



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

食品生产追溯体系建设规范

Specifications for traceability system construction of food

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 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	II
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 机构人员	2
6 追溯制度	2
7 追溯单元	2
8 追溯信息记录	2
8.1 记录内容	2
8.2 记录形式	9
8.3 记录填写	9
8.4 保存期限	9
9 追溯标识	9
10 追溯演练	9
11 追溯信息系统	9
12 评价与改进	9
13 证实方法	10
参考文献	11

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、河南双汇投资发展股份有限公司、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、中国物品编码中心、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、中国农业大学、北京交通大学、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、雀巢（中国）有限公司、五粮液集团有限公司等。

本文件主要起草人：

食品生产追溯体系建设规范

1 范围

本文件规定了食品生产追溯体系建设的一般要求、机构人员、追溯制度、追溯单元、追溯信息记录、追溯标识、追溯演练、追溯信息系统、评价与改进、证实方法等方面的要求。

本文件适用于食品生产企业生产追溯体系建设。

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 19000—2016 质量管理体系 基础和术语

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 38155—2019 重要产品追溯 追溯术语

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

追溯体系 traceability system

支撑维护产品及其成分在整个供应链或部分生产和使用环节所期望获取包括产品历史、应用情况或所处位置等信息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]

3.2

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，定义2.4]

3.3

基本追溯信息 basic traceability information

能够实现追溯系统中各参与方之间有效链接的必需信息。

注：这些信息可以是责任主体备案信息、产品名称、产品唯一代码、追溯单元、追溯码等。

[来源：GB/T 38155-2019，3.1]

3.4

扩展追溯信息 extended traceability information

除基本追溯信息外，与产品追溯相关的其他信息，可以是产品质量或用于商业目的的信息。

注：这些信息可以是生产流程、参与人员及时间等信息。

[来源：GB/T 38155-2019，3.2]

3.5

可追溯性 traceability

追溯客体的历史应用情况或所处位置的能力注1:当考虑产品或服务时,可追溯性可涉及:

- 原材料和零部件的来源;
- 加工的历史;
- 产品或服务交付后的分布和所处位置。

[来源: GB/T 19000-2016, 3.6.13]

4 一般要求

- 4.1 食品生产追溯体系的设计应符合 GB/T 22005 的相关要求。
- 4.2 食品生产追溯体系应涵盖食品原辅料采购、领用、投料、加工、检验检测、成品出厂等各环节。
- 4.3 食品生产追溯体系应确保生产各环节的追溯信息相关联。
- 4.4 食品生产企业应确保食品追溯信息与食品其他控制管理信息相关联。
- 4.5 食品生产企业应确保食品生产追溯体系的追溯记录连续、真实有效。

5 机构人员

- 5.1 食品生产企业宜设置与食品追溯体系管理相关的岗位,或将追溯职责纳入到相关工作岗位。
- 5.2 食品生产企业应配备专职或兼职人员负责食品生产追溯体系管理,相关人员和岗位应有定期培训。

6 追溯制度

- 6.1 食品生产企业应根据自身情况建立、实施、定期回顾和更新追溯体系相关制度文件。追溯制度文件可与其他管理制度文件合并表述。
- 6.2 食品生产企业应建立追溯信息记录和管理制度。明确追溯信息记录的内容、范围和形式(如:电子信息记录、扫描件或者照片等);明确相关的保存、归档、调用、修改或修正、更新等方面的管理制度。
- 6.3 食品生产企业应制定追溯体系相关人员的任职条件、能力资格、岗位职责、培训考核等制度。

7 追溯单元

- 7.1 食品生产企业应充分考虑食品特点和追溯特性,合理确定追溯体系和追溯单元。
- 7.2 每个食品追溯单元应有唯一追溯码,并准确关联相关的追溯信息。

8 追溯信息记录

8.1 记录内容

8.1.1 原料、辅料、食品添加剂、食品相关产品采购追溯信息记录

8.1.1.1 原料、辅料、食品添加剂、食品相关产品信息

原料名称、品种、产地、规格、数量、生产日期、批号、产品合格证明。如原料是预包装食品，还应记录净含量、成分或者配料表、生产者的名称、地址、联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条件、食品添加剂名称、食品生产许可证编号等。

8.1.1.2 国产植物类原料追溯信息记录

8.1.1.2.1 品种繁育信息

8.1.1.2.1.1 基本追溯信息

种子和（或）根茎名称、批号、数量和规格、品种、数量。

8.1.1.2.1.2 扩展追溯信息

品种或根茎的栽培技术和措施记录，种子和（或）根茎的质量，种子质量保证文件和品种纯度记录，国家认可的植物检疫证明、质量保证书或生产合格证明书，植保信息（如病发名称、时间、植保产品名称、施用时间、剂量、作业人员等）；繁殖种属、重量、苗龄、温度记录、密度记录、育苗过程管理记录、作业人员等信息。

