

中国副食流通协会团体标准

T/CFCA 0003—2017

餐饮企业食品流通追溯管理规范

Food distribution tracing management specification for catering
cooperation

(征求意见稿)

2018-xx-xx 发布

2018-xx-xx 实施

中国副食流通协会发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 追溯体系建设原则.....	1
4.1 统一规范.....	2
4.2 信息联通.....	2
4.3 优化流程.....	2
4.4 循序渐进.....	2
5 追溯体系建设要求.....	2
5.1 总体要求.....	2
5.2 系统功能要求.....	2
5.3 标识使用要求.....	2
6 追溯信息采集与管理.....	3
6.1 追溯信息采集要求.....	3
6.2 入库信息采集要求.....	3
6.3 出库信息采集要求.....	3
6.4 消费信息采集要求.....	4
6.5 信息存储要求.....	4
6.6 信息传输要求.....	4
6.7 信息安全要求.....	4
7 追溯信息采集评价方法.....	4
7.1 采集对象.....	4
7.2 评价方法.....	4

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中国副食流通协会食品安全与信息追溯分会提出。

本标准由中国副食流通协会标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：苏州深海八百米餐饮管理有限公司、中国国际电子商务中心、深圳市凯东源现代物流股份有限公司、东莞市清大曜嘉信息技术有限公司、中国物品编码中心、中国标准化研究院、山东省标准化研究院、江苏省质量和标准化研究院、古贝春集团有限公司、江苏智信追溯信息科技研究院有限公司、南京万信方达信息科技有限公司、烤羊羊(北京)餐饮管理有限公司、北京德禾轩餐饮管理公司、杭州筑美信息科技有限公司

本标准主要起草人：孙志刚、张建军、刘远、朱衡、张辉、张旭、高昂、曹连营、王玘、胡冶、王树文、高海伟、郭炳晖、张岗、王猛、黄建平

餐饮企业食品流通追溯管理规范

1 范围

本标准规定了中国副食流通协会针对餐饮企业日常经营餐食业务所用的肉、面、米、酒、食用油、果蔬、奶品、调味品等食品及原料流通的来源、经手人、数量、凭证、时间等信息进行追溯管理的相关要求。

本标准适用于餐饮企业对于食品流通的过程管理、节点溯源和责任清查。

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 7635.1 全国主要产品分类与代码 第1部分：可运输产品

GB/T 15091 食品工业基本术语

GB/T 23346 食品良好流通规范

3 术语和定义

T/CFCA 0001—2017中规定的术语及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮企业 catering cooperation

通过食材即时加工制作、食品销售和服务性劳动，向消费者提供各种酒水、食品，消费场所和设施的服务性企业。

3.2

食品 food

经餐饮企业加工或处理后，可供人类食用或饮用的物质，包括加工食品、半成品和未加工食品，不包括烟草或只作药品用的物质。

注：改写GB/T 15091，定义2.1

3.3

食材 food material

制作食物时所需要使用的原料。

3.4

流通 distribution

买卖行为以及相互联系、相互交错各个商品形态变化所形成的循环的总过程。

注：改写GB/T 23346，定义3.1

4 追溯体系建设原则

4.1 统一规范

各餐饮企业按照统一标准，开展食品流通追溯管理体系建设，实现统一采集指标、统一编码规则、统一传输格式、统一接口规范、统一追溯规程，确保不同地域、不同追溯技术模式信息互联互通。

4.2 信息联通

推广实施技术成熟、成本易控制的信息传递方式，将各流通节点信息进行关联互通，鼓励有条件的经营主体探索采用多元化的追溯码载体技术。鼓励企业结合内部管理需要，集成应用有特色的信息化解决方案。

4.3 优化流程

加强追溯配套管理制度建设，强化市场准入管理和经营主体责任控制，运用信息化技术，推进流通节点内部管理信息化，优化交易流程，为行业管理和执法监管提供支撑。

4.4 循序渐进

着眼当前追溯需求和技术发展趋势，采用模块化设计，构建合理技术架构，为技术升级预留空间，不断采用先进管理体系实现管理工作的持续改进。

5 追溯体系建设要求

5.1 总体要求

信息追溯体系的设计和实施应充分满足用户需求，符合以下总体要求：

——信息追溯体系应将餐饮企业经营所用食品、食材类商品名称、品牌、数量、来源、经手人、供应方、入场时间等要素信息作为主要追溯内容，确保进入餐饮企业的食品（食材）记录尽可能完善、详细的可追溯信息；

