

团体标准

T/JHHTA 0004—202X

金华火腿 产品追溯技术规范

Jinhua ham
product traceability technical specification
(征求意见稿)

202X-××-×× 发布

202X-××-×× 实施

金华火腿行业协会 发布

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》给出的规则起草。

本文件由金华火腿行业协会提出并归口。

本文件起草单位：金华市食品药品检验检测研究院（浙江省金华火腿产品质量检验中心）、金华市知识产权维权援助中心（金华火腿证明商标保护委员会办公室）、中企智赢科技（北京）有限公司。

本文件主要起草人：施清理、朱中举、宋振芹、董晓尉、柳泉伟、尹中、朱菁、舒思凯、李莹、袁昊、李雪波、李汉超。

本文件为首次发布。

金华火腿 产品追溯技术规范

1 范围

本文件规定了金华火腿产品追溯的术语和定义、追溯目标、追溯程序、信息采集、信息管理和追溯体系管理。

本文件适用于金华火腿的产品追溯。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范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/T 19088 地理标志产品 金华火腿
GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求
GB/T 38155 重要产品追溯 追溯术语
GB/T 38159 重要产品追溯 追溯体系通用要求
GB/T 38574 食品追溯二维码通用技术要求
GB/T 40465 畜禽肉追溯要求
NY/T 1764 农产品质量安全追溯操作规程 畜肉
NY/T 2958 生猪及产品追溯关键指标规范

3 术语和定义

GB/T 19088、GB/T 38155界定的术语和定义适用于本文件。

4 追溯目标

金华火腿产品追溯目标包括：

- a) 金华火腿单只火腿；
- b) 金华火腿分割产品。

5 追溯程序

5.1 养殖环节追溯

生猪养殖从业者对生猪养殖全过程信息进行记录并追溯。

5.2 屠宰环节追溯

生猪屠宰从业者对生猪屠宰、猪后腿分割全过程信息进行记录并追溯。

5.3 加工环节追溯

金华火腿产品生产从业者对产品加工全过程信息进行记录并追溯。

5.4 销售环节追溯

金华火腿产品销售从业者对商品销售全过程信息进行记录并追溯。

6 信息采集

6.1 信息内容

6.1.1 养殖环节

猪养殖环节信息采集按照NY/T 1764、NY/T 2958的规定执行，至少应包括如下内容：

- a) 养殖从业者相关信息；
- b) 猪崽出生或购入相关信息；
- c) 饲养过程的饲料、饲料添加剂、兽药等投入品来源、使用，以及疫病防控相关信息；
- d) 生猪出栏、去向相关信息。

6.1.2 屠宰环节

生猪屠宰环节信息采集按照GB/T 40465的规定执行，至少应包括如下内容：

- a) 屠宰从业者相关信息；
- b) 生猪来源及检疫相关信息；
- c) 屠宰品质检验相关信息；
- d) 猪后腿贮存、出厂及去向相关信息。

6.1.3 加工环节

金华火腿产品加工环节信息采集按照GB/T 37029的规定执行，至少应包括如下内容：

- a) 金华火腿产品生产从业者相关信息；
- b) 原料后腿采购、接收及检验检疫等相关信息；
- c) 食用盐、植物油等辅料、食品添加剂、包装材料采购及品质检验相关信息；
- d) 腿胚修割、腌制、浸腿、洗腿、晒腿、整形、发酵、落架分级、分割或不分割、包装、出厂检验、入库、仓储相关信息；
- e) 产品出库、去向相关信息。

6.1.4 销售环节

金华火腿产品销售环节信息采集按照GB/T 37029的规定执行，至少应包括如下内容：

- a) 金华火腿产品销售从业者相关信息；
- b) 商品采购、验收及储存相关信息；
- c) 商品销售、去向相关信息。

6.2 采集要求

6.2.1 信息记录应真实、准确、及时、完整、持久，并易于识别和检索。

6.2.2 信息采集包括纸质记录、电子信息录入等。

7 信息管理

7.1 信息整理

各环节从业者应对所采集的信息进行分类、归类、分析、汇总，保持信息的完整性。

7.2 信息存储

各环节从业者应将整理后的信息及时进行存储、备份，信息保存期限应超过产品保质期至少1年。

7.3 信息传输

7.3.1 各环节操作结束时，从业者应及时将本环节采集的信息传输给下一环节。

7.3.2 金华火腿产品生产从业者应建立追溯信息化管理系统，在金华火腿销售前将产品实物、各环节追溯码和追溯信息之间建立起唯一的关联，追溯体系应符合GB/T 38159的规定，追溯码应符合GB/T 38574的规定。

7.4 信息查询

金华火腿产品生产从业者应建立用于公众查询的技术平台，至少向社会公开如下产品相关信息：

- 产品详情，包括产地、加工企业、批次、质量检验结果、产品标准等；
- 保护范围；
- 生产工艺；
- 质量特色；
- 食用方法。

8 追溯体系管理

8.1 运行自查和改进

8.1.1 各环节从业者应建立追溯体系运行自查制度，每年对追溯体系的实施计划及运行情况进行自查。

8.1.2 自查主要测评追溯信息的真实性、及时性、有效性。

8.1.3 检查结果应形成记录，必要时提出追溯体系的改进意见。

8.2 质量安全问题处置

8.2.1 各环节从业者应对上一环节提供的产品进行验收，对追溯信息进行核实。

8.2.2 对核实发现的质量问题，应明确界定其涉及范围，确定质量问题发生的地点、时间、追溯单位、责任主体等，按照相关规定对该批次产品采取召回或销毁等措施进行处置，并做好相关记录。
