

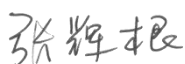
食品可追溯信息化管理体系 认证技术规范

文件编号：CTS TBGL148-2026

版本号：B/2

受控状态：（  ）

编写：技术部

审核：张辉根 

批准：周春阳 

首次发布：2022-12-20发布

首次实施：2022-12-20

修订实施日期：20260722

江西腾标认证有限公司

目 录

1	范围	4
2	规范性引用文件	4
3	术语和定义	4
3.1	可追溯性：	4
3.2	追溯单元：	4
3.3	批次：	4
3.4	食品标识：	4
3.5	追溯信息：	4
3.6	追溯关键要素：	4
3.7	追溯信息系统：	4
3.8	召回：	4
3.9	追溯演练：	4
3.10	最高管理者：	4
4	组织环境	5
4.1	理解组织及其环境	5
4.2	理解相关方的需求和期望	5
4.3	确定食品可追溯信息化管理体系的范围	5
4.4	食品可追溯信息化管理体系及其过程	5
5	领导作用	6
5.1	领导作用和承诺	6
5.2	方针	6
5.3	组织的岗位、职责和权限	6
6	策划	7
6.1	应对风险和机遇的措施	7
6.2	食品可追溯信息化管理体系目标及其实现的策划	7
6.3	变更的策划	8
7	支持	8
7.1	资源	8
7.2	能力	8
7.3	意识	8
7.4	沟通	9
7.5	成文信息	9
8	运行	9
8.1	运行策划和控制	9
8.2	食品可追溯信息化体系的设计与建立	9
8.3	追溯信息系统的建设与运行	10
8.4	追溯信息的采集与记录	10
8.5	追溯信息的管理与查询	11
8.6	监测与预警	11
8.7	追溯演练与召回管理	11
8.8	外部提供过程、产品和服务的控制	11
8.9	追溯信息的安全与保密	11
9	绩效评价	12

9.1 监视、测量、分析和评价 12

9.2 内部审核 12

9.3 管理评审 12

10 改进 12

10.1 不合格与纠正措施 12

10.2 持续改进 13

11 其他 13

附录 A（资料性） 食品各环节常用追溯信息记录及追溯关键要素 14

1 范围

本文件规定了组织建立、实施、保持和持续改进食品可追溯信息化管理体系的要求。本文件适用于：

- 1) 组织建立、实施、保持和改进食品可追溯信息化管理体系；
- 2) 认证机构对组织进行食品可追溯信息化管理体系认证。

注：本文件所称食品，指工业化生产的预包装、可销售的食品，涵盖其生产、物流和销售全过程。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用必不可少。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 19000-2016 质量管理体系 基础和术语；
- GB/T 19001-2016 质量管理体系 要求；
- GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求；
- GB/T 37029-2018 食品追溯 信息记录要求；
- RB/T 011-2019 食品生产企业可追溯体系建立和实施技术规范；
- GB/T 25064-2010 信息安全技术 公钥基础设施 电子签名格式规范。

注：认证审核时引用文件的有效性以审核实施时现行有效的最新版本为准。

3 术语和定义

GB/T 19000-2016、GB/T 37029-2018、RB/T 011-2019 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 可追溯性：

通过记录的标识，追溯食品的历史、应用情况或所处位置的能力。

3.2 追溯单元：

在食品供应链中可被单独追溯和跟踪的单个食品、批次或食品组。

3.3 批次：

在相同条件下生产或加工的，具有相同特性和预期用途的一定数量的食品。

3.4 食品标识：

用于识别和区分每个追溯单元的唯一代码、编号或标记，如一维码、二维码、RFID 标签、序列号等。

3.5 追溯信息：

与食品可追溯性相关的数据，包括但不限于食品标识、生产日期、批次号、原料来源、加工过程、检验结果、物流信息、销售流向等。

3.6 追溯关键要素：

在食品供应链各环节中，用于关联和传递追溯信息的核心标识信息，如订单号、生产批号、运输单号等。

3.7 追溯信息系统：

用于采集、存储、处理、传输和查询追溯信息的计算机软件、硬件及其网络环境的总称。

3.8 召回：

从市场上撤回或收回已交付给顾客的不合格或潜在不安全食品的行动。

3.9 追溯演练：

为验证追溯体系及追溯信息系统有效性而进行的模拟追溯活动。

3.10 最高管理者：

在最高层指挥和控制组织的一个人或一组人。

4 组织环境

4.1 理解组织及其环境

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信息化管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素，并对这些因素的相关信息进行监视和评审，保留成文信息。

