

T/GXNS

团 体 标 准

T/GXNS XXX—2024

广西豇豆质量安全追溯管理规程

Management regulations for safety traceability of cowpea quality in Guangxi

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广西农产品质量安全服务协会 发布

前 言

本标准按照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。

本文件由农业农村厅农产品质量安全监管处提出。

本文件由广西农产品质量安全服务协会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院、广西惠丰绿源现代农业有限公司、广西中柳食品科技有限公司、谱尼测试集团广西有限公司、广西农产品质量安全服务协会、柳州市鱼峰区农业农村局、柳州市鱼峰区农业服务中心。

本文件主要起草人：李洋、陈琴、文俊丽、宋焕忠、赵坤、郭元元、张力、陈振东、康德贤、孙晓妍、熊刚，周伟燕、罗丽俐、陈娇娇、何芳义、吕珍、高专、何莹莹、韦冬菊、覃学娟、罗东涛、黄凯英、刘晓彬、杨秀芬。

广西豇豆质量安全追溯管理规程

1 范围

本标准规定了豇豆质量安全追溯的术语和定义、基本要求、编码、信息采集、信息管理、追溯标识、体系运行自查和质量安全问题处置。

本标准适用于广西豇豆鲜食产品和初加工产品的质量安全追溯管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准
- NY/T 965 豇豆
- NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则
- NY/T 1993 农产品质量安全追溯操作规程 蔬菜
- SB/T 10575 豇豆流通规范

3 术语和定义

NY/T 1761 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 豇豆

拉丁名：*Vigna unguiculata* (linn.) Walp., 又名长豇豆、豆角、带豆，蔷薇目豆科豇豆属的一年生蔬菜。

4 基本要求

4.1 追溯目标

豇豆质量安全可根据追溯码追溯到各个种植生产、加工、流通环节的生产基地、品种名称、投入品信息等信息内容及生产加工企业、经营销售企业等责任主体。

4.2 机构和人员

追溯的豇豆生产、加工、流通等经营主体应明确专门部门或人员负责追溯的组织、实施、监控和信息采集、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 设备和软件

应为指定部门或人员配备必要的计算机、网络、标签打印、条码读写等设施设备和相关软件，设备应能满足追溯要求。

4.4 管理制度

应制定质量安全追溯工作规范、信息采集和记录规范、追溯信息系统运行及设备使用维护制度、质量安全应急预案、产品质量控制方案、生产投入品使用管理办法等管理制度，并组织实施。重要内容应在相应功能区上墙明示。

