

# 食品可追溯管理体系 要求

Food traceability management systems-Requirements

2026 - 01 - 15 发布

2026 - 01 - 15 实施

# 目 次

1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 组织环境 .....	4
4.1 理解组织及其背景 .....	4
4.2 理解相关方的需求和期望 .....	5
4.3 确定食品可追溯管理体系的范围 .....	5
4.4 食品可追溯管理体系及其过程 .....	5
5 领导作用 .....	5
5.1 领导作用和承诺 .....	5
5.2 食品可追溯方针 .....	6
5.3 组织的岗位、职责和权限 .....	6
6 策划 .....	6
6.1 应对风险和机遇的措施 .....	6
6.2 食品可追溯目标及其实现的策划 .....	7
6.3 变更的策划 .....	7
7 支持 .....	8
7.1 资源 .....	8
7.2 能力 .....	9
7.3 意识 .....	9
7.4 沟通 .....	9
7.5 成文信息 .....	10
8 运行 .....	10
8.1 运行的策划和控制 .....	10
8.2 食品可追溯的总体要求 .....	11
8.3 食品可追溯系统与平台 .....	11
8.4 食品可追溯系统管理要求 .....	12
8.5 食品可追溯标志要求 .....	13
8.6 食品可追溯数据管理要求 .....	13
8.7 食品可追溯系统运维要求 .....	15
8.8 食品可追溯系统安全要求 .....	16
8.9 确定追溯单元 .....	16
8.10 制定食品可追溯计划 .....	16
8.11 食品可追溯体系运行确认 .....	16

8.12 食品可追溯演练 .....	16
8.13 食品撤回/召回 .....	17
8.14 实施培训 .....	17
9 绩效评价 .....	17
9.1 监视、测量、分析和评价 .....	17
9.2 内部审核 .....	18
9.3 管理评审 .....	18
10 持续改进 .....	19
参考文献 .....	20

# 食品可追溯管理体系 要求

## 1 范围

本文件规定了食品可追溯管理体系要求。产品可追溯性评价原则、评价指标、评价流程和监督评价。本文件适用于食用农产品、食品等组织追溯管理体系策划、实施、运作、保持和更新。同时适用于食品可追溯管理体系认证活动。

## 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 38155—2019 重要产品追溯 追溯术语
- GB/T 38158—2019 重要产品追溯 产品追溯系统基本要求
- GB/T 38159—2019 重要产品追溯 追溯体系通用要求
- GB/T 22005—2009 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 19001 质量管理体系 要求

## 3 术语和定义

GB/T 38155—2019、GB/T 22005—2009、GB/T 19000—2016、GB/T 45547—2025界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出一些术语和定义。

### 3.1

#### 产品 product

在组织和顾客之间未发生任何交易的情况下，组织能够产生的输出。

[GB/T 19000—2016，定义3.7.6]

### 3.2

#### 批次 lot

相似条件下生产和(或)加工的或包装的某一产品单元的集合。

[GB/T 22005—2009，定义3.3]

### 3.3

#### 批次标识 lot identification

对某一批次指定唯一标识的过程。

[GB/T 22005—2009，定义3.4]

### 3.4

**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：当考虑产品或服务时，可追溯性可涉及：

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

[GB/T 36061—2018，定义3.1]

## 3.5

**追溯单元 traceable 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类产品。

[GB/T 38155—2019，定义2.4]

## 3.6

**追溯参与方 traceability participant**

从供应链中从事产品初级生产、生产加工、包装、仓储、运输、配送、销售、消费（使用）等相关业务的组织或个人。

[GB/T 38155—2019，定义2.5]

## 3.7

**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]

## 3.8

**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 45547—2025，定义3.7]

## 3.9

**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。

[来源：GB/T 45547—2025，定义3.8]

