

ICS65.020

B67

# 团 体 标 准

T/CEDA 004—2019

代替 T/CEDA 004—2016

## 森林食品认证技术规范

### 第 2 部分：加工

Specification of forest food certification technology

Part2: process

2019-09-10发布

2019-10-20实施

中国林业生态发展促进会  
香港中华生态发展促进会

联合发布

## 目录

前言	3
引言	4
第一章 范围及规范性引用文件	5
一 范围	5
二 规范性引用文件	6
第二章 术语和定义	6
一 森林食品	7
二 森林食品的分类	7
三 产销监管链	9
第三章 加工过程的认证	10
一 主要原料	10
二 食品的加工	11
三 食品添加剂	11
四 消毒剂与清洁剂	11
五 禁用加工方式	12
六 产品质量的认证	12
第四章 包装、贮藏、运输和销售的认证	13
一 包装	13
二 贮藏	13
三 运输	14
四 销售	14
第五章 质量管理的认证	15
一 基本要求	15
二 质量管理体系	15
三 文件控制	15
四 服务和供应品的采购	16
五 投诉	16
六 记录控制	17
七 内部检查	17
八 持续改进	18
九 资源管理	18
十 过程控制	19
第六章 产销监管链的认证	20
第七章 森林食品生产经营企业认证	20
第八章 认证判定	21
附录 A 生产中允许使用的物品	22
附录 B 中国森林食品认证证书	22
附录 C 中国森林食品认证标识	23

# 前 言

本规范按照 GB/T1.1—2009《标准工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本规范由中国林业生态发展促进会、香港中华生态发展促进会提出并归口。

本规范起草单位：中国林业生态发展促进会、香港中华生态发展促进会、中国林产工业协会、黑龙江省森林工业集团公司、吉林森工集团、浙江省林业产业联合会、广西林业产业行业协会、山东省林业产业联合会、云南省林业产业协会、中国林业生态发展促进会森林食品工作委员会及生态认证委员会。

# 引 言

为进一步促进生态林业、民生林业的协调发展，更好地开展中国森林食品认证、推广工作，严把森林食品准入的质量关，让广大消费者享用上绿色、安全的森林食品，保护消费者权益，按照“生态建设产业化，产业发展生态化”的总体思路，实现生态富民，生态惠民的目标，为此特制定森林食品认证规范。

本规范经中国林业生态发展促进会和香港中华生态发展促进会共同修订后联合发布。香港中华生态发展促进会参与标准的修订和森林食品认证工作，有利于港澳地区森林食品经销企业和消费者对森林

食品认证的采信，提高港澳地区森林食品的市场占有率。从而推动内地森林食品认证工作的全面展开。

全国团体标准信息平台

# 森林食品认证规范

## 第2部分：加工

### 1 范围

本规范规定了森林食品认证加工相关的术语和定义，森林食品的生产过程、产品质量以及质量管理体系等要求。

本规范认证对象为从事森林食品生产加工的经营单位。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本规范的引用而成为本规范的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本规范，然而，鼓励根据本规范达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本规范。

中华人民共和国食品安全法（2019版）；

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准；

GB 14881 食品企业通用卫生规范；

GB/T 28952 中国森林认证产销监管链。

### 3 术语和定义

#### 3.1 森林食品 forest food

遵循可持续经营原则，来自良好森林环境，符合本技术规范要求，

具有原生态、无污染、健康、安全等特性的各类可食用林产品。

### 3.2 森林食品的分类 classification of forest food

森林食品包括：森林蔬菜类（含食用菌）、森林水果类、森林干果类、森林肉食类、森林粮食类、森林油料类、森林饮料类、森林药材类、森林蜂品类、森林香料类、森林茶叶类等。分述如下：

- a) 森林蔬菜类：指可作蔬菜食用的森林植物体（如山野菜、蘑菇、木耳等菌类）及其制品；
- b) 森林水果类：指森林环境下生长的各类水果（如蓝莓、荔枝、柚子等）及其制品；
- c) 森林干果类：指森林环境下生长的各类干果（如核桃、榛子、松子等）及其制品；
- d) 森林肉食类：指森林环境下生长的动物体（如畜类、禽类、鱼类等肉食品，及蛋、奶等）及其制品；
- e) 森林粮食类：指能代替粮食食用的森林植物体（如板栗、枣、柿等）及其制品；
- f) 森林油料类：指含油脂丰富的森林植物体（如油茶、油橄榄、核桃油、油棕油等）及其制品；
- g) 森林饮料类：指以森林植物和动物体为原料加工制成的饮料及酒类（如矿泉水、果汁、凉茶、人参酒等）；
- h) 森林药材类：指具有医疗、保健用途的森林动植物体（如杜仲皮、人参、灵芝等）及其制品；
- i) 森林蜂品类：指蜂类的产物，包括蜂类的采制物（如蜂蜜、

