

CTS

广东中嘉认证有限公司企业标准

---

# 生鲜农产品质量追溯管理体系 认证技术规范

2025-07-21发布

2025-07-21实施

---

广东中嘉认证有限公司 发布

# 目录

## 前言

## 1、范围

## 2、术语和定义

## 3、认证模式

## 4、总体要求

## 5、资源管理

## 6、过程控制

## 7、不安全食品的投诉和处置

## 8、实施原则与要求

## 9、体系实施

## 10、信息管理

## 11、体系运行自查

## 12、质量安全问题处置

## 前言

本标准按照 GB/T 23346-2009；NY/T 1761-2009给出的规则起草。

本标准由广东中嘉认证有限公司起草。

本标准主要起草人：彭一康、邱可为、丁飞、吴峰、罗延君、麦永洪、陈燕

## 1、范围

本规范规定了农产品质量安全追溯的术语与定义、实施原则与要求、体系实施、信息管理、体系运行自查、质量安全问题处置。

本规范规定了食品良好流通规范的通用要求。

本规范适用于农产品质量安全追溯体系的建立与实施。

本规范适用于食品链中采购、流通加工、贮存、运输、销售等流通环节中的任何组织。

## 2、术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1 追溯单元tracablity unit

农产品生产、加工、流通过程中不再细分的管理对象。

### 2.2 批次lot

由一个或多个追溯单元组成的集合。

### 2.3 记录信息record information

农产品生产、加工、流通中任意环节记录的信息内容。

### 2.4 追溯信息traceability information

具备质量追溯能力的农产品生产、加工、流通各环节记录信息的总和。

### 2.5 追溯精度traceablity precision

农产品质量追溯中可追溯到产业链源头的最小追溯单元。

### 2.6 追溯深度traceability depth

农产品质量追溯中可追溯到的产业链的最终环节。

### 2.7 组合码combined code

由一些相互依存的并有层次关系的描述编码对象不同特性代码段组成的复合代码。

### 2.8 层次码layer code

以编码对象集合中的层次分类为基础，将编码对象编码成连续且递增的代码。

### 2.9 并置码coordinate code

由一些相互独立的描述编码对象不同特性代码段组成的复合代码。

### 2.10 流通distribution

食品从生产领域向消费领域的运动过程。

### 2.11 流通加工pocesing in distribaton

食品流通过程中的简单加工，包括清洗、分拣、分装、分切等。

### 3、认证模式

初次认证+监督审核+再认证+非例行监督（必要时）

### 4、总体要求

- 4.1 组织的最高管理者应对所在流通环节中的食品质量安全给予保证，组织制定与保持食品安全方针，并应明确组织内各部门的职责和权限，同时形成相应文件。
- 4.2 组织应对保证流通过程中各环节的食品质量安全所需的文件予以控制。
- 4.3 组织应设立专门的食品质量安全管理机构或配备相应管理人员，确保本组织的食品质量安全。
- 4.4 组织应采取措施，避免环境对食品质量安全构成威胁。
- 4.5 组织应根据不同食品的特性，保证食品处于适宜的温度和湿度中。
- 4.6 组织应建立完善的流通管理信息系统，对各环节做好具有可追溯性的记录，如食品名称、规格、批次、流通地点和时间等。

### 5、资源管理

#### 5.1 基本原则

- 5.1.1 组织应选择地址条件适当、布局合理、环境清洁的食品流通场所。
- 5.1.2 组织应配置和保持符合食品安全要求所需的设施和设备，并应保持良好的技术状况，及时清洁、维护和保养。
- 5.1.3 作业人员应保持良好的个人卫生，并满足流通过程中所需的各项卫生要求。

#### 5.2 加工设施和设备

- 5.2.1 加工场所应采用分区作业原则。收货区、加工作业区、发货区等分区作业的环境温度应根据食品特性加以控制。各类生鲜食品和加工食品应有各自的加工间和暂存库，不得存在交叉污染。
- 5.2.2 食品加工区应根据加工产品品种、数量配备相应的专用场地。各食品加工区域应配备相应的卫生设施和符合卫生要求的水源、洗涤水池和排水系统。食品处理区应根据食品特性及加工的工序性质合理布局，并防止在存放、操作中产生交叉污染。
- 5.2.3 应根据食品品种、数量及工艺要求配备相应的食品加工设施设备。

