

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0024-2024

版本号: A4

湾区认证技术规范 大米

2026-06-30 发布

2026-07-01 实施

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 产地环境条件 3

4 种植管理 3

5 稻谷收获、运输及储藏 4

6 大米加工管理 4

7 检验 6

8 贮存和运输 6

9 产品追溯与召回管理 6

10 产量核算 7

11 质量要求 7

12 产品一致性要求 12

13 质量监控要求 12

附录 A 现场审核与抽样检测指南 13

附录 B（规范性）湾区认证证书等级划分规则 15

前 言

本文件由广东粤港澳大湾区认证促进中心发布，版权归广东粤港澳大湾区认证促进中心所有，任何组织及个人未经广东粤港澳大湾区认证促进中心许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本文件起草单位：广东质检中诚认证有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心、中国检验认证集团广东有限公司、广东产品质量监督检验研究院、中国检验有限公司(香港)、中国检验认证集团澳门有限公司。

本文件主要起草人：包娟娟、应晓虹、刘辉、周明辉、丁孝宇、梁桂洪、朱立超、邢金水、许正中。

本文件代替 GBACA-TS02-0024-2024-A3《湾区认证技术规范 大米》。

本文件与 GBACA-TS02-0024-2024-A3 相比，主要变化如下：

- 修改了 2 规范性引用文件；
- 修改了 11.4 表 4 农药残留限量；
- 修改了 13.2 抽样检测和质量监控要求；
- 修改了附录 B 湾区认证证书等级分化规则。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2024 年 7 月 15 日首次发布为 GBACA-TS02-0024-2024，A0 版本；
- 2024 年 9 月 23 日第一次修订为 GBACA-TS02-0024-2024，A1 版本；
- 2025 年 8 月 18 日第二次修订为 GBACA-TS02-0024-2024，A2 版本；
- 2025 年 12 月 22 日第三次修订为 GBACA-TS02-0024-2024，A3 版本；
- 2026 年 6 月 30 日第四次修订为 GBACA-TS02-0024-2024，A4 版本；
- 本次为第五次发布。

引 言

本文件根据《湾区认证实施通则 农食产品》要求编制，并与《湾区认证实施通则 农食产品》、《湾区认证实施规则 大米》配套使用。

湾区认证技术规范 大米

1 范围

本技术规范规定了“湾区认证”大米的评价要求，包括产地环境条件、种植管理、加工过程、质量要求等。

本技术规范适用于以稻谷为直接原料经碾磨加工成的预包装食用商品大米（籼米、粳米、籼糯米、粳糯米）的“湾区认证”，特殊大米不适用。

2 规范性引用文件

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1354-2018 大米

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 4404.1 粮食作物种子 第1部分：禾谷类

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品安全国家标准 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20 食品安全国家标准 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.21 食品安全国家标准 粮、油、菜中甲萘威残留量的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.36 食品安全国家标准 粮食卫生标准的分析方法

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定

GB/T 5009.104 食品安全国家标准 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定

GB/T 5009.113 食品安全国家标准 大米中杀虫环残留量的测定

GB/T 5009.114 食品安全国家标准 大米中杀虫双残留量的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5009.134 食品安全国家标准 大米中禾草敌残留量的测定

GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中铈的测定

- GB/T 5009.145 食品安全国家标准 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.155 食品安全国家标准 大米中稻瘟灵残留量的测定
- GB/T 5009.164 食品安全国家标准 大米中丁草胺残留量的测定
- GB/T 5009.175 食品安全国家标准 粮食和蔬菜中 2,4-滴残留量的测定
- GB/T 5009.177 食品安全国家标准 大米中敌稗残留量的测定
- GB/T 5009.221 食品安全国家标准 粮谷中敌草快残留量的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
- GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验
- GB/T 5503 粮食、油料检验 碎米检验法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 15683 粮油检验 大米直链淀粉含量的测定
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.24 食品安全国家标准 粮谷和大豆中 11 种除草剂残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.33 食品安全国家标准 食品中解草啞、莎稗磷、二丙烯草胺等 110 种农药残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- GB/T 25222 粮油检验 粮食中磷化物残留量的测定 分光光度法
- GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法
- SN 0523 出口水果中乐杀螨残留量检验方法
- SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法
- SN/T 2212 进出口粮谷中苄嘧磺隆残留量的检测方法 液相色谱法
- SN/T 2324 进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等 33 种有机磷农药残留量的检测方法
- SN/T 2325 进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯磺呋安、醚磺隆等 45 种农药残留量的检测方法 高效液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 2915 出口食品中甲草胺、乙草胺、甲基吡恶磷等 160 种农药残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 4066 出口食品中灭螨醌和羟基灭螨醌残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 4591 出口水果蔬菜中脱落酸等 60 种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- 食物内有害物质规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 AF）
- 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(澳门特别行政区第11/2020号行政法规)
食品中真菌毒素最高限量(澳门特别行政区第13/2016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)

