

ICS 55.180.01

F 51.24

T/GDFCA

广东省食品流通协会团体标准

T/GDFCA 049—2020

粤港澳放心蛋 流通控制技术规范

Guangdong-Hong Kong-Macao Assured eggs Specification of
Circulation

（征求意见稿）

2020 -xx-xx 发布

2020 -xx -xx 实施

广东省食品流通协会 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..... 2

4 生产加工..... 2

5 质量要求..... 3

6 包装与标识..... 3

7 储存..... 4

8 运输..... 5

9 销售终端..... 6

10 放心蛋溯源系统..... 6

11 产品召回..... 10

附录 A..... 12

参考文献..... 13

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本指导性技术文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本指导性技术文件起草单位：天祥（广州）技术服务有限公司、广州食协技术服务有限公司、广东省好杰宏生物医药科技有限公司、广东绿杨农业股份有限公司、广东省市场监督管理局漳北工作队、华润创业有限公司、广东省广蛋元农业有限公司、华润万家有限公司、广东省食品流通协会、广州生命码科技有限公司、广州酒家集团股份有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、广州中大餐饮管理有限公司、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司澳门分公司、天祥公证行有限公司、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司、上海天祥质量技术服务有限公司。

本指导性技术文件主要起草人：蔡若夫、杨伟洪、李晓阳、李超宇、刘守平、李志成、刘利、罗刚、曾广勇、朱宏、文钰、罗诗慧、庞无瑕、冯锦伦、梁国昌、郑敏慧、洪霖、钟朝君、云育行、黄绵寿、黄富军、刘丽梅、罗爱军、沈晓燕、赵国赞、罗远宏、孙恬、李兴宇、廖建平、郭忠海、曾庆江、张国鸿、彭荣生、简龙州、颜振波、黎楠、易德育、官维远、柯灿龙、胡育峰、周宝诗、项子涵。

本标准是首次发布。

放心蛋 流通控制技术规范

1 范围

本标准规定了进入流通领域的放心蛋 鲜鸡蛋质量要求、包装与标识、储存、运输、销售、放心蛋溯源系统、召回等要求。

本标准适用于放心蛋 鲜鸡蛋流通的各个环节。

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 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8674 鲜蛋储运包装 塑料包装的运输、储存、管理

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

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

GB/Z 25008 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南

GB/T 34238 清洁蛋加工流通技术规范

GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求

GB/T 37060 农产品流通信息管理技术通则

DB13/T 2494 农产品质量安全追溯操作规程 禽蛋

DB31/T 388 食品冷链物流技术与规范

DB34/T 1639 农产品追溯信息采集规范 禽蛋

DB51/T 2473 禽蛋喷码标识管理规范

QC/T 450 保温车、冷藏车技术条件

SB/T 10640 洁蛋流通技术规范

SN/T 4528 供港食品全程RFID溯源信息规范 总则

SN/T 2983.2 供港畜禽产地全程RFID溯源规程 第2部分：活禽

NY/T 1056 绿色食品 储存运输准则

NY/T 1431 农产品追溯编码导则

NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则

NY/T 2798.11 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第11部分：鲜禽蛋

T/GDFCA 003 非预包装食品安全溯源体系建设技术标准

T/GDFCA 044 放心蛋禽类养殖场良好操作规范

T/GDFCA 048 放心蛋 鲜鸡蛋

T/GDFCA 050 放心蛋 鲜鸡蛋评价准则

澳门特别行政区第50/92/M号法令 订定供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件

澳门特别行政区第56/94/M号法令 修改八月十七日第50/92/M号法令，规范有关供应消费者之各类食品标签之程序

香港法例第132W章 《食物及药物(成分组合及标签)规例》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

