GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0110-2026
版本号：A0

湾区认证技术规范 饮用天然水

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 1
4 生产用源水的水质监测 1
5 水源地的卫生防护 2
6 生产用源水采集卫生要求 2
7 选址及厂区环境 3
8 厂房和车间 3
9 设施与设备 3
10 卫生管理 4
11 食品相关产品 4
12 生产过程的水质安全控制 4
13 产品检验 5
14 贮存和运输 5
15 产品追溯与召回管理 5
16 人员培训 6
17 质量要求 6
18 产品一致性要求 8
19 质量监控要求 8
附　录　A （规范性）现场审核与抽样检测指南 9
附　录　B （规范性）湾区认证证书等级划分规则 11

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:：贵州奥博特认证有限公司、广西壮族自治区产品质量监督检验院、广东粤港澳大湾区认证促进中心、广东质检中诚认证有限公司、广西西岭山泉投资发展有限公司。

本文件主要起草人：冯进、何成、包娟娟、熊碧玉、陆永驰、万幼敏、骆海彬、朱新武、高敏、韦雨轩、张海殷、吴宇桐、叶青、甘丽霞、王雪枫、徐鹏。

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 饮用天然水》配套使用。

湾区认证技术规范 饮用天然水

1 范围

本文件规定了饮用天然水的评价要求，包括厂房和车间、设施与设备、食品安全管理、生产过程中的食品安全控制、检验、贮存和运输、质量要求等要求。

本文件适用于饮用天然水的“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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T5750.4 生活饮用水标准检验方法 第 4 部分：感官性状和物理指标
GB/T5750.4 生活饮用水标准检验方法 第 5 部分：无机非金属指标
GB/T5750.4 生活饮用水标准检验方法 第 6 部分：金属和类金属指标
GB/T5750.4 生活饮用水标准检验方法 第 7 部分：有机物综合指标
GB/T5750.4 生活饮用水标准检验方法 第 8 部分：有机物指标
GB/T 5750.10 生活饮用水标准检验方法 第 10 部分：消毒副产物指标
GB/T 5750.11 生活饮用水标准检验方法 第 11 部分：消毒剂指标
GB/T 5750.13 生活饮用水标准检验方法 第 13 部分：放射性指标
GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB 19304 食品安全国家标准 包装饮用水生产卫生规范
GB/T 14848 地下水质量标准
GB 3838 地表水环境质量标准
GB 5749 生活饮用水卫卫生标准
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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 饮用天然水①

饮用天然水是以水井、山泉、水库、湖泊或高山冰川等，且未经公共供水系统的自然来源的水为水源，制成的包装饮用水。

注：①定义参照《饮料生产许可审查细则（2017 版）》

4 生产用源水的水质监测

4.1 源水水质监测项目应按照 GB 19298 的原料要求进行监测。

4.2 源水的监测频率为每年丰水期和枯水期各至少一次；遇到特殊情况如地震、洪水时,应增加监测次数。

4.3 源水的取样点应为源水出水口。

4.4 当监测结果达不到相关标准要求时，应立即停止采水，并采取相应的纠正措施。

5 水源地的卫生防护

5.1 以地下水为生产用源水的水源卫生防护

以地下水为生产用源水,仅允许通过脱气、曝气、倾析、过滤、臭氧化作用或紫外线消毒杀菌等方法进行处理,不应改变水的基本物理化学特征。水源地应设立卫生防护区,防护区划分为Ⅰ级、Ⅱ级、Ⅲ级,并在防护区界设置固定标志和卫生防护区图。

5.1.1 Ⅰ级防护区（采集区）

范围包括地下水取水点、引水及取水建筑物所在区域。 Ⅰ级保护区边界距取水点不小于15m。取水点应有封闭式建筑物,并有专人管理 ;该范围内限制未授权人员进入；禁止设置与引水无关的建筑；消除一切可能导致地下水污染的因素及妨碍地下水采集正常运行的活动。