## 4 组织环境

## 4.1 理解组织及其背景

组织应确定与其宗旨和战略方向相关并影响其实现食品可追溯管理体系预期结果的能力的各种外

部和内部因素。

组织应确定气候变化是否是一个相关问题。

组织应对这些外部和内部因素的相关信息进行监视和评审。

#### 4.2 理解相关方的需求和期望

组织应确定：

- a) 与食品可追溯管理体系有关的相关方；
- b) 与食品可追溯管理体系有关的相关方的要求；
- c) 相关方可提出与气候变化有关的要求。

组织应监视和评审这些相关方的信息及其相关要求。

#### 4.3 确定食品可追溯管理体系的范围

组织应确定食品可追溯管理体系的边界和适用性，以确定其范围。

在确定范围时，组织应考虑：

- a) 4.1 中提及的各种外部和内部因素；
- b) 4.2 中提及的相关方要求；
- c) 组织的产品和服务。

组织的食品可追溯管理体系的范围应作为成文信息，可获得并得到保持，该范围应描述所覆盖的产品和服务类型。

#### 4.4 食品可追溯管理体系及其过程

组织应按照本文件的要求，建立、实施、保持和持续改进食品可追溯管理体系，包括所需的过程及其相互作用。

组织应确定食品可追溯管理体系所需的过程及其在整个组织中的应用。

在必要的范围和程度上，组织应：

- a) 保持成文信息以支持过程运行；
- b) 保留成文信息以确信其过程按照策划进行。

### 5 领导作用

#### 5.1 领导作用和承诺

最高管理者应通过以下方面，证实其对食品可追溯管理体系的领导作用和承诺：

- a) 对食品可追溯管理体系的有效性负责；
- b) 确保制定食品可追溯管理体系的方针和目标，并与组织环境相适应，与战略方向相一致；
- c) 确保食品可追溯管理体系要求融入组织的业务过程；
- d) 促进使用过程方法和基于风险的思维；
- e) 确保食品可追溯管理体系所需的资源是可获得的；
- f) 沟通有效的食品可追溯和符合食品可追溯管理体系要求的重要性；
- g) 确保食品可追溯管理体系实现其预期结果；

- h) 促使人员积极参与，指导和支持他们为食品可追溯管理体系的有效性作出贡献；
- i) 促进质量文化、食品安全文化和道德行为；
- j) 推动改进；
- k) 支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用。

## 5.2 食品可追溯方针

### 5.2.1 制定食品可追溯方针

最高管理者应制定、实施和保持食品可追溯方针，方针应：

- a) 适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向；
- b) 为建立食品可追溯目标提供框架；
- c) 包括满足适用要求的承诺；
- d) 包括持续改进食品可追溯管理体系的承诺。

### 5.2.2 沟通食品可追溯方针

方针应：

- a) 可获取并保持成文信息；
- b) 在组织内得到沟通、理解和应用；
- c) 适宜时，可为有关相关方所获取。

## 5.3 组织的岗位、职责和权限

最高管理者应确保组织相关岗位的职责、权限得到分配、沟通和理解。

最高管理者应分配职责和权限，以：

- a) 确保食品可追溯管理体系符合本文件的要求；
- b) 应设置食品追溯管理岗位，并配备专职或兼职人员；
- c) 确保各过程获得其预期输出；
- d) 报告食品可追溯管理体系的绩效以及改进机会，特别是向最高管理者报告；
- e) 确保在策划和实施食品可追溯管理体系变更时保持其完整性。

## 6 策划

### 6.1 应对风险和机遇的措施

6.1.1 在策划食品可追溯管理体系时，组织应考虑到4.1所提及的因素和4.2所提及的要求，并确定需要应对的风险和机遇，以：

- a) 确保食品可追溯管理体系能够实现其预期结果；
- b) 增强有利影响；
- c) 预防或减少不利影响；
- d) 实现改进。

### 6.1.2 应对风险的措施

- a) 应对这些风险的措施；
- b) 如何：
  - 1) 在食品可追溯管理体系过程中整合并实施这些措施；
  - 2) 评价这些措施的有效性。

应对措施应与风险对食品可追溯符合性的潜在影响相适应。

### 6.1.3 应对机遇的措施

- a) 应对这些机遇的措施；
- b) 如何：
  - 1) 在食品可追溯管理体系过程中整合并实施这些措施；
  - 2) 评价这些措施的有效性。

应对措施应与机遇对食品可追溯符合性的潜在影响相适应。

注：相关方的需求和期望也有可能应对机遇的措施相关。

## 6.2 食品可追溯目标及其实现的策划

### 6.2.1 组织应针对相关职能、层次和食品可追溯管理体系所需的过程建立食品可追溯目标。

目标应：

- a) 与食品可追溯方针保持一致；
- b) 可测量；
- c) 考虑适用的要求；
- d) 与食品可追溯相关；
- e) 予以监视；
- f) 予以沟通；
- g) 适时更新。