#### 5.3 贮存设施和设备

- 5.3.1 应根据不同食品的特性选用不同的贮存设施与场所。
- 5.3.2 食品贮存场所应配备有效的防鼠、防虫、防蝇等设施。

5.3.3 冷库应有足够的容量，在适宜的位置设置温度、湿度测量检视装置，且测量仪器应定期进行校验，以保证精确度和灵敏度。

5.3.4 气调库应配备适宜且可控的气调装置。

#### **5.4 食品检测设备**

5.4.1 组织应具备流通环节所必需的食品检测的条件，配备相应的设备和仪器。

5.4.2 根据食品检测的需要，可自检或委托具有法定资质的第三方检测机构进行检测。

#### **5.5 运输设施和设备**

5.5.1 运输食品的车辆应具备符合装载和卸货作业的条件，同时还应具有确保运输过程中食品质量安全的能力。

5.5.2 密闭车箱体的内壁应使用平滑、不透水，可防锈、耐腐蚀、无毒、无异味的材料，使用的消毒剂和清洁剂应符合食品卫生要求。

5.5.3 冷藏车、保温车应密闭、防漏及可有效保温，且装设相应的制冷系统和冷风循环系统。在箱内的适当位置应装设温度感应器和温度自动记录仪。

5.5.4 根据食品的特性选择适宜的运输设施和设备。

#### **5.6 销售设施和设备**

5.6.1 销售场所经营环境应清洁、卫生，不应存在有害气体、放射性物质和其他扩散污染源，不应有病媒生物(如蟑螂、蚊、蝇，鼠)的滋生；应配备正确使用和安全保管保鲜剂、杀虫剂等化学药剂的设施。

5.6.2 销售场所应根据不同食品的种类相应地配备卫生、安全的设施设备。

5.6.3 销售场所应根据不同食品的特性配备相应的加工、陈列、保质等设施设备。

5.6.4 批发市场的设施设备应符合 GB/T 19575 的规定。

5.6.5 农贸市场设施设备应符合 GB/T 21720 的规定。

#### **5.7 人员**

5.7.1 组织应根据岗位需求配备适宜人员，并定期体检，具有有效的健康合格证，

5.7.2 操作人员直接接触食品时，手部应进行清洁并消毒，并使用经消毒的专用工具。

5.7.3 应建立作业人员培训制度和培训档案。作业人员上岗前应经过专门的培训，合格后方可上岗。应定期对作业人员进行培训和考核，记录并存档培训和考核情况。

5.7.4 特种作业人员应持证上岗，并符合国务院第 373 号令《特种设备安全监察条例》中的第三十九条、第四十条和第四十一条的规定。

### **6、过程控制**

## 6.1 采购

- 6.1.1 组织应依据实际情况，制定符合国家有关规定的采购流程。
- 6.1.2 应建立稳定、安全的食品货源基地，减少中间环节，保证食品流通具有可追溯性。
- 6.1.3 应对供应商的资质进行审核验证，必要时应对供应商进行实地考察。
- 6.1.4 应建立食品质量安全证明的审核制度。
- 6.1.5 应签订采购合同，按合同的要求对产品进行符合性验证和感官抽查，对有温控要求的食品进行运输温度测定。验收合格后，方可入库，并做好信息记录。

## 6.2 流通加工

- 6.2.1 各加工间的清洁区和非清洁区应严格分开。
- 6.2.2 各类食品作业区的温度、湿度、环境等应根据不同食品特性和工艺要求予以确定。
- 6.2.3 应制定加工操作规程、加工过程关键控制标准和设备操作与维护标准，明确各工序、各岗位人员的要求及职责。
- 6.2.4 食品的包装材料应无毒无害，并与食品特性相一致，符合国家相关的法律法规和标准。
- 6.2.5 流通加工过程中使用的工具、容器、设备应定期进行清洗消毒，避免交叉污染，
- 6.2.6 易腐食品在生产、捕捞、采收后应及时进行预冷、涂被等保鲜预处理。
- 6.2.7 做好流通加工过程中的相关记录并保留，包括工艺、技术和方法等信息。