5.1.2 Ⅱ级防护区（内防护区）

范围包括水源地周围区域,即地下水向取水点流动的径流地区。 Ⅱ级保护区边界距取水点不小于30m，不得设置居住区、厕所、水坑,不得堆放垃圾、废渣，不得铺设污水管道；禁止设置可导致地下水水质、水量、水温改变的引水工程；禁止进行可能引起含水层污染的人类生活及经济工程活动。

5.1.3 Ⅲ级防护区(外防护区)

范围包括地下水资源补给和形成的整个地区,Ⅲ级保护区边界距取水点不小于100 m,在此区域内只允许进行对水源地卫生情况没有危害的工程活动。

5.2 以地表水为生产用源水的水源卫生防护

在易污染的范围内应采取防护措施,不得对水源造成任何物理、化学和微生物污染。

6 生产用源水采集卫生要求

6.1 生产用源水采集应符合以下要求。

6.1.1 采集点

应采用有效的卫生防护措施,防止源水以外的水进入采集设备。应设立采样点,采样点的设计和操作
应避免对源水造成污染。

6.1.2 采集区域

采集区域周围应设立防护隔离区,限制牲畜和未授权人员进人。出水口或取水口应建立适当防护设
施,地下水的出水口(如井口、泉眼)应通过建筑进行防护。

6.1.3 采集设备

设备的安装和维护应采用有效的卫生防护措施,避免对源水造成污染。在采集水点附近建造新的采

集点(如水井)、水泵修理移位或采取了其他采集维护行为后应及时消毒。采集设备的采水能力应与允许的开采量相匹配。

6.1.4 采集输送

应采用封闭管道进行输送,防止污染,不应用容器运到异地灌装。

7 选址及厂区环境

应符合GB 19304中第6章的相关规定。

8 厂房和车间

8.1 应符合 GB 19304 中第 7 章的相关规定。

8.2 厂房和车间的设计通常划分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区。各区之间应有效隔离,防止交叉污染。一般作业区通常包括水处理区、仓库、包装区等；准清洁作业区通常包括配（投）料区、包装容器清洗消毒区等；清洁作业区通常包括灌装防护区。采用自带洁净室及洁净环境自动恢复功能的吹瓶、灌装、封盖(封口)一体,且其内部形成清洁作业环境的设备可不设在清洁作业区。可根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求具体设定。

8.3 采用可周转的容器生产饮用天然水,应单独设立周转容器的检查和预处理区。

9 设施与设备

9.1 一般要求

应符合 GB 14881中第5章的相关规定。

9.2 设施

9.2.1 供水设施

a) 不同用途的水如生产用源水、清洗消毒用水、辅助生产用水等,应避免交叉污染,各管路系统应明确标识以便区分,鼓励企业设置清洗水回收设施；
b) 辅助生产用水包括锅炉房、机修、制冷、空压机及真空泵站、污水站、检验实验室和贮运等的用水。

9.2.2 清洁消毒设施

a) 应根据工艺需要配备包装容器清洁消毒设施；
b) 与产品接触的设备及管道的清洗消毒应配备清洗消毒设施，鼓励使用原位清洗系统(CIP)，并定期对清洗系统的清洗效果进行评估。

9.2.3 个人卫生设施

a) 配(投)料区应设置二次换鞋(穿戴鞋套)设施或工作鞋靴消毒设施,洗手、干手、消毒设施；
b) 清洁作业区入口处应设置二次更衣室,设置风淋设施、换鞋(穿戴鞋套)设施或工作鞋靴消毒设施,洗手、干手、消毒设施；
c) 当按照 8.2 要求,吹瓶、灌装、封盖(封口)一体设备不设在清洁作业区时,其灌装防护区入口处可不设置二次更衣室、风淋设施、鞋靴消毒设施和洗手、干手、消毒设施。
d) 风淋设施应定期进行清洁和维护。