1) 外部因素：食品安全法律法规要求（如《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等）、监管机构要求（如市场监督管理、农业农村、海关等部门）、行业标准与规范、供应链的复杂性、顾客和消费者对可追溯性的要求、市场竞争环境、信息技术发展趋势等。

2) 内部因素：组织的价值观、文化、知识、规模、活动类型、产品和服务的种类、生产流程、设施设备状况、追溯信息系统状况、资源状况（人力、财力、技术）、以往食品安全事故和追溯事件记录等。

注：考虑来自国际、国内、地区或当地的各种法律法规、技术、竞争、市场、文化、社会和经济环境的因素，有助于理解外部环境；考虑与组织的价值观、文化、知识和绩效等有关的因素，有助于理解内部环境。

4.2 理解相关方的需求和期望

4.2.1 由于相关方对组织稳定提供符合顾客要求及适用法律法规要求的食品的能力具有影响或潜在影响，组织应确定与食品可追溯信息化管理体系相关的外部 and 内部相关方。

4.2.2 相关方包括但不限于：

- 1) 内部相关方：员工、管理层、股东、工会等；
- 2) 外部相关方：政府及监管机构（市场监督管理、农业农村、卫生健康、海关等）、顾客、消费者、供方和承包商、物流服务商、信息系统供应商、行业协会、认证机构、媒体等。

4.2.3 组织应监视和评审相关方的信息及其相关要求。

4.2.4 组织应建立、实施并保持程序，以识别相关方，并促其参与到与食品可追溯信息化管理体系相关的已识别的议题中。与相关方的沟通应为一个持续的过程，组织应保留相关沟通记录。

4.3 确定食品可追溯信息化管理体系的范围

4.3.1 组织应确定食品可追溯信息化管理体系的边界和适用性，以确定其范围。

4.3.2 在确定范围时，组织应考虑：

- 1) 在 4.1 提及的各种外部和内部因素；
- 2) 在 4.2 提及的相关方的要求；
- 3) 组织的活动、产品、服务、场所和部门。

4.3.3 组织应编制并保持范围的成文信息。该范围应明确界定管理体系覆盖的边界和适用性，经最高管理者批准后生效，应描述所覆盖的食品类别、供应链环节（生产、物流、销售）和场所等；如果组织确定本文件的某些要求不适用，应说明理由。

4.3.4 只有当所确定的不适用的要求不影响组织确保其食品合格、可追溯的能力或责任，对增强顾客满意也不会产生影响时，方可声称符合本文件的要求。

4.4 食品可追溯信息化管理体系及其过程

4.4.1 组织应按照本文件的要求，建立、形成文件、实施、保持和持续改进食品可追溯信息化管理体系，包括所需过程及其相互作用，并保留管理体系成文信息（如管理手册）。

4.4.2 组织应确定所需过程及其在整个组织中的应用，且应：

- 1) 确定这些过程的输入和期望的输出；
- 2) 确定这些过程的顺序和相互作用；
- 3) 确定和应用所需的准则和方法（包括监视、测量和相关绩效指标），以确保这些过程的有效运行和控制；
- 4) 确定这些过程所需的资源并确保其可获得；

- 5) 分配这些过程的职责和权限；
- 6) 按照 6.1 的要求应对风险和机遇；
- 7) 评价这些过程，实施所需的变更，以确保实现这些过程的预期结果；
- 8) 改进过程和食品可追溯信息化管理体系。

