

ICS 67.040
X 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 37029—2018



食品追溯 信息记录要求

Food traceability—Requirements for information recording

2018-12-28 发布

2019-07-01 实施

国家市场监督管理总局
中国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 缩略语	1
5 基本要求	1
5.1 制度要求	1
5.2 形式要求	2
5.3 填写要求	2
5.4 保存期限	2
6 信息记录要素	2
6.1 食品生产环节	2
6.2 食品物流环节	4
6.3 食品销售环节	5
参考文献	9

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国物流信息管理标准化技术委员会(SAC/TC 267)提出并归口。

本标准起草单位:深圳市标准技术研究院、中国物品编码中心、宁波市标准化研究院、华润怡宝饮料(中国)有限公司、深圳市南海粮食工业有限公司、光明乳业股份有限公司、青岛市标准化研究院、重庆市质量和标准化研究院、广州市标准化研究院、哈尔滨市标准化研究院、江西省标准化研究院、厦门市标准化研究院。

本标准主要起草人:黎志文、李素彩、徐立峰、周哲、文向阳、苏巍、杜景荣、张洪、孙勇、王复龙、郭静文、练晓、骆慧琼、刘丽、林佳娜、王燕琳、邢延林、陈震宇、郑飞、刘萍、缪延晖、吴鑫鑫。



食品追溯 信息记录要求

1 范围

本标准规定了工业化生产的预包装、可销售的食品在生产、物流和销售过程中涉及的追溯信息记录要求。

本标准适用于食品安全追溯。

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 25064 信息安全技术 公钥基础设施 电子签名格式规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

可追溯性 traceability

具有可追踪和溯源某个产品的来源、形成过程、使用和位置的能力。

3.2

追溯系统 traceability system

基于追溯码、相关设备、计算机网络、实现追溯,并可获取产品追溯过程中相关数据的有机整体。

3.3

追溯参与方 traceability party

在追溯系统中,从事与生产、加工、包装、仓储、运输、配送、商贸等活动相关业务的企业。

4 缩略语

下列缩略语适用于本文件。

RFID:射频识别(Radio Frequency Identification)

5 基本要求

5.1 制度要求

追溯参与方应建立信息记录制度,对食品供应链的环节信息详细记录,确保对食品从原料采购到销售的所有环节都可进行有效追溯。信息记录应有专人负责管理。

追溯参与方应建立信息记录文件的管理制度,对文件进行有效管理,确保各相关场所使用的文件均为有效版本。追溯参与方应定期对信息记录文件进行更新。

5.2 形式要求

信息记录可为电子化形式或纸质形式,且在必要时能够出示。追溯参与方可采用一维码、二维码、RFID 等作为信息记录的载体。

5.3 填写要求

填写信息记录时内容应完整,单位名称的缩写或简写应统一,并提供与单位全名的对应表,其他内容不得简写、缩写。填写任何数据及文字包括签名时应做到清晰易读,且不易擦掉。需修改时应在修改处签名或盖章。

信息记录应在当班填写或采集,不应事后补写,不得事先预估填写。

信息记录应由记录填写人员和审核人员复核签名,记录内容应完整、清晰。电子化形式的信息记录的签名要求应符合 GB/T 25064 的规定。

5.4 保存期限

信息记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月;产品没有明确保质期的,保存期限不得少于 2 年。法律法规另有规定的除外。

