



中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—××××

食品生产追溯体系通用技术规范

General technical specifications for food production traceability system

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 一般要求	2
5 追溯制度与人员	2
6 确定追溯单元	3
7 追溯信息与记录	3
8 追溯标志	7
9 追溯信息系统	7
10 追溯演练.....	7
11 评价与改进.....	8
12 证实方法.....	8
参考文献.....	9

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。

本文件由全国食品质量控制与管理标准化技术委员会(SAC/TC 313)提出并归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司、山西杏花村汾酒集团有限责任公司、佛山市海天调味食品股份有限公司、北京工商大学、青岛啤酒股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、北京三元食品股份有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、嘉吉投资(中国)有限公司、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、雀巢(中国)有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、中国物品编码中心、浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司、烟台张裕葡萄酿酒股份有限公司、中国农业大学、北京交通大学、北京科拓恒通生物技术股份有限公司、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：马纯良、刘鹏、杨志刚、韩英、李贤信、左敏、徐楠、云振宇、王明、戴岳、石亚萍、李强、王欣、张青川、段敏、徐贞贞、陈历俊、宋志敏、孙伟、吕志勇、娄晓红、甄攀、李素彩、徐岳正、李记明、王伟、任爽、马杰、周学礼、王晓慧、曲景君。

食品生产追溯体系通用技术规范

1 范围

本文件规定了食品生产追溯体系建立和管理的一般要求,以及追溯制度与人员、确定追溯单元、追溯信息与记录、追溯标志、追溯信息系统、追溯演练、评价与改进等方面的要求,并描述了证实方法。

本文件适用于食品生产企业追溯体系的建立和实施。

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 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/T 38159 重要产品追溯 追溯体系通用要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品生产追溯 food production traceability

通过记录和标识,追踪和溯源食品生产过程的产品研发,原料、食品添加剂及食品相关产品采购,生产加工,出厂检验,贮存,运输,销售和消费者投诉等的活动。

[来源:GB/T 38155—2019,2.2,有修改]

3.2

食品生产追溯体系 food production traceability system

支撑维护食品及其食品生产过程的产品研发,原料、食品添加剂及食品相关产品采购,生产加工,出厂检验,贮存,运输,销售和消费者投诉等活动的相互关联或相互作用的一组连续性要素。

[来源:GB/T 38155—2019,2.9,有修改]

3.3

食品生产追溯单元 food production traceability unit

对食品生产的历史情况、生产经营环节相关情况的信息进行记录,标识并可追溯的单个食品或同一批次食品。

[来源:GB/T 38155—2019,2.4,有修改]

3.4

基本追溯信息 basic traceability information

能够实现食品追溯体系中各环节之间有效链接的必需信息。

[来源:GB/T 38155—2019,3.1,有修改]

3.5

扩展追溯信息 extended traceability information

除基本追溯信息外,与食品追溯相关的其他信息。

[来源:GB/T 38155—2019,3.2,有修改]

3.6

食品批次 food product batch

采用相同的原料、食品添加剂、食品相关产品,相同的环境,相同的工艺,同期生产的一定数量的食品。

[来源:GB/T 38155—2019,2.19,有修改]

3.7

追溯标志 traceability sign

以文字、数字、符号、图形等方式标示食品生产追溯单元追溯信息的标志,与所追溯对象具有对应关系。

[来源:GB/T 38155—2019,3.8,有修改]

3.8

食品追溯演练 food traceability exercise

通过模拟食品生产经营相关过程,验证食品生产追溯体系是否能够达到食品可追溯和追溯效果等方面预定目标的活动。

3.9

追溯评价 traceability evaluation

依照预先确定的追溯评价标准和程序,运用科学的方法对追溯体系或者追溯系统的作用或者价值进行判定的全部活动和过程。

[来源:GB/T 38155—2019,4.8,有修改]

4 一般要求

4.1 食品生产追溯体系的设计应符合 GB/T 22005 和 GB/T 38159 的相关要求。

4.2 食品生产追溯体系的建立应涵盖食品产品研发,食品原料、食品添加剂、食品相关产品的采购,食品生产加工、质量控制、贮存、运输、销售、消费者投诉等过程。

4.3 食品生产追溯体系的追溯信息记录完整准确、真实有效,易于识别和检索,应确保各过程的追溯记录信息相关联。

4.4 食品生产企业应确保追溯标志的唯一性。

5 追溯制度与人员

5.1 食品生产企业应根据自身情况,制定食品生产追溯体系的建立、实施、评价与改进等制度文件。追溯制度文件可与其他管理制度文件合并。

5.2 食品生产企业追溯制度包括但不限于以下内容:

