

规 范 性 文 件

“圳品”评价技术规范 鲜食用菌

Shenzhen quality food evaluation technical specification—Fresh
edible mushroom

2023-10-09 发布

2023-12-31 实施

深圳市深圳标准促进会 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 1

4 体系要求 1

5 基地要求 2

6 包装贮藏和运输要求 4

7 追溯要求 5

8 产品质量要求 5

参考文献 6

前 言

本文件代替SZS.TC.TS-2022-009《“圳品”评价技术规范 鲜食用菌》。

本文件与SZS.TC.TS-2022-009相比，主要变化如下：

- 增加了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了“4 基本要求 c)”对第三方机构的描述；
- 删除了4 d) 产品认证绩效评价；
- 删除了4 e) “申请产品应符合国家法律法规、食品安全国家标准、产品执行标准、供深食品标准的要求”；
- 在“5.1 基本要求 c)”条款的基础上增加了承诺达标合格证制度要求内容；
- 修改了“5.1 基本要求 d)”对GB 15618、GB 5749、NY 5099 标准引用描述；
- 删除了“5.2.1 基质和辅料 d)”中“覆土材料污染物值符合GB 15618 中二级标准的标准值”

的要求；

- 增加了“5.2.1 基质和辅料”条款 e)；
- 增加了“5.2.4 病虫草害防治”中条款 d)、f)、g)、j)、k)；
- 在“5.2.6 采后处理 e)”条款的基础上增加了食品添加剂仓储管理要求；
- 修改“7 追溯要求 c)”对追溯信息保存期限的要求；
- 增加了参考文献“GB/T 20014.3 良好农业规范 第3部分：作物基础控制点与符合性规范”。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件主要起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市品牌建设促进中心。

本文件主要起草人：韩越、黄婷婷、珠娜、赵云龙、王晓娅、郭靖婷、种浩天、杨燕萍、洪万珊、蒋青青、吕晓旭、黄超林。

“圳品”评价技术规范 鲜食用菌

1 范围

本文件规定了“圳品”鲜食用菌的评价要求,包括组织体系要求、基地要求、包装贮藏和运输要求、追溯要求、产品质量要求。

本文件适用于鲜食用菌类别的“圳品”评价。★本文件不适用于食用菌制品及野生食用菌。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 8321 农药合理使用准则

GB/T 12728 食用菌术语

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

圳品

企业自愿申报,经评价合格,符合供深食品标准体系要求的食品和食用农产品。

3.2

食用菌

子实体硕大、可供食用的蕈菌(大型真菌),常包括食药兼用和药用大型真菌。多数为担子菌,如双孢蘑菇、香菇、草菇、牛肝菌等。少数为子囊菌,如羊肚菌、块菌等。

4 体系要求

申请组织现有的体系应满足以下基本要求:

- a) 组织资质证照齐全、有效;
- b) 组织2年内无重大食品安全事故;

- c) 组织已获得有资质的第三方评价、检查或认证机构的有效证书（包括产品或体系认证证书），证书范围应覆盖产品及其住所、生产地址或经营场所；
- d) 如组织获得管理体系认证，应开展体系绩效评价，包括但不限于：目标考核、内部审核、管理评审，相关绩效评价应符合法律法规的要求。

5 基地要求

5.1 基本要求

基地应满足以下基本要求：

- a) 生产经营主体应具有该栽培场地的合法使用权，且在该场地稳定经营 2 年以上；
- b) 栽培场地具有完善的管理人员配置和管理制度；
- c) 场地应建立相应的质量安全检测制度，并对产品进行定期监控，建立食用菌质量安全信息档案，产品应按照《中华人民共和国 农产品质量安全法》要求规范开具承诺达标合格证；
- d) 场地用水水质、土壤、基质等环境质量，应符合国家相关标准的要求：
 - 土壤污染物、栽培基质含量不高于 GB 15618 农用地土壤污染风险筛选值；
 - 生产用水符合 GB 5749 标准要求。
- e) 配料、分装、灭菌、冷却、接种、培养等各环节的设施应配套。冷却室、接种室、培养室和贮存室都要有满足其功能的基本配套设施，如控温设施、消毒设施。

