

T/HAASS

河南省农学会团体标准

T/HAASS 0002—2024

香菇全产业链标准化生产 第8部分：香菇产品质量追溯技术规范

2024 - 04 - 28 发布

2024 - 05 - 01 实施

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 追溯体系	1
4.1 目标	1
4.2 管理制度	1
4.3 责任人	1
4.4 硬件和软件	2
4.5 编码方式	2
5 追溯要素	2
5.1 产地环境	2
5.2 投入品	2
5.3 香菇质量	2
5.4 储藏保鲜与运输	2
5.5 香菇干制与储藏	2
6 追溯信息采集	2
6.1 信息采集方式	2
6.2 企业信息	3
6.3 种植基地信息	3
6.4 生产管理信息	3
6.5 贮藏运输信息	4
6.6 香菇质量检测信息	4
6.7 香菇销售信息	4
7 追溯	5
7.1 追溯标识	5
7.2 信息关联	5
7.3 扫描追溯	5
7.4 问题处置	5
8 信息管理	5
8.1 信息存储	5
8.2 信息传输	5
8.3 信息查询	5
9 体系运行自查	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

《河南省香菇全产业链标准化生产》分为8个部分：

- 第1部分：香菇菌种标准化生产技术规范；
- 第2部分：香菇棚（室）接种养菌技术规程；
- 第3部分：香菇制棒厂建设技术规范；
- 第4部分：香菇大棚建设技术规范；
- 第5部分：优质香菇标准化管理技术规程；
- 第6部分：香菇产品质量追溯技术规范；
- 第7部分：香菇热泵烘干技术规程；
- 第8部分：香菇产品质量追溯技术规范。

本文件是《河南省香菇全产业链标准化生产》第8部分。

本文件由河南省农学会提出并归口。

本文件起草单位：河南省农业科学院农产品质量安全研究所、河南省农业科学院食用菌研究所。

本文件主要起草人：郝学飞、孔维丽、胡永建、杨亚琴、冯书惠、李淑芳、胡京枝、刘芹、王会锋、李圆圆、王铁良、韩洛利、周其芳

香菇全产业链标准化生产

第 8 部分：香菇产品质量追溯技术规范

1 范围

本文件规定了香菇产品质量追溯的术语和定义、追溯体系、追溯要素、追溯信息采集、追溯、信息管理和体系运行自查。

本文件适用于河南省香菇产品质量安全追溯体系的建设与实施。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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
- GB/T 38155 重要产品追溯 追溯术语
- NY/T 1061 香菇等级规格
- NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则
- NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- DB41/T 1244 食用菌主要病虫害防控技术规程
- T/HAASS 0007 香菇全产业链标准化生产 第 6 部分：鲜香菇分级保鲜技术规程
- T/HAASS 0008 香菇全产业链标准化生产 第 7 部分：香菇热泵烘干技术规程

3 术语和定义

GB/T 12728、GB/T 38155和NY/T 1761界定的术语和定义适用于本文件。

4 追溯体系

4.1 目标

根据追溯码或生产记录可以追溯到香菇种植、采后处理、产品流通等环节涉及的投入品、管理措施及相关责任主体。

4.2 管理制度

企业应建立质量追溯工作制度、信息系统运行及设备使用维护制度、质量安全问题处置规范等相关制度，并组织实施。

4.3 责任人

企业应指定专人负责追溯的组织、实施、监控，按工序进行信息采集、上报、核实及发布等工作，人员应经相关培训且保持相对稳定。

4.4 硬件和软件

企业应配备必要的计算机、网络设备、标签打印机、条码读写等硬件设备和配套软件，硬件和软件能满足追溯要求。

4.5 编码方式

按照香菇生产、流通各环节的质量管理要求规范进行，编码应符合NY/T 1761规定。

5 追溯要素

5.1 产地环境

生产基地生态环境良好，周边5 km内无化学污染源，300 m内无规模养殖的禽畜舍、垃圾场、粪便堆积场和死水水塘等病虫害滋生地，100 m内无集市、水泥厂、石灰厂等扬尘源，距公路主干线200m以上。香菇生产用水质量应符合NY/T 5010规定。

5.2 投入品

5.2.1 栽培原料

香菇栽培基质使用的主料、辅料质量应符合NY/T 1935规定，栽培基质污染物限量值应符合NY/T 5010规定。

5.2.2 栽培容器

栽培容器使用的聚乙烯、聚丙烯或碳酸酯类产品，质量应符合GB 4806.7规定。

5.2.3 化学投入品

香菇生产使用的化学投入品应符合NY/T 1935和DB41/T 1244规定。

5.3 香菇质量

鲜香菇分级应符合T/HAASS 0007规定，干香菇分级应符合NY/T 1061规定，香菇污染物限量、农药残留限量、微生物限量应符合GB 7096规定。

5.4 储藏保鲜与运输

鲜香菇的储藏保鲜与运输应符合T/HAASS 0007规定。

5.5 香菇干制与储藏

香菇干制与储藏应符合T/HAASS 0008规定。

6 追溯信息采集

6.1 信息采集方式

通过自动采集和人工录入的方式收集各类信息。

6.2 企业信息

香菇生产企业信息见表1。

表1 香菇生产企业信息

追溯信息	信息描述
基本信息	名称、法人代表、地址、联系电话
资质认证	营业执照证书、企业评级、荣誉及信用等级 有机认证、绿色认证、GAP（良好农业规范）认证、地理标志产品或其他认证证书

