



中华人民共和国国家标准

GB/T 39058—2020

农产品电子商务供应链质量管理规范

The specification of quality management for supply chain on electronic
commerce of agricultural products

2020-09-29 发布

2021-04-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国电子商务质量管理标准化技术委员会(SAC/TC 563)提出并归口。

本标准起草单位:中国农业科学院农业信息研究所、浙江天猫技术有限公司、安徽标益信息咨询有限公司、北京京东世纪贸易有限公司、中国标准化研究院、北京中农服农业科技股份有限公司、北京达邦食安科技有限公司、安徽浩源信息科技有限公司、杭州国家电子商务产品质量监测处置中心、中国供销电子商务有限公司、中国农业大学、潍坊市产品质量检验所、郑州致欧网络科技有限公司、福州优野生态农业有限公司。

本标准主要起草人:赵俊晔、席兴军、陈丽平、孙彬、杨明升、张晶、张峭、王耀宗、叶凯、张文波、安华娟、马中骏、宋川、刘大伟、陈月敏、李振波、李国明、张锡科、陆志远。



GB/T 39058—2020

引 言

为实现食用农产品电子商务安全、及时和高效的交易,确保电子商务交易环境下保障食用农产品质量安全、降低食用农产品损耗、提高供应链效率的目的,特制定本标准。本标准的制定主要依据食用农产品在电子商务交易环境下采购和供应、初加工处理与包装、贮存与运输、销售、配送等各环节的质量管理特点,对相关方在主体资质、设施设备、作业环境、过程控制、检验检测、信息记录等方面的质量管理进行了规定和要求。

相关方根据自身业务范围和领域执行相应条款。



农产品电子商务供应链质量管理规范

1 范围

本标准规定了电子商务交易环境下食用农产品的采购和供应、初加工处理与包装、贮存与运输、销售、配送等各环节的质量管理要求。

本标准适用于电子商务交易环境下食用农产品供应链各环节的相关方在主体资质、设施设备、作业环境、过程控制、检验检测、信息记录等方面的质量管理。

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 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
- GB/T 31080 水产品冷链物流服务规范
- GB/T 31738 农产品购销基本信息描述 总则
- GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- GB/T 34238 清洁蛋加工流通技术规范
- GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
- GB/T 35411 电子商务平台产品信息展示要求
- GB/T 36088 冷链物流信息管理要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用农产品 edible agricultural products

在农业活动中获得的供人食用的植物、动物、微生物及其产品。

- 注 1:“农业活动”既包括传统的种植、养殖、采摘、捕捞等农业活动,也包括设施农业、生物工程等现代农业活动。
- 注 2:“植物、动物、微生物及其产品”是指在农业活动中直接获得的,以及经过分拣、去皮、剥壳、粉碎、清洗、切割、冷冻、打蜡、分级、包装等加工,但未改变其基本自然性状和化学性质的产品。

3.2

生鲜食用农产品 fresh edible agricultural products

在农业活动中获得,未经加工或经初级加工,供人食用的新鲜农产品。包括蔬菜(含新鲜食用菌)、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋、鲜奶等。

3.3

相关方 interested party

直接参与食用农产品电子商务供应链的采购和供应、商品化处理与包装、贮存与运输、销售、配送等活动的法人、社团、其他经济组织或个体经营者等。

GB/T 39058—2020

4 总则

- 4.1 供应链质量管理的措施应与相关方在供应链中的作用相适应。相关方应形成质量管理体系,并保障其运行。
- 4.2 相关方应保持所售食用农产品的安全和品质,符合与顾客商定的对食用农产品质量的要求。
- 4.3 相关方形成的质量管理措施应在组织内各个层次进行沟通、实施并保持。
- 4.4 相关方应对相关质量管理措施的持续适应性进行评价和改进。
- 4.5 质量管理措施应由可测量的目标来支持。
- 4.6 应确保供应链全流程关键数据信息的连续性。
- 4.7 相关方应建立适用的产品质量追溯体系,并具备相应的追溯能力或依托第三方开展追溯管理。

5 具体要求

5.1 采购和供应

5.1.1 基本要求

- 5.1.1.1 采购方宜配置专门的采购人员及质量管理人员,采购人员或质量管理人员应具备食用农产品采购质量管理、品质评价、分析检测等业务能力和专业知识。
- 5.1.1.2 电子商务交易供应方生产或供应的食用农产品的质量安全应符合强制性标准及相关法律法规的要求和规定。

