

T/GDOAA

广东省有机农业协会团体标准

T/GDOAA XXXX—XXXX

“广宁有礼”评价指南 蔬菜及其制品

Evaluation guide for vegetables and products of “Guangning Gifts”

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

广东省有机农业协会

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。

本文件由广宁县市场监督管理局提出。

本文件由广东省有机农业协会归口。

本文件起草单位：中检技术服务（深圳）有限公司、广宁县农业技术推广中心、广宁县市场监督管理局、广宁县农业农村局、广宁县工业和信息化局、广宁县地方志办、广宁县供销合作社联合社、广宁县笋丰农副产品有限公司、菜篮子（肇庆）农副产品配送有限公司、广宁县祥景种养专业合作社。

本文件主要起草人：

本文件首次发布。

“广宁有礼” 评价指南 蔬菜及其制品

1 范围

本文件规定了广东省肇庆市广宁县区域公共品牌“广宁有礼”蔬菜及其制品的评价要求，包括经营主体蔬菜种植基地要求、蔬菜加工要求、包装贮存运输要求、追溯要求和产品质量要求。

本文件适用于广宁县行政区域内对申报“广宁有礼”的种植、加工、销售的企业、合作社、个体工商户等主体经营生产的产品（初级农产品、预包装食品）的评价，如竹笋、番薯等。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- 蔬菜制品生产许可证审查细则（2006版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广宁有礼 Guangning Gifts

广宁县内注册的组织生产或提供的、具有地域文化特色、品质卓越的产品，包括初级农产品、预包装食品，是为广宁县打造的区域公共品牌名称。

3.2

蔬菜制品

指以蔬菜和食用菌为原料，采用腌制、干燥、油炸等工艺加工而成的各种蔬菜制品。

[来源：蔬菜制品生产许可证审查细则（2006版）]

3.3

蔬菜干制品

以蔬菜为主要原料进行选别、清洗、粉碎、调理等预处理，采用了自然风干、晒干、热风干燥、低温冷冻干燥、油炸脱水等工艺除去其所含大部分水分，添加或不添加辅料制成的产品或以蔬菜干制品为原料经过混合、粉碎、调理等工序制成的产品。包括自然干制蔬菜、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品。

[来源：蔬菜制品生产许可证审查细则（2006版）]

3.4

酱腌菜

以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍或酱渍加工而成的各种蔬菜制品，如酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、发酵酸菜和糟渍菜等。

[来源：GB 2714-2015，2.1]

4 基本要求

组织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) 组织宜获得第三方认证证书，证书应在有效期内且证书范围覆盖申报范围。
- 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。
- e) 如发现组织出现明确造假行为3年内不准申报。

5 基地要求

5.1 基地要求

基地应满足以下要求：

- a) 生产经营主体应具有该基地的合法土地使用权，且在该基地稳定经营2年以上；
- b) 基地具有完善的管理人员配置和管理制度；
- c) 基地应配备必要的农产品质量检测人员及产地检测设施，建立质量安全检测信息档案；
- d) 基地水质、土壤等环境质量和种植条件，应符合国家相关标准的要求，包括但不限于：
 - 土壤环境质量不低于GB 15618标准要求；
 - 灌溉用水不低于GB 5084标准要求；
 - 其他。

5.2 关键控制点要求

5.2.1 种苗和植物繁殖材料

种苗和植物繁殖材料应满足以下要求：

- a) 应建立物料采购管理制度；
- b) 外购种苗和植物繁殖材料应记录种苗质量、品种、名称、日期、供应商等，并保留购买记录；
- c) 不应使用禁用物质或方法处理的种苗和植物繁殖材料。

5.2.2 土肥管理

- a) 购买商品肥料应在正规厂家及渠道购买，索要供应商资质和合格证明文件，登记购买数量、日期并保留发票/收据等记录；
- b) 购买农家肥应登记购买来源、数量、联系人及联系方式等信息；
- c) 使用时应记录施用品种、施用量、施用日期、施用人等信息；
- d) 肥料的使用不应造成土壤板结及酸碱度失衡。

5.2.3 病虫害防治

- a) 购买的植保产品应经国家登记许可并被批准用于种植，在购买时应索要供应商资质和合格证明文件，登记购买数量、日期并保留采购凭证；
- b) 不应使用国家禁止的植保产品；
- c) 应记录植保产品处理的产品名称和品种、使用地点、使用日期、植保产品的商品名称和有效成分、使用人员、使用理由、使用量、施用机械等信息；
- d) 用药应严格按照植保产品使用说明要求的安全间隔期执行。