3 产地环境条件

- 3.1 种植基地应具备水稻种植所需要的条件, 应远离城区、工矿区、交通主干线、工业污染源、生活垃圾场等, 并宜持续改进产地环境。
- 3.2 土壤环境质量应符合 GB 15618 的规定, 灌溉用水水质应符合 GB 5084 的规定。
- 3.3 应对湾区认证产品的种植区域受到邻近常规种植区域污染的风险进行分析。在存在风险的情况下, 则应在湾区认证产品的种植区域和常规种植区域之间设置有效的缓冲带或物理屏障, 以防止地块受到交叉污染。

4 种植管理

4.1 稻种选择

应选择适应当地的土壤和气候条件、抗病虫害的水稻品种。种子应从正规渠道采购并索证索票, 种子品质符合 GB 4404.1 的规定。

4.2 育秧

- 4.2.1 通过筛选、晒种、浸种消毒、催芽等适用方式进行播种前种子处理。
- 4.2.2 根据企业种植计划, 选择适宜时间进行播种、育秧。
- 4.2.3 种子处理及秧田管理过程中, 严禁使用有毒有害禁用物质处理。

4.3 本田管理

4.3.1 移栽

适时移栽。行株距以有利于水稻健康生长, 提高群体抗病虫害能力的密度为宜。

4.3.2 施肥

- 4.3.2.1 根据土壤特点、水稻长势和气候等条件, 确定合理的肥料种类、数量和施肥时间, 实施稻田平衡施肥。应合理使用化学肥料。
- 4.3.2.2 农家肥经充分腐熟后可使用, 不应使用城市生活垃圾、工业垃圾、医院垃圾、污水淤泥和人粪尿等。
- 4.3.2.3 采用合理轮作、翻耕、施用有机肥、种植植保肥等方法改良土壤结构, 提升土壤肥力。

4.3.3 灌溉

返青期保持浅水层, 分蘖期湿润灌溉, 苗数达到预期穗数的80%-90%时开始露田和晒田, 采取多次(2-3次)轻烤, 力度逐渐增加, 以控制无效分蘖, 促进根系下扎和壮秆健株。穗分化后灌水并保持浅水层至抽穗扬花期。灌浆成熟期间间隙灌溉, 干湿交替。收获前7天左右断水, 严防断水过早。

4.4 病虫草害防治

4.4.1 防治原则

病虫草害防治的基本原则应从农业生态系统出发，综合运用各种防治措施，创造不利于病虫草害孳生和有利于各类天敌繁衍的环境条件，保持农业生态系统的平衡和生物多样化，减少各类病虫草害所造成的损失。遵循“预防为主，综合防治”的原则，以农业防治、物理防治为基础，优先采用生物防治，辅以化学防治。

