

ICS 03.120.20  
A 00

# T/SDAS

## 山东标准化协会团体标准

T/SDAS 9—2016

---

### 食用农产品合格供应商通用规范 果蔬

General specification for qualified suppliers of edible agricultural products  
-Fruits and vegetables

2016-12-28 发布

2017-01-01 实施

---

山东标准化协会 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 .....	2
4 质量控制要求 .....	2
4.1 种植环节要求 .....	2
4.2 加工环节要求 .....	3
4.3 贮藏运输环节要求 .....	3
4.4 其他 .....	4
5 产品检验要求 .....	4
5.1 检验设施 .....	4
5.2 抽样与检验 .....	4
5.3 检验形式 .....	4
5.4 其他要求 .....	4
6 产品追溯要求 .....	4
6.1 追溯体系要求 .....	4
6.2 追溯信息记录要求 .....	4
6.3 追溯信息化要求 .....	5
6.4 追溯码的编码与载体 .....	5
7 食用农产品合格供应商标识要求 .....	5
8 果蔬合格供应商管理体系建立与实施 .....	5
8.1 体系建立 .....	5
8.2 体系实施 .....	5
9 评价与改进 .....	6
9.1 评价 .....	6
9.2 改进 .....	6
附录 A（规范性附录） 食用农产品合格供应商标识样式 .....	7
附录 B（资料性附录） 编码要求示例 .....	8

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由山东省商务厅提出。

本标准由山东标准化协会归口。

本标准起草单位：山东省商务厅、山东省标准化研究院、山东商业职业技术学院、中国检验认证集团山东有限公司、上海中信信息发展股份有限公司、家家悦集团股份有限公司。

本标准主要起草人：于乃胜、王玓、王卓君、王祖国、王晓滨、王家敏、毕然、刘丽梅、孙天舒、陈树芳、高永超、尉荣建。

# 食用农产品合格供应商通用规范 果蔬

## 1 范围

本标准规定了果蔬合格供应商在质量控制、产品检验、产品追溯、标识、管理体系建立与实施、评价与改进等方面应符合的通用要求。

本标准适用于食用农产品（果蔬）供应商，第三方认证机构可参照使用。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 14147 陶瓷包装容器铅、镉溶出量允许极限
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量标准
- GB 19778 包装玻璃容器铅、镉、砷、锑溶出允许限量
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 16716.1 包装与包装废弃物 第1部分：处理和利用通则
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB/T 22005—2009 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求
- GB/T 23244 水果和蔬菜 气调贮藏技术规范
- GB/T 23887 食品包装容器及材料生产企业通用良好操作规范
- GB/T 27307 食品安全管理体系 速冻果蔬生产企业要求
- GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
- GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
- GB/T 29372—2012 食用农产品保鲜贮藏管理规范
- GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬
- GB/Z 25008—2010 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则  
NY/T 1055—2006 绿色食品 产品检验规则  
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则  
NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**食用农产品 edible agricultural products**

通过种植、养殖（屠宰）、采收、捕捞等产生，未经加工或经简单加工，供人食用的农产品。包括果蔬、肉类、水产品等。

[GB/T 29372—2012，定义3.1]

#### 3.2

**合格供应商 qualified suppliers**

所提供食用农产品符合本标准要求的供应商。

#### 3.3

**追溯单元 traceable unit**

需要对其来源、用途和位置的相关信息记录并追溯的单个产品或同一批次产品。

注：追溯包括追踪（tracking）和溯源（tracing）两个方面。

[GB/Z 25008—2010，定义3.1]

## 4 质量控制要求

### 4.1 种植环节要求

#### 4.1.1 产地环境

果蔬生产应选择生态环境良好、无污染的地区，远离工矿区、公路、铁路干线，避开污染源，应保证基地具有可持续生产能力，不对环境或周边其他生物产生污染，满足：

- a) 土壤环境质量符合 GB 15618 中的二级标准的要求；
- b) 农田灌溉用水水质符合 GB 5084 的要求；
- c) 环境空气质量符合 GB 3095 中二级标准的要求；
- d) 符合 NY/T 391 的要求。

#### 4.1.2 农业投入品

##### 4.1.2.1 农药

果蔬生产中的有害生物防治，应以保持和优化农业生态系统为基础，优先采用农业措施，尽量利用物理和生物措施，必要时，合理使用低风险农药。农药的使用应符合 NY/T 393 关于 A 级绿色食品的要求。果蔬中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