5.2.4 采后处理

- a) 产品和设备器具应保证清洁，不得对产品造成污染；
- b) 如使用清洁剂或消毒剂清洁设备设施时，应避免对产品的污染。

5.2.5 无害化处理

- a) 如种植需使用地膜等覆盖物，应合理、适量使用可降解的环保材料，并及时回收废弃地膜进行无害化处理；
- b) 生长期染病和坏死的单体应及时清除和处理，避免有害生物繁殖影响周边作物生长；
- c) 重金属污染严重的区域，秸秆应销毁或高温腐熟后再施用；
- d) 应妥善保管、标识和处理弃用或过期的植保产品；
- e) 植保产品容器不能再利用，在弃置前应经压力设备清洗或至少用水冲洗三次，并按照相关要求处置和销毁植保产品容器。

6 加工要求

6.1 选址、厂区环境

6.1.1 选址、环境与厂房

- 6.1.1.1 应符合 GB 14881-2013 中第 3 章的相关规定。用于堆放半成品、成品的地面不得铺设含有沥青等有害物质的材料。
- 6.1.1.2 选址应与有毒、有害场所及其他污染源保持 25 米以上的有效距离，保证不受污染源污染。
- 6.1.1.3 生产加工场所应相对独立，与生活区、办公区有效分隔；生产加工场所内不得饲养禽畜以及其他小动物。
- 6.1.2 厂房和车间
- 6.1.2.1 厂房和车间设计、布局应符合 GB 14881-2013 中 4.1 的相关规定。
- 6.1.2.2 根据蔬菜制品生产需要，生产车间或内部区域应依其清洁要求程度，分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，各区之间应防止交叉污染。
- 6.1.2.3 厂房和车间内部结构、材料应符合 GB 14881-2013 中 4.2 的相关规定。

6.2 原辅料管理

6.2.1 原辅料采购

- a) 应建立、实施采购及供应商的管理制度，并保存记录。
应建立并及时更新食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料的合格供应商清单，原辅料均来自合格供应商。
- b) 供应商资质证照和产品合格证明文件齐全、有效。对无法提供合格证明文件食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料，应当依照食品安全标准进行检验。

6.2.2 原辅料验收

- a) 应建立食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料验收标准。
- b) 食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料质量必须符合法律法规、食品安全国家标准的规定：
 - 蔬菜原料应符合相应食品标准，应来自安全无污染的种植区域。对有特殊加工时间要求的蔬菜原料，应明确从采摘、收购到进厂加工的时限。不得使用腐烂变质及有病虫害的蔬菜原料；
 - 进口原料必须持有入境货物检验检疫证明；
 - 食品添加剂、食品营养强化剂应选用 GB 2760、GB 14880 中允许使用的物质，并应符合相应的产品标准；
 - 采购的蔬菜原料，应有合格的检测报告或者承诺达标合格证。
- c) 食品原辅料、食品添加剂、包装材料的运输工具应保持清洁、维护良好，必要时进行消毒。
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。
根据食品原辅料、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。
- d) 食品原辅料、食品添加剂、包装材料必须经过验收合格后入库、使用，并保存记录。

6.2.3 原辅料储存

- a) 根据原辅料特点，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。
- b) 应分场所或分区存储食品原料、包装材料。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。

- c) 应建立仓库管理制度，定期检查物料质量、卫生情况，及时清理变质、过期的物料。
- d) 仓库应划定单独的区域或其他隔离方法存放不合格品，并标识清楚。
- e) 仓库环境保持整洁、卫生，储存物料应离地存放，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物料分开存放，标识清晰。
- f) 物料出库顺序应遵循先进先出，近保质期先出的原则。

6.3 加工过程控制

6.3.1 人员管理

6.3.1.1 能力

应满足以下要求：

- a) 应配备所需人员，具有相应的能力，熟悉产品生产基本知识、食品安全和质量控制、产品加工工艺、产品检验等。
- b) 需持证上岗的岗位，人员应具备有效资质。

6.3.1.2 培训

应满足以下要求：

- a) 上岗前，食品加工人员应进行食品安全知识培训。
- b) 应根据食品生产不同岗位的实际需求，制定和实施年度培训计划，培训内容应包括关键工序操作、安全生产、食品安全和质量控制等。培训后应及时评估培训效果。应保存培训及效果评估的记录。
- c) 当食品安全相关的法律法规、标准更新时，应及时开展培训。