6 信息记录要素

6.1 食品生产环节

食品生产环节涉及的记录文件、标签要求见表 1,应包括但不限于表 1 中的信息记录要素。

表 1 食品生产环节信息记录要素

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1.1	进货查验记录	应建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度,查验供货者的许可证、产品合格证明,如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者的名称、地址、联系方式等,并保存相关凭证	食品原料/添加剂/食品相关产品名称、规格、数量、保质期、生产日期或生产批号、进货日期、供货者名称、地址、联系方式
	1.2	领用使用记录	应记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品名称、规格、生产日期或生产批号、领用或使用日期、保质期、生产地点、数量、计量单位、责任人员等	食品原料/食品添加剂/食品相关产品名称、生产日期或生产批号、领用或使用日期
	1.3	食品生产记录	应记录食品名称、规格、生产日期或生产批号、生产线、班、物料损耗、领用数量、结存数量、生产过程中的关键质量参数、产品各工序阶段的抽检等	食品名称、规格、生产日期或生产批号
	1.4	食品抽样和留样记录	应记录食品名称、规格、生产日期或生产批号、抽样和留样时间、责任人员等	食品名称、生产日期或生产批号、抽样和留样时间

表 1 (续)

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1.5	不合格品处理记录	应记录不合格品的名称、规格、生产日期或生产批号、数量、不合格原因、处理措施、处理结果等内容	不合格品名称、生产日期或生产批号
	1.6	销毁记录	应记录需销毁的食品原料、食品添加剂、食品相关产品等的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、销毁日期、责任人员等	食品原料/食品添加剂/食品相关产品名称、生产日期或生产批号、销毁日期
	1.7	设施设备维修和清洁保养记录	应记录设施设备名称、设施设备维修和清洁保养开始时间、结束时间、责任人员、清洁剂名称等	设施设备名称、时间
	1.8	食品仓储记录	应记录仓储单据编号、食品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品等的名称、规格、生产日期或生产批号、保质期、入库时间、出库时间、数量、计量单位、责任人员等	食品原料/食品添加剂/食品相关产品名称、生产日期或生产批号、入库时间、出库时间
	1.9	冷藏、冷冻设备温度记录	应记录冷藏、冷冻食品储存和销售过程中的环境温度、食品温度、测温日期、时间等	环境温度、食品温度、时间
	1.10	出厂检验记录	应查验出厂食品的检验合格证和安全状况,如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、检验合格证号等,并保存相关凭证	检验合格证号
	1.11	食品销售记录	应记录销售单据编号、食品名称、规格、生产日期或生产批号、检验合格证号或检验报告编号、购货者名称、联系方式、目的地、数量、计量单位、销售日期等	销售单据编号
	1.12	食品出货记录	应记录出货单据编号、购货者名称、运输目的地、物流公司名称、运输车辆牌号、驾驶员姓名、产品名称、规格、发货数量、发货日期等	出货单据编号
	1.13	购货者投诉及异常处理记录	应记录投诉购货者姓名和联系方式、购买产品名称、生产日期或生产批号、投诉原因和处理结果等	投诉购货者姓名、联系方式
	1.14	退货记录	应记录退回的食品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、生产者名称、退货原因、退货方名称、退货方联系方式等	食品名称、生产日期或生产批号

表 1 (续)

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1.15	召回记录	应记录召回食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号,召回原因、范围、内外联系人姓名、处理结果等	食品名称、生产日期或生产批号
	1.16	员工管理记录	应记录各阶段责任员工姓名、联系方式、住址、员工岗位信息、健康信息、健康证编号、班次信息、变更信息等	员工姓名、健康证编号
	1.17	培训记录	应记录负责追溯工作人员的培训计划和接受培训证明资料	—
2. 标签	2.1	食品原料储存标签	应标识名称、生产日期或生产批号、规格、供应商名称、地址、联系方式、保质期、数量等	食品原料名称、生产日期或生产批号
	2.2	食品添加剂储存标签	应标识名称、生产日期或生产批号、规格、供应商名称、地址、联系方式、保质期、适用范围、用量和使用方法、贮存条件、警示标识等内容	食品添加剂名称、生产日期或生产批号
	2.3	食品包装材料储存标签	应标识名称、生产日期或生产批号、规格、供应商名称、地址、联系方式	食品包装材料名称、生产日期或生产批号
	2.4	半成品储存标签	应标识名称、规格、生产日期或生产批号、保质期等	半成品名称、生产日期或生产批号
	2.5	成品标签	应标识食品名称、规格、生产日期或生产批号、生产者名称、保质期、商品条码、追溯码等。 生产经营转基因食品应按照规定显著标示	食品名称、生产日期或生产批号、商品条码

