

团 体 标 准

T/GDFCA 004—2020

放心蛋流通安全标准 鲜鸡蛋

Circulation Standard of Assured eggs Shell hen egg

(征求意见稿)

2020-xx-xx 发布

2020-xx-xx 实施

广东省食品流通协会 发布

目 次

目 次	I
前 言	II
放心蛋流通安全标准 鲜鸡蛋	1
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 生产加工	2
5 质量要求	2
6 包装与标识	2
7 储存	3
8 运输	4
9 销售终端	5
10 产品追溯与召回	6
附录 A 放心蛋进出冷库要求	7
附录 B 放心蛋追溯信息采集要求	8

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本指导性技术文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本指导性技术文件起草单位：广东绿杨农业股份有限公司、广东省广蛋元农业有限公司、天祥（广州）技术服务有限公司、广东省市场监督管理局漳北工作队、广州食协技术服务有限公司、广州安捷环境科技有限公司、华润创业有限公司、广州普惠金品科技发展有限公司、广东省好杰宏生物医药科技有限公司、广东省食品流通协会、华润万家有限公司、广州生命码科技有限公司。

本指导性技术文件主要起草人：李超宇、蔡若夫、杨伟洪、李晓阳、冯德悦、刘利、罗刚、曾广勇、朱宏、文钰、罗诗慧、庞无瑕、钟朝君、云育行、黄绵寿、黄富军、刘丽梅、李兴宇、廖建平、郭忠海、曾庆江、张国鸿、彭荣生、简龙州、颜振波、黎楠、易德育、官维远、柯灿龙。

放心蛋流通安全标准 鲜鸡蛋

1 范围

本标准规定了进入流通领域的放心蛋（鲜鸡蛋）质量要求、包装与标识、储存、运输、销售、追溯、召回等要求。

本标准适用于放心蛋（鲜鸡蛋）流通的各个环节。

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/T 1.1-2009 标准的结构和编写
- GB 8674-88 鲜蛋储运包装 塑料包装的运输、储存、管理
- T/GDFCA 002 放心蛋产品标准 养殖场等级评估
- T/GDFCA 003 放心蛋产品标准 鲜鸡蛋
- NY/T 1056 绿色食品 储存运输准则
- NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则
- GB/T 34238 清洁蛋加工流通技术规范
- DB13/T 2494 农产品质量安全追溯操作规程 禽蛋
- NY/T 2798.11 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第11部分：鲜禽蛋
- DB34/T 1639 农产品追溯信息采集规范 禽蛋
- SB/T 10640 洁蛋流通技术规范
- GB/T 37060 农产品流通信息管理技术通则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则
- DB31/T 388 食品冷链物流技术与规范

QC/T 450 保温车、冷藏车技术条件

Egg Grading Manual USDA

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜鸡蛋 Shell hen eggs

各种类型蛋鸡生产的、短期储存（常温或冷藏），未经过加工或仅经过对蛋壳表面清洁、除菌、分级（或不分级）、涂膜（或不涂膜）、喷码、包装等工序处理后符合本标准要求的带壳鲜蛋。