4.4.2 农业防治

4.4.2.1 选用抗性强的品种。品种定期轮换，保持品种抗性，减轻病虫害的发生。

4.4.2.2 采用合理耕作制度、轮作换茬、种养（稻鸭、稻鱼、稻蟹等）结合、秸秆还田等农艺措施，减少有害生物的发生。

4.4.3 物理防治

4.4.3.1 采用黑光灯、频振式杀虫灯、色光板等物理装置诱杀、捕杀害虫。

4.4.3.2 结合露田、晒田、耘田，人工清除杂草。

4.4.4 生物防治

稻田周边田埂合理种植功能植物，建成适宜天敌的稻田生态环境，为稻田天敌提供食物和栖息场所；使用性诱剂、生物源农药等生物防治方法防控病虫。

4.4.5 化学防治

化学农药使用应符合国家相关法律法规、标准规定。不同作用机制药剂轮换使用，严格按照安全间隔期用药。严禁使用中国内地、香港地区、澳门地区的禁用药物。

4.5 投入品管理

种植过程所用的农药、肥料应从正规渠道采购并索证索票。农药、肥料应有专用仓库储藏，专人负责保管。

5 稻谷收获、运输及储藏

5.1 适时收获，湾区认证稻谷与普通稻谷应分开收割、晾晒、脱粒、运输和储藏。禁止在公路、沥青路面及粉尘污染的场合脱粒、晒谷。

5.2 运输工具应清洁、干燥。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。

5.3 储藏设施应清洁、干燥、通风、无虫害和鼠害。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、发潮、有异味的物品混存。若进行仓库消毒、熏蒸处理，所用药剂应符合国家有关食品卫生安全的规定。

6 大米加工管理

6.1 原料及包装材料要求

6.1.1 稻谷应来自已按本技术规范要求进行种植管理的水稻种植基地。

6.1.2 企业应建立原材料及包装材料的采购、验收、运输、贮存和索证索票管理制度，明确原材料及包装材料质量标准、采购与验收要求。

6.1.3 每批到货的原料、包装材料应经质量检验部门检验、验证合格后方可进厂使用。检验不合格的原料、包装材料不得投入生产，应明确标识并及时处置，防止混用、误用。

6.1.4 企业应制定选择、评价和重新评价供方的准则，对供方进行评价、选择。

6.2 厂房车间和设施

6.2.1 应符合 GB 14881 第 4 章节的相关规定。

6.2.2 厂房建筑应按照大米生产工艺流程合理布局，能满足稻谷筛选、去石、磁选、砻谷、谷糙分离、碾米、抛光、大米分级、色选以及包装等工序的要求。

6.2.3 厂房顶棚、墙壁、门窗、地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，易于维护、清洁或消毒。

6.2.4 用于堆放、晾晒谷物（原粮、半成品、成品）的地面不得铺设含有沥青等有害物质的材料。

6.3 生产设备

6.3.1 应符合 GB 14881 第 5 章节的相关规定。

6.3.2 根据生产工艺和产品的实际需要设置必要的、数量相适应的设备和工具，且各个设备的能力可相互匹配。

6.3.3 与原辅料、半成品、成品直接或间接接触的所有设备与用具，材质应符合食品相关产品的有关标准。

6.3.4 加工用设备和工具的构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查。食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位避免有尖角。

6.3.5 外溢粉尘的部位应安装粉尘控制装置。

6.3.6 应制定设备、设施维修保养计划，保证其正常运转和使用。对于关键部件应制订强制保养、清洁或更换计划，保证生产正常进行。

6.4 人员和卫生管理

6.4.1 建立并执行食品加工人员健康管理制度。食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；进入作业区域按规定要求进行着装。

6.4.2 应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度。

6.4.3 应制定针对生产环境、食品加工人员、设备及设施等的卫生监控制度，记录并存档监控结果，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。

6.4.4 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置妥善保管，避免交叉污染。

6.5 虫害控制

6.5.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

6.5.2 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

6.5.3 厂区应定期进行除虫灭害工作。

6.5.4 采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。除虫灭害工作应有相应的记录。

6.5.5 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染；不慎污染时，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