##### 4.1.2.2 肥料

果蔬生产中应遵循持续发展、安全优质、化肥减控、有机为主的原则使用肥料，肥料的种类选择及使用应符合NY/T 394关于A级绿色食品的要求。

## 4.2 加工环节要求

### 4.2.1 卫生要求

果蔬加工过程中原料采购、加工等环节的场所、设施、人员的卫生要求应符合GB 14881的要求。

### 4.2.2 果蔬中真菌毒素限量

果蔬加工商应采取控制措施，果蔬中真菌毒素的含量应符合GB 2761的要求。

### 4.2.3 果蔬中污染物限量

果蔬加工商应采取控制措施，果蔬中污染物的含量应符合GB 2762的要求。

### 4.2.4 食品添加剂使用

食品添加剂使用时不应对人体产生任何健康危害，不应掩盖食品腐败变质，不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂，不应降低食品本身的营养价值，在达到预期效果的前提下应尽可能降低在食品中的使用量。食品添加剂使用应符合GB 2760的相关要求。

### 4.2.5 包装

应根据不同果蔬的类型、性质、形态和质量特性选用合理的包装形式：

- a) 包装的使用应实行减量化，包装的体积和重量应限制在最低水平，包装的设计、材料的选用及用量应符合GB 23350的要求；
- b) 宜使用可重复使用、可回收利用或生物降解的环保包装材料、容器及其辅助物，包装废弃物的处理应符合GB/T 16716.1的要求；
- c) 玻璃类包装的卫生性能应符合GB 19778的要求；
- d) 陶瓷包装的卫生性能应符合GB 14147的要求；
- e) 包装材料、容器及其辅助物的生产过程控制应符合GB/T 23887的要求；
- f) 包装的危险性物质含量应符合GB/T 16716.1的要求；
- g) 应符合NY/T 658的其他要求。

## 4.3 贮藏运输环节要求

### 4.3.1 贮藏

#### 4.3.1.1 常规贮藏

用于贮藏果蔬的设施，其结构和质量应适应产品的类别，且不应使用产生污染或潜在污染的建筑材料与物品。贮藏设施周围环境应清洁和卫生，并远离污染源。设施的管理和产品的保质处理应符合NY/T 1056的要求。

#### 4.3.1.2 保鲜贮藏

需要保鲜的果蔬的贮藏应符合GB/T 29372的要求。

### 4.3.2 运输

应根据果蔬的类型、特性、运输季节、距离以及产品保质贮藏的要求，选择合适的运输工具。运输工具应保持清洁，防止害虫感染。运输工具的铺垫物、遮盖物等应清洁、无毒、无害。运输工具的控温及运输过程中的管理应符合NY/T 1056的要求。

#### 4.4 其他

鼓励果蔬供应商主动申请并通过“三品一标”（无公害农产品、绿色食品、有机农产品、农产品地理标志）认定、良好农业规范认证、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证、食品安全管理体系认证等第三方认证。

本标准未做规定的要求应符合其他相关质量控制标准的要求。

### 5 产品检验要求

#### 5.1 检验设施

合格供应商应能够配置完成快速检验必要的检验设施，例如农药残留速测仪、微生物快速检测仪、食品安全检测仪、荧光仪、重金属检测仪等。

#### 5.2 抽样与检验

果蔬样品抽取应按照NY/T 896、NY/T 2103规定的抽样程序和方法进行，产品检验应按照NY/T 1055规定的分类、抽样、检验依据和判定规则进行。

#### 5.3 检验形式

每批产品交收前，应按照产品交收前的检验标准要求进行交收检验。每一品类果蔬在初次进行食用农产品合格供应商评价时，应按照NY/T 1055—2006中3.2的要求提供型式检验报告。

#### 5.4 其他要求

本标准未做规定的要求应符合绿色产品检验标准的要求。

### 6 产品追溯要求

#### 6.1 追溯体系要求

6.1.1 果蔬合格供应商可追溯体系的设计应至少符合GB/Z 25008—2010第5章的要求，明确追溯目标（参见GB/T 22005—2009中4.3的示例），了解相关政策和法规要求，采用“向前一步，向后一步”的原则，根据追溯目标、实施成本和产品特征，界定追溯单元、追溯范围和追溯信息，设计可追溯体系，并建立相应程序，形成文件。

