



食品可追溯管理体系技术规范

编 制	审 核	批 准	发布日期	版 本
编制小组	董春雷	韩凯	2026 年 4 月 18 日	A/0 版
修 订 说 明		修订页数	修订日期	批 准



目 录

前言	3
引言	4
1 范围	5
2 规范性引用文件	5
3 术语和定义	5
4 食品可追溯管理体系	5
4.1 理解组织及其环境	5
4.2 理解相关方需求和期望	5
4.3 确定食品可追溯管理体系范围	5
4.4 食品可追溯管理体系及其过程	5
5 领导作用	6
5.1 领导作用与承诺	6
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	7
6.1 风险和机遇的识别和应对	7
6.2 食品可追溯目标及其实现的策划	7
7 支持	8
7.1 资源	8
7.2 人力资源	8
7.3 意识	8



7.4 沟通	8
7.5 文件化信息	9
8 运行	9
8.1 运行策划和控制	9
8.2 追溯标识与编码控制	10
8.3 供应链食品可追溯控制	10
8.4 信息系统与数据安全	10
8.5 产品放行、召回与撤回	10
8.6 应急准备和响应	11
9 绩效评价	11
9.1 总则	11
9.2 内部审核	11
9.3 管理评审	12
10 改进	12
10.1 不合格及纠正措施	12
10.2 持续改进	13



前 言

本技术规范是安徽中青检验认证服务有限公司开展食品可追溯管理体系认证的依据。

本技术规范由安徽中青检验认证服务有限公司制定，主要起草人：韩凯、董春雷、张其海。

本技术规范版权归安徽中青检验认证服务有限公司所有，任何组织及个人未经安徽中青检验认证服务有限公司许可，不得以任何形式全部或部分使用。

未通过安徽中青检验认证服务有限公司认证食品可追溯管理体系认证的企业，不得明示或宣传符合本技术规范。

本技术规范由安徽中青检验认证服务有限公司技术委员会作最终解释。



引言

当前全球食品安全管理的发展逐渐趋向于对食品安全在流通过程中出现的问题进行监控实现其食品可追溯性，并在问题发生后快速、准确地找出问题根源所在，从而及时采取有效措施，减少对人们的更大损害，同时明确、追究相关主体的责任。因此，对食品从生产到消费的供应链进行全程跟踪，确保在问题发生后能够进行追溯，成为监控食品安全、保障消费者健康的必要手段，而这也正是广大消费者的期望所在。采用食品可追溯体系是帮助工业化生产的组织在生产、仓储、流通及销售过程中实现食品可追溯管理体系目标的一种实用工具。建立食品可追溯管理体系认证，既有助于企业提升管理能力、降低纠错成本，又能及时解决问题的同时尽量将损失降到最低，维护消费者权益，是企业社会责任的重要体现。

食品可追溯体系的选择受不同组织适用法规、技术标准、产品特性和消费者期望的影响。食品可追溯体系的复杂程度依据产品特点和所要达到的目标而有所不同。

组织实施食品可追溯体系取决于：

- 组织和产品本身的技术特性(即:原材料的性质、批次的大小、加工和包装方法、收集和运输过程等);
- 应用食品可追溯体系的原理为体系标识的唯一性;
- 实现食品可追溯体系的途径为跟踪(Tracking)和追溯(Tracing);
- 食品可追溯体系的用途是保障产品质量与安全。

在本要求中使用如下助动词：

- 一 “应” 表示要求;
- 一 “宜” 表示建议;
- 一 “可” 表示允许;
- 一 “能” 表示可能或能够。



食品可追溯管理体系技术规范

1 范围

本文件规定了产品食品可追溯管理体系的要求，适用于组织建立、实施、保持和持续改进食品可追溯管理体系。

本文件适用于食品、农产品、工业品、消费品等各类产品供应链，覆盖原料采购、生产、加工、包装、仓储、物流、分销、销售、召回、报废等全生命周期。

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/T22005-2009 饲料和食品链的食品可追溯性体系设计与实施的通用原则和基本要求

GB/T38155 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

3 术语和定义

GB/T22005、GB/T38155、GB/T38158 等引用文件界定的术语和定义适用于本文件。

4 食品可追溯管理体系

4.1 理解组织及其环境

组织应确定与目标、战略方向相关并影响食品可追溯管理体系实现预期结果的内外部因素，包括法规、技术、供应链、产品风险、市场与文化等。

4.2 理解相关方需求和期望

组织应确定：

——与食品可追溯管理体系有关的相关方；

——相关方对追溯能力、信息透明、召回响应等的要求。

4.3 确定食品可追溯管理体系范围

组织应明确体系边界和适用性，包括产品类别、环节、场所、过程。

4.4 食品可追溯管理体系及其过程

组织应按本文件要求建立、实施、保持和持续改进食品可追溯管理体系，包括：



- 确定体系所需过程及其在组织中的应用；
- 确定过程顺序和相互作用；
- 确定过程准则、方法、资源与信息；
- 确保过程有效运行与控制；
- 监视、测量、分析过程并实现改进；
- 建立、保持必要的文件化信息。