9.2.4 空气净化设施

a) 饮用天然泉水加工用水储水罐应安装空气呼吸器；
b) 灌装防护区应加装空气过滤装置,对空气进行过滤净化处理,并对过滤装置定期清洁；

c) 灌装防护区静态空气洁净度(悬浮粒子、沉降菌)应达到 10000 级且灌装局部应达到 100 级或灌装防护区静态整体空气洁净度达到 1000 级；

d) 生产过程中直接与产品或包装接触的压缩空气应经过除油、除水、除尘过滤处理。

9.2.5 贮存设施

应具有与所生产产品的数量、贮存要求、周转容器周转期及产品检验周期相适应的仓储设施。

9.3 设备

9.3.1 采集设备、输水管道及水贮存设备应定期进行清洗、消毒。水贮存设备应密闭,易于排水和清洗,避免形成死水层。

9.3.2 水处理设备应包括精滤设备、杀菌/除菌设备。

9.3.3 如使用过滤除菌设备,滤膜孔径应不大于 0.45 μm。

9.3.4 如需添加食品添加剂,应采用自动化控制设备进行添加。

9.3.5 灌装、封盖(封口)设备应采用全自动化控制设备,不应手工灌装、手工封盖(封口)。

9.3.6 如使用周转容器生产饮用天然泉水,应配备周转容器的外洗设备、自动内洗消毒设备、灯检设备、自动灌装封盖(封口)设备、盖清洁或消毒设备、喷码设备等,如生产桶装饮用水,还应配备拔盖设备、桶口热塑膜包裹密封设备等。

9.3.7 周转使用的空桶的内部清洗消毒设备应为连续自动化设备,至少包括预清洗、洗涤剂清洗、消毒剂清洗、水冲洗、成品水冲洗等不少于 10 个清洗消毒工位(含沥干工艺),并设置合理的冲洗时间、压力、洗涤剂和消毒剂的浓度等,确保空桶清洗消毒效果。

10 卫生管理

应符合 GB 14881第6章的规定。如使用臭氧杀菌工艺,工作场所空气中臭氧浓度应符合相关规定。

11 食品相关产品

应符合 GB 14881 中第 7 章的相关规定,还应符合以下要求。

11.1 非连线生产(外购)的包装容器、瓶盖、桶盖等在运输和贮存过程中应使用清洁卫生、防水的材料包装,运输车厢和贮存库应保持清洁,不得与有毒有害物质混合运输贮存,应有防尘、防污染措施。

11.2 包装容器、材料应符合相关标准或规定,并且在特定贮存和使用条件下不影响饮用天然泉水的安全和产品特性。食品接触的包装容器、材料用添加剂应符合 GB 9685 及相关法规要求。

11.3 周转桶应采用符合 11.2 要求的材料制成,如聚碳酸酯（PC）等。

11.4 周转回厂的空桶应严格检查水桶的密封性和安全性,如影响产品质量和安全则不应再使用。周转桶不应露天存放。

12 生产过程的水质安全控制

除应符合GB 14881第8章的规定外,还应符合以下要求。

12.1 水处理工艺控制

水处理工艺的设置应符合源水类型、水质特性及对产品水质的要求。

12.1.1 化学污染的控制

a) 为减少或去除某些化学物质,可对源水进行相应的处理,包括物理(机械)过滤和化学处理,如采用膜过滤器、砂滤或压缩纤维过滤器、活性炭过滤、去离子化(反渗透等)和曝气等工艺来完成;
b) 如采用除铁、锰曝气工艺,应采取有效措施防止造成污染。

12.1.2 微生物污染控制

a) 为控制微生物污染,可对源水进行相应的处理,包括化学处理(如臭氧消毒等)和物理处理(如紫外线杀菌、过滤除菌等);
b) 采用臭氧消毒工艺的,应在保证杀菌效果的前提下严格控制臭氧浓度,避免或减少溴酸盐产生。
c) 采用紫外线消毒工艺的,应定期监控紫外线强度。当紫外线强度降低到规定要求以下时,应及时更换,保持紫外灯管表面的清洁。
d) 采用过滤除菌工艺的,应定期更换滤膜或滤料,定期反冲洗和清洗,检查滤膜性能等。

