



中华人民共和国国家标准

GB/T 41438—2022

牛肉追溯技术规程

Code of practice for beef traceability

2022-04-15 发布

2022-11-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会



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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、深圳市标准技术研究院、中国农业大学、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、天津博菲德科技有限公司、北京中农服农业科技股份有限公司、阳谷县鲁信清真食业有限公司、中国农垦经济发展中心、江苏康华信息科技有限公司、北京雁栖月盛斋清真食品有限公司。

本文件主要起草人：席兴军、杨志花、周振明、孟庆翔、黎文媛、高胜普、蔡辉益、刘宏武、王生、尤华、刘鹏、吴浩、燕艳华、邓雪娟、汤洪彬、孟玲玲、陈钊、张苏、闵成军、丁溪溪、李善民、闫立婷。

牛肉追溯技术规程

1 范围

本文件确立了牛肉追溯的程序,规定了牛肉追溯目标、精度和范围的确定,追溯码赋码和编码规则,追溯信息采集和输入,追溯码与信息关联,追溯码读取和解码等内容,描述了相应的证实方法。

本文件适用于肉牛饲养、交易、屠宰、分割包装、运输和产品销售等过程中追溯的相关技术操作。

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。

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 38155 重要产品追溯 追溯术语

NY/T 1430 农产品产地编码规则

3 术语和定义

GB/T 38155 界定的术语和定义适用于本文件。

4 程序

牛肉追溯程序包括以下阶段:相关组织从业者确定追溯目标;根据追溯目标和实施成本,确定最小追溯单元和追溯范围;不同环节的从业者按照统一的追溯码的编码规则,根据自身业务涉及的环节生成活牛个体追溯码、牛肉的中间产品及终产品追溯码;将追溯码与产品实物结合并随产品实物转移或移动,直至完成消费;建立牛肉追溯信息化系统,由组织从业者采集记录追溯信息并输入信息化系统;将追溯码与追溯信息建立唯一的关联;相关组织对追溯码读取和解码。

5 确定追溯目标、精度和范围

5.1 相关组织从业者可依据 GB/T 22005—2009 中 4.2.3 确定追溯目标。

5.2 根据确定的追溯目标,主要考虑追溯体系建立和运行实施的成本,确定恰当的追溯精度(最小追溯单元)和追溯范围。

5.3 牛肉的追溯精度可到活牛个体、养殖场、养殖户、同一批次牛肉或牛肉终端产品等。

6 追溯码赋码和编码规则

6.1 赋码

6.1.1 一个编码对象只赋一个追溯码,一个追溯码只唯一表示一个编码对象。

6.1.2 相关组织不同环节的从业者根据自身业务涉及的环节,按照编码规则生成活牛个体追溯码、牛肉的中间产品及终产品追溯码。

6.1.3 活牛个体追溯码在牛犊出生环节生成,中间产品追溯码在饲养、活牛交易、屠宰、分割包装、运输环节生成。终产品追溯码在产品销售环节生成。

6.1.4 采用附带耳标、印制二维码等实物或电子标识形式赋码(标识),在各个环节将追溯码与产品实物结合,并随产品实物转移或移动直至产品消费。

6.1.5 活牛个体赋码(标识)载体可采用塑料可视耳标或封装电子耳标;条码标签宜采用防水、防潮、抗拉的材料制作。

6.2 编码规则

6.2.1 活牛个体追溯码的编码

6.2.1.1 活牛个体追溯码的编码规则,应由畜禽种类代码、县级行政区域代码、标识顺序号共 15 位数字组成。

6.2.1.2 编码形式为:×(种类代码)—×××××(县级行政区域代码)—×××××××××(标识顺序号)。牛的畜禽种类代码为 2。

6.2.1.3 县级行政区域代码按 NY/T 1430 执行。

6.2.2 中间产品及终产品追溯码的编码

6.2.2.1 中间产品的追溯码编码规则,宜以定点屠宰证编号、企业社会信用代码或(和)畜禽养殖代码与产品批次号顺序组合进行编码,也可沿用被屠宰活牛个体耳标的方式进行编码。

6.2.2.2 畜禽养殖代码由县级人民政府农业农村行政主管部门按照备案顺序统一编号。畜禽养殖代码由 6 位县级行政区域代码和 4 位顺序号组成。县级行政区域代码按 NY/T 1430 执行。

