



中华人民共和国国家标准

GB/T 20014.5—XXXX

代替 GB/T 20014.5—2008

良好农业规范 第5部分：水果和蔬菜控制 点与符合性规范

Good agricultural practice——Part 5: Fruit and vegetable control points and
compliance criteria

（报批稿）

2012 - - 发布

2012 - - 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

GB/T 20014 《良好农业规范》分为以下部分：

- 第1部分： 术语；
- 第2部分： 农场基础控制点与符合性规范；
- 第3部分： 作物基础控制点与符合性规范；
- 第4部分： 大田作物控制点与符合性规范；
- 第5部分： 水果和蔬菜控制点与符合性规范；
- 第6部分： 畜禽基础控制点与符合性规范；
- 第7部分： 牛羊控制点与符合性规范；
- 第8部分： 奶牛控制点与符合性规范；
- 第9部分： 猪控制点与符合性规范；
- 第10部分： 家禽控制点与符合性规范；
- 第11部分： 畜禽公路运输控制点与符合性规范；
- 第12部分： 茶叶控制点与符合性规范；
- 第13部分： 水产养殖基础控制点与符合性规范；
- 第14部分： 水产池塘养殖基础控制点与符合性规范；
- 第15部分： 水产工厂化养殖基础控制点与符合性规范；
- 第16部分： 水产网箱养殖基础控制点与符合性规范；
- 第17部分： 水产围拦养殖基础控制点与符合性规范；
- 第18部分： 水产滩涂、吊养、底播养殖基础控制点与符合性规范；
- 第19部分： 罗非鱼池塘养殖基础控制点与符合性规范
- 第20部分： 鳊鲈池塘养殖基础控制点与符合性规范
- 第21部分： 对虾池塘养殖基础控制点与符合性规范
- 第22部分： 鲆鲽工厂化养殖控制点与符合性规范；
- 第23部分： 大黄鱼网箱养殖控制点与符合性规范；
- 第24部分： 中华绒螯蟹围栏养殖控制点与符合性规范；
- 第25部分： 花卉和观赏植物控制点与符合性规范；
- 第26部分： 蜜蜂控制点与符合性规范；
- 第27部分： 烟叶控制点与符合性规范。

本部分为GB/T 20014的第5部分。本部分与第2部分、第3部分结合使用。

本部分按照GB/T1.1—2009给出的规则起草。

本部分代替GB/T20014.5—2008《良好农业规范 第5部分：水果和蔬菜控制点与符合性规范》。与GB/T 20014.5—2008相比主要变化如下：

- 增加了 11 个新条款：4.3.2.1；4.3.3.1；4.3.3.2；4.3.4.1；4.4.1.2；4.4.1.11；4.4.1.12；4.5.1.2；4.5.8.7；4.5.8.8；
- 调整了 11 个条款的内容：4.4.1.4(2008 年版的 4.4.1.3)；4.4.1.8(2008 年版的 4.4.1.7)；4.4.1.9(2008 年版的 4.4.1.8)；4.4.2.1；4.5.2.1；4.5.3.1；4.5.4.3；4.5.4.5；4.5.6；4.5.6.1；4.5.6.4。

——调整了 1 个条款的级别：4.5.1.3（2008 年版的 4.5.1.2）从 2 级升为 1 级；

本标准（部分）由中国国家认证认可监督管理委员会提出。

本标准（部分）由中国国家标准化管理委员会归口。

本标准（部分）起草单位：。

本标准（部分）主要起草人：

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 20014.5—2005

——GB/T 20014.5—2008

引 言

食品安全不仅关系到消费者的身体健康和生命安全，而且还直接或间接影响到食品、农产品行业的健康发展。因此，食品安全是对食品链中所有从事食品生产、加工、储运等组织的首要要求。

作为食品链的初端，水果和蔬菜种植过程直接影响农产品及其加工食品的安全水平。为达到符合法律法规、相关标准的要求，满足消费者需求，保证食品安全和促进农业的可持续发展，提出以下要求。

0.1 食品安全危害的管理

本部分采用危害分析与关键控制点（HACCP）方法识别、评价和控制食品安全危害。在水果和蔬菜种植生产过程中，针对不同作物生产特点，对作物管理、土壤肥力保持、田间操作、植物保护组织管理等提出了要求，