- a) 追溯管理岗位与人员管理制度;
- b) 追溯信息记录制度;
- c) 追溯标识制度;

d) 追溯评价制度。

5.3 食品生产企业应设置食品生产追溯管理岗位,并配备专职或兼职人员。

5.4 食品生产企业应对食品生产追溯体系管理岗位人员进行培训并记录。

6 确定追溯单元

6.1 食品生产企业应结合食品生产经营实际和追溯要求,确定食品生产追溯单元。

6.2 每个食品生产追溯单元应有唯一的追溯标志,如食品批次号、食品生产日期、单一品类食品名称等标志,并准确关联相关的追溯信息。

7 追溯信息与记录

7.1 追溯信息内容

7.1.1 一般要求

7.1.1.1 追溯信息包括基本追溯信息和扩展追溯信息。基本追溯信息应全部记录,扩展追溯信息可根据追溯目标和实际需要选择记录。

7.1.1.2 应能够通过追溯标志实现各环节之间追溯信息的相互关联与一一对应。

7.1.2 食品产品研发追溯信息

食品产品研发追溯信息内容见表1。食品生产企业自行研发的,应按表1记录食品产品研发追溯信息;委托食品研发机构研发的,应留存相关研发信息。

表1 食品产品研发追溯信息

信息类别	追溯信息	
	基本追溯信息	扩展追溯信息
食品产品研发	食品产品研发计划报告及批准人、批准时间,食品配方、原料和食品添加剂的选用情况及研发和批准人员,最终小试、中试信息记录及参与人员,食品包装设计及包装材料的选用情况及参与人员,食品保质期确定情况及批准人员,食品标签设计及批准人员,研发食品执行的标准或制定的产品标准及其批准人员	工艺记录变更情况及变更人员

7.1.3 原料、食品添加剂和食品相关产品采购追溯信息

7.1.3.1 原料、食品添加剂、食品相关产品的采购追溯信息内容见表2。

表 2 原料、食品添加剂、食品相关产品采购追溯信息

信息类别	追溯信息	
	基本追溯信息	扩展追溯信息
原料	<p>基本追溯信息应包括原料名称、生产者名称及地址(食用农产品可用产地替代)、规格(预包装食品适用)、数量、生产日期(预包装食品适用)、食品批次号(预包装食品适用)、产品合格证明(或检验报告)、保质期(预包装食品适用)等。</p> <p>原料为进口原料的,基本追溯信息还应包括境内收货人(进口商、代理商)名称、地址、原产国(地)、进口货物检验检疫证明等。</p> <p>原料为供应商供货的,基本追溯信息还应包括供应商名称、地址及联系方式等。</p> <p>需冷藏冷冻或其他特殊条件贮存的原料,基本追溯信息还应包括贮存设备温、湿度等</p>	<p>需要记录原料的运输信息的,记录运输起止时间、起止地点、运输工具信息(车牌号、船舶识别号)、运输工具及其卫生状况检查信息、运输途中的温度监控信息(有温度要求的)、运输车辆进厂时间和验收时间等</p>
食品添加剂	<p>基本追溯信息应包括食品添加剂名称、生产者名称及地址、规格、数量、生产日期、食品批次号、产品合格证明(或检验报告)、保质期等。</p> <p>食品添加剂为供应商供货时,基本追溯信息还应包括供应商名称、地址及联系方式。</p> <p>食品添加剂为进口食品添加剂时,基本追溯信息还应包括境内收货人(进口商、代理商)名称、地址、原产国(地)、进口货物检验检疫证明等。</p> <p>需冷藏冷冻或其他特殊条件贮存的,基本追溯信息还应包括贮存设备温湿度等</p>	<p>需要记录食品添加剂的运输信息的,记录运输起止时间、起止地点、运输工具信息(车牌号、船舶识别号)、运输工具及其卫生状况检查信息、运输途中的温度监控信息(有温度要求的)、运输车辆进厂时间和验收时间等</p>
食品相关产品	<p>基本追溯信息应包括食品相关产品名称、生产者名称及地址、规格、数量、生产日期、食品批次号、产品合格证明(或检验报告)、保质期等。</p> <p>食品相关产品为供应商供货时,基本追溯信息还应包括供应商名称、地址及联系方式等。</p> <p>食品相关产品为进口食品相关产品时,基本追溯信息应包括食品相关产品名称、境内收货人(进口商、代理商)名称、地址、原产国(地)、进口货物检验检疫证明等</p>	<p>需要记录食品相关产品的运输信息的,记录运输起止时间、起止地点、运输工具信息(车牌号、船舶识别号)、运输工具及其卫生状况检查信息、运输车辆进厂时间和验收时间等</p>
原料、食品添加剂、食品相关产品验收	<p>原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期、食品批次号、进货日期、产品合格证明(或检验报告)、验收结论、验收人员等</p>	—
原料、食品添加剂、食品相关产品入库	<p>入库时间、入库人员姓名或代码、仓库或仓位名称等</p>	—

