	松茸	保棉磷	0.5	香港规例第132CM章	NY/T 761	无限量值	0.5	无限量值
11	松茸	倍硫磷	0.05	香港规例第132CM章	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 20769	无限量值	0.05	无限量值

（2）编制过程中内、外部交流部分记录

1）内部交流研讨

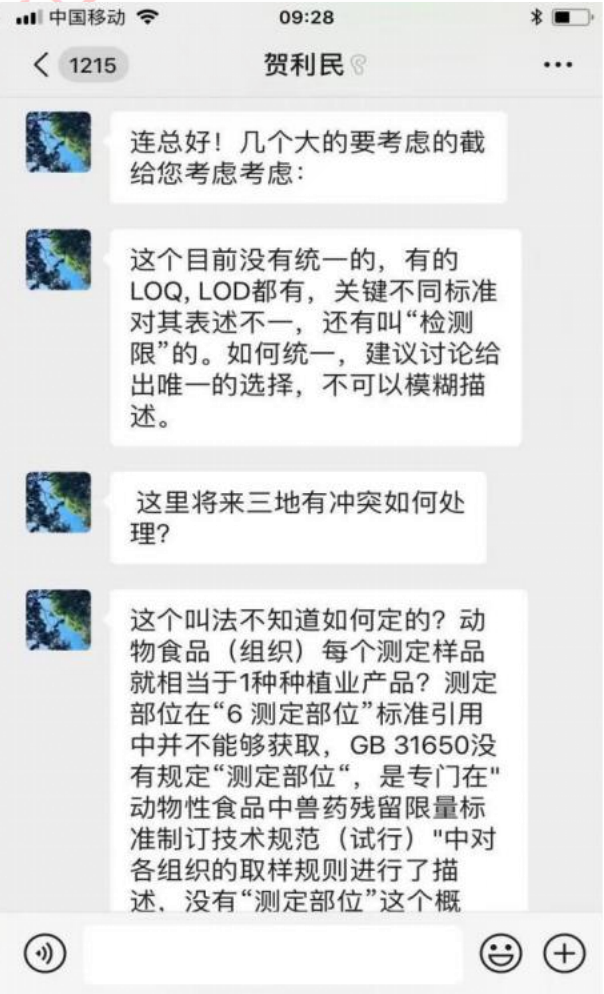
标准研制过程中，编制组召开了多次的内部交流会，对编制过程中所遇的问题、反馈意见的处理进行交流研讨。



2）参与单位间讨论

中国移动
09:21
1214
金
要不我把所有问题都转给王科？由他汇总？
2021年8月5日 14:44
已将所有问题汇总给王科
好的
2021年8月5日 14:55
通话时长 01:56
2021年8月20日 19:16
广州市农业农村局8.13.zip
19.56MB
微信电脑版
2021年8月20日 19:17

中国移动
09:35
1214
吴淑君
技术路线
2021年6月25日 15:45
你撤回了一条消息
2021年6月25日 15:46
技术路线
收到
该标准编制涉及我国基地生产、市场流通大宗主要蔬菜十三大类92个产品安全基础限量要求。主要已经内容以满足食品安全国家强制性标准和港澳地区相关法律、法规为前提，借鉴国际通用标准日本肯定列表制度，在保证技术指标严谨、科学、符合实际生产的前提下，选用最严格指标作为进


中国移动
09:28
1215
贺利民
连总好！几个大的要考虑的截给您考虑考虑：
这个目前没有统一的，有的LOQ, LOD都有，关键不同标准对其表述不一，还有叫“检测限”的。如何统一，建议讨论给出唯一的选择，不可以模糊描述。
这里将来三地有冲突如何处理？
这个叫法不知道如何定的？动物食品（组织）每个测定样品就相当于1种种植业产品？测定部位在“6 测定部位”标准引用中并不能够获取，GB 31650没有规定“测定部位“，是专门在"动物性食品中兽药残留限量标准制订技术规范（试行）"中对各组织的取样规则进行了描述，没有“测定部位”这个概

10:55
5G
267
陈俊秋
4月28日 09:22
书记，你好！薄荷、留兰香、胡椒薄荷是不是同一类的？
标准制定能不能
通话时长 03:37
4月28日 09:27
4月28日 09:33
涨知识了！薄荷的十大品种大鉴赏
[图片] 目前已知的薄荷品种超过500种，而中国现有12种，其中最...
知乎
薄荷的不同品种。

10:55
5G
267
陈俊秋
薄荷的不同品种。
收到
4月28日 09:58
陈书记.docx
12KB
微信电脑版
21''
好。
5月5日 15:08
准备复核文件.zip
816KB
微信电脑版
通话时长 03:30
5月5日 16:50

10:55
5G
267
陈俊秋
六个标准定义翻译.docx
14KB
微信电脑版
这二天忙于贵局菜篮子规划的投标，这份翻译拖了点时间。
5月6日 10:17
收到
5月12日 15:05
通话时长 08:45
5月12日 16:34
陈书记，你好！漏了一个：蔬菜(瓜类)定义，包括黄瓜、腌制用小黄瓜全瓜(去柄)、西葫芦、节瓜、苦瓜、丝瓜、线瓜、瓠瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜等，麻烦定义并翻译成英文。谢谢！

10:55
5G
267
陈俊秋
通话时长 08:45
5月12日 16:34
陈书记，你好！漏了一个：蔬菜(瓜类)定义，包括黄瓜、腌制用小黄瓜全瓜(去柄)、西葫芦、节瓜、苦瓜、丝瓜、线瓜、瓠瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜等，麻烦定义并翻译成英文。谢谢！
对方已取消
通话时长 03:22
5月12日 17:15
瓜类蔬菜定义（中英）.docx
12KB
微信电脑版
6月15日 09:34
通话时长 03:30

10:48
5G
267
吴淑君
好的
5月12日 14:37
已取消
5月13日 14:35
5月13日 14:41
就是没有了？

10:48
5G
269
吴淑君
5月16日 14:28
5月16日 17:48
TGBAS 2102—2021 蔬菜.zip
11.02MB
微信电脑版
5月17日 11:59
检测方法汇总 2022051...1) 合并.et
144KB

10:48
5G
269
吴淑君
检测方法汇总 2022051...1) 合并.et
144KB
微信电脑版
检测方法汇总 0517-Z.xls
55KB
微信电脑版
绿色底为百度的内容，有几个百度也没把握，未填，检测方法另外分开了，到时让他们合并进去
5月17日 12:30
收到
5月19日 16:07
(以此为准)TGBAS 2102—2...0519).zip
5.17MB
微信电脑版

10:49
5G
271
秀英
检测方法汇总 2022051...)(1)(1).xls
117KB
微信电脑版
11''
5月17日 08:36
好的。
"秀英" 撤回了一条消息
5月17日 11:17
通话时长 01:59
5月17日 17:56
连总，表格我还在复核确认，过半个小时发回给您
好的，辛苦了！

10:49
5G
271
秀英
检测方法汇总2022051...0517.xls
151KB
微信电脑版
连总，我们补充的标红色了，英文名称主要参考是香港规例，代谢物按照2763或香港规例，CAS号参考GB 23200.113等国标检测方法，找不到的就参考了网络数据库chemicalbook
收到。
5月19日 16:06
(以此为准)TGBAS 2102—2...0519).zip
5.17MB
微信电脑版
收到，是以这个版本去填写反馈意见表吗
给你们参考填写核查意见

10:50
5G
271
铃声
5月19日 16:20
好的收到
5月20日 17:13
连总，是按您新发的文本去填征求意见表吧，我们核对了原来的意见基本都修改过了，那些修改掉了的就不用体现了吧？
是的
5月20日 17:30
好的，我们是按新的版本写的意见
5月20日 17:36
6月1日 10:45
通话时长 00:30

10:50
5G
270
金
5月17日 07:47
检测方法汇总2022051...)(1)(1).xls
117KB
微信电脑版
5月17日 07:48
10''
5月17日 08:48
好的
5月17日 11:15
通话时长 00:27
5月17日 16:34
检测方法汇总20220517.xls
156KB
微信电脑版

10:51
5G
270
金
5月17日 16:34
检测方法汇总20220517.xls
156KB
微信电脑版
收到。
原来红色字体部分已补充完整，红色底纹是项目有重复，还有一些问题写到了备注栏并标注了黄色底纹
5月17日 16:39
收到。
5月19日 16:06
(以此为准)TGBAS 2102—2...0519).zip
5.17MB
微信电脑版
你撤回了一条消息

3. 开展标准调研

（1）广州粤港澳农业发展有限责任公司调研

2021 年 7 月，编制组赴粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地和加工企业广州粤港澳农业发展有限责任公司就蔬菜水培过程中的关键环节等重点内容展开调研。起草组一行参观了广州粤港澳农业发展有限责任公司的种植基地、包装分拣中心、农资仓库、工厂等场所，了解了水培蔬菜的生产加工及配送过程。

