

## 浙江省绿色农产品协会团体标准

T/ZLX 102—2026

### 浙江省绿色食品全程质量控制技术规范

Technical specification for full process quality control of  
green food in Zhejiang Province

2026-01-27 发布

2026-02-03 实施



## 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。

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专利的责任。

本文件由浙江省绿色优质农产品标准化工作领导小组提出并归口。

本文件起草单位：浙江省农产品绿色发展中心。

本文件主要起草人：李露、丁野、张小琴、彭一文、庞君君、吕利湘、杨鸿勋。

本文件首次发布。



# 浙江省绿色食品全程质量控制技术规范

## 1 范围

本文件规定了浙江省绿色食品标志许可申报和获证主体的组织管理、质量规范、基地建设、投入品管理、收获、加工、包装标识、产品质量控制、可追溯管理、废弃物处理、人员培训以及监督检查等方面的全程质量控制要求。

本文件适用于浙江省范围内申请和使用绿色食品标志的生产经营主体开展绿色食品生产的全程质量管理。

## 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB/T 20014.13 良好农业规范 第13部分：水产养殖基础控制点与符合性规范
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 1054 绿色食品 产地环境调查、监测与评价规范
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- 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 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
- NY/T 1167 畜禽场环境质量及卫生控制规范
- NY/T 1891 绿色食品 海洋捕捞水产品生产管理规范
- NY/T 2661 标准化养殖场 生猪
- NY/T 2662 标准化养殖场 奶牛
- NY/T 2663 标准化养殖场 肉牛
- NY/T 2664 标准化养殖场 蛋鸡
- NY/T 2665 标准化养殖场 肉羊
- NY/T 2666 标准化养殖场 肉鸡
- NY/T 3616 水产养殖场建设规范
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- DB32/ 4043 池塘养殖尾水排放标准

## 3 术语和定义

本文件没有要界定的术语和定义。

## 4 组织管理

### 4.1 资质条件

4.1.1 主体应为合法取得国家市场监督管理总局颁发的营业执照的企业法人、农民专业合作社、家庭农场、个体工商户等生产经营主体或浙江省级定点国有农场，具有稳定的生产基地或原料来源，并持有开展相应生产活动所需的法定资质（如食品生产加工许可证、动物防疫条件合格证、水域滩涂养殖证等）。

4.1.2 申请前三年无质量安全事故和不良诚信记录。

### 4.2 组织机构

4.2.1 应设立与生产规模相适应的组织机构，明确管理、生产、采购、质检、记录等职责，配备相应人员。

4.2.2 从事绿色食品生产关键岗位的人员（如内检员、质检员、仓库管理员等）和特殊作业人员（如施药人员等）应经培训合格后上岗。兽医应具备兽医相关技能，取得国家职业兽医统一考试或授权具有兽医执业资格。加工人员应定期健康检查，持健康合格证上岗。

4.2.3 至少设置 1 名持有效绿色食品内检员证书的内部检查员。

### 4.3 质量规范

4.3.1 应按照“生产有标准、管理有规范、过程有记录、产品有追溯、宣传有标识”的要求，结合生产实际，建立完善的质量管理体系，在相关功能区上墙公示，且至少稳定运行一年。

4.3.2 体系文件应结构清晰，内容至少包括主体概况、方针目标、组织职责、追溯体系、内部检查、文件记录管理等，由负责人签发并加盖公章，明确生效日期。

4.3.3 制度应涵盖：产地环境保护、投入品管理、采收、仓储、加工、运输、产品质量控制、生产记录、内部检查及培训等。

## 5 基地建设

### 5.1 基地选址

应选择生态环境良好区域，距离公路、铁路、生活区 50 m 以上，距离工矿企业 1 km 以上，家畜饲养场产地周边及主导风向的上风向无污染源，水产养殖场流入养殖或捕捞区地表径流无工业、农业和生活污染物。产地环境质量应符合 NY/T 391 要求。

### 5.2 基地建设

5.2.1 绿色食品生产区和常规生产区之间应设置至少 8 米以上缓冲带或物理屏障，并设置明显标识。

5.2.2 家畜饲养场建设条件、规划布局要求应符合 NY/T 2661、NY/T 2662、NY/T 2663、NY/T 2665 要求；蛋用、肉用家禽的建设条件、规划布局要求应分别符合 NY/T 2664 和 NY/T 2666 要求。畜禽饲养场所环境质量及卫生控制应符合 NY/T 1167 的相关规定，畜禽产品卫生防疫应符合 NY/T 473 要求。

5.2.3 水产养殖场建设应符合 NY/T 3616，海洋捕捞水产品生产管理应符合 NY/T 1891，水产品加工应符合 SC/T 3009。

### 5.3 品种选择

5.3.1 选用通过国家或地方审定并在当地示范成功的具有优质高产、抗（耐）病虫害等特点的品种。

5.3.2 引进的种畜禽应来源于有《种畜禽生产经营许可证》和《动物防疫条件合格证》的种畜禽场，生长发育良好、符合品种特征，附有检疫合格证明。水产苗种应购自行政主管部门批准并有水产苗种生产许可证的种苗场。境外引种应符合国家出入境等相关规定。

