

团 体 标 准

T/BSCF 7—2024

保山市外源咖啡农产品安全处置规范

Baoshan code for the safe disposal of exogenous coffee agricultural
products

(征求意见稿)

2024-××-×× 发布

2024-××-×× 实施

保山市咖啡产业协会 发 布

前 言

本文件按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和编写规则》的规定起草。

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这些专利的责任。

本文件由保山市农业农村局提出。

本文件由保山市咖啡产业协会归口。

本文件主要起草单位：保山市植保植检站站、保山市咖啡产业协会。

本文件主要起草人：丁春华、沈云峰、孟继枝、李林、施奕、段娅童、。

本文件为首次发布。

保山市外源咖啡农产品安全处置规范

1 范围

本文规定了保山市外源咖啡农产品的质量安全处置规范的术语和定义、处置原则、检验检疫流程、外源咖啡农产品收购规范、储存规范、运输规范、销售规范、市场监督和附则等基本内容。

本文件适用于保山市范围内所有从事外源咖啡农产品收购、储存、加工、运输、销售等环节的单位和个人。

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 15569—2009 农业植物调运检疫规程
- NY/T 358—2014 咖啡种子种苗
- NY/T 658—2015 绿色食品 包装通用准则
- NY/T1056—2006 绿色食品贮藏运输准则
- DB 5305/T 41—2020 保山小粒咖啡生产技术规程

3 术语和定义

外源咖啡 (Exogenous coffee)

来源于保山市以外地区的咖啡种子、苗木、其他繁殖材料、咖啡生豆、烘焙咖啡豆、咖啡粉等。根据其来源地、品质、加工方式等因素，可分为市外省内、省外、国外咖啡等不同的类别。

4 处置原则

4.1 质量优先

外源咖啡农产品符合相关的质量标准, 包括咖啡豆的大小、色泽、含水量、瑕疵率等，确保咖啡产品无毒、无害、无污染。

4.2 公平竞争

为本地和外源的咖啡农产品提供公平竞争的市场环境, 杜绝不正当竞争行为, 促进市场的良性发展。

4.3 全程控制

对外源咖啡农产品的生产、加工、储存、运输、销售等环节进行全程监控。

4.4 追溯管理

建立完善的追溯体系, 使每一批外源咖啡农产品都能追溯到其来源地、种植户、加工企业以及运输环节, 确保产品的安全性和质量可控性。

5 调运检疫

5.1 市外调运咖啡种子、苗木、其他繁殖材料、咖啡生豆等，按照下列程序实施检疫。

5.2 办理调运检疫要求书

货主在调入地植物检疫机构提出植物调运检疫申请，办理农业调运检疫要求书。

5.3 向调出地检疫机构报检

货主凭调入地的农业调运检疫要求书, 在调出地省及其委托的植物检疫机构申请检疫, 填写农业植物调运检疫报检申请书。

5.4 凭检疫证书调运

经调出地植物检疫机构检疫, 确无国内检疫性有害生物和调入地申请检疫的检疫性有害生物外, 然后签发省间植物检疫证书。

5.4.1 在无植物检疫对象发生地区调运咖啡种子、苗木、其他繁殖材料、咖啡生豆等，经核实后签发《植物检疫证书》，准予调运；

5.4.2 在零星发生植物检疫对象的地区调运咖啡种子、苗木、其他繁殖材料、咖啡生豆等，应凭《产地检疫合格证》签发《植物检疫证书》，准予调运；

5.4.3 对产地植物检疫对象发生情况不清楚的，必须按照《农业植物调运检疫规程》进行现场检验和室内检验，签发农业植物调运检疫检验结果通知单，证明不带植物检疫对象后，签发《植物检疫证书》，准予调运。

5.5 调入复检 调入地植物检疫机构对来自疫区的咖啡种子、苗木、其他繁殖材料、咖啡生豆等必要时进行复检。

在上述调运检疫过程中，发现有检疫对象时，必须严格进行除害处理，合格后，签发植物检疫证书；未经除害处理或处理不合格的，不准放行。

6 收购规范

6.1 建立档案

收购前应对外源咖啡的来源地、种植环境、种植技术、加工技术等进行调查，收购时应记录外源咖啡的来源、数量、质量等信息，建立完整的收购档案。标准按照 DB5305/T 41—2020 中的附录 A-E 执行。

6.2 质量标准

收购时应检查咖啡豆的外观、色泽、气味等，确保无霉变、虫害等质量问题，咖啡豆外观、香气、酸度、风味质量符合相关标准。

6.3 物流规范

选择具备资质和良好信誉的物流企业进行运输，过程中不受损坏、变质。

7 储存规范

7.1 设立专门的外源咖啡农产品仓储区域，具备良好的通风、储存设施，应符合卫生、防潮、防虫、防鼠等要求，确保咖啡豆储存质量稳定和环境安全。

7.2 咖啡豆应分类、分区储存，避免不同品种、不同批次咖啡混装。

7.3 储存期间应定期检查咖啡的质量，发现问题及时处理。

7.4 处理办法。充分干燥咖啡豆含水量至规定值10—12%之间，避免咖啡豆含水量偏高，虫害在贮存过程中继续繁殖为害。

8 加工规范

8.1 加工企业应取得相应的生产许可证，确保加工设备、工艺符合相关标准。

8.2 加工过程中应严格控制温度、湿度等参数，确保咖啡豆品质稳定。

8.3 加工完成后应对咖啡成品进行质量检测，确保符合相关标准和客户要求。

9 运输规范

9.1 运输车辆应符合卫生、安全要求，确保咖啡豆在运输过程中不受污染。

9.2 运输过程中应采取必要的保温、防潮、防虫等措施，确保咖啡豆品质不受损害。

9.3 运输过程中应记录咖啡豆的运输轨迹、温度、湿度等信息，确保问题产品可追溯。

10 销售规范

10.1 销售单位应建立销售档案，记录咖啡豆的来源、数量、质量等信息。

10.2 销售过程中应向客户提供咖啡豆的质量证明文件，确保消费者权益。

10.3 发现质量问题应及时向相关部门报告，并采取召回、退货等措施。

11 市场监督

11.1 定期抽检

市场监管部门定期对外源咖啡农产品进行抽检，及时发现和处理存在质量问题的产品。

11.2 违规处罚

对于违反处置规范的企业和个人，依法予以严厉处罚，包括罚款、吊销营业执照等。

12 附则

12.1 本规范自发布之日起执行，由保山市农业农村局负责解释和修订。

12.2 本规范如有与国家法律、法规、标准等相抵触的，以国家法律、法规、标准为准。

12.3 本规范未尽事宜，按照国家有关法律、法规、标准执行。