7.1.3.2 使用植物类原料的采购追溯信息,根据自身情况可选择品种繁育信息、种植采收信息等。

7.1.3.3 使用畜禽类原料的采购追溯信息,根据自身情况可选择畜禽养殖信息、畜禽屠宰信息、畜禽肉分割信息、禽蛋采收信息、生乳采收信息。

7.1.3.4 使用水产品类原料的采购追溯信息,根据自身情况可选择苗种繁育信息、养殖信息,或捕捞信息。

7.1.4 食品生产加工追溯信息

食品生产加工追溯信息内容见表 3。

表 3 食品生产加工追溯信息

信息类别	追溯信息	
	基本追溯信息	扩展追溯信息
生产计划	食品名称、品种、规格、生产日期、生产数量等	生产开始时间、生产结束时间等
领料	原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、计量单位、生产日期、食品批次号、保质期、领用日期、领用人、原料追溯标志、领料单位(部门)等	食品安全管理人员检查信息
配料或投料	食品名称, 原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量, 食品批次号, 生产地点, 投料日期, 投料人, 原料追溯标志等	食品安全管理人员检查信息
关键生产工序	车间或生产线编号、食品名称、规格、生产日期、食品批次号、生产线开机和停机时间、生产数量、生产过程中的关键工艺控制参数(如温度、时间、压力、流速等)、半成品检测记录、生产各工序的质量控制与检查记录、加工人员等	生产车间环境卫生相关信息, 食品安全管理人员检查信息

7.1.5 生产设施设备追溯信息

生产设施设备追溯信息内容见表 4。

表 4 生产设施设备追溯信息

信息类别	追溯信息	
	基本追溯信息	扩展追溯信息
基本情况	生产设施设备名称、存放位置等	—
维修保养	生产设施设备维修保养开始时间、结束时间、工作内容、责任人员等	食品安全管理人员检查信息
清洁消毒	洗涤剂名称、消毒剂名称及浓度、使用量、清洁消毒方法、清洁消毒对象、清洁消毒时间、责任人员等	食品安全管理人员检查信息

7.1.6 贮存追溯信息

贮存追溯信息内容见表 5。

表 5 贮存追溯信息

信息类别	追溯信息	
	基本追溯信息	扩展追溯信息
食品成品	食品名称、规格、品种、食品批次号、保质期、生产日期、追溯标志等	—
食品贮存	入库时间、出库时间、数量、单位、责任人员信息、出入库仓库或仓位等	食品安全管理人员检查信息

7.1.7 出厂检验追溯信息

出厂检验追溯信息内容见表 6。

表 6 出厂检验追溯信息

信息类别	追溯信息	
	基本追溯信息	扩展追溯信息
食品出厂检验	抽检样品名称、样品数量、样品规格、生产日期、食品批次号、抽样和留样时间、检验日期或时间、检验项目、检验方法、检验结果、检验人员等	备样、留样时间、食品安全管理人员检查信息

7.1.8 食品运输追溯信息

食品运输采用物流方式的追溯信息内容见表 7。

表 7 食品运输采用物流方式追溯信息

信息类别	追溯信息	
	基本追溯信息	扩展追溯信息
运输工具	运输方式、运输车辆牌号、船舶识别号等	—
运输过程	承运单位名称、联系方式、驾驶员信息、联系方式、发货单位的名称、联系方式、食品名称、规格、数量、生产日期、追溯标志等	—
有特殊储运条件要求的食品运输	有特殊储运条件要求的食品,应对相关要求记录,如冷藏、冷冻食品运输过程中的环境温度和产品中心温度、运输载体名称、运输时间	—