粤港澳大湾区团体标准

（2）广州江楠蔬菜基地调研

2021 年 7 月，编制组赴广州江楠蔬菜基地调查蔬菜的生产和种植情况。

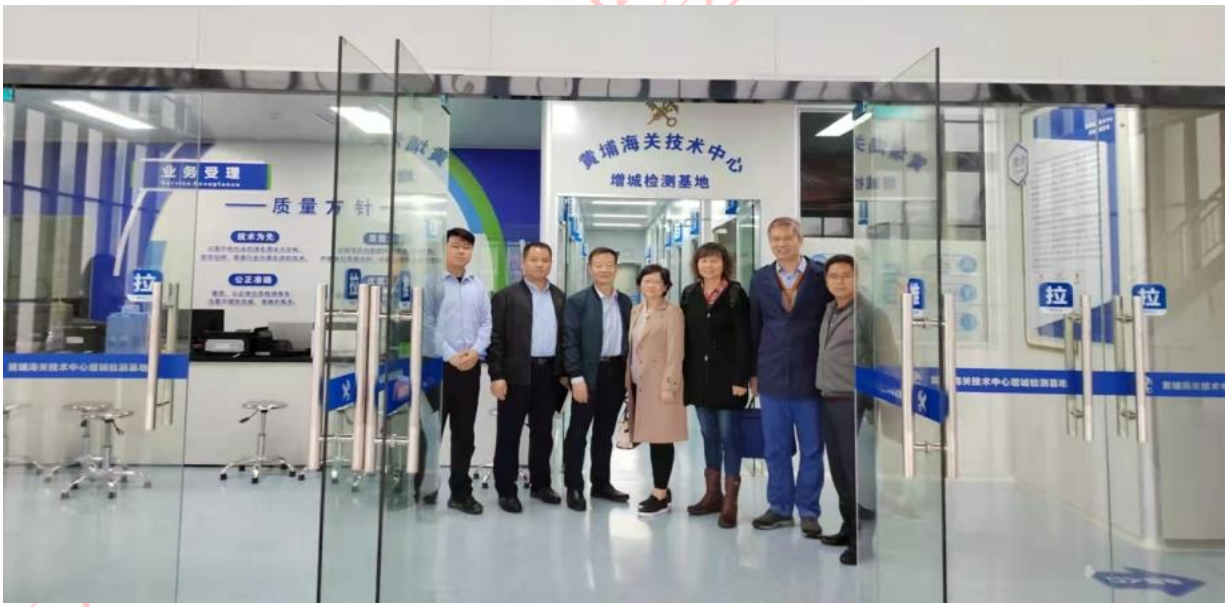
（3）常德市弘富源农业发展有限公司调研

2021 年 8 月，编制组赴粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地常德

市弘富源农业发展有限公司调研蔬菜的种植情况。

（4）广州市昇永农业有限公司（增城通关便利区）、广州绿垠农业科技发展有限公司调研

2022 年 3 月，编制组赴粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地实地了解生产者和企业对标准的需求，确保标准的实用性和可操作性。

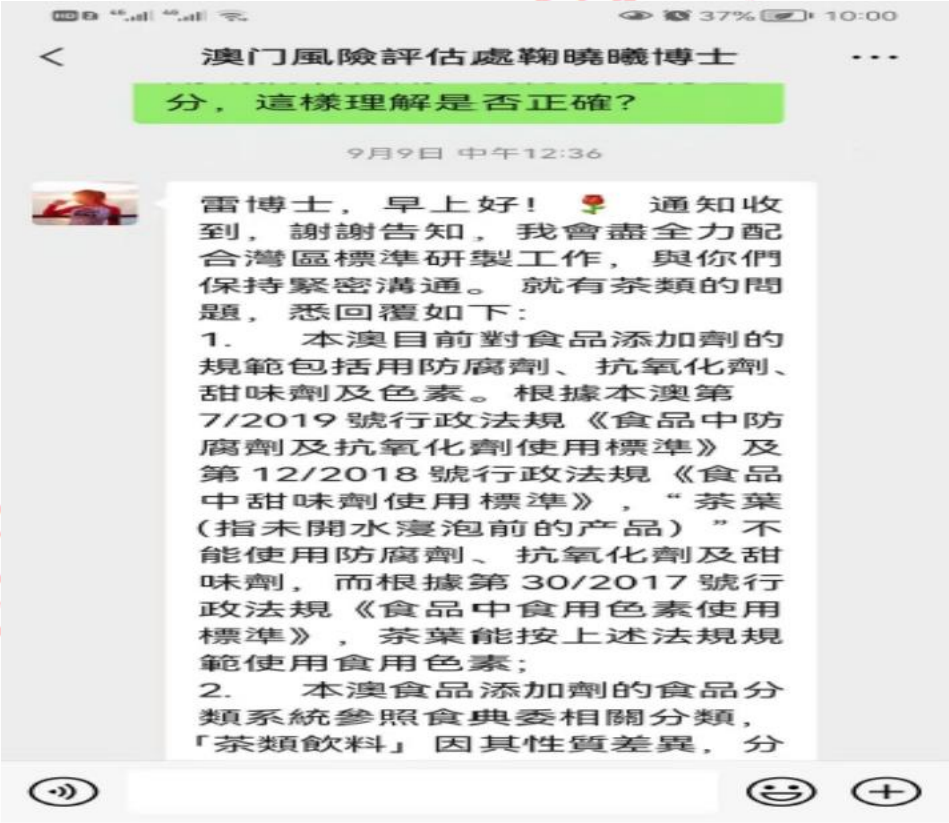

业务受理
Service Acceptance
——质量方针——
黄埔海关技术中心
增城检测基地

（5）广东省农科院白云基地、广东农作物种质资源保护库开展专题调研

2022 年 5 月，编制组赴广东省农科院白云基地、广东农作物种质资源保护库开展专题调研，实地了解瓜类、茎类、水生类、芽菜类、食用菌及其他蔬菜等 6 类蔬菜的种质资源、种植生产和分类情况。

4. 与港澳交流情况

（1）微信交流截图



粤港澳大湾区高品质食品标准管理进会团体标准

（2）书面交流函

粤港澳大湾区标准编制

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保护公众健康为己任，属下31个国际食品贸易方不同食品行业最具代表性的商会，包括燕窝食品、鲍参、鱼翅、海鲜干货、冻肉、蔬菜水果、糖果面包、冬菇海味、罐头、茶饮、冰酒、烈酒及果汁饮品等，本会与各国政府机构及相关部门一直积极紧密联系，定期交流及通报食物安全信息，以方便对同业发展及发展。

本会接收贵方意见函，同意及支持粤港澳三地食品质量水平的整体提升，以高品质食品标准作为建设粤港澳大湾区（GBA）引领行业高质发展，满足消费人士对高品质、安全优质食品的需求。同时粤港澳三地及国内省市的法制定一套完善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高效食品安全信息、采用「一次申请，全国通行」的统一原则，减少重复申报。今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新内容的实施提前知悉及、检测、记录及符合食品安全规格。另外，除了持续销售，才新兴渠道如电商平台售卖食品也应同样受规管，以线上线下及全方位保障公众健康，提供食安水平，与此同时，食品业界在食品进口、物流及供应链提供食品安全记录，使产品符合卫生安全水平。

在食品追踪方面，本会期望三地各有关单位可掌握现代化多方法来追踪渠道，例如港珠澳大桥通关程序、检查站及支持配备等、手机安全码、电子化系统、提高资料准确及加强效率、节省时间、及确保食品（特别是有时间限制的鲜活食品）的质量安全。另外本会希望三地政府为追踪溯源提供便利渠道及检测服务，以提升粤港澳大湾区形象。

自1986年，本会已成功加强食品安全培训工作，和香港特区政府自二零零五年推行「卫生修理/卫生登记计划」以来，已培训超过十八万名卫生登记及卫生管理，本会联同香港城市大学专业进修学院设已成功培训一万七千多名卫生管理，本总会曾推食品卫生管理人员4成左右，希望能有计划地推行更能提升本港饮食业的卫生水平，确保所生产的食物合符安全标准，保障市民大众的健康；同时协助业界，每年平均亦有逾六百名个人受食物中毒所影响，更加了强社工作必需特定工作，并重制定一套定基础培训计划及建议予会官员统一发牌制度，不断为员工举办建立培训的培训课程，以便工行时间表每四天及最新的知识和技能，确保所生产的食品符合安全标准，在加拿大海南建都有良好推行人员接触和监察，培训食及物流服务员工人士，总是重要一环，本会长于过往二十多年的培训经验，提供给人员饮食品界人士证照，是每一个免费网上基本食品安全培训课程，配合新入职人士工作上需要，并可根据修订基础接触探索，以达到持续改善功能，隔离所上有关课程本会可供参考。

附：香港食品委员会职责总单

抄送
广东省食品安全委员会办公室

黄永昌 MR. HWCHAN
香港食品委员会主席

二零二一年八月五日

香港食品委员会
商会会员名单

1. 港九菜菜行工商总会
2. 香港九龙蔬菜运销联合商会
3. 香港食油总协会
4. 新界行公所
5. 香港海鲜行总商会
6. 香港食品安全协会
7. 港九糖果饼干面包饮料同业商会
8. 香港油糖杂货商会
9. 香港餐饮联合协会
10. 香港中华厨师联合会
11. 香港日本食品输入业协会
12. 香港中华总商会
13. 香港肉行商会
14. 香港进出口总商联合会
15. 香港食品卫生管理人员协会
16. 港九鲜果海味杂货商总商会
17. 香港食用油总会
18. 香港食品供应商联合
19. 港九茶叶行商会
20. 香港糖业总商会
21. 香港冬菇业商会
22. 港九酒商行商会
23. 九中华工商业联合会
24. 港九罐头冻肉机食行商会
25. 香港面行商会
26. 香港海鲜业联合总会
27. 海外入口果菜食品联合商会
28. 香港酒精业界联合会
29. 香港酒类行业协会
30. 中国食品安全促进协会
31. 中华全国工商业联合会烘焙业公会

《粤港澳大湾区高品质食品标准管理办法（征求意见稿）》
疑问或意见建议汇总表

填写单位：香港中华厂商联合会

结合比较之前《湾区标准管理办法（草案）》征求意见稿的内容，有以下疑问或意见建议：

序号	条款	疑问或意见建议	备注
1	第四条	关于「高品质食品标准专家委员会」，大家非常关注专家委员会的构成，是否公开透明和多元化。建议在管理办法中对专家委员会的组建办法作出明确，专家委员会名单能受接有公示程序。	1. 建议专家成员除了来自职能局（所），政府、环保机构，还应包括一定比例来自企业界或行业专家、检测机构代表等，且应保证三地专家的比例平衡； 2. 建议建立专家库，实施评审专家考核和退出机制，监督评审专家履职行为。实行专家库动态管理； 3. 确定每次项目评审时粤港澳三地专家的比例，组成结构，保证充分的讨论研究，公平公正且可行性强。
2	第七条、第八条	建议订立标准与国际接轨，尽量采用国际标准为基础，再根据实际情况适当添加一些要求。	考虑大湾区标准与国际接轨有助于贸易和物流发展，强化和巩固他们在区域的经济地位。除此外，也为本地区企业提升产品竞争力有向上的空间，方便走向国际。所以以国际标准为基础制定湾区标准好处多。
3	第十条 第十一条	立项方面，关于"任何组织和个人均可提出标准制修订项目申请，专家委员会委员的提案优先考虑"的疑问	1. 此处是否会与湾区标准管理办法的申请立项的条件同步？"应是由粤港澳三地利益相关方共同参与研制的标准"，还是说单独一个组织或个人就可以提出申请？此和文件所评估的申报表表格中，对申请单位和参与单位的数量有没有限制，是否必须包含有三地的单位。 2. 不同的组织或个人在相近时间提交了同类内容的标准申请时，如何处理？
4	第三条	建议对"标准的制定修订"的各环节明确工作时间期限。	此和立项落实的时间期限，审查、审批的时间期限等。
5	第十三条、第二十四条	对"粤港澳大湾区标准促进会（简称"标准促进会"）"的疑问	湾区"标准促进会"和湾区"标准化研究中心"的关系是怎样的。看到食品标准管理办法由"标准促进会"批准立项和发放标准编号，湾区标准管理办法是由"研究中心"发布立项计划并公示，发布标准编号。
6	第二十五条	对"自愿使用和实施为质量食品标准"的疑问。	希望能明确该标准的法律地位，日后如遭仲裁，该标准可否作为仲裁依据。