流通 Circulation

食品从生产领域向消费领域的运动过程。

3.2

溯源 traceability

通过记录标识的方法对某个物理对象的历史、应用或位置进行回溯

3.3

溯源项目 traceable item

溯源供应链中溯源食品从生产到形成贸易项目过程中所需的原材料、包装或溯源食品本身

3.4

溯源码 tracing code

承载溯源信息并具有追溯功能的统一代码

4 生产加工

放心蛋应来源于县级或县级以上畜牧业管理部门登记过的、非疫区的养殖场或养殖小区。放心蛋的养殖方式、收集方式、收集过程应符合T/GDFCA 044。

5 质量要求

放心蛋在流通环节质量要求应符合T/GDFCA 048，品质分级和重量分级应满足标签标识级别的要求。

6 包装与标识

6.1 包装

6.1.1 包装材料应坚实耐用透气、防颠簸，可选用塑料箱、瓦楞纸箱或其他包装材料。

6.1.2 包装应安全、无毒、无害、无味、干燥、清洁。符合国家相关法律法规和卫生标准要求，不应使用对食品可能产生污染或潜在污染的储存包装材料。

6.2 标识

6.2.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2.2 通过广东省食品流通协会核准的单位，在核准的有效期内，产品包装上可使用广东省食品流通协会认证产品的专用标识。

6.2.3 应同时标示品质分级和重量分级。

6.2.4 品质分级和重量分级标示后宜用连接符（—）连接标示包装内鲜鸡蛋枚数。

6.2.5 最小销售包装应喷涂二维溯源码和数字溯源码，扫二维码进入溯源系统，输入数字溯源码可获得鸡的品种、日龄、鸡蛋生产日期及其对应的哈夫单位、检测报告等。

6.2.6 宜在蛋壳表面标识包括但不限于生产商（或包装商）代码（或商标）、生产（或包装）日期。标识应采用食品级材料。喷涂内容应稳定、不易擦除、不掉色，并具有抗冷凝、防水的特性。

6.2.7 预包装产品销售包装标识应符合 GB 7718、澳门特别行政区第 50/92/M 号法令及其修改法令、香港法例第 132W 章 《食物及药物(成分组合及标签)规例》的规定。

7 储存

7.1 储存环境

7.1.1 放心蛋储存应有专门的场所。场所内应有足够的自然光照或人工照明。库内安装灯具亮度应大于 50lux，灯具应装有安全防护罩。

7.1.2 放心蛋储存场所应保持环境通风、清洁卫生、干燥、无异味。

7.1.3 储存放心蛋的容器、工器具和设备应安全、无害、清洁。

7.1.4 储存环境应保持整齐、定期打扫清洁，无积尘、无食品残渣，无霉斑。并远离污染源。

7.2 储存温度

7.2.1 放心蛋储存温度宜为 0~20℃，冷藏储存温度宜为 0~7.2℃，相对湿度宜在 70%~88%。储存过程中应避免温度波动超过 5℃，避免表面结露。鲜蛋入冷藏库前应进行预冷，预冷要求宜参考附录 A 表 A.1。

7.3 储存管理

7.3.1 放心蛋入库时，应登记产蛋时间、品种、鸡蛋来源、数量、品质及重量分类及入库日期，并按批次进行码垛。

7.3.2 放心蛋出库时应根据产蛋时间、进货时间、批次，先进先出。

7.3.3 不应与农业投入品混放，不应与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混贮。

7.3.4 储存设备应具有防虫、防鼠、防鸟的功能。

7.3.5 储存过程应避免日光直射、雨淋，避免过冷、过热等显著温度变化。

7.3.6 储存过程中应定时核对保质期及质量情况，如有质量问题应及时处置。

8 运输

8.1 运输设备

8.1.1 放心蛋运输应使用厢式货车，厢体应保持清洁卫生，不应同时装有毒、有腐蚀性、有异味、易挥发的货物，也不应使用装运过有毒、有害、有腐蚀性货物的车辆。

8.1.2 冷藏车、保温车性能应符合 QC/T 450。车厢外部应设有能直接观察的测温仪或监控运输途中厢体温度的自动测温仪。

8.1.3 运输工具应定时清洁。

8.2 运输温度

8.2.1 放心蛋运输温度宜为 0~20℃，冷藏运输温度宜为 0~7.2℃，相对湿度宜在 70%~88%。储存过程中应避免温度波动超过 5℃，避免表面结露。如有温度变化应预冷或缓慢升温，预冷和缓慢升温要求宜参考附录 A 表 A.1。

8.3 运输管理

8.3.1 运输过程应防止颠簸，避免剧烈撞击。严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.2 出入库和装卸车过程应遵循轻装、轻卸和快捷的原则，冷藏放心蛋应在 30 分钟内装卸完毕，严禁长时间暴露在常温下。

