《易腐食品加工储运追溯技术规范》

编制说明

**一、任务来源**

本标准的制定任务列入2013年第二批国家标准计划，计划编号为20131222-T-469。标准任务由国家标准化管理委员会提出，归口于全国食品质量控制与管理标准化技术委员会食品追溯技术分技术委员会（SAC/TC313/SC1）。

**二、目的和意义**

由于易腐食品在不合适的环境下很容易腐烂变质，给人们的健康安全带来很大的危害，也造成了极大的损失。从各种渠道采集食品链上各环节的物料及其流动的信息，实现易腐食品加工储运过程的可追溯性，可以在面临食品安全风险时，溯源到危害产生的源头，查找责任相关方，查到原因从而改进流程、改善操作，并追踪相关产品的流向，这对降低不安全食品的危害、促进易腐食品加工业和食品组织的发展都是非常必要的。

为了帮助易腐食品的加工、储运企业实施产品追溯，建立可行、有效的追溯管理过程，保证追溯的有效性并不断改进，制定了《易腐食品加工储运追溯操作规范》。本标准规定了在易腐食品的加工、储运过程中实施追溯的技术要求，以及如何验证追溯的有效性。

**三、标准编制原则**

1、一致性原则

本标准在编制过程中采用与GB/T 22005-2009 《饲料与食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》和GB/T 25008-2010 《饲料与食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》相一致的原则和方法，同时参考国际物品编码中心发布的GS1 Global Traceability Standard、GS1 Global Traceability Conformance Control Points & Compliance Criteria - Food中的规定，引用了GB/T 28843-2012 《食品冷链物流追溯管理要求》对食品从出厂到销售之前的运输、仓储、装卸等环节中的冷链追溯管理，以保证内容既吸收国外的先进经验，又便于采标企业将标准中的要求纳入到已有的管理体系中来。同时，在充分研究和分析的基础上，综合考虑我国的企业及监管机构的实际情况，科学、合理地编制了本标准的内容。

2、科学适用性原则

科学性体现在，根据“向前一步，向后一步”的追溯原则，即每个参与追溯的组织只需要向前溯源到产品的直接来源，向后追踪到产品的直接去向。只要参与追溯的组织之间就信息共享的相关协议达成共识，就可以实现食品链的可追溯性。

适用性体现在，本标准提出的易腐食品在加工储运过程中实施追溯的技术要求，从追溯数据采集点的布设、数据记录、批次管理到追溯数据的关联，以及追溯管理的验证和改进，都提出了具体的操作指南，仅需企业根据产品生产流程确定各项具体内容，易于实施。

**四、标准编制过程**

* + 1. 对比研究国内外标准法规，确定标准框架

为保证标准内容的一致性、可操作性和先进性，标准起草工作组广泛搜集了国外有关追溯方面的标准法规并进行了深入研究。同时，结合国内政府发布的有关追溯方面的政策法规、文件要求以及业内专家学者的论文与学术报告，对比分析了国内外追溯体系建立和实施的要求和内容，确定了本标准的制定原则和框架结构。

2、起草标准草案

在确定标准架构的基础上，标准起草工作组以冷鲜肉等的生产过程为主，对不同易腐食品行业、不同信息化程度的企业实地调研。向企业有实际工作经验的技术人员请教与咨询，并依据食品追溯技术研究结果，就标准框架和内容进行了详细研讨和修改，于2013年5月完成标准草案。

3、征集意见

标准起草工作组完成标准草案后，对草案进行了持续的改进和完善。2014年4月标准起草工作组征集了41家单位的食品、信息领域专家对标准草案的意见和建议，并根据专家的意见和建议进行了认真细致的修改，同时改进了草案的架构，充实了草案内容。

4、标准审查

2015年6月3日，全国食品质量控制与管理标准化技术委员会食品追溯技术分技术委员会(SAC/TC313/SC1)在济南组织召开了国家标准送审稿的审查会。审查专家对标准的定位、标准文本进行了认真的审查，提出进一步明确适用范围，对追溯技术内容进行归纳、梳理，凝练共性内容，涵盖当前常用的追溯方法。标准起草工作根据审查专家的意见和建议进行了认真修改和完善。

5、标准名称的修改

在对标准草案征集意见后，根据专家提出的修改意见和本标准的定位，将标准名称由《易腐加工食品追溯规范》修改为《易腐食品加工储运追溯技术规范》。理由和依据如下：

（1）为了与公益项目和现行标准相协调：本标准计划属于质检公益性行业科研“易腐食品加工储运控制技术标准研究”（编号：201210219），主要研究易腐食品在加工储运过程中的追溯技术，然后提炼技术内容上升为标准。

原标准计划中，标准名称中的“易腐加工食品”概念不清，与所属公益项目中的系列标准的概念和范畴不相符。在本标准草案的起草和征集意见过程中，

而且，现有国家标准GB/T 22918-2008 《易腐食品控温运输技术要求》中的3.1对“易腐食品”做了明确定义。为了与公益项目和现行国家标准相协调，将标准题目中的“易腐加工食品”修改为“易腐食品”。

（2）为进一步明确标准的研究对象：本标准针对的易腐食品的供应链环节，是加工和储运过程，因此在题目中做进一步的限定，明确写出“加工储运”。

（3）为更明确标准的定位：由于易腐食品的种类也较多，具体描述追溯实施的内容，就需考虑食品种类和加工等流程上的差异，失去了标准本身的指导意义。本标准对追溯技术内容进行归纳、梳理，凝练共性内容，指导从事易腐食品加工和储运的企业，从追溯技术本身理解和开展追溯体系的建设和实施工作。因此在“追溯规范”的基础上，增加了“技术”，修改为“易腐食品加工储运追溯技术规范”。

**五、标准主要内容**

该标准首先对从事易腐食品的加工储运的组织在实施追溯提出了基本要求，然后从追溯单元的标识、追溯信息的采集、追溯信息的记录等几个方面分别对追溯的技术要进行了规定。

1、基本要求

追溯的实施，首先要遵循“向前一步，向后一步”的追溯基本原则，并在采集基本追溯信息的同时，采集和记录可能导致食品腐败的因素的信息，作为扩展追溯信息。

2、技术要求

（1）追溯单元的标识

首先组织要明确追溯单元，并对追溯单元进行编码和标识。追溯单元的编码和标识应唯一，标识载体不能对食品造成质量和安全的损害。

（2）追溯信息的采集

组织应根据追溯精度的要求，在供应链上相应节点布设信息采集点。信息采集可采用人工、自动等多种方式。推荐采用射频识别、二维码等自动采集技术采集追溯信息，并用电子信息系统进行记录。

（3）追溯信息的记录

组织记录追溯信息应记录追溯单元的基本追溯信息，包括接收信息、处理信息和输出信息。并记录可能导致食品腐败的扩展追溯信息，包括追溯单元所处环境的温湿度、在仓库中的堆垛位置等。

**六、标准属性的建议**

建议本标准草案通过审查后作为推荐性国家标准于发布后六个月实施。

国家标准起草工作组

二〇一五年六月