5.1.2 过程控制

- 5.1.2.1 采购方应建立并执行采购质量控制、食用农产品质量安全风险评估的管理制度和控制措施。
- 5.1.2.2 采购方通过资料审核、现场审核等方式审核供应方生产或供应食用农产品的合法性与合规性。宜实地考察食用农产品的种养殖环境、生产集货能力、质量管理能力等。
- 5.1.2.3 采购方应要求供应方依据有关法律法规和标准要求,提供相符合的食用农产品质量安全合格证明、溯源证明材料等。应根据不同食用农产品类型,定期提供产地环境检测报告、产品质量检验报告等材料,且频次不低于1次/年,检测报告需保存3年以上备查。
- 5.1.2.4 采购方按照预防为主和风险管理的原则,定期开展针对供应方相应食用农产品的质量安全风险评估,且相关报告可查。

5.1.3 验收

采购方收货过程中按照采购方和供应方双方合同或协议约定的验收项目、标准以及抽检比例对食用农产品进行验收。验收项目包括但不限于食用农产品真实性、感官特征、数量、卫生情况、到货温度、运输车型、质量安全合格证明、溯源证明等。

5.1.4 信息与记录

相关方应如实有效记录食用农产品的名称、品种、产地、生产者或来源、质量安全合格证明材料等信息,保存记录文件3年以上,必要信息按照相关方之间的约定进行共享。

5.2 初加工处理与包装

5.2.1 基本条件和要求

5.2.1.1 供应方或销售方应具备食用农产品初加工处理必要的固定场所或区域。水产品、畜禽肉的初加工应在封闭、低温环境下进行,必要时应配备冷冻冷藏及消毒设施等。

5.2.1.2 食用农产品进行初加工处理的固定场所或区域的设施设备、墙、地面、储存区和载具等应保持洁净,避免交叉污染;区域内卫生规程等信息应清晰可见;宜设立必要的卫生间且保持卫生条件良好,卫生间周围应有必要的洗手设施。

5.2.2 过程控制

5.2.2.1 供应方或销售方应根据产品的品种、等级或客户的需求进行相应的初加工处理,宜具备进行食用农产品的分拣、清洗、分割、干燥、杀菌、保鲜、分级或包装等必要的设备设施,以达到电子商务交易约定的质量特性。

5.2.2.2 相关方应对食用农产品进行适度包装后销售。

5.2.2.3 相关方宜使用统一包装尺寸和形状的托盘或容器,应执行 GB/T 34343 的相关农产品的包装尺寸和形状。

5.2.2.4 供应方或销售方宜采用必要的措施确保相同等级规格的食用农产品在同一包装内包装销售。

5.2.2.5 供应方或销售方应在产品最小销售包装上以恰当的方式标识相应的食用农产品名称、等级规格(如有)、净重、生产或包装日期、质量安全信息、生产经营者名称、地址、联系方式、产品认证、溯源证明等。供应方或销售方宜标注食用农产品储存方法和最佳食用时间等信息。

5.2.3 信息与记录

应建立必要的初加工处理与包装过程中的食用农产品质量安全风险评估措施和信息记录制度,并有效执行评估措施和信息记录。

5.3 贮存和运输

5.3.1 基本要求

5.3.1.1 相关方宜根据电子商务交易相关方的约定和质量控制目标,从产地经过初加工处理与包装后直接进入运输和配送环节,送达顾客。确需入库贮存的食用农产品应具备相应温度、湿度、通风等控制设施设备。

5.3.1.2 入库的食用农产品应处在正常的质量状态、无异味,果蔬成熟度适宜,生鲜食用农产品进行必要的预冷处理,适当包装。

5.3.1.3 运输方应对其运输的产品进行有效物流运输包装,运输工具保持清洁和安全。

5.3.2 过程控制

5.3.2.1 食用农产品入库周转时应尽量缩短仓储时间,相关方对同一耐储性食用农产品出入库应遵循先进先出的原则,相关方操作应符合相应产品的贮存及出入库操作规程,严格控制货物和人员的频繁出入。

5.3.2.2 相关方应严格管理贮存期间的温度和湿度,遵守贮存时限,定期检查库中食用农产品的质量情况,发现霉变、腐烂等变化,应及时出库处理。

5.3.2.3 重复使用的周转箱和包装物料应保持清洁且存放于清洁卫生的环境中,避免使用时污染食用农产品。

GB/T 39058—2020

5.3.2.4 运输方应根据产品的种类、运输距离、流向等,合理规划和优化运输路径,选用适宜的运输交通工具和方式。

5.3.2.5 运输方在食用农产品运输过程中应保持适宜的温度、湿度以维持食用农产品质量。新鲜水果、蔬菜冷链运输执行 GB/T 33129,水产品冷链运输操作执行 GB/T 31080,畜禽肉冷链运输执行 GB/T 28640,蛋类运输执行 GB/T 34238。