6.3.1.3 健康管理和个人卫生

应满足以下要求：

- a) 应建立并执行食品从业人员健康管理制度，并保存从业人员健康档案。
- b) 食品加工人员应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明。
- c) 应每天对食品加工人员的健康状况进行检查。发现患有发热、呕吐、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染等可能影响食品安全疾病的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。食品加工人员如患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核以及化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。
- d) 应建立并执行食品加工人员卫生管理制度，包括但不限于：人员进入车间应更衣，穿干净完好的工作服、工作鞋、戴工作帽；工作服应遮住外衣，头发不外漏；工作时不得配戴饰物、手表，不得化妆、留长指甲、染指甲、喷洒香水；不得将与生产无关的物品带入车间；加工人员操作前，手部应清洗干净并消毒，若处理被污染的产品或从事与生产无关活动后，应重新洗手消毒；离开车间时应换下工作服。
- e) 进入加工车间的其他人员均应遵守 6.3.1.3 要求。

6.3.2 设施设备管理

6.3.2.1 设施管理

应满足以下要求：

- a) 供水设施。食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统明确标识以便区分。
- a) 排水设施。排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出；排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。室内排水的流向由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，且应有防止逆流/防虹吸的设计。污水在排放前经适当方式处理，以符合国家污水排放的相关规定。
- b) 通风设施。应具有适宜的自然通风或人工通风措施，通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度要求高的作业区域。应合理设置进气口位置，进气口与排气口和户外垃圾存

放装置等污染源保持适宜的距离和角度。进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施。通风排气设施应易于清洁、维修或更换。清洁作业区应进行杀菌消毒或净化处理，应配备空气净化装置或杀菌消毒设施。

- c) 温湿度控制设施。应根据食品生产的特点，配备适宜的加热、冷却、冷冻等设施，以及用于监测温度的设施。必要时设置控制室温、湿度的设施，并监测记录温度、湿度。
- d) 照明设施。厂房内有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要；光源应使食品呈现真实的颜色。如需在暴露食品 and 原辅料的正上方安装照明设施，使用安全型照明设施或采取防护措施。
- e) 清洁消毒设施。配备足够的工器具和设备的专用清洁设施，必要时配备适宜的消毒设施。采取措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。
- f) 废弃物设施。配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器标识清晰。在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放。
- g) 更衣室。生产场所或生产车间入口处设置更衣室；更衣室应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。必要处，应按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。如设置工作鞋靴消毒设施，其规格尺寸应能满足消毒需要。
- h) 洗手消毒设施。在清洁作业区入口设置洗手、干手和消毒设施；如有需要，在作业区内适当位置加设洗手和（或）消毒设施；与消毒设施配套的水龙头其开关为非手动式。洗手设施的水龙头数量与同班次食品加工人员数量相匹配。
- i) 风淋室。根据对食品加工人员清洁程度的要求，必要时设置风淋室，风淋室应干净、能正常使用。
- j) 卫生间。卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁；卫生间内适当位置应设置洗手设施；卫生间不得与食品生产、包装、贮存区域直接连通。

6.3.2.2 生产设备管理

应满足以下要求：

- a) 应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。
- b) 生产设备、工器具的材质和设计应满足要求。
- c) 应建立生产设备的日常维护和保养制度，定期检修，及时记录。

6.3.2.3 监测设备管理

根据生产工艺配备用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护，确保监控设备正常使用。

6.3.3 生产工艺管理

6.3.3.1 工艺流程应科学合理，与现有生产设备相吻合。

6.3.3.2 工艺规程文件应齐全，包括原料预处理、配料、装罐、封口、热力杀菌及关键控制点的要求。

6.3.3.3 原料预处理：原辅料使用前应确认其品质状态和各种理化指标，进行精选除杂、洗净等预处理后放置在干净卫生的容器内。

6.3.3.4 配料。严格按照产品配方添加辅料。产品配方中有使用“新食品原料”、“按照传统既是食品又是中药材”的物质，应在国家卫生健康委员会公布的对应物质名单中。

