

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB 34/T 1185—2010

农产品追溯要求 食用菌

Traceability requirements for agricultural products —edible Fungi

2010 - 05 - 28 发布

2010 - 06 - 28 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽省标准化研究院提出。

本标准由安徽省标准化研究院、马鞍山市安康菌业有限公司起草。

本标准主要起草人：张士胜、陈萍、余小影、殷坤才、谢敏、洪登华、郑玉艳。

农产品追溯要求 食用菌

1 范围

本标准规定了食用菌生产、食用菌加工、食用菌流通、食用菌销售各环节的追溯要求。
本标准适用于食用菌产品的追溯。

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/T 22005 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

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记录并回溯的单个产品或同一批次产品。

3.2

组织 organization

职责、权限和相互关系得到安排的一组人员及设施。

示例：公司、集团、商行、企事业单位、研究机构、慈善机构、代理商、设图或上述组成的部分或组合。

注1：安排通常是有序的。

注2：组织可以是公有的或私有的。

3.3

基本追溯信息 basic traceability data

能够实现组织间和组织内各环节间有效链接的最少信息，如生产地点、生产者、生产批号等。

3.4

扩展追溯信息 extended traceability data

除基本追溯信息外，与食品追溯相关的其他信息，可以是食品质量安全或用于商业目的的信息。

4 追溯要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 依据本标准建立追溯体系要求的组织，应当识别并确认本组织在食用菌生产、食用菌加工、食用菌流通、食用菌销售各环节中的作用和位置，确定追溯单元。
- 4.1.2 食用菌追溯体系的建立以 GB/T 22005 为依据，以食用菌的质量安全为目的。
- 4.1.3 食用菌追溯体系可从上游获得信息并向下游提供信息。
- 4.1.4 组织应建立食用菌追溯体系检查和审核机制，及时检查并定期审核追溯体系的运行情况。
- 4.1.5 各追溯环节中的岗位人员和负责人应通过培训，具备所在岗位要求的质量安全相关知识和相应能力，负责录入每个阶段所应记录的信息。追溯体系的管理人员应对所记录的信息负责审核和处理。
- 4.1.6 食用菌生产、食用菌加工、食用菌流通、食用菌销售各环节应记录相应的追溯信息，追溯信息的保存期限应当比最终产品的保质期长 2 年。
- 4.1.7 产品所记录的信息分为基本追溯信息和扩展追溯信息，基本追溯信息是必须记录的；扩展追溯信息是企业根据需要可选择记录。

4.2 追溯信息要求

根据食用菌生产流程状况，信息记录要求分为食用菌生产、食用菌加工、食用菌流通、食用菌销售 4 个环节。

4.2.1 食用菌生产环节信息记录信息点

食用菌生产环节记录信息点见表 1。

表1 食用菌生产环节记录信息点

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息	扩展追溯信息
生产基地信息	基地名称、基地负责人、生产技术员、联系电话、地址或者组织机构代码。	★	
	基地资质认证、基地编号、基地面积、基地平面图、基地人员出入情况、业务培训情况、食用菌品种。		★
栽培信息	菌种来源、菌种名称、菌种级别、栽培基质、栽培方式。	★	
	接种负责人、接种日期、基质成分、栽培基质配置负责人、配置时间、栽培负责人、栽培时间、栽培工艺。		★
消毒剂及药物信息	消毒剂及药物名称、消毒剂及药物生产商、消毒剂及药物生产许可证号、消毒剂及药物使用量、消毒剂及药物使用日期。	★	
	使用方式、使用人、使用人资质、消毒剂及药物成分、消毒剂及药物使用浓度、消毒剂及药物产品批号、消毒剂及药物登记证号。		★
采收信息	采收日期及时间。	★	
	天气状况、产品认证信息（如有机食品、绿色食品或无公害食品等）、采收量、采收方式、采收工具、采收工具卫生状况、成熟度、采收产品编码与标识。		★
采后处理信息	处理方式	★	
	数量、处理时间、温度、湿度、卫生状况。		★
运输信息	运输起止时间、运输起止地点。	★	
	运输工具卫生状况、运输方式、运输途径、运输工具、运输人员。		★

