

团 体 标 准

T/SXGIIA 15—2023

"有机旱作·晋品"评价技术规范 晋菜

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

山西省地理标志产业协会 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 1

4 环境质量要求 1

5 生产管理要求 1

6 人员管理要求 2

7 包装贮藏运输要求 2

8 质量管理要求 3

9 质量追溯要求 3

10 产品品质要求 3

参考文献 4

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。

本文件由山西省地理标志产业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

"有机旱作·晋品"评价技术规范 晋菜

1 范围

本文件规定了“有机旱作·晋品”晋菜评价的环境质量要求、生产管理要求、人员管理要求、包装贮藏运输要求、质量管理要求、质量追溯要求和产品品质要求。

本文件适用于“有机旱作·晋品”晋菜的评价。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 38400 肥料中有害物质的限量要求

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY/T 525 有机肥料

NY/T 1276 农药安全使用规范总则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

晋菜

山西省境内生产的蔬菜和食用菌及其加工产品。

4 环境质量要求

按照相应“有机旱作·晋品”产品标准的要求执行。

5 生产管理要求

5.1 种植

5.1.1 种子和种苗

5.1.1.1 采购的种子和种苗应记录质量、品种、名称、日期、包装、供应商等，并保留购买记录。

5.1.1.2 不应使用质量不符合相关标准的种子和种苗。

5.1.2 土肥

5.1.2.1 应采用适宜的配方施肥技术。

5.1.2.2 肥料使用应按 NY/T 496 的规定执行并保留相关记录。

5.1.2.3 施用有机肥，应进行充分腐熟和无害化处理，并不得与食用部分接触。商品有机肥应符合 NY/T 525 的要求。

5.1.2.4 采购的商品肥料应登记来源、数量、联系人等信息，并保留供应商证明文件及发票等记录。

5.1.2.5 肥料应符合 GB 38400 的要求，不应使用不符合相应产品标准的肥料。

5.1.3 病虫草害防治

5.1.3.1 农药使用应符合 NY/T 1276 的规定。宜使用安全、高效、低毒、低残留农药。

5.1.3.2 使用的农药应经国家登记许可，应有产品质量检验合格证、生产许可证、产品登记证等证明材料。

5.1.3.3 禁止使用已停用、禁用、淘汰或标志标签不完整的产品和未经批准登记的进口产品。

5.1.4 收获

5.1.4.1 收获机械、器具应保持洁净、无污染，存放于干燥、无虫鼠害和禽畜的场所。

5.2 加工

5.2.1 原料、配料及加工助剂

5.2.1.1 原料应为山西省境内生产。

5.2.1.2 食品添加剂和加工助剂应符合 GB 2760 的要求。

5.2.1.3 原料应及时贮藏，以保持足够新鲜。

5.2.1.4 主要原材料的采购记录及采购价格保存完整，应满足农产品追溯信息采集的需要。

5.2.2 设施设备

5.2.2.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2.2 应配备必要的供水设施、排水设施、清洁消毒设施、废弃物处理设施、更衣设施、通风设施、照明设施、仓储设施、生产设备、监控设备、检验设施和运输设备并保证有效运行，设施设备应符合相关法律法规和强制性标准的要求。

5.2.3 工艺

5.2.3.1 生产工艺文件应完整健全，包括加工过程、工艺流程、配方的主要技术参数及关键工序的质量和卫生控制点、物料平衡的计算方法和标准。

5.2.3.2 应建立并落实生产工艺验证管理制度。

6 人员管理要求

6.1 各岗位人员应具备与实际工作相匹配的职业技能。

6.2 应建立操作人员岗位管理制度以及相应的考核标准，明确岗位职责，实行岗位责任制。

6.3 食品加工人员每个生产周期应进行健康检查，取得健康证明。

6.4 应建立生产相关岗位培训制度，对操作人员以及相关岗位的从业人员进行相应的技能培训和食品安全知识培训。

6.5 应建立人员生产记录管理制度，记录应真实、准确、清晰、无缺项。

7 包装贮藏运输要求

7.1 包装

7.1.1 应根据不同产品对包装的要求，选择适宜的包装材料并使用合理的包装形式。

7.1.2 产品包装应符合相应的食品安全国家标准和包装材料卫生标准的规定。

7.1.3 包装标识应符合食用农产品或食品标识相关法律法规和强制性标准的要求。

7.2 贮藏

7.2.1 应对仓库进行清洁，并采取有害生物控制措施。

7.2.2 可使用常温贮藏、气调、温度控制、干燥和湿度调节等储藏方法。

7.2.3 产品品种间保鲜贮藏差异较大的、容易交叉污染的或挥发气味相互影响的不应贮藏在同一仓库。

7.2.4 应为需要低温冷藏的产品提供必要的冷藏设施和制冷设备。

7.2.5 应保留贮藏记录，包括品名、规格、数量、出入库时间等信息。

7.3 运输

7.3.1 运输、装载工具每次使用前应进行清洗，必要时进行消毒。

- 7.3.2 应采取温湿度控制措施确保产品在运输过程中符合保鲜要求。
- 7.3.3 保鲜贮藏条件差异较大或相互间容易交叉污染的产品应分开运输。
- 7.3.4 应保留运输记录，包括运输的品名、规格、数量、流向、运输时间和检疫情况等信息。

8 质量管理要求

申请组织的质量管理应满足以下要求：

- 已建立科学健全的相应标准体系；
- 建立产品质量控制制度；
- 建立产品质量追溯制度；
- 建立投诉的处理制度；
- 建立产品召回制度。

9 质量追溯要求

- 9.1 申请组织应建立产品质量追溯体系，保持生产过程关键信息与追溯码的关联性。
- 9.2 生产过程关键信息包括但不限于以下内容：
 - 生产者信息（包括名称、法人或负责人、地址、联系方式等）；
 - 种植信息（包括品种、品种来源、播种时间、种植方式等）；
 - 产品信息（包括名称、生产企业、规格、保持期等）；
 - 投入品信息（包括名称、来源、用法、用量、使用日期等）；
 - 生产信息（包括生产日期、生产批号、检验合格证、产地证明、检测报告等）；
 - 病虫害防治信息（包括发生情况、发生日期、防治情况等）；
 - 流通信息（包括数量、单位、进货日期、销货日期、贮藏情况等）；
 - 质量追溯所需的其他信息。
- 9.3 质量追溯信息至少保存 2 年并做好备份。

10 产品品质要求

产品品质要求及抽样规则应符合相应“有机旱作·晋品”产品标准的要求。

参 考 文 献

- [1] GB/T 19630-2019 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
 - [2] GB 31652-2021 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
 - [3] NY/T 1529-2007 鲜切蔬菜加工技术规范
 - [4] NY/T 2409-2013 有机茄果类蔬菜生产质量控制技术规范
 - [5] 供深食品评价技术规范 蔬菜
 - [6] DB31/T 1110.2-2018 食品和食用农产品信息追溯 第2部分：数据元
 - [7] DB34/T 1640-2020 农产品追溯信息采集规范 粮食
-