8.3.3 如使用冷藏车装载放心蛋，制冷装置应运行正常，车厢预冷到 7℃以下方可装货，装货后应保持运输温度要求。全程均衡制冷。装卸过程应保证车门随开随关。

8.3.4 应做好运送人员名单、装卸产品批次信息、品质及重量分类、数量、来源，产品温度，厢体温度及运送日期、发货地点等卸货交接记录。

8.3.5 运输过程应避免日光直射、雨淋，避免过冷、过热等显著温度变化。

9 销售终端

9.1 放心蛋批发、零售及配送等场所，应远离污染源，远离有毒、有腐蚀性或有异味的货物。

9.2 销售场所布局应符合卫生和操作要求，达到防雨、防尘、防蝇、防虫。

9.3 放心蛋在销售场所的储存和货架温度，销售温度宜为 0~20℃，冷藏销售温度宜为 0~7.2℃，相对湿度宜在 70%~88%。低温陈列柜内温度允许短时间升高，但升温后不得高于 10℃。

9.4 销售陈列柜的敞开放货区不应受日光直射，不受强烈的人工光线照射和不对加热器。

9.5 销售人员应对所销售产品定时检查，核对保质期及质量情况，如有质量问题应停止销售及时处置。

9.6 销售单位或销售人员做好销售记录，包括产品名称、供货商名称和联系方式、进货时间等信息。

9.7 放心蛋的销售应按“先进先出”的原则。

10 放心蛋溯源系统

10.1 溯源系统要求

10.1.1 应建立且实施溯源体系，内部溯源体系和外部溯源体系应符合 GB/T 22000 和 GB/T 22005 的规定。

10.1.2 溯源参与方应制定部门或人员负责溯源的组织、实施、监控以及信息的采集、上报、核实及发布等工作。

10.1.3 溯源信息应覆盖放心蛋的生产、包装、仓储、运输、报检通关（如适用）以及零售等过程。产品流通到某一环节时，上一环节溯源参与方应及时通过网络、纸质、电子标签等形式将相关溯源信息传递到此环节。

10.1.4 应保证对溯源过程中各相关环节进行代码化管理，确保溯源信息与产品的唯一对应。追溯码应符合 NY/T 1431 的规定。二维码编码的参照规则可自行设定。

10.1.5 溯源的放心蛋信息应能根据追溯码追溯到生产、包装、仓储、运输、报检通关（如适用）以及销售等环节的产品、投入品信息及相关责任主体。

10.1.6 建立放心蛋安全溯源体系的生产单位应配备必要的计算机、网络设备、标签打印机、条码读写设备等，相关软件应满足追溯要求。

10.1.7 放心蛋追溯信息系统软件应具有留痕功能，即应保存用户的操作日志，包括：管理员的操作、业务人员的操作等。各环节溯源信息不得随意更改或伪造。

10.1.8 应建立数据安全管理机制，提供编码数据的防泄露、防盗用机制。

10.1.9 溯源信息应可通过扫描溯源码查询。

10.2 追溯信息管理体系

10.2.1 生产信息

生产信息应符合表1的要求

表1 生产环节信息

追溯信息	各环节记录信息点信息描述
养殖场信息	养殖场名称、地址、负责人、生产经营许可证、卫生防疫合格证、兽医、联系电话。
种雏信息	雏种来源、品种、进雏数量、进雏时间、健康状况。
饲料和添加剂信息	饲料及添加剂名称、饲料及添加剂生产商、饲料及添加剂生产许可证号、饲料及添加剂使用日期。
消毒剂信息	消毒剂名称、生产商、生产许可证号、消毒剂使用日期。
兽药信息	兽药名称、生产商、兽药生产许可证号、兽药使用日期。
疫苗信息	疫苗名称、生产商、疫苗生产许可证号、疫苗使用日期。

追溯信息	各环节记录信息点信息描述
禽蛋生产信息	产蛋日期及时间、地点。
产品检验信息	检验产品名称、批次、检验方法、检验设备、检验结果、检验判定、检验员、审核人、批准人等
附加信息	其他涉及的信息

10.2.2 包装信息

包装信息应符合表2的要求

表2 包装环节信息

追溯信息	各环节记录信息点信息描述
包装信息	包装批号、包装时间、包装人健康信息、责任人
产品信息	产品名称、生产日期、批号、品质和重量分级，唯一性编码与标识，数量与规格
包装容器信息	材料、安全卫生质量信息
附加信息	其他涉及的信息