8.1.1.2.2 种植采收信息

8.1.1.2.2.1 基本追溯信息

并批、分批信息，种苗名称、原批号、产地、数量与规格、新产生的批号，产品标识，名称、数量和规格，采收日期、采收基地编号、采收数量和规格。

8.1.1.2.2.2 扩展追溯信息

土壤信息、温度信息、水质信息、检验信息，施肥品种、时间、数量、次数、人员，灌溉次数、时间、方式；病虫害名称、发病时间，用药名称、剂量、次数、类型、时间、作业人员，采收方式、作业人员、容器以及涉及的其他信息。

8.1.1.3 国产畜禽类原料追溯信息记录

8.1.1.3.1 繁育信息

畜禽身份信息，品种、数量、繁殖记录和进场日期，购买方名称和地址、出场日期、出场畜禽的品种数量。

8.1.1.3.2 养殖信息

供货方的名称和地址、畜禽的品种、数量、繁殖记录和进场日期，饲料、饲料添加剂和兽药来源、名称、使用对象、时间和用量，检疫、免疫、检测、消毒情况，畜禽发病、诊疗、死亡和无害化处理情况；购买方的名称和地址、品种、数量、运输方式等。

8.1.1.3.3 屠宰信息

8.1.1.3.3.1 基本追溯信息

屠宰基本追溯信息包括以下内容：

- a) 来源信息包括养殖场名称、营业执照、统一社会信用代码、地址、动物防疫条件合格证等；

- b) 畜禽信息包括动物产地检疫合格证明、出栏日期和（或）出栏批次码、品种、数量、重量、贸易方信息等；
- c) 运输信息包括运载工具消毒证明、运输起止时间和地点、运输人员、运输工具牌号等；
- d) 组批、分批信息包括批次码、原批次码、数量、暂存圈舍号、宰前检验检疫信息等；
- e) 屠宰信息包括批次码、屠宰批次码、屠宰数量、重量、屠宰时间、生产班次、检验检疫信息等；
- f) 产品去向信息包括产品接收方名称、统一社会信用代码、地址、联系方式、交易产品名称、数量、重量等；
- g) 产品信息包括名称、产品批次码、追溯码、数量、重量、生产日期、动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证（生猪适用）、屠宰厂（场）名称、资质、统一社会信用代码、地址、联系方式等。

8.1.1.3.3.2 扩展追溯信息

屠宰扩展追溯信息包括以下内容：

- a) 来源信息包括饲养畜禽来源、饲养规模等；
- b) 畜禽信息包括兽药、饲料、饲料添加剂、生物制品等投入品使用记录等；
- c) 运输信息包括道口章、运输温湿度、运输工具卫生状况、运输过程信息等；
- d) 组批、分批信息包括品种、重量信息等；
- e) 屠宰信息包括生产过程时间及温度、病死及病害动物无害化处理信息等；
- f) 产品去向信息包括产品接收方资质、规模、经营方式等；
- g) 产品信息包括产品等级、肉品品质检验合格证（除生猪外的畜禽）、检测合格证明、贮存温湿度等。

8.1.1.3.4 畜禽肉分割信息

8.1.1.3.4.1 基本追溯信息

畜禽肉分割基本追溯信息包括以下内容：

- a) 原料来源信息包括屠宰厂（场）名称、资质、统一社会信用代码、地址、联系方式等；
- b) 原料信息包括名称、批次码、追溯码、数量、重量、生产日期、动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证（生猪适用）等；
- c) 运输信息包括起止时间和地点、运输人员、运输工具牌号等；
- d) 组批、分批信息包括原料名称及批次码、数量、重量，组批分批后的批次码、数量、重量等；
- e) 分割加工信息包括成品名称、批次码、数量、重量、生产日期、生产班次等；
- f) 包装信息包括包装加工批次码、分割加工批次码、数量、重量、生产日期、生产班次等；
- g) 产品去向信息包括接收方名称、统一社会信用代码、地址、联系方式、交易产品名称、数量、重量等；
- h) 产品信息包括名称，批次码、追溯码、规格、数量、重量、生产日期、动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证（生猪适用），分割加工企业名称、资质、统一社会信用代码、地址、联系方式等。

8.1.1.3.4.2 扩展追溯信息

畜禽肉分割扩展追溯信息包括以下内容：

- a) 原料信息包括原料等级、肉品品质检验合格证（除生猪外的畜禽）、检测合格证明、贮存温湿度等；
- b) 运输信息包括温湿度、运输工具卫生状况、运输过程信息等；
- c) 包括组批、分批信息（原料等级、贮存温湿度）等；
- d) 分割加工信息包括工艺、加工环境温湿度等；
- e) 包装工艺，产品去向信息包括接收方资质、规模、经营方式等；
- f) 产品信息包括认证信息、肉品品质检验合格证（除生猪外的畜禽）、检测合格证明、贮存温湿度等。