4.4.3 在必要的范围和程度上，组织应：

- 1) 保持成文信息以支持过程运行；
- 2) 保留成文信息以确信其过程按策划进行。

5 领导作用

5.1 领导作用和承诺

5.1.1 最高管理者应通过以下方面提供其食品可追溯信息化管理体系领导作用和承诺的证据（保留会议纪要、批准文件等记录）：

- 1) 对食品可追溯信息化管理体系的有效性负责；
- 2) 确保制定食品可追溯信息化管理方针和目标，并与组织环境相适应、与战略方向一致；
- 3) 确保本文件的要求融入组织的业务过程；
- 4) 促进过程方法和基于风险的思维；
- 5) 确保食品可追溯信息化管理体系所需资源可获得；
- 6) 沟通有效的可追溯管理以及符合管理体系要求的重要性；
- 7) 确保管理体系实现其预期结果；
- 8) 促使、指导和支持人员积极参与食品可追溯信息化管理体系的运行；
- 9) 推动改进；
- 10) 支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用。

注：“业务”可广义理解为涉及组织存在目的的核心活动。

5.1.2 最高管理者应证实以顾客为关注焦点的领导作用和承诺：

- 1) 确定、理解并持续满足顾客要求以及适用的法律法规要求；
- 2) 确定和应对影响食品可追溯性、食品合格和顾客满意的风险和机遇；
- 3) 始终致力于增强顾客满意。

5.2 方针

5.2.1 最高管理者应制定、形成文件、实施和保持食品可追溯信息化管理方针（经批准并保留记录），方针应：

- 1) 适应组织的宗旨和环境并支持其战略方向；
- 2) 为制定食品可追溯信息化管理目标提供框架；
- 3) 包括满足适用要求的承诺，包括满足食品安全法律法规以及 GB/T 37029-2018、RB/T 011-2019 等标准要求的承诺；
- 4) 包括持续改进食品可追溯信息化管理体系的承诺。

5.2.2 方针应：

- 1) 可获取并保持成文信息；
- 2) 在组织内部得到沟通、理解和应用；
- 3) 适宜时为有关相关方所获取。

5.3 组织的岗位、职责和权限

5.3.1 最高管理者应以文件形式明确并分配食品可追溯信息化管理体系相关的岗位、职责和权限，保留岗位职责分配表等成文信息，并确保相关人员知晓其职责和权限。

5.3.2 最高管理者应指定一名或多名管理者，赋予其以下职责和权限：

- 1) 确保食品可追溯信息化管理体系符合本文件的要求；
- 2) 协调与体系相关的内部和外部沟通；
- 3) 向最高管理者报告体系的绩效和改进机会；
- 4) 提高全员对食品可追溯信息化管理的意识；
- 5) 确保管理体系变更时保持其完整性。

5.3.3 组织宜明确以下岗位的职责：

- 1) 追溯管理归口部门：负责体系的建立、运行、监督和评价，组织追溯演练和可追溯测试；
- 2) 信息化管理部门：负责追溯信息系统的建设、运行、维护、升级和数据安全；
- 3) 采购、生产、仓储物流、销售等业务部门：负责本环节追溯信息的采集、录入和传递；
- 4) 质量检验部门：负责检验信息的记录和追溯信息的符合性验证；
- 5) 其他相关岗位：按职责分工参与追溯信息的记录与管理。

6 策划

6.1 应对风险和机遇的措施

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

- 1) 确保管理体系能够实现其预期结果；
- 2) 增强有利影响；
- 3) 预防或减少不利影响；
- 4) 实现持续改进。

6.1.2 组织应建立并保持合规义务登记册，识别适用的食品安全法律法规、标准及其他要求。

6.1.3 组织应策划：

- 1) 应对这些风险和机遇的措施；
- 2) 如何将这些措施整合并实施到食品可追溯信息化管理体系过程中；
- 3) 如何评价这些措施的有效性。

6.1.4 应对措施应与风险和机遇对食品可追溯性的潜在影响相适应。应对风险的可选方式包括：规避风险、为寻求机遇承担风险、消除风险源、改变风险的可能性或后果、分担风险、或基于信息决策保留风险；机遇可能导致采用新的实践、新的信息系统技术等。