3.2

放心蛋 Assured eggs

按照放心蛋系列标准实行全链条质量管理，全程可追溯，其品质、安全指标符合本标准的鲜鸡蛋。

3.3

流通 Circulation

食品从生产领域向消费领域的运动过程。

4 生产加工

放心蛋的养殖方式、收集方式、收集过程应按T/GDFCA 002

5 质量要求

放心蛋应来源于县级或县级以上畜牧业管理部门登记过的非疫区的养殖场或养殖小区。

放心蛋在流通环节质量要求应符合T/GDFCA 003，品质分级和重量分级应满足标签标识级别的要求。

6 包装与标识

6.1 包装

6.1.1 包装材料应坚固耐用透气、防颠簸，可选用塑料箱、瓦楞纸箱或其他包装材料。

6.1.2 包装应安全、无毒、无害、无味、干燥、清洁。符合国家相关法律法规和卫生标准要求，不应使用对食品可能产生污染或潜在污染的储存包装材料。

6.2 标识

6.2.1 放心蛋最小销售包装应有明显的生产日期、保质期标识，应同时标示品质分级和重量分级。

6.2.2 品质分级和重量分级标示后宜用连接符（一）连接标示包装内鲜鸡蛋枚数。

6.2.3 包装箱上应喷涂二维溯源码和数字溯源码，扫二维码进入溯源系统，输入数字溯源码可获得鸡的品种、日龄、鸡蛋生产日期及其对应的哈夫单位、检测报告等。

6.2.4 通过广东省食品流通协会核准的单位，在核准的有效期内，产品包装上可使用广东省食品流通协会认证产品的专用标识

6.2.5 宜在蛋壳表面粘贴或喷涂生产日期、供应商、品质分级及重量分级等标识或喷涂二维溯源码和数字溯源码。在蛋壳表面粘贴材料或喷涂应使用食品级墨水。

7 储存

7.1 储存环境

7.1.1 放心蛋储存应有专门的场所。场所内应有足够的自然光照或人工照明。库内安装灯具亮度应大于50lux，灯具应装有安全防护罩。

7.1.2 放心蛋储存场所应保持环境通风、清洁卫生、干燥、无异味。

7.1.3 储存放心蛋的容器、工器具和设备应安全、无害、清洁。

7.1.4 储存环境应保持整齐、定期打扫清洁，无积尘、无食品残渣，无霉斑。并远离污染源。

7.2 储存温度

7.2.1 放心蛋常温储存温度为20~25℃，冷藏储存温度为0~5℃。储存过程中应避免温度波动超过5℃，避免表面结露。鲜蛋入冷藏库前应进行预冷，预冷要求宜参考附录A。

7.3 储存管理

7.3.1 放心蛋入库时，应登记产蛋时间、品种、鸡蛋来源、数量、品质及重量分类及入库日期，并按批次进行码垛。

7.3.2 放心蛋出库时应根据产蛋时间、进货时间、批次，先进先出。

7.3.3 不应与农业投入品混放，不应与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混贮。

7.3.4 储存设备应具有防虫、防鼠、防鸟的功能。

7.3.5 储存过程应避免日光直射、雨淋，避免过冷、过热等显著温度变化。

7.3.6 储存过程中应定时核对保质期及质量情况，如有质量问题应及时处置。

8 运输

8.1 运输设备

8.1.1 放心蛋运输应使用厢式货车，厢体应保持清洁卫生，不应同时装有毒、有腐蚀性、有异味、易挥发的货物，也不应使用装运过有毒、有害、有腐蚀性货物的车辆。

8.1.2 冷藏车、保温车性能应符合QC/T 450《保温车、冷藏车技术条件》。车厢外部应设有能直接观察的测温仪或监控运输途中厢体温度的自动测温仪。

8.1.3 运输工具应定时清洁。

8.2 运输温度

放心蛋常温运输温度为20~25℃，冷藏运输温度为0~5℃。储存过程中应避免温度波动超过5℃，避免表面结露。如有温度变化应预冷或缓慢升温，预冷和缓慢升温要求宜参考附录A表1。

