

# 《金华火腿 产品追溯技术规范》 团体标准编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源

经金华市申报，原国家质量监督检验检疫总局以2002年第84号公告批准对金华火腿实施原产地域产品保护。2022年8月，经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）向金华火腿行业协会申请，《金华火腿 产品追溯技术规范》列为金华火腿行业协会团体标准制定计划项目，并下达了任务书。根据任务书要求，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）成立《金华火腿 产品追溯技术规范》团体标准起草小组（以下简称“标准起草小组”），承担并开展了《金华火腿 产品追溯技术规范》团体标准起草工作。

### （二）起草单位

1. 标准主要起草单位为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。

2. 标准主要起草人：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。

## 二、制定标准的必要性和目的意义

### （一）基本情况

2002年金华火腿认定为原产地域保护产品，2004年统一调整为地理标志产品，2004年“金华市金华火腿”地理标志证明商标注册，2008年开始在全行业推广，2013年获评中国驰名商标。

通过多年的努力，金华火腿产品已在行业内形成了良好质量口碑，销售价格明显高于一般牌号火腿，附加值明显提高、品牌效益明显提升。呈现质量提升、价格上升、加工企业积极性高涨、市场信誉度高的良好局面。2021年生产厂家达到54家，产量300万条腿，产值16亿元。

### （二）标准化对象的特征

金华火腿色泽鲜艳，红白分明，瘦肉香咸带甜，肥肉香而不腻，美味可口；内含丰富的蛋白质和脂肪，多种维生素和矿物质；制作经冬历夏，经过发酵分解，营养成分更易被人体所吸收，具有养胃生津、益肾壮阳、固骨髓、健足力、愈创口等作用。其外形皮薄爪细，皮色黄亮、形似琵琶、肉色红润、香气浓郁，以色、香、味、形“四绝”闻名于世。

### （三）目前存在的问题

“金华火腿”地理标志产品追溯体系不健全。防伪追溯标识使用率不高。大部分核准企业使用防伪溯源专用标识意识不强，只会在顾客询问或提出要求时使用。

### （四）上级标准的有关情况, 尤其是由于没有标准引发的相关问题

目前，没有一个专门的地理标志产品追溯技术管理相关标准或技术规范，无法明确责任主体的要求，难以确保金华火腿地理标志产品可追溯，急需制定《金华火腿 产品追溯技术规范》团体标准。

### （五）制定标准的作用和意义

为保护好金华火腿这一地域性特色产品，规范并促进产业发展，金华市积极开展金华火腿地理标志产品保护申报工作。经过努力，2002年，原国家质量监督检验检疫总局以2002年第84号公告批准金华火腿为原产地域保护产品。根据《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》《金华火腿地理标志产品保护管理办法》和《金华市金华火腿地理标志证明商标管理规则》等法规，对加强对金华火腿地理标志产品的保护、规范行业生产行为、进一步提高产品质量具有重要作用，是有效实施金华火腿追溯体系建设的重要技术支撑，能够快速提高金华火腿产品的高品质，对“金华火腿”品牌的形成和效益发挥有着极其深远的意义。

## 三、主要起草过程

标准制定任务下达后，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）有限公司等单位积极参与，及时成立了《金华火腿 产品追溯技术规范》团体标准起草小组，有序开展标准起草工作。

### （一）资料收集

2022年，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）组织成立了金华火腿团体标准制定工作领导小组及办公室。领导小组成立后，便深入开展了资料收集和清理工作，全面收集金华火腿企业的生产、加工等相关资料，并广泛查阅国内外有关标准和技术资料，对金华火腿产业进行调研，听取相关部门的意见和建议，收集各方信息及征求意见、建议，取得共识，达成一致性意见，为标准的起草打下坚实的基础。

## （二）标准的起草和修改完善

根据调研及资料收集、检验检测情况，标准起草小组完成了《金华火腿 产品追溯技术规范》征求意见稿的起草工作，并制定技术方案，进行技术验证，对生产企业以及相关主管部门进行征求意见，根据技术验证和征求意见情况，完成了标准送审稿的制定。

## 四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

### （一）编写原则

#### 1. 规范性原则

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。

#### 2. 适用性原则

在同国家相关法律法规和上级标准要求相协调的基础上，结合金华市当地生产实际，标准内容适用性和可操作性要强。

### （二）编制依据

原国家质量监督检验检疫总局关于批准对金华火腿等产品实施原产地域产品保护的公告（2002年第84号）。

根据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》等相关规定及要求，结合金华火腿产品的生产实际，使标准具备可操作性。

### （三）与现行法律、法规、标准的关系

本标准与国家现行法律、法规和上级相关标准相协调、无冲突。

## 五、主要条款的说明

### 1. 术语和定义

GB/T 19088、GB/T 38155给出的术语和定义适用于本文件。

### 2. 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。

### 3. 追溯程序

#### 3.1 养殖环节追溯

金华猪养殖从业者对生猪养殖全过程信息进行记录并追溯。

#### 3.2 屠宰环节追溯

生猪屠宰从业者对金华猪屠宰、猪后腿分割全过程信息进行记录并追溯。

#### 3.3 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。

#### 3.4 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。

### 4. 信息采集

#### 4.1 信息内容

##### 4.1.1 养殖环节

金华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。

#### 4.1.2 屠宰环节

金华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。

#### 4.1.3 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）、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。

#### 4.1.4 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。

### 4.2 采集要求

4.2.1 信息记录应真实、准确、及时、完整、持久，并易于识别和检索。

4.2.2 信息采集包括纸质记录、电子信息录入等。

### 5. 信息管理

#### 5.1 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。

#### 5.2 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。

#### 5.3 信息传输

5.3.1 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。

5.3.2 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。

#### 5.4 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。

### 6. 追溯体系管理

#### 6.1 运行自查和改进

6.1.1 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。

6.1.2 自查主要测评追溯信息的真实性、及时性、有效性。

6.1.3 检查结果应形成记录，必要时提出追溯体系的改进意见。

## 6.2 质量安全问题处置

6.2.1 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。

6.2.2 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。

### 六、征求意见的采纳情况

草案定稿后开展。

### 七、作为推荐性标准的建议

建议《金华火腿 产品追溯技术规范》作为协会团体标准发布。

### 八、贯彻标准的措施和建议

#### （一）出台文件，统筹安排金华火腿产品技术规范实施的相关工作

由金华市市场监管局牵头，组织金华火腿行业协会、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）等部门，借鉴国内知名地理标志产品追溯管理的经验和教训，大力宣传并推动实施《金华火腿 产品追溯技术规范》团体标准。

#### （二）提高金华火腿地理标志追溯系统使用和标准化生产水平

大力推进金华火腿地理标志产品追溯系统建设，严格按照追溯规范要求组织企业进行使用管理，定期开展使用检查，把好使用质量关。

### 九、预期效益分析

金华火腿生产条件得天独厚，历史悠久，是国内外传统名特优产品。经过金华市委、政府的不懈努力，金华火腿产业获得了长足的发展。《金华火腿 产品追溯技术规范》制定团体标准并发布实施，对进一步提升金华火腿地理标志产品的高品质及产品知名度，发挥金华地域特点及资源优势地位，有效保护金华火腿这一得天独厚的品牌资源，以品牌促进产业发展，在国内外打造金华火腿品牌，提高产品的市场竞争力将有着深远意义。

《金华火腿 产品追溯技术规范》团体标准起草小组