

团 体 标 准

T/CSPSTC 13—2018

禽类产品追溯体系应用指南

Guidelines for tracing system application of poultry products

2018-08-15 发布

2018-11-15 实施

中国科技产业化促进会 发 布

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 追溯体系构建 1

5 追溯信息记录 2

6 追溯信息项评价 5

参考文献..... 7

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国科技产业化促进会和宁波威图电子科技有限公司提出。

本标准由中国科技产业化促进会标准化工作委员会归口。

本标准起草单位：宁波威图电子科技有限公司、厦门银祥集团有限公司、中国科技产业化促进会、新希望六和股份有限公司、北京勤邦生物技术有限公司、天禧牧业有限公司、诸城外贸有限责任公司、北京金星鸭业有限公司、中追(北京)科技有限公司、北京金源茂丰新技术开发有限公司、广东铭钰科技股份有限公司、中安教培企业管理有限公司、山东龙大肉食品股份有限公司、标新科技(北京)有限公司、创新联盟认证中心、中国质量认证中心、清华大学、中国标准化研究院、中国商业联合会、中国合作贸易企业协会、江苏省质量和标准化研究院、广州市标准化研究院、佛山市质量和标准化研究院、成都市标准化研究院、标准联合咨询中心。

本标准主要起草人：曹忠伟、张志刚、谭华、刘龙海、万宇平、王子健、胡振新、王春民、李锋、王仕杰、于辉宏、黄沛、唐迅、席宁、王彦文、崔全山、庄龙、刘一文、习敬钰、马志永、闫世鹏、刘东华、卢成绪、潘英、肖广岭、高昂、谭兴政、陈百禄、刘栋栋、曹雪美、刘珏、杨晓峰、金继光、陈晓占、黄会通、张晓峰、卢刚、张路尧、郝宇花、王得龙、宋德强。

禽类产品追溯体系应用指南

1 范围

本标准规定了禽类产品供应链可追溯体系构建,以及禽类养殖、屠宰加工、流通、销售各环节的追溯信息的记录要求。

本标准适用于禽类产品供应链可追溯体系的设计和实施。

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 2707—2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

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/Z 25008—2010 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南

3 术语和定义

GB/T 22005—2009 和 GB/Z 25008—2010 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

禽类产品 poultry product

将活禽宰杀、加工后,经预冷处理的冰鲜产品或经冻结处理的产品;包括净膛后的整只禽、整只禽的分割部位(禽肉、禽翅、禽腿等)、禽的副产品[禽头、禽脖、禽内脏、禽脚(爪)等]。

注:改写 GB 2707—2016,定义 2.1、2.2。

3.2

追溯信息 traceability precision

具备禽类产品质量追溯能力的涉及养殖、加工、流通、销售等环节记录信息的总和。

4 追溯体系构建

4.1 总则

禽类产品可追溯体系应能够证明禽类产品的来历和(或)确定禽类产品在供应链中的位置,有助于查找造成产品质量问题的原因,在必要时提高撤回和(或)召回产品的能力,提高组织对信息的合理使用和信息的可靠性,提高组织的效率和生产力。

4.2 原则

禽类产品可追溯体系的建设原则应符合下列要求:

- a) 可验证性;
- b) 连贯合理;
- c) 注重结果;