

GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0098-2025

版本号：A2

湾区认证技术规范 鱼类干制品（非即食）

2026 - 06 - 30 发布

2026 - 07 - 01 实施

广东粤港澳大湾区认证促进中心 发布

目 录

前 言 II

引 言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 3

4 原料、辅料及食品相关产品的控制要求 3

5 厂房和车间 4

6 设施与设备 4

7 卫生管理 4

8 生产过程的食品安全控制 4

9 检验 5

10 贮存和运输 5

11 产品追溯与召回管理 6

12 质量要求 6

13 产品一致性要求 10

14 抽样检测和质量监控要求 10

附 录 A （规范性） 现场审核与抽样检测指南 11

附 录 B （规范性） 湾区认证证书等级划分规则 13

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、贵州奥博特认证有限公司、广东产品质量监督检验研究院、珠海市从海水产科技有限公司。

本文件主要起草人：包娟娟、曾恒、周冀、张燕、刘娟、陆永驰、万幼敏、骆海彬、朱新武、高敏、韦雨轩、王双兰、黄妙玲。

本文件代替GBACA-TS02-0098-2025，A1版本《湾区认证技术规范 鱼类干制品（非即食）》。与GBACA-TS02-0098-2025，A1版本相比，主要技术变化如下：

——修订了 14 抽样检测和质量监控要求；

——修订了 附录 B。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2025 年 9 月 15 日首次发布为 GBACA-TS02-0098-2025，A0 版本；

——2025 年 12 月 22 日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0098-2025，A1 版本；

——2025 年 12 月 22 日第二次修订发布为 GBACA-TS02-0098-2025，A2 版本；

——本次为第三次发布。

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 鱼类干制品（非即食）》配套使用。

湾区认证技术规范 鱼类干制品（非即食）

1 范围

本文件规定了鱼类干制品（非即食）的评价要求，包括原料控制要求、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、虫害管理、生产过程控制、检验、贮存和运输、质量要求等要求。

本文件适用于鱼类干制品（非即食）的“湾区认证”。

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。

- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 3097 海水水质标准
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.32 食品安全国家标准 食品中9种抗氧化剂的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
- GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- 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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法
- GB 29684 食品安全国家标准 水产品中红霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 29705 食品安全国家标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留的测定 气相色谱法
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31656.3 食品安全国家标准 水产品中环丙沙星、恩诺沙星、噻啶酸、氟甲喹残留量的测定 高效液相色谱法
- GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定
- GB 31656.12 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31656.13 食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31658.2 食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31658.23-2022 食品安全国家标准 动物性食品中硝基咪唑类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31660.1 食品安全国家标准 水产品中大环内酯类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 20361 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定 高效液相色谱荧光检测法
- GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21323 动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
- SN/T 1865 出口动物源食品中甲砒霉素、氟甲砒霉素和氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 1928-2007 进出口动物源性食品中硝基咪唑残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 2540 进出口食品中苯甲酰脲类农药残留量的测定 液相色谱 质谱/质谱法
- SN/T 3235 出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 3538 出口食品中六种合成甜味剂的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- 农业部 781 号公告-2-2006 动物源食品中氯霉素残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法
- 农业部 783 号公告-1-2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- 农业部 1077 号公告-1-2008 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- 农业部 1077 号公告-2-2008 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱法
- 食物内有害物质规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 AF）
- 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 BD）
- 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）
- 食物内染色料规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 H）

食物内甜味剂规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 U）
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）
食品中食品添加剂使用标准（澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规）
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）
食品中兽药最高残留限量（澳门特别行政区第 13/2013 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）
GBACA-TS02-0001-2024 湾区认证养殖通用管理规范 水产品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鱼类干制品（非即食）

以鲜、冻鱼为原料，添加或不添加辅料，经干燥工艺而制成的不可直接食用的鱼类干制品。

4 原料、辅料及食品相关产品的控制要求

4.1 通用要求

4.1.1 应制定选择、评价和重新评价供方的准则，对原料、辅料及包装材料等食品相关产品的供方进行评价、选择，并建立合格供方名录。

4.1.2 应建立原料、辅料和包装材料等食品相关产品的采购、验收、贮存和索证索票管理制度，明确质量标准、采购与验收要求。

4.1.3 每批到货的原料、辅料和包装材料等食品相关产品应经检验合格后方可进厂使用。检验不合格的原料、辅料和包装材料等食品相关产品不得投入生产，应明确标识并及时处置，防止混用、误用。