6.6 生产过程控制要求

6.6.1 加工过程中，不得添加香精、色素、矿物油等食品添加剂。

6.6.2 应根据生产规模、产品品类、结合原料种类与质量、设备条件，选择合适的加工工艺和控制方式，制定出具体的工艺参数。

6.6.3 当湾区认证大米与其他常规大米共用生产线时，企业应采取相应的措施规避污染风险。

6.6.4 清理工段

应根据原料处理量及杂质含量情况，设置清理工段，通常包括筛选、风选、去石、磁选等工序。

6.6.5 砻谷工段

砻谷工段通常包括脱壳（砻谷）、谷壳分离、谷糙分离、糙米精选等工序，宜设置稻壳整理工序。

6.6.6 碾米工段

应根据原料品种、品质以及产品品质的要求设置适宜的碾白道数，宜设置糠粳分离或米糠整理工序，以方便米糠分类利用。

6.6.7 大米整理工段

大米整理工段通常包括大米分级、大米精选、抛光、色选等工序。应根据原料品种、品质以及成品米品种的要求，合理设置具体工序的组合。抛光用水应符合GB 5749的要求。

7 检验

7.1 应建立原辅料进货及成品出厂检验制度，通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验。

7.2 建立完整的内部管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

7.3 自行检验应具备与所检项目相适应的检验室、检验设备和检验能力，检验仪器设备应按期检定或校准。

8 贮存和运输

8.1 应符合GB 14881第10章的相关规定。

8.2 仓库中的产品在贮存期间应定期检查，保证其安全和质量，必要时应有温度记录和(或)湿度记录，如有异常应及时处理。

8.3 产品的贮存和运输应有相应的记录，产品出库应遵循先进先出的原则。

9 产品追溯与召回管理

9.1 建立产品召回制度，当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适宜食用的情况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

- 9.2 对被召回的食品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取能保证食品安全且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。
- 9.3 建立完善的可追溯体系，合理划分并记录生产批次，采用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯。

10 产量核算

应在充分考虑水稻品种、种植模式、管理水平和前几年的产量等因素的基础上，对认证范围内的产品进行产量衡算，其核算的产量应保持数量平衡。企业应建立获证产品产量统计、监控机制。

11 质量要求

11.1 质量指标

应符合 GB/T 1354 及表 1 的规定。

表 1 大米质量指标

品种 项目	籼米	粳米	籼糯米	粳糯米	检验方法
碎米含量/%	≤10.0	≤5.0	≤15.0	≤10.0	GB/T 5503
加工精度	精碾	精碾	精碾	精碾	GB/T 5502
垩白度/%	≤2.0	≤2.0	/	/	GB/T 17891
直链淀粉含量/%	13.0~22.0	13.0~20.0	/	/	GB/T 15683
水分含量/%	≤14.5	≤15.5	≤14.5	≤15.5	GB 5009.3
不完善粒含量/%	≤3.0				GB/T 5494
杂质含量/%	≤0.25				GB/T 5494
黄粒米含量/%	≤0.5				GB/T 5496 或 GB/T 35881
互混率/%	≤5.0				GB/T 5493
色泽、气味	正常				GB/T 5492

11.2 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤0.2	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤0.02	GB 5009.17

无机砷 ^a （以 As 计）/(mg/kg)	≤0.2	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤5.0	GB 5009.27
锑（以 Sb 计）/(mg/kg)	≤1	GB 5009.137
锡 ^b （以 Sn 计），mg/kg	≤250	GB 5009.16
^a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。 ^b 限采用镀锡薄板容器包装的食品		

污染物限量还应符合GB 2762、香港法例《食物掺杂(金属杂质含量)规例》、澳门法规《食品中重金属污染物最高限量》的相应规定。

11.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤10	GB 5009.22
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和）/(μg/kg)	≤10	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤5.0	GB 5009.96

真菌毒素限量还应符合GB 2761、香港法例《食物内有害物质规例》、澳门法规《食品中真菌毒素最高限量》的相应规定。

11.4 农药残留

农药残留限量应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

序号	项目名称	最大残留限量/(mg/kg)	来源	检验方法	备注
1	2,4-滴	0.1	香港规例第 132CM 章	GB/T 5009.175	
2	艾氏剂	0.02	GB 2763	GB 23200.113、GB/T 5009.19	
3	胺苯磺隆	0.01	GB 2763	GB 23200.121、SN/T 2325	
4	巴毒磷	0.02*	GB 2763	GB 23200.116	为临时限量
5	百草枯	0.1	香港规例第 132CM 章	参照 SN/T 0293	
6	苯嘧磺草胺	0.01	GB 2763		
7	*苄嘧磺隆	0.05	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB23200.121、SN/T 2212、SN/T 2325	