0.2 农业可持续发展的环境保护要求

本部分提出了环境保护的要求，通过要求生产者遵守环境保护的法规和标准，营造农产品生产过程的良性生态环境，协调农产品生产和环境保护的关系。

0.3 员工的职业健康、安全和福利要求

本部分提出了员工职业健康、安全和福利的要求。

本部分将内容条款的控制点划分为3个等级，并遵循表1的原则。

表1 控制点级别划分原则

等级	级别内容
1 级	基于危害分析与关键控制点（HACCP）的食品安全要求
2 级	基于 1 级控制点要求的环境保护、员工福利的基本要求
3 级	基于 1 级和 2 级控制点要求的环境保护、员工福利的持续改善措施要求

良好农业规范 第 5 部分：水果和蔬菜控制点与符合性规范

1 范围

GB/T 20014的本部分规定了水果和蔬菜生产良好农业规范的要求。
本部分适用于对水果和蔬菜生产良好农业规范的符合性判定。

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。凡是注明日期的引用文件，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 20014.1 良好农业规范 第1部分：术语
- GB/T 20014.3-XXXX 良好农业规范 第3部分：作物基础控制点与符合性规范
- GB/T 27025 检测和校准实验室能力的通用要求（GB/T 27025-2008，ISO/IEC 17025:2005，IDT）
- 国际农药供销和使用行为守则（FAO）

3 术语和定义

GB/T 20014.1界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 繁殖材料

4.1.1 品种或根茎的选择

序号	控制点	符合性要求	等级
4.1.1.1	农业生产经营者宜意识到注册产品“亲本作物”有效管理的重要性(即种子作物)。	对“亲本作物”采用先进的栽培技术和措施，以减少植保产品和肥料在注册产品上的用量。	3级

4.2 土壤和基质的管理

4.2.1 土壤熏蒸（无土壤熏蒸时不适用）

序号	控制点	符合性要求	等级
4.2.1.1	应有土壤熏蒸剂使用的书面记录。	熏蒸记录包括熏蒸地点、日期、活性成份、剂量、使用方法和操作人员。不允许使用溴化钾进行土壤熏蒸。	2级
4.2.1.2	应遵守种植前熏蒸	种植前的熏蒸时间间隔应记录。	2级

	剂使用的时间间隔。		
--	-----------	--	--

4.2.2 基质（无基质使用时不适用）

序号	控制点	符合性要求	等级
4.2.2.1	在使用基质时，农业生产经营者可参与基质再循环计划。	农业生产经营者保存包括基质循环数量及日期、收货发票或装载的记录。如果没有参与基质循环计划，应对基质使用作出合理的评估。	3 级
4.2.2.2	使用化学品对基质消毒，应记录消毒地点、消毒日期，所用化学品的类别，消毒方式和操作人员名字。	在农场进行基质消毒，应记录农田、果园温室的名字或编号；在农场以外进行消毒，应记录委托基质消毒的公司名称及地点。除此以外记录还包括：消毒日期（年/月/日）、化学品名称及有效成份、施用机械类型（如：1000立升罐等）、消毒方式（如：浸透、喷雾等）和操作人员（实际使用化学品和实施消毒操作的人员）的姓名等。	1 级
4.2.2.3	天然来源的基质应可溯源，且不宜来自指定的保护区。	有记录证实正在使用的天然基质的不是源自指定的保护区。	3 级

4.3 采前

4.3.1 灌溉水质

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.1.1	依据GB/T 20014.3中4.6.3.2进行的风险评估应考虑微生物污染。	依据风险评估结果，对存在微生物污染的风险提供经实验室分析的书面记录。	2 级
4.3.1.2	依据风险评估结果对存在的危害采取相应措施。	有纠正措施或纠偏行动的记录。	2 级

4.3.2 植保产品施用水水质

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.2.1	植保产品配制用水的水质应进行风险评估。	风险评估内容应包括水源、植保产品种类（除草剂、除虫剂等等）、施用的时机（作物生长阶段）和施用部位（食用部位、其他部位、土地）。	1 级