5 编码

按照NY/T 1761 的要求执行。

5.1 种植环节

5.1.1 产地编码

对追溯单元所包含的地块实行编码管理，建立统一、规范的农产品产地编码，建立产地编码档案。编码档案应包括产地区域、产地环境、地块位置、地块面积。

5.1.2 种植者编码

生产、管理相对统一的种植户或种植企业统称为种植者，对种植者进行编码，建立种植者档案。编码档案应包括种植者姓名、种植地块、种植面积、种植品种、种植时间、种植方式。

5.1.3 采收编码

对采收批次进行编码，建立采收批次编码档案。编码档案应包括采收者姓名、采收时间、收获区域、收获面积、收获品种、收获数量、收获质量。

5.2 采后处理环节

5.2.1 采后处理地点编码

对采后处理地点进行编码，建立采后处理地点编码档案。编码档案应包括温度、湿度、卫生条件、地点。

5.2.2 采后处理批次编码

对采后处理批次进行编码，建立采后处理批次编码档案。编码档案应包括处理方法、产品分级、处理数量、处理时间。豇豆产品分级按照SB/T 10575 的要求执行。

5.2.3 采后处理人员编码

对采后处理人员进行编码，建立采后处理人员编码档案。编码档案应包括人员数量、人员姓名、联系电话、联系地址、主要工作任务。

5.3 采后加工编码

用于腌酸等初加工的豇豆应编制采后加工编码。

5.3.1 加工企业编码

对豇豆加工企业编码，建立加工企业编码档案。编码档案应包括机构名称、组织机构代码、企业地址、设备情况。

5.3.2 加工批次代码

对加工批次进行编码，建立加工批次编码档案。编码档案应包括加工工艺、加工时间、加工地址、加工数量。

5.3.3 包装批次编码

对采后产品或初加工产品进行包装，对包装批次进行编码，建立包装批次编码档案。编码档案应包括产品等级、产品规格、检测结果。

5.4 贮藏运输环节

5.4.1 贮藏编码

对贮藏设施、贮藏批次进行编码，建立贮藏编码档案。编码档案应包括贮藏设施位置、储藏方式、储藏条件、环境卫生安全，按批次或逐件记录入库产品来源、出入库时间。

5.4.2 运输编码

对运输设施、运输批次进行编码，建立运输编码档案。编码档案应包括运输工具、运输条件、运输人员，按批次或逐件记录运输起止点、运输起止时间。

5.5 销售环节

5.5.1 出库批次编码

对不同出库批次进行编码，建立出库编码档案。编码档案应包括出库产品、出库数量、出库时间、出库人员。

5.5.2 销售编码

销售编码可用以下方式：

- 企业编码的预留代码位加入销售代码，成为追溯码；
- 在企业编码外标出销售代码。

6 信息采集

按照NY/T 1993 的要求执行。

6.1 产地信息

应记录产地编码、种植者档案、产地环境质量（包括土壤、空气质量、灌溉水）、产地环境监测（包括采样地点、时间、监测机构、监测结果）。

土壤环境质量检测应按照GB 15618 的要求执行，环境空气质量检测按照GB 3095的要求执行，灌溉水质量检测按照GB 5084 的要求执行。

6.2 种植管理信息

6.2.1 育苗信息

应记录品种名称、种子处理方法、土壤处理方法、播种时间、地点、方式、肥料和农药使用。

6.2.2 定植信息

应记录整地时间、移栽定植或直播时间、地点、方式、肥料和农药使用、种植者姓名、种植面积、种植品种。

6.2.3 田间管理信息

应记录整蔓、灌溉、施肥、施药等农事活动的时间、操作方式、操作人员，记录病虫害、旱害、涝害、极端气温等灾害发生时期、详细情况、损失情况、处理措施。

6.2.4 农业投入品信息

应记录从整地开始整个生育期的肥料、农药、植物生长调节剂的施用时间、方式、剂量、数量、施用人员，记录肥料、农药、生长调节剂等农业投入品的采购来源、供应商、通用名、商品名、生产企业、登记证号、生产批次号、有效成分及含量、数量、用途、农药安全间隔期、推荐用量、有效期、采购时间、存放地点。

6.3 采收信息

应记录采收品种名称、时间、地点、数量、人员、品质、现场处理和运输、产品分级、质量安全抽检结果。

6.4 加工信息

6.4.1 加工企业信息

应记录加工企业名称、组织机构代码、负责人、电话、地址、企业人数、加工能力。

6.4.2 加工处理信息

应记录豇豆原材料的收购时间、地点、数量、收购标准、交收检验和收购批次，记录加工时间、数量、用水水质、环境条件、加工工艺、责任人、产品批次。

豇豆加工用水应按照GB 5749 的要求执行。

6.5 包装信息

应记录包装日期、数量、材料、规格、环境条件、责任人和产品批次，记录包装材料名称、材质、采购时间、生产厂商。

6.6 贮藏运输信息

6.6.1 贮藏信息

应记录产品来源、贮藏地点、数量、贮藏设施、环境条件、卫生情况、出入库时间、责任人、产品批次。

6.6.2 运输信息

应记录运输方式、车辆类型、车辆牌号、运输日期、运输数量、卫生状况、起止地点、承运人、产品批次。

6.7 产品销售信息

应记录销售地点、销售方式、销售企业、市场流向、分销商、零售商、进出货时间、保存条件、联系人及联系电话。

6.8 质量检测信息

应记录产品来源、抽样方式、检测日期、检测机构、产品标准、检测结果、检测操作人、责任人。应按照GB 2762、GB 2763、NY/T 965 的要求对豇豆进行质量检测。

7 信息管理

7.1 信息整理与存储

应及时对采集的信息进行分类、归类、分析、汇总，保持信息的真实性和时效性。

应建立信息管理制度。纸质记录应及时归档，电子记录应每月备份一次，所有信息档案至少保存2年。

7.2 信息传输

存储环节操作结束时，相关企业或责任人应及时通过网络、纸质记录等传递给下一环节，经营主体汇总诸环节信息后应在5个工作日内传输到追溯系统。

7.3 信息查询

经相关法律法规规定，需向社会公开的质量安全信息应可查询。内容应包括生产者、产品、产地、加工企业、批次、质量检验结果、产品标准等。

8 追溯标识

豇豆经过生产、采收分级、加工、包装等过程后形成最终产品时应同时形成追溯标识。追溯标识应包括农产品追溯码、信息查询渠道、追溯标志，标识载体根据包装特点可采用不干胶纸制标签、锁扣标签、捆扎带标签等形式，标签大小应适中，贴于产品最小销售包装的醒目处。

9 体系运行自查

应建立追溯体系的自查制度，定期对农产品质量追溯体系的实施计划及运行情况进行自查，以确定计划的可操作性、完善性与实施程度，测评追溯信息的真实性、及时性、有效性，检查结果应形成文本记录并存档保存。

10 质量安全问题处置

豇豆生产、加工、流通各环节经营主体应对上一环节提供的产品进行验收、对追溯信息进行核实。如发现问题时，按照NY/T 1761 的规定执行。