8	*丙草胺	0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.24、GB 23200.113、 GB23200.121	
9	*丙硫克百威	0.2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	SN/T 2915	
10	丙酯杀螨醇	0.02*	GB 2763	GB23200.113	为临时限量
11	草枯醚	0.01*	GB 2763	GB23200.113	为临时限量
12	草芽畏	0.01*	GB 2763	—	为临时限量
13	*稻丰散	0.05	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB/T 5009.20、GB23200.116、 GB23200.121	
14	*稻瘟灵	1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 5009.155	
15	滴滴涕	0.05	GB 2763	GB 23200.113、GB/T 5009.19	
16	狄氏剂	0.02	GB 2763	GB 23200.113、GB/T 5009.19	
17	*敌稗	2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.113、GB23200.121、 GB/T 5009.177	
18	敌草快	0.2	香港规例第 132CM 章	GB/T 5009.221、SN/T 0293	
19	*敌瘟磷	0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.113、 GB23200.116、GB23200.121 SN/T 2324	
20	*丁草胺	0.5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.9、GB 23200.113、 GB/T 5009.164、 GB23200.121	
21	丁硫克百威	0.2	香港规例第 132CM 章	GB 23200.33	
22	毒虫畏	0.01	GB 2763	GB23200.113、GB23200.121、 SN/T 2324	
23	毒菌酚	0.01*	GB 2763	—	为临时限量
24	毒死蜱	0.1	香港规例第 132CM 章	GB 23200.9、GB 23200.113、 GB/T 5009.145、SN/T 2158	
25	*多菌灵	2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB23200.121	
26	二硫代氨基甲酸酯类	0.05	香港规例第 132CM 章	—	
27	二溴磷	0.01	GB 2763	GB23200.113	
28	氟吡呋喃酮	3	GB 2763	GB23200.121	

GBACA-TS02-0024-2024

29	氟除草醚	0.01*	GB 2763	GB23200.113	为临时限量
30	*氟酰胺	1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.9、GB 23200.113、 GB23200.121	
31	氟唑菌酰胺	0.4	GB 2763	GB23200.121	
32	格螨酯	0.01*	GB 2763	GB23200.113	为临时限量
33	庚烯磷	0.01*	GB 2763	GB23200.113、GB23200.121	为临时限量
34	*禾草敌	0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.113、GB23200.121、 GB/T 5009.134	
35	环螨酯	0.01*	GB 2763	—	为临时限量
36	甲磺隆	0.01	GB 2763	GB23200.121、SN/T 2325	
37	甲基毒死蜱	5	GB 2763	GB 23200.113、GB 23200.116、 GB23200.121	
38	*甲基嘧啶磷	1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.113、GB23200.116、 GB23200.121、GB/T 5009.145	
39	*甲萘威	1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.112、GB23200.121	
40	甲氧滴滴涕	0.01	GB 2763	GB 23200.113	
41	克百威	0.2	香港规例第 132CM 章	GB 23200.112	
42	喹硫磷	0.2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.9、GB 23200.113、 GB23200.116、 GB23200.121、GB/T 5009.20	
43	乐杀螨	0.05*	GB 2763	参照 SN 0523	为临时限量
44	磷化铝	0.05	GB 2763	GB/T 5009.36、GB/T 25222	
45	硫丹	0.05	GB 2763	GB23200.113	
46	硫酰氟	0.1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB23200.123	
47	六六六	0.05	GB 2763	GB 23200.113、GB/T 5009.19	
48	氯苯甲醚	0.02	GB 2763	GB 23200.113	
49	氯虫苯甲酰胺	0.04	GB 2763	GB23200.121	
50	氯丹	0.02	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB23200.113、GB/T 5009.19	
51	氯磺隆	0.01	GB 2763	GB 23200.121	

