

ICS 67.040

CCS X 22

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 028—2024

预制菜原料质量追溯管理指南

2024-12-7 发布

2024-12-14 实施

河南省食品工业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 追溯单元	2
参考文献	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南省产品质量检验技术研究院、河南豫检国产装备平台科技有限公司、河南省检验检测研究院集团有限公司、河南牧业经济学院、河南农业大学、河南省农都农业发展有限公司、河南轩必润信息科技有限公司、河南省质量协会、河南固佳食品有限公司、河南旭瑞食品有限公司、河南禾胜合食品有限公司、河南星火科创科技发展中心（有限合伙）、河南三味真厨实业发展有限公司等。

本文件主要起草人：马军、郝莉花、赵芳、潘鹏云、郭梦雅、李旭、赵得阳、邹建、刘钰琦、梁小会、雷萌萌、刘瑞、裴闪闪、范传忠、杨天宇、彭梓原、王亚杰、夏明珠。

预制菜原料质量追溯管理指南

1 范围

本文件提供了预制菜原料质量追溯的基本要求、追溯单元等环节中的追溯信息记录指南。
本文件适用于预制菜原料质量的追溯。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 22005 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求

GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜

预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

3.2

追溯单元

需要对其来源、用途和位置的相关信息记录并追溯的单个产品或同一批次产品。

[来源：GB/Z 25008—2010，3.1]

3.3

基本追溯信息

能够实现追溯系统中各参与方之间有效链接的必需信息。

[来源：GB/T 38155—2019，3.1]

3.4

扩展追溯信息

除基本追溯信息外，与产品追溯相关的其他信息，可以是产品质量或用于商业目的的信息。

[来源：GB/T 38155—2019，3.2]

4 基本要求

4.1 建立追溯体系

4.1.1 在预制菜原料的种养殖、采购、物流运输和贮存等环节应建立质量追溯体系。

4.1.2 建立追溯体系应符合 GB/T 22005 的要求。

4.2 确定追溯单元

建立追溯体系的组织，应识别并确认本组织在预制菜原料的种养殖、采购、物流运输和贮存等环节中的作用和位置，确定追溯单元。

4.3 追溯形式

预制菜原料质量追溯信息记录宜为电子化形式或纸质形式，且在需要时能够出示。

4.4 追溯信息

4.4.1 追溯信息分基本追溯信息和扩展追溯信息。

4.4.2 基本追溯信息是必须记录的信息，扩展追溯信息是单位或企业或个人根据需要可选择记录的信息。

4.5 检查审核

组织应建立预制菜原料质量追溯体系检查和审核机制，及时检查并定期审核追溯体系的运行情况。

4.6 人员培训与信息

岗位人员和负责人应通过培训，具备所在岗位要求的产品质量相关知识和相应能力，负责录入每个阶段所应记录的信息。追溯体系的管理人员应对所记录的信息负责审核和处理。

4.7 信息保存

鼓励采用先进技术手段(如电子计算机信息系统)，进行信息记录和文件管理。信息记录的保存期限应符合 GB/T 37029 的规定。法律法规另有规定的除外。

5 追溯单元

5.1 原料的种养殖环节

种养殖环节追溯信息应符合农产品信息追溯的相关规定和要求。

5.2 原料的采购环节

采购环节追溯信息记录内容见表1。

表1 采购环节追溯信息记录内容

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息 ^a	扩展追溯信息 ^a
进货查验	产品名称、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、标签与标识	△	—
	供货者资质、出厂检验合格证或其他合格证明、产品规格、商品条码	—	△
冷藏、冷冻	冷藏、冷冻设备名称、环境温度、湿度、测温时间、维护清洁保养时间	△	—
	温度计校准时间、责任人	—	△
采购信息	名称、生产日期或生产批号、标签与标识	△	—
	质量合格证明信息 ^a 、规格、数量、保质期、销售日期，供货者名称、地址、联系方式	—	△
异常处理、退货信息	名称、生产日期或生产批号、标签与标识	△	—
	规格、数量、停止经营记录、超过保质期销毁记录、异常原因、退货原因、退货者名称、退货者联系方式、处理方式	—	△

表 1 采购环节追溯信息记录内容（续）

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息 ^a	扩展追溯信息 ^c
员工管理	员工姓名、岗位信息	△	—
	员工联系方式、住址、员工岗位信息、变更信息	—	△
注：△代表该行信息所属类型。			
^a 质量合格证明信息可以是肉品品质检验合格证明、动物检疫合格证明、入境货物检验检疫证明、出厂检验合格证明、检验机构出具的检验合格报告等相关证明文件。			
^b 基本追溯信息必须记录，以不涉及商业机密为宜。			
^c 宜加强扩展追溯信息的交流与共享。			

5.3 原料的物流运输环节

物流运输环节追溯信息记录内容见表2。

表 2 物流运输环节追溯信息记录内容

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息 ^a	扩展追溯信息 ^b
物流信息	物流经营者名称、联系方式、地址、产品名称、生产日期或	△	—
	驾驶员姓名、身份证号、联系方式、运输车辆牌号、收货单位名称、联系方式、地址、发货日期、规格、数量、商品条码	—	△
来源信息	生产厂家、名称、生产日期	△	—
	质量情况、规格、数量、检验报告	—	△
运输信息	运输工具与方式、运输时间与地点、运输与管理人员、联系电话、运输过程温度、湿度	△	—
	运输工具卫生状况、天气状况、运输方式、运输人员、运输数量	—	△
注：△代表该行信息所属类型。			
^a 基本追溯信息必须记录，以不涉及商业机密为宜。			
^b 宜加强扩展追溯信息的交流与共享。			

5.4 原料的贮存环节

贮存环节追溯信息记录内容见表3。

表 3 贮存环节追溯信息记录内容

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息 ^a	扩展追溯信息 ^b
贮存信息	原料的名称、贮存温湿度条件、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式	△	—
	贮存位置、贮存时间	—	△
基本信息	名称、批号、标签与标识、生产日期、保质期	△	—
	数量、规格、检验报告	—	△
出入库信息	出入库时间、产品批号、检验报告编号	△	—

表 3 贮存环节追溯信息记录内容 （续）

追溯信息	描述	信息类型	
		基本追溯信息 ^a	扩展追溯信息 ^b
	入库单号、入库数量、检验方式、成品检验单号、出库单号、出库数量、仓库温度、湿度、卫生状况	—	△
注：△代表该行信息所属类型。			
^a 基本追溯信息必须记录，以不涉及商业机密为宜。			
^b 宜加强扩展追溯信息的交流与共享。			

参 考 文 献

- [1] 市场监管总局等六部委.关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知.(国市监食生发〔2024〕27号).2024年3月18日
-