12.2 生产过程中装置的维护

应对水处理装置运行的有效性进行监控和维护,建立维护计划、设立监控指标、并保存实施记录。

12.3 生产过程中微生物的监控

应对灌装防护区、清洗消毒后的包装容器等关键生产环节进行微生物监控。应结合生产工艺及产品特点制定监控内容，包括微生物监控指标、取样点、监控频率、取样和检测方法、评判原则以及不符合情况的处理等，并保留相关监控记录。

13 产品检验

除符合 GB 14881第9章的规定外,还应符合以下要求。

13.1 生产线检验

13.1.1 灌装封盖(封口)后应对产品的外观、灌装量、容器状况、封盖(封口)严密性和肉眼可见物等进行检验。

13.1.2 生产企业应配备与生产能力相符的空瓶、空桶、成品的检验人员。

13.1.3 可采用在线检验设备,如空瓶或成品瓶的检验设备等。

13.2 实验室检验要求

应具备相应指标检验能力,包括大肠菌群、浑浊度、色度、臭氧浓度(仅适用于采用臭氧工艺);以非公共供水系统为水源的还应具备铜绿假单胞菌的检验能力,铜绿假单胞菌可委托有资质的第三方检验。

14 贮存和运输

应符合 GB 14881 第 10 章的规定。

15 产品追溯与召回管理

15.1 建立产品召回制度，当发现生产的饮用天然泉水不符合相关安全标准或存在其他不适于饮用的情 况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的产品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通 知情况。

15.2 对被召回的饮用天然泉水，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相关安全标准而被召回的饮用天然泉水，应采取能保证产品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

15.3 建立完善的可追溯体系，应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。

16 人员培训

16.1 16.1 应建立饮用天然泉水生产相关岗位的培训制度，对加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。

16.2 应根据饮用天然泉水生产不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，保留相关记录。

17 质量要求

17.1 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
色度/度 ≤	10	GB/T 5750.4
浑浊度/NTU ≤	1	
状态	允许有极少量的矿物质沉淀，无正常视力可见外来异物	
滋味、气味	无异味、无异嗅	

17.2 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
余氯（游离氯）/（mg/L）	≤	0.05	GB/T 5750.11
四氯化碳/(mg/L)	≤	0.002	GB/T 5750.8
三氯甲烷/(mg/L)	≤	0.02	GB/T 5750.10
高锰酸盐指数(以 O_2 计)/(mg/L)	≤	2.0	GB/T 5750.7
溴酸盐/(mg/L)	≤	0.01	GB/T 5750.10
挥发性酚[a] (以苯酚计)/(mg/L)	≤	0.002	GB/T 5750.4
阴离子合成洗涤剂/(mg/L)	≤	0.3	GB/T 5750.4
总 α 放射性/(Bq/L)	≤	0.5	GB/T 5750.13
总 β 放射性/(Bq/L)	≤	1	GB/T 5750.13
a 仅限于蒸馏法加工的饮用天然水。			

17.3 污染物及安全指标限量

污染物及安全指标限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物及安全指标限量

项目	指标	备注
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤0.01	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132 章，附属法例 V)；GB/T 5750.6 或 GB 8538
*镉（Cd 计）,mg/L	≤0.005	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132 章，附属法例 V)；GB/T 5750.6 或 GB 8538
*总砷（以 As 计），mg/L	≤0.01	GB/T 5750.6 或 GB 8538
*亚硝酸盐（以 NO_2^- 计），mg/L	≤0.005	GB 8538
*锡[a]（以 Sn 计），mg/kg	≤150	GB/T 5750.6
锑，mg/kg	≤0.02	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132 章，附属法例 V)；GB/T 5750.6 或 GB 8538
钡，mg/kg	≤1.3	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132 章，附属法例 V)GB/T 5750.6 或 GB 8538
硼，mg/kg	≤2.4	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132 章，附属法例 V)；GB/T 5750.6 或 GB 8538
铬，mg/kg	≤0.05	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132 章，附属法例 V)；GB/T 5750.6 或 GB 8538
铜，mg/kg	≤2	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132 章，附属法例 V)；GB/T 5750.6 或 GB 8538
汞（以无机汞计），mg/kg	≤0.006	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132 章，附属法例 V)；GB/T 5750.6 或 GB 8538
镍，mg/kg	≤0.07	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132 章，附属法例 V)；GB/T 5750.6 或 GB 8538
硒，mg/kg	≤0.04	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132 章，附属法例 V)；GB/T 5750.6 或 GB 8538
铀，mg/kg	≤0.03	《食物搀杂(金属杂质含量)规例》(第 132 章，附属法例 V)；GB/T 5750.13
[a] 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。		