6.2 食品物流环节

食品物流环节涉及的记录文件、标签要求见表 2,包括但不限于表 2 中的信息记录要素。

表 2 食品物流环节信息记录要素

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1.1	运输工具管理记录	应记录运输工具类型、运输载体标识(如车辆牌号、船舶识别号等)等	运输载体标识
	1.2	收货记录	应记录物流公司名称、联系方式、地址、驾驶员姓名、驾驶员身份证号、联系方式、运输车辆号牌,发货单位的名称、联系方式,物流单元名称、规格、数量、物流单元系列号、生产日期、追溯码、保质期等	物流单元名称、系列号

表 2 (续)

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1.3	分拣包装记录	应记录物流公司名称、联系方式,产品拆托盘过程的信息,包括托盘及物流单元标识与拆分后货箱单品标识对应关系等	托盘及物流单元标识、拆分后货箱单元标识
	1.4	仓储记录	应记录物流单元名称、物流单元系列号、生产日期、保质期、追溯码、生产者名称及联系方式,仓库类型(普通、冷藏等)、仓储地点、入库时间、出库时间等	物流单元名称、系列号
	1.5	出货记录	应记录物流公司名称、联系方式、地址、驾驶员的姓名、身份证号、联系方式、运输车辆牌号、收货单位的名称、联系方式、地址、发货日期、物流单元名称、物流单元系列号、规格、数量、生产日期、追溯码等	物流单元名称、系列号
	1.6	冷藏、冷冻食品温度信息记录	应记录冷藏、冷冻食品运输和仓储过程中的环境温度和产品信息、运输载体或仓库名称、运输时间或仓储时间	环境温度、产品温度
	1.7	员工管理记录	应记录各阶段责任员工姓名、联系方式、住址、员工岗位信息、健康信息、健康证编号、班次信息、变更信息	员工姓名、健康证编号
	1.8	培训记录	应记录负责追溯工作人员的培训计划和接受培训证明资料	—
2. 标签	2.1	物流标签	应标识食品物流单元的标识代码、发货单位名称、收货单位名称、货物名称等	物流单元标识代码

6.3 食品销售环节

6.3.1 非网络销售食品

非网络销售食品在食品销售环节中涉及的记录文件、标签要求见表 3,应包括但不限于表 3 中的信息记录要素。

表 3 非网络销售食品信息记录要素

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1.1	进货查验记录	应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明,如实记录食品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、追溯码、商品条码、进货日期以及供货者的名称、地址、联系方式等,并保存相关凭证。 实行统一配送经营方式的食品经营企业,可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件,进行食品进货查验记录	食品名称、数量、保质期、生产日期或生产批号、进货日期、供货者名称、地址、联系方式

表 3 (续)

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1.2	发运记录	应记录物流公司名称、联系方式、地址、驾驶员的姓名、身份证号、健康证编号、联系方式、运输车辆牌号、收货单位的名称、联系方式、地址、发货日期、食品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、追溯码、商品条码等。本项内容对食品零售商不做要求	食品名称、生产日期或生产批号
	1.3	冷藏、冷冻设备温度记录	应记录冷藏、冷冻食品储存和销售过程中的环境温度、产品温度、测温日期、时间等	环境温度、产品温度、时间
	1.4	冷藏、冷冻设备维修和清洁保养记录	应记录冷藏、冷冻设备的名称、维修和清洁保养时间、温度指示装置校准时间、责任人员等	设备名称、时间
	1.5	销售记录	从事食品批发业务的经营企业应当建立食品销售记录制度,如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证	食品名称、生产日期或生产批号
	1.6	问题/异常食品处理记录	应记录问题/异常食品名称、生产日期或生产批号、食品停止经营记录、超过保质期食品销毁记录、问题/异常原因等	食品名称、生产日期或生产批号
	1.7	退货记录	应记录退回的食品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、生产者名称、退货原因、退货者名称、退货者联系方式等	食品名称、生产日期或生产批号
	1.8	召回记录	应记录召回食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、生产者名称、召回原因、范围、内外联系人名称、处理结果等	食品名称、生产日期或生产批号
	1.9	员工管理记录	应记录各阶段责任员工姓名、联系方式、住址、员工岗位信息、健康信息、健康证编号、班次信息、变更信息	员工姓名、健康证编号
	1.10	培训记录	应记录负责追溯工作人员的培训计划和接受培训证明资料	—
	2. 标签	2.1	散装食品贮存标签	贮存散装食品,应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等
2.2		散装食品销售标签	销售散装食品,应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期、生产经营者名称、地址、联系方式等	食品名称、生产日期或生产批号、生产者名称