组织应保持有关食品可追溯目标的成文信息。

### 6.2.2 策划如何实现目标时，组织应确定：

- a) 要做什么；
- b) 需要什么资源；
- c) 由谁负责；
- d) 何时完成；
- e) 如何评价结果。

## 6.3 变更的策划

当组织确定需要对食品可追溯管理体系进行变更时，变更应按所策划的方式实施（见4.4）。

组织应考虑：

- a) 变更目的及其潜在后果；
- b) 食品可追溯管理体系的完整性；
- c) 资源的可获得性；
- d) 追溯系统与平台的变更；
- e) 职责和权限的分配或再分配；
- f) 如何监测和评估变更的效果；
- g) 变更的宣传；
- h) 如何审查变更的结果。

## 7 支持

### 7.1 资源

#### 7.1.1 总则

组织应确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品可追溯管理体系。

组织应考虑：

- a) 现有内部资源的能力和局限；
- b) 需要从外部供方获得的资源。

#### 7.1.2 人员

组织应确定并配备所需的人员，以有效实施食品可追溯管理体系，并运行和控制其过程。

#### 7.1.3 基础设施

组织应确定、提供并维护所需的基础设施，以实现食品可追溯。

注：所有类型的工作（如现场、远程或两者结合）的基础设施可包括以下内容：

- a) 建筑物和相关设施；
- b) 追溯系统与平台：产品追溯系统、追溯服务平台和追溯管理平台；
- c) 储运资源；
- d) 信息和通讯技术。

#### 7.1.4 过程运行环境

组织应确定、提供并维护所需的环境，以运行过程，并实现食品可追溯。

注：合适的环境可能包括多个因素的组合，例如：

- a) 社会因素（如非歧视、安定、非对抗）；
- b) 心理因素（如减压、预防过度疲劳、稳定情绪）；
- c) 物理因素（如温度、热量、湿度、照明、空气流通、卫生、噪声）。

#### 7.1.5 监视和测量资源

##### 7.1.5.1 总则

当利用监视或测量来验证食品可追溯符合要求时，组织应确定并提供所需的资源，以确保结果有效

和可靠。

组织应确保所提供的资源：

- a) 适合所开展的监视和测量活动的特定类型；
- b) 得到维护，以确保持续适合其用途。

组织应保留适当的成文信息，作为监视和测量资源适合其用途的证据。

#### 7.1.5.2 测量溯源

当要求测量溯源时，或组织认为测量溯源是信任测量结果有效的基础时，测量设备应：

- a) 对照能溯源到国际或国家标准的测量标准，按照规定的时间间隔或在使用前进行校准和（或）检定，当不存在上述标准时，应保留作为校准或验证依据的成文信息；
- b) 予以识别，防止由于调整、损坏或衰减所导致的随后的测量结果的失效；
- c) 予以保护，防止由于调整、损坏或衰减所导致的校准状态和随后的测量结果的失效。

当发现测量设备不符合预期用途时，组织应确定以往测量结果的有效性是否受到不利影响，必要时应采取适当的措施。

#### 7.2 能力

组织应：

- a) 确定在其控制下工作的人员所需具备的能力，这些人员从事的工作影响食品可追溯管理体系绩效和有效性；
- b) 基于适当的教育、培训或经验，确保这些人员是胜任的；
- c) 适用时，采取措施以获得所需的能力，并评价措施的有效性；
- d) 保留适当的成文信息，作为人员能力的证据。

