

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 000S—2023

设施韭菜（苔）全产业链标准体系建设指南

（征求意见稿）

2023-00-00 发布

2023-00-00 实施

宁夏食品安全协会 发布

前 言

本文件是按照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。

本文件由银川市农产品质量检测中心提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：灵武市农利达农业农村综合服务中心、

本文件主要起草人：谢利民、杨淑娟、

设施韭菜（苔）全产业链标准体系建设指南

1 范围

本文件规定了设施韭菜（苔）标准体系的要求、结构、编写。
本文件适用于设施韭菜（苔）全产业链标准体系建设。

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/T 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则
- GB/T 13016 标准体系构建原则和要求
- GB/T 13017 企业标准体系表编制指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

标准化文件

通过标准化活动制定的文件。

[来源：GB/T 20000.1—2014，5.2]

3.2

标准

通过标准化活动，按照规定的程序经协商一致制定，为各种活动或其结果提供规则、指南或特性，供共同使用和重复使用的文件。

[来源：GB/T 20000.1—2014，5.3]

3.3

标准体系

一定范围内的标准按其内在联系形成的科学的有机整体。

[来源：GB/T 13016—2018，2.4]

3.4

标准体系表

一种标准体系模型，通常包括标准体系结构图、标准明细表，还可以包含标准统计表和编制说明

[来源：GB/T 13016—2018，2.6]

3.5

设施韭菜（苔）全产业链标准体系

设施韭菜（苔）生产、技术和经营管理全产业链领域的相关标准按其内在联系形成的科学的有机整体。

4 标准体系要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 体系应满足设施韭菜（苔）产业发展需要，能够促进科学管理、提高产品质量。
- 4.1.2 体系内的标准应符合设施韭菜（苔）产业发展的特点，充分考虑服务市场和消费者的需求，结合生产企业与管理的需要制定。
- 4.1.3 标准体系表应力求全面成套，要充分贯彻国家标准、行业标准和地方标准，凡是生产、技术和经营管理所需要的标准均应纳入体系，并保证其有效实施。
- 4.1.4 体系中每一项标准都要根据其适用范围，恰当的安排在不同层次和位置上。
- 4.1.5 体系中每一项标准所属类别的划分要明确，应按标准的功能划分，避免将应该制定成一项标准的同一事物，由两项以上标准同时制定。
- 4.1.6 应按照 GB/T 1.1 的要求编写各类标准。

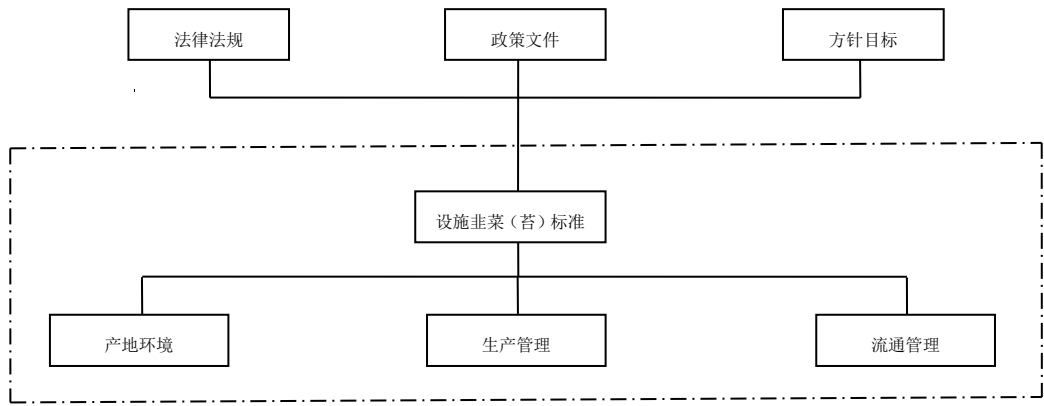
4.2 标准体系建设要求

- 4.2.1 设施韭菜（苔）标准体系表可采用层次结构，标准体系表的编制应符合 GB/T 13016 GB/T 13017 的要求。
- 4.2.2 标准体系结构图应符合 4.1 的要求。

5 标准体系结构

5.1 标准体系结构框架

设施韭菜（苔）标准体系结构框架图见图1，设施韭菜（苔）标准体系表见附录A中表A.1。



注：虚线内的为标准体系边界范围

图1 设施韭菜（苔）标准体系框架图

5.2 标准体系结构要求

- 5.2.1 体系内的标准之间应相互协调，应与已建立的管理系统相协调，以发挥体系的整体效能，并对其提供支持。
- 5.2.2 体系结构可根据设施韭菜（苔）产业特点、市场需求和技术发展，进行适当地增加和删减，但应符合法律法规的要求，应不能影响体系的系统性和有效性。
- 5.2.3 体系结构应科学合理，内容具体，具有可操作性。