6.1.2 预包装果蔬产品从生产结束到销售之前的运输、仓储、装卸等存在冷链要求的，其追溯管理应符合GB/T 28843的要求。

#### 6.2 追溯信息记录要求

果蔬合格供应商应确定需要记录的追溯信息，追溯信息记录至少应符合GB/T 29373的要求。需要记录的追溯信息包括但不限于：

- 来自供方的信息，包括供应商名称、地址等联系方式或厂商识别码等；
- 产品生产、加工过程的信息，包括责任主体、产地环境、农事记录、产品检验等；

——向顾客提供的信息，包括企业基本信息、企业资质信息、产品检测信息，鼓励展示物料（肥料、农药等）使用信息、生产（加工）过程信息等。

### 6.3 追溯信息化要求

果蔬合格供应商应建立电子化追溯系统。系统预留接入省级相关监管平台的接口，向平台提供必要的追溯信息，包括但不限于6.2所规定的内容。

### 6.4 追溯码的编码与载体

#### 6.4.1 编码要求

采用产品码+产品批次号的编码方式。其中，产品批次号由企业自行编码，不限定位数。应保证产品码的唯一性，产品码可采用的编码方法包括但不限于：

- a) 通用的物品编码，如GS1的商品条码，参见附录B.1。
- b) 电子化追溯系统自行编码，参见附录B.2。

#### 6.4.2 载体要求

果蔬合格供应商宜根据追溯单元特性、技术条件和实施成本等因素选择标识载体，标识载体的表现形式应能被公众使用智能手机等工具方便识读，鼓励使用二维条码。

## 7 食用农产品合格供应商标识要求

允许已被认定的食用农产品合格供应商在产品内、外包装及产品标签上使用食用农产品合格供应商标识。标识样式参见附录A。

## 8 果蔬合格供应商管理体系建立与实施

### 8.1 体系建立

果蔬合格供应商应按照本标准、GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 27341等标准的相关要求，建立有效的果蔬合格供应商管理体系，形成文件，加以实施和保持，必要时进行更新。有特定要求的果蔬供应商应符合其涉及到的现行标准的要求，如速冻果蔬生产应符合GB/T 27307的要求。果蔬合格供应商管理体系文件包括但不限于：

- a) 本标准要求形成文件的程序和记录；
- b) GB/T 19001 要求形成文件的程序和记录；
- c) GB/T 22000 要求形成文件的程序和记录；
- d) GB/T 27341 要求形成文件的程序和记录；
- e) 其他相关标准要求形成文件的程序和记录；
- f) 为确保果蔬合格供应商管理体系有效建立、实施和更新所需的文件。

### 8.2 体系实施

果蔬合格供应商应按照本标准、GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 27341等的要求，实施果蔬合格供应商管理体系，包括但不限于：

- a) 建立果蔬合格供应商工作组，提供教育和培训，使组员具有相应的技能和经验；
- b) 配备实施果蔬合格供应商管理体系所需的基础设施，如果蔬快速检验设施、追溯设施等；



- c) 梳理供应链流程，实施危害分析，确定需要控制的危害及控制程度，确定控制措施组合；
- d) 通过监视和测量、内部审核等措施验证和改进果蔬合格供应商管理体系。

## 9 评价与改进

### 9.1 评价

应委托有评价授权资质的第三方认证机构对供应商体系进行系统评价，系统评价合格，则授权认定合格供应商资格，并定期对合格供应商体系进行复核，复核不合格，则取消合格供应商资格。

质量控制评价关键绩效指标包括但不限于：

- 证明企业质量管理能力的文件；
- 证明企业质量管理能力的资源。

产品检验评价关键绩效指标包括但不限于：

- 产品检验设备；
- 产品检验报告。

产品追溯评价关键绩效指标包括但不限于：

- 追溯单元标识的唯一性；
- 各环节标识的有效关联；
- 追溯信息可实现上下游组织间及组织内部的有效链接与沟通；
- 追溯信息的电子化检索；
- 产品追溯码的唯一性；
- 二维条码标识的识读率。

### 9.2 改进

供应商不符合或偏离食用农产品合格供应商要求时，供应商应采取适当的纠正措施和（或）预防措施，并对纠正措施和（或）预防措施实施后的效果进行必要的验证，提供证据证明已采取措施的有效性，保证体系的持续改进。