注：适当措施可包括对在职人员进行培训、辅导或重新分配工作，或者聘用、外包胜任的人员。

#### 7.3 意识

组织应确保在其控制下工作的人员知晓：

- a) 食品可追溯方针；
- b) 相关的食品可追溯目标；
- c) 组织质量文化、食品安全文化和道德行为；
- d) 他们对食品可追溯管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；
- e) 不符合食品可追溯管理体系要求的后果。

#### 7.4 沟通

组织应确定与食品可追溯管理体系相关的内部和外部沟通，包括：

- a) 沟通什么；
- b) 何时沟通；

- c) 与谁沟通；
- d) 如何沟通；
- e) 谁来沟通。

## 7.5 成文信息

### 7.5.1 总则

组织的食品可追溯管理体系应包括：

- a) 本文件要求的成文信息；
- b) 组织所确定的、为确保食品可追溯管理体系有效性所需的成文信息。

### 7.5.2 创建和更新

在创建和更新成文信息时，组织应确保适当的：

- a) 标识和说明（如标题、日期、作者、索引编号）；
- b) 形式（如语言、软件版本、图表）和载体（如纸质的、电子的）；
- c) 评审和批准，以保持适宜性和充分性。

### 7.5.3 成文信息的控制

7.5.3.1 应控制食品可追溯管理体系和本文件所要求的成文信息，以确保：

- a) 在需要的场合和时机，均可获得并适用；
- b) 予以妥善保护（如防止泄密、不当使用或缺失）。

7.5.3.2 为控制成文信息，适用时，组织应进行下列活动：

- a) 分发、访问、检索和使用；
- b) 存储和防护，包括保持可读性；
- c) 更改控制（如版本控制）；
- d) 保留和处置。

对于组织确定的策划和运行食品可追溯管理体系所必需的来自外部的成文信息，组织应进行适当识别，并予以控制。

对所保留的、作为符合性证据的成文信息应予以保护，防止非预期的更改。

注：对成文信息的“访问”可能意味着仅允许查阅，或者意味着允许查阅并授权修改。

## 8 运行

### 8.1 运行的策划和控制

为满足食品可追溯的要求，并实施第6章所确定的措施，组织应通过以下措施对食品可追溯所需的过程（见4.4）进行策划、实施和控制：

- a) 食品可追溯的总体要求；

- b) 食品可追溯系统与平台；
- c) 食品可追溯系统管理要求；
- d) 食品可追溯标志要求；
- e) 食品可追溯数据管理要求；
- f) 食品可追溯系统运维要求；
- g) 食品可追溯系统安全要求；
- h) 确定追溯单元；
- i) 制定食品可追溯计划；
- j) 食品可追溯体系运行确认；
- k) 食品可追溯演练；
- l) 食品撤回/召回；
- l) 实施培训。

## 8.2 食品可追溯的总体要求

8.2.1 食品可追溯管理体系的建设、运行应符合国家相关法律、法规与标准的规定，并充分满足行政主管部门、组织、消费者、供应链企业等不同类型用户的差异化需求。

8.2.2 食品可追溯管理体系建设方应明确其在供应链中的位置，并将涉及的供应链环节中质量安全相关信息作为食品可追溯内容，以便在供应链上形成全程信息可追溯链条。

食品可追溯管理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、食品/食用农产品销售、消费者投诉等过程。

8.2.3 食品可追溯参与方应建立追溯数据存储和管理机制，可利用区块链、防伪等技术完整记录追溯信息，确保数据真实、准确、完整，易于识别和检索，应确保各过程的追溯记录信息相关联。

8.2.4 食品可追溯系统应能实现内部追溯和外部追溯，对接追溯主体的内部管理信息系统和追溯参与方的供应链信息系统。

8.2.5 食品可追溯系统应对追溯信息进行分用户管理，向消费者、相关部门、相关企业等用户按需要、按权限提供追溯信息。

8.2.6 食品可追溯系统宜使用云计算、物联网、区块链、防伪技术等信息技术建设。

8.2.7 食品生产经营企业应确保追溯标志的唯一性。

## 8.3 食品可追溯系统与平台

8.3.1 食品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。

8.3.2 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、真实。

8.3.3 食品追溯信息系统应建立数据授权使用和安全监测机制。

## 8.4 食品可追溯系统管理要求

### 8.4.1 食品可追溯参与方信息管理

8.4.1.1 食品可追溯参与方可管理本组织基本信息及与本组织供应链上下游相关企业的基本信息。

8.4.1.2 食品可追溯系统应具有追溯参与方信息登记、检索、修改、验证等管理功能。

8.4.1.3 组织追溯参与方管理内容包括但不限于：法人责任主体名称、统一社会信用代码、法人责任主体类型、法人代表身份证号码、行业代码、生产/经营许可证号、经营地址、联系人等。

