

CTS

广东中嘉认证有限公司企业标准

可追溯管理体系
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、略缩语

5、基本要求

6、信息记录要素

前言

本标准按照GB/T 37029-2018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

本规范规定了工业化生产的预包装、可销售的食品在生产、物流和销售过程中涉及的追溯信息记录要求。

本规范适用于食品安全追溯。

2、术语和定义

下列术语和定文适用于本文件。

2.1 可追溯性traceability

具有可追踪和溯源某个产品的来源、形成过程、使用和位置的能力。

2.2 追溯系统traceability system

基于追溯码、相关设备、计算机网络、实现追溯，并可获取产品追溯过程中相关数据的有机整体。

2.3 追溯参与方traceability party

在追溯系统中，从事与生产、加工、包装、仓储、运输、配送、商贸等活动相关业务的企业。

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、略缩语

RFID:射频识别(Radio Frequency Identification)

5、基本要求

5.1 制度要求

追溯参与方应建立信息记录制度，对食品供应链的环节信息详细记录，确保对食品从原料采购到销售的所有环节都可进行有效追溯。信息记录应有专人负责管理。

追溯参与方应建立信息记录文件的管理制度，对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。追溯参与方应定期对信息记录文件进行更新。

5.2 形式要求

信息记录可为电子化形式或纸质形式，且在必要时能够出示。追溯参与方可采用一维码、二维码、RFID等作为信息记录的载体。

5.3 填写要求

填写信息记录时内容应完整，单位名称的缩写或简写应统一，并提供与单位全名的对应

表，其他内容不得简写、缩写。填写任何数据及文字包括签名时应做到清晰易读，且不易擦掉。需修改时应在修改处签名或盖章。

信息记录应在当班填写或采集，不应事后补写，不得事先预估填写。

信息记录应由记录填写人员和审核人员复核签名，记录内容应完整、清晰。电子化形式的信息记录的签名要求应符合GB/T 25064的规定。

5. 4保存期限

信息记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；产品没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。法律法规另有规定的除外。

6信息记录要素

6. 1食品生产环节

食品生产环节涉及的记录文件、标签要求见表1，应包括但不限于表1中的信息记录要素。

表1食品生产环节信息记录要素

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1. 1	进货查验记录	应建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，查验供货者的许可证、产品合格证明，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者的名称、地址、联系方式等，并保存相关凭证	食品原料/添加剂/食品相关产品名称、规格、数量、保质期、生产日期或生产批号、进货日期、供货者名称、地址、联系方式
	1. 2	领用使用记录	应记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品名称、规格、生产日期或生产批号、领用或使用日期、保质期、生产地点、数量、计量单位、责任人员等	食品原料/食品添加剂/食品相关产品名称、生产日期或生产批号、领用或使用日期
	1. 3	食品生产记录	应记录食品名称、规格、生产日期或生产批号、生产线、班、物料损耗、领用数量、结存数量、生产过程中的关键质量参数、产品各工序阶段的抽检等	食品名称、规格、生产日期或生产批号
	1. 4	食品抽样和留样记录	应记录食品名称、规格、生产日期或生产批号、抽样和留样时间、责任人员等	食品名称、生产日期或生产批号、抽样和留样时间
	1. 5	不合格品处理记录	应记录不合格品的名称、规格、生产日期或生产批号、数量、不合格原因、处理措施、处理结果等内容	不合格品名称、生产日期或生产批号
	1. 6	销毁记录	应记录需销毁的食品原料、食品添加剂、食品相关产品等的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、销毁日期、责任人员等	食品原料/食品添加剂/食品相关产品名称、生产日期或生产批号、销毁日期