5 领导作用

5.1 领导作用与承诺

最高管理者应证实对食品可追溯管理体系的领导作用与承诺：

- 确保食品可追溯方针、目标与组织战略一致；
- 确保体系要求融入业务过程；
- 确保体系所需资源的提供；
- 沟通有效追溯管理的重要性；
- 确保体系实现预期结果；
- 推动过程方法与风险思维；
- 指导、支持员工为体系有效性做出贡献；
- 推动持续改进；
- 支持其他管理者在职责范围内发挥领导作用。

5.2 食品可追溯方针

最高管理者应确保食品可追溯方针：

- 适应组织战略方向与体系目标；
- 包含满足要求与持续改进的承诺；
- 提供制定食品可追溯目标的框架；
- 形成文件、沟通、传达、可为相关方获取；
- 定期评审、保持适宜。

5.3 组织的岗位、职责和权限

最高管理者应确保职责权限得到分配、沟通和理解：

- 确保体系符合本文件要求；
- 确保过程有效运行；



- 向最高管理者报告体系绩效与改进机会;
- 确保产品追溯标识唯一、信息真实完整;
- 确保追溯系统安全、可用、可验证。

6 策划

6.1 风险和机遇的识别和应对

6.1.1 总则

策划体系时,组织应考虑 4.1(组织环境)、4.2(相关方),确定风险和机遇,确保体系实现预期结果、增强有利影响、预防/减少不利影响、实现改进。

6.1.2 食品可追溯风险识别与评估

组织应识别:

- 标识缺失、重复、错误风险;
- 信息断链、失真、泄露、篡改风险;
- 供应链中断、供方追溯能力不足风险;
- 系统故障、数据丢失、查询失效风险;
- 召回不及时、定位不准确风险。

6.1.3 措施策划

组织应策划:

- 风险应对措施(避免、减轻、接受、控制);
- 机遇利用措施;
- 如何将措施融入并实施于体系过程;
- 如何评价措施有效性。

6.2 食品可追溯目标及其实现的策划

6.2.1 食品可追溯目标

组织应在相关职能、层次、过程建立可测量的食品可追溯目标,目标应:

- 与食品可追溯方针一致;
- 考虑风险机遇、法规、顾客要求;
- 可测量、可实现、有时限;
- 得到沟通、适时更新;
- 保留文件化信息。



6.2.2 实现目标的策划

--组织应确定：

--做什么；

--所需资源；

--责任人；

--完成时间；

--如何评价结果

7 支持

7.1 资源

组织应确定、提供并维护食品可追溯管理体系所需的人员、基础设施、过程运行环境、知识、技术、资金等资源。

7.2 人力资源

组织应：

--确定从事影响追溯绩效人员的能力要求；

--基于教育、培训、经验确保人员胜任；

--提供培训或采取措施满足需求；

--评价措施有效性；

--保留能力、培训、经验的适当文件化信息。

7.3 意识

组织应确保相关人员知晓：

--食品可追溯方针；

--个人对体系有效性的贡献；

--不符合要求的后果；

--追溯信息真实、完整、唯一的重要性。

7.4 沟通

组织应确定与食品可追溯管理体系相关的内外部沟通，包括：

--沟通内容；

--沟通时机；

--沟通对象；



--沟通方式;

--责任人。

7.5 文件化信息

7.5.1 总则

食品可追溯管理体系文件化信息应包括:

--食品可追溯方针、目标;

--本文件要求的文件化信息;

--组织确定的确保体系有效性必需的文件化信息。

7.5.2 创建和更新

创建和更新文件化信息时, 应确保:

--适当标识和说明;

--格式和载体适宜;

--经过评审、批准, 确保适宜性和充分性。

7.5.3 化信息的控制

组织应控制文件化信息, 确保:

--在需要的场所和时机可获取、可用;

--得到妥善保护(防止泄密、不当修改、丢失);

--分发、访问、检索、使用、存储、保存、处置受控;

--外来文件得到识别并受控分发;

--作废文件得到适当标识。

8 运行

8.1 运行策划和控制

组织应策划、实施、控制满足食品可追溯要求所需的过程, 并实施 6.1 确定的措施, 包括:

--确定追溯单元、编码规则、标识载体;

--确定信息采集点、采集内容、频次、责任人;

--建立原料、生产、仓储、物流、分销、销售信息链;

--实施赋码、核验、关联、上传、查询;

--控制供方、外包过程的追溯能力;



--保留运行文件化信息;

--确保过程在受控条件下进行。

8.2 追溯标识与编码控制

组织应确保:

--追溯单元编码唯一、规则统一、可解析;

--标识清晰、牢固、可读、可扫描、不可篡改;