8.4.1.4 自然人追溯参与方登记内容包括但不限于：自然人责任主体名称、自然人责任主体身份证号码、所属企业名称、行业代码、通讯地址、联系电话等。

### 8.4.2 产品信息管理

8.4.2.1 产品信息管理可管理本组织生产经营的产品及生产过程中使用的原辅料和投入品。

8.4.2.2 食品可追溯系统应具有产品信息登记、编码、检索、修改等功能。

8.4.2.3 产品信息管理内容包括但不限于：产品名称、产品唯一代码、所属品种、所属企业、规格等。

8.4.2.4 标识载体应直接附在追溯单元上，或附在包含该追溯单元的物流包装或随附文件上，且清晰，易于发现，并保留标识载体直至被消费或销毁

### 8.4.3 交易信息管理

8.4.3.1 交易信息管理应实现对本组织进出产品的上下游交易信息采集，应符合交易记录的要求。

8.4.3.2 交易信息采集方式包括但不限于：扫描产品追溯标签、读取射频标签、系统录入。

8.4.3.3 交易信息采集内容包括但不限于：主体备案信息、产品名称、产品唯一代码、追溯单元、追溯码、批次号、生产日期、交易日期、供应商/采购商代码、供应商/采购商名称等。

### 8.4.4 赋码信息管理

8.4.4.1 组织应根据食品可追溯系统中的产品特征，对产品批次进行定义，确定追溯单元。

8.4.4.2 结合组织经营管理要求，可根据产品特性、初级生产、生产加工、包装、仓储、运输、配送、销售、消费(使用)和检测等信息，对追溯单元进行赋码，赋码载体包括但不限于：包装标识、追溯标签、追溯身份卡或交易凭证等。

8.4.4.3 赋码信息包括本节点信息和产品流向信息，赋码信息可关联包括但不限于：主体备案信息、产品名称、产品唯一代码、产品批次、追溯码、生产日期、保质期/使用期限、检验检测信息等。

8.4.4.4 标识载体应直接附在追溯单元上，或附在包含该追溯单元的物流包装或随附文件上，且清晰，易于发现，并保留标识载体直至被消费或销毁。

8.4.4.5 编码规则应采用国际或国内通用的或与其兼容的编码。

### 8.4.5 产品仓储信息管理

8.4.5.1 产品仓储信息管理应实现对仓储责任主体、托管责任主体、出入库情况等信息的管理。

8.4.5.2 产品仓储信息主要内容包括但不限于：仓储责任主体代码、仓储责任主体名称、托管责任主体代码、托管责任主体名称、产品代码、产品名称、产品流向、出入库时间、出入库单号、仓储环境信息

等。

#### 8.4.6 产品运输信息管理

8.4.6.1 产品运输信息管理应实现对物流责任主体、托运责任主体、接收责任主体和运输车辆等信息管理。

8.4.6.2 产品运输信息主要内容包括但不限于：物流责任主体代码、物流责任主体名称、托运责任主体代码、托运责任主体名称、接收责任主体代码、接收责任主体名称、产品代码、产品名称、物流单号、物流环境信息、运输单元追溯码和运输车牌号等。