注：可追溯相关的风险包括但不限于：追溯信息缺失或错误、追溯链条断链、追溯信息系统故障或数据丢失、数据安全事件、供方变更、法律法规变化等。

6.2 食品可追溯信息化管理体系目标及其实现的策划

6.2.1 组织应在相关职能、层次和过程建立食品可追溯信息化管理目标，目标应：

- 1) 与方针一致；
- 2) 可测量；
- 3) 考虑适用的要求；
- 4) 得到监视；
- 5) 得到沟通；
- 6) 适时更新。

组织应保持目标及其实现的成文信息。

6.2.2 策划如何实现目标时，组织应确定：

- 1) 做什么；

- 2) 需要什么资源；
- 3) 由谁负责；
- 4) 何时完成；
- 5) 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信息化管理体系进行变更时，变更应按策划的方式实施。组织应考虑：

- 1) 变更的目的及其潜在后果；
- 2) 管理体系的完整性；
- 3) 资源的可获得性；
- 4) 职责和权限的分配或再分配。

7 支持

7.1 资源

7.1.1 组织应确定并提供建立、实施、保持和持续改进食品可追溯信息化管理体系所需的资源（保留资源配置和评估记录），包括：

- 1) 人力资源；
- 2) 基础设施：追溯信息系统软硬件、网络设施、标识打印与识读设备（一维码、二维码、RFID等）、数据库和服务器等、备份存储设施等；
- 3) 过程运行环境；
- 4) 监视和测量资源；
- 5) 财务资源；
- 6) 技术资源和信息资源；
- 7) 组织的知识。

7.1.2 组织应考虑现有内部资源的能力和局限，以及需要从外部供方获得的资源。

7.2 能力

组织应：

- 1) 确定在其控制下从事影响食品可追溯性工作的人员所需具备的能力；
- 2) 确保这些人员基于适当的教育、培训或经验具备所需能力；
- 3) 采取适当措施（培训、辅导、重新分配、聘用或外包等）以获得所需能力，并评价所采取措施的有效性；
- 4) 保留适当的成文信息作为能力的证据，关键岗位（如追溯信息管理员、系统管理员）应保留资质证明；
- 5) 定期（每年至少一次）评审人员能力的适宜性。

7.3 意识

组织应确保在其控制下工作的人员知晓：

- 1) 食品可追溯信息化管理方针；
- 2) 与其相关的目标；
- 3) 他们对管理体系有效性的贡献，包括改进绩效的益处；
- 4) 不符合管理体系要求的后果；
- 5) 个人的角色和职责；
- 6) 追溯异常的报告程序和渠道。

组织应保留培训记录和签到表等成文信息。

7.4 沟通

组织应确定与食品可追溯信息化管理体系相关的内部和外部沟通，包括：

- 1) 沟通什么；
- 2) 何时沟通；
- 3) 与谁沟通；
- 4) 如何沟通；
- 5) 谁负责沟通。

组织应建立程序，确保在发生追溯异常、食品安全事件或紧急情况时进行有效沟通，并保留沟通记录。

7.5 成文信息

7.5.1 组织的食品可追溯信息化管理体系成文信息应包括：

- 1) 本文件要求的成文信息；
- 2) 组织确定的为确保体系有效性所需的成文信息。

注：成文信息的多少和详略程度取决于组织的规模、过程的复杂程度、人员的能力等。

7.5.2 创建和更新成文信息时，组织应确保：

- 1) 适当的标识和说明（如标题、日期、作者、编号）；
- 2) 适当的格式和载体；
- 3) 对适宜性和充分性进行评审和批准。

7.5.3 组织应对成文信息进行控制，以确保：

- 1) 在需要的场合和时机，均可获得并适用；
- 2) 得到妥善保护（如防止泄密、不当使用或完整性受损）。

为控制成文信息，组织应视需要开展下列活动：

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

组织应识别和控制外部来源的成文信息（如法律法规、标准、监管要求），并防止非预期更改。

8 运行

8.1 运行策划和控制

8.1.1 组织应策划、实施和控制满足食品可追溯信息化管理体系要求所需的过程，并保留成文信息，以确信过程按策划进行。组织应：

- 1) 确定过程的准则（包括过程准则和接收准则）；
- 2) 确定所需资源并确保其可获得；
- 3) 按准则实施过程控制；
- 4) 在必要的范围和程度上，保留成文信息以证实过程按策划进行并符合要求。