	1. 7	设施设备维修和清洁保养记录	应记录设施设备名称、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	设施设备名称、时间
	1. 8	食品仓储记录	应记录仓储单据编号、食品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品等的名称、规格、生产日期或生产批号、保质期、入库时间、出库时间、数量、计量单位、责任人员等	食品原料/食品添加剂食品相关产品名称、生产/日期或生产批号、入库时间、出库时间
	1. 9	冷藏、冷冻设备温度记录	应记录冷藏、冷冻食品储存和销售过程中的环境温度、食品温度、测温日期、时间等	环境温度、食品温度、时间
	1. 10	出厂检验记录	应查验出厂食品的检验合格证和安全状况，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、检验合格证号等，并保存相关凭证	检验合格证号
	1. 11	食品销售记录	应记录销售单据编号、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、目的地、数量、计量单位、销售日期等	销售单据编号
	1. 12	食品出货记录	应记录出货单据编号、购货者名称、运输目的地、物流公司名称、运输车辆牌号、驾驶员姓名、产品名称、规格、发货数量、发货日期等	出货单据编号
	1. 13	购货者投诉及异常处理记录	应记录投诉购货者姓名和联系方式、购买产品名称、生产日期或生产批号、投诉原因和处理结果等	投诉购货者姓名、联系方式
	1. 14	退货记录	应记录退回的食品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、生产者名称、退货原因、退货方名称、退货方联系方式等	食品名称、生产日期或生产批号
	1. 15	召回记录	应记录召回食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号，召回原因、范围、内外联系人姓名、处理结果等	食品名称、生产日期或生产批号
	1. 16	员工管理记录	应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、变更信息等	员工姓名、健康证编号
	1. 17	培训记录	应记录负责追溯工作人员的培训计划和接受培训证明资料	—
2. 标签	2. 1	食品原料储存标签	应标识名称、生产日期或生产批号、规格、供应商名称、地址、联系方式、保质期、数量等	食品原料名称、生产日期或生产批号
	2. 2	食品添加剂储存标签	应标识名称、生产日期或生产批号、规格、供应商名称、地址、联系方式、保质期、适用范围、用量和使用方法、贮存条件、警示标识等	食品添加剂名称、生产日期或生产批号

		内容	
2.3	食品包装材料 储存标签	应标识名称、生产日期或生产批号、规格、供 应商名称、地址、联系方式	食品包装材料名称、生产日期或 生产批号
2.4	半成品储存标 签	应标识名称、规格、生产日期或生产批号、保 质期等	半成品名称、生产日期或生产批 号
2.5	成品标签	应标识食品名称、规格、生产日期或生产批号、 生产者名称、保质期、商品条码、追溯码等。 生产经营转基因食品应按照规定显著标示	食品名称、生产日期或生产批号、 商品条码

6.2 食品物流环节

食品物流环节涉及的记录文件、标签要求见表2, 应包括但不限于表2中的信息记录要素。

表2食品物流环节信息记录要素

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1.1	运输工具管理 记录	应记录运输工具类型、运输载体标识(如车辆牌 号、船舶识别号等)等	运输载体标识
	1.2	收货记录	应记录物流公司名称、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, 物流单 元名称、规格、数量、物流单元系列号、生产 日期、追溯码、保质期等	物流单元名称、系列号
	1.3	分拣包装记录	应记录物流公司名称、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分后 货箱单品标识对应关系等	托盘及物流单元标识、拆拆分后 货箱单元标识
	1.4	仓储记录	应记录物流单元名称、物流单元系列号、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、冷藏等)、仓储地点、入 库时间、出库时间等	物流单元名称、系列号
	1.5	出货记录	应记录物流公司名称、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、物流单元名称、物流单元系列号、规格、 数量、生产日期、追溯码等	物流单元名称、系列号
	1.6	冷藏、冷冻食品 温度信息记录	应记录冷藏、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	环境温度、产品温度
	1.7	员工管理记录	应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、变更信息等	员工姓名、健康证编号
	1.8	培训记录	应记录负责追溯工作人员的培训计划和接受培	一