4.3.3 施肥

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.3.1	施肥时应充分考虑产品消费地对注册产品的硝酸盐MRL要求。	可通过现行的文件或记录证明。必要时提供注册品种的硝酸盐残留量的检测结果。	2 级
4.3.3.2	有机肥应作为基肥	施用与采收间隔以不影响收获物的安全为准。肥	1 级

	以及催芽肥使用，在发芽后不应使用。	料施用以及采收记录能证明该条款要求。	
--	-------------------	--------------------	--

4.3.4 采前检查

序号	控制点	符合性要求	等级
4.3.4.1	应有证据表明动物活动未造成潜在的食品安全隐患。	采取适当的措施以减少动物活动可能对种植区域造成的污染。考虑范围应包括田地周围的牲畜、家养动物（自养的动物，看门狗等）。适当时建立缓冲带、物理隔断和围墙。	2 级

4.4 采收

4.4.1 通则

序号	控制点	符合性要求	等级
4.4.1.1	应对采收和农场运输整个过程的卫生状况进行风险评估。	应形成书面风险评估材料并每年评审更新，风险评估应包括物理、化学、微生物污染和人类传播的疾病危害，还应包括4.4.1.2~4.4.1.12的内容。风险评估应与农场规模、作物类型和种植技术相适应。全部适用。	1 级
4.4.1.2	采收过程应有文件化的卫生程序。	基于风险评估结果形成采收过程卫生程序并文件化。	1 级
4.4.1.3	采收过程应执行卫生规程。	农场管理者或其他管理人员负责监督采收卫生规程执行情况。全部适用。	1 级
4.4.1.4	员工应在处理农产品前，接受基础的卫生培训。	有证据表明员工接受过基于采收过程卫生程序的培训。可制作文字（用适当的语种）或图表形式的卫生操作规程，防止包装过程的物理（如：钉子、石头、昆虫、刀具、水果残渣、手表、手机等）、微生物和化学的危害。	1 级
4.4.1.5	员工应执行产品卫生规程。	有证据表明员工掌握采收卫生操作规程，并遵守了卫生操作规程。	1 级
4.4.1.6	应对用于农产品处理的容器和工具进行清洁保养，以避免污染。	制定收获产品被容器、工具污染的清洁和消毒措施，重复使用的采收容器、工具（如：剪子、刀、修枝剪等）和采收用的设备（机械）应得到清洁和维护。清洁、维修记录应保留。	1 级
4.4.1.7	用于运输采收后农产品的车辆应保持清洁。	农场运输农产品的车辆，如还用于其他用途时，应彻底清洁，并有防止收获产品被土壤、灰尘、有机肥、泄漏植保产品等污染的措施。	1 级
4.4.1.8	采收作业的员工应能在工作地点就近找到洗手设施。	洗手设备设施应清洁卫生以便于员工清洁消毒手部。员工应在便后、接触污染的材料、吸烟/饮食后以及其它使手成为污染源的情况下清洗手部或用含酒精的消毒液处理手部才能重新回到工作岗位。全部适用。	1 级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.4.1.9	采收作业的员工应能在工作地点就近使用清洁的厕所。	田间应有卫生设施且场所的安排尽可能减少污染产品的风险,便于使用。卫生间(包括深坑式)的建筑材料易于清洁,有收集装置避免污染农田,卫生状况良好。卫生间应在作业场所附近(500m内或7分钟能达到),也可以在500m范围之外,但应给员工提供方便的交通工具。作业场所附近的卫生间数量应满足员工的需求。当采收操作的员工在采收时不接触产品(如机械采收)的情况下则不适用该条款。	2级
4.4.1.10	存放农产品的容器应专用。	存放农产品的容器是专用的(即不存放化学品、润滑油、汽油、清洁剂、其他植物或废弃物、餐盒等)。当使用多用途的拖车、手推车盛放农产品时,应采取措 施防止造成的交叉污染。	1级
4.4.1.11	应有针对温室玻璃及透明塑料的书面处理程序。	应有防止温室玻璃或透明塑料碎片造成的收获产品污染的措施,并形成书面程序。	2级
4.4.1.12	采收过程中使用冰的应源自符合生活饮用水标准且在卫生条件下制成的,以免对收获物的污染。	所有在采收点使用的冰应源于饮用水,且在卫生条件下处理,以免农产品受到污染。	1级