5.3.3 信息与记录

5.3.3.1 应记录食用农产品入库前后的环境温湿度、入库食用农产品的质量检验信息、状态信息、包装信息、品种信息、数量信息、操作人员信息等。

5.3.3.2 应记录食用农产品贮存期间的库内环境、贮存时间、异常情况及处理方式等信息。

5.3.3.3 食用农产品出库时,应记录食用农产品状态信息、包装信息、数量信息、操作人员信息等。

5.3.3.4 食用农产品出入库信息应做好记录并保存,必要信息按照相关方之间的约定共享。

5.3.3.5 应记录运输过程中车辆信息、时间信息、环境信息、食用农产品状态信息、品种信息、数量信息、操作人员信息,以及异常情况与处理方式等信息。

5.3.3.6 采用冷链运输食用农产品的按照 GB/T 36088 执行信息记录。

5.3.3.7 信息记录文件保存 2 年以上,必要信息按照相关方之间的约定共享。

5.4 销售

5.4.1 基本要求

5.4.1.1 经营食用农产品的电子商务交易平台具备信息查询、订单订立、网上支付、信息记录等交易服务功能。

5.4.1.2 销售方应按照国家有关规定和顾客意愿向顾客出具销售凭证。

5.4.1.3 平台方应建立完善的反馈制度,销售方对顾客反馈的产品质量问题宜在 24 小时内及时响应。

5.4.2 过程控制

5.4.2.1 平台方应对进入平台的销售方履行管理责任,核验和登记销售方的身份信息和信用信息。平台方宜与销售方签订食用农产品质量安全协议,明确双方权利和义务。

5.4.2.2 相关方在保障食用农产品质量安全方面承担相应环节的义务,并履行相应责任。

5.4.2.3 销售方应在交易平台的商品详情页或产品外包装等显著位置全面、真实描述食用农产品的相关信息,包括但不限于品种、生产者、产地、生产时间、数量、重量、等级规格(如有)、质量安全、产品认证、溯源证明等信息,具体要求应符合 GB/T 31738、GB/T 35411 的规定。

5.4.2.4 各相关方应以合适的方式明确在电子商务平台交易的食用农产品的交付方式、配送时限等。销售方应在订单订立时约定并告知顾客收货验收的注意事项,提醒顾客及时收货与查验。

5.4.2.5 销售方对所销售食用农产品潜在的食品安全风险或在物流配送过程中质量性状可能的改变,宜事先在平台页面信息中做出说明或公示。

5.4.3 检验检测

平台方应对进入平台销售的食用农产品质量进行抽检,抽检比例和频次可根据食用农产品种类和易发生的质量安全风险类别确定。

5.4.4 信息与记录

5.4.4.1 平台方应真实记录和保存平台上发布的商品信息、交易信息,对食用农产品质量安全信息的完

整性负责;销售方应对食用农产品质量安全信息的真实性负责。以上信息保存时间自交易完成之日起不少于3年。

5.4.4.2 平台方应具备数据备份、故障恢复等技术条件。

5.5 配送

5.5.1 基本要求

5.5.1.1 配送方宜建立统一的配送方形象,包括人员服装、车辆外观、产品包装等。

5.5.1.2 对于易腐烂的生鲜食用农产品和需冷冻冷藏食用农产品,配送方应配备与产品质量特性相适应的冷冻冷藏设施和冷链运输设备。

5.5.1.3 配送方应根据需要对食用农产品进行必要的二次包装,运输工具保持清洁和安全。

5.5.2 过程控制

5.5.2.1 食用农产品配送过程中应保持适宜的温度、湿度以维持食用农产品质量。

5.5.2.2 配送方应根据先远后近、先缓后急、先大单后小单等原则进行装货。新鲜水果、蔬菜与畜禽产品及水产品不宜采用复合混装配送。确需复合混装配送时应采取有效的物理隔离措施避免食品安全污染源交叉感染。

5.5.2.3 运输配送过程中,生鲜食用农产品应采用妥善方式装卸,不宜在高温下长时间作业。

5.5.2.4 配送方对食用农产品宜采用预约配送,在送达指定地点时,应确保外包装完整且产品无明显损伤。配送方在交付食用农产品时宜与收件人就送达货品规格、数量、包装、质量安全合格证明材料等进行当面验收,验收无误后确认收货。采用快递暂存柜等非面对面交货方式,应通知收件人及时取货。

5.5.2.5 配送方对明显腐烂变质的食用农产品,应直接销毁处理或回收后妥善处理。应确保食用农产品被签收后2小时内在妥善的存放条件下不会发生腐烂变质霉变。

5.5.3 信息记录

5.5.3.1 应记录运输、配送过程中的车辆信息、时间信息、环境信息、食用农产品状态信息、质量安全合格证明信息、品种信息、数量信息、操作人员信息、客户签收信息等,并记录异常情况处理方式等信息。

5.5.3.2 采用冷链运输、配送食用农产品的,按照GB/T 36088执行信息记录。

5.5.3.3 信息记录文件保存2年以上,必要信息按照相关方之间的约定共享。