

ICS 67.230
X 09

DB4503

桂 林 市 地 方 标 准

DB 4503/T 0013—2020

预包装桂林米粉质量安全追溯操作规范

Specification for production and operation of pre-packed Guilin rice
noodle

地方标准信息服务平台

2020-11-05 发布

2020-12-01 实施

桂林市市场监督管理局 发布

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。

本文件由桂林市市场监督管理局、桂林市工业和信息化局提出。

本文件起草单位：桂林市工业和信息化局、桂林市市场监督管理局、桂林市米粉行业协会。

本文件主要起草人：王敏丹、蒋晓龙、覃辉跃、曾宪国、连永超、鞠伟、韦玮、谢宏昭、黄林华、钟文军、曾文杰。

地方标准信息服务平台

预包装桂林米粉质量安全追溯操作规范

1 范围

本文件规定了预包装桂林米粉质量安全追溯操作的术语和定义、基本要求、编码、关键控制点、信息采集、信息管理、追溯标识、体系运行自查、质量安全问题处置及持续改进。

本文件适用于桂林市行政区域内预包装桂林米粉的质量安全追溯管理。

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。

NY/T 1994 农产品质量安全追溯操作规程 小麦粉及面条

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

卤水 *bittern*

以水、猪肉、牛肉或马肉、家畜骨、食用盐、白酒、白糖、香辛料、豆豉、豆腐乳等符合国家相关食品安全标准要求的可食用原料，经熬制、过滤而成的液态调味料。

3.2

卤肉 *stewed meat*

以牛肉、猪肉、马肉等家畜肉为原料，经卤制而成且符合国家相关食品安全标准要求的熟肉制品。

3.3

锅烧 *crispy meat*

以带皮猪槽头肉或五花肉为原料，经水煮或卤制、油炸而成且符合国家相关食品安全标准要求，皮酥肉嫩滑的熟肉制品。

3.4

卤油（米粉油） *rice flour oil*

以植物油、猪油为原料，经炸制过一次锅烧、卤肉而成或以动物油为原料，按相应配比炼制而成的，符合国家相关食品安全标准要求的调味油。

3.5

预包装桂林米粉 *pre-packed Guilin rice noodle*

以米粉为主要原料，加入调料包，经组合包装而成的具有桂林地方特色风味的非即食米粉制品。

4 基本要求

4.1 追溯目标

追溯的预包装桂林米粉可根据追溯码追溯到各个加工、流通环节的产品、投入品信息及相关责任主体。

4.2 机构和人员

追溯的预包装桂林米粉生产企业应指定机构或人员负责追溯的组织、实施、监控、信息的采集、上报、核实和发布等工作，包括但不限于以下要求：

- a) 应设立与生产能力相适应的食品安全管理部门，负责企业的食品安全管理，建立健全食品安全管理制度，负责生产产品全过程的食品安全质量控制，产品质量符合法律、法规和相关标准的要求；
- b) 食品安全管理部门应配备专职食品安全管理人员，对食品安全生产质量进行即时分析评估并采取控制措施；
- c) 预包装桂林米粉生产企业应组织从业人员参加各种上岗前及在职期间的食品安全培训。应针对不同岗位制定培训计划，评估培训效果，并建立各类人员培训及考核档案。

4.3 设备和软件

追溯的预包装桂林米粉生产企业宜配备必要的计算机、网络设备、标签打印机、条码读写设备等，相关软件应满足追溯要求。

4.4 管理制度

预包装桂林米粉生产企业应制定和实施保证食品安全的内部管理制度。制度内容应包括但不限于以下方面：

- 1) 部门质量安全职责管理制度；
- 2) 从业人员食品安全培训制度；
- 3) 人员健康管理制度；
- 4) 进货查验记录制度；
- 5) 生产过程控制制度；
- 6) 出厂检验记录制度；
- 7) 食品添加剂管理规定；
- 8) 产品防护管理制度；
- 9) 检验管理制度；
- 10) 不合格产品处置管理制度；
- 11) 不安全食品召回制度；
- 12) 食品安全自查制度；
- 13) 产品质量追溯工作制度；
- 14) 信息采集工作制度；
- 15) 信息系统维护和管理工作制度；
- 16) 销售管理制度；
- 17) 食品安全事故处置方案。