52	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	0.3	GB 2763	GB 23200.113	
53	氯酞酸	0.01*	GB 2763	—	
54	氯酞酸甲酯	0.01	GB 2763	GB 23200.113	
55	*马拉硫磷	0.1	GB 2763	GB 23200.9、GB 23200.113、 GB 23200.116、GB 23200.121、 GB/T 5009.145	
56	茅草枯	0.01*	GB 2763	—	
57	灭草环	0.05*	GB 2763	GB 23200.113	
58	灭螨醌	0.01	GB 2763	SN/T 4066	
59	七氯	0.02	GB 2763	GB/T 5009.19	
60	三氟硝草醚	0.02*	GB 2763	GB 23200.113	
61	三氯杀螨醇	0.01	GB 2763	GB 23200.113	
62	*三唑磷	0.6	GB 2763	GB 23200.113、GB 23200.116、 GB 23200.121	
63	*杀虫环	0.2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB/T 5009.119、GB /T 5009.113	
64	*杀虫双	0.2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB23200.119、GB/T 5009.114	
65	杀虫畏	0.01	GB 2763	GB 23200.116、GB 23200.121、SN/T 2324	
66	*杀螟丹	0.1	GB 2763	GB 23200.119	
67	*杀螟硫磷	1	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.20	
68	杀扑磷	0.05	GB 2763	GB 23200.113、GB 23200.116、 GB 23200.121	
69	速灭磷	0.02	GB 2763	GB 23200.113、GB 23200.116、 GB 23200.121	
70	特乐酚	0.01*	GB 2763	参照 SN/T 4591	为临时限量
71	戊硝酚	0.01*	GB 2763		为临时限量
72	烯虫炔酯	0.01*	GB 2763	GB 23200.113	为临时限量
73	烯虫乙酯	0.01	GB 2763	GB 23200.113	

74	消螨酚	0.01*	GB 2763	—	为临时限量
75	溴甲烷	0.02*	GB 2763	—	为临时限量
76	溴氰菊酯	0.5	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.9、GB 23200.113、GB 23200.121	
77	乙酯杀螨醇	0.02	GB 2763	GB 23200.113	
78	*异丙威	0.2	GB 2763 香港规例第 132CM 章	GB 23200.112、GB 23200.121、GB/T 5009.104	
79	抑草蓬	0.05*	GB 2763	GB 23200.113	为临时限量
80	茚草酮	0.01*	GB 2763	GB 23200.121、SN/T 2915	为临时限量

农药残留还应符合GB 2763、香港法例《食物内除害剂残余规例》、澳门法规《食品中农药最高残留限量》的相应规定。

11.5 大米产品质量应符合相关法律法规、标准规定，检测项目应包括企业声称的质量内容、污染物指标、农药残留等，检测项目必须符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 AF 章/香港规例第 132 CM 章/香港规例第 132 V 章”和/或“澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规、澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规、澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规”的规定，采用“就高不就低”原则确定限值标准。

12 产品一致性要求

企业应建立原料、生产投入品、生产工艺及其他影响产品符合性和一致性的因素的变更控制程序，并对变更进行必要的评审和控制。可能影响产品的符合性或检验样品的一致性的产品变更，应向认证机构申请并经批准后方可实施。

认证产品一致性要求的主要内容有：基地、原料、生产投入品、工艺等。

13 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的大米应按照本文件附录 A 规则列出的抽检项目清单进行检验。清单应覆盖企业承诺的所有产品类别和认证单元，检验应每年至少一次，由广东粤港澳大湾区认证促进中心经过综合评估后确定检测机构实施抽样样品的检测，如果指定的第三方检测机构不能满足检测需要时，可以选择其他的检测机构，检测机构应依法取得 CMA 资质，且检验检测项目参数在 CMA 资质认定能力附表内。注：检验检测项目参数依据香港、澳门标准或其他原因而未列入 CMA 资质认定范围时，检测机构应满足 ISO/IEC 17025:2017 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories (测试和校准实验室能力的一般要求) 相关规定，且检验检测项目参数在认可的检测能力范围内。

抽样检测项目技术要求参照本技术规范执行。当产品检测个别限值不合格时可再次作产品检测(复测)，复测样品为同批次留样或存样，不接受认证委托人的送检或再次抽检，微生物指标不能进行复测(参照 GB4789.1) 当复测后限值仍不符合技术规范基本要求时，判定该产品为不合格品。