8.1.2 组织应控制计划的变更，评审非预期变更的后果，必要时采取措施减轻不利影响。

8.1.3 组织应确保外包的过程（如第三方物流、信息系统运维外包等）得到控制。

8.2 食品可追溯信息化体系的设计与建立

8.2.1 组织应根据风险评估结果、法律法规要求和顾客要求，按照 GB/T 37029-2018 和 RB/T 011-2019 的要求，设计并建立覆盖食品生产、物流、销售全过程的食品可追溯信息化体系，明确追溯的范围、深度、精度和响应时间。

8.2.2 组织应进行追溯体系建立的预备步骤分析，包括：

- 1) 识别食品供应链各环节及其相互关系；
- 2) 绘制追溯过程流程图，确定信息流向；
- 3) 识别各环节的追溯单元和追溯关键要素；
- 4) 分析现有记录和信息资源，确定追溯信息的采集方式。

8.2.3 组织应确定追溯单元，建立批次划分准则，确保批次划分合理、可区分、可关联，批次定义应符合 RB/T 011-2019 的要求。

8.2.4 组织应确定各环节追溯关键要素及其关联关系，确保信息链条完整、可衔接，实现“从原料到成品、从成品到原料”的双向追溯。

8.3 追溯信息系统的建设与运行

8.3.1 组织应建立并运行追溯信息系统（可自建或采用成熟的信息系统），实现追溯信息的采集、存储、处理、传输和查询。系统应满足：

- 1) 具备数据录入、批量导入和自动采集功能，可采用一维码、二维码、RFID 等载体实现追溯信息的自动采集和传递；
- 2) 具备数据校验、纠错和完整性检查功能；
- 3) 具备追溯信息的存储、备份和恢复功能；
- 4) 具备按追溯单元标识进行向前、向后追溯查询的功能；
- 5) 具备用户权限管理和操作日志功能；
- 6) 具备与相关方系统进行数据交换的接口能力，保证追溯链条的贯通。

8.3.2 电子化追溯信息记录应符合 GB/T 37029-2018 的要求，涉及电子签名的，应符合 GB/T 25064 的要求。

8.3.3 组织应制定追溯信息系统运行维护规程，明确系统维护、升级、备份、故障处理的职责和流程，确保系统连续、稳定、可靠运行。

8.3.4 组织应定期对追溯信息系统进行功能测试和评估，确保系统满足设计要求和业务需要。

8.4 追溯信息的采集与记录

8.4.1 组织应按照 GB/T 37029-2018 的要求建立信息记录制度，对食品供应链各环节的信息进行详细记录，确保对食品从原料采购到销售的所有环节均可进行有效追溯。信息记录应有专人负责管理。

8.4.2 组织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，并定期对信息记录文件进行更新。

8.4.3 组织应建立食品标识系统，对追溯单元进行唯一性标识，并记录其状态（如待检、合格、不合格等）。

8.4.4 追溯信息的记录内容应符合 GB/T 37029-2018 的要求，至少包括：

- 1) 生产环节：进货查验记录（原料、辅料、包装材料的名称、数量、保质期、生产日期或生产批号、供应商信息等）、领用使用记录、加工过程记录（投料、工艺参数、关键控制点监控等）、检验记录、成品入库记录；
- 2) 物流环节：运输工具管理记录（运输载体标识如车辆牌号、承运方信息、发货和到货时间等）、仓储记录（仓库类型、入库存货时间、贮存条件等）、出入库记录；
- 3) 销售环节：进货查验记录（食品名称、规格、生产日期或生产批号、进货来源等）、销售记录（销售日期、销售对象、数量、订单号等）、退货/换货记录（退货/换货单号、原因、退货方联系方式等）。

注：食品各环节常用追溯信息记录及追溯关键要素参见附录 A（资料性）。

8.4.5 追溯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。采用电子化记录的，应确保数据可读、可检索、防篡改。