4.1.4 贮藏仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的物料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

4.2 原料要求

4.2.1 养殖鱼原料应来自自有养殖基地或稳定合作的供方养殖基地，养殖基地宜按照《湾区认证通用技术规范 水产品养殖》要求管理养殖过程，企业应定期对养殖过程的符合性进行监视。

4.2.2 海捕鱼原料应来自符合卫生要求，并获得国家主管机构许可的捕捞船、加工船或运输船。

4.2.3 原料应符合 GB 2733 及港澳法规要求。

4.2.4 对河豚等自身带有生物毒素的水产制品原料应进行毒素检测，并按相关规定进行验收和处理，确保原料的安全性。

4.2.5 鱼类原料在贮存及运输过程中应根据原料特点配备冷冻、冷藏、保鲜、保温、保活等设施。运输工具应符合卫生要求，运输作业应防止污染，防止原料受损伤，贮存及运输中要远离有毒有害物品。不同品种的原料鱼进厂后应分别存放。购进的原料如为冰鲜鱼，应加冰保存并存放在 0℃~4℃冷库。购进的原料如为冷冻鱼又不能马上加工的，应存放在-18℃以下的冷库内贮藏。

4.3 辅料要求

加工过程中使用的辅料（包括食品添加剂等）必须符合国家有关规定，并经验收合格后方准使用。食品添加剂的使用应符合GB 2760及港澳法规要求。

4.4 加工用水与冰

4.4.1 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.4.2 生产过程使用的冰块应符合要求，其制冰、破碎、运输均应在严格的卫生条件下进行。

5 厂房和车间

应符合GB 14881 中4.1~4.2的相关规定。

6 设施与设备

应符合GB 14881 中5.1~5.2的相关规定。

7 卫生管理

7.1 卫生管理制度

应符合GB 14881 中6.1的相关规定。

7.2 厂房及设施卫生管理

应符合GB 14881 中6.2的相关规定。

7.3 食品加工人员健康管理与卫生要求

应符合GB 14881 中6.3的相关规定。

7.4 虫害控制

应符合 GB 14881 中 6.4 的相关规定。

7.5 废弃物处理

应符合GB 14881 中6.5的相关规定。

7.6 工作服管理

应符合GB 14881 中6.6的相关规定。

8 生产过程的食物安全控制

8.1 产品污染风险控制

8.1.1 应符合 GB14881 中 8.1 的规定。

8.1.2 鼓励企业建立和实施以危害分析为基础的质量安全管理体系,并采取必要的食品安全控制措施,在进行危害风险评估时,应充分考虑水产制品不同的工艺特点,确定危害预防措施和关键控制点。

8.1.3 原料预处理、冷冻、干制等加工过程应按照各自加工工艺和产品特点进行相对隔离,防止人流、物流和气流交叉污染。

8.1.4 应避免废水、废弃物对原料及产品造成污染。

8.2 生物污染的控制

8.2.1 应符合 GB14881 中 8.2 的规定。

8.2.2 应确定对环境、生产过程进行微生物监控的计划,可参照 GB 20941 附录 A 的要求实施,必要时建立水产干制品加工过程中的致病菌监控程序。

8.2.3 当生产线末端的水产制品监控指标出现异常时,应加大对环境微生物监控的采样频率,同时根据情况适当增加取样点,并采取适当的纠偏措施。

8.2.4 应严格控制水产干制品原料的解冻时间和温度。

8.2.5 干燥过程应做好防虫、防尘处理。

8.2.6 干制品应严格控制干燥时间、干燥温度、环境湿度,以确保干制品的水分活度在安全范围内。

8.3 化学污染的控制

8.3.1 应符合 GB14881 中 8.3 的规定。

8.3.2 应制定清洗消毒计划,指定专人有效实施,所使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。食品接触面应无消毒剂残留。

8.4 物理污染的控制

应符合GB14881中8.4的规定。

9 检验

9.1 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。

9.2 自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力;由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验;检验仪器设备应按期校准或检定。

9.3 检验室应有完善的管理制度,妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

9.4 应建立产品留样制度,及时保留样品。

10 贮存和运输

10.1 根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件,必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