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。

17.4 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案a及限量			检测方法
	n	c	m	
大肠菌群,CFU/mL	5	0	0	GB 4789.3
铜绿假单菌,CFU/250mL	5	0	0	GB 8538
沙门氏菌，CFU/25mL	5	0	0	GB 4789.4
[a] 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

18 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。

19 质量监控要求

申请湾区认证的饮用天然水产品应按照本文件附录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，可以选择其它的检测机构，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《检测和校准实验室能力的通用要求》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,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用于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

A.1.1 现场审核活动安排及实施

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） 生产用源水的水质监测（源水水质监测、取样点等。）	□是 □否 □不适用
3） 水源的卫生防护	□是 □否 □不适用
4） 生产用源水采集卫生要求（包括采集点、采集区域、采集设备及采集输送等方面。）	□是 □否 □不适用
5） 选址及厂区环境	□是 □否 □不适用
6） 厂房和车间（包括设计布局、建筑内部结构与材料）	□是 □否 □不适用
7） 设施与设备（包括一般要求、供水设施、清洁消毒设施、个人卫生设施、空气净化设施、贮存设施、生产设备等）	□是 □否 □不适用
8） 卫生管理（卫生管理制度、厂房及设施卫生管理、人员健康及卫生管理、虫害控制、废弃物管理、工作服管理等）	□是 □否 □不适用
9） 食品相关产品（包括采购、验收、运输及贮存管理）	□是 □否 □不适用
10） 生产过程的食品安全控制（包括水处理工艺控制、化学污染控制、微生物污染控制、生产过程中装置的维护、生产过程中微生物的监控等）	□是 □否 □不适用
11） 产品检验（包括生产线检验、实验室检验）	□是 □否 □不适用
12） 贮存和运输	□是 □否 □不适用
13） 产品追溯与召回管理	□是 □否 □不适用
14） 人员培训	□是 □否 □不适用
15） 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
16） 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

A.1.2 产品认证标识及质量技术文件、记录的审核

应覆盖本文件第17章节与申请产品及其生产过程相适应的所有要求。

A.2 抽样检测技术要求

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑产品生产过程中的特性，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) 应包含本文件第 17 章节 17.1-17.4 所有适用项目；

b) 应结合企业认证申报产品加工过程中可能带入残留的风险项目，列入抽样检测项目清单；

c) 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；

d) 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挑选 10 个项目组成项目清单；

e) 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要求列入抽样检测项目清单；

f) 结合风险评估结果，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 A.2 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 年内同类别产品有效的检测报告。

A.3.5 除本附录A.2的d条款检测项目外，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 17 章节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。

附 录 B
（规范性）
湾区认证证书等级划分规则

本章节适用于饮用天然水生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据饮用天然水的特征特性及质量安全要求，饮用天然水“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 饮用天然水》基础要求，金标和蓝标为饮用天然水拔高项，详见分级表：

饮用天然水 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 饮用天然水》基本要求，即满足中国内地强制性法规要求和港澳强制性法规规例要求。	认证产品符合《湾区认证技术规范 饮用天然水》基本要求，即满足中国内地强制性法规要求和港澳强制性法规规例要求；同时满足表3中的污染物及其安全指标至少有5项（含5项）不得检出。	认证产品符合《湾区认证技术规范 饮用天然水》基本要求，即满足中国内地强制性法规要求和港澳强制性法规规例要求；同时满足表3中的污染物及其安全指标全部不得检出。