## 6.3 贮存

- 6.3.1 食品贮存场所不得存放有毒、有害、有异味物品或易燃易爆品。应定期清扫、消毒，保持卫生、通风、干燥。
- 6.3.2 食品出入库应遵循先进先出的原则。
- 6.3.3 食品应根据其特性选择适宜条件进行分类、分区存放，定期检查，及时清除变质和过期食品。应记录每批食品的出入库时间、冷藏温度和保质期等，记录保持期应符合国家相关规定。
- 6.3.4 应定期对贮存设施设备进行清洁、消毒，并达到相关食品卫生要求。
- 6.3.5 应对冷库的性能经常检查，保证贮存要求。
- 6.3.6 码放方式应不影响库内空气循环和食品的出入。
- 6.3.7 根据食品不同的特性建立严格的贮存过程控制文件并执行。

## 6.4 运输

- 6.4.1 运输食品时，应生熟分开，对相互不良影响的食物分开运输。
- 6.4.2 运输车辆箱体内应保持清洁和卫生。

6.4.3 运输车辆应根据不同食品控制温度范围，设定箱体温度。运输人员应随时监控箱体温度。

6.4.4 食品在流通期间，运输作业人员应对冷藏(冻)食品温度进行检测及记录，并提交给各相关方。

6.4.5 在运输过程中，当车辆或箱体出现异常情况时，应采取适宜的应急措施。

6.4.6 运输作业完成后，应对运输工具、厢体进行严格的清洗、消毒和晾干，达到相关食品卫生要求后，方可进行新一轮的运输作业。

6.4.7 运输过程中应做好作业记录，包括人员名单、装载和卸货的时间，地点、箱体温度等信息。

6.4.8 受限制食品的运输，应遵循特定的规定。

## **6.5 销售**

6.5.1 销售环节应建立食品安全销售管理流程。不得销售过期和变质的食品。

6.5.2 食品应根据其特性进行分区陈列，标明产地、质量等级和价格。

6.5.3 组织应建立供应商管理档案，农产品批发市场和农贸市场还应建立经销商管理档案。

6.5.4 应做好销售记录，包括食品名称、零售商的名称及地址、销售时间等信息，并保持记录2年以上，

## **7、不安全食品的投诉与处置**

7.1 组织应制定保证食品安全的监控措施和应急预案。

7.2 应正确记录与不安全食品投诉有关的情况，并按国家相关规定进行处理。

7.3 发现的不安全食品应隔离存放并进行明示。

7.4 食品召回应按照国家相关规定进行适当处置并公示。

7.5 应保存食品投诉与处置的记录并归档。

## **8 实施原则与要求**

### **8.1 实施原则**

#### **8.1.1 合法性原则**

遵循国家法律、法规和相关标准的要求。

#### **8.1.2 完整性原则**

追溯信息应覆盖农产品生产、加工、流通全过程；信息内容应覆盖本环节操作时间、地点、责任主体、产品批次、质量安全相关内容。

#### **8.1.3 对应性原则**



应对农产品质量追溯过程中各相关单元进行代码化管理，确保农产品质量追溯信息与产品的惟一对应。

#### 8.1.4 高效性原则

应充分运用网络技术、通讯技术、条码技术等，建立高效、精准、快捷的农产品质量追溯系统。

### 8.2 实施要求

建立农产品质量安全追溯体系的企业(组织或机构)应符合以下要求：

——依据本标准及农产品质量追溯操作规程制定本企业的农产品质量追溯实施计划，明确追溯产品、追溯目标，追溯深度、实施内容、实施进度、保障措施、责任主体等内容；

——在产业链各实施主体间建立农产品质量追溯系统协调机制，明确责任主体在各环节记录信息的责任、义务和具体要求；

——由指定部门或人员负责农产品质量追溯系统各环节的组织、实施与监控，承担信息的记录、核实、上报、发布等工作；

——配置必要的计算机、网络设备、标签打印设备、条码读写设备及相关软件等；