6.3.3.5 使用食品添加剂、食品营养强化剂应符合 GB 2760、GB 14880 的要求。应建立食品添加剂使用记录，如实记录食品添加剂的名称、批次、用量、使用人等信息。

6.3.3.6 产品包装。应在专门的包装车间内操作，包装前应对生产车间、设备、工用具、直接接触食品的包装材料等进行必要的清洁消毒，产品包装应严密、整齐、无破损。

6.3.3.7 应有异物控制措施，根据生产工艺需要必要时可采用筛网、过滤、灯检、金属探测、X 光探测等方式。

6.3.3.8 经食品安全风险评估，其他必要的生产工艺应符合管理要求。

6.3.4 卫生控制

6.3.4.1 清洁消毒

应满足以下要求：

- a) 应根据产品和工艺特点, 针对食品接触面和环境制定适宜的清洁消毒制度, 降低微生物污染的风险。清洁消毒制度应包含以下内容: 清洁消毒对象; 清洁消毒方法; 频率; 使用的清洁剂、消毒剂; 清洁消毒工作内容; 清洁消毒效果的验证及不符合的处理; 监控; 记录要求。
- b) 应确保实施清洁消毒制度, 如实记录; 及时验证消毒效果, 发现问题及时纠正。
- c) 根据产品特点, 必要时应建立并实施食品加工过程的微生物监控方案, 监控方案应包括: 微生物监控指标、取样点、监控频率、取样、检测方法、评判原则和整改措施。

6.3.4.2 防止交叉污染

应满足以下要求:

- a) 食品生产加工工艺流程设置应当科学、合理, 人流、物流分开通道。生产加工过程应当严格、规范, 采取必要的措施防止食品交叉污染。
- b) 必要时, 应建立过敏原管理制度并有效实施。
- c) 加工过程中, 原辅料、半成品、成品应分开, 防止原料、污染物与成品一起堆放。接触生制品与熟制品的设备、工器具、容器, 应能明显区分, 不得混用。
- d) 加工与搬运过程中不应使用易碎、易脱落、易发霉、有污物的工用具、容器, 不同清洁作业区的工用具、容器不得混用, 并分开清洗。
- e) 清洗消毒过程不应使用易碎、易脱落、易发霉的工具, 清洗消毒工具应与食品加工工具区分。
- f) 车间、仓库内的废弃物应定期清除, 易腐败的废弃物应尽快清除, 必要时应及时清除废弃物。车间外的废弃物放置场所应与加工场所隔离, 防止污染。应防止不良气味或有毒有害气体溢出。

6.3.4.3 虫害控制

应满足以下要求:

- a) 应保持建筑物完好、环境整洁, 防止虫害侵入及孳生。
- b) 车间、仓库等封闭式的生产、贮存场所应按照 GB/T 27770、GB/T 27772、GB/T 27776 安装防鼠设施, 采取有效措施 (如纱窗、挡鼠板、风幕等), 防止昆虫、鸟类、啮齿类动物等侵入, 若发现有虫害痕迹时, 应立即采取措施, 并追查来源, 消除隐患。
- c) 应根据 WS/T 691 制定和执行虫害管理措施, 并定期检查。
- d) 应准确绘制虫鼠害设施布局图, 标明捕鼠设施、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等的位置。
- e) 虫害设施应适宜、坚固、不易破坏。应按规定的频率检查虫害设施, 确保虫鼠害设施的装置符合要求, 并能正常使用。
- f) 应由有资质的人员负责虫害计划的实施, 必要时可外包虫害服务公司, 应与服务公司签订服务合同, 确定工作区域、职责; 应收集服务商的资质证照、服务人员资质证件、用药清单及药品合格证明资料。
- g) 厂区应定期进行除虫灭害工作, 实施除虫灭害作业应有相应的记录, 记录内容应完整、齐全。
- h) 采用物理、化学或生物制剂时, 不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触面、设备、工器具及包装材料。
- i) 装卸入库时, 应在货物查验区检查车辆、货物, 防止虫害被带入。

