ICS 03.120.20
A 00

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T XXXXX—XXXX

食用农产品可追溯供应商通用规范 果蔬

General specifications for traceable suppliers of edible agricultural products-Fruits and vegetables

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

山东省市场监督管理局 发 布

目　　次

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 体系设计 2
4.1 追溯体系 2
4.2 管理体系 2
5 体系实施 3
5.1 物料采购贮存 3
5.2 种植 3
5.3 加工包装 4
5.4 贮运销售 4
5.5 产品检验 4
6 信息化建设 4
7 验证、评价与改进 5
7.1 验证 5
7.2 评价 5
7.3 改进 5
参考文献 6

前　　言

本标准按照GB/T 1.1－2009给出的规则起草。
本标准由山东省商务厅提出。
本标准由　　归口。
本标准起草单位：　。
本标准主要起草人：　。

食用农产品可追溯供应商通用规范　果蔬

1　范围

本标准规定了食用农产品（果蔬）可追溯供应商的体系设计、体系实施、信息化建设、验证、评价与改进要求。

本标准适用于食用农产品（果蔬）可追溯供应商体系建设与实施，第三方评价认证机构可参照使用。

2　规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760　食品安全国家标准　食品添加剂使用标准

GB 14880　食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范

GB/T 16716.1　包装与包装废弃物　第1部分：处理和利用通则

GB 23350　限制商品过度包装要求　食品和化妆品

GB/Z 25008-2010　饲料和食品链的可追溯性　体系设计与实施指南

GB/T 29372　食用农产品保鲜贮藏管理规范

NY/T 391　绿色食品　产地环境质量

NY/T 393　绿色食品　农药使用准则

NY/T 394　绿色食品　肥料使用准则

NY/T 658　绿色食品　包装通用准则

NY/T 1056　绿色食品　贮藏运输准则

DBXXXX　重要产品追溯技术要求 食用农产品追溯码编码规则

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

追溯单元　traceable unit

需要对其来源、用途和位置的相关信息进行记录和追溯的单个产品或同一批次产品。

注：追溯包括追踪（tracking）和溯源（tracing）两个方面。

[GB/Z 25008-2010，定义3.1]

3.2

内部追溯 internal traceability

一个组织在自身业务操作范围内对追溯单元进行追踪和（或）溯源的行为。内部追溯主要针对一个组织内部各环节间的联系。

[GB/Z 25008-2010，定义3.3]

3.3

物料 materials

果蔬繁殖材料、农药、肥料、配料及包装材料。

注：改写GB/T 22005-2009，定义3.9。

3.4

批次 lot

相似条件下生产和（或）加工的或包装的某一产品单元的集合。

注1：批次由组织按照预先建立的参数确定。

注2：一批次产品也可缩为一个单一的单元产品。

[GB/T 22005-2009，定义 3.3]

3.5

配料 ingredient

在制造或加工食用农产品时使用的并存在（包括以改性形式存在）于最终产品的任何物质。包括水和食品添加剂。

注：改写GB/T 15091-1994,定义2.8。

4 体系设计

4.1 追溯体系

4.1.1 应符合GB/Z 25008的要求。

4.1.2 应确定内部追溯各环节批次码并确保唯一性,编码宜参考DB37/XXXX《重要产品追溯技术要求 食用农产品追溯码编码规则》。应通过记录每个环节和相关环节批次码，形成追溯链条，实现各环节之间追溯信息的有效关联。例如6.2.2 b）通过记录肥料的物料批次码、用药的物料批次码实现与6.1物料采购贮存环节追溯信息的关联。宜选择能被智能设施方便识读的载体，鼓励使用二维条码。

4.2 管理体系

4.2.1 组织资质与认证

组织应依法注册登记，且生产经营活动、场所等在登记范围以内。

组织申报的产品应通过绿色食品等相关认证，且认证证书在有效期内，申报产品信息（如产品名称、产量等）应与认证信息一致。

4.2.2 管理文件编制

应编制管理文件并加以实施和保存，必要时进行更新，管理文件包括但不限于：

a） 产品生产规程（如种植操作规程、加工包装操作规程、贮运操作规程、产品检验操作规程等）；

b） 产品质量管理制度（如产品安全用药质量管理制度、产品合理施肥质量管理制度、产品检验制度等）；

c） 可追溯计划（内容应包含追溯目标，追溯单元，内部追溯覆盖环节，组织在供应链中所处位置，追溯信息的确定、记录和管理，编码与载体，追溯执行流程，内部和外部追溯请求程序等）；

d） 产品可追溯性管理制度（如产品追溯流程图、不符合产品处理、应急召回管理等）；

e） 可追溯体系关键绩效指标评价文件。

应设置受控区域，编制控制文件，并指定专人负责管理文件的储存和管理。

4.2.3 人员与培训

a） 最高管理者应重视追溯体系建设，提供实施追溯必需的各类资源，监督追溯体系持续运行。

b） 应成立由高层管理者担任组长的追溯工作组负责追溯体系的实施，明确追溯工作组架构、成员组成和职责。

c） 应制定和实施培训计划并建立培训档案，定期对追溯工作人员进行培训，以确保其持续获得实施追溯所需的知识和能力。培训档案应记录培训时间、培训内容、参加人员等信息。