#### 8.4.7 产品消费(使用)信息管理

8.4.7.1 在产品消费(使用)环节应实现对消费(使用)主体、消费(使用)日期、消费(使用)情况等信息管理。

8.4.7.2 产品消费(使用)信息主要内容包括但不限于：消费(使用)企业代码、消费(使用)企业名称、消费(使用)日期、消费(使用)批次、产品代码、产品名称等。

#### 8.4.8 权限管理

8.4.8.1 食品可追溯系统应采取相对严格的系统权限管理措施，明确责任主体，确保信息安全。

8.4.8.2 食品可追溯系统应具备对用户和角色的权限调配功能。

8.4.8.3 食品可追溯系统应具备对组织机构、用户、角色的基本信息维护功能。

#### 8.5 食品可追溯标志要求

8.5.1 追溯标志应清晰完整，位置宜醒目，不应覆盖标签上的信息。

8.5.2 追溯标志应具有耐久性，并不对食品造成不良影响。

8.5.3 食品生产经营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。

#### 8.6 食品可追溯数据管理要求

##### 8.6.1 信息记录

###### 8.6.1.1 食品产品研发信息

食品产品研发追溯信息内容包括：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，食品包装设计及其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，食品标签设计及其批准人员，研发食品执行的标准或制定的产品标准及其批准人员。适用时，还应包括工艺记录变更情况及变更人员。

###### 8.6.1.2 产品(物料)来源信息

基本追溯信息应包括物料名称、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。

物料为进口原料的，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。

物料为供应商供货的，基本追溯信息还应包括供应商名称、地址及联系方式等。

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。

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。

物料验收信息包括：原料、食品添加剂的名称、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。

物料入库信息包括：入库时间、入库人员姓名或代码、仓库或仓位名称等。

#### 8.6.1.3 处理过程信息

应记录每一批次产品各追溯环节的关键信息，如初级生产、生产加工、包装、仓储、运输、配送等环节的主体信息、批次信息、人员信息、设备信息、物料信息、环境信息、位置信息、检测信息、操作时间等。

生产企业还应包括：生产计划（食品名称、品种、规格、生产日期、生产数量、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）、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）、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、生产车间环境卫生相关信息、食品安全管理人员检查信息等）等。

#### 8.6.1.4 产品贮存信息

食品成品信息，如食品名称、规格、品种、食品批次号、保质期、生产日期、追溯标志等。

食品贮存信息，如入库时间、出库时间、数量、单位、责任人员信息、出入库仓库或仓位等。

#### 8.6.1.5 检验检疫信息

检验检疫信息，如抽检样品名称、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、动物检疫证明（产品）、检验/检疫人员等。

#### 8.6.1.6 食品运输信息

运输工具信息，如运输方式、运输车辆牌号、船舶识别号等。

运输过程信息，如承运单位名称、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信息，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，如订单信息（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）等。

#### 8.6.1.7 食品销售信息

应记录每一批次产品的交易信息，包括交易主体信息、交易产品信息、交易行为信息。交易主体信息如客户名称、地址、联系人、联系方式；交易产品信息如销售食品名称、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、动物检疫证明（产品）等；交易行为信息如交易时间、交易地点、交易凭证号等。

#### 8.6.1.8 消费者投诉信息

消费者投诉信息，如被投诉食品名称、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。

#### 8.6.1.9 信息关联性

应能够通过关键信息的唯一标识代码（如批次号/序列号）实现追溯环节之间信息的有效关联。

### 8.6.2 信息存储

8.6.2.1 应支持海量数据存储功能。

8.6.2.2 宜采用分布式存储，并提供备份。

8.6.2.3 应提供对结构化数据和非结构化数据的存储功能。

8.6.2.4 存储的数据保存期限可根据行业相关规定确定，没有行业规定的保存期限不得少于产品保质期/寿命满后 1 年，没有明确保质期/寿命规定的，数据应保留 2 年以上。

8.6.2.5 应有专人负责追溯信息及时存档并更新，信息记录清晰准确，便于识别和检索。数据应保证不可被篡改。

### 8.6.3 信息交换

8.6.3.1 食品可追溯信息交换的数据接口应符合国家重要产品追溯体系数据对接相关技术要求。

8.6.3.2 国家重要产品追溯体系数据对接相关技术要求未明确规定的，应按照相关技术要求并结合实际情况，自行制定数据接口标准。

### 8.6.4 信息共享

8.6.4.1 组织追溯信息应根据法律法规要求向消费者、供应链企业和相关部门开放。应具备相关的记录证明追溯参与方发起追溯请求时，能够及时作出响应，并根据追溯需求，向追溯请求方提供真实的身份或资质信息、产品信息、交易信息等

