

# T/HAASS

河南省农学会团体标准

T/HAASS XXXX—XXXX

## 香菇全产业链标准化生产 第8部分：香菇产品质量追溯技术规范

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河南省农学会 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 要求 .....	1
5 编码方式 .....	2
6 质量控制 .....	2
7 追溯信息采集 .....	3
8 信息管理 .....	5
9 追溯标识 .....	5
10 体系运行自查 .....	5
11 质量安全问题处置 .....	5

## 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。

《河南省香菇全产业链标准化生产》分为8个部分：

- 第1部分：香菇菌种标准化生产技术规范；
- 第2部分：香菇棚（室）接种养菌技术规程；
- 第3部分：香菇制棒厂建设技术规范；
- 第4部分：香菇大棚建设技术规范；
- 第5部分：优质香菇标准化管理技术规程；
- 第6部分：香菇产品质量追溯技术规范；
- 第7部分：香菇热泵烘干技术规程；
- 第8部分：香菇产品质量追溯技术规范。

本文件是《河南省香菇全产业链标准化生产》第8部分。

本文件由河南省农学会提出并归口。

本文件起草单位：河南省农业科学院农产品质量安全研究所、河南省农业科学院食用菌研究所。

本文件主要起草人：郝学飞、杨亚琴、孔维丽、胡京枝、李淑芳、胡永建、冯书惠、王会锋、刘芹、李圆圆、王铁良、韩洛利、周其芳

# 香菇全产业链标准化生产

## 第 8 部分：香菇产品质量追溯技术规范

### 1 范围

本文件规定了香菇产品质量追溯的术语和定义、要求、编码方式、质量控制、信息采集、追溯信息管理、追溯标识、体系运行自查及质量安全问题处置。

本文件适用于河南香菇产品质量安全追溯。

### 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB/T 38155 重要产品追溯 追溯术语
- NY/T 1061 香菇等级规格
- NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则
- NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
- NY/T 2798.5 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第 5 部分：食用菌
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求
- DB41/T 1244 食用菌主要病虫害防控技术规程
- T/HAASS 0007 香菇全产业链标准化生产 第 6 部分：鲜香菇分级保鲜技术规程
- T/HAASS 0008 香菇全产业链标准化生产 第 7 部分：香菇热泵烘干技术规程

### 3 术语和定义

GB/T 12728、GB/T 38155和NY/T 1761界定的术语和定义适用于本文件。

### 4 要求

#### 4.1 追溯目标

根据追溯码或生产记录可以追溯到香菇种植、采后处理、产品流通等环节涉及的投入品、管理措施及相关责任主体。

#### 4.2 管理人员

企业应指定专人负责追溯的组织、实施、监控，按工序进行信息采集、上报、核实及发布等工作，人员应经相关培训且保持相对稳定。

### 4.3 硬件和软件

企业应配备必要的计算机、网络设备、标签打印机、条码读写等硬件设备和配套软件，硬件和软件能满足追溯要求。

### 4.4 管理制度

企业应建立质量追溯工作制度、信息系统运行及设备使用维护制度、质量安全问题处置规范等相关制度，并组织实施。

## 5 编码方式

按照香菇生产、流通各环节的质量管理要求规范进行编码，编码方式按NY/T 1761的规定执行。

## 6 质量控制

### 6.1 环境

#### 6.1.1 产地环境

香菇生产基地周边5km以内无污染源，100 m内无集市、水泥厂、石灰厂等扬尘源；50 m之内无禽畜舍、垃圾场和死水水塘等危害食用菌的病虫源滋生地；距公路主干线200m以上。香菇产地环境质量要求应符合NY/T 5010的要求。

#### 6.1.2 生产环境

设备、设施和装修材料应避免重金属、有毒有害气体、霉菌等的二次污染。

### 6.2 投入品

#### 6.2.1 栽培原料

香菇栽培基质使用的主料、辅料质量应符合NY 5099 的规定，栽培基质污染物限量值应符合NY/T 5010的要求。

#### 6.2.2 栽培容器

栽培容器使用的聚乙烯、聚丙烯或碳酸酯类产品，质量应符合GB 4806.7的相关要求。

#### 6.2.3 化学投入品

香菇生产使用的化学投入品应符合NY/T 1935和DB41/T 1244的要求。

### 6.3 香菇质量

鲜香菇分级应符合T/HAASS 0007的要求，干香菇分级应符合NY/T 1061的要求，香菇污染物限量、农药残留限量、微生物限量应符合GB 7096的要求。

### 6.4 储藏保鲜与运输

鲜香菇的储藏保鲜与运输应符合T/HAASS 0007的要求；

## 6.5 香菇干制与储藏

香菇干制与储藏应符合T/HAASS 0008的要求。

## 7 追溯信息采集

### 7.1 信息采集方式

通过自动采集和人工录入的方式收集各类信息。

### 7.2 企业信息

香菇生产企业信息见表1。

表1 香菇生产企业信息

追溯信息	信息描述
基本信息	名称、法人代表、地址、联系电话
资质认证	营业执照证书、龙头企业、科技型企业、高新企业 有机认证、绿色认证、GAP（良好农业规范）认证、地理标志产品或其他认证，认证机构