8.4.6 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。

8.4.7 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，从其规定。

8.5 追溯信息的管理与查询

8.5.1 组织应建立追溯信息管理制度，确保追溯信息及时、准确、完整地采集、录入和传递。

8.5.2 组织应建立快速查询机制，具备按追溯单元标识进行向前追溯（从原料到成品）和向后追溯（从成品到原料、销售流向）的能力，并规定查询响应时间。

8.5.3 组织应保留查询记录，用于追溯查询的有效性验证和持续改进。

8.6 监测与预警

8.6.1 组织应建立监测机制，对追溯信息的完整性、及时性和准确性进行监测，包括对关键环节记录率和记录质量的统计分析。

8.6.2 对追溯异常（如信息缺失、链条断链、数据错误、系统故障等），组织应启动预警和处理程序，及时查明原因并采取纠正措施，保留异常处理记录。

8.7 追溯演练与召回管理

8.7.1 组织应按照 RB/T 011-2019 的要求实施可追溯测试，测试频次至少每 6 个月一次，以验证追溯体系及追溯信息系统的有效性。

8.7.2 组织应对可追溯测试结果进行定性或定量评价，以判断其可追溯体系的有效性和符合性，评价内容包括但不限于：

- 1) 追溯体系建立预备步骤分析的完整性和合理性；
- 2) 追溯体系关键要素策划的合理性，如批次定义等；
- 3) 追溯信息记录的完整性和准确性；
- 4) 向前、向后追溯的速度和成功率；
- 5) 追溯信息系统的可用性和数据准确性。

8.7.3 组织应建立召回管理程序，明确召回启动条件、召回流程、责任部门、召回产品的隔离、处置和公告要求，并定期组织模拟召回演练，保留演练记录。

8.7.4 可追溯测试和召回演练的结果应形成报告，作为管理评审的输入。

8.8 外部提供过程、产品和服务的控制

8.8.1 组织应确保外部提供的过程、产品和服务符合食品可追溯信息化管理体系的要求，包括：

- 1) 向供方明确追溯信息提供的内容、形式、时限和接口要求；
- 2) 制定供方评价和选择准则，评价和选择供方；
- 3) 监视供方追溯信息提供的绩效；
- 4) 明确外包过程（如第三方物流、信息系统运维等）的控制要求，确保追溯链条不因外包而中断。

8.8.2 组织应保留外部提供过程、产品和服务的评价、监视记录。

8.9 追溯信息的安全与保密

8.9.1 组织应建立追溯信息安全管理制，采取必要的技术和组织措施，防止追溯信息被未经授权访问、篡改、泄露和破坏。

8.9.2 追溯信息系统应设置用户权限和访问控制，实行最小权限原则，保留操作日志。

8.9.3 与外部相关方进行追溯数据交换时，应采取加密、接口鉴权等安全措施。

8.9.4 涉及个人信息（如消费者信息）的追溯信息处理，应符合《中华人民共和国个人信息保护法》等法律法规的要求。

9 绩效评价

9.1 监视、测量、分析和评价

9.1.1 组织应确定：

- 1) 需要监视和测量的对象，如追溯信息记录完整率、追溯查询及时率、记录准确率、可追溯测试通过率、信息系统可用率等；
- 2) 监视和测量的方法；
- 3) 监视和测量所需的资源和测量数据的准确性；
- 4) 实施监视和测量的时机；
- 5) 分析和评价监视测量结果的时机。

组织应保留监视、测量、分析和评价的成文信息，以评价体系的绩效和有效性。

9.1.2 组织应建立合规性评价程序，按照策划的时间间隔（至少每年一次）对适用法律法规和标准要求的符合性进行评价，保留评价报告，并报最高管理者审阅。

9.2 内部审核

9.2.1 组织应按策划的时间间隔（至少每年一次）实施内部审核，以提供食品可追溯信息化管理体系是否符合本文件要求并得到有效实施和保持的信息。

9.2.2 组织应：

- 1) 依据过程的重要性、影响体系的变化情况，策划、建立、实施和保持审核方案；
- 2) 规定每次审核的准则和范围；
- 3) 选择审核员并实施审核，确保审核过程的客观性和公正性，审核员不应审核自己的工作；
- 4) 确保将审核结果报告给相关管理者；
- 5) 及时采取适当的纠正措施；
- 6) 保留作为审核方案实施和审核结果证据的成文信息。