10.2 应建立和执行适当的仓储制度，仓库出库顺序应遵循先进先出的原则，发现异常应及时处理。

10.3 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

10.4 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。

10.5 运输中应避免交叉污染，有温度要求的食品，应根据其特性进行温度控制，确保食品安全。

11 产品追溯与召回管理

11.1 建立完善的可追溯体系，合理划分记录生产批次，采用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯。

11.2 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。

11.3 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。

12 质量要求

12.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上,在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味,无异味、无酸败味	
状态	具有该产品正常的形状和组织状态,无正常视力可见的外来杂质,无霉变、无虫蛀	

12.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
*过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤0.6	GB 5009.227

12.3 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检测方法	来源
*N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g/kg}$	≤ 4.0	GB 5009.26	GB 2762
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12	香港规例第132V章
*镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15	GB 2762 香港规例第132V章
*甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17	香港规例第132V章
*无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11	GB 2762 香港规例第132V章 澳门行政法规第23/2018号
*铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1	GB 5009.123	香港规例第132V章
*多氯联苯, $\mu\text{g/kg}$	≤ 20	GB 5009.190	GB 2762
锑, mg/kg	≤ 1	GB 5009.137	香港规例第132V章
锡 ^a (以Sn计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16	GB 2762
^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。			

污染物及安全指标限量还应符合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。

12.4 真菌毒素限量

真菌毒素应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	指标	检测方法	来源
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和), $\mu\text{g/kg}$	≤ 10	GB 5009.22	香港规例第132AF章

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。

12.5 食品添加剂

食品添加剂应符合表5的规定。

表5 食品添加剂指标

项目	最大使用量(g/kg)	检测方法
*苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	不得使用	GB 5009.28
*山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1.0	GB 5009.28
*磷酸及磷酸盐 ^a	1.0	GB 5009.256
*糖精钠(以糖精计)	不得使用	GB 5009.28

*甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	不得使用	GB 5009. 97
*阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	0. 3	GB 5009. 263
*安赛蜜	不得使用	SN/T 3538、GB 5009. 140
*叔丁基对羟基茴香醚（BHA）	0. 2	GB 5009. 32
*特丁基对苯二酚（TBHQ）	0. 2	GB 5009. 32
*二丁基羟基甲苯（BHT）	0. 2	GB 5009. 32
*没食子酸丙酯（PG）	不得使用	GB 5009. 32
*合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	不得使用	GB 5009. 35
^a 检测结果应考虑本底值；合成着色剂可视产品具体色泽而定		

食品添加剂的使用应符合 GB 2760、香港法例《食物内防腐剂规例》《食物内染色料规例》《食物内甜味剂规例》、澳门法规《食品中食品添加剂使用标准》的相应规定。

12.6 农药残留限量

原料鱼的农药残留限量应符合表6的规定。

表 6 农药残留限量

项目	指标(mg/kg)	检测方法	来源
*滴滴涕	0. 5	GB/T 5009. 162、GB/T 5009. 19	GB2763、香港规例第 132CM 章
*六六六	0. 1	GB/T 5009. 162、GB/T 5009. 19	GB2763、香港规例第 132CM 章

农药残留限量应该符合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。

12.7 兽药残留限量

原料鱼的兽药残留限量应符合 GB 31650 及国家有关规定和公告、食物内有害物质规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 AF）、食品中兽药最高残留限量（澳门特别行政区第 13/2013 号行政法规）等港澳法规的相关规定以及表 7 的规定。

表 7 兽药残留限量

序号	项目名称	指标（ $\mu\text{g/kg}$ ）	检测方法
1	阿莫西林	50	GB 31656. 12
2	氨苄西林	50	GB 31656. 12
3	青霉素/普鲁卡因青霉素	50	GB 31656. 12
4	氯唑西林	300	GB 31656. 12
5	氯氰菊酯/ α -氯氰菊酯	50	GB 29705
6	达氟沙星	100	GB/T 20366

