



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

食品追溯体系评价通则

General Rules for the Evaluation of Food Traceability System

(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 食品追溯评价指标体系设立原则	1
5 食品追溯评价指标层级	2
6 食品追溯评价指标内容	2
7 食品追溯体系评价类型和程序	3
附录 A（资料性） 食品追溯评价指标评分细则	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：中国标准化研究院等

本文件主要起草人：

食品追溯体系评价通则

1 范围

本文件规定了食品追溯评价的指标体系设立原则、指标层级、指标内容、类型和程序方面内容。
本文件适用于对食品生产企业追溯体系的效果评价。不适用于食品流通企业、餐饮企业、食品小作坊。

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 38155-2019 重要产品追溯 追溯术语

GB/T 38159-2019 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

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。

[GB/T 38155-2019, 定义 2.9]

4 食品追溯评价指标体系设立原则

食品追溯评价指标体系的设立应重点满足以下原则：

- 科学性：评价的方法、指标和程序应客观合理，评价结果应具有可验证性，评价过程和结果应具有可重复性。
- 代表性：应体现食品追溯特点，应具有典型性和代表性。
- 可操作性：应可量化计算，且指标相关的历史数据、最新数据便于采集。
- 系统性：评价指标各要素相互之间应既独立，又不重复，共同组成评价本领域食品追溯建设水平和成效的有机整体，以准确反映食品追溯情况。
- 独立性：应具有一定的独立性，当不同指标间存在不可避免的关联性，应对关联指标进行明确说明。

5 食品追溯评价指标层级

食品追溯评价指标体系内容包括：一级评价指标，二级评价指标、评价指标项说明等内容。其中，一级指标包括制度、人员、信息、记录等8类指标；二级指标包括追溯制度建立、追溯管理岗位建立、原料追溯信息等35类二级指标。

6 食品追溯评价指标内容

6.1 评价指标体系的构建

评价指标体系的构建说明见表1。

表 1 评价指标体系的构建

要素	一级评价指标	二级评价指标	评价指标说明
食品追溯系统实施效力评价指标体系	1. 食品生产企业追溯制度	1.1 追溯制度建立	食品生产企业追溯制度的文件建立情况
		1.2 追溯制度内容	制度文件内容包含的范围
	2. 追溯人员	2.1 追溯管理岗位建立	设置食品追溯管理岗位，并配备专职或兼职人员。
		2.2 追溯人员培训	追溯人员的培训情况
	3. 食品追溯信息	3.1 产品研发追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.2 的要求
		3.2 原料追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.3.1 的要求
		3.3 食品添加剂追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.3.1 的要求
		3.4 食品相关产品追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.3.1 的要求
		3.5 原料、食品添加剂、食品相关产品验收追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.3.1 的要求
		3.6 生产计划追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.4 的要求
		3.7 领料追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.4 的要求
		3.8 配料或投料追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.4 的要求
		3.9 关键生产工序追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.4 的要求
3.10 食品设施设备追溯信息		应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.5 的要求	

		3.11 食品成品追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.6 的要求
		3.12 食品贮存追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.6 的要求
		3.13 食品出厂检验追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.7 的要求
		3.14 出厂运输工具追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.8 的要求
		3.15 运输过程追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.8 的要求
		3.16 有特殊储运条件要求食品运输追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.8 的要求
		3.17 订单追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.8 的要求
		3.18 发货运输过程追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.8 的要求
		3.19 销售追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.9 的要求
		3.20 消费者投诉追溯信息	应符合 GB/T XXXX 《食品生产追溯体系通术规范》中 7.1.10 的要求
	4. 追溯信息记录的要求	4.1 填写要求	追溯信息记录填写相关要求
		4.2 保存期限要求	追溯信息记录保存期限的相关要求
	5. 追溯标志	5.1 追溯标志的唯一性	确定追溯标志的唯一性。
		5.2 追溯标志的关联性	追溯标志与追溯信息相互关联。
		5.3 追溯标志位置的合理性	追溯标志的位置要求。
		5.4 追溯标志的耐久性	追溯标志耐久时长要求。
	6. 食品追溯演练	6.1 食品追溯演练频率	周/次、月/次、季度/次、半年/次、年/次
	7. 食品追溯信息的安全性	7.1 信息采集技术	采取措施防止数据被篡改（采集、存储、共享）
		7.2 信息存储技术	
		7.3 信息共享技术	
8. 评价与改进	8.1 定期开展追溯体系评价	周/次、月/次、季度/次、半年/次、年/次	

