

唐山市地方标准修订 《猪肉质量追溯管理规范》

编制说明 (征求意见稿)

唐山市农产品质量安全检验检测中心

2022 年 11 月

唐山市地方标准《猪肉质量追溯管理规范》 编制说明

一、工作概况

唐山市地方标准《猪肉质量追溯管理规范》《关于下达2021年唐山市地方标准制修订项目计划（第二批）的通知》，（唐市监函〔2021〕304号）制定，项目编号NY202110，由霍路曼负责起草。

（一）标准制修订背景

近年来，由于食品安全危机频繁发生，严重影响了人民的身体健康，引起了全世界的广泛关注，如何对食品有效跟踪和追溯，已成为一个极为迫切的全球性课题。猪肉作为我国主要肉类，其质量安全是关系消费者身体健康的重大问题。建立猪肉质量追溯体系，实现猪肉质量安全全程可追溯，是保证猪肉质量安全的基础保障。2018年，农业农村部、省农业农村厅相继启动运行了《农产品质量安全监管追溯平台》；2017年，我市先行启动运行了唐山市“智慧农安”农产品质量安全追溯管理系统，进一步完善了猪肉质量安全追溯体系，为我市猪肉质量安全提供了技术保障。

唐山市生猪年出栏500余万头，肉类产量居河北省第一，已成功创建成为“国家农产品质量安全市”，是河北省唯一、全国15个“国家农产品质量安全市”之一。基于我市生猪养殖现状、传统追溯方式，结合唐山市“智慧农安”追溯管

理系统，修订猪肉质量追溯相关标准，可进一步完善我市猪肉质量安全追溯体系建设，提升我市猪肉质量安全水平。

随着国家标准、行业标准的更新，原《猪质量安全追溯体系建设管理规范》的部分内容需要进行优化与调整，有利于更全面保障猪肉质量的安全，同时进一步完善我市猪肉质量安全追溯体系建设，提升我市猪肉质量安全水平，为消费者创造放心满意的消费环境。

二、标准编制主要工作过程

任务正式下达后，唐山市农产品质量安全检验检测中心、滦州市农业农村局、滦南县农业农村局、遵化市农业农村局、玉田县农业农村局、迁安市农业农村局、唐山市路南区动物卫生监督所、丰南农业农村局动物卫生监督所、唐山芦台经济开发区动物卫生监督所、唐山市汉沽管理区动物卫生监督所共同成立了《猪肉质量追溯管理规范》标准修订小组，组织学习了《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》等有关标准编写的规定，制定了标准修订的工作方案，明确了项目组成员的工作职责，并落实分工。

2021.3-2021.4 标准修订小组制定整体思路框架，确定分工，查阅相关国家标准、行业标准、地方标准、企业标准等。

2021.5-2021.6 标准修订小组深入生猪养殖场、屠宰场、

销售市场，对猪肉追溯过程进行调研，了解我市猪肉追溯实施管理现状。

2021.7-2021.8 根据相关标准和猪肉追溯过程调研结果，完成《猪肉质量追溯管理规范》标准草案及编制说明；

2021.9-2021.10 为确保本标准在贯彻实施中的可行性，联系专家、各环节主体责任人及消费者征求意见；

2021.11-2021.12 标准修订小组完成地方标准《猪肉质量追溯管理规范》修订，完成送审稿，待审定，参加标准审定会议，形成报批稿，项目完成。

（一）国内外相关标准及资料收集

在已有资料的基础上，标准修订小组进一步收集了关于猪肉质量追溯的标准与有关科学研究等资料。

表 1 相关标准

序号	标准标号	标准名称
1	GB/T 40465-2021	畜禽肉追溯要求
2	NY/T 1761-2009	农产品质量安全追溯操作规程 通则
3	NY/T 1764-2009	农产品质量安全追溯操作规程 畜肉
4	NY/T 2958-2016	生猪及产品追溯关键指标规范
5	DB22/T 1699-2012	猪肉产品追溯信息编码规则
6	DB41/T 1846-2019	冷却肉冷链运输追溯规程
7	DB41/T 1793-2019	冷鲜肉产业链安全追溯管理规范
8	T/SDYX 3-2021	生猪全链条追溯技术规范
9	T/CSPSTC 14-2018	畜类产品追溯体系应用指南
10	-	中华人民共和国畜牧法

（二）生产企业、市场考察调研情况

标准修订小组通过走访、电话调研、问卷的形式调研了唐山市丰南区、玉田县的生猪养殖企业、及滦南县屠宰加工企业，对猪肉生产过程养殖、屠宰加工等环节进行了深入了解；同时对唐山市批发市场、菜市场及各大超市猪肉产品销售环节进行了调研，了解该环节追溯信息，调研结果见附录一。

（三）形成征求意见稿后征求专家意见情况

征求意见稿完成后，向相关部门处室专家及生产企业开展征求意见并汇总详见附录二，共收到 12 条意见，其中采纳 5 条，未采纳 1 条，无意见 7 条。

三、标准的编写原则和标准主要内容的确定依据

本标准是按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草，积极分析国内外相关标准与材料，同时深入调研企业与市场，结合唐山市猪肉追溯管理要求，力求做到与生产实际相结合，实现猪肉全链条可追溯，切实保障猪肉质量安全。