4.4.2 在采收点进行农产品最终包装(适用于最终包装和最后一次接触产品发生在采收点)

序号	控制点	符合性要求	等级
4.4.2.1	应考虑在农田、果园或温室里直接收获、处理和包装农产品以及农场内的短期存放农产品的整个过程的卫生操作规程。	根据采收过程风险评估结果,所有直接从农田、果园或温室里包装和处理的农产品应当日运出。所有在农田包装的农产品应有遮盖物,以避免包装后受到污染。如产品在农场内短期存放,应有防止农产品遭受污染的相应措施。	1级
4.4.2.2	应有书面的产品检验规程和品质检验记录,保证符合规定的品质标准。	有书面的检验规程和品质检验相关记录,保证包装的产品符合规定的品质标准。	2级
4.4.2.3	包装后产品应能避免污染。	所有在采收点包装后的产品应避免污染。	1级
4.4.2.4	所有直接从采收点里收集、储存和配送的包装农产品,应保持清洁和卫生。	储存在农田、果园或温室区域内包装后的农产品应保持清洁。	1级
4.4.2.5	用于采收点的包装物料的储存应有防护避免污染。	包装物料的储存应有防护避免污染。	1级
4.4.2.6	包装物料碎片和其他	包装物料碎片和其他非生产性废弃物应被清	2级

	非生产性废物应被清理出采收点。	理出采收点。	
4.4.2.7	当包装后的农产品储存在农场，（适用时）应有温度和湿度控制并记录。	根据农产品品质要求，储存在农场的农产品应保持适宜的温度和湿度控制并保持记录。	1 级

4.5 农产品处理（农产品包装场所未就农产品处理申请良好农业规范认证的则不适用）

4.5.1 卫生评估

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.1.1	应对采收后农产品处理的程序，包括操作卫生方面进行风险评估。	应有书面且每年评审更新的风险评估，其中包括可能的物理、化学、微生物污染和人类传播的疾病风险，风险发生的可能性和严重性，针对包装车间的产品和操作流程制定。	1 级
4.5.1.2	应有书面的采后处理卫生规程。	应有基于风险评估的采后处理活动书面卫生规程。	1 级
4.5.1.3	采后处理过程应执行书面的卫生规程。	根据采收后农产品处理卫生的风险分析的结论，农场管理者或其他推荐的人员负责执行了卫生规程。	1 级

4.5.2 个人卫生

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.2.1	员工应在处理农产品前，接受个人卫生培训。	有证据表明员工接受过个人卫生培训，培训内容包括传播人畜共患的疾病、个人卫生、着装和个人行为等。	1 级
4.5.2.2	员工应在处理农产品时，执行农产品处理卫生规程。	有证据表明员工在处理农产品时，执行了农产品处理卫生规程。	2 级
4.5.2.3	员工的工作服宜清洁、便于操作并防止污染产品。	所有员工的工作服（包括衣服、围裙、套袖、手套等）保持清洁、便于操作，防止污染产品。	3 级
4.5.2.4	吸烟、饮食、嚼口香糖和喝饮料应在特定区域内。	吸烟、饮食、嚼口香糖和喝饮料应在特定区域内，不允许在农产品处理和存放区（喝水除外）。	2 级
4.5.2.5	应在包装车间内建立员工和参观者应遵守的卫生规程信息（如图片或文字标示），该信息应清晰可见。	包装车间内建立了员工和参观者应遵守的卫生规程信息，且该信息应清晰可见。	2 级

4.5.3 卫生设施

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.3.1	员工在其工作场所附近应有方便使用的清洁厕所和洗手设施。	卫生间的卫生条件良好,若无自动关闭的门则门不能开向农产品处理区域。卫生间周围必要的洗手设施包括无香料的肥皂、清洗和消毒用水和干手设备(尽量接近卫生间,防止潜在的交叉污染)。员工应在工作前、便后、接触过污染的材料、吸烟/饮食后、以及其它使手成为污染源的情况下清洗手部或用含酒精的消毒液处理手部。	1级
4.5.3.2	应有明显标识指示员工洗手后返回工作岗位。	标识应清晰可见,指示员工应洗手后才能处理农产品。	1级
4.5.3.3	应为员工准备适当的更衣设施。	更衣间应有适当的更衣设施,应穿着保护性工作服。	3级
4.5.3.4	应为员工准备带锁的储藏柜。	更衣设施应被带锁设施,保障员工个人用品的安全。	3级