蜂花粉、蜂胶)、蜂类的分泌物(如蜂王浆、蜂毒、蜂蜡)、蜂类自身生长发育各虫态的躯体(如蜜蜂幼虫、蜜蜂蛹)等及其制品;

j) 森林香料类:指以富含香、麻、辣气、味的森林植物体(如花椒、胡椒、八角等)及其制品;

k) 森林茶叶类:指森林环境下生长的各类茶叶及其制品;

l) 未列入上述范围的森林食品。

### 3.3 产销监管链 chain of custody

原料以及加工后的半成品和成品所经过的从产地到消费者的整个监管过程,包括所有的原料采购、加工、制造、运输、储存和销售阶段。

## 4 加工过程的认证

### 4.1 主要原料

4.1.1 加工所需的主要食品原料应由通过森林食品认证(生产)的企业提供。

4.1.2 森林食品原料在最终产品中所占质量(以干物质计)不低于90%。

### 4.2 食品的加工

食品的加工应符合国家与行业管理部门对食品生产加工的管理要求,企业必须具有质量技术监督局颁发的“全国工业产品生产许可

证”，符合 GB14881 规定的要求。

### 4.3 食品添加剂

不允许使用任何人工合成的食品添加剂，可以使用天然的香料、防腐剂、抗氧化剂、发色剂、漂白剂、酸味剂、凝固剂、疏松剂、增稠剂、消泡剂、甜味剂、着色剂等。所使用的食品添加剂需满足 GB 2760 相应规定的要求。

### 4.4 消毒剂与清洁剂

消毒剂、清洁剂的使用按附录 A 中 A.2 条执行。不允许食品中有消毒剂、清洁剂的残留。

### 4.5 禁用加工方式

食品加工过程中，不使用会改变原料分子结构或会发生化学变化的处理方法，禁止使用酸或碱水解。加工过程中，严禁使用辐射物和石油馏出物。

### 4.6 产品质量的认证

森林食品生产经营企业必须随时自检食品的质量，并定期向食品监督管理部门的专门检测机构送检产品样品，应提供近期经市级以上质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门对森林食品进行检验的产品合格报告。



## 5 包装、贮藏、运输和销售的认证

### 5.1 包装

包装材料符合国家卫生要求和相关规定，提倡使用可重复、可回收和可生物降解的包装材料。包装简单、实用、有效，避免过度包装。

### 5.2 贮藏

仓库应经过严格消毒、清洁卫生、无有害生物。

允许使用常温贮藏、冷藏、气调贮藏、干制贮藏和湿度调节等贮藏方法，所采用的贮藏方法有利于保持森林食品品质。森林食品应单独贮藏。不同种类的森林食品或森林食品与非森林食品共同贮藏时，应在仓库内划出特定区域，并采用可识别的包装或标签等措施。

保留完整的出入库记录和凭据。

### 5.3 运输

非专用运输工具在装载食品前应进行清洗消毒。在运输工具及容器上，设立专门的标志和标识，避免与非森林食品混杂。在运输和装卸过程中，外包装上贴有清晰的森林食品认证标志及有关说明。运输和装卸过程有完整的档案记录，并保留相应的单据，保持生产的完整性。易腐、易变质的森林食品应采取适宜的保鲜措施。

## 5.4 销售

生产经营企业须保存销售产品的信息，包括销售商名称、产品品种、销售数量、运输方式、接收地点、发票等，并记录在案。纪录保留5年以上，以备查验。

## 6 质量管理的认证

### 6.1 基本要求

森林食品的生产、加工应具有以下基本条件：

- a) 具有明确的法律地位与经营权；
- b) 按本规范要求，制定相应的生产、加工技术规程和技术措施；
- c) 按本规范第7章要求建立、运行并得到持续改进的质量管理体系。