中港食品安全交流協會
F.S.I.(C.H.K)ASSOCIATION

敬：洪澤淳和羅均先生

回覆：就有關『粵港澳大灣區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『粵港澳大灣區高品質食品標準管理辦法』一事徵求我會的意見。就來函提及的各項內容，經我會研究討論，意見如下：

『粵港澳大灣區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，將粵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粵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，甚至統一同參與建議或討論。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」，對三地業界和消費者造成影響和不安，以最近美國「乖豬」（含乖克多巴胺豬肉）銷往臺灣後再加工內製品運銷港澳兩地為例，因香港和澳門兩地政府食安部門按法例標準是允許合有和進口，這樣香港和澳門消費者難以作出食安明智和安全的決擇，這更讓「香港製造」合肉類加工食品，至今仍難以銷往內地，因目前國家食物安全標準以人民健康為福祉，絕不允許含外國允許使用藥物或化合物（如：萊克多巴胺、鹽酸克倫特羅、賀爾蒙和激素……等）的食物進口，因此至今，「香港製造」合肉類食物製品仍難以進入中國內地拓展市場。

現世界盛戴規則出現有強權無公理的歪像，己所不欲卻施於人，國家實有責任和義務負起領導角色，督促香港和澳門兩地食安部門撥亂反正，盡快實現與內地食物安全標準一致，以早日讓三地所製造的食物互相流通，造福大灣區居民和社會。

粵港澳大灣區暫沒有一個統一的食品安全標準體系，造成目前三地政府在食品安全監管，在體制上、法律上都有不少衝突，不但推高政府治理成本，影響食品物流的暢順流通，而且還弱化了在防控和應對食品安全風險方面的能力。在全力推進粵港澳大灣區建設中，標準與政策、規則相輔相成，共同推進，為互聯互通提供重要的機制保障。粵港澳大灣區要深化推動粵港澳合作，確保食品貿易在粵港澳三地高效便捷流通，就急需加快互聯互通的大灣區食品標準體系建設。

中港食品安全交流協會

2021 年 8 月 3 日

香港中華總商會
CGCC The Chinese General Chamber of Commerce, Hong Kong
於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: cgcc@cgcc.org.hk
Web Site: http://www.cgcc.org.hk

編号：I-2021-020

敬启者：

《粤港澳大湾区高品质食品标准管理办法（征求意见稿）》

日前广东省工商业联合会转来《粤港澳大湾区高品质食品标准管理办法（征求意见稿）》，鉴于食品安全关乎广大民众的健康，本会作为综合性商协会，期盼粤港澳大湾区有关当局关注以下事宜：

1. 统一食品安全标准：食品种类众多，内地与香港对同类型食品的安全标准不尽相同，建议参考国际标准予以逐步统一。以农产品为例，内地与香港的农产品在质量安全指标及限量值等方面仍未有统一标准，在农药残留、重金属、致病菌等的安全标准有差异，有待加快予以统一及对接。

2. 逐步推展食安标准统一：建议以民众较常食用的食品进行标准对接统一，再逐步推展到各类食品，至于高品质食品的定义亦应在粤港澳三地获共识而达致统一标准。

3. 建立大湾区食品标准：在内地与香港的食品安全尚未有统一标准及完善对接机制的情况下，如何制订粤港澳大湾区食品安全标准及建立大湾区食品安全体系，至关重要，亦必须得到国家、广东省、港澳特区有关部门的充分协调及推进，方可推进三地实现食品安全对接。此外，大湾区食品标准与全国标准的适用范围及两者标准如何对接，均须三地有相关法规列明及厘清。

上述意见，谨供参考。

此致
广东省食品安全委员会
广东省食品检验所

香港中华总商会
2021 年 8 月 6 日

抄送：广东省工商业联合会

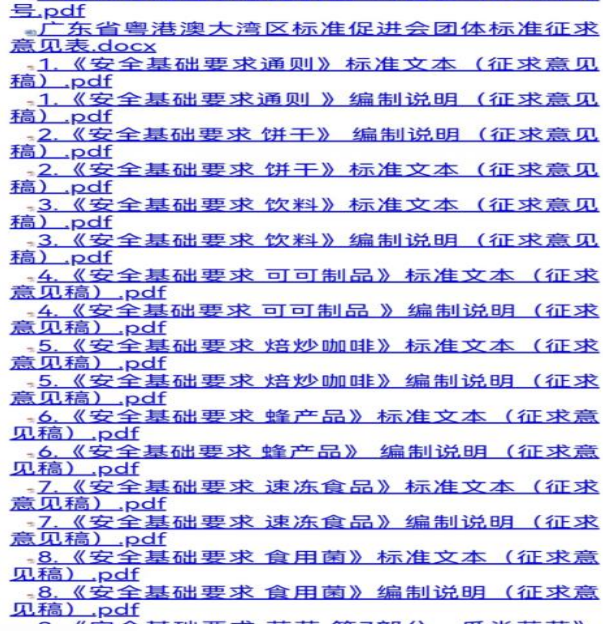
（三）征求意见情况

（1）标准初稿起草

2022 年 4-11 月，起草组采用线上线下结合方式组织各参编单位，共同就《质量安全要求 松茸等 19 种食用菌鲜品》的适用范围、框架、技术内容等逐项展开深入探讨，并初步编写工作组讨论稿。

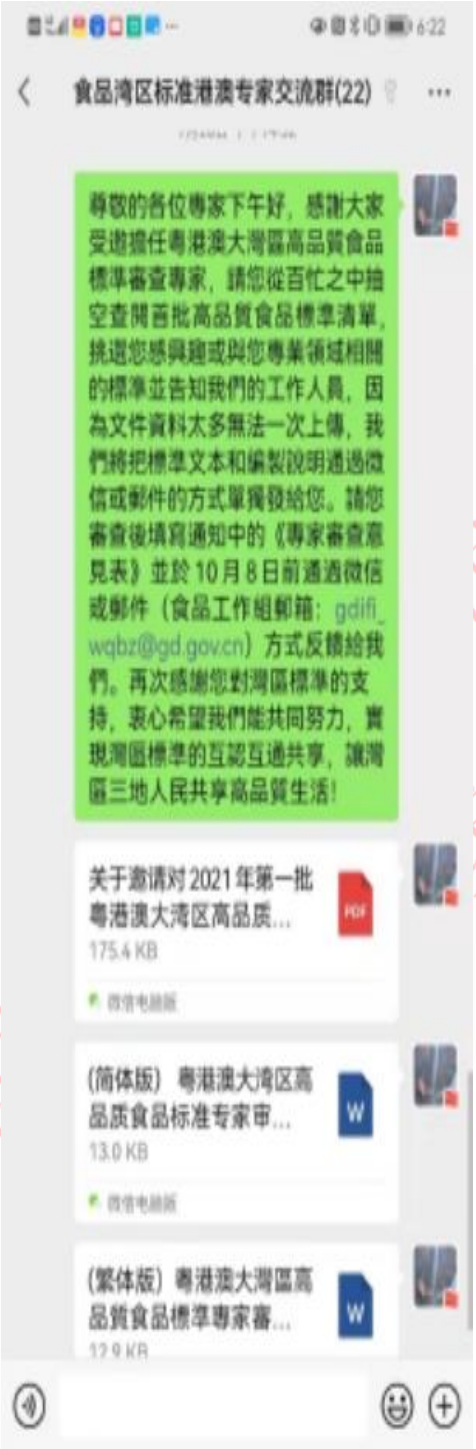
粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

（2）复核和征询意见 2022 年 11 月 16 日-2022 年 12 月 16 日 征求意见阶段：在国家团体标准网上和香港理工大学、澳门大学、行业有关单位广泛征求意见，同时发送至所有参与制标单位进行标准复核。共收到 21 位三地专家 59 条意见，其中采纳 27 条，不采纳 28 条，部分采纳 4 条，对不采纳和部分采纳均同相关专家反馈并对处理



方式达成共识后，形成标准送 审稿。

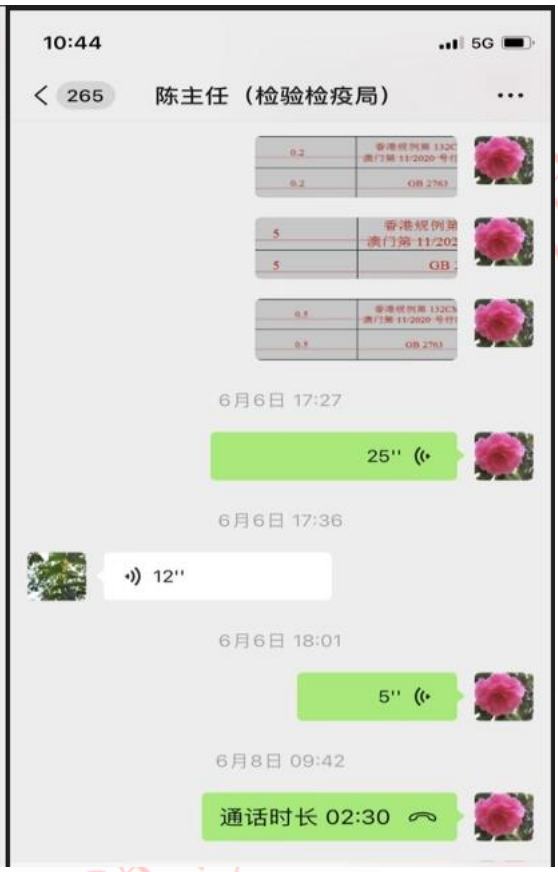
（一）微信交流截图



群聊(4)
我已登了12份產品標準，和蔬菜安全基礎要求，其他的大家有興趣可以再告訴我，我隨時發給大家
謝謝
@林琳 妳好!我是吳永恩，香港食品委員會主席。我會主力集中在香港食品界各行各業，對大灣區食品提供意見表示務必支持及樂於協助
吳主席您好，非常感謝您的支持，欢迎香港食品业界同仁多给我们的首批标准提意见，也欢迎大家参与标准制定工作
《繁体版》粤港澳大湾区高品質食品標準專家會...
12.9 KB
相关意见可以填写上表反馈。

