

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3819—2020

农产品质量安全追溯操作规程 食用菌

Code of practice for quality and safety traceability of agricultural products—
Edible mushroom

2020-11-12 发布

2021-04-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出并归口。

本标准起草单位：中国农垦经济发展中心、上海市农产品质量安全中心、农业农村部食品质量监督检验测试中心(上海)。

本标准主要起草人：韩学军、张维谊、韩奕奕、丰东升、陈美莲、杨晓君、朱春燕、王霞、马颖清、陈杨、许冠堂、陈曙、王敏。

农产品质量安全追溯操作规程 食用菌

1 范围

本标准规定了食用菌质量安全追溯术语和定义、要求、追溯码编码、追溯精度、信息采集、信息管理、追溯标识、体系运行自查和质量安全问题处置。

本标准适用于人工栽培的食用菌鲜品及其初级加工品的质量安全追溯操作和管理。

本标准不适用于野生食用菌、食用菌罐头、腌制食用菌、水煮食用菌、食用菌熟食制品、即食食用菌、食药食用菌等产品的质量安全追溯操作和管理。

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 12728 食用菌术语

NY/T 749 绿色食品 食用菌

NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则

3 术语和定义

GB 7096、GB/T 12728、NY/T 749、NY/T 1761 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用菌 **edible mushroom**

可食用的大型真菌。子实体多数为担子菌，如双孢蘑菇、香菇、平菇、草菇、金针菇、真姬菇、木耳、牛肝菌等。

3.2

食用菌鲜品 **fresh edible mushroom**

经过挑选或预冷、冷冻和包装的新鲜食用菌产品。

3.3

食用菌初级加工品 **primary processed edible mushroom products**

以食用菌鲜品为主要原料，通过清洗、挑选、切割、预冷、干燥、粉碎、分级、包装等简单加工处理制成的食用菌产品，包括食用菌干品和食用菌粉。

3.3.1

食用菌干品 **dried edible mushroom**

以食用菌鲜品为原料，经自然晾晒、热风干燥，冷冻干燥等工艺加工而成的食用菌脱水产品，以及再经压缩成型、切片、粉碎等工艺加工而成的食用菌产品，如压缩食用菌、食用菌干片、食用菌颗粒等。

3.3.2

食用菌粉 **edible mushroom powder**

以食用菌干品为原料，经研磨、粉碎等工艺加工而成的粉状食用菌产品。

3.4

栽培 **cultivation**

人工培育食用菌子实体的过程。

3.5

主料 mainsubstrate

以满足食用菌生长发育所需要的碳源为主要目的的原料。多为木质纤维素类的农林副产品,如木屑、玉米芯、棉籽壳、麦秸、稻草等。

3.6

辅料 supplement

以满足食用菌生长发育所需要的有机氮源为主要目的的原料。多为较主料含氮量高的糠、麸、饼肥、鸡粪、大豆粉、玉米粉等。

4 要求

4.1 追溯目标

建立追溯体系的食用菌产品可通过追溯码或生产记录查询到其生产、加工、流通等各环节的质量安全相关信息及责任主体,实现可追溯。

4.2 机构和人员

建立追溯体系的食用菌生产经营主体应有机构或人员负责追溯工作的组织、实施、管理,人员应经相关培训且保持相对稳定。

4.3 设备和软件

建立信息化追溯体系的食用菌生产经营主体应配备必要的信息采集、传输、读写、标签打印等专用设备及相关软件。

4.4 管理制度

建立追溯体系的食用菌生产经营主体应制定追溯工作规范及产品质量安全控制等相关制度,并组织实施。

5 追溯码编码

按 NY/T 1761 的规定执行。

6 追溯精度

6.1 食用菌鲜品

追溯精度宜确定为产品批次。当追溯精度不能确定为产品批次时,可根据生产实际确定为栽培场所菇房(棚)或生产者(组)。

6.2 食用菌初级加工品

追溯精度宜确定为加工原料批次。

7 信息采集

7.1 信息采集要求

信息采集应真实、及时、规范。信息应以表格形式记录,表格中不应留空项,空项应填“—”;上下栏信息内容相同时不应用省略号“…”,应填“同上”或具体内容;更改方法应采用杠改方式。下一环节的信息中应具有与上一环节信息的唯一性对接的信息,以实现可追溯。