8.6.4.2 应建立有效、安全的追溯信息共享机制，并明确追溯信息的使用权限。食品可追溯信息应确保能够共享至追溯管理平台、追溯服务平台和相关追溯链条企业管理系统。

## 8.7 食品可追溯系统运维要求

8.7.1 组织应明确食品可追溯系统运维人员岗位职责，明确系统管理者的权限与职责，确保食品可追溯系统的有效实施。

8.7.2 组织应制定系统培训计划，为组织内部参与者提供培训，确保参与者具备实施食品可追溯系统的能力。

8.7.3 组织应建立比较稳定的运维队伍，落实运维责任。

8.7.4 对于食品可追溯系统运行故障，组织需要做好应急处理预案，故障发生时，及时做出响应并详细排查故障原因，做好善后工作。

## 8.8 食品可追溯系统安全要求

8.8.1 食品可追溯系统安全应根据系统安全管理要求，按照网络安全等级保护基本要求和应用软件系统通用安全技术要求的相关规定，采取适当的安全防护措施。

8.8.2 食品可追溯系统密码应用应按照信息系统密码应用基本要求规定的要求采取相应的密码安全保护措施。

8.8.3 食品可追溯系统应采取容错性设计，提供网络安全防范措施。

8.8.4 应具备食品可追溯信息防篡改、防攻击、访问权限控制等安全防护能力，实现安全可靠连续运行。

8.8.5 应具有完整的用户操作日志记录功能，且日志不可随意更改。

## 8.9 确定追溯单元

8.9.1 食品生产经营企业应结合食品生产经营实际和追溯要求，确定食品追溯单元。

8.9.2 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/食品销售日期、单一品类食品名称等标志，并准确关联相关的追溯信息。

## 8.10 制定食品可追溯计划

8.10.1 应建立相关追溯计划，该计划应包括追溯参与方资源管理要求、实施要求、运维保障等内容。

8.10.2 追溯系统均应确定相关人员任务与职责。

## 8.11 食品可追溯体系运行确认

应在食品可追溯追溯管理体系建立后，正式运行前，对其有效性进行确认，如发现问题，应进行纠正并再次确认，并保留相关确认过程成文信息。

## 8.12 食品可追溯演练

8.12.1 食品生产经营企业应制定食品可追溯演练预案，包括可追溯演练涵盖的环节、涉及人员、演练频次、预期效果等方面。

8.12.2 食品生产经营可追溯涉及的原料、食品添加剂、食品相关产品采购、生产加工、贮存、运输、食品/食用农产品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。

8.12.3 食品生产经营企业可定期实施食品可追溯演练，检查追溯体系满足可追溯性目标和范围的程度，

以保证食品可追溯体系有效运转并发现存在问题，并保留成文信息。

### 8.13 食品撤回/召回

组织应指定有能力的人员启动和执行撤回/召回，确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全批次的终产品。

组织应建立并保持成文信息，以便：

- a) 通知相关方；
- b) 处置撤回/召回产品及库存的产品；
- c) 按采取措施的顺序执行。

撤回/召回的产品及库存的终产品应在组织的控制下封存或保留，直至按照不合格产品的处理进行管理。

应保留撤回/召回的原因、范围和结果的成文信息，并向最高管理者报告，作为管理评审的输入。

组织应通过使用适宜技术验证撤回/召回的实施情况和有效性(如模拟撤回/召回或实际撤回/召回)，并保留成文信息。

### 8.14 实施培训

食品生产经营企业应开展培训，使得相关人员应获得充分的培训，从而具有正确实施追溯体系的能力。

应向追溯工作人员对当前追溯流程、产品处理过程等进行培训，应保留成文信息，必要时及时更新培训内容。

## 9 绩效评价

### 9.1 监视、测量、分析和评价

#### 9.1.1 总则

组织应确定：

- a) 需要监视和测量什么；
- b) 需要什么方法进行监视、测量、分析和评价，以确保结果有效；
- c) 何时实施监视和测量；
- d) 何时对监视和测量的结果进行分析和评价。