5.2 关键控制点要求

5.2.1 基质和辅料

基质主料和辅料应满足以下要求：

- a) 基质的主料和辅料应来自未受污染的天然材料或农副产品；并防止有毒有害物质（化学农药、重金属、病虫杂菌活体等）、抗生素及不可降解塑料等混入；
- b) 不得使用禁用物质或方法处理的基质的主料和辅料，不得使用桉、樟、槐、苦楝等含有有害物质树种外的阔叶树木屑；
- c) 化学添加剂应符合 NY 5099 中附录 A 的规定，不应使用未经安全性评估的添加剂；
- d) 覆土材料使用：使用天然的、未受污染的泥炭土、草炭土、林地腐殖土或农田耕作层以下的壤土，也可自制混合腐熟发酵土。要求不含病原物，无虫卵、杂菌及其它有害物质。覆土材料禁止使用高毒高残留农药进行杀菌灭虫处理。经过发酵用于蔬菜、花卉基质的人工草碳、基质不能用作覆土材料。不可添加不明化学成分和增产剂，可添加明确成分、浓度的微生物菌剂；
- e) 基质和辅料的储存（适用时）应满足以下要求：
 - 建立库存管理制度，定期更新库存清单；
 - 物料应分区、分块储存在有适宜遮盖的单独区域，防止物料受阳光、雾气、雨水等因素的影响，避免交叉污染；
 - 物料储存区域应保持清洁、干燥；
 - 肥料储存应尽可能降低水源污染风险，有机肥料储存应尽可能降低污染环境、影响人类和动物安全风险。

5.2.2 栽培管理

应满足以下要求：

- a) 应记录菌种的来源、名称、菌种级别；

- b) 接种前应对接种场所、设备、进行清洁和消毒处理,记录接种负责人、接种日期、基质成分、栽培基质配制负责人、配制时间等信息;
- c) 做好栽培期间的温湿度控制,应对栽培时间、负责人、栽培工艺等信息进行记录。

5.2.3 场地处理

应满足以下要求:

- a) 应在产前和产后对生产场地进行消毒和杀虫灭菌等卫生清洁工作;
- b) 不应使用国家禁止或在食用菌上限制使用的物质和方法进行消毒、杀虫灭菌工作;
- c) 应记录消毒剂及药物的商品名称、有效成分、生产厂商、许可证号、使用量、使用浓度、使用时间,使用人等信息,并保留发票/收据等记录。

5.2.4 病虫害防治

应满足以下要求:

- a) 坚持绿色防控的原则,优先使用农业、物理、生态与生物防控措施,配套科学合理化学防治,实行病虫害预测预报和专业化统防统治,推广应用高效植保机械化装备与技术;
- b) 应选择绿色安全、低毒高效、低残留的农药,符合 GB/T 8321 系列标准的规定;
- c) 坚持合理施药、交替用药,严格按照农药安全使用间隔期要求用药,使用农药应符合 GB/T 8321 系列标准的规定;
- d) 如果在栽培过程使用了有残留限量的农药,每批采收前应对食用菌进行农残的快速检测,在销售前应进行农残留物抽样检测,残留量不得超过有关标准的限量要求;
- e) 购买植保产品时应索要供应商资质和合格证明文件,并能提供购买数量、日期及发票/收据等信息;
- f) 植保产品储存(适用时)应符合生产地法律法规要求,在安全、适宜、远离其他物料的专门场所合理存放,避免交叉污染;
- g) 植保仓库(适用时)应上锁,并只允许接受过正规培训的专业人员保管植保仓库钥匙和进出植保产品仓库;
- h) 应记录植保产品处理的蔬菜名称和品种、使用日期、植保产品的商品名称和有效成分、使用人员、使用量、施用机械等信息;
- i) 不应使用国家禁止的植保产品;
- j) 废弃、过期农药及农药包装废弃物应交由有资质的公司进行统一处理;
- k) 应按照有关规定妥善保管、标识和处置弃用或过期的植保产品。

5.2.5 采收要求

应满足以下要求:

- a) 根据产品用途和市场需求,及时采收,随手修整,现场分级,直接包装和预冷,减少菇体间的碰触和伤损,保持菇体完整;
- b) 采收者应穿工作衣帽、戴手套和口罩,卫生采收;采收人员不应佩戴饰品。

5.2.6 采后处理

应满足以下要求:

- a) 加工、保鲜的处理人员应具有健康证,上岗前应接受卫生培训;
- b) 产品和设备器具应保证清洁,不得对产品造成污染;