——信息追溯体系的设计应支持自动识别设备、相关手持式移动设备和人工输入设备，便于各类食品（食材）的信息采集；

——信息追溯体系可采集追溯标识码、商品条码、手工录入字符码等方式，记录追溯对象的相关编码信息；

——信息追溯体系应可实现有通信网络和无通信网络环境的可操作性。

5.2 系统功能要求

餐饮企业食品流通信息追溯系统应具备以下功能：

——食品（食材）信息应按照 GB/T 7635.1 或相关标准进行追溯对象分类采集；

——能够完成食品（食材）信息的明细采集；

——食品（食材）信息可按类、按时间、店、人汇总处理；

——信息存储功能；

——信息查询功能。

5.3 标识使用要求

餐饮企业食品流通信息追溯管理过程的标识使用应符合以下要求：

——餐饮企业应优先采用具有可识读追溯标识的食品（食材）；

——餐饮企业应采用具有商品条码的食品（食材）；

——无包装或无可识读追溯标识的食品（食材）应由采购或入场负责人手工录入（记录）相关追溯信息。

6 追溯信息采集与管理

6.1 追溯信息采集要求

餐饮企业食品流通信息追溯采集的内容应包含名称、生产厂商、品牌、类型、规格、容量等信息，具体数据项见表1所示。

表1 追溯信息采集数据项

信息名称	表示符号	数据类型	内容
名称	wbmc	文本	如：wbmc=××名称
生产厂商	wbcj	文本	如：wbcj=××××公司
品牌	wbpp	文本	如：wbpp=××品牌
类型	wblx	文本	如：wblx=××型白酒
规格	wbds	数值	如：wbds=52
容量	wbrl	数值	如：wbrl=485
容量单位	wbrldw	文本	如：wbrldw=毫升
生产日期	wpsc	日期	如：wpsc=yyyy/mm/dd（年/月/日）
生产批号	wbph	文本	如：wbph=××××××××
产地	wbcd	文本	如：wbcd=××产地
保质期	wbqx	日期	wbqx=yyyy/mm/dd 或 wbqx=长期 如：wbqx=长期
供应商	wbgys	文本	如：wbgys=张三
采购人	wbcgr	文本	如：wbcgr=王宏伟
采购时间	wbcgsj	日期	如：wbcgsj= yyyy/mm/dd（年/月/日）

6.2 入库信息采集要求

餐饮企业食品流通信息追溯管理的入库信息采集应满足如下要求：

- 食品（食材）入库（入场）时按照入库包装进行信息（扫码）登记。
- 扫码（采集）设备应支持台式扫码设备和手持式扫码（采集）设备。

6.3 出库信息采集要求

餐饮企业食品流通信息追溯管理的入库信息采集应满足如下要求：

- 食品（食材）出库（出场）时按照最小使用单元进行信息（扫码）登记。
- 扫码（采集）设备应支持台式扫码设备和手持式扫码（采集）设备。

6.4 消费信息采集要求

餐饮企业食品流通信息追溯管理的消费信息采集应满足如下要求：

- 消费者依据追溯标识可查询相关追溯信息；
- 消费者应该能够通过追溯体系与消费餐厅进行信息反馈。

6.5 信息存储要求

餐饮企业食品流通信息追溯管理的信息存储应满足如下要求：

- 信息存储工作应当制度化，且存储的信息应当便于查找和检索；
- 纸质记录应及时通过拍照或扫描等方式进行电子化处理，电子记录应及时备份。

6.6 信息传输要求

餐饮企业食品流通信息追溯管理的信息传输应满足如下要求：

- 食品（食材）生产信息追溯内容应与餐饮企业追溯体系畅通对接；
- 食品（食材）各追溯节点应做好信息采集、信息共享，及时上传至企业数据服务器；
- 附有追溯标识的食品（食材），餐饮企业应可查询该追溯节点前商品全部追溯信息。

6.7 信息安全要求

餐饮企业食品流通信息追溯管理的信息安全应满足如下要求：

- 信息追溯系统数据库、数据传输过程应做加密处理；
- 信息追溯系统应具备防攻击、防病毒、防篡改以及访问权限控制等能力；
- 信息追溯系统应有两份以上实时备份能力。

7 追溯信息采集评价方法

7.1 采集对象

入库的食品、食材的最小采购单元。如整箱牛奶、整箱酒，采集对象为箱；按桶采购的植物油，采集对象为桶。

7.2 评价方法

追溯信息的采集评价结果应按照分数评价指标进行量化打分得到，采集对象评分标准见表2。

表2 采集对象评分标准

分数	分数评价指标
100	表 1 中的数据项全部采集且有效
80-99	表 1 中的数据项采集 12（含）项以上且有效
60-79	表 1 中的数据项采集 9（含）项以上且有效
40-59	表 1 中的数据项采集 6（含）项以上且有效
20-39	表 1 中的数据项采集 3（含）项以上且有效
1-19	表 1 中的数据项采集 1（含）项以上且有效

采集对象评分应当满足如下要求：

——单个采集对象评价应当依据表2给出的指标要求进行评分，对各项指标的评分信息录入系统后，系统自动完成打分计算；

——阶段性评价应以自然月为时间单位。

采集对象评价方法应当满足如下要求：

——确定时间范围内，单个采集对象的系统分总和取平均值，为单位时间内的追溯评价成绩。