6.3 种植基地信息

香菇种植基地信息见表2。

表2 香菇种植基地信息

追溯信息	信息描述
基本信息	基地名称、基地地址（经纬度或者GPS定位）、负责人、联系电话
	基地面积、海拔、基地编号
投入品信息	香菇菌种信息 菌种名称、来源
	原材料信息 原料名称、来源、采购人、原料检测报告
	化学药剂信息 名称、成分、生产日期、保质期、生产厂家、商品条码、经销商、采购人、采购日期
	栽培容器 材质、规格、生产厂家、采购人、采购日期
	设备及其配件信息 名称、生产厂家、生产日期、型号、用途
环境信息	水质信息 水质检测报告
	空气质量信息 空气质量检测报告
	其他 周边环境等

6.4 生产管理信息

香菇生产管理信息见表3。该表中列出了基本的农事信息，若有不同操作可增加或适当变化。

表3 香菇生产管理信息

追溯信息	信息描述
菌袋制作	原料 主料、辅料、投入品比例及产能
	拌料 原料预湿时间、加水量、拌料方式、搅拌时间、操作人、日期
	装袋 料袋材质及规格、菌棒重量、操作人、日期
	灭菌 灭菌温度、压力、时间、操作人、日期

	冷却	冷却方式、冷却温度、冷却时间、操作人、日期
	接种	菌种名称、菌种批号、接种方式、接种量、料棒温度、接种人、日期
养菌管理	场地消毒	消毒方式、消毒剂和杀菌剂名称、使用浓度、使用量、操作人、日期
	环境信息	温度、湿度、光照、CO ₂ 浓度、通风等，全程记录、记录人、日期
	管理措施	前培养时间、后培养时间、刺孔时间、转色完成时间、操作人、日期
出菇期管理	时间	进棚时间、注水时间、疏蕾时间、操作人、日期
	环境信息	温度、湿度、光照、CO ₂ 浓度、通风等，全程记录、记录人、日期
	管理方式	摆袋方式、注水方式、操作人、日期
病虫害防治	病虫害防治	发生情况、防治措施、药品信息、使用方法、使用量、操作人、日期
采收管理	采收	地点、品种名称、批次、数量、操作人、日期
	分级	产品名称、批次、数量、分级时间、地点、各级重量、操作人、日期
干制管理	烘干	产品名称、批次、数量、烘干起止时间、地点、设备、操作人、日期
	分级	产品名称、批次、数量、分级时间、地点、各级重量、操作人、日期

6.5 贮藏运输信息

香菇贮藏运输信息见表4。

表4 香菇贮藏运输信息

追溯信息	信息描述
企业信息	企业名称、法人代表、营业执照、许可证、企业其他资质、地址、联系电话
产品来源信息	品种名称、产地、日期、批次、分级信息
包装信息	产品名称、等级、批次、净含量、保质期、包装材料、生产日期、责任人
贮藏过程信息	入库时间及经手人、产品批次、等级、数量、温度、出库时间及经手人、仓库编号、仓库管理员
运输信息	运输方式、产品名称、批次、等级、数量、运输起止时间及地点、运输人员信息、运输车辆信息、运输过程中香菇所处环境的温湿度监控

6.6 香菇质量检测信息

香菇质量检测信息见表5。

表5 香菇质量检测信息

追溯信息	信息描述
香菇质量检测	产品名称、产品批次、理化指标、安全指标、检测标准、检测人员、检测时间、检测结果、检测机构信息

6.7 香菇销售信息

香菇销售信息见表6。

表6 香菇销售信息

追溯信息	信息描述
经销商信息	经销商名称、统一社会信用代码、法人代表、地址、联系人、联系电话等
销售信息	产品名称、等级、批次、生产日期、供货数量、供货时间、销售方式、销售价格、销售区域、销售完结时间

7 追溯

7.1 追溯标识

标识码的生成、制作，应符合NY/T 1761规定。

7.2 信息关联

追溯码应与追溯信息关联。

7.3 扫描追溯

按照不同的权限，通过微信、浏览器、手机APP等扫描追溯码，可查询追溯信息内容；或通过企业网站、企业公众号等追溯服务平台，输入追溯数字查询追溯信息。

7.4 问题处置

追溯过程中遇到的质量安全等问题处置，应符合NY/T 1761规定。

8 信息管理

8.1 信息存储

纸质记录应及时归档，电子记录应定期备份，信息存储期与产品保质期一致，所有信息档案至少保存2年。

8.2 信息传输

应及时通过网络或纸质记录等传递给下一环节。企业、组织或机构汇总诸环节信息及时传输到追溯系统。

8.3 信息查询

经相关法律法规规定，应向社会公开的质量安全信息宜方便查询。

9 体系运行自查

应建立追溯体系自查制度，体系运行自查应符合NY/T 1761规定。