9.3 管理评审

9.3.1 最高管理者应按策划的时间间隔（至少每年一次）评审组织的食品可追溯信息化管理体系，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性。

9.3.2 管理评审应考虑：

- 1) 以往管理评审所采取措施的实施情况；
- 2) 与体系相关的外部、内部因素的变化；
- 3) 体系绩效方面的信息，包括：追溯目标和指标的实现程度、追溯异常和不合格情况、可追溯测试和召回演练结果、监视和测量结果、合规性评价结果、内部审核结果、顾客反馈等；
- 4) 资源的充分性；
- 5) 改进的机会；
- 6) 变更的需求。

9.3.3 管理评审的输出应包括与持续改进机会和变更需求相关的决定和措施，组织应保留管理评审的成文信息（如会议纪要），并确保输出的决定和措施得到落实。

10 改进

10.1 不合格与纠正措施

10.1.1 当发生不合格（包括追溯信息缺失、错误、断链、系统故障、程序不符合等）时，组织应：

- 1) 对不合格做出应对，并在适用时：采取控制和纠正措施；处置后果；
- 2) 通过下列活动，评价是否需要采取措施以消除产生不合格的原因，避免其再次发生或在其他地方发生：评审和分析不合格；确定不合格的原因；确定是否存在或是否可能发生类似的不合格；
- 3) 实施所需的措施；
- 4) 评审所采取的纠正措施的有效性；
- 5) 必要时，更新策划期间确定的风险和机遇；
- 6) 必要时，对管理体系进行变更。

10.1.2 纠正措施应与所产生不合格的影响相适应。组织应保留成文信息，作为不合格的性质、所采取的措施及结果的证据。

10.2 持续改进

10.2.1 组织应持续改进食品可追溯信息化管理体系的适宜性、充分性和有效性。

10.2.2 组织应考虑监视、测量、分析和评价的结果以及管理评审的输出，确定需要持续改进的领域和机遇，并予以实施。

11 其他

11.1 组织应形成文件化程序，明确追溯管理相关活动的目的、范围、职责和流程。

11.2 组织应保存各类记录以证明食品可追溯信息化管理体系的实施情况，记录应清晰、完整、可追溯、便于检索。

11.3 组织应明确各岗位人员的职责并确保其知晓。

11.4 本文件中“定期”未作特别说明的，默认为“至少每年一次”；“及时”指在合理可行的情况下尽快完成，最长不超过 30 日。

附录 A（资料性） 食品各环节常用追溯信息记录及追溯关键要素

本表所列内容为常用追溯记录，组织应根据产品特点和供应链环节，按照 GB/T 37029-2018 的要求确定本组织的追溯信息记录内容。

环节	记录类型	主要内容	追溯关键要素
生产	进货查验记录	原料、辅料、包装材料名称、数量、保质期、生产日期或生产批号、供应商信息	原料批号、订单号
生产	领用使用记录	领用日期、数量、生产批号、使用工序	原料批号
生产	加工过程记录	投料记录、工艺参数、关键控制点监控记录	生产批号
生产	检验记录	检验项目、检验结果、检验日期、检验人员	生产批号
生产	成品入库记录	成品名称、规格、生产日期、生产批号、检验合格证明、追溯码	生产批号、追溯码
物流	运输工具管理记录	运输载体标识（如车辆牌号）、承运方信息、发货和到货时间	运输单号
物流	仓储记录	仓库类型、入库存货时间、贮存条件、出库信息	入库单号、出库单号
销售	进货查验记录	食品名称、规格、生产日期或生产批号、进货来源	进货单号、生产批号
销售	销售记录	销售日期、销售对象、数量、订单号	订单号
销售	退货/换货记录	退货/换货单号、申请时间、食品名称、原因、退货方联系方式	订单号、退货单号