

《餐饮企业食品流通追溯管理规范》团体标准

编制说明

本标准制定任务来源于中国副食流通协会 2017 年第一批团体标准项目计划，为本批次要求制定的 4 项标准之一。本标准起草单位包括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等。标准号为 T/CFCA 0003-2017。

一、工作背景与意义

建立餐饮企业食品流通追溯管理规范，能够落实餐饮服务单位主体责任，建立健全餐饮服务环节食品全链条可追溯体系，实现食品质量安全信息追溯的动态性、完整性和准确性，并能够为与国家其它物联网公共服务平台互联互通和资源共享提供基础服务。同时，餐饮企业食品流通追溯管理规范灵活可扩展，兼容不同领域、不同类型行业规范，适应和包容差异化的餐饮

企业编码体系和食品信息追溯水平，面向消费者、企业和政府提供跨领域、跨平台的公共服务。

餐饮企业食品流通追溯管理规范的制定和完善，有利于促进和规范餐饮企业食品信息追溯体系发展；规范相关上下游企业食品流通秩序；制约假货及不合格食品的危害影响；降低食品损耗及物流成本；保障食品流通安全；提高食品安全管理水平。

二、制定过程

2017年4月，标准获得立项后，起草单位组织人员先后前往相关省市和单位进行标准需求调研，深入了解餐饮企业食品流通追溯管理的具体做法和实施情况，收集了大量资料，在此基础上结合餐饮企业食品流通追溯管理的实际情况进行了深入的讨论，提出了标准编制的思路和方案，初步编制完成《餐饮企业食品流通追溯管理规范》标准框架稿。

2017年5月至6月，标准工作组对需求进行进一步凝练，并邀请相关专家进行函审修改，综合相关材料进行分析，形成标准草案稿。

2017年7月至8月，标准经过两次内部研讨，起草小组根据研讨会专家意见对标准进行修改，邀请餐饮企业食品流通追

溯管理方面专家进行内部审查，形成了标准工作组讨论稿。

2017年9月17日，中国副食流通协会于北京京滨饭店17层第三会议室召开“追溯系列标准研讨会”，来自中国副食流通协会食品安全与信息追溯分会，中国标准化研究院，食药监总局信息中心，商务部中国国际电子商务中心流通溯源部，中国物品编码中心物联网研究室，北京航空航天大学，泸州老窖集团有限公司，大公信用信息服务有限公司等数十家单位的代表和专家参加了会议，并针对标准文本，提出了修改意见，之后起草小组根据专家内审意见进一步修改了工作组讨论稿。

2017年10月至2017年12月，标准工作组讨论稿广泛征询了相关方的建议，并邀请行业专家提出意见，在此基础上形成了标准征求意见稿。

三、参考文件

标准起草规则为《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》(GB/T 1.1—2009)。

标准起草过程中参考了《全国主要产品分类与代码 第1部分：可运输产品》(GB/T 7635.1)、《食品工业基本术语》(GB/T 15091)、《食品良好流通规范》(GB/T 23346)内容。

四、主要内容

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。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。

餐饮企业食品流通追溯体系建设应遵循统一规范、信息联通、优化流程、循序渐进的原则，信息追溯体系的设计和实施应充分满足用户需求，标准从系统功能、标识使用方面对追溯体系建设提出了具体要求，另对追溯信息采集与管理做出了详细规定和说明。

《餐饮企业食品流通追溯管理规范》标准起草组

2018年1月