序号	项目名称	指标 ($\mu\text{g/kg}$)	检测方法
7	溴氰菊酯	30	GB 29705
8	二氟沙星	300	GB/T 20366
9	*多西环素	100	GB 31656.11
10	红霉素	200	GB 31660.1、GB 29684
11	*氟苯尼考	1000	SN/T 1865、GB/T 20756
12	氟甲喹	500	GB 31656.3
13	林可霉素	100	—
14	新霉素	500	GB/T 21323
15	苯唑西林	300	GB 31656.12
16	噁喹酸	100	GB 31656.3
17	*土霉素、金霉素、四环素	100	GB 31656.11
18	沙拉沙星	30	农业部 1077 号公告-1-2008
19	*磺胺类	100	农业部 1077 号公告-1-2008
20	*甲砒霉素	50	GB/T 20756
21	*甲氧苄啶	50	GB/T 21316
22	*洛美沙星	2	农业部 1077 号公告-1-2008
23	*诺氟沙星	2	农业部 1077 号公告-1-2008
24	*氧氟沙星	2	农业部 1077 号公告-1-2008
25	*培氟沙星	2	农业部 1077 号公告-1-2008
26	氟苯脲	400	SN/T 2540
27	*恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）	100	农业部 1077 号公告-1-2008 GB 31656.3
28	*孔雀石绿	不得检出	GB/T 19857、GB/T 20361
29	*硝基呋喃代谢物	不得检出	GB 31656.13 农业部 783 号公告-1-2006 农业部 1077 号公告-2-2008
33	*氯霉素	不得检出	GB 31658.2、GB/T 22338、GB/T 20756 农业部 781 号公告-2-2006
34	*甲硝唑	不得检出	SN/T 1928 、GB 31658.23
35	*五氯酚酸钠（以五氯酚计）	不得检出	GB 23200.92

12.8 鱼类干制品（非即食）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、农兽药残留等，检测项目必须符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 CM 章/香港规例第 132 V 章/香港规例第 132 AF 章/香港规例第 132 BD 章/香港规例第 132 H 章/香港规例第 132 U 章”和/或“澳门特别行政区第 5/2024 号行政法规、澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规、澳门特别行政区第 13/2013 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。

13 产品一致性要求

企业应建立原料、食品添加剂、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：原料、食品添加剂、工艺等。

14 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的鱼类干制品（非即食）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
(规范性)
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。

1 现场审核技术指南

项目	符合情况
1) 原料、辅料及食品相关产品控制要求(包括原料要求、供应商管理、索证索票、进货查验等)	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
2) 厂房和车间	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
3) 设施与设备	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
4) 卫生管理	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
5) 生产过程的食品安全控制(包括化学污染控制、生物污染控制、物理污染控制等)	☐ 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、检验设备管理、留样等)	☐ 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) 质量要求	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
10) 产品一致性要求	☐ 是 ☐ 否 ☐ 不适用
11) 企业承诺赔付相关(应关注企业承诺的项目。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

2 抽样检测技术要求

认证机构应基于风险评估的原则,综合考虑产品生产加工过程中的特性,落实生产企业主体责任,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:

2.1 应包含本文件第 12 章 12.2-12.5 所有适用项目;

2.2 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;

2.3 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;

2.4 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;

2.5 结合评估结果，可抽取由加工过程带入风险的项目列入抽样检测项目清单；

2.6 原料鱼抽检清单应至少包括表 6 和表 7 中带*项目，非带*项目可根据评估结果适当抽取。

3 抽样检测采信原则要求

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申请认证的产品类别。应按申请的产品类别分别实施采信。

3.2 采信依据本附件第 2 节的抽样检测项目清单实施。

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。

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。

3.5 除本附录 2.4 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。

3.6 采信应在本文件第 12 章所述的抽样检测前由认证机构完成，不允许事后补充。

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。

4 产品应满足的法律法规及技术标准要求

应将本文件第12章规定的内容纳入湾区认证产品的执行标准，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

本章节适用于鱼类干制品（非即食）生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据鱼类干制品（非即食）的特征特性及质量安全要求，鱼类干制品（非即食）“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 鱼类干制品（非即食）》基础要求，金标和蓝标为鱼类干制品（非即食）拔高项，详见分级表：

鱼类干制品（非即食） 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 鱼类干制品（非即食）》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 鱼类干制品（非即食）》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4真菌毒素限量或表5食品添加剂指标（除标a项目）两个表中任一表中所有检测项目指标均不得检出；且使用的原料鱼检测结果需满足表6农药残留限量、表7兽药残留限量检测项目指标要求。	认证产品符合《湾区认证技术规范 鱼类干制品（非即食）》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4真菌毒素限量和表5食品添加剂指标（除标a项目）中所有检测项目指标均不得检出；且使用的原料鱼检测结果需满足表6农药残留限量、表7兽药残留限量中所有检测项目指标均不得检出。