附录 A 现场审核与抽样检测指南

本章节适用于指导湾区认证机构实施本文件适用产品认证审核的技术指南，也适用于申请本文件适用产品湾区认证的生产经营企业明确落实食品安全主体责任的相关要求的技术指南。

A.1 现场审核技术指南

项目	符合情况
1) 基本要求（包括营业执照、土地合同等应合法、有效；应覆盖其供应的产品和活动、场所。）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
2) 产地环境条件(包括种植基地周边环境条件、边界、缓冲带（如适用），土壤环境质量、灌溉用水水质等。)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
3) 种植管理（包括稻种选择、育秧、本田管理、病虫草害防治、投入品管理等。）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
4) 稻谷收获、运输及储藏（包括收获要求、装运工具卫生管理、储藏要求等。）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
5) 大米加工管理（包括原料及包装材料要求、厂房车间和设施、生产设备、人员和卫生管理、虫害控制、生产过程控制等。）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
6) 检验（包括原辅料进货及成品出厂检验、检验原始记录、检验设备等）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
7) 贮存和运输	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
8) 产品追溯与召回管理	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
9) 产量核算（物料平衡核算）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
10) 质量要求（包括抽样要求、产品检测、质量监控要求等。）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
11) 产品一致性要求	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
12) 企业承诺赔付相关（应关注企业承诺的农药使用情况。审核记录/结果应对承诺赔付内容做出有效支撑。）	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用

A.2 抽样检测技术要求

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑作物种植及产品生产加工过程中的特性，落实生产企业主体责任，应形成抽样检测项目清单，清单应覆盖企业承诺的所有产品类别。清单包括但不限于下述内容：

A.2.1 应包含本文件第11章11.1至11.3所有适用项目，11.4表4随机抽检不超过30项，且带*项目不少于10项；

- A. 2.2 应结合企业认证申报产品种植生长过程中植保产品带入残留的风险，列入抽样检测项目清单；
- A. 2.3 应包含过往连续2年“国家食品安全监督抽检实施细则”中风险监测项目的要求；
- A. 2.4 应包含企业承诺的检测项目，如企业承诺的检测项目不超过10项，应包含全部项目；如企业承诺的检测项目超过10项，则从企业承诺的检测项目中挑选10个项目组成项目清单；
- A. 2.5 结合评估结果，可抽取部分港澳强制性规例的检测指标列入抽样检测项目清单；
- A. 2.6 结合评估结果，可抽取有加工过程带入风险的项目列入抽样检测项目清单；
- A. 3 抽样检测采信原则要求
 - A. 3.1 采信的检测报告由认证企业自主提供，检测报告的样品应能准确识别为申请认证的产品类别。应按申请的产品类别分别实施采信。
 - A. 3.2 采信依据本附件第2节的抽样检测项目清单实施。
 - A. 3.3 采信的项目可分布在不同产品生产批次的检测报告中，但相互关联和干涉的检测项目应在同一份检测报告中。
 - A. 3.4 采信的检测报告应为1年内同类别产品（仅限于工艺和配方一致，包装规格形式不同的产品）有效的检测报告。
 - A. 3.5 除本附件2.5所述的检测项目外，被采信检测报告的检测机构应获得CMA资质认定或CNAS实验室认可，采信的检测项目应在认定或认可范围内。
 - A. 3.6 采信应在本文件第11章所述的抽样检测前由认证机构完成，不允许事后补充。
 - A. 3.7 认证机构采信人员应根据实际情况对拟采信的检测报告实施风险分析，对虽符合上述采信条件但仍具有采信风险的检测报告及项目予以排除。
- A. 4 产品应满足的法律法规及技术标准要求

应将本文件第11章的规定内容纳入湾区认证产品的产品执行标准，以满足粤港澳三地的法律法规及技术标准要求。

附录 B
(规范性)
湾区认证证书等级划分规则

本章节适用于大米生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据大米的特征特性及质量安全要求，大米“湾区认证”证书等级从高到低分为金标、蓝标和绿标三个等级。绿标等级为满足《湾区认证技术规范 大米》基础要求，金标和蓝标为大米拔高项，详见分级表：

大米 湾区认证证书分级表

等级	绿标	蓝标	金标
要求	认证产品符合《湾区认证技术规范 大米》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求。	认证产品符合《湾区认证技术规范 大米》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求；同时满足表3真菌毒素限量或表4农药残留限量的两个表中任一表中检测项目指标均不得检出。	认证产品符合《湾区认证技术规范 大米》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求；同时满足表3真菌毒素限量和表4农药残留限量所有检测项目指标不得检出。