6.2 指标计算方法

食品追溯评价指标计算方法见资料性附录A。

7 食品追溯体系评价类型和程序

7.1 评价类型

7.1.1 企业自我评价

食品企业按本文件要求自行考评。通过对各要素的评估确定食品生产企业追溯体系水平，找出薄弱环节，提出改进措施。

7.1.2 第三方评价

第三方机构可组织相关专家对食品企业进行考评。可采用专家打分方式采集数据。以基于事实数据，充分发挥数据的分析价值为基本准则，协同考虑定性和定量因素。在考评的基础上，提出相应的对策建议。

7.2 评价程序

7.2.1 评价机构应对申请组织的食品追溯管理文件等的充分性，有效性，符合性进行初评。评价程序要求应符合 GB/T 38159-2019 的相关规定。

7.2.2 建立评价小组，负责开展食品追溯体系的评价工作。应依据评价指标对食品追溯体系实施情况进行充分性、有效性、符合性判定，并作出评价结论。评价结论宜包括追溯体系实施的有效性、追溯体系的改进建议等。

7.2.3 评价的实施过程包括：评价准备、查看报告文件、信息系统、原始记录，根据实际情况，开展实地调查、抽样调查等工作、评价指标数据获取与计算、专家打分、综合评定。

7.2.4 评价结束后，评价小组应形成书面评价报告，评价报告应遵循真实性、简明性、易读性的原则，不能有误导性语言，并对评价结论作出说明。评价报告内容可包括：

——基本信息：申请组织名称和地址、评价类型、评价范围、评价食品追溯体系名称、评价人员姓名、评价时间、出具报告时间等；

——报告声明：报告内容的客观公正性声明，自愿接受监督声明等；

——申请组织自我声明：提供信息的真实性说明、食品合规性说明等；

——食品概述：食品基本属性信息及能够体现食品可追溯性的信息；

——评价证据：评价过程中收集的证据；

——附件：现场图片和相关审核文件、证明材料等；

——评价结论：给出产品可追溯性评价的结论；

——改进建议清单：不符合项及相关改进建议。

附 录 A
(资料性)
食品追溯评价指标评分细则

要素	一级评价指标	二级评价指标	评价指标说明	评分细则
食品追溯系统实施效力评价指标体系	1. 食品生产企业追溯制度	1.1 追溯制度建立	应根据自身情况，制定食品追溯体系的建立、实施、评价与改进等制度文件。	追溯制度文件是否建立
		1.2 追溯制度内容	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。	四方面制度是否都存在
	2. 追溯人员	2.1 追溯管理岗位建立	应设置食品追溯管理岗位，并配备专职或兼职人员。	是否设置人员
		2.2 追溯人员培训	应对食品追溯体系管理岗位人员进行培训并记录	培训的周期多久一次，记录保存的期限是多久
	4. 食品追溯信息	3.1 产品研发追溯信息	a) 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； b) 最终小试、中试信息记录及参与人员； c) 食品包装设计 & 包装材料的选用情况及参与人员； d) 食品保质期确定情况及批准人员； e) 食品标签设计及批准人员； f) 研发食品执行的标准或制定的产品标准及其批准人员。	对应指标的追溯信息是否都有
		3.2 原料追溯信息	a) 原料名称、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、入库时间、存放仓库或仓位等； b) 原料为食用农产品的，追溯信息应包括原料名称、产地、数量、检验合格证明、入库时间等； c) 原料为供应商供货的，追溯信息还应包括供应商名称、地址及联系方式等； d) 原料为进口原料的，追溯信息应包括原料名称、境内收货人（进口商、代理商）名称、地址、原产国（地）、生产日期、保质期、进口货物检验检疫证明	