5 编码

参照NY/T 1994的规定执行。

6 关键控制点

6.1 设置要求

6.1.1 在原料采购、加工、包装等环节中与产品质量安全有关的单元设置关键控制点。

6.1.2 关键控制点应有具体的临界值，并可定量检验和判定。

6.2 设置单元

预包装桂林米粉生产应在原料和包装材料等的采购、生产、贮存、留样、检验、包装和贮运等设置单元。

7 信息采集

7.1 采购信息

交售者、采购时间、采购地点、采购数量、采购标准、交收检验等。

7.2 原料信息

入库者、原料来源地点、供货者名称及联系方式、入库时间、库房及其堆放编号、库房温度及湿度、库房卫生措施、领料者、出库时间和出库数量等。

7.3 加工信息

7.3.1 米粉包制作信息

粳米、加工用水水质、制作条件、食用淀粉添加比例等内容。

7.3.2 卤水调料包制作信息

鲜(冻) 畜禽骨或畜禽肉、香辛料的名称等内容。

7.3.3 卤肉调料包制作信息

鲜(冻) 畜肉、香辛料、食品添加剂的名称等内容。

7.3.4 卤油调料包制作信息

食用植物油、动物油的名称等内容。

7.3.5 酱腌菜调料包制作信息

酱腌菜、食品添加剂的名称等内容。

7.3.6 油炸(烘烤) 黄豆调料包制作信息

食用植物油、黄豆的名称等内容。

7.3.7 油炸（烘烤）花生调料包制作信息

食用植物油、花生仁的名称等内容。

7.3.8 食品相关产品信息

食品用包装材料、食品加工用洗涤剂的名称等内容。

7.3.9 包装信息

责任人、包装环境条件、包装材料、规格、包装日期和批号等内容。

7.4 产品检验信息

检验日期、产品名称、产品批次和检验结果等内容。

7.5 贮存信息

责任人、贮存位置、贮存时间、设施和环境条件等内容。

7.6 出库信息

出库者、出库时间、库房及其堆放编号、出库数量等。

7.7 运输信息

责任人、运输工具、运输号、运输工具卫生状况、运输日期、起止位置和数量等内容。

7.8 销售信息

销售日期、产品名称、产品规格、销售数量、产品批号、经销商及联系方式等内容。

8 信息管理

8.1 信息存储

应建立信息管理制度。纸质记录应及时归档，电子记录应定期备份一次。所有信息档案应至少保存2年。

8.2 信息传输

上一环节操作结束时，应及时通过网络或纸质记录等形式传递给下一环节，企业、组织或机构汇总诸环节信息后传输到追溯系统。

8.3 信息查询

经相关法律法规规定，应向社会公开的质量安全信息均应可查询。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。

9 追溯标识

9.1 预包装桂林米粉生产企业宜在经过生产、加工、包装等过程后形成最终产品时，同时形成追溯标识。追溯标识内容宜包括预包装桂林米粉追溯码、信息查询渠道、追溯标志。

9.2 追溯标识载体根据包装特点采用不干胶纸制标签、锁扣标签、捆扎带标签等形式，标签规格大小由企业自行决定。

10 体系运行自查

10.1 企业应建立追溯体系的自查制度，定期对预包装桂林米粉质量追溯体系的实施计划及运行情况进行评价，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。

10.2 检查结果应形成记录，必要时提出追溯体系的改进意见。

11 质量安全问题处置及持续改进

11.1 预包装桂林米粉生产、加工、流通各环节企业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，按相关规定对该批次产品采取召回或销毁等措施，并将产品召回和处理情况向相关部门报告。

11.2 预包装桂林米粉出现质量问题时，企业应依据追溯体系，迅速界定产品涉及范围，提供相关记录，确认追溯深度，确定预包装桂林米粉质量问题发生的地点、时间、追溯单元和责任主体，为问题处理提供依据。

11.3 当发现某一批次的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定启动产品召回程序，及时向相关部门通告，并作好相关记录。

11.4 对客户提出的书面或口头意见、投诉，企业相关管理部门应作记录并查找原因，妥善处理。

地方标准信息服务平台