粤港澳食品湾区标准工作沟通交流群 (11)
http://www.gdlfi.org.cn/spbz/1259.jhtml
关于征集《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 粮食加工品》等42项团体标准意见的通知
首批食品"湾区标准"已完成项目组内部征求意见，已开始网上公开征求意见。请大家积极发动相关单位提建议意见
干翼万蒲！中标即有20万奖金，这个标识VI设计征集活动你一...
群聊名称
粤港澳食品湾区标准工作沟通...
群公告
未设置
备注
群聊的备注仅自己可见

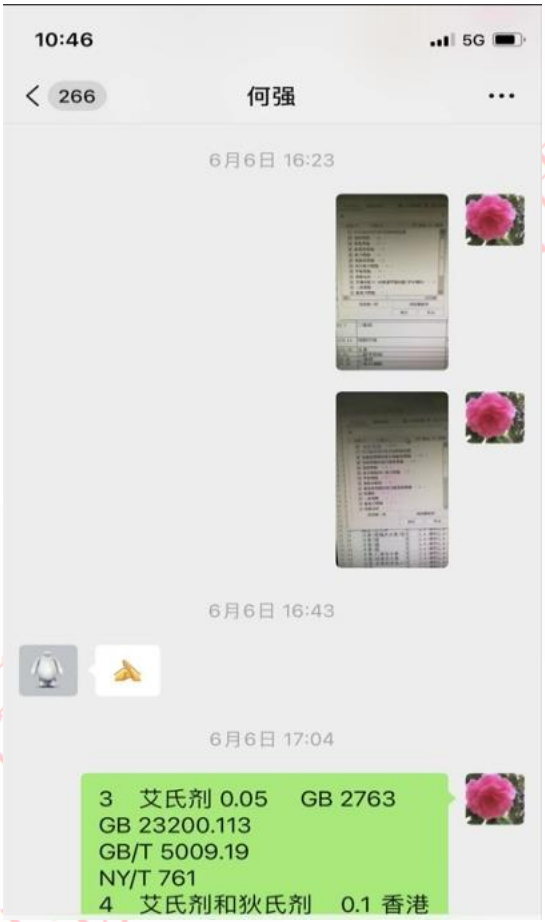
10:44
5G
265
陈主任（检验检疫局）
你撤回了一条消息
你撤回了一条消息
你撤回了一条消息
你撤回了一条消息
已取消
6月6日 17:21


10:44
5G
265
陈主任（检验检疫局）
6月6日 17:27
25''
6月6日 17:36
12''
6月6日 18:01
5''
6月8日 09:42
通话时长 02:30

10:44
5G
265
陈主任（检验检疫局）
6月9日 11:51
关于“菜篮子”团标中几种农...(1).docx
20KB
微信电脑版
6月9日 14:21
收到，谢谢！
6月9日 17:58
6月9日 19:04
同意
就是我文中的意思
6月13日 19:11
香港的

10:45
5G
266
陈主任（检验检疫局）
YAO Zhongping的聊天记录
YAO Zhongping:[文件]附件二 征求意见表_TGBAS 2102.10-2022_20220613_signed.pdf...
聊天记录
6月13日 19:25
收到
6月14日 11:11
还有澳门专家意见？
6月14日 11:41
已取消
6月14日 12:25
还要等对方
6月15日 09:13

10:45
5G
266
陈主任（检验检疫局）
6月15日 09:13
28''
6月15日 09:19
好
星期二 10:55
通话时长 00:57
星期四 09:26
广州市农业农村局（6个蔬...见）.rar
3.17MB
微信电脑版
星期四 09:46
收到
星期五 15:18


10:46
5G
266
何强
6月6日 16:23
6月6日 16:43
6月6日 17:04
3 艾氏剂 0.05 GB 2763
GB 23200.113
GB/T 5009.19
NY/T 761
4 艾氏剂和狄氏剂 0.1 香港

10:46
5G
266
何强
3 艾氏剂 0.05 GB 2763
GB 23200.113
GB/T 5009.19
NY/T 761
4 艾氏剂和狄氏剂 0.1 香港
规例第132CM章
澳门第11/2020号行政法规
GB 23200.113
GB/T 5009.19
NY/T 761
6月6日 17:09

10:46
5G
266
何强
收到
6月6日 17:25
15''

10:46
5G
266
何强
好的，我综合意见后汇报。
6月9日 10:05
13''
6月9日 11:51
刚到厅里，下午上班发
6月9日 14:21
好的
6月9日 15:21
附件二 征求意见表(瓜类蔬...心）.doc
201KB
微信电脑版
6月9日 15:30
报告连总，“氯氰菊酯”与“氯氰

10:46
5G
266
何强
附件二 征求意见表(瓜类蔬...心）.doc
201KB
微信电脑版
6月9日 15:30
报告连总，“氯氰菊酯”与“氯氰菊酯和高效氯氰菊酯”或“咪鲜胺”与“咪鲜胺和咪鲜胺锰盐”等，他们的关键是“残留物”是相同的，所以检测跟判定方面也是相同，不存在谁更严的情况，只是项目名称不一样。
收到
6月9日 17:47
通话时长 01:12
6月9日 17:57

10:47
5G
266
何强
同一种物质
收到
6月20日 16:35
检测方法汇总 (已标注CAS重复项).xlsx
43KB
微信电脑版
通话时长 00:34

10:47
5G
266
何强
通话时长 00:34
6月20日 17:00
星期二 10:52
通话时长 00:32
星期二 15:04
通话时长 18:05
星期二 17:22
检测方法汇总 (已标注CAS...0621.xlsx
14KB
微信电脑版
收到

（二）港澳推荐专家

1、香港食物及卫生局推荐 6 名专家

粤港澳大灣區高品質食品標準專家推薦表

推薦單位：香港特別行政區政府 食物及衛生局

序號	姓名	性別	出生年月	專業領域	工作單位	職稱/職務	電話	電子郵箱
1	劉樂庭	男	/	食品檢驗檢測	香港理工大學	工業及系統工程學系客座教授 / 食品安全聯盟召集人	(852) 3400 2806	terence.lt.lau@polyu.edu.hk
2	陳建年	男	/	食品品質與安全 食物業界代表	香港食品委員會	會長	(852) 3925 6808	info@hkfc.org.hk
3	黃文秀	女	/	食品營養與健康	香港理工大學	應用生物及化學科技學系教授	(852) 3400 8665	man-sau.wong@polyu.edu.hk
4	黃家興 (博士)	男	1974 年 6 月	食品品質與安全、食品科學與工程、食品營養與健康	香港理工大學	未來食品研究院院長	(852) 3400 8864 (86) 17138696805	kahing.wong@polyu.edu.hk
5	周永權	男	1967 年 5 月	行業監管	香港特別行政區政府	高級漁業主任 (水產養殖)	(852) 2150 7080	wk_chow@afcd.gov.hk
6	駱偉成	男	1968 年 11 月	行業監管	香港特別行政區政府	高級農業主任 (作物發展)	(852) 2150 7011	edward_ws_lok@afcd.gov.hk

注：1. "專業領域"請從以下進行選填（可多選）：行業監管、法規標準、食品管理體系認證、食品品質與安全、食品檢驗檢測、食品科學與工程、食品營養與健康、預防醫學等。
2. 本表不夠時，請自行增加附頁。

2、澳门市政署推荐 4 名专家

粤港澳大灣區高品質食品標準專家推薦表

推薦單位：澳門市政署

序號	姓名	性別	出生年月	專業領域	工作單位	職稱/職務	電話	電子郵箱
1	肖穎	女	1958 年 8 月	食品營養與安全、預防醫學、食品安全風險評估	澳門科技大學醫學院	教授	853-88972607	yxiao@must.edu.mo
2	黃若禮	男	1969 年 5 月	手信烘焙業生產監管、食品品質與安全	澳門咀香園餅家	董事總經理	853-28355966 853-66886336	alanwong@chyb.com
3	劉少倫	男	1947 年 8 月	面包餅食業生產監管、食品品質與安全	澳門美心餅店有限公司	總經理	853-28482823 853-66896168	maxim@macau.ctm.net
4	張桂達	男	1966 年 11 月	行業監管、食品檢驗檢測	澳門市政署食品安全廳	廳長	853-82969929 853-66806946	ktcheong@iam.gov.mo
5								
6								

注：1. "專業領域"請從以下進行選填（可多選）：行業監管、法規標準、食品管理體系認證、食品品質與安全、食品檢驗檢測、食品科學與工程、食品營養與健康、預防醫學等。
2. 本表不夠時，請自行增加附頁。

（三）标准参加单位复核意见

广东省食品检验所

广东省食品检验所关于征求《安全基础要求 蔬菜 第7部分：瓜类蔬菜（征求意见稿）》等6项高品质食品标准意见的函

各有关单位：

根据《粤港澳大湾区高品质食品标准研制规范（试行）》要求，由广东省食品检验所组织广州市农业农村局牵头起草的《安全基础要求 蔬菜 第7部分：瓜类蔬菜》等6项标准已完成征求意见稿（见附件1、3），为保证团体标准的科学性、实用性及可操作性，请各参与单位做好标准的复核工作，并于2022年5月20日前将《高品质食品标准征求意见表》（见附件2）以邮件或传真的形式反馈至承办单位广州市农业农村局。

请予以支持为盼！

附件：1.高品质食品标准征求意见单位名单
2.高品质食品标准征求意见表
3.高品质食品标准征求意见稿

广东省食品检验所办公室
2022年5月17日

（联系人：聂建荣，联系电话：020-86392271、13697434828，邮箱：gzscb@gz.gov.cn）

（四）复核单位

广东省农科院蔬菜研究所、广州市农产品质量安全监督所、广州海关技术中心、广州检验检测认证集团公司、广州质量监督检测研究

（五）复核报告

附件 2

高品质食品标准征求意见表

意见提出单位：广东省农业科学院蔬菜研究所

填表人：郑林秀　　职称：　　电话：15217335240　　填表日期 ：2022 年 5 月 24 日

标准名称：安全基础要求 蔬菜 第 11 部分：食用菌

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由
1	封面	Part 11: Definition of edible fungus	Part 11：Definition of edible fungus 译为：食用菌的定义，建议修改为 Part 11：Edible fungus	翻译有误，建议修改
2	术语和定义	食用菌 Definition of edible fungus	食用菌 Definition of edible fungus，建议修改为 Edible fungus	翻译有误，建议修改