--编码与产品、批次、原料、工序、设备、人员、时间精准关联。

8.3 供应链食品可追溯控制

8.3.1 供方控制

组织应评价并选择供方,确保供方具备追溯能力,在采购文件中明确追溯要求,对供方信息、原料批次、检验报告进行管控。

8.3.2 生产过程控制

组织应采集生产投料、工艺、设备、质检、赋码、批次等信息,确保生产过程信息连续食品可追溯。

8.3.3 仓储物流控制

组织应采集入库、出库、库位、库存、运输、温湿度、签收等信息,实现物流全程跟踪。

8.3.4 分销与终端控制

组织应采集经销商、区域、流向、终端销售信息,实现防窜货、防伪、消费端查询。8.4 信息系统与数据安全

组织应建立追溯信息系统,确保:

--数据真实、完整、及时、不可篡改;

--权限管理、日志审计、备份恢复;

--系统稳定、故障可恢复、可应急;

--支持查询、跟踪、追溯、统计、分析。

8.5 产品放行、召回与撤回

组织应建立产品放行准则,只有满足要求方可放行。组织应建立召回/撤回程序,确保:

--快速定位问题产品范围;

--及时通知相关方;

--有效控制、召回、处置、记录;



--召回后评审、改进。

8.6 应急准备和响应

组织应建立应急程序，识别潜在突发事件(系统故障、数据泄露、重大质量事件、疫情、灾害等)，提供应急资源，定期演练，响应、处置、总结、改进。。

9 绩效评价

9.1 总则

9.1.1 监视、测量、分析和评价

组织应确定：

- 需要监视和测量的对象(标识、信息、过程、系统、绩效、召回能力等);监视、测量、
- 分析、评价方法;
- 评价时机;
- 评价准则;
- 数据分析与利用，以证实体系符合性、有效性、目标实现程度。

9.1.2 投诉管理

--组织应建立、实施并保持投诉管理形成文件的程序，以接收、记录、评估、处理和回应与食品可追溯管理体系相关的投诉，并完成闭环管理。

组织应确保：

- 明确投诉受理渠道并向相关方公开;
- 规定投诉接收、登记、分类、分发、调查、处理、回复、回访的流程;
- 对投诉信息严格保密，保护投诉人合法权益，不得打击报复;
- 对投诉内容、调查过程、处理方案、整改措施、回复结果等完整记录并保存;
- 定期对投诉数据进行统计、分析与评价，识别系统性问题、趋势及改进机会;
- 针对投诉反映的不符合采取纠正措施，并验证有效性。

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，以确定食品可追溯管理体系是否:a)符合本文件的要求;

b)得到有效实施和保持。

9.2.2 组织应策划、制定、实施和保持审核方案，审核方案应考虑拟审核的过程和区域的状况与重要性，以及以往审核的结果。组织应规定：



- a) 审核的准则、范围、频次和方法；
- b) 审核员的选择和审核的实施，以确保审核过程的客观性和公正性；
- c) 确保审核员不审核其自身工作；
- d) 向管理者报告审核结果。

9.2.3 组织应确保对不符合项及时采取纠正和纠正措施，以消除不合格原因 9.2.4 组织应保留形成文件的信息，以证实审核方案的实施和审核结果。

9.3 管理评审

9.3.1 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一致。

9.3.2 管理评审输入应包括：

- a) 以往管理评审所采取措施的实施情况；
- b) 与食品可追溯管理体系相关的内外部因素的变化；
- c) 有关食品可追溯管理体系绩效的信息，包括符合程度、目标实现程度、监视和测量结果；
- d) 内部审核结果、不合格及纠正措施状况；
- e) 投诉处理情况、相关方反馈；e
- f) 风险和机遇的应对情况及效果；
- g) 资源的充分性；
- h) 改进机会。

9.3.3 管理评审输出应包括与以下方面有关的决定和措施：

- a) 食品可追溯管理体系的持续适宜性、充分性、有效性；
- b) 改进机会；
- c) 资源需求。

9.3.4 组织应保留形成文件的信息，以证实管理评审的结果。

10 改进

10.1 不合格及纠正措施

10.1.1 总则

当发生不合格(标识错误、信息断链、系统故障、投诉、审核不符合、召回事件等)时，组织应：



- 做出响应，控制、纠正不合格；
- 处理后果；
- 评价是否需要采取措施，消除不合格原因，防止再发生或在其他场合发生；
- 评价措施需求，实施适当措施；
- 评审纠正措施有效性；
- 必要时变更体系；
- 保留不合格性质及后续措施、结果的记录。

10.1.2 投诉处理

组织应建立投诉处理程序，公示渠道、流程、时限，及时响应、处理、记录、分析投诉，采取改进措施

10.2 持续改进

组织应持续改进食品可追溯管理体系的适宜性、充分性和有效性，包括：

- 利用方针、目标、审核结果、数据分析、纠正措施、管理评审；
- 推动技术升级、流程优化、成本降低、效率提升；
- 提升供应链协同追溯能力。