5 体系实施

5.1 物料采购贮存

5.1.1 质量控制

a） 农药选择应符合NY/T 393的要求，化肥选择应符合NY/T 394的要求；

b） 配料选择应符合GB 2760、GB 14880等标准的要求；

c） 应根据果蔬的类型、性质、形态和质量特性选用合理的包装材料，并符合NY/T 658的要求，宜选择可重复使用、可回收利用或生物降解的环保包装材料、容器及其辅助物；

d） 应有专门编码区域贮存物料，且物料贮存设施与环境条件符合相应标准要求。

5.1.2 记录追溯信息

a） 应建立供应商信息档案，包括但不限于供应商名称、统一社会信用代码、地址、联系方式等信息。

b） 应记录和保留完整的物料信息，包括但不限于物料批次码、物料名称、供应商名称、采购日期、采购数量、质量信息、领用日期、领用数量、贮存区域编码等。

5.2 种植

5.2.1 质量控制

a） 应制定并实施种植操作规程；

b） 果蔬生产产地环境应符合NY/T 391的要求，应定期对土壤、水质、空气等进行调查与监控；

c） 农药的使用应符合NY/T 393关于A级绿色食品的要求；

d） 肥料的使用应符合NY/T 394关于A级绿色食品生产用肥料使用规定的要求。

5.2.2 记录追溯信息

a） 应记录和保留完整的农业环境质量监测报告，包括但不限于土壤信息、水质信息、大气信息等。

b） 应记录和保留整个种植环节的农事记录信息，包括但不限于种植批次码、施肥信息（肥料的物料批次码、时间、数量、次数、作业人员）、病虫草害防治信息（病虫草害名称、发病时间、用药的物料批次码、剂量、次数、时间、作业人员）等。

c） 应记录和保留完整的采收信息，包括但不限于采收批次码、采收日期、采收地块编号、采收数量和规格、采收方式、作业人员、种植批次码等。

5.3 加工包装

5.3.1 质量控制

a） 应制定并实施加工包装操作规程；

b） 产品加工、包装等环节的场所、设施、人员的卫生要求应符合GB 14881的要求；

c） 配料的使用应符合GB 2760、GB 14880等标准的要求；

d） 包装的使用应实行减量化，包装的体积和重量应限制在最低水平，包装的设计、材料的选用及用量应符合GB 23350的要求，包装废弃物的处理应符合GB/T 16716.1的要求。

5.3.2 记录追溯信息

应记录和保留完整的生产、加工、包装过程的信息，包括但不限于加工批次码和（或）包装批次码、采收批次码、关键工序、时间、包材的物料批次码、温度、人员、卫生控制与检查记录等。

5.4 贮运销售

5.4.1 质量控制

a） 应制定并实施贮运操作规程；

b） 仓储区域应进行编号，应具有必要的标识；

c） 贮藏设施的管理和产品的保质处理应符合NY/T 1056的要求，需要保鲜的果蔬贮藏应符合GB/T 29372的要求；

d） 运输工具的控温及运输过程中的管理应符合NY/T 1056的要求。

5.4.2 记录追溯信息

a） 应建立一级经销商及客户档案，包括但不限于经销商或客户名称、统一社会信用代码、地址、联系人、联系方式。

b） 应记录和保留完整的贮运销售信息，包括但不限于仓储批次码和（或）物流批次码、采收批次码和（或）包装批次码、仓储区域编号、仓库信息（温度等关键控制点）运行记录、成品出入库记录（台账、出库单据）、经销商或客户信息、运输车辆信息及运输过程监控记录等。

5.5 产品检验

a） 应制定并实施产品检验操作规程，检验方法符合相应标准要求；应配置能够完成快速检验并能够通过省平台数据上传接口自动上传检验信息必要的检验设施设备，如农药残留速测仪等，检测设施设备的数量及性能指标应满足产品检验要求；应具有必要的检验人员，且检验人员经培训合格具备检验员资质，持证上岗。

b） 应记录和保留完整的快速检验信息，包括但不限于检验批次码、样品种植批次码、采收批次码和（或）加工批次码和（或）包装批次码和（或）仓储批次码和（或）物流批次码、抽样及检测记录等。应保留产品每个生产年度上市前的第三方检验报告，建立并实施产品留样制度。

6 信息化建设

组织应实现信息化追溯，配备信息化追溯所必要的设备和软件，并指定专人负责运行、维护与管理。可使用省级管理平台，也可自建信息化追溯系统，确保所有环节追溯信息稳定上传省级管理平台。应保障追溯信息安全，追溯信息保存期限应不少于两年。

7 验证、评价与改进

7.1 验证

应建立追溯能力验证流程，定期实施可追溯演练验证。应记录和保留具有追溯演练评估结论（产品来源、产品去向、数量、时间、回收率等评估）的演练报告。

7.2 评价

7.2.1 应定期实施关键绩效指标评价，测量可追溯体系的有效性。且在出现不符合项时，采取纠正措施，并对纠正措施有效性进行验证。

7.2.2 应委托第三方评价认证机构对供应商进行系统评价，并定期进行复核。

7.3 改进

供应商不符合或偏离食用农产品(果蔬)可追溯供应商要求时，供应商应采取适当的纠正措施和(或)预防措施，并对纠正措施和（或）预防措施实施后的效果进行必要的验证，提供证据证明已采取措施的有效性，保证体系的持续改进。

纠正措施和（或）预防措施应包括但不限于：

——立即停止不正确的工作方法；

——重新学习相关文件，有效进行人力资源管理和培训活动；

——加强组织内部的交流互动；

——修改质量管理相关文件；

——完善资源与设备；

——修改追溯体系文件；

——完善二维条码标识。

参 考 文 献

[1] GB/T 15091-1994 食品工业基本术语
[2] GB/T 22005-2009 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求