6.3.5 不合格品控制

6.3.5.1 应建立不合格品处理程序, 规定不合格品处理的职责、权限、流程。

6.3.5.2 车间划定单独的区域或使用其他隔离方法存放不合格品, 并清晰标识。

6.3.5.3 不合格品处置后, 应保留处置记录, 并记录不合格品流向。

6.3.6 化学品管理

6.3.6.1 应设置独立的化学品仓库, 上锁管理, 专人负责。化学品应采用适宜的容器保存, 应明显标示、分类贮存, 其中食品级化学品应单独存放。

6.3.6.2 应建立化学品管理制度, 除清洁消毒和工艺需要外, 不应在可生产场所使用和存放化学品。

6.3.6.3 采购清洁剂、消毒剂、润滑油等化学品应索取相应资质资料, 食品接触面或可能接触食品的位置应使用食品级化学品。

6.3.6.4 应建立化学品台账（主要是涉及可能直接或者间接接触食品的化学品包括洗涤剂、消毒剂、润滑油等）。

6.4 产品控制

6.4.1 产品检验

6.4.1.1 应具备与所检项目适宜的检验室和检验能力；检验仪器设备应定期校准。

6.4.1.2 出厂检验：成品应逐批抽样检验，出厂检验项目应符合产品执行标准要求。凭检验合格报告放行销售。

6.4.1.3 应按法律法规、标准及有关规定的要求留样，应设留样室，按品种、批号分类存放，并清晰标识。

6.4.1.4 委托外部实验室承担检验工作，应签订合同，明确检验项目。委托的外部实验室应具有相应的资格，具备委托检验项目的检测能力。

6.4.2 产品标签

6.4.3 产品标签应符合法律法规、GB 7718、GB 28050 的规定。

6.4.4 食品安全国家标准、产品执行标准中，对食品标签有特殊规定的，应符合特殊规定。

6.4.5 通过“广宁有礼”评价后，应展示商品的独特价值属性，如：商品的质量特征、功能特性、工艺特色等。

7 包装、贮藏和运输

7.1 包装要求

7.1.1 应根据不同产品的性质、形态和质量等特征，选择适宜的包装材料，并使用合理的包装形式保证产品的品质。

7.1.2 产品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，不应使用含有邻苯二甲酸酯、丙烯腈和双酚 A 类物质的包装材料，包装印刷的油膜或标签粘合剂不应对人体和环境造成危害，且不应直接接触产品。

7.1.3 包装标签、标示应符合农产品包装和标识管理办法。

7.2 贮藏和运输要求

7.2.1 新鲜农产品应采用通风库贮藏、冷藏或气调贮藏等方式。

7.2.2 根据产品特点，选择适宜的贮存和运输条件，必要时配备保温、保鲜、冷藏等设施，并对温度进行监控、记录。

7.2.3 应建立产品仓库管理制度，定期检查产品质量、卫生情况，定期清理变质、过期产品。

7.2.4 仓库应划定单独的区域或采用其他隔离方法存放不合格品，并标识清楚。

7.2.5 仓库环境保持整洁、卫生，储存产品应离地存放，与墙壁保持足够距离，产品标识清晰。

7.2.6 产品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。

7.2.7 不得与有毒、有害、有异味的物品一同运输，运输工具应符合卫生要求，并能防雨、防潮、避免日光直射。根据产品特点，必要时在运输中应配备保温、冷藏、冷冻等设施，应对运输温度、产品温度进行监控，并保持记录。

7.2.8 保鲜贮藏条件差异较大或相互间容易交叉污染的产品应分开运输。

7.2.9 应保留文件化信息，包括品名、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。

8 追溯与召回

应符合以下要求：

a) 申请组织应建立产品可追溯体系，保持可追溯的生产全过程记录和可跟踪的生产批号系统。应按规定的期限保持可追溯性记录。可追溯性记录应符合法律、法规及顾客要求；

- b) 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；
- c) 追溯信息的保存期限为 3 年，数据文件的保存应符合法律法规要求。

9 产品质量

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、“广宁有礼”标准的要求。食品包装应符合GB 23350的要求。

参考文献

- [1] GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- [2] GB/T 20014.5-2013 良好农业规范 第5部分：水果和蔬菜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 26432-2010 新鲜蔬菜贮藏与运输准则
- [5] 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
- [6] DB 11/T 506-2007 蔬菜初加工生产技术规程
- [7] DB11/T 1322.68-2019 安全生产等级评定技术规范 第68部分：设施蔬菜生产企业及专业合作
- 社
- [8] SN/T 1953-2007 进出口腌制蔬菜检验规程
- [9] NY/T 2320-2013 干制蔬菜贮藏导则

