ICS 67.040
CCS X 00

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T 4353—2021

连锁商超生鲜食品追溯操作规程

Fresh food traceability by chain store and supermarket—Code of practice

2021－03－11 发布　　2021－04－11 实施

山东省市场监督管理局　　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　追溯信息基本内容……1
5　追溯信息程序确立……2
6　追溯程序验证与改进……4
参考文献……5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由山东省商务厅提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：山东商业职业技术学院、北京中科拓信科技有限公司。

本文件主要起草人：李淑娟、王家敏、穆士乐、张继军、李亚琼。

连锁商超生鲜食品追溯操作规程

1 范围

本文件规定了连锁商超生鲜食品追溯信息基本内容、追溯信息程序确立、追溯程序验证与改进的要求。

本文件适用于连锁商超企业对生鲜食品进行追溯体系的建设。

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/T 22005—2009 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求

GB/Z 25008—2010 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南

DB37/T 3661 重要产品追溯 食用农产品追溯码编码规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

连锁商超 chain store and supermarket

按照统一进货、统一配送、统一管理的经营模式，以顾客自选销售为主要售卖方式的商品零售单位。

3.2

生鲜食品 fresh food

未经烹调、制作等深加工过程，只做必要保鲜和初级加工即上架出售的食品以及现场加工类食品的统称。

注：按照加工程度和保存方式不同，可分为初级生鲜食品、冷冻冷藏生鲜食品和加工生鲜食品等类别。

3.3

追溯单元 traceability unit

需要对其历史、应用情况或所处位置的相关信息进行记录、标识并可追溯的单个产品、同一批次产品或同一品类产品。

[来源：GB/T 38155—2019，2.4]

3.4

批次 batch

采用相同的原料、相同的环境、相同的工艺、同期生产或制造的具有相同（或相近）性能特征的一定数量的产品。

4 追溯信息基本内容

连锁商超应对生鲜食品供应链的追溯信息详细记录，确保对生鲜食品从原料采购到销售的所有环节都可进行有效追溯。追溯信息应包括但不限于供应商信息、食品采购信息、检验合格信息、配送信息以及销售信息等；有条件的连锁商超企业追溯信息还应包括种植信息和生产加工信息等。