——建立农产品质量安全追溯制度。

## 9 体系实施

### 9.1 确定追溯产品

应明确企业(组织或机构)可追溯农产品的品牌、品种、生产规模、生产加工特点，划分追溯单元，确定生产、加工、流通过程中各环节的追溯精度。

### 9.2 追溯标识

9.2.1 农产品经过生产、加工、包装等过程后形成最终产品时应同时形成追溯标识，它是质量追溯信息的载体或查询媒介。

9.2.2 追溯标识内容应包括农产品追溯码、信息查询渠道、追溯标志。

9.2.3 追溯标识载体根据包装特点采用不干胶纸制标签、锁扣标签、捆扎带标签等形式，标签规格大小由企业(组织或机构)自行决定。

### 9.3 编码

#### 9.3.1 从业者编码

应采用组合码对农产品生产、加工、流通过程中相关从业者进行分级分类编码管理。企业(组织或机构)应记录其全球贸易项目代码或组织机构代码，个体应记录公民身份证号。

### 9.3.2 产地编码

9.3.2.1 编码方法按NY/T 1430规定执行，对追溯单元所包含的地块实行编码管理，建立统一、规定的农产品产地编码。

9.3.2.2 国有农场产地编码采用31100+全球贸易项目代码+7位地块代码组成。地块代码采用固定递增格式层次码，第一位、第二位代表管理区代码，第三位、第四位代表生产队代码，第五位至第七位代表地块顺序代码。

### 9.3.3 产品编码

采用组合码对农产品进行分级分类，编码管理。

### 9.3.4 批次编码

应采用并置码对农产品生产、加工、流通各个环节的物流状况进行定点，定时、定量管理。批次编码应表达环节特征、设施、日期信息。

### 9.3.5 追溯信息编码

农产品质量追溯编码是用于农产品追溯信息查询的惟一代码。企业(组织或机构)应从下面3种方式中选择适宜的编码方法：

——按NY/T 1431规定执行，由EAN•UCC编码体系中全球贸易项目代码AI(01)和产品批号代码AI(10)等应用标识符组成；

——以批次编码作为质量追溯编码；

——企业(组织或机构)自定义质量追溯信息编码。

## 9.4 信息采集

9.4.1 信息应包括产地、生产、加工、包装、储运、销售、检验等环节与质量安全有关的内容。

9.4.2 信息记录应真实、准确、及时，完整、持久，易于识别和检索。采集方式包括纸质记录和计算机录入等。

## 10、信息管理

### 10.1 信息整理

对采集的信息进行分类、归类、分析、汇总，保持信息的真实性。

### 10.2 信息存储

对整理后的信息应及时进行存储和备份。信息存储期应与追溯产品的保质期一致；保质期不足2年的，追溯信息应至少保存2年。

### 10.3 信息传输

上一环节操作结束时，应及时通过网络、纸质记录等形式，将信息传输给下一环节。企业(组织或机构)汇总诸环节信息后传输到追溯系统。

### 10.4 信息查询

凡经相关法律法规规定，应向社会公开的质量安全信息均应建立用于公众查询的技术平台。

## 11、体系运行自查

企业(组织或机构)应建立追溯体系的自查制度，定期对农产品质量追溯体系的实施计划及运行情况进行自查，以确定计划的可操作性、完善性与实施程度，测评追溯信息的真实性、及时性、有效性。检查结果应形成记录，必要时提出追溯体系的改进意见。

## 12、质量安全问题处置

12.1 农产品生产、加工、流通各环节企业(组织或机构)应对上一环节提供的产品进行验收，对追溯信息进行核实。如发现问题，按相关规定对该批次产品采取召回或销毁等措施。

12.2 农产品出现质量问题时，企业(组织或机构)应依据追溯体系，迅速界定产品涉及范围，提供相关记录，确认追溯深度，确定农产品质量问题发生的地点、时间、追溯单元和责任主体，为问题处理提供依据。