GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0049-2026

版本号：A0

湾区认证技术规范 淡水鱼罐头

2026-10-10 发布

2026-10-11 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 2
4 加工管理要求 2
5 “湾区认证”标志和质量要求 4
6 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求 5
附　录　A　（规范性）　现场审核与抽样检测技术要求 6
附　录　B　（规范性）　湾区认证证书等级划分规则 8

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：中国检验认证集团广东有限公司、中国质量认证中心有限公司、广东产品质量监督检验研究院、广东粤港澳大湾区认证促进中心、广州鹰金钱食品集团有限公司、中国检验有限公司(香港)、中国检验认证集团澳门有限公司、广州海关技术中心。

本文件主要起草人：应晓虹、何建文、林立光、杨康荣、刘辉、陆永驰、万幼敏、骆海彬、周明辉、丁孝宇、梁桂洪、朱立超、王莉嫦、唐华、陈雨君、殷淑晶。

本次为首次发布。

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 淡水鱼罐头》配套使用。

湾区认证技术规范 淡水鱼罐头

1 范围

本文件规定了湾区认证技术规范 淡水鱼罐头的术语和定义、加工管理要求、标志和质量要求、抽样检测和质量监控要求、产品一致性等。

本文件适用于淡水鱼罐头产品及其加工活动质量保证能力实施湾区认证。

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 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123 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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

香港规例第 132CM 章香港食物内有害物质规例

香港规例第132V章香港食物杂质（金属杂质含量）规例

澳门行政法规23/2018 号澳门食品中重金属污染物最高限量

澳门行政法规第5/2013号食品中禁用物质清单

香港法例 食物掺杂(金属杂质含量)规例

香港法例 食物内防腐剂规例

香港法例 食物内染色料规例

香港法例 食物内甜味剂规例

香港法例 食物内有害物质规例

香港法例 食物内除害剂残余规例

澳门法规 食品中食品添加剂使用标准
澳门法规 食品中真菌毒素最高限量
澳门法规 食品中重金属污染物最高限量
澳门法规 食品中禁用物质清单

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 淡水鱼罐头

以鲜（冻）淡水鱼为主要原料，经过去鳞、去头、去内脏、粗加工等预处理步骤制成淡水鱼干，然后经调配、装罐、密封、杀菌制成的罐头食品。

4 加工管理要求

4.1 原料要求

淡水鱼罐头用原料应纳入生产者供应链管理，原料应符合相应的食品标准和有关规定，应确保来源真实性与可靠性。

应识别原料的过敏原风险，按过敏原分类建立过敏原管控措施，避免交叉污染。适用时应按GB 7718及香港及澳门特别行政区有关法规要求将识别出的过敏原信息正确标注在食品标签上。

鲜(冻)淡水鱼应符合 GB 2733 及香港澳门相关法规要求，淡水鱼干应符合 GB 10136 及香港澳门相关法规要求，其他原辅材料应符合相关标准及香港澳门相关法规要求。

4.2 加工场所布局与结构

4.2.1 应按照从原料至成品的单一流向要求，按产品工艺在适用时依照预处理、装罐、密封、杀菌、冷却、包装、储运等各工序对场地进行合理布局。

4.2.2 场地应按工艺在适用时设有原料仓储区、预处理车间、装罐密封车间、杀菌车间、包装车间、成品仓库区等，应按 GB14881 要求按不同洁净区要求分别设置更衣、洗手、干手、消毒设施，各区位置应远离卫生间、废弃物存放间等可能产生污染的区域。

4.3 设备

4.3.1 杀菌设备

4.3.1.1 杀菌设备应符合杀菌工艺要求;杀菌锅应符合国家规定的压力容器相关标准。

4.3.1.2 杀菌设备安装后应对其进行热分布测试,确认热分布均匀后方可投入使用。在保证热量供给和传热介质通畅的前提下,每三年至少进行一次热分布测试。如该设备结构、管道、阀门、程序等发生变化，必要时应重新进行热分布测试。