4.2.2 食用菌加工环节信息记录信息点

食用菌加工环节信息记录信息点见表 2。

表2 食用菌加工环节记录信息点

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息	扩展追溯信息
加工企业信息	企业名称、法人、联系电话、地址或者组织机构代码。	★	
	企业资质。		★
原料来源信息	生产厂家、产品名称、生产日期。	★	
	产品质量情况、规格、数量、产品检验报告。		★
原料出入库和仓储信息	入库时间、流向、原料批号、检验报告。	★	
	产品质量状况、入库单号、入库数量、检验方式、原料检验单号、出库单号、出库时间、出库数量、仓库温度、湿度、仓库卫生状况。		★
加工过程信息	加工起止时间、产品名称、加工负责人。	★	
	加工方式、加工工艺、加工后半成品或成品数量、产品质量情况、原料用量、产量、检验人员、加工机械、加工机械卫生状况、操作人员的健康和卫生状况、产品保质期。		★
产品信息	产品名称、生产日期、批号、产品的唯一性编码与标识。	★	
	产品质量情况、产品认证信息、产品数量、规格、保质期、产品检验报告。		★
包装信息	包装负责人、产品批号、包装时间。	★	
	包装人员、包装方式、包装材料及卫生状况。		★
加工品出入库和仓储信息	入库时间、流向、产品批号、检验报告。	★	
	产品质量状况、入库单号、入库数量、检验方式、加工品检验单号、出库单号、出库时间、出库数量、仓库温度、湿度、仓库卫生状况。		★
运输信息	运输起止地点、运输起止时间。	★	
	天气状况、运输方式、运输途径、运输人员、运输工具、运输工具卫生状况。		★

4.2.3 食用菌流通环节记录信息点

食用菌流通环节记录信息点见表 3。

表3 食用菌流通环节记录信息点

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息	扩展追溯信息
流通企业信息	企业名称、法人、联系电话、地址或者组织机构代码。	★	
	企业资质。		★
产品来源	生产厂家、产品名称、生产日期。	★	
	产品质量情况、规格、数量、产品检验报告。		★

表 3 （续）

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息	基本追溯信息
产品信息	产品名称、生产日期、批号、产品的唯一性编码与标识。	★	
	产品质量情况、产品数量、规格、保质期、产品认证信息、产品检验报告。		★
包装信息	包装负责人、产品批号、包装时间	★	
	包装人员、包装方式、包装材料及卫生状况。		★
产品配送出入库和仓储信息	出入库时间、流向。	★	
	出入库数量、仓库卫生状况、温度、湿度。		★
产品运输信息	运输起止地点、运输起止时间。	★	
	天气状况、运输方式、运输途径、运输人员、运输工具、运输工具卫生状况。		★

4.2.4 食用菌销售环节记录信息点

表4 食用菌销售记录信息点

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息	扩展追溯信息
经销商信息	经销商的名称、法人、联系电话，地址或者组织机构代码。	★	
	经销商资质、销售点。		★
产品来源	生产厂家、产品名称、生产日期。	★	
	产品质量情况、规格、数量、产品检验报告。		★
产品信息	产品名称、生产日期、批号、产品的唯一性编码与标识。	★	
	产品质量情况、产品认证信息、产品数量、规格、保质期、产品检验报告。		★
产品配送出入库和仓储信息	出入库时间、流向。	★	
	出入库数量、仓库卫生状况、温度、湿度。		★
产品运输信息	运输起止地点、运输起止时间。	★	
	天气状况、运输方式、运输途径、运输人员、运输工具、运输工具卫生状况。		★
零售信息	零售负责人、零售时间、零售点名称及地址。	★	
	零售数量、零售区域环境卫生状况、温度、湿度、零售方式。		★