7 追溯信息采集和输入

7.1 牛肉追溯信息化系统的建立和开发

7.1.1 追溯体系的实施组织应应用信息化技术开发,建立牛肉追溯信息化系统。系统应具备数据采集、输入、上传、查询、统计、数据库后台管理等功能。

7.1.2 信息化系统可通过解码器对追溯码标签追溯码进行数据和信息的读取和解码。

7.1.3 采集输入的追溯信息,应可确保追溯范围内上下游各环节间的追溯信息传递所需的必要追溯信息,同时还应包括其他必要的生产、养殖等信息。

7.1.4 衔接上下游环节的追溯信息应具有唯一可对应的内容。

7.2 信息采集输入

7.2.1 出生环节

7.2.1.1 饲养者应对初生犊牛个体进行耳标编码和身份登记记录。

7.2.1.2 饲养者应采集输入牛的品种、数量、繁殖记录和进场日期等出生信息。

7.2.1.3 饲养者应采集输入购买方名称和地址、出场日期、出厂牛的品种数量等去向信息。

7.2.2 饲养环节

7.2.2.1 饲养者应采集输入供货方的名称和地址、牛的品种、数量、繁殖记录和进场日期等来源信息。

7.2.2.2 饲养者应采集输入饲养过程中、饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时

间和用量,记录检疫、免疫、监测、消毒情况,记录牛只发病、诊疗、死亡和无害化处理情况等饲养信息。

7.2.2.3 饲养者应记录购买方的名称和地址、品种、数量、运输方式等去向信息。

7.2.3 活牛交易环节

7.2.3.1 相关组织应采集输入供货方的名称和地址、品种、数量等来源信息。

7.2.3.2 相关组织应采集输入肉牛的动物检疫合格证号等活牛信息。

7.2.3.3 相关组织应采集输入购买方的名称及地址、品种、数量、运输方式等去向信息。

7.2.4 屠宰环节

7.2.4.1 屠宰企业应记录活牛供货方的名称、地址、社会信用代码、活牛个体耳标追溯码等来源信息。

7.2.4.2 屠宰企业应记录屠宰肉牛的动物检疫合格证号、出栏日期或批次、品种、数量、重量等宰前信息。

7.2.4.3 屠宰企业应记录屠宰批次号、屠宰时间、屠宰数量重量、检验检疫信息等屠宰信息。

7.2.4.4 屠宰企业应采集输入产品购买方或接收方名称及地址、产品数量、种类等产品去向信息。

7.2.5 分割包装环节

7.2.5.1 分割包装企业应采集输入牛肉来源、屠宰场名称及地址、动物检疫合格证号等来源信息。

7.2.5.2 分割包装企业应采集输入分割加工企业名称及地址、分割加工批次、数量、重量、包装日期、生产班次、包装批次等分割及包装信息。

7.2.5.3 分割包装企业应采集输入牛肉产品名称、批次号、生产日期、组批号、贮存日期等产品和组批信息。

7.2.5.4 分割包装企业应采集输入产品购买方名称及地址、产品数量、种类等产品去向信息。

7.2.6 运输环节

7.2.6.1 运输者应记录产品供货方的名称及地址、产品数量及重量、动物检疫合格证号等来源信息。

7.2.6.2 运输者应记录运输企业名称及地址、运输车辆车牌号、运输目的地、运输环境条件等运输信息。

7.2.6.3 运输者应采集输入产品购买方的名称和地址等去向信息。

7.2.7 产品销售环节

7.2.7.1 产品销售者应采集输入产品供货方的名称及地址、产品数量及重量、动物检疫合格证号等来源信息。

7.2.7.2 产品批发销售者应采集输入产品批发销售交易方名称及地址、联系方式等去向信息。

8 追溯码与信息关联

相关组织从业者通过建立的追溯信息化管理系统,在牛肉产品销售前将牛肉产品实物、追溯码与追溯信息之间建立唯一的关联。

9 追溯码读取和解码

9.1 宜采用条码识读器、智能手机等进行读取和解码。

9.2 肉牛饲养、屠宰和流通环节的组织宜配备必要的信息化设备、打印机、条码读写设备等。

10 证实方法

10.1 追溯抽查

10.1.1 组织应每年进行一次追溯抽查,确认能够反向正向到追溯体系所确定追溯的最小追溯单元。

10.1.2 企业应开展追溯有效性的抽查。抽查可随机挑选相关产品,根据相应的追溯码应可核查到相应的追溯信息,且可进一步核查到养殖档案和牛防疫档案等相关信息。

10.2 物料平衡

10.2.1 通过核算一定养殖生产周期内的牛肉实际产量、饲料、饲料添加剂等实际用量之和与理论产量或理论用量之间进行比较。两者之间的差异不应大于允许的偏差。

10.2.2 饲养过程通过饲料、饲料添加剂等的使用量与饲养量的理论用量之间进行比较;屠宰过程通过核算活牛重量或胴体重量与产品重量之间的比率,进行投入和产出重量的比较。

10.3 追溯记录核实

10.3.1 养殖和屠宰企业应通过纸质或电子信息等形式记录涉及追溯的内部信息和扩展信息,并有效归档便于检索。

10.3.2 牛养殖档案记载信息的核实由牛养殖专家与信息化专家共同核实,以确定信息是否连续、完整、真实。

10.3.3 满足追溯过程时间要求,记录和凭证保存两年及以上。对于产品保质期接近两年的应保存至保质期满后六个月。

参 考 文 献

- [1] 畜禽标识和养殖档案管理办法(中华人民共和国农业部令第 67 号)
-

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
牛肉追溯技术规程
GB/T 41438—2022

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

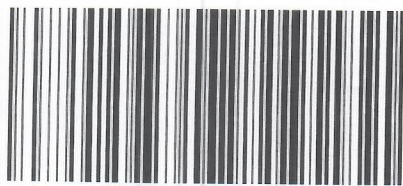
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 16 千字
2022年4月第一版 2022年4月第一次印刷

*

书号: 155066 • 1-70407 定价 20.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 41438—2022



码上扫一扫 正版服务到