### 7.3 种植基地信息

香菇种植基地信息见表2。

表2 香菇种植基地信息

追溯信息		信息描述
基本信息		基地名称、基地地址（经纬度或者GPS定位）、负责人、联系电话
		基地面积、海拔、资质认证、基地编号
投入品信息	香菇菌种信息	菌种名称、来源
	原材料信息	原料名称、来源、采购人等信息，原料检测报告、检测日期
	化学药剂信息	名称、成分、生产日期、保质期、生产厂家、商品条码、经销商、采购人、采购日期
	栽培容器	材质、规格、生产厂家、采购人、采购日期
	设备及其配件信息	名称、生产厂家、生产日期、型号、用途
环境信息	水质信息	水质检测报告、检测单位、检测日期
	空气质量信息	空气质量检测报告、检测单位、检测日期
	其他	周边环境等

### 7.4 生产管理信息

生产管理信息见表3。该表中列出了基本的农事信息，若有不同操作可增加或适当变化。

表3 生产管理信息

信息	信息描述	
菌袋制作	原料	记录主料、辅料、投入品比例及产能
	拌料	原料预湿时间、加水量，拌料方式、搅拌时间、操作人、日期
	装袋	料袋规格、菌棒重量、操作人、日期
	灭菌	灭菌温度、压力、时间，操作人、日期
	冷却	冷却方式、冷却时间、操作人、日期
	接种	接种方式、接种量、料棒温度，接种人、日期
养菌管理	场地消毒	消毒剂、杀菌剂名称、使用浓度、使用量、操作人、日期
	环境信息	温度、湿度、光照、CO <sub>2</sub> 浓度、通风，全程记录。
	管理措施	前培养时间、后培养时间、刺孔时间、转色完成时间，操作人、日期
出菇期管理	时间	进棚时间、注水时间、疏蕾时间，操作人、日期
	环境信息	温度、湿度、光照、CO <sub>2</sub> 浓度、通风次数，全程记录、记录人、日期
	管理方式	摆袋方式、注水方式、喷水方式、农膜、农机具使用信息、操作人、日期
病虫害防治	病虫害发生情况、防治措施、药品信息、使用方法、使用量、操作人、日期	
采收管理	采收	地块、品种名称、批次、数量、操作人、日期
	分级	产品名称、批次、数量、分级时间、地点、各级重量、操作人、日期
干制	产品名称、批次、等级、数量、干制起止时间、地点、设备、操作人员信息	

## 7.5 贮藏流通信息

香菇贮藏流通信息见表4

表4 香菇贮藏运输信息

追溯信息	信息描述
企业信息	企业名称、法人代表、营业执照、联系电话、生产地址、生产许可证、企业其他资质
产品来源信息	产地、品种名称、采摘日期、采摘批次、分级信息
包装信息	产品名称、等级、批次、净含量、保质期、包装材料、包装时间、责任人
贮藏过程信息	入库时间及经手人、产品批次、等级、数量、温度、出入库时间及经手人、贮藏时间、仓库编号、卫生状况、仓库管理员
运输信息	运输方式、产品名称、批次、规格等级、数量、运输起止时间及地点、运输人员信息、运输车辆信息、运输过程中香菇所处环境的温湿度监控

## 7.6 香菇质量信息

香菇质量信息见表5。

表5 香菇质量信息

追溯信息	信息描述
香菇质量	产品名称、产品批次、理化指标、安全指标、检测标准、检测人员、检测时间、检测结果、检测机构信息

### 7.7 香菇销售信息

香菇销售信息见表6。

表6 香菇销售信息

追溯信息	信息描述
经销商信息	经销商名称、统一社会信用代码、法定代表人、联系人、联系电话等
销售信息	销售方式（线上、线下）、销售渠道、产品名称、批次、生产日期、规格等级、供货数量、销售价格、供货时间、销售区域、销售完结时间

## 8 信息管理

### 8.1 信息存储

纸质记录应及时归档，电子记录应定期备份，信息存储期与产品保质期一致，所有信息档案至少保存2年。

### 8.2 信息关联

追溯码应与追溯信息关联，包括种植基地、农事记录、加工、质量、包装、贮藏、运输等。

### 8.3 扫描追溯

按照不同的权限，通过微信、浏览器、手机APP等扫描追溯码，可查询追溯信息内容。或通过企业网站、企业公众号等追溯服务平台，输入追溯数字查询追溯信息。

## 9 追溯标识

按照NY/T 1761的规定执行。

## 10 体系运行自查

按照NY/T 1761的规定执行。

## 11 质量安全问题处置

按照NY/T 1761的规定执行。