联系人：聂建荣　　联系方式：020-86392271、13697434828　　E-mail：gzscb@gz.gov.cn

注：1. 本表不够时，请增加附页；

2. 请于 2022 年 5 月 31 日前回复。

附件 2

高品质食品标准征求意见表

意见提出单位：广州海关技术中心

填表人：易蓉　　职称：研究员　　电话：020-38290326　　填表日期 ： 2022.05.22

标准名称：安全基础要求 蔬菜 第 11 部分：食用菌

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由
无	无	无	无	无

联系人：聂建荣　　联系方式：020-86392271、13697434828　　E-mail：gzscb@gz.gov.cn

注：1. 本表不够时，请增加附页；

2. 请于 2022 年 5 月 31 日前回复。

附件 2

高品质食品标准征求意见表

意见提出单位：广州市农产品质量安全监督所

填表人：吴淑君 职称：食品化学高级工程师 电话：13042023060 填表日期 ：2022 年 5 月 26 日

标准名称： 安全基础要求/蔬菜第 11 部分：食用菌

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由
1	引用文件	GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法	“测定”和“液相”之间空 2 格	目前“测定”和“液相”之间只空 1 格
2	4.3.1-4.3.19	农药残留项目的 CAS 号、残留物和检测方法。	把“农药残留项目的 CAS 号、残留物和检测方法。”修改为“农药残留项目的 CAS 号和残留物列于附录 A。”	原表述与实际要表达的意思不一致
3	表 8、表 9	表 8 第 44 页、表 9 第 51 页	更正排版	目前存在同一页中同一个表格有分页
4	表 2-表 13、表 16、表 19、表 20	存在项目名称：“氟氯氰菊酯”限量为 0.5 mg/kg、“氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯”限量为 0.3 mg/kg	删除项目名称“氟氯氰菊酯”的相关内容，项目名称以氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯（氟氯氰菊酯）表述	1、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟氯氰菊酯的残留物定义均为：氟氯氰菊酯（异构体之和）； 2、相同残留限量值不一致，相互矛盾； 3、合并名称体现内地和港澳地区的叫法
5	表 2-表 20	1.同时存在限量值均为 0.1 mg/kg 的“2,4-滴和 2,4-滴钠盐”和“2,4-滴”。	项目名称合并为 2,4-滴和 2,4-滴钠盐（2,4-滴），同时合并限量来源。	“2,4-滴和 2,4-滴钠盐”和“2,4-滴”的残留物定义均为：2,4-滴；合并名称体现内地和港澳地区的叫法。
5	表 2-表 20	2.残留限量的“-”	删除表中残留限量的“-”	与 2021 年完成的同系列标准表述不一致
5	表 2-表 20	3.同时存在限量均为 0.2 mg/kg 的“氯戊菊酯和 S-氯戊菊酯”、“S-氯戊菊酯”“顺式氯戊菊酯”	项目名称合并为：氯戊菊酯和 S-氯戊菊酯（顺式氯戊菊酯、S-氯戊菊酯），同时合并限量来源。	“氯戊菊酯和 S-氯戊菊酯”、“S-氯戊菊酯”“顺式氯戊菊酯”的残留物定义均为：氯戊菊酯（异构体之和）；合并名称体现内地和港澳地区的叫法。
5	表 2-表 20	4.同时存在限量均为 0.5 mg/kg 的“氯氰菊酯和高效氯氰菊酯”、“氯氰菊酯”	项目名称合并为：氯氰菊酯和高效氯氰菊酯（氯氰菊酯），同时合并限量来源。	“氯氰菊酯和高效氯氰菊酯”、“氯氰菊酯”的残留物定义均为：氯氰菊酯（异构体之和）；合并名称体现内地和港澳地区的叫法。

联系人：聂建荣 联系方式：020-86392271、13697434828 E-mail：gzscb@gz.gov.cn

注：1. 本表不够时，请增加附页；

2. 请于 2022 年 5 月 31 日前回复。

附件 2

高品质食品标准征求意见表

意见提出单位：广州检验检测认证集团有限公司

填表人：李秀英　　职称：高级工程师　　电话：020-84655116　　填表日期 ：2022.5.27

标准名称：《安全基础要求 蔬菜第11部分：食用菌》

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由
1	4.3.1/表2~4.3.19/表20	“乐果”检测方法为：GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761	检测方法建议删除：NY/T 761	食用菌的“乐果” 限量均为0.01 mg/kg，NY/T 761中的“乐果”检出限为：0.02 mg/kg，不满足要求，建议删除或在“5 检验方法”中细化对指定方法的采用原则。
2	5 检验方法	本文件凡针对安全指标规定了检验方法的，应按照规定的方法执行。	建议修改为：本文件凡针对安全指标规定了检验方法的，优先按照规定的方法执行，适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的食品安全国家标准，亦可采用。	标准中存在唯一指定方法为非食品基质的，如参照YC/T 180，或者是指定的唯一方法为年份久远的，如SN 0523（现行版本为1996版），依据标准化法对强制性标准、推荐性标准、行业标准等的规定，参考GB 2763-2021对检验方法的采标原则，建议修改此处表述，应修改为优先，增加对食品安全国家标准的采标。
3	4.3.1/表2~4.3.19/表20	“乐果”检测方法为：GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761	检测方法建议删除：NY/T 761	食用菌的“乐果” 限量均为0.01 mg/kg，NY/T 761中的“乐果”检出限为：0.02 mg/kg，不满足要求，建议删除或在“5 检验方法”中细化对指定方法的采用原则。

联系人：聂建荣　　联系方式：020-86392271、13697434828　　E-mail：gzscb@gz.gov.cn

注：1. 本表不够时，请增加附页；

2. 请于2022年5月31日前回复。

附件 2

高品质食品标准征求意见表

意见提出单位：广州质量监督检测研究院

填表人：黄金风　　职称：正高级工程师　　电话：02083183827　　填表日期 ：2022.5.21

标准名称：T/GBAS 2102.11-2022 安全基础要求 蔬菜 第11部分：食用菌

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由
1	标准号	T/GBAS 2102.11-2021	应为T/GBAS 2102.11-2022	/
2	全文	/	香港对氯氟菊酯、氯戊菊酯、氯氟氰菊酯等存在限量，但GB 2763未有限量，且GB 2763中氯戊菊酯为氯戊菊酯和S-氯戊菊酯之和，若设置此限量指标，建议明确代谢物	/
3	2 规范性引用文件	/	建议增加“在本文件发布后，新实施的食品安全国家标准(GB 23200)同样适用于相应参数的检测”的相关表述	参照GB 2763-2021，可采用新发布的GB 23200系列标准进行检测
4	/	/	分类问题，云耳在内地一般指木耳，但在澳门一般指银耳，二者不同，需斟酌如何归属？	/
4	2 规范性引用文件	/	缺少GB 5009.137、GB 23200.15、GB 23200.37、GB/T 5009.142、SN/T 2324、SN 0523、SN/T 2915的引用	
5	2 规范性引用文件	/	建议删除GB 5009.36、GB 5009.123、GB/T 5009.130、GB/T 5009.131、GB/T 5009.132、GB/T 5009.135、GB/T 5009.201、GB	后续未引用此系列标准

			23200.10、GB 23200.16、GB 23200.22、GB 23200.29、GB 23200.31、GB 23200.47、GB 23200.50、GB 23200.53、GB 23200.65、GB 23200.75、GB 23200.109、GB 23200.110、GB 23200.117、GB/T 20770、NY/T 1434、NY/T 1722、SN 0592、SN/T 0192、SN/T 0654、SN/T 1606、SN/T 1968、SN/T 1986、SN/T 2234、SN/T 3852、SN/T 5144 的引用	
6	所有表格	NY/T 137	阿维菌素检测方法应为 NY/T 1379	
7	文本	/	文本排版出现错行	

联系人：聂建荣　　联系方式：020-86392271、13697434828　　E-mail：gzscb@gz.gov.cn

注：1. 本表不够时，请增加附页；

2. 请于 2022 年 5 月 31 日前回复。

粤港澳大湾区标准
编制说明

（六）复核意见汇总处理表

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由	修改情况
1	封面	Part 11：Definition of edible fungus	Part 11：Definition of edible fungus 译为：食用菌的定义，建议修改为 Part 11：Edible fungus	翻译有误,建议修改	采纳，已改正。
2	术语和定义	食用菌 Definition of edible fungus	食用菌 Definition of edible fungus，建议修改为 Edible fungus	翻译有误,建议修改	采纳，已改正。
3	引用文件	GB 23200.76 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法	“测定”和“液相”之间空 2 格	目前“测定”和“液相”之间只空 1 格	采纳，已改正。
4	4.3.1-4.3.19	农药残留项目的 CAS 号、残留物和检测方法。	把“农药残留项目的 CAS 号、残留物和检测方法。”修改为“农药残留项目的 CAS 号和残留物列于附录 A。”	原表述与实际要表达的意思不一致	采纳，已改正。
5	表 8、表 9	表 8 第 44 页、表 9 第 51 页	更正排版	目前存在同一页中同一个表格有分页	采纳，已改正。