### 6.2 质量管理体系

6.2.1 建立、实施和保持与其经营范围相适应的质量管理体系。

6.2.2 质量管理体系应包括基本要求、质量管理体系、文件控制、服务和供应品的采购、投诉、记录控制、内部检查、持续改进、资源管理、过程控制。

6.2.3 质量管理体系应文件化。

6.2.4 质量管理体系应包括质量手册和各类程序或技术性措施等支

持性文件。

6.2.5 所制定的质量管理体系文件应能被相关工作人员所理解、方便地获得，并得到有效的执行。

### **6.3 文件控制**

6.3.1 所有质量管理体系文件，在实施前应按规定程序，进行审查并批准。应建立识别质量管理体系文件的有效状态标识，以防止使用无效的和（或）作废的文件。

6.3.2 应制定为确保文件有效管理的程序性文件。

### **6.4 服务和供应品的采购**

6.4.1 应制定与森林食品的生产、加工、销售情况有关的，如种子、苗木、肥料等对生产与环境有影响的服务与供应品的采购、验收和存储的管理规定。

6.4.2 应保存所有采购的服务与供应品的记录，并有与其质量要求符合的相关证明或验收材料。

### **6.5 投诉**

应制定消费者或其他方面投诉的处理规定程序，并保存所有投诉与投诉处理的记录，以及对投诉所开展的调查和纠正措施的记录。

## 6.6 记录控制

6.6.1 应建立并维持记录的识别、收集、存取、维护与清理的管理规定，以保证记录安全可靠，并能得到充分的利用。

6.6.2 记录应清晰准确，至少保存 5 年。

6.6.3 记录的内容应包括但不限于以下内容：

a) 加工记录，包括原材料的采购、森林食品含量、加工工艺过程、出入库记录等；

b) 产品的批号管理记录，以及加工过程、包装、标识、贮藏、出入库、运输与销售记录。

## 6.7 内部检查

6.7.1 应建立内部检查程序。按预定计划，定期对森林食品生产、加工、经营活动进行内部检查，以验证其持续符合本规范要求。

6.7.2 内部检查应由经过专业技术培训并具备相应资格的人员进行。

6.7.3 对检查中发现的不符合或对其符合性有怀疑时，应采取必要的纠正措施。对确认为不符合的，应立即剔除并销毁，对有可能对产品质量产生影响的，及时书面通知。

6.7.4 对检查的领域、检查中发现的情况、采取的纠正措施，以及对纠正措施的有效性验证情况，应予以记录。

## 6.8 持续改进

应利用内部检查，以及纠正与预防措施，实现森林食品生产者的质量管理体系持续有效的改进，消除不符合因素或潜在的不符合因素，提高生产技术与质量管理水平。

## 6.9 资源管理

6.9.1 应具备与森林食品生产加工规模和技术相适应的资源，并制定相适应的资源管理程序。

6.9.2 应确保从事相应工作岗位的人员具备符合运作要求的能力，并得到有效培训。

## 6.10 过程控制

6.10.1 应制定与森林食品活动相适应的过程控制管理程序。通过对实际生产全过程的记录，实现对整个过程的追溯。

6.10.2 在生产加工的整个过程中采取的生产技术措施，应制定计划，并有计划实施情况的记录。

6.10.3 应制定森林食品产地环境条件的控制程序。直接影响森林食品产品质量的要素应得到有效的监控，控制的要求在生产技术措施与实施计划中得到充分体现。

## 7 产销监管链的认证

森林食品从原料、加工后的半成品到产品所经过的从森林到消费者的整个监管过程，包括所有的原料采购、加工、制造、运输、储存、和销售阶段，都具有可追溯性。森林食品生产经营单位产品的原料生产或采购、运输及产品的销售全过程均应根据相关要求和市场需要作必要的记录，以便在需要时能追溯到森林产品原料生产地。具体要求如下：

- a)提供产品数量和数据来源方式，符合 GB/T 28952 要求；
- b)提供有关运输指定产品发票，提货单，原产地和其他适用文件说明产品认证状态，符合 GB/T 28952 要求；
- c)在加工及经销点出售或运输的所有阶段认证产品应具有明显区分标识，符合 GB/T 28952 要求；
- d)建立产品跟踪管理档案，确保所有销售的认证产品能追溯到原产地的林地，符合 GB/T 28952 要求。

## 8 森林食品生产经营企业认证

8.1 森林食品生产经营企业必须贯彻执行国家相关的法律法规，特别是为食品企业制定的法律法规。

8.1.1 森林食品生产经营企业必须备存国家相关的法律法规文件，并设立贯彻法律法规的组织机构。

8.1.2 森林食品生产经营企业必须具有国家相关机构颁发的食品生

产的营业执照。

8.1.3 森林食品生产经营企业必须按时缴纳国家和地区规定的各种税费。

8.2 森林食品生产经营企业需定期组织职工参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和其他食品安全知识，并建立培训档案。

8.3 森林食品生产经营企业需建立并执行从业人员健康检查制度和健康档案制度。从事接触直接入口食品工作的人员患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的，食品生产经营者应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