表 3 (续)

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
2. 标签	2.3	预包装食品销售标签	销售预包装食品,应标识食品名称、规格、生产者名称、商品条码等	食品名称、商品条码

6.3.2 网络销售食品

网络销售食品交易第三方平台提供者和自建网站交易食品的生产经营者涉及的记录文件、标签要求见表 4,应包括但不限于表 4 中的信息记录要素。

表 4 网络销售食品信息记录要素

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1.1	入网食品生产经营者 查验记录	应对入网食品生产经营者进行实名登记,对食品生产经营许可证等材料进行查验,如实记录并及时更新。 应对食品经营个体实行实名登记,登记经营者姓名、身份证号、联系方式、住址等	食品生产经营许可证号 或经营者身份证号
	1.2	入网食品生产经营者 档案记录	应当建立入网食品生产经营者档案并及时核实更新,记录入网食品生产经营者的基本情况、食品安全管理人员信息、食品交易信息等	—
	1.3	抽检及结果记录	应记录抽检食品名称、规格、生产日期或生产批号、抽检单位、抽检时间、抽检结果等	食品名称、抽检单位、抽检时间、抽检结果
	1.4	订单记录	应记录订单的订单号、食品名称、商品条码、订单时间、交易价格、买家姓名、地址、联系方式等	订单号
	1.5	运单记录	应记录运单的运单号、承运方名称、发货时间、收发货地址等	运单号
	1.6	退货/换货记录	应记录退货/换货的单号、退货/换货申请时间、食品名称、退货/换货原因、入网食品生产经营者名称、退货金额、换货发运单号、快递公司名称等	退货/换货单号
2. 标签	2.1	网络食品交易第三方 平台提供者和自建网 站交易食品的生产经 营者资质标识	网络食品交易第三方平台提供者和自建网站交易食品的生产经营者应在其网站首页或销售产品网页的显著位置公开其许可证或备案信息。许可证、备案信息发生变更的,应当及时更新	许可证、备案信息
	2.2	入网食品生产经营者 资质标识	入网食品生产经营者应在其所从事经营活动的页面显著位置公示营业执照与许可证	营业执照、许可证

表 4 (续)

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
2. 标签	2.3	网络食品网页标识	网上刊载的食品名称、成分或配料表、产地、保质期、贮存条件,生产者名称、地址等信息应与食品标签或标识一致	食品名称

参 考 文 献

- [1] GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 - [2] GB/T 28843—2012 食品冷链物流追溯管理要求
 - [3] 中华人民共和国食品安全法(主席令第二十一号)
 - [4] 食品标识管理规定(国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号)
 - [5] 食品经营许可管理办法(国家食品药品监督管理总局令 第 17 号)
 - [6] 网络食品安全违法行为查处办法(国家食品药品监督管理总局令 第 27 号)
-



中华人民共和国国家标准

GB/T 45547—2025



食品生产追溯体系通用技术规范

General technical specifications for food production traceability system

2025-04-25 发布

2025-04-25 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
-