4.5.4 包装和储存区域

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.4.1	应对农产品处理和储存的设施和设备进行清洁和保养,以避免污染。	为避免污染农产品处理和储存的设施和设备(如:加工流水线和设备、墙、地面、储存区和托盘等),应按照清洁和保养规程制定的频率进行清洁,应有书面的清洁保养记录。	2级
4.5.4.2	清洁剂、润滑剂等应存放在专设区,避免对农产品造成化学污染。	清洁剂、润滑剂等存放在专设区,与农产品包装区隔离,以避免农产品受到化学品污染。	2级
4.5.4.3	可能与农产品接触的清洁剂、润滑剂等应被批准在食品加工使用,标签上的使用说明应得到满足。	有文件(即:特别的标签提示或技术数据表)证实可能与农产品接触的清洁剂、润滑油等被允许用于食品加工。	2级
4.5.4.4	所有的铲车等运输工具应清洁和保养,且型号适合,避免车辆喷出的废气污染产品。	内部运输要保证避免污染产品,应特别关注尾气。铲车和其他驾驶的运输车等应为电动或气动。	3级
4.5.4.5	包装场所的废弃农产品和废弃物应储存于定期清洗消毒的特定区域。	废弃农产品和废弃物储存于避免污染产品的特定区域,按照清洁规程定期清洗和消毒该区域。但只能存放当日的废弃农产品和废弃物。	2级
4.5.4.6	在农产品处理过程如分级、称重和储存区域易碎的照明灯应有保护灯罩。	农产品处理过程中的照明设备和其他用于农产品处理的设备设施及其材料应是安全的,且应有防护或加固措施以防破碎时污染产品。	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.4.7	应有玻璃和透明硬塑料的管理规程。	在农产品处理、储存区域，能够清晰看到玻璃和透明硬塑料的破碎处理规程。	2级
4.5.4.8	包装物料应储存于清洁卫生的区域，保持清洁。	包装物料（包括重复使用的周转箱）清洁且储存于清洁卫生的区域，避免使用时污染农产品。	2级
4.5.4.9	应防止动物进入。	有防止动物进入的措施。	2级

4.5.5 品质控制

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.5.1	有书面的产品检验规程和品质检验记录，确保产品符合标准的要求。	有书面的产品检验规程和品质检验记录，以保证产品符合确定的品质标准。	2级
4.5.5.2	如果包装后的农产品储存在农场，（适用时）应有温度和湿度控制并保持记录。	包装后的农产品储存在农场时，（适用时）应有温度和湿度控制措施（适用时且包括气调控制），并保持记录。	1级
4.5.5.3	应对光敏感的农产品（如：马铃薯）采取避光措施，防止光照进入长期储存的设施中。	经检查无光线射入。	1级
4.5.5.4	宜考虑轮储。	为最大限度的保证产品品质和安全，宜考虑轮储。	3级
4.5.5.5	应有温度控制设备的检测验证规程。	称重和温度控制设施应定期验证，保证设备良好状态，对设备定期进行校准。	2级

4.5.6 有害生物的控制

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.6.1	在包装和储存区域应对有害生物数量进行监控，并对监控措施进行评估以证明对有害生物进行的监控是有效的。	了解相关情况。感官评估。全部适用。	2级
4.5.6.2	应有设置有害生物诱捕点和（或）陷阱点的计划。	应有设置啮齿动物诱捕点的计划，全部适用。产品处理场所未申请注册的除外。	2级
4.5.6.3	诱饵放置的方式应防止非目标生物的进入。	感官评估，诱饵放置的方式考虑了非目标生物的进入，全部适用。产品处理场所未申请注册的除外。	2级
4.5.6.4	应有有害生物控制检查和有害生物处理的详细记录并保存。	有计划安排对有害生物进行的监控，并能提供有害生物控制检查及后续处理措施的记录。	2级

