

安全基础要求 食用油、油脂及其制品 编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由深圳市标准技术研究院牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由广东省食品检验所牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 食用油、油脂及其制品》。

（二）起草单位、起草人

起草单位：深圳市标准技术研究院、广州市食品检验所、广州检验检测认证集团有限公司、南海油脂工业（赤湾）有限公司。（港澳参与机构待定）

起草人：……

（三）简要起草过程

本标准于2021年5月至6月，开展标准预研及申报书编写，并于6月底获广东省市场监督管理局批准立项。2021年6月至7月，开展内地、香港、澳门以及国际食品法典委

员会等资料文献等收集与整理，产品分类的梳理，污染物、真菌毒素、农药残留、兽药残留等安全指标摘录及比对分析，并形成工作讨论稿。2021年7月23日，采用线上线下结合方式组织各参编单位，共同就《安全基础要求 食用油、油脂及其制品》的适用范围、框架、技术内容等逐项展开深入探讨；根据编制组内部反馈意见进行多轮修改完善，现形成征求意见稿。

二、与现行有关法律法规和其他标准的关系

（一）与现行法律、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、国家标准、行业标准等现行标准的关系

食品安全指标满足 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》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、GB 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》、GB 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》等中的要求。

（三）与香港规例、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《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）、《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食物内防腐剂规例》（第 132BD 章）、《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）以及中国澳门《食品中重金属污染最高限量》（第 23/2018 号行政法规）、《食品中真菌毒素最高限量》（第 13/2016 号行政法规）、《食品中兽药残留最高限量》（第 13/2013 号行政法规）、《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》（第 7/2019 号行政法规）等，采用香港食物规例和澳门行政法规中较严格和独有的食品安全指标。

三、主要技术内容确定依据（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）

（一）标准编制原则

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。

《安全基础要求 食用油、油脂及其制品》的制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合产品实际，比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，充分借鉴香港食物规例、澳门行政法规，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，形成粤港澳大湾区高品质食品标准。

（二）主要技术内容确定的依据

本标准为首次制定的团体标准，其主要内容如下：

1、范围

对本标准的适用范围进行了描述，明确了本标准适用于适用于食用植物油、食用油脂制品、食用动物油脂，其中：食用植物油包括菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、籽油、玉米油、橄榄油、红花籽油、柑橘类油及其他植物油；食用油脂制品包括食用氢化油、人造奶油等；食用动物油脂包括猪脂肪、牛脂肪、绵羊脂肪、山羊脂肪、马脂肪、禽类脂肪等。

2、术语和定义

明确了 GB 2716、GB 10146 和 GB 15196 的术语和定义均适用于本标准。

3、污染物限量要求

本标准中的污染物限量在符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）的要求基础上，经指标比对标分析，采纳《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第 132V 章）、《食品中重金属污染最高限量》（第 23/2018 号行政法规）中的的共有指标、严格指标或独有指标。

4、真菌毒素限量要求

本标准中的真菌毒素限量在符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）的要求基础上，经指标比对标分析，采纳香港食物规例第 132AF 章、澳门行政法规第 13/2016 号的共有指标、严格指标或独有指标。

5、农药残留限量要求

本标准中的农药残留限量应符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）的要求，经与指标比对分析，采纳《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）中共有指标、严格指标或独有指标；中国澳门《食品中农药最高残留限量》（第 11_2020 号行政法规）中未规定食用油、油脂及其制品的农药残留限量。

6、兽药残留限量要求

本标准中的兽药残留限量应符合《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）的要求，经指标比对分析，采纳《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）、澳门行政法规第 13/2013 号中共有指标、严格指标或独有指标。

7、微生物限量要求

本标准中人造奶油微生物限量采用 GB 15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》的相应要求指标 2 项，食用动物油脂的微生物限量采用 GB/T 8937《食用猪油》的相关要求指标 3 项。

8、食品添加剂使用量要求

因我食品添加剂使用为目录制，三地食用油、油脂及其制品的加工工艺也存在一定差异，因此，未进行三地指标比对和采纳独有或严格指标，而以列表形式分开呈现不同销售地区食品添加剂的使用要求。

9、食品营养强化剂使用量要求

本标准中食用植物油、食用油脂制品、食用动物油脂的食品营养强化剂使用量要求直接引用 GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的规定。

四、标准可能带来的经济和社会影响评估

近年来，我国居民的食用油、油脂及其制品消费量大大增加，食用植物油等产品是大众消费的大宗食品之一，以其独特的产品特点和价格优势丰富着我国城乡所有的超市和农贸市场。研制《安全基础要求 食用油、油脂及其制品》湾区标准是一项非常有必要的工作，不仅可以规范粤港澳大湾区食用油品市场，更好地满足湾区市民对安全优质食品的需求，对加强湾区食用油品市场的管理具有重大的现实意义，也将推动食用油、油脂及其制品行业健康、快速、高质量发展。

五、征求意见的采纳情况

无。

六、其他应予以说明的事项

无。