食品运输采用快递方式的追溯信息内容见表 8。

表 8 食品运输采用快递方式追溯信息

信息类别	追溯信息	
	基本追溯信息	扩展追溯信息
订单信息	食品名称、规格、数量、生产日期、追溯标志等	—
运输过程	快递公司名称、联系方式、快递单号、发货时间、是否冷链运输、签收时间	—

7.1.9 食品销售追溯信息

食品销售追溯信息内容见表 9。

表 9 食品销售追溯信息

信息类别	追溯信息	
	基本追溯信息	扩展追溯信息
销售	销售食品名称、规格、生产日期、食品批次号、保质期、数量及计量单位、检验合格证号或检验报告编号、购货者名称、联系方式、销售日期等	—

7.1.10 消费者投诉信息

消费者投诉信息内容见表 10。

表 10 消费者投诉信息

信息类别	追溯信息	
	基本追溯信息	扩展追溯信息
消费者投诉	被投诉食品名称、食品批次号、数量、投诉原因、投诉时间、投诉人以及处置情况等	—

7.2 追溯信息记录

7.2.1 记录形式

7.2.1.1 追溯信息记录可采用纸质形式或电子形式,并能够查询。

7.2.1.2 鼓励食品生产企业采用视频形式记录追溯信息。

7.2.1.3 食品生产企业可建立电子化的食品追溯信息系统,食品追溯信息系统宜与其他控制管理信息系统相关联。

7.2.2 记录填写

追溯信息记录应在现场填写或采集,不应事后补写和事先预估填写。

7.2.3 记录保存期限

记录的保存期限不应少于食品保质期满后 6 个月;没有明确保质期的,保存期限不应少于食品生产日期后 2 年。

8 追溯标志

8.1 追溯标志应清晰完整,位置宜醒目,不应覆盖标签上的信息。

8.2 追溯标志应具有耐久性,并不对食品造成不良影响。

8.3 食品生产企业采用信息化技术进行追溯时,对每个食品追溯单元可使用一维条码、二维码或无线射频等技术作为追溯标志载体。使用二维码作为追溯标志载体时,其技术要求见 GB/T 38574。

9 追溯信息系统

9.1 食品生产追溯信息系统应具有对追溯数据的采集、存储、查询、管理和共享等功能。

9.2 食品生产追溯信息系统应建立追溯数据存储和管理机制,确保数据完整、真实。

9.3 食品生产追溯信息系统应建立数据授权使用和安全监测机制。

10 追溯演练

10.1 食品生产企业应制定食品生产追溯演练预案,包括追溯演练涵盖的环节、涉及人员、演练频次、预期效果等方面。

10.2 食品生产追溯涉及的原料、食品添加剂、食品相关产品采购、生产加工、贮存、运输、销售等过程可单环节演练,也可进行全过程演练。全过程演练应能实现从原料追踪到终产品的批次,或者从终产品溯源到原料的批次,此外还应获得到各个环节的责任人员信息。

10.3 食品生产企业可定期实施食品追溯演练。

11 评价与改进

11.1 食品生产企业应定期开展食品生产追溯体系评价。

11.2 食品生产企业应制定食品生产追溯体系的评价方案,包括评价内容、评价方法、评价人员、评价结果、结果分析等方面。

11.3 评价的结果应包括是否需要更新食品生产追溯体系内容、是否需要新的资源支持等内容。

11.4 应根据评价结果,审查不合格项,找出原因,确定是否存在类似的不合格或可能发生的其他不合格,并有针对性地采取纠偏措施。

12 证实方法

食品生产企业应保存以下成文信息:

- a) 食品生产追溯体系建立的相关制度;
- b) 食品生产追溯信息系统建立的相关技术文件;
- c) 食品生产追溯体系演练与培训记录、评价记录、改进记录。

参 考 文 献

- [1] GB/T 37029—2018 食品追溯 信息记录要求
 - [2] GB/T 38154—2019 重要产品追溯 核心元数据
 - [3] GB/T 38155—2019 重要产品追溯 追溯术语
 - [4] GB/T 38156—2019 重要产品追溯 交易记录总体要求
 - [5] GB/T 38157—2019 重要产品追溯 追溯管理平台建设规范
 - [6] GB/T 38158—2019 重要产品追溯 产品追溯系统基本要求
 - [7] GB/T 38574 食品追溯二维码通用技术要求
 - [8] GB/T 39322—2020 电子商务交易平台追溯数据接口技术要求
-