

# 安全基础要求 粮食加工品 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，具体工作由广东省食品检验所牵头负责。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 粮食加工品》。

### （二）起草单位、起草人

起草单位：广东省食品检验所、广州质量监督检测研究院、广东省科学院生物与医学工程研究所。（港澳参与机构待定）

起草人：

### （三）简要起草过程

1.成立工作组：2021年4月项目立项后随即成立工作组，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。

2.资料收集：2021年5-6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、微生物、食品添加剂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。

**3.标准初稿起草：**2021 年 6-7 月，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 粮食加工品》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。

**4.征求意见稿：**2021 年 8 月-9 月，起草组多次召开标准内部讨论会议，修改完善标准草稿及编制说明，形成征求意见稿，并向三地相关专业机构及食品专家征求意见。

## **二、与我国大陆、香港、澳门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的关系**

本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准 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》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

### **（三）与香港规例、澳门行政法规的关系**

本标准的技术指标满足香港、澳门现有的有关法律法规的要求，香港特别行政区包括《2018 年食物掺杂(金属杂质含量)(修订)规例》(香港特别行政区 2018 年第 113 号法律公告)、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》(第 132V 章)、《食物内染色料规例》(第 132H 章)、《食物内甜味剂规例》(第 132U 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)等规例；澳门特别行政区包括《食品中农药最高残留限量》(澳门特别行政区第 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)、《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》(澳门特别行政区第 7/2019 号行政法规)等法规，为同时满足内地、港澳三地粮食加工品安全基础要求，部分技术指标要求高于香港、澳门相关规例、法规要求。

### **三、主要技术内容确定的依据**

#### **(一) 标准编制原则**

粤港澳大湾区标准促进会团体标准以高品质食品为定位，标准编制以满足国内、港澳市场和创新需要为目标，遵循科学性、适用性、可操作性和规范性原则。标准格式按 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有关规定》要求进行编写。

基础安全标准的主要技术内容制定以满足强制性食品安全国家标准为前提，对比食品安全国家标准、行业公告、

香港特别行政区规例、澳门特别行政区行政法规等规定，在保证技术指标严谨、科学的前提下，污染物、真菌毒素、微生物、农药残留等安全指标综合选取同时满足三地要求的限量作为基础安全标准安全指标的限值，食品添加剂的使用限量需满足销售地相关标准要求。最终形成与三地有关法律法规和其他标准相互协调，相互补充，技术要求同时满足三地规定的基础安全标准体系。

## **（二）主要技术内容确定的依据**

### **1. 术语和定义**

依据《市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》（2020 年第 8 号）食品生产许可品种明细表要求，结合内地和港澳地区流通和生产的主要粮食加工品，确定本团体标准的产品类别分为四大类：小麦粉、大米、挂面、其他粮食加工品。其中，大米根据安全指标要求不同分为大米、糙米两类。结合现有标准（GB/T 1355-1986《小麦粉》、GB/T 1354-2018《大米》、LS/T 3212-1992《挂面》等），对本标准各品类进行定义和归纳。

### **2. 限量指标**

安全基础要求是配套产品标准中安全指标判定依据的系列标准，安全基础要求是产品标准中安全指标底线，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，指标涵盖污染物质、真菌毒素、农药残留以及食品添加剂的品种、使用范围、用量。

相同项目指标需同时满足三地要求。对于污染物、真菌毒素、农药残留等安全指标，各地标准对其限量也不同，需综合选取同时满足内地、香港、澳门三地要求的限量作为基础安全标准安全指标的限值。具体如下：

### **(1) 污染物**

铅：通过整理比较 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、香港特别行政区 2018 年第 113 号法律公告《2018 年食物掺杂(金属杂质含量)(修订)规例》和澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规《食品中重金属污染物最高限量》中粮食加工品相关污染物限量，发现国标 GB 2762 与澳门行政法规第 23/2018 号对粮食加工品中铅的限量（除其他粮食加工品外）基本一致，香港特别行政区 2018 年第 113 号法律公告《2018 年食物掺杂(金属杂质含量)(修订)规例》对粮食加工品的限量规定品类较少。综合三地要求，选取更严格的限量作为限值要求，其他粮食加工品因限值特定分类有所不同采用分别列出的方式。镉、总砷、无机砷等采用相同的处理方式。

### **(2) 真菌毒素**

GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规《食品中真菌毒素最高限量》、规定了粮食加工品中不同分类的黄曲霉毒素 B1 限量值，香港特别行政区第 132AF 章《食物内有害物质规例》将所有食物分两类，分别规定黄曲霉毒素总量（包

括黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2、M1、M2、P1 和黄曲霉毒素醇) 限量值。综合三地限量要求, 本标准规定粮食加工品中大米、小麦粉的黄曲霉毒素 B1 限量值为  $5.0 \mu\text{g/kg}$ 。其他粮食加工品中玉米、玉米面(渣、片)、玉米制品的黄曲霉毒素 B1 限量值为  $20 \mu\text{g/kg}$ , 小麦、大麦、其他谷物、小麦粉、麦片、其他去壳谷物为  $5.0 \mu\text{g/kg}$ 。