4.5.7 采收后的清洗（采收后不清洗的则不适用）

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.7.1	清洗农产品的水质应符合国家生活饮用水的相关要求。	在最近12个月内，对清洗农产品的水源进行水质分析。水质分析结果达到国家生活饮用水的要求。	1级
4.5.7.2	当清洗农产品的水是循环使用时，水应过滤，定期监测循环用水pH值、纯度和消毒液的暴露水平等。	当清洗农产品的水是循环使用时，应经过过滤和消毒，有记录表明其pH、纯度和消毒液的暴露水平等数据是被经常监测的，过滤时应有效去除固体及悬浮物质，对水的使用情况和用量采取的日常清洁方案有文件记录。	1级
4.5.7.3	进行水质分析的实验室宜符合有关规定。	对清洗用水进行检验的实验室符合GB/T 27025的要求或得到国家认可机构的认可。	3级

4.5.8 采收后的处理（采收后不处理的则不适用）

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.8.1	使用的植保产品应遵守标签中的说明。	植保产品的使用有清晰的规程，并由相应的使用记录，证明了植保产品使用严格遵守了标签上的使用说明。	1级
4.5.8.2	采收后使用的植保产品应经过国家注册。	所有采收后适用的植保产品有官方注册或得到相关的政府机构许可，能用于其标签上标注的农产品类别。在未实施官方注册的地区，使用符合《国际农药供销和使用行为守则》。	1级
4.5.8.3	销售的农产品不得使用消费地禁用的植保产品。	有文件记录显示，在最近12个月中未使用消费地禁用的植保产品。	1级
4.5.8.4	应保存一份适时更新的在农产品上使用的植保产品清单，清单应考虑产品消费地法律法规最新变化。	在最近12个月有一份适时更新当前和以后将被考虑用于处理采后农产品的植保产品清单，清单考虑了产品消费地在植保产品最新变化，列出了所使用的植保产品的商品名和有效成分。全部适用。	2级
4.5.8.5	农产品处理技术人员应具备使用植保产品的技能。	技术人员应有国家认可的证书或经过正式培训以证明其有能力使用植保产品。	1级
4.5.8.6	应记录采后植保产品的使用情况，包括农产品的标识[即农产品的批次和（或）批号]。	采后植保产品的使用记录包括了所有经处理的农产品的批次和（或）批号。	1级
4.5.8.7	清洗最终农产品的水质应符合国家生活饮用水标准要求。	在最近12个月内，对清洗农产品的水质进行了分析。水质分析结果达到国家生活饮用水的限量要求。	1级

序号	控制点	符合性要求	等级
4.5.8.8	农产品采后处理使用的植保产品应和其它产品、材料分开存放。	植保产品和其它产品、材料分别存放，以防止产生交叉污染。	1级
4.5.8.9	应记录采后植保产品的使用地点。	记录所有采收后使用植保产品的农场的地理位置、名称、基本情况或农产品处理地点。	1级
4.5.8.10	应记录采后植保产品的使用日期。	记录所有采收后植保产品处理的准确日期。	1级
4.5.8.11	应记录采后所用的植保产品的处理方式。	记录采后植保产品用于农产品的处理方式，如：喷洒、浸透、气体处理等。	1级
4.5.8.12	应记录采后所用的植保产品的商品名。	记录采后植保产品的商品名和有效成份。	1级
4.5.8.13	应记录采后使用的植保产品的用量。	记录使用在农作物上的采后植保产品的用量，如在每升水或其他溶剂中加入的质量或体积。	1级
4.5.8.14	应记录采后使用植保产品的操作人员的姓名。	记录使用植保产品的操作人员姓名。	2级
4.5.8.15	应记录采后使用植保产品的原因。	记录采后植保产品所处理的病、虫害的名称及原因。	2级
4.5.8.16	所有的采收后使用的植保产品应考虑到GB/T 20014.3-XXXX 中4.8.6的要求。	有记录证明采后所用的植保产品满足了GB/T 20014.3-XXXX中4.8.6的要求。	1级