港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由	修改情况
6	表 2-表 13、表 16、表 19、表 20	存在项目名称：“氟氯氰菊酯”限量为 0.5 mg/kg、“氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯”限量为 0.3 mg/kg	删除项目名称“氟氯氰菊酯”的相关内容，项目名称以氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯（氟氯氰菊酯）表述	1、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟氯氰菊酯的残留物定义均为：氟氯氰菊酯（异构体之和）； 2、相同残留限量值不一致，相互矛盾； 3、合并名称体现内地和港澳地区的叫法	采纳，删除项目名称“氟氯氰菊酯”的相关内容，保留“氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯”及相应限值。
7	表 2-表 20	1.同时存在限量值均为 0.1 mg/kg 的“2,4-滴和 2,4-滴钠盐”和“2,4-滴”。	项目名称合并为 2,4-滴和 2,4-滴钠盐（2,4-滴），同时合并限量来源。	“2,4-滴和 2,4-滴钠盐”和“2,4-滴”的残留物定义均为：2,4-滴；合并名称体现内地和港澳地区的叫法。	采纳，删除“2,4-滴”，参照国标 GB 2763 表述保留“2,4-滴和 2,4-滴钠盐”及相应限值。
8	表 2-表 20	2.残留限量的“*”	删除表中残留限量的“*”	与 2021 年完成的同系列标准表述不一致	看不懂意见所表达的意思。
9	表 2-表 20	3.同时存在限量均为 0.2 mg/kg 的“氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯”、“S-氰戊菊酯”“顺式氰戊菊酯”	项目名称合并为：氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯（顺式氰戊菊酯、S-氰戊菊酯），同时合并限量来源。	“氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯”、“S-氰戊菊酯”“顺式氰戊菊酯”的残留物定义均为：氰戊菊酯（异构体之和）；合并名称体现内地和港澳地区的叫法。	1、限量值相同的情况下。GB 2763 中有限量要求的，采用 GB 2763 中的限量表述，即合并为氟氯氰菊酯和高效氟氯氰、甲霜灵和精甲霜灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐等。GB 2763 中无相关限量要求的，则仍然按照香港、澳门表述。 2、限量值不同的情况下，保留最严限量。。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由	修改情况
10	表 2-表 20	4.同时存在限量均为 0.5 mg/kg 的“氯氰菊酯和高效氯氰菊酯”、“氯氰菊酯”	项目名称合并为：氯氰菊酯和高效氯氰菊酯（氯氰菊酯），同时合并限量来源。	“氯氰菊酯和高效氯氰菊酯”、“氯氰菊酯”的残留物定义均为：氯氰菊酯（异构体之和）；合并名称体现内地和港澳地区的叫法。	1、限量值相同的情况下。GB 2763 中有限量要求的，采用 GB 2763 中的限量表述，即合并为氟氯氰菊酯和高效氟氯氰、甲霜灵和精甲霜灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐等。GB 2763 中无相关限量要求的，则仍然按照香港、澳门表述。 2、限量值不同的情况下，保留最严限量。
11	标准编号	T/GBAS 2102.11-2021	年代号 2021 建议修改为发布时的年代号	与发布时间对应	采纳。按照要求修改。
12	5 检验方法	本文件凡针对安全指标规定了检验方法的，应按照规定的方法执行。	建议修改为：本文件凡针对安全指标规定了检验方法的，优先按照规定的方法执行，适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的食品安全国家标准，亦可采用。	标准中存在唯一指定方法为非食品基质的，如参照 YC/T 180，或者是指定的唯一方法为年份久远的，如 SN 0523（现行版本为 1996 版），依据标准化法对强制性标准、推荐性标准、行业标准等的规定，参考 GB 2763-2021 对检验方法的采标原则，建议修改此处表述，应修改为优先，增加对食品安全国家标准的采标。	不采纳。系列标准统一表述。

港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由	修改情况
13	4.3.1/表2~4.3.19/表 20	“乐果”检测方法为：GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761	检测方法建议删除：NY/T 761	食用菌的“乐果” 限量均为 0.01 mg/kg，NY/T 761 中的“乐果”检出限为：0.02 mg/kg，不满足要求，建议删除或在“5 检验方法”中细化对指定方法的采用原则。	不采纳，仍然参考 GB 2763，保留 NY/T 761。
14	标准号	T/GBAS 2102.11-2021	应为 T/GBAS 2102.11-2022	/	已改正。
15	全文	/	香港对氯氰菊酯、氰戊菊酯、氯氟氰菊酯等存在限量，但 GB 2763 未有限量，且 GB 2763 中氰戊菊酯为氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯之和，若设置此限量指标，建议明确代谢物	/	1、限量值相同的情况下。GB 2763 中有限量要求的，采用 GB 2763 中的限量表述，即合并为氟氯氰菊酯和高效氟氯氰、甲霜灵和精甲霜灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐等。GB 2763 中无相关限量要求的，则仍然按照香港、澳门表述。 2、限量值不同的情况下，保留最严限量。
16	2 规范性引用文件	/	建议增加“在本文件发布后，新实施的食品安全国家标准(GB 23200)同样适用于相应参数的检测”的相关表述	参照 GB 2763-2021，可采用新发布的 GB 23200 系列标准进行检测	不采纳。

香港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由	修改情况
17	/	/	分类问题，云耳在内地一般指木耳，但在澳门一般指银耳，二者不同，需斟酌如何归属？	/	不采纳，标准中有关云耳的表述为银耳（云耳），能较为明确的表明云耳即银耳。且木耳也另外单列出来。
18	2 规范性引用文件	/	缺少 GB 5009.137、GB 23200.15、GB 23200.37、GB/T 5009.142、SN/T 2324、SN 0523、SN/T 2915 的引用		采纳，已改正。
19	2 规范性引用文件	/	建议删除 GB 5009.36、GB 5009.123、GB/T 5009.130、GB/T 5009.131、GB/T 5009.132、GB/T 5009.135、GB/T 5009.201、GB 23200.10、GB 23200.16、GB 23200.22、GB 23200.29、GB 23200.31、GB 23200.47、GB 23200.50、GB 23200.53、GB 23200.65、GB 23200.75、GB 23200.109、GB 23200.110、GB 23200.117、GB/T 20770、NY/T 1434、NY/T 1722、SN 0592、SN/T 0192、SN/T 0654、SN/T 1606、SN/T 1968、SN/T 1986、SN/T 2234、SN/T 3852、SN/T 5144 的引用	后续未引用此系列标准	采纳，已改正。

港澳大湾区标准推进会团体标准
编制说明

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由	修改情况
20	所有表格	NY/T 137	阿维菌素检测方法应为 NY/T 1379		采纳，已改正。
21	文本	/	文本排版出现错行		采纳，已改正。

注：处理意见分为“采纳”、“部分采纳”或“不采纳”，对于“部分采纳”、“不采纳”的，应当写明理由。

港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

（七）向三地征求专家意见

广东省食品检验所

广东省食品检验所关于征求《安全基础要求 速冻食品（征求意见稿）》等10项高品质食品标准意见的函

各有关单位及专家：

广东省食品检验所牵头起草的《安全基础要求 速冻食品》等4项标准及组织广州市农业农村局牵头起草的《安全基础要求 蔬菜 第7部分：瓜类蔬菜》等6项标准已完成征求意见稿（见附件1、3），为保证团体标准的科学性、实用性及可操作性，现征求相关专家意见。请于2022年6月30日前将《高品质食品标准征求意见表》（见附件2）以邮件的形式分别反馈至指定邮箱（见附件1）。

请予以支持为盼！

附件：1.高品质食品标准征求意见单位

2.高品质食品标准征求意见表

3.高品质食品标准征求意见稿

广东省食品检验所办公室

2022年6月23日

（联系人：广东省食品检验所：刘蔼滢，联系电话：15919330965；广州市农业农村局：谢书越，联系电话：020-31923142、18666278397）

— 1 —

附件1

高品质食品标准征求意见单位

序号	标准名称	起草单位	邮箱地址	征求意见单位
1	安全基础要求 速冻食品	广东省食品检验所	gdifi_wqbz@gd.gov.cn	香港理工大学 澳门大学 广东省疾病预防控制中心 广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所 广东中科英睿检测技术有限公司
2	安全基础要求 可可及焙烤咖啡产品			
3	安全基础要求 饮料			
4	安全基础要求 饼干			
5	安全基础要求 蔬菜 第7部分：瓜类蔬菜	广州市农业农村局	gzscb@gz.gov.cn	
6	安全基础要求 蔬菜 第8部分：茎类蔬菜			
7	安全基础要求 蔬菜 第9部分：水生类蔬菜			
8	安全基础要求 蔬菜 第10部分：芽菜类蔬菜			
9	安全基础要求 蔬菜 第11部分：食用菌			
10	安全基础要求 蔬菜 第12部分：其他蔬菜			

—2—

7.1 港澳专家意见

附件 2

高品质食品标准征求意见表

意见提出单位：香港理工大学应用生物及化学科技学系姚钟平

填表人：姚钟平 （签名：） 职称：教授 电话： 00852-34008792 填表日期 ： 2022.06.13

标准名称：粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求蔬菜 第 11 部分：食用菌

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由
1	表 A.1	项目名称	建议加上各农药残留项目的英文名称	方便查阅相关的英文文献和港澳同行使用

联系人：聂建荣 联系方式：020-86392271、13697434828 E-mail：gzscb@gz.gov.cn

注：1. 本表不够时，请增加附页；

2. 请于 2022 年 5 月 31 日前回复。

附件 2

高品质食品标准征求意见表

意见提出单位：澳门大学中华医药研究院张庆文

填表人： 张庆文 职称：副教授 电话：+853 62167845 填表日期 ：2022.06.22

标准名称： 粤港澳大湾区标准促进会团体标准安全基础要求 蔬菜 第 11 部分：食用菌

序号	标准章条编号	标准内容	修改意见	修改依据及理由
			无意见	

联系人：聂建荣 联系方式：020-86392271、13697434828 E-mail：gzscb@gz.gov.cn

注：1. 本表不够时，请增加附页；

2. 请于 2022 年 5 月 31 日前回复。

粤港

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准征求意见表

<table>
<tr><td>标准名称</td><td colspan="2">安全基础要求　蔬菜</td></tr>
<tr><td rowspan="6">提出意见建议单位和（或）专家</td><td>单位名称（公章）</td><td>澳门市政署</td></tr>
<tr><td>专家或意见提出人姓名</td><td></td></tr>
<tr><td>职称/职务</td><td></td></tr>
<tr><td>通讯地址</td><td></td></tr>
<tr><td>联系电话</td><td></td></tr>
<tr><td>电子邮箱</td><td></td></tr>
<tr><td>条文编号</td><td>需修改内容</td><td>修改意见建议</td></tr>
<tr><td>4</td><td>见修改意见</td><td>● 农药残留：
1. 部份小作物如：黄花菜、仙人掌、菱角、茨实等，本澳并未为其设定最高残留限量，此类作物建议直接参考中国国标相关标准。
2. 部分限量的来源未尽列出处，例如：第 10 部分：芽菜类菜，表 2、表 3 中的艾氏剂和狄氏剂限量来源没标示澳门。
3. 根据相关标准的编制说明文件，标准编制原则规定污染物、农药残留等安全指标需综合选取同时满足三地要求的限量作为安全基础要求的限量，而文件中部分项目未有遵从相关要求，例如：第 10 部分：芽菜类菜，表 4、表 5、表 6 中的艾氏剂和狄氏剂限量（中国国标：艾氏剂芽菜类蔬菜 0.05 mg/kg、狄氏剂芽菜类蔬菜 0.05 mg/kg；澳门、香港：艾氏剂和狄氏剂叶菜类蔬菜 0.05 mg/kg）</td></tr>
</table>