### (3) 农药残留

GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、香港特别行政区第 132CM 章《食物内除害剂残余规例》、澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规《食品中农药最高残留限量的》规定, 选用最严格的农药残留指标作为限量值。考虑到三地农残项目中文名称存在个别差异, 因此, 在附录 B 中列出了药物残留项目的项目 CAS 号、残留标志物及推荐检测方法。残留标志物按限量来源文件规定执行。如六六六的限量来源于 GB 2763-2021 时, 其残留物按 GB 2763-2021 规定的: 六六六, 以  $\alpha$ -六六六、 $\beta$ -六六六、 $\gamma$ -六六六和  $\delta$ -六六六之和计等。

### (4) 食品添加剂按照三地销售地域分别进行规定

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中对粮食加工品中防腐剂、甜味剂、合成着色剂、加工助剂的最大使用量均进行了详细的规定; 但是香港特别行政区第 132BD 章《食物内防腐剂规例》、香港特别行政区第 132H 章《食物内染色料规例》、香港特别行政区第 132U 章《食

物内甜味剂规例》中仅对防腐剂的最大使用量做了规定，其它类型的添加剂只是规定允许使用，未规定使用量；澳门特别行政区第 7/2019 号行政法规《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》、澳门特别行政区第 12/2018 号行政法规《食品中甜味剂使用标准》、澳门特别行政区第 30/2017 号行政法规《食品中食用色素使用标准》对防腐剂、抗氧化剂和甜味剂做了限量要求，其它种类添加剂按照良好生产规范进行使用。考虑到香港、澳门地区的粮食加工品分类与内地审查细则分类不同，“综合三地要求取最严”的规则不再适用，因此，对于添加剂指标，按照销售地域分别进行规定，即在不同地区销售的产品需符合当地对于粮食加工品中添加剂的适用规定。

考虑到粮食加工品分四类，品类较多，在香港、澳门销售的粮食加工品中准许使用的食品添加剂清单会多次引用，所以采用附录形式列出，方便查询使用（港澳原标准为繁体字，附录为简体），更清晰。（附录 A.1 在香港销售的粮食加工品中准许使用的甜味剂名单；附录 A.2：在香港销售的粮食加工品中准许使用的染色料名单；附录 A.3：在澳门销售的粮食加工品中允许按生产需要适量使用的甜味剂名单；附录 A.4：在澳门销售的粮食加工品中食品中准许使用的食用色素名单。）

### 3. 检验方法

安全指标的检验方法不局限于标准表格中列出的检验

方法，可优先按“4 安全指标”规定的方法测定，也可采用适用范围、检出限和定量限能满足限量要求的国际标准、国家标准、行业标准、地方标准、团体标准或国务院有关部委文件公告的检验方法。

#### 4. 其他技术内容说明

应用原则和带入原则在 T/GBAS 2100—2021《安全基础要求 通则》中作统一规定，本标准中不再赘述。

##### （1）应用原则

无论是否制定污染物、真菌毒素及微生物限量，食品生产和加工者均应采取控制措施，使食品中污染物、真菌毒素及微生物的含量达到最低水平。

本文件列出了可能对公众健康构成较大风险的污染物、真菌毒素及农药残留，制定限量的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。

食品中污染物、真菌毒素限量以可食用部分计算，有特别规定的除外。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

对于食品添加剂，在达到预期效果的前提下应尽可能降低其在食品中的使用量。

##### （2）带入原则

在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料(含食品添加剂)带入食品中：

a) 根据有关法规文件和标准，食品配料中允许使用该食品添加剂；

b) 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；

c) 应在正常生产工艺条件下使用这些配料，并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平；

d) 由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

当某食品配料作为特定终产品的原料时，批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中，同时该添加剂在终产品中的量应符合本标准的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

#### **四、标准可能带来的经济和社会影响评估**

我国是粮食的生产和消费大国，根据《2021 年中国粮食行业分析报告》，我国粮食产量自 2015 年年产量到 66060 万吨后趋于平稳，到 2020 年达 66949 万吨，其中稻谷、小麦更是占粮食总产量的 31.64%、20.05%。随着消费水平的提高，人们对于绿色、生态、健康的饮食需求日益增长，作为人们主食的地位依然不会改变，且市场格局逐步增大，消费

也在逐步升级，表现出向高档化发展的趋势，同时也为粮食加工品的质量安全的保障工作带来新的挑战和要求。

粤港澳大湾区高品质食品安全基础要求粮食加工品的制定，将带动粮食加工品产业往高品质方向发展，满足湾区人民对高品质食品的现实需求，有利于丰富消费选择，提高消费品质，促进消费升级，对提升粤港澳大湾区食品质量水平具有积极意义。

## 五、征求意见的采纳情况

...

## 六、其他应予以说明的事

无。