10.2.3 仓储环节信息

仓储环节信息应符合表3的要求

表3 仓储环节信息

追溯信息	各环节记录信息点信息描述
仓库信息	仓库编号、仓库卫生情况、消毒记录、温湿度记录
产品信息	产品名称、生产日期、批号、品质、重量分级、唯一性编码与标识，数量与规格。
出入库信息	出入库时间、检验信息、责任人

追溯信息	各环节记录信息点信息描述
附加信息	其他涉及的信息

10.2.4 运输环节信息

运输环节信息应符合表4的要求

表4 运输环节信息

追溯信息	各环节记录信息点信息描述
产品信息	产品名称、生产日期、批号、品质、重量分级、唯一性编码与标识，数量与规格。
运输企业信息	运输责任单位名称及注册地址、法人代表及联系电话。
运输工具信息	运输工具卫生状况、运输方式、车辆类型、车牌号、司机信息。
运输信息	运输起止时间、运输起止地点、运输途径、温湿度记录
产品配送出入和仓储信息	出入库时间、流向
附加信息	其他涉及的信息

10.2.5 报检通关环节信息

报检通关环节信息（如适用）应符合表5的要求

表5 报检通关环节信息

追溯信息	各环节记录信息点信息描述
产品信息	产品名称、生产日期、批号、品质、重量分级、唯一性编码与标识，数量与规格
报检信息	加工原料证明文件、出货清单、出厂合规证明、报检单号
铅封信息	封识号、铅封单位

追溯信息	各环节记录信息点信息描述
产品信息	产品名称、生产日期、批号、品质、重量分级、唯一性编码与标识，数量与规格
监装记录	报检单号、加工厂名称、农药单号、封识号、车牌号、报检数/重量、检验检疫情况、检疫人
现场查验信息	查验人、工号、查验结果
附加信息	其他涉及的信息

10.2.6 销售环节信息

销售环节信息应符合表6的要求

表6 销售环节信息

追溯信息	各环节记录信息点信息描述
经销商信息	经销商名称及注册地址、法人代表及联系电话、生产经营许可证、卫生防疫合格证。
产品来源	生产厂家、产品名称、生产日期
产品信息	产品名称、生产日期、批号、品质、重量分级、唯一性编码与标识
产品配送出入库和仓储信息	出入库时间、流向
附加信息	其他涉及的信息

10.2.7 其他信息

企业相关信息、问题产品召回信息、食品安全事故处置记录、统计分析信息、决策支持信息、预警信息等。

11 产品召回

- 11.1 应按相关法律、法规与标准要求建立产品召回程序,验证召回方案的有效性,并按规定予以记录。
- 11.2 应建立并保持记录,以提供符合要求和食品安全管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、易于识别和检索。
- 11.3 放心蛋出现质量问题时,企业(组织或机构)应依据追溯体系,迅速界定产品涉及范围,提供相关记录,确认追溯深度,确定放心蛋质量问题发生的地点、时间、追溯单元和责任主体,为问题处理提供依据。

附录 A

(资料性附录)

放心蛋进出冷库要求

鲜蛋入库储存应预冷后堆垛，鲜蛋出库应经缓慢升温，要求宜参考表A.1。

温度、湿度、风速的规定宜参考表A.1。

表A.1 放心蛋进出冷库要求

储存温度		温度		相对湿度	通风要求
普通蛋库		阴凉，气温在-3.5℃以下时应防寒保暖，气温在20℃以上时，存放时间不超过24h		--	自然通风和机械通风相结合，通风良好
冷藏库	预冷	散热预冷		--	自然通风
	进库前空库	1~3℃		70%~88%	--
	储存	0~7.2℃	库温波动每昼夜不大于±0.5℃，进出库时，库温回升不大于2~3℃，降温速度1℃/1~2h	70%~88%	库内风量分布均匀，风速0.3~0.5m/s
升温		升温速度3~5℃/h 当蛋温比环境气温低3~5℃时即可出库		--	--

参考文献

- [1] Egg Grading Manual USDA
 - [2] UNECE STANDARD EGG-1 EGGS-IN-SHELL
 - [3] 21 CFR § 115.50 - Refrigeration of shell eggs held for retail distribution
-