（一）标准名称的确定

原标准名称为《猪质量安全追溯体系建设管理规范》，根据唐市监函〔2021〕304 号唐山市市场监督管理局 唐山市市场监督管理局《关于下达 2021 年唐山市地方标准制修订项目计划（第二批）的通知》，将标准名称修改为《猪肉质量追溯管理规范》。

（二）主要技术内容确定原因说明

1.标准适用范围的界定

原标准中对产品范围的界定为“本文件规定了猪质量安全追溯体系建设与管理等。本标准适用于猪质量安全追溯体系建设与管理”。

经查阅相关标准，目前已有《农产品质量安全追溯操作规程 畜肉》、《生猪及产品追溯关键指标规范》、《生猪全链条追溯技术规范》、《冷鲜肉产业链安全追溯管理规范》等相关猪肉产品的追溯标准。根据《GB/T 40465-2021 畜禽肉追溯要求》的规定，结合我市猪肉追溯管理实际，《猪肉质量追溯管理规范》范围拟修订为“本文件规定了猪肉质量追溯管理的术语和定义、追溯要求、追溯码编码、信息采集、信息管理、追溯标识、体系运行自查和质量安全问题处置。本文件适用于猪肉质量追溯管理”。

表 2 标准适用范围对比表

原标准	NY/T 1764-2009	NY/T 2958-2016	拟修订
本文件规定了猪质量安全追溯体系建设与管理等。本标准适用于猪质量安全追溯体系建设与管理	本标准规定了畜肉质量追溯术语和定义、要求、信息采集、信息管理、编码方法、追溯标识、体系运行自查和质量安全问题处置。本标准适用于猪、牛、羊等畜肉质量安全追溯。	本标准规定了生猪及产品生产全过程中，与场所、标识、免疫、投入品、动物疫病、药物残留、肉品品质和移动轨迹有关的卫生质量控制关键追溯指标的基本要求。本标准适用于从事生猪养殖、交易、屠宰的单位和个人。	本文件规定了猪肉质量追溯管理的术语和定义、追溯要求、追溯码编码、信息采集、信息管理、追溯标识、体系运行自查和质量安全问题处置。本文件适用于猪肉质量追溯管理。

2.调整标准框架

根据标准标题及适用范围对标准框架进行相应调整。

3.术语和定义：经查阅，《NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则》中界定的术语和定义适用于拟修订标准，因此，参考 NY/T 1761 的规定。同时，对猪肉生产主体做出规定。

4.追溯要求：原标准该部分为总则，执行《中华人民共和国动物防疫法》，因标准主体内容做出修改，与该条规定内容不匹配，因此删除该条内容。参考《GB/T 40465-2021 畜禽肉追溯要求》的规定，应制定相应追溯要求，明确追溯目标、机构和人员、设备和软件、管理制度。调研发现猪肉生产全过程包括养殖、屠宰加工、储存、运输、销售，为保证猪肉全链条可追溯，实现畜禽肉安全管理和控制，便于召回，追溯目标应包括已加施追溯标识的以上各个环节及相关责任主体。因此追溯目标为：建立追溯体系的猪肉可根据猪肉追溯码追溯到生猪养殖、屠宰加工、贮存运输、销售和投入品信息及相关责任人。

5.追溯码编码：原标准内容为追溯体系建设，因标准标题由《猪质量安全追溯体系建设管理规范》改为《猪肉质量追溯管理规范》，故将该部分内容删除，根据拟修订标准适用范围，增加追溯码编码。

6.信息采集：原标准为追溯体系管理，根据拟修订标准

名称及适用范围,将该部分删除。同时,按照《NY/T 1761-2009 农产品质量安全追溯操作规程 通则》的规定,增加信息采集部分。根据猪肉生产过程主要包括养殖、屠宰加工、流通等环节。因此规定:宜在养殖、屠宰加工、储存运输、销售等涉及动物或肉品周转环节设立信息采集点。

四、采用国际标准和国外先进标准的情况

未采用国际标准和国外先进标准。

五、与现行法律法规和强制性国家标准的关系

本标准在编制过程中与现行法律法规和强制性国家标准不抵触。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本标准建议颁布为唐山市地方推荐性标准,同时需要有关部门组织宣传和贯彻,举办培训班,让养殖、屠宰加工企业充分认识和理解新修订的标准条款,主动规范生产,做到信息可追溯,同时也为老百姓提供更安全的猪肉。

八、参考文献

无。

《猪肉质量追溯管理规范》标准起草工作组
2022年10月26日

附录

企业调研情况汇总

一、参与调研的生产企业

唐山市丰南区大辛庄赵香花养猪场

唐山市玉田桂荣养猪场

滦南县百福生猪养殖专业合作社

滦南县腾顺生猪养殖专业合作社

唐山市滦南滦保食肉类食品有限公司

唐山市荷花坑批发市场

唐山市八方购物超市

就猪肉生产的养殖、屠宰加工、流通等环节进行了深入了解，结果如下：

1. 养殖过程通过电子耳标记录生猪的个体信息(父母系、品种品系、出生日期、出栏日期)、用药记录、检疫信息、销售信息等。

2. 生猪被运达屠宰厂后,通过识别生猪耳标确认生猪个体,明确猪肉检验检疫是否合格,并记录追溯相关信息。屠宰完毕后,利用电子标签对应电子耳标将白条肉进行标识。

3. 流通环节通过进货单、收银条、肉品包装条码等凭证实现猪肉销售信息追溯。