纠正措施和（或）预防措施应包括但不限于：

- 立即停止不正确的工作方法；
- 重新学习相关文件，有效进行人力资源管理和培训活动；
- 加强组织内部的交流互动；
- 修改质量管理相关文件；
- 完善资源与设备；
- 修改追溯体系文件；
- 完善二维条码标识。

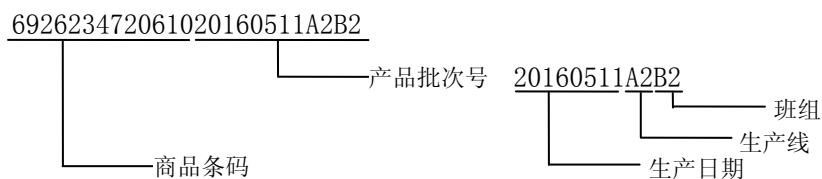
附录 A  
(规范性附录)  
食用农产品合格供应商标识样式



附录 B  
(资料性附录)  
编码要求示例

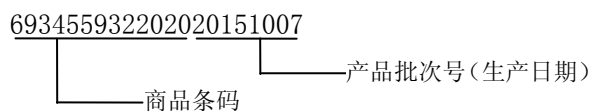
B.1 商品条码+产品批次号

B.1.1 692623472061020160511A2B2 (图1)。



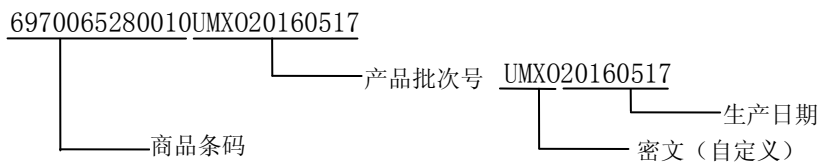
图B.1 编码示例 1

B.1.2 693455932202020151007 (图2)。



图B.2 编码示例 2

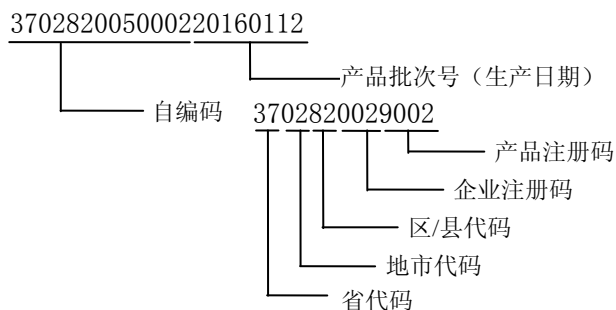
B.1.3 6970065280010UMX020160517 (图3)。



图B.3 编码示例 3

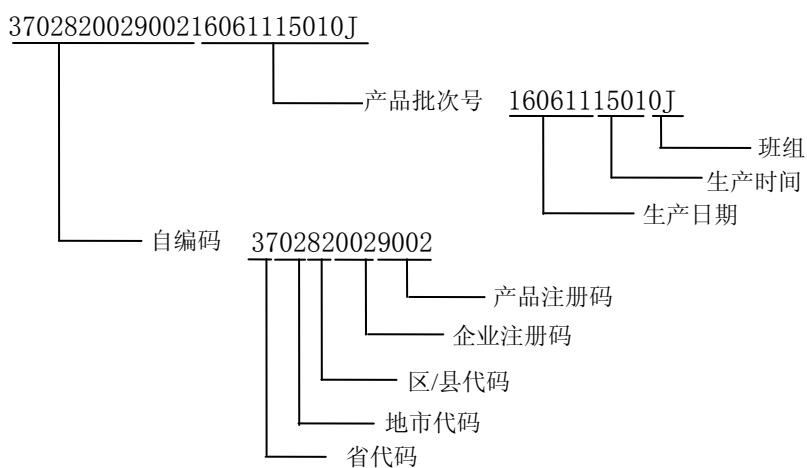
B.2 自编码+产品批次号

B.2.1 370282005000220160112 (图4)。



图B.4 编码示例 4

B.2.2 370282002900216061115010J (图5)。



图B.5 编码示例 5

山东标准化协会团体标准

食用农产品合格供应商通用规范 果蔬

山东省标准化研究院印刷部印刷

开本 880×1230 1/16 印张 0.875 字数 20.9 千字

2016年12月第一版 2016年12月第一次印刷

版权专有 不得翻印