8.1.1.4 国产水产品类原料追溯信息记录

8.1.1.4.1 苗种繁育信息

8.1.1.4.1.1 基本追溯信息

国产水产品苗种繁育基本追溯信息包括以下内容：

- a) 鱼卵/苗种标识包括名称、原批号、产地、数量与规格、新产生的批号等；
- b) 孵化信息包括孵化池编号、孵化时间、品种、数量等。

8.1.1.4.1.2 扩展追溯信息

国产水产品苗种繁育扩展追溯信息包括以下内容：

- a) 孵化信息包括水温记录、水流量、密度记录、用氧记录、水质信息、检验信息、作业人员等；
- b) 育苗信息包括饥饿时间、放养密度、水温、溶氧量、饲料投放量等；
- c) 疫病和用药信息包括疫病名称、发病时间、用药类型、用药时间、用药描述、休药期、作业人员等。

8.1.1.4.2 养殖信息

8.1.1.4.2.1 基本追溯信息

水产养殖基本追溯包括以下信息：

- a) 并批、分批信息包括水产品名称、原批号、产地、数量与规格、新产生的批号等；
- b) 成鱼标识包括名称、批号、数量和规格等；
- c) 养殖区标识。

8.1.1.4.2.2 扩展追溯信息

水产养殖扩展追溯包括以下信息：

- a) 养殖场信息包括环境信息、水质信息、底质信息，温度、水源、水流、泥土中的化学品和其他物质的浓度及处理信息记录，相关认证信息等；
- b) 养殖信息包括饲料成分、保存、使用，温度记录、养殖天数、平均重量、投喂时间、养殖密度、检验信息、养殖人员等；
- c) 疫病和用药信息包括疫病名称、发病时间、用药类型、用药时间、用药描述、休药期、作业人员等。

8.1.1.5 供应商基本信息

8.1.1.5.1 基本追溯信息

供应商名称、联系方式、供货名称等。

8.1.1.5.2 扩展追溯信息

供应商所在国家或地区的名称、地址、供货者资质审核记录扫描件，合同原件的扫描件或者照片等。

8.1.1.6 原料、辅料、食品添加剂、食品相关产品验收追溯信息记录

8.1.1.6.1 基本追溯信息

原料、辅料、食品添加剂名称、规格、数量、票证记录、进货日期、检验结果（报告）扫描件等。

8.1.1.6.2 扩展追溯信息

入库时间、入库人员姓名、仓库名称等。

8.1.1.7 原料、辅料、食品添加剂、食品相关产品运输信息

8.1.1.7.1 基本追溯信息

运输起止时间、起止地点、运输工具信息（车牌号、船舷号）等。

8.1.1.7.2 扩展追溯信息

运输工具及其卫生状况检查记录扫描件、运输途中温度监控记录（扫描件或者照片等）、车辆检查结果记录（扫描件或者照片等）、车辆放行单（扫描件或者照片等）、运输车辆进厂时间或验收时间。