8.3 运输管理

8.3.1 运输过程应防止颠簸，避免剧烈撞击。

8.3.2 出入库和装卸车过程应遵循轻装、轻卸和快捷的原则，冷藏放心蛋应在30min内装卸完毕，严禁长时间暴露在常温下。

8.3.3 如使用冷藏车装载放心蛋，制冷装置应运行正常，车厢遇冷到5℃以下方可装货，装货后应保持运输温度要求。全程均衡制冷。装卸过程应保证车门随开随关。

8.3.4 应做好运送人员名单、装卸产品批次信息、品质及重量分类、数量、来源，产品温度，厢体温度及运送日期、发货地点等卸货交接记录

8.3.5 运输过程应避免日光直射、雨淋，避免过冷、过热等显著温度变化。

9 销售终端

9.1.1 放心蛋批发、零售及配送等场所，应远离污染源，远离有毒、有腐蚀性或有异味的货物。

9.1.2 销售场所布局应符合卫生和操作要求，达到防雨、防尘、防蝇、防虫。

9.1.3 放心蛋在销售场所的储存和货架温度，常温销售温度为20~25℃，冷藏销售温度为0~5℃。低温陈列柜内温度允许短时间升高，但升温后不得高于10℃。

9.1.4 销售陈列柜的敞开放货区不应受日光直射，不受强烈的人工光线照射和不正对加热器。

9.1.5 销售人员应对所销售产品定时检查，核对保质期及质量情况，如有质量问题应停止销售及时处置

9.1.6 销售单位或销售人员做好销售记录，包括产品名称、供货商名称和联系方式、进货时间等信息

9.1.7 放心蛋的销售应按“先进先出”的原则。

10 产品追溯与召回

10.1 应建立且实施可追溯性体系，应当可识别并确认放心蛋生产、加工、流通销售各环节中的作用和位置。以确保每一个包装的产品均能追溯，包括鸡蛋产地生产日期、流通、储存、收购、运输等环节的产品、投入品信息及相关责任主体。能够识别产品批次与其交付记录的关系。应按规定的期限保持可追溯性记录，以便对体系进行评估，使潜在的不安全产品得以处理。可追溯性记录应符合法律、法规及顾客要求。

10.2 各环节追溯信息采集基本要求宜参考附录B。各环节的追溯信息不得更改或伪造。

10.3 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。

10.4 应建立并保持记录，以提供符合要求和食品安全管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、易于识别和检索。

附录 A 放心蛋进出冷库要求

鲜蛋入库储存应预冷后堆垛，要求见表1

鲜蛋出库必须经缓慢升温，要求见表1

温度、湿度、风速的规定见表1

储存温度		温度		相对湿度	通风要求
普通蛋库		阴凉，气温在-3.5℃以下时应防寒保暖，气温在20℃以上时，存放时间不超过24h		--	自然通风和机械通风相结合，通风良好
冷藏库	预冷	散热预冷		--	自然通风
	进库前空库	1~3℃		80%~85%	--
	储存	0~5.2℃	库温波动每昼夜不大于±0.5℃，进出库时，库温回升不大于2~3℃，降温速度1℃/1~2h	80%~85%	库内风量分布均匀，风速0.3~0.5m/s
升温		升温速度3~5℃/h 当单温比环境气温低3~5℃时即可出库		--	--

附录 B 放心蛋追溯信息采集基本要求

追溯信息	各环节记录信息点信息描述
1.生产环节	
养殖场信息	养殖场名称、负责人、生产经营许可证、卫生防疫合格证、养殖技术员、兽医、联系电话、地址或组织机构代码。
种雏信息	雏种来源、品种、进雏数量、进雏时间、健康状况。
饲料和添加剂信息	饲料及添加剂名称、饲料及添加剂生产商、饲料及添加剂生产许可证号、饲料及添加剂使用日期。
消毒剂信息	消毒剂名称、生产商、生产许可证号、消毒剂使用日期。
兽药信息	兽药名称、生产商、兽药生产许可证号、兽药使用日期。
疫苗信息	疫苗名称、生产商、疫苗生产许可证号、疫苗使用日期。
禽蛋生产信息	产蛋日期及时间、地点。
包装信息	包装批号、包装时间。
产品信息	产品名称、生产日期、批号、品质和重量分级，唯一性编码与标识。
出入库和仓储信息	入库时间、流向、原料批号、检验报告。
2.运输环节	
产品信息	产品名称、生产日期、批号、品质和重量分级，唯一性编码与标识。
运输企业信息	运输企业名称、法人、联系电话、地址或者组织机构代码。
运输信息	运输工具卫生状况、运输方式。运输起止时间、运输起止地点、运输途径、运输工具、运输人员，运输温度。
产品配送出入库和仓储信息	出入库时间、流向
3.销售环节	
经销商信息	经销商名称、法人、生产经营许可证、卫生防疫合格证、联系电话，地址或者组织机构代码。
产品来源	生产厂家、产品名称、生产日期

追溯信息	各环节记录信息点信息描述
产品信息	产品名称、生产日期、批号、品质和重量分级，唯一性编码与标识。
产品配送出入库 和仓储信息	出入库时间、流向