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

附件 3

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准

征求意见汇总处理表

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
1	范围	余构彬	“安全基础要求食用菌的术语和定义”描述有歧义。	不采纳	系列标准统一表述	
2	范围	彭荣飞	本文件规定了安全基础要求食用菌的术语和定义、安全指标、检验方法 建议修改为：本文件规定了食用菌的安全基础要求，包括术语和定义、安全指标和检验方法。	不采纳	系列标准统一表述	
3	范围	李雪谦	本文件规定了…… 建议修改为：本标准规定了…….	不采纳	系列标准统一表述	
4	范围	陈文胜	本文件适用于瓜类蔬菜的生产和经营。 建议修改为“本文件适用于瓜类蔬菜的生产、经营、检测方法选用和监管。”	不采纳	系列标准统一表述	
5	规范性引用文件	李雪谦	建议修改为：规范性引用标准	不采纳	系列标准统一表述	
6	规范性引用文件	王富华	GB 23200.54、GB 23200.109 等空格未对齐	采纳		

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			理由：上下文格式一致更美观			
7	规范性引用文件	王富华	GB 23200.109 等标准　在正文中未体现，需核实 理由：内容不对应	采纳		
8	规范性引用文件	陈文胜	下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。 建议修改为“建议修改为“下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。”	不采纳	系列标准统一表述	
9	规范性引用文件	陈文胜	建议增加“GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定”	采纳		
10	规范性引用文件	李蓉	补充"SN/T 5444 出口植物源食品中咪鲜胺及其代谢产物的测定 液相色谱-质谱/质谱法"，建议删去"NY/T 1456-2007 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法"	部分采纳	补充 SN/T 5444,保留 NY/T 1456	
11	规范性引用文件	李蓉	建议补充"GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法”，同时表 2—20 项目名称为"氟啶虫酰胺"的"检测方法"栏将"——”改为“GB	采纳		

港澳大湾区标准促进会团体标准

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			23200.75”			
12	规范性文件	蓝芳	建议增加 GB 2760，防止在食用菌生产和经营环节违规使用甲醛、吊白块、连二亚硫酸钠、苯甲酸钠等禁用添加剂	不采纳	标准相关产品都是初级农产品。	
13	术语和定义	许智敏	“3 术语和定义”部分，以举例的形式列出一些常见的芽菜类蔬菜品种，并在“4 安全指标”部分对应列出其污染物和农残限量。但是，还有一些常见的或地方特优品种，并未能涵盖。 建议将真姬菇、白玉菇纳入。 理由：内销及出口均常见以上食用菌品种，如广东最大的食用菌出口企业——韶关市星河生物科技有限公司生产经营的常见品种就有真姬菇、白玉菇。建议对类似品种作补充纳入，以体现能“满足湾区人民对高品质食品的现实需求”。	不采纳	三地标准无相关限量	
14	术语和定义	黄绍力	“.....如蘑菇类：香菇、金针菇、平菇、茶树菇、竹荪、草菇、羊肚菌、牛肝菌、口蘑、松茸、双孢蘑菇、猴头菇、白灵菇、杏鲍菇等；木耳类：木耳、银耳、金耳、石耳等。” 建议修改为： ".....如蘑菇、香菇、金针菇、平菇、茶树菇、竹荪、草菇、羊	部分采纳	采纳品种排序，不采纳增加品种和要求删除内容，因为按照三地标准要求执行	

港澳大湾区标准联盟团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			肚菌、牛肝菌、松茸、猴头菇、白灵菇、杏鲍菇、红菇、灵芝、鸡枞菌及木耳、银耳、金耳等。" 理由： 1.食用菌没有蘑菇类、木耳类这样的分类方法，"蘑菇"和"木耳"本身就是食用菌类的其中 2 个品种，只是不同科属而已；2.删除“口磨”和“双孢蘑菇”，用“蘑菇”代替即可，因为这三个名称其实指的都是蘑菇，放在一起很容易把读者搞混；3.删除“石耳”，因为“石耳”食用菌生产上很少，而且用途上多作为中药材；4.增加"红菇"、"灵芝"、"鸡枞菌"3 个品种，因为广大市民朋友对这三个品种的认知度都很高，而且市场附加值也很高，生产上栽培也很普遍。 5.后面章节“P8 4.3 农药残留限量”相应删除“口磨”和“双孢蘑菇”，增加“蘑菇”、“红菇”、“灵芝”、“鸡枞菌”的农药残留限量表"。建议前后对应数量一样，排序也最好相同。			
15	术语和定义	陈文胜	下列术语和定义适用于本文件 建议删除	不采纳	系列标准统一表述	

港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
16	术语和定义	陈文胜	建议增加“临时限量”等定义	不采纳	系列标准统一表述	
17	安全指标	许智敏	“3 术语和定义”部分，以举例的形式列出一些常见的芽菜类蔬菜品种，并在“4 安全指标”部分对应列出其污染物和农残限量。但是，还有一些常见的或地方特优品种，并未能涵盖。 建议将真姬菇、白玉菇纳入。 理由：内销及出口均常见以上食用菌品种，如广东最大的食用菌出口企业——韶关市星河生物科技有限公司生产经营的常见品种就有真姬菇、白玉菇。建议对类似品种作补充纳入，以体现能“满足湾区人民对高品质食品的现实需求”。	不采纳	三地标准无限量	
18	安全指标	许智敏	该标准作为产品标准，建议关注该产品涉及的高风险食品安全指标（不仅限于农药残留与污染物限量）并纳入其中。 建议将微生物限量安全指标纳入。 理由：GB 7096-2014《食用菌及其制品》规定，即食食用菌致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬食品类的规定。根据今年我国出口食用菌境外通报情况，因微	不采纳	标准没有涉及即食蔬菜的范畴	

港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			生物超标导致产品被扣留或召回占相当部分比例，相关风险隐患值得关注。 该标准立项目的，是以更高标准引领食品行业高质量发展，建立高品质食品“湾区标准”，既然以产品为切入点，应有别于一般的农药残留标准 GB2763 等（GB2763 中不列入的农药视为不允许使用），产品标准应关注该产品包括但不只限于农残、污染物的其它高风险危险人体健康的物质，即有明确规定不允许使用的有毒有害物质也应纳入。			
19	安全性指标	蓝芳	建议增加添加剂指标，列明不得使用 GB 2760 不允许使用的添加剂。	不采纳	标准相关产品都是初级农产品	
20	应用原则	李雪谦	凡是本文件相关表格“来源”相关表格“来源”栏中抄录强制性标准、香港或澳门相关法规中的具体指标，应关注这些准或法规的修订情况，并遵守其中最严格的限量指标要求 建议修改为：凡在本标准相关表格“来源”栏中抄录强制性标准、香港或澳门相关法规中的具体指标，应关注这些准 或法 规的修订情况， 引用最新版本， 并遵	不采纳	系列标准统一表述	

港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			守其中最严格的限量指标要求			
21	应用原则	王富华	“来源” 引号应为中文全角 理由：表述更规范	采纳		
22	应用原则	陈文胜	建议增加“本标准的限量值依据我国强制性标准、香港、澳门相关法规的最严格限量指标确定”	不采纳	系列标准统一表述	
23	应用原则	陈文胜	凡是在本文件相关表格“来源”列中抄录强制性标准、香港或澳门相关法规中的具体指标，应关注这些标准或法规的修订情况，并遵守其中最严格的限量指标要求。 建议修改为“应关注本标准限量依据的标准或法规文件的修订情况，并遵守其中最严格的限量指标要求。”	不采纳	系列标准统一表述	
24	表 1 序号 1 1、限量：0.5，备注：松茸、双孢蘑菇、平菇、香菇、木耳、银耳（云耳）、牛肝菌除外；2、限量：0.3，备注：双孢蘑	王力清	香港规例第 132V 章《食物掺杂（金属杂质含量）规例》对所有固体食物铅限量为 6mg/kg，《2018 年食物掺杂（金属杂质含量）（修订）规例》对食用真菌铅限量为 1mg/kg，宽于即将实施的新食品安全国家标准要求（不同的产品限值不同），建议根据 GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》（2023 年 6 月 30 日实施）再次修订铅限	采纳		

港澳大湾区标准促进会团体标准制定说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
	菇、平菇、香菇；		量和备注，使食用菌的重金属限量指标更具针对性。建议修改如下： 1、限量：0.5，备注：双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇、木耳、银耳除外； 2、限量：0.3，备注：双孢菇、平菇、香菇、榛蘑； 3、限量 1.0，备注：木耳（干重计）、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇。			
25	检测方法 污染物限量表 1 食用菌类蔬菜污染物限量	赖长生	建议增加其他除国家强制检测方法之外的方法，特别是进出口行标的检测方法。 便于与港澳的衔接。	不采纳	其他标准检测灵敏度达不到要求	
26	污染物限量表 1 食用菌污染物限量	陈文胜	第 4 列“来源” 建议修改为“限量依据”	不采纳	系列标准统一表述	
27		林春华	污染物限量建议改为重金属污染物限量； 表 1 食用菌污染物限量建议改为表 1 食用菌重金属污染物限量。	不采纳	芹菜已放在叶菜类蔬菜	
28	表 1	何秀古	铅的限量中松茸、木耳、银耳（云耳）、牛肝菌怎么规定，本标准没	采纳		