要素	一级评价指标	二级评价指标	评价指标说明	评分细则
			等； e) 需冷藏冷冻或其他特殊条件贮存的原料，追溯信息还应包括贮存设备温湿度等。	
		3.3 食品添加剂追溯信息	a) 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、入库时间、存放仓库或仓位等； b) 食品添加剂为供应商供货时追溯信息还应包括供应商名称、地址及联系方式的； c) 食品添加剂为进口食品添加剂时追溯信息应包括食品添加剂名称、境内收货人（进口商、代理商）名称、地址、原产国（地）、生产日期、保质期、进口货物检验检疫证明等； d) 需冷藏冷冻或其他特殊条件贮存的食物添加剂追溯信息还应包括贮存设备温湿度等。	
		3.4 食品相关产品追溯信息	a) 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、入库时间等； b) 食品相关产品为供应商供货时追溯信息还应包括供应商名称、地址及联系方式等； c) 食品相关产品为进口食品相关产品时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）、生产日期、保质期、进口货物检验检疫证明等。	
		3.5 原料、食品添加剂、食品相关产品验收追溯信息	a) 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； b) 入库时间、入库人员姓名或代码、仓库或仓位名称等。	
		3.6 生产计划追溯信息	产品名称、配方要求、品种、规格、生产日期、生产数量、生产排序、生产线、批准人、执行人等信息。	
		3.7 领料追溯信息	原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、供应商、规格、数量、计量单位、生产日期、食品批次号、保质期、出库仓位、领用日期、领用人、原料追溯标志、领料单位（部门）等。	

要素	一级评价指标	二级评价指标	评价指标说明	评分细则
		3.8 配料或投料追溯信息	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、生产日期、供应商、投料日期、投料人、原料追溯标志等。	
		3.9 关键生产工序追溯信息	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、生产设备、生产数量、配料与投料情况、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（如样品名称、生产批次、抽样时间、检测指标及结果、检测人员等）、生产各工序的质量控制与检查记录、各工序中物料转序信息（如物料储存、容器更换、半成品长期储存信息）、生产过程中产生的副产品、废弃料数量及处置信息、特殊问题或异常事件记录、加工人员、交接班记录等。	
		3.10 食品设施设备追溯信息	a) 生产设施设备名称、存放位置、对生产和包装车间环境条件（温度、湿度、压差、沉降菌等）进行监测，并保留相关记录等； b) 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； c) 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。	
		3.11 食品成品追溯信息	产品名称、规格、品种，食品批次号，保质期，生产日期、追溯标志等。	
		3.12 食品贮存追溯信息	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。	
		3.13 食品出厂检验追溯信息	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、复核人等。	
		3.14 出厂运输工具追溯信息	运输方式、运输车辆牌号、船舶识别号等。	

要素	一级评价指标	二级评价指标	评价指标说明	评分细则
		3.15 运输过程追溯信息	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。	
		3.16 有特殊储运条件要求食品运输追溯信息	有特殊储运条件要求食品，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温度、运输载体名称、运输时间。	
		3.17 订单追溯信息	食品名称、规格、数量、生产日期、追溯标志等。	
		3.18 发货运输过程追溯信息	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。	
		3.19 销售追溯信息	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。	
		3.20 消费者投诉追溯信息	被投诉产品名称、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。	
4. 追溯信息记录的要求	4.1 填写要求	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。		
	4.2 保存期限要求	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，保存期限不得少于产品出厂后2年。		保存期限是否超出要求时间范围
5. 追溯标志	5.1 追溯标志的唯一性	每个食品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	食品追溯单元的追溯标志是否唯一	
	5.2 追溯标志的关联性	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	追溯标志与追溯信息是否具有关联性	

要素	一级评价指标	二级评价指标	评价指标说明	评分细则
		5.3 追溯标志位置的合理性	追溯标志应清晰完整，位置宜醒目，不应覆盖标签上的信息。	追溯标志是否清晰完整，有无被覆盖
		5.4 追溯标志的耐久性	追溯标志应具有耐久性，并不对食品造成不良影响。	追溯标志是否有耐久性
	6. 食品追溯演练	6.1 食品追溯演练频率	周/次、月/次、季度/次、半年/次、年/次	检查食品追溯演练记录
	7. 食品追溯信息的安全性	7.1 信息采集技术	采取措施防止数据被篡改（采集、存储、共享）	检查防止数据被篡改采取措施的说明和记录
		7.2 信息存储技术		
		7.3 信息共享技术		
	8. 评价与改进	8.1 定期开展追溯体系评价	周/次、月/次、季度/次、半年/次、年/次	检查食品追溯评价记录