4.1 种植信息

包括但不限于种植基地信息、种植批次码、种子或种苗名称、品种、农药施用信息（药物名称、使用剂量、用药时间、操作方式、操作人员等）、采收时间、采收批次码、采收量等。

4.2 生产加工信息

包括但不限于生产主体信息、生产批次码、种/养殖批次码、产品名称、加工时间、加工地点、加工方式、投入品名称、用量、环境信息、负责人等。

4.3 供应商信息

包括但不限于供应商名称、统一社会信用代码、地址、联系人、联系电话、评价记录等信息。

4.4 采购信息

包括但不限于采购批次码、生产批次码或种/养殖批次码、供应商名称、产地、日期、数量、规格、质量等级、检验报告或动物检疫合格证明、负责人等。

4.5 检测信息

包括但不限于检验批次码、采购批次码、检验报告等。

4.6 配送信息

包括但不限于配送批次码、检验批次码、数量、时间、运输车辆信息、车厢温湿度、进场信息、负责人等。

4.7 销售信息

包括但不限于销售批次码、配送批次码、订单编号、数量、时间等。

5 追溯信息程序确立

5.1 追溯基本要求

5.1.1 追溯目标

建立连锁商超企业生鲜食品追溯体系时，应按照GB/T 22005—2009第4章的要求，确定能够满足需求的追溯目标。

5.1.2 追溯环节

追溯环节应覆盖连锁商超生鲜食品供应链全过程。追溯环节包括但不限于采购、检验、配送、销售等；有条件的连锁商超企业追溯环节宜包括种/养殖、生鲜食品生产等。

5.1.3 追溯单元

在满足追溯目标的前提下，应充分考虑追溯体系的资源和实施成本等因素，确定生鲜食品的追溯单元。

5.1.4 批次码与载体

5.1.4.1 应根据追溯覆盖环节确定各环节批次码，以实现追溯信息的有效关联，编码应参考 DB37/T 3661。

5.1.4.2 应为追溯单元赋予唯一的追溯码。可使用追溯管理平台，确保追溯信息稳定上传至追溯管理平台。

5.2 追溯实施流程

连锁商超实施生鲜食品追溯，包括4个主体对象以及4个主要实施步骤。其中，信息采集和信息记录均包括4个环节。流程图见图1。

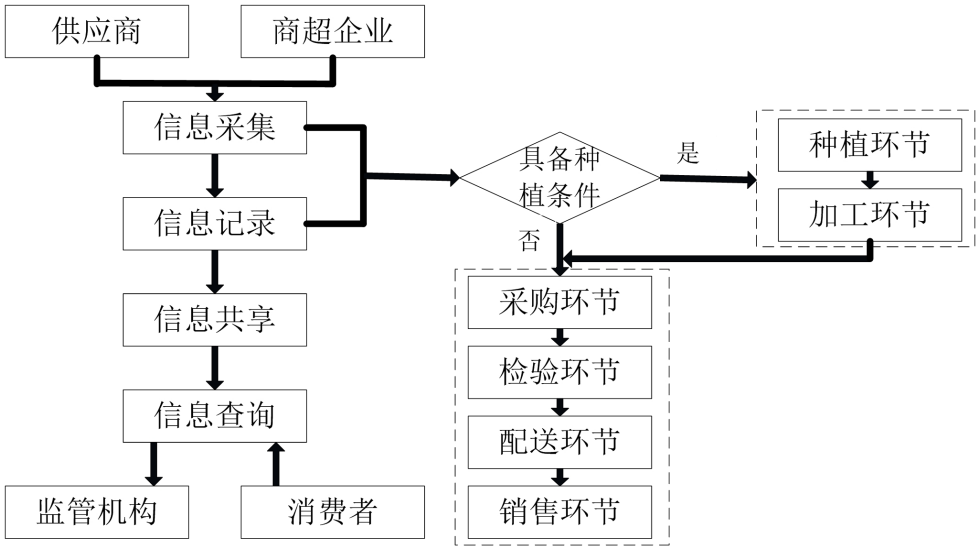

图 1 连锁商超生鲜食品追溯流程图

5.2.1 信息采集

供应商和连锁商超企业应对生鲜食品的采购环节、检验环节、配送环节和销售环节等进行追溯信息采集。采集形式可为电子形式或纸质形式，所有采集的信息需保证真实有效。

5.2.2 信息记录

5.2.2.1 种植环节的追溯信息包括生鲜食品的种植信息。

5.2.2.2 生产加工环节的追溯信息包括生鲜食品的粗加工信息。

5.2.2.3 采购环节的追溯信息包括供应商信息和采购信息。

5.2.2.4 检验环节的追溯信息包括生鲜食品的检验批次码及检验报告。

5.2.2.5 配送环节应记录和保留完整的配送信息，包括连锁商超向各门店配送生鲜食品的时间、地点、数量、人员等。

5.2.2.6 销售环节应记录和保留完整的销售信息，形成可供监管机构、消费者、相关企业查询的追溯批次码。

5.2.3 信息共享与查询

5.2.3.1 应指定专人负责对追溯信息及时存档并更新，信息记录应清晰准确，便于识别和检索。

5.2.3.2 保存期限应不少于生鲜食品保质期满后六个月。

5.2.3.3 应建立有效、安全的追溯信息交换机制，并明确追溯信息的使用权限。根据消费者、监管部门、相关企业的追溯需求，及时提供相关追溯信息。

5.2.3.4 宜实现与相关追溯管理平台的对接，并及时、稳定上传追溯信息。

6 追溯程序验证与改进

6.1 验证

应按照GB/Z 25008—2010第7章的要求建立内部审核机制，定期实施追溯演练，记录和保留追溯演练报告以保证追溯体系有效运转。

6.2 改进

不符合或偏离生鲜食品追溯操作规范时，应采取适当的纠正措施和（或）预防措施，纠正措施和（或）预防措施包括但不限于：

——立即停止不正确的操作方法；

——举行应对性培训；

——加强行业内的交流学习；

——完善资源与设备配置。

参 考 文 献

[1] GB/T 20001.6—2017 标准编写规则 第6部分：规程标准
[2] GB/T 38155—2019 重要产品追溯 追溯术语
[3] GB/T 38159—2019 重要产品追溯 追溯体系通用要求