6 标准体系编写

6.1 产地环境标准子体系

6.1.1 产地环境标准子体系结构见图 2。

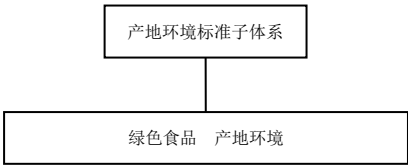


图 2 产地环境标准子体系结构图

6.1.2 结合设施韭菜（苔）产地环境的要求收集、制定标准，标准明细表见附录 B 中表 B. 1。包括但不限于以下内容的标准：
——绿色食品产地环境。

6.2 生产管理标准子体系

6.2.1 生产管理标准子体系结构图见图 3。

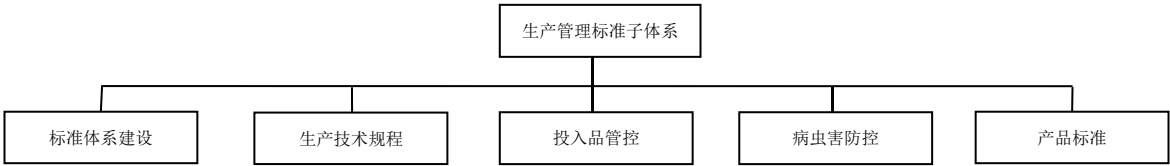


图 3 生产管理标准子体系图

6.2.2 结合设施韭菜（苔）生产管理的要求收集、制定标准，标准明细表见附录 B 中表 B. 2，包括但不限于以下内容的标准：

- a) 标准体系建设；
- b) 生产技术规程；
- c) 投入品管控；
- d) 病虫害防控；
- e) 产品标准。

6.3 流通管理标准子体系

6.3.1 流通管理标准子体系结构图见图 4。

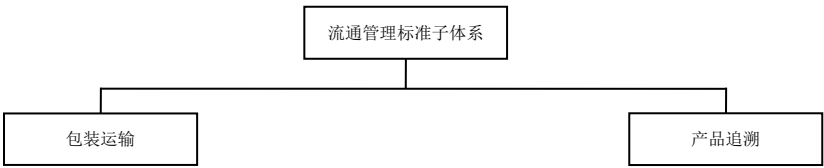


图 4 流通管理标准子体系结构图

6.3.2 结合设施韭菜（苔）产业运行管理的要求收集、制定标准，标准明细表见附录 B 中表 B.3，包括但不限于以下内容的标准：

- a) 包装运输；
- b) 产品追溯。

附 录 A
(规范性附录)
设施韭菜（苔）标准体系表

A.1 设施韭菜（苔）标准体系表

见表A.1。

表 A.1 设施韭菜（苔）标准体系表

第一层级	第二层级
1 产地环境	1.1 绿色食品 产地环境
2 生产管理	2.1 标准体系建设
	2.2 生产技术规程
	2.3 投入品管控
	2.4 病虫害防控
	2.5 产品标准
3 流通管理	3.1 包装运输
	3.2 产品追溯

附 录 B
(规范性附录)
设施韭菜（苔）标准体系明细表

B.1 产地环境标准体系明细表

见表B.1。

表 B.1 产地环境标准体系明细表

类 目	标准编号	标准/计划名称	制/修订状态
产地环境	NY/T 391	绿色食品 产地环境质量	现行

B.2 生产管理标准子体系明细表

见表B.2。

表 B.2 生产管理标准子体系明细表

类 目	标准编号	标准/计划名称	制/修订状态
标准体系建设	T/NXFSA ××××	设施韭菜（苔）全产业链标准体系建设指南	待制定
生产技术规程	T/NXFSA ××××	设施韭菜（苔）生产技术规程	待制定
投入品管控	NY/T 393	绿色食品 农药使用准则	现行
	NY/T 394	绿色食品 肥料使用准则	现行
病虫害防控	GB/T 23416.1	蔬菜病虫害安全防治技术规范 第1部分：总则	现行
	GB/T 23416.9	蔬菜病虫害安全防治技术规范 第6部分：葱蒜类	现行
	NY/T 4024	韭菜主要病虫害绿色防控技术规程	现行
产品标准	T/NXFSA ××××	设施韭菜（苔）	待制定
	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	现行
	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	现行

B.3 流通管理标准子体系明细表

见表B.3。

表 B.3 流通管理标准子体系明细表

类目	标准编号	标准/计划名称	制/修订状态
包装运输	NY/T 658	绿色食品 包装通用准则	现行
	NY/T 1056	绿色食品 贮藏运输准则	现行
产品追溯	GB/T 29373	农产品追溯要求 果蔬	现行