4.3.2 密封设备

4.3.2.1 企业应按密封设备和容器类型分别制定封口操作规程。按工艺要求控制封罐内容物的温度、封口真空度等。

4.3.2.2 封口设备应在投入生产前进行调试,保持正常运转。

4.3.3 设备、工具、容器应按不同用途专用，有明显标识区分，并符合相关食品安全标准的要求。用前应消毒，用后应洗净。

4.3.4　工具、容器、操作台等与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落避免有尖角，便于清洁，防止积聚食品碎屑、污垢等。
4.3.5　设备、工具、容器宜使用食品接触用不锈钢材料或食品接触用塑料材料。

4.4　采购

应建立采购索证、验收制度。应对原料实施逐批验收。应将相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求有效传达给供应商，应对供应商建立评价管理制度，包括对供应商原料达到中国内地、港澳要求的管控措施实施评估。针对原料的风险水平，每年至少一次索取原料检测报告。

4.5　加工用水

4.5.1　加工用水应符合 GB 5749 要求。

4.6　加工过程

4.6.1　加工区域、加工人员、加工活动应符合 GB14881 要求。
4.6.2　加工过程应区分不同清洁区，建立人员、物料的作业管理规范，防止交叉污染。
4.6.3　应对配方实施管理，制定原料的配制规范文件。
4.6.4　生产各工序应形成作业指导书，并对相关工艺参数实施监控，以确保质量指标达到本文件、相关国家标准、香港及澳门相关法例、法规的要求。
4.6.5　密封性能检查，每班开机前,应检查封口设备的密封质量,合格后投入生产。生产过程中应按封口操作规程的要求,做好外观质量和密封性能的控制与检测,并做好记录。密封后的半成品应在 2h 内进行杀菌。
4.6.6　杀菌工艺规程应由企业技术部门或相关研究机构制定，并进行科学验证，保证达到商业无菌的要求。
4.6.7　应严格执行杀菌操作工艺规程，尽可能避免产生杀菌偏差。一旦发现杀菌过程中出现偏差，应立即向企业技术负责人汇报，按纠偏方案进行纠偏，并对产品进行隔离，查明原因，提出整改措施。

4.7　仓储管理

应按照原料及产品的贮存要求配置仓储设施，仓储环境、虫鼠害控制及仓储过程应符合GB14881要求。应对仓储环境的温度、湿度实施监测并形成记录，监控结果异常时应采取有效应对措施。

4.8　异物控制

应符合GB14881要求。
组织应在风险分析的基础上在适宜的工序设置异物控制措施，如：金属探测等措施。
应对空气对流带来的异物混入风险实施危害分析，并制定和落实相应控制措施。
应对工器具、容器的完整性实施检查和管理，防止异物混入。

4.9　废弃物管理

应设有专用加盖废弃物容器，并与加工用容器有明显的区分标识。应及时处理前处理区的废料，避免与加工及内包装清洁区域形成交叉污染。

4.10　可追溯要求

应建立并实施可追溯性体系，能够有效运行以确定产品在采购、加工和交付的各个范围内的活动，确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系,应按照规定的期限保持可追溯性记录，

应符合法律、法规的要求。

5 “湾区认证”标志和质量要求

5.1 贴有“湾区认证”标志的淡水鱼罐头加工过程应符合本文件要求。

5.2 未获得淡水鱼罐头“湾区认证”的产品，不得使用“湾区认证”标志。

5.3 产品质量要求

5.3.1 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要　　求	检验方法
容器	密封完好,无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落	GB/T 10786
内容物	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、滋味、形态	

5.3.2 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物含量[a]	≥90%	GB/T 10786
a：鱼含量应大于其他任一固形物的含量。		

5.3.3 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量指标

项目		污染物限量	检验方法
*铅，mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
镉，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*总砷，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1	GB 5009.123
锡[a]，mg/kg	≤	250	GB 5009.16
*多氯联苯[b] μg/kg	≤	20	GB 5009.190
a：仅适用于镀锡罐头产品			
b：多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