## 6 投入品管理

### 6.1 基本原则

遵循“预防为主 综合防治”的植保方针和必要性、清单制、低风险原则，农药、肥料应分别符合 NY/T 393、NY/T 394 要求；饲料及饲料添加剂应符合 NY/T 471 要求；兽药应符合 NY/T 472 要求；渔药应符合 NY/T 755 要求。

## 6.2 采购

6.2.1 应从正规渠道购买符合国家相关法律法规、获得登记许可、证件有效齐全、产品质量合格的投入品。

6.2.2 建立购买登记台账，并保存购买凭据等证明材料。

## 6.3 储存

6.3.1 应设置绿色食品投入品仓库或专门存储区域，标识清晰，符合安全、卫生、防水、防火、防腐、防鼠、通风、温湿度适宜等条件。

6.3.2 不同种类的投入品按标签规定的储存条件分类存放，可采用空间物理隔离（如墙、隔板）等方式防止交叉污染。

6.3.3 农兽渔药配制专用区域，应独立并远离生活及水源区域，配备相应的安全设施。

## 6.4 管理

6.4.1 投入品仓库应专人管理，建立入库、出库和领用记录。

6.4.2 绿色食品生产与常规生产记录分开保存。

6.4.3 施药器械使用完毕，及时清洁整理，每年定期校验与维护。

## 7 收获

7.1 种植业产品收获时期和收获方式根据各品种特性按照相关规范进行。

7.2 畜禽产品收获应根据蛋用、肉用家禽种类和特性按照相关规范合理进行。

7.3 水产养殖产品应符合 GB/T 20014.13 等管理规范要求

7.4 水产捕捞产品应符合 NY/T 1891 等管理规范的要求。

7.5 绿色食品产品与常规产品应分开储存，有明显标识区分。

## 8 加工

8.1 加工场所应符合 GB 14881 及 NY/T 391 规定，绿色食品原料、包装、成品应专区管理。

8.2 加工产品配料，至少 90%（含）以上应为绿色食品产品及其副产品，或全国绿色食品原料标准化生产基地的原料，或按照绿色食品标准生产的产品及其副产品。食品添加剂应符合 NY/T392 要求。

8.3 加工用水应符合 NY/T 391，设备清洗、维护及有害生物防治涉及药剂使用的应符合 NY/T 393 要求。

8.4 平行加工应建立平行加工制度，实行时间或空间隔离，生产过程应符合 GB 14881 规定，畜禽屠宰和加工应符合 NY/T 473。

## 9 包装标识

9.1 鼓励按照产品质量、功能作用、销售地区、消费人群等，对产品实施分类分级管理。

9.2 包装应符合 NY/T 658 和 GB 7718 规定，预包装标签应包含绿色食品标志，其印刷图案与文字内容应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求。

## 10 产地和产品质量管理

产地环境按照 NY/T 1054 进行调查、监测与评价，由绿色食品定点检测机构进行抽样检验，结果符合 NY/T 391。产品质量由绿色食品定点检测机构，按 NY/T 896、NY/T 1055 抽样检验，符合食品安全国家标准及绿色食品产品标准。

## 11 储藏运输

储藏运输应符合 NY/T 1056，根据产品特性选择适宜设施与工具，防治污染、混杂或品质劣变。

## 12 可追溯管理

12.1 建立覆盖全过程的生产档案，按照种植、养殖、加工生产分别记录，包括投入品使用（通用名、生产企业名称、登记许可证号、使用日期、使用量、使用方法等信息）、重要农事（种苗投放时间等）、采收、加工（加工批次、生产线、销售等）、贮运等信息，保存至少 3 年。

12.2 按要求在国家质量追溯平台填报生产过程信息。

12.3 规范使用绿色食品标识，无包装的产品，可用标识卡、信息卡等形式标明，实现生产销售全过程可追溯。

12.4 妥善管理绿色食品标志使用申报与检测档案，配合有关行政主管部门监督检查及所属绿色食品工作机构的跟踪检查。

## 13 废弃物及病死畜禽无害化处理

13.1 废弃物应分类存放、及时清运、合规处置。

13.2 投入品包装应交由定点回收，清洗废液，也剩余、过期药剂肥料等，应无害化处理。

13.3 废水、废气、废渣等废弃物应处理达标排放，畜禽、水产养殖废弃物排放分别符合 GB 18596 及 DB32/ 4043 规定。

13.4 鼓励绿色食品生产的副产品资源化利用。

13.5 病死畜禽和病害产品应按照《病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法》有关要求进行无害化处理。

## 14 培训

14.1 应定期开展绿色食品标准规范和相应技能培训，保存记录与人员资质证明。

14.2 绿色食品内检员、法人代表应按要求参加绿色食品工作机构组织的培训。

## 15 监督检查

15.1 应配合绿色食品企业年度检查、产品抽检、风险监测等证后监管工作。

15.2 建立内部检查制度，定期对产地环境、投入品、产品质量等开展自查并落实整改，保存书面检查和整改记录。