港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			涵盖。建议参照 GB 2762。			
29	增加禁用农药限量	王力清	农业农村部农药管理司于 2019 年发布的《禁限用农药名录》）中明确了禁止（停止）使用的农药（46 种）和在部分范围禁止使用的农药（20 种），部分项目（毒杀芬、二溴氯丙烷、水胺硫磷、涕灭威）未在相关参考文献中查询到食用菌的限值来源。建议考虑增加禁用农药项目，另外制定临时限量，以完善对以上禁用农药的残留管控。	不采纳	三地标准无限量	
30	检测方法	王力清	部分项目（苯醚甲环唑、庚烯磷）指定的检测方法 GB/T 20769 未涵盖此项目，建议删除 GB/T 20769。	采纳		
31	农药残留限量	余构彬	标准规定了松茸等 19 种食用菌的农药残联限量。有两个建议，第一，排序建议跟术语中排序一致；第二，除这 19 种食用菌以外的食用菌其农药残留限量是否应予以规定。	部分采纳	采纳品种排序，不采纳增加品种和要求删除内容，因为按照三地标准要求执行	
32	表 2 序号 47	彭荣飞	“氟啶虫酰胺 ” 检测方法增加 “23200.121-2021“ 该标准附录 A 序号 126 就是氟啶虫酰胺（采纳）	采纳		
33	表 2 序号 79	彭荣飞	氯吡嘧磺隆(甲酯)	采纳		

港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			检测方法增加 “23200.121-2021“ 该标准附录A序号153就是氯吡嘧磺隆（采纳）			
34	农药残留限量	王富华	应符合表*的规定，农药残留项目的CAS号、残留物和检测方法。 “农药残留项目的 CAS 号、残留物和检测方法。”表述意思不明，是指标准体现了 CAS 号、残留物和检测方法？但未见正文表格中有CAS号及残留物的表述 理由：表述要注意准确性、一致性	采纳		
35		林春华	1. 金针菇农药物残留限量建议改为金针菇农药残留限量； 2. 表 3 金针菇药物残留限量建议改为表 3 金针菇农药残留限量； 3. 表 4 茶树菇药物残留限量建议改为表 4 茶树菇农药残留限量。	采纳		
36	表2	何秀古	检测方法中有些写“参照”，有些没有。“参照”2字是否多余？其他表格类似情况一并考虑修改。	不采纳	按照GB 2763执行	
37	表2	何秀古	检测方法中有多个检测方法，但有些检测方法标准并不适用食用菌，或者是否所有检测方法都满足限制值的要求。其他表格类似	不采纳	按照GB 2763执行	

港澳大湾区标准促进会团体标准编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			情况一并考虑修改。			
38	表 2、3、4、5、6、8、10、11、12、13 中序号 90 的“检测方法” 表 9 序号 91 的“检测方法” 表 16 序号 94 的“检测方法” 表 19、20 序号 99 的“检测方法”	李蓉	GB 23200.121 检测的是咪鲜胺、咪鲜胺-脱氨基咪唑（BTS44595）和咪鲜胺-脱咪唑甲酰胺基（BTS44596），而不是 GB 2763 要求的咪鲜胺及其含有 2，4，5-三氯苯酚（BTS45186）部分的代谢产物之和；NY/T 1456 适用于水果，且为气相色谱法，不是确证方法。建议修改为 SN/T5444，该方法适用于食用菌，并已于 2022-10-1 实施。	部分采纳	补充 SN/T 5444,保留 NY/T 1456	
39	4.3.3 表 4 题目	蓝芳	改为：茶树菇农药残留限量	采纳		
40	检验方法	王力清	许多参数的检测方法留空，建议在“如没有给出检验方法，应按照以下次序采用适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的检验方法**”后考虑增加：采用获得资质认定（CMA）或 CNAS 认可资质的自制方法。	不采纳	系列标准统一表述	
41	检验方法	彭荣飞	“如没有给出检验方法,应按照以下次序采用适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的检验方法:国家标准、行业标准、国际标准、 湾区标准。”	不采纳	系列标准统一表述	

港澳大湾区标准推进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			建议修改为：如没有给出检验方法,在确保 适用范围合适、检出限和定量限能满足限量要求的前提下，按照以下顺序选择检验方法:国家标准、行业标准、国际标准、 湾区标准和其他标准。			
42	检验方法	何秀古	没有给出检测方法的，一般没有国家标准或行业标准、国际标准或者湾区标准，在实际应用中如何操作？该项参数是检测还是不检测？	不采纳	系列标准统一表述	
43	应用原则	彭荣飞	“凡是在本文件相关表格“来源”列中抄录强制性标准、香港或澳门相关法规中的具体指标” 建议修改为：凡是在本文件相关表格“来源”列中为强制性标准、香港或澳门相关法规中的具体指标	不采纳	系列标准统一表述	
44	征求意见稿	余构彬	建议增加征求意见稿完成时间。	采纳		
45	英文名称	何秀古	食用菌的英文应为“Edible mushroom”，参照 GB/T 12728-2006《食用菌术语》。	采纳		
46	附录 A	王富华	建议增加资料性附录:食用菌学名、英文名及俗名对照表 理由：目前部分食用菌在农药残留限量的标题中列出了俗名，但	不采纳	此项工作后续完成	

港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			未列全，由于食用菌类别较多、各地叫法不同，建议增加资料性附录体现标准的准确性和适用性			
47	表 A.1 项目名称	姚钟平（香港大学）	建议加上各农药残留项目的英文名称 理由：方便查阅相关的英文文献和港澳同行使用	采纳		
48		王富华	正文中未体现引用附录 A 的内容 理由：内容缺失	采纳		
49	表 A.1	蓝芳	部分农药的残留物定义，港澳地区标准（CAC 残留物定义）与内地 GB2763 的残留物定义（监测残留物定义）存在不一致，如香港规例中阿维菌素残留物定义为：阿維菌素 B1a、阿維菌素 B1b、8,9-Z- 阿維菌素 B1a 及 8,9-Z- 阿維菌素 B1b 之和，而 GB2763 为阿維菌素 B1a；故建议将表 A.1 细化，列出不同地区残留物定义，以示区别。	不采纳	系列标准统一表述	
50	附录 A	余构彬	建议调整“附录 A（资料性）”后的间隔字符为两个字符。	采纳		
51	增加目次层级和内容	罗学梅	如：4.3.1 松茸农药残留限量	采纳		
52	前言	余构彬	GB/T 1.1-2020 应改为 GB/T 1.1—2020。	采纳		
53	前言	李雪谦	本文件按照……	不采纳	系列标准统一表述	

港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

序号	条文编号	提意见单位和专家	具体的修改意见和建议（原因）	是否采纳意见	不采纳的理由	处理结果
			建议修改为：本标准按照……			
54	安全基础要求 蔬菜 第 11 部分：食用菌	王富华	建议：食用菌按生物学特征或约定俗成分类，一般不划分为蔬菜类，建议与蔬菜类分开，单独按一大类分类 理由：更符合生物学特征	采纳		
55	/	曹必好	无	采纳		
56	/	陈兴平	无意见	采纳		
57	/	张庆文（澳门大学）	无意见	采纳		
58	/	王金玲	无意见	采纳		
59	/	苏流坤	无意见	采纳		
60	全文	香港食物安全中心	香港规例第 132V 章食用真菌铅含量为 1mg/kg	采纳		

注：处理意见分为“采纳”、“部分采纳”或“不采纳”，对于“部分采纳”、“不采纳”的，应当写明理由。

港澳大湾区标准促进会团体标准
编制说明

（八）技术审查会情况

广东省粤港澳大湾区标准促进会于 2022 年 12 月 29 日以线上线下相结合的会议形式，组织召开了标准技术审查会，专家组听取了起草组的汇报，审阅了《质量安全要求 松茸等 19 种食用菌鲜品》标准文本及相关材料，经讨论与质询形成技术审查意见（审查意见表见附件），最终专家一致同意该标准通过技术审查，标准文本需按专家组的意见修改后按相关程序报批。

七、贯彻标准的要求和措施建议。

推进粤港澳大湾区标准体系建设旨在服务湾区，联结港澳，辐射全国，面向全球，打造高地。本标准可首先在湾区广东珠三角 9 市先行先试，进而带动香港、澳门及广东其他地区共同推行，形成国际性区域标准（食品安全地方标准），在食品安全技术层面实现湾区规则对接。

八、涉及专利的有关说明。

无。

九、其它应予说明的事项

无。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准 编制说明

附件

广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准

审查意见表

标准名称	安全基础要求 食用菌				
审查形式	☑会审			☐函审	
标准审查组意见					
姓名		单位名称	职务/职称	表决意见	签字
组长	肖晶	国家食品安全风险评估中心	研究员	同意	肖晶
组员	余晓琴	四川省食品检验研究院	正高级工程师	同意	余晓琴
	綦艳	广东产品质量监督检验研究院	高级工程师	同意	綦艳
	梁旭霞	广东省生物制品与药物研究所	主任技师	同意	梁旭霞
	李佳	中国标准化研究院	副研究员	同意	李佳
	张刘丽贤	香港大学	教授	同意	张刘丽贤
	李鹏	澳门产品优质认证委员会	副教授	同意	李鹏
审查结论： ☑审查通过　☐修改后再审　☐审查不通过					

审查意见:

广东省粤港澳大湾区标准促进会于2022年12月29日以线上线下相结合的会议形式，组织召开了团体标准《安全基础要求 食用菌》技术审查会，专家组听取了起草单位的汇报，审阅了标准文本及相关材料，经讨论与质询形成技术审查意见如下:

一、起草单位提供的文档材料齐全、起草过程符合《广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准管理办法（试行）》，形成的团体标准符合现行法律法规和强制性标准规定，并基本符合GB/T 1.1-2020的要求。

二、该标准根据中国内地、香港特别行政区、澳门特别行政区三地相关行业法律法规和标准的要求，制定了食用菌的污染物限量、农药残留限量及其配套检验方法等求，结构合理，层次清晰，具有较强的科学性、创新性和实用性。

三、该标准对推动大湾区食品产业高质量发展，促进粤港澳大湾区三地互联互通和融合发展具有积极的意义。

四、建议标准起草组针对专家提出的意见进行修改。

1.标准中关于“内地”“香港”“澳门”的表述，建议修改为“中国内地”“香港特别行政区”“澳门特别行政区”；

2.标准格式应按照GB/T 1.1-2020的要求进行修改;

3.前言部分补充说明本标准与安全基础要求通则标准的关系;

4.资料性附录“农药残留项目的CAS号及残留物”中，“农药残留项目的CAS号”修改为“农药CAS号”。

专家一致同意该标准通过技术审查。请起草单位按专家组的意见修改后按相关程序报批。

审查组长（签字）	肖明	**日期**	2022年12月29日