污染物限量应符合GB 2762、香港法例《食物掺杂(金属杂质含量)规例》、澳门法规《食品中重金屬污染物最高限量》《食品中禁用物質清單》的相应规定。

5.3.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求。

5.3.5 食品添加剂及食品中禁用物质

应符合GB 2760，加工过程不添加防腐剂，不得添加中国内地、港澳法规规定的食品中禁用物质。

5.3.6 兽药残留

兽药残留应符合GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、香港《食物内有害物质规例》、澳门《食品中兽药残留最高限量》、澳门《食品中禁用物质清单》。

5.3.7 淡水鱼罐头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淡水鱼罐头质量内容、食品添加剂、兽药残留、污染物指标等，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”和/或“澳门第 11/2020 号和第 23/2020 号行政法规”的规定，采用“就高不就低”原则确定限值标准。

6 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求

6.1 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的淡水鱼罐头应按照本文件附录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。

6.2 产品一致性要求

企业应建立并实施关键要素变更控制程序,确保变更不会影响产品对认证要求的符合性及产品的一致性。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:产品种类、原料、配方、工艺等。

附 录 A
（规范性）
现场审核与抽样检测技术要求

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) 基本要求（包括营业执照、生产许可证等应合法、有效；应覆盖其供应的产品和活动、场所。）	□是 □否 □不适用
2) 原料要求，建立供应链管理要求，原料应符合相应的食品标准和有关规定 ，应确保来源真实性与可靠性。正确标识过敏原信息。原料农兽药残留的符合性。	□是 □否 □不适用
3) 加工场所与结构合理布局。生产场所设置符合工艺要求。应符合 GB14881 建筑结构的规定。	□是 □否 □不适用
4) 设备配置完善，能达到工艺要求。按不同用途标识，能做到适宜的清洗与消毒。食品的接触面符合要求。设备、工具、容器使用符合要求的材料。	□是 □否 □不适用
5) 建立采购索证、验收制度。对原料实施逐批验收。原料应符合相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求。建立供应商评价管理制度，每年至少一次索取原料检测报告。	□是 □否 □不适用
6) 加工用水符合 GB 5749 要求。	□是 □否 □不适用
7) 加工区域、加工人员、加工活动应符合 GB 14881 要求。添加剂使用符合要求。生产各工序作业指导书符合要求，并能有效实施。	□是 □否 □不适用
8) 设置原料和成品仓库，并对温度、湿度实施监控。	□是 □否 □不适用
9) 异物控制措施充分有效。废弃物管理措施有效，防止交叉污染。	□是 □否 □不适用
10) 建立并实施有效的可追溯性体系。	□是 □否 □不适用
11) 产品标识及质量要求（包括抽样要求、质量监控要求）	□是 □否 □不适用
12) 抽样检测和质量监控要求	□是 □否 □不适用
13) 企业承诺赔付相关（结合企业的承诺，关注原料及生产过程情况。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

2 抽样检测技术要求

认证机构应综合评估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 应从本文件第 5.3 章所有项目随机抽取其中 5 个项目；

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 结合风险评估结果，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 结合风险评估结果，可抽取有原料及加工过程带入风险的项目列入抽样检测项目清单。

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 采信依据本附录第 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 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（表 1 感官项目不要求）。

3.6 采信应在本文件第 6 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5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

本章节适用于淡水鱼罐头生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据淡水鱼罐头的特征特性及质量安全要求，淡水鱼罐头“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 淡水鱼罐头》基础要求，金标和蓝标为淡水鱼罐头拔高项，详见分级表：

淡水鱼罐头 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 淡水鱼罐头》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 淡水鱼罐头》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污染物限量带“*”的检测项目指标不得检出。	认证产品符合《湾区认证技术规范 淡水鱼罐头》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污染物限量所有检测项目指标不得检出。