			训证明资料	
2. 标签	2. 1	物流标签	应标识食品物流单元的标识代码、发货单位名称、收货单位名称、货物名称等	物流单元标识代码

6. 3食品销售环节

6. 3. 1非网络销售食品非网络销售食品在食品销售环节中涉及的记录文件、标签要求见表3，应包括但不限于表3中的信息记录要素。

表3非网络销售食品信息记录要素

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1. 1	进货查验记录	应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，如实记录食品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、追溯码、商品条码、进货日期以及供货者的名称、地址、联系方式等，并保存相关凭证。实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录	食品名称、数量、保质期、生产日期或生产批号、进货日期、供货者名称、地址、联系方式
	1. 2	发运记录	应记录物流公司名称、联系方式、地址、驾驶员的姓名、身份证号、健康证编号、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、食品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、追溯码、商品条码等。本项内容对食品零售商不做要求	食品名称、生产日期或生产批号
	1. 3	冷藏、冷冻设备	应记录冷藏、冷冻食品储存和销售过程中的温度记录环境温度、产品温度、测温日期、时间等	环境温度、产品温度、时间
	1. 4	冷藏、冷冻设备维修和清洁保养记录	应记录冷藏、冷冻设备的名称、维修和清洁保养时间、温度指示装置校准时间、责任人员等	设备名称、时间
	1. 5	销售记录	从事食品批发业务的经营企业应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证	食品名称、生产日期或生产批号
	1. 6	问题/异常食品处理记录	应记录问题/异常食品名称、生产日期或生产批号、食品停止经营记录、超过保质期食品销毁记录、问题/异常原因等	食品名称、生产日期或生产批号
	1. 7	退货记录	应记录退回的食品名称、规格、数量、生产日	食品名称、生产日期或生产批号

		期或生产批号、生产者名称、退货原因、退货者名称、退货者联系方式等	
1.8	召回记录	应记录召回食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、生产者名称、召回原因、范围、内外联系人名称、处理结果等	食品名称、生产日期或生产批号
1.9	员工管理记录	应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、变更信息等	员工姓名、健康证编号
1.10	培训记录	应记录负责追溯工作人员的培训计划和接受培训证明资料	一
2. 标签	2.1 散装食品贮存标签	贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等	食品名称、生产日期或生产批号、生产者名称
	2.2 散装食品销售标签	销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期、生产经营者名称、地址、联系方式等	食品名称、生产日期或生产批号、生产者名称
	2.3 预包装食品销售标签	销售预包装食品，应标识食品名称、规格、生产者名称、商品条码等	食品名称、商品条码

6.3.2 网络销售食品网络销售食品交易第三方平台提供者和自建网站交易食品的生产经营者涉及的记录文件、标签要求见表4, 应包括但不限于表4中的信息记录要素。

表4网络销售食品信息记录要素

类别	编号	记录/标签类型	记录内容	追溯关键要素
1. 记录文件	1.1	人网食品生产经营者查验记录	应对入网食品生产经营者进行实名登记, 对食品生产经营许可证等材料进行查验, 如实记录并及时更新。应对食品经营个体实行实名登记, 登记经营者姓名、身份证号、联系方式、住址等	食品生产经营许可证号或经营者身份证号
	1.2	入网食品生产经营者档案记录	应当建立入网食品生产经营者档案并及时核实更新, 记录入网食品生产经营者的基本情况、食品安全管理人员信息、食品交易信息等	一
	1.3	抽检及结果记录	应记录抽检食品名称、规格、生产日期或生产批号、抽检单位、抽检时间、抽检结果等	食品名称、抽检单位、抽检时间、抽检结果
	1.4	订单记录	应记录订单的订单号、食品名称、商品条码、订单时间、交易价格、买家姓名、地址、联系方式等	订单号
	1.5	运单记录	应记录运单的运单号、承运方名称、发货时间、收发货地址等	运单号

	1. 6	退货/换货记录	应记录退货/换货的单号、退货/换货申请时间、食品名称、退货/换货原因、入网食品生产经营者名称、退货金额、换货发运单号、快递公司名称等	退货/换货单号
	2. 1	网络食品交易第三方平台提供者和自建网站交易食品的生产经营者资质标识	网络食品交易第三方平台提供者和自建网站交易食品的生产经营者应在其网站首页或销售产品网页的显著位置公开其许可证或备案信息。许可证、备案信息发生变更的，应当及时更新	许可证、备案信息
	2. 2	入网食品生产经营者资质标识	入网食品生产经营者应在其所从事经营活动的页面显著位置公示营业执照与许可证	营业执照、许可证