组织应评价食品可追溯管理体系的绩效和有效性。

组织应保留适当的成文信息，以作为结果的证据。

#### 9.1.2 运行监测评价

应从食品可追溯管理体系运行情况、追溯数据数量和质量情况、追溯体系日常运维管理等角度制定

监测评价指标，按月度/季度等周期对所接入的重要产品追溯责任主体运行情况进行综合评价，支持各指标阈值的灵活配置和调整。

应支持依据食品可追溯统计分析结果，从追溯数据报送情况、追溯体系运行维护、追溯体系作用、消费者反馈等方面制定运行监测评价指标，对各追溯责任主体开展工作情况和追溯系统、追溯平台运行情况开展监测评价，并划分优、良、中、差等级，并予以公示。

## 9.2 内部审核

9.2.1 组织应按照策划的时间间隔进行内部审核，以提供有关食品可追溯管理体系的下列信息：

- a) 是否符合：
  - 1) 组织自身的食品可追溯管理体系要求；
  - 2) 本文件的要求；
- b) 是否得到有效的实施和保持。

9.2.2 组织应：

- a) 依据有关过程的重要性、对组织产生影响的变化和以往的审核结果，策划、制定、实施和保持审核方案，审核方案包括频次、方法、职责、策划要求和报告；
- b) 规定每次审核的审核准则和范围；
- c) 选择审核员并实施审核，以确保审核过程客观公正；
- d) 确保将审核结果报告给相关管理者；
- e) 及时采取适当的纠正和纠正措施；
- f) 保留成文信息，作为实施审核方案以及审核结果的证据。

注：相关指南参见 GB/T 19011。

## 9.3 管理评审

### 9.3.1 总则

最高管理者应按照策划的时间间隔对组织的食品可追溯管理体系进行评审，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性，并与组织的战略方向保持一致。

### 9.3.2 管理评审输入

策划和实施管理评审时应考虑下列内容：

- a) 以往管理评审所采取措施的情况；
- b) 与食品可追溯管理体系相关的内外部因素的变化；与食品可追溯管理体系相关的相关方的需求和期望的变化；
- c) 下列有关食品可追溯管理体系绩效的信息，包括其趋势：
  - 1) 有关相关方的反馈；
  - 2) 食品可追溯目标的实现程度；

- 3) 过程绩效;
  - 4) 不合格及纠正措施;
  - 5) 监视和测量结果;
  - 6) 审核结果;
  - 7) 外部供方的绩效。
- d) 资源的充分性;
  - e) 应对风险和机遇所采取措施的有效性 (见 6.1);
  - f) 改进的机会。

### 9.3.3 管理评审输出

管理评审的输出应包括与下列事项相关的决定和措施:

- a) 改进的机会;
- b) 食品可追溯管理体系所需的变更;
- c) 资源需求。

组织应保留成文信息, 作为管理评审结果的证据。

## 10 持续改进

应系统分析评价的结果, 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, 进而对改进措施实施后效果进行必要的验证。必要时对食品可追溯管理体系进行更改。

## 参 考 文 献

- [1] GB/T 19001 质量管理体系 要求
  - [2] GB/T 19011—2021 管理体系审核指南
  - [3] GB/T 22005—2009 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
  - [4] GB/Z 25008—2010 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南
  - [5] GB/T 37029—2018 食品追溯 信息记录要求
  - [6] GB/T 38154—2019 重要产品追溯 核心元数据
  - [7] GB/T 38155—2019 重要产品追溯 追溯术语
  - [8] GB/T 38156—2019 重要产品追溯 交易记录总体要求
  - [9] GB/T 38157—2019 重要产品追溯 追溯管理平台建设规范
  - [10] GB/T 38158—2019 重要产品追溯 产品追溯系统基本要求
  - [11] GB/T 38574—2020 食品追溯二维码通用技术要求
  - [12] GB/T 45547-2025食品生产追溯体系通用技术规范
  - [13] GB/T 46453-2025食品追溯体系评价通则
-