- c) 所有采后化学药品处理应记录，记录应包括：药品名称、销售方名称、药品类型、药品数量、处理地点、处理日期、处理原因、施用机械、操作人员等；
- d) 清洗中如果涉及水，应符合 GB 5749 标准要求；
- e) 需要使用食品添加剂时：
 - 应符合 GB 2760 的要求；
 - 食品添加剂的运输工具应保持清洁、维护良好，必要时应进行消毒，不得与有毒、有害、有异味的物品一同运输，运输中应避免阳光直射、备有防雨防尘设施；
 - 根据食品添加剂的特点，必要时在运输中应配备保温、冷藏、保鲜等设施，验收时应监测车辆温度、产品温度，并保持记录；
 - 食品添加剂必须经过检验合格后入库、使用，并保存记录；
 - 根据食品添加剂特点，选择适宜的贮存条件，必要时配备保温、保鲜、冷藏、冷冻等设施，并对存储温湿度进行监控、记录；
 - 食品添加剂应设专库或专柜储存、上锁管理，有明显标识，由专人负责；
 - 应建立仓库管理制度，定期检查食品添加剂质量、卫生情况，及时清理变质、过期的食品添加剂；
 - 仓库环境保持整洁、卫生，储存食品添加剂应离地存放，与墙壁保持足够距离；
 - 应根据不同种类、不同材质或不同用途将食品添加剂分开存放，标识清晰，避免交叉污染；
 - 食品添加剂出库顺序应遵循先进先出，近保质期先出的原则；
- f) 应设置废弃物处理区，保证所有废弃物得到处理。

5.2.7 预冷和储存

应满足以下要求：

- a) 仓库应保持清洁，并设有温度等调控设备；
- b) 包装和储存环节应保留相关记录；
- c) 应根据食用菌的品种特性选择适宜的预冷方式并尽快进行预冷，预冷后的食用菌应尽快进行贮藏或运输。

6 包装贮藏和运输要求

6.1 包装要求

应满足以下要求：

- a) 包装应符合相应的食品安全国家标准和包装材料卫生标准的规定；
- b) 包装标签、标示应符合农产品包装和标识管理办法的规定；
- c) 在农产品处理过程如分级、称重农产品时应应对相关设备设施定期进行校准检定；
- a) 应对农产品处理和储存的设施设备进行清洁和保养，以避免污染。

6.2 贮藏要求

应满足以下要求：

- a) 采收后的食用菌应根据需要在贮藏前进行预冷、干燥，不应使用保鲜剂等进行处理；
- b) 应根据食用菌的数量、保鲜贮藏方式、包装单元规格等配置相应的贮藏设施设备，贮藏设施、仪器、仪表、量具等应检验合格并定期检定，入库使用前应对设施和器具进行清洁和消毒；
- c) 食用菌入库前，应将库房温湿度调至食用菌相应贮藏工艺要求的范围，食用菌入库应保留文件化的记录；

- d) 应根据食用菌的不同特性、包装情况选择相应的存放方式;
- e) 食用菌应采用低温保鲜、低水保鲜、真空保鲜、充氮保鲜等方式;
- f) 贮藏期应安排专人做好管理、检查、维护和记录, 确保贮藏期食用菌品质;
- g) 食用菌出库应遵循先进先出原则, 并做好出库记录保留文件化信息。

6.3 运输要求

应满足以下要求:

- a) 应根据食用菌的类型、特征、数量、季节、距离、路况、保鲜要求等选择适宜的运输工具;
- b) 运输工具在使用前后应进行清洁和消毒, 确保食用菌品质不受影响;
- c) 应确保运输过程中采取温湿度控制措施确保食用菌符合保鲜要求;
- d) 保鲜贮藏条件差异较大或相互间容易交叉污染的食用菌应分开运输;
- e) 应保留文件化信息, 包括食用菌的品名、产地、规格、等级、数量、流向、运输时间、温湿度参数, 产品、标签、单据应相符。

7 追溯要求

7.1 应建立且实施可追溯体系, 保持可追溯的生产全过程记录和可跟踪的生产批号系统。记录的保存期限不得少于二年。可追溯性记录应符合法律、法规及顾客要求。

7.2 应按相关法律、法规与标准要求建立产品召回程序, 验证召回方案的有效性, 并按规定予以记录。

8 产品质量要求

产品质量应符合国家法律法规、食品安全国家标准、产品执行标准、“圳品”标准的要求。

参 考 文 献

- [1] GB/T 20014.2-2013 良好农业规范 第2部分：农场基础控制点与符合性规范
 - [2] GB/T 20014.3-2013 良好农业规范 第3部分：作物基础控制点与符合性规范
 - [3] GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 - [4] GB/T 27341-2009 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
 - [5] DB37/T 1652-2020 食用菌生产投入品使用准则
 - [6] NY/T 1054-2013 绿色食品 产地环境调查、监测与评价规范
 - [7] NY/T 1204-2006 食用菌热风脱水加工技术规范
 - [8] NY/T 2375-2013 食用菌生产技术规范
-