8.1.1.8 原料、辅料、食品添加剂、食品相关产品贮存追溯信息记录

8.1.1.8.1 基本追溯信息

原料、辅料、食品添加剂名称、规格、数量、生产日期（生产批号）、保质期、原料生产和工艺的批次等。

8.1.1.8.2 扩展追溯信息

入库时间、入库人员姓名、仓库名称，原辅材料台账扫描件、仓库温湿度记录扫描件，需冷藏冷冻或其他特殊条件贮存的原辅材料贮存设备温湿度记录扫描件、出库时间等。

8.1.2 产品研发追溯信息记录

产品研发计划、原辅料选择信息、配方信息产品工艺信息、保质期确定信息、标签设计信息、小试中试记录等。

8.1.3 生产加工追溯信息记录

8.1.3.1 生产计划信息

8.1.3.1.1 基本追溯信息

产品名称、生产日期（生产批号）、生产数量等。

8.1.3.1.2 扩展追溯信息

生产依据的标准名称、生产开始时间（精确到分钟）、生产结束时间（精确到分钟）、加工操作人员姓名等。

8.1.3.2 领料信息

原辅材料名称、规格、数量、计量单位、生产日期（生产批号）、保质期、领用日期、领用人姓名、原料追溯码等。

8.1.3.3 投料信息

辅材料名称、规格、数量、生产日期（生产批号）、生产地点、投料日期、投料人姓名、原料追溯码等。

8.1.3.4 加工设施设备信息

8.1.3.4.1 基本追溯信息

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。

8.1.3.4.2 扩展追溯信息

清洁消毒记录包括洗涤、消毒剂浓度、清洁消毒方法和频次等。

8.1.3.5 加工信息

8.1.3.5.1 基本追溯信息

车间或生产线编号、食品名称、规格、生产日期或生产批号、生产线、物料损耗、领用数量、结存数量、生产过程中的关键质量参数、产品各工序阶段的检查信息等。

8.1.3.5.2 扩展追溯信息

质量控制与检查记录扫描件、加工温度记录扫描件、加工过程控制记录扫描件、加工人员姓名等。

8.1.4 包装、贮存追溯信息记录

8.1.4.1 产品信息

产品名称、规格、品种，批号，保质期，生产日期、追溯码等。

8.1.4.2 产品检验信息

8.1.4.2.1 基本追溯信息

食品样品名称、规格、生产日期或生产批号、抽样和留样时间、检验时间、检验结果、检验人员姓名等。

8.1.4.2.2 扩展追溯信息

检验报告扫描件等。

8.1.4.3 组批产品信息

产品来源名称、批号、数量、组批后的产品名称、批号、追溯码等。

8.1.4.4 产品贮存信息

贮存单据编号、食品的名称，规格、生产日期或生产批号、保质期、入库时间，出库时间、数量、单位、责任人员姓名、出入库库房的编号等。

8.1.4.5 产品销售信息

交易食品名称、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、统一社会信用代码、目的地、数量，计量单位、销售日期等。

8.1.5 食品流通追溯信息记录

8.1.5.1 运输工具管理记录

运输工具类型、运输载体标识（如车辆牌号、船舶识别号等）等。

8.1.5.2 收货记录

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,产品名称、规格、数量、生产日期、追溯码、保质期等。

8.1.5.3 分拣包装记录

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。

8.1.5.4 仓储记录

产品名称、产品生产日期、保质期、追溯码、生产者名称及联系方式,仓库类型（普通、冷等）、仓储地点库时间、出库时间等。

8.1.5.5 出货记录

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、产品名称、规格、数量、生产日期、追溯码等。

8.1.5.6 冷藏冷冻食品温度信息记录

冷藏、冷冻食品运输和仓储过程中的环境温度和产品温度、运输载体或仓库名称、运输时间或仓储时间。

8.1.5.7 员工管理记录

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。

8.1.6 培训记录

人员培训计划信息、培训内容信息、培训时间、培训地点、培训人员信息、培训考核结果等。

8.1.7 消费者投诉追溯信息记录

消费者投诉追溯信息应记录被投诉产品名称、产品单位、投诉原因、投诉时间、投诉人信息以及投诉处置信息等。

8.2 记录形式

8.2.1 追溯信息记录可为电子形式或纸质形式，且能够查询或出示。

8.2.2 追溯信息记录应有原始记录或真实副本等佐证材料。真实副本可包括复印件、扫描件、照片、音视频或任何其他对原始记录准确复制的方式。

8.3 记录填写

8.3.1 填写信息记录时内容应完整、清晰易读，且原则上不能修改，纸质记录确需修改时应在修改处签名或盖章。电子记录的修改应依照权限进行并保有修改日志，并留存原始记录。

8.3.2 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。

8.3.3 纸质记录应有记录填写人员和审核人员复核签名。电子信息记录应有填写人员和审核人员的电子签名。

8.4 保存期限

记录的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

9 追溯标识

9.1 食品包装上如带有追溯标识，应确保追溯标识清晰、完整、未经涂改。

9.2 标识位置宜醒目，不应覆盖食品包装上的商标、名称、生产日期或生产批号等关键信息。

9.3 应保证标识载体不对食品质量造成影响。应保持追溯标识不因搬运或其他因素而被磨损或消褪。

9.4 规定追溯码中至少应该包含哪些信息

10 追溯演练

食品生产追溯体系应制定追溯演练预案，并按照预案定期实施追溯演练。

11 追溯信息系统

11.1 食品追溯信息系统应包含食品生产全过程的追溯信息，并具有对追溯数据的采集、存储、管理和共享等功能。

11.2 食品追溯信息系统应具备追溯信息上传、追溯查询、数据管理等功能。

11.3 食品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、有效、不可篡改。

11.4 食品追溯信息系统应建立数据授权使用和安全监测机制。

12 评价与改进

12.1 食品生产企业应定期开展食品生产追溯体系评价。

12.2 食品生产企业应确定食品生产追溯体系的评价内容、评价方法、评价人员、结果分析，以确保有效的评价结果。

12.3 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。

12.4 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不合格，并有针对性的采取纠偏措施。

13 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相关法规、标准与制度；
- b) 食品追溯信息系统建设相关技术文件；
- 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 38159—2019 《重要产品追溯 追溯体系通用要求》
 - [8] GB/T 38574—2020 食品追溯二维码通用技术要求
 - [9] GB/T 39322—2020 电子商务交易平台追溯数据接口技术要求
-