8.4 森林食品生产经营企业必须建立健全森林食品卫生管理制度，配备食品卫生监测设备和专职或兼职食品卫生管理人员，加强对所生产经营森林食品的检验工作。

8.5 森林食品生产企业近年来应具有良好的经济效益，需审核上年企业的经济效益是否盈利。如企业创建初期，投入大于产出难以盈利，企业必须制定规划，能够限期扭亏为盈。

## 9 认证判定

满足第4至第8章所有相关指标与要求的产品，则视为通过森林

食品认证。生产森林食品的企业获得中国森林食品认证证书并被允许使用中国森林食品认证标识。中国森林食品认证证书见附录 B。中国森林食品认证标识见附录 C。

全国团体标准信息平台



## 附 录 A

(资料性附录)

### 生产中允许使用的物品

#### A.1 概述

本附录给出了部分生产中允许使用的物品。

#### A.2 清洁剂和消毒剂

表 1 给出了生产中允许使用的清洁剂和消毒剂。

表 1 生产中允许使用的清洁剂和消毒剂

名称	使用条件
醋酸	设备清洁
乙醇	消毒
过氧化氢	设备清洁
高锰酸钾	消毒
臭氧	消毒
肥皂	清洁

## 附 录 B

## 中国森林食品认证证书

### (规范性附录)


本附录给出了中国森林食品认证证书式样。

**中国森林食品认证证书**  
China Forest Food Certification

经审定，贵公司产品符合中国森林食品认证标准，准予使用森林食品认证标识，特发此证。

产品名称：  
产品编号：  
企业代码：  
生产单位：  
许可期限：

签发人：石峰

 中国林业生态发展促进会  
China Eco Development Association

## 附录 C

### (规范性附录)

## 中国森林食品认证标识

本附录给出了中国森林食品认证标识式样。



全国团体标准信息平台

## 附录 D

## 森林食品必检项目

序号	类别	指标	限量
1	森林蔬菜类	克百威	不得检出
		多菌灵	不得检出
		百菌清	不得检出
		氯氟氰菊酯	不得检出
		氯氰菊酯	不得检出
		乐果	不得检出
		咪鲜胺	不得检出
		二氧化硫	不得检出
		铅	1
		镉	0.5
2	森林水果类	2-4D	不得检出
		氧乐果	不得检出
		溴氰菊酯	不得检出
		氰戊菊酯	不得检出
		三唑酮	不得检出
		氯氰菊酯	不得检出
		铅	1
镉	0.05		
3	森林干果类	二氧化硫	不得检出
		铅	0.2
		镉	0.5
		黄曲霉素 B1	5
		糖精钠	不得检出
		环己基氨基磺酸铵	不得检出
		苯甲酸	不得检出
		特丁基对苯二酚	不得检出
		山梨酸	不得检出
		致病菌	不得检出
4	森林肉食类	硝基呋喃类	不得检出
		环丙沙星	不得检出
		恩诺沙星	不得检出
		氯霉素	不得检出
		土霉素/金霉素/四环素	0.2

		磺胺类	0.1
		铅	0.2
		镉	0.05
		致病菌	不得检出
5	森林粮食类	克百威	不得检出
		多菌灵	不得检出
		百菌清	不得检出
		铅	0.2
		镉	0.1
6	森林油料类	过氧化值	≤6
		黄曲霉素 B1	≤5
		苯并芘	≤5
		特丁基对苯二酚	不得检出
		特丁基羟基茴香醚	不得检出
		2,6-二叔丁基甲酚	不得检出
		溶剂残留	不得检出
7	森林饮料类	多菌灵	不得检出
		百菌清	不得检出
		氰戊菊酯	不得检出
		致病菌	不得检出
8	森林药材类	多菌灵	不得检出
		百菌清	不得检出
		铅	2
		镉	0.2
		砷	0.5
9	森林蜂品类	淀粉酶活性	≥4
		致病菌	不得检出
10	森林香料类	乐果	不得检出
		甲萘威	不得检出
		毒死蜱	不得检出
		灭多威	不得检出
		马拉硫磷	不得检出
		氯氰菊酯	不得检出
		铅	0.2
		镉	0.1
		11	森林茶叶类
氯氟氰菊酯	不得检出		
三氯杀螨醇	不得检出		
乙酰甲胺磷	不得检出		

		联苯菊酯	不得检出
		氯氰菊酯	不得检出
		溴氰菊酯	不得检出
		氟氰戊菊酯	不得检出
		吡螨灵	不得检出
		多菌灵	不得检出
		苯醚甲环唑	不得检出
		杀螟硫磷	不得检出
		吡虫啉	不得检出
		噻嗪酮	不得检出
		氰戊菊酯	不得检出
		啶虫脒	不得检出
		毒死蜱	不得检出
		灭多威	不得检出
		铅	5

全国团体标准