示例:农药使用表中列入通用名、生产企业、产品批次号(或生产日期),能与农药购入记录唯一性对接。

7.2 信息采集点设置

应在食用菌产品生产、加工、检验、包装、储运、销售等环节设置信息采集点。

7.3 信息采集内容

信息采集内容应包括环节信息(名称或代码)、责任信息(信息采集的地点、时间和责任人)及要素信息。要素信息包含但不限于以下内容。

7.3.1 生产环节

- 7.3.1.1 菌种制备信息:应采集菌种名称、来源、等级等信息。
- 7.3.1.2 原材料信息:应采集栽培基质(主料、辅料)名称、来源、比例等信息。
- 7.3.1.3 栽培管理信息:应采集栽培数量、起止日期、菌包培养(时间、条件)、基质发酵、发菌、出菇管理等信息。
- 7.3.1.4 投入品管理信息:应采集栽培食用菌所用农药、清洗消毒剂等投入品的购入、使用信息,包括通用名、生产企业、生产许可证号、产品批次号(或生产日期)、采购人、购入日期、有效期、剂型、混配配方、稀释倍数、使用方式、使用量、使用频率和日期、安全间隔期、使用人等信息。
- 7.3.1.5 环境条件信息:应采集温度、湿度、光照、通风等信息。
- 7.3.1.6 采收信息:应采集采收时间、地点、采收人等信息。
- 7.3.1.7 其他信息:包括栽培方式、用水水质、栽培基质(pH、检测)等信息。

7.3.2 加工环节

7.3.2.1 原料

应采集原料食用菌名称、品种、来源、数量、地点、日期、运输车船号、储存温度、湿度、储存起止日期、检验、产品批次,以干品为原料的还应采集处理方式、添加辅料等信息。

7.3.2.2 加工

- a) 加工信息:设备名称、加工方式、关键加工参数(如时间、温度、湿度、辐照等);
- b) 添加剂信息:包括通用名、生产企业、生产许可证号、批准文号、产品批次号(或生产日期)、使用时间、用量等;
- c) 其他信息:包括食用菌加工用水(深井水及城镇自来水除外)、清洁方式等。

7.3.3 检验环节

应采集追溯码或产品批次号、产品标准、检验结果等信息。

7.3.4 包装环节

应采集追溯码或产品批次号、包装形式、包装材料、产品规格、标签使用记录(追溯码或产品批次号、日期、数量)等信息。

7.3.5 储运环节

应采集追溯码或产品批次号、数量、储存温度、湿度、储存起止日期、运输车船号等信息。

7.3.6 销售环节

应采集追溯码或产品批次号、销售日期、销售量、经销(采购)商、运输车船号等信息。

8 信息管理

8.1 信息审核和录入

信息审核无误后方可录入。

8.2 信息存储

纸质记录及其他形式的记录应由责任人签字确认并及时归档,且采取相应的安全措施备份保存。所有记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于2年。

8.3 信息传输

上一环节操作结束时应及时将信息传输给下一环节。

8.4 信息查询

食用菌生产经营主体的产品追溯信息应可查询。建立信息化追溯体系的应纳入相应的追溯信息公共查询平台,查询信息应至少包括生产者、产品、产地或加工厂、批次(或生产日期)、产品标准、检验结果等内容。

9 追溯标识

按 NY/T 1761 的规定执行。

10 体系运行自查

按 NY/T 1761 的规定执行。

11 质量安全问题处置

按 NY/T 1761 的规定执行。召回产品应按相关规定处理,召回及处置应有记录。



中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
农产品质量安全追溯操作规程
食用菌

NY/T 3819—2020

* * *

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)
(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)
北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字

2021 年 3 月第 1 版 2021 年 3 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·8540

定价: 24.00 元



NY/T 3819—2020

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 59194261