

行业标准《肉制品安全信息追溯体系规范》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本项目是根据工业和信息化部 2019 年第四批质量提升标准项目计划，标准计划编号为 2019-1611T-QB，项目名称“肉制品安全信息追溯体系规范”进行制定，主要起草单位：中国轻工业信息中心、厦门银祥集团有限公司、禾丰食品股份有限公司、北京鑫创佳业科技股份有限公司、北京数衍科技有限公司、上海中商网络股份有限公司、江苏大江智能装备有限公司、山西六味斋控股集团有限公司、中国电子技术标准化研究院、中国标准化研究院、安徽国科检测科技有限公司、中国轻工业企业管理协会等，计划完成时间 2021 年内。

（二）主要工作过程

2019 年 12 月，本标准获得正式立项。

2020 年 1~12 月，在中国轻工业信息中心组织下，初步组建了标准起草组。标准起草组对肉制品已发布的相关法律法规、国家标准、行业标准及相关技术资料进行了收集和深入学习，邀请行业内龙头企业共同完成了标准草案（一稿）的起草工作。

2020 年 11 月 5~6 日，中国轻工业信息中心在江苏省淮安市组织了《肉制品安全信息追溯体系规范》制定工作研讨会。来自工业

和信息化部信息技术发展司、中国社会科学院评价研究院、中国轻工业信息中心、全国食品工业标准化技术委员会、中国肉类协会、中国电子信息产业发展研究院、中国标准化研究院、中国食品工业协会、中国副食流通协会，全国 21 个省（自治区、直辖市）工业和信息化主管部门，5 个省市食品工业协会，以及北京二商肉类食品、北京爱创科技、北京数衍科技、北京鑫创佳业、石家庄双鸽、石家庄洛杉奇、唐山市施而得、山西锦绣大象、山西省平遥牛肉、太原六味斋、内蒙古锡林郭勒大庄园、内蒙古锡林郭勒盟羊羊牧业、内蒙古锡林郭勒盟额尔敦、鞍山味邦、齐齐哈尔市嘉一香、上海梅林食品、上海梅林罐头、上海山林食品、上海爱森肉、上海中商网络、江苏雨润集团、江苏益客食品、淮安工贸资产、淮安苏食肉品、江苏华石农业、淮安新天地食品、徐州佳合食品、安徽省福润食品、蚌埠大成食品、福建圣农食品、厦门银祥、江西煌上煌、山东金锣、山东得利斯、烟台喜旺、双汇集团、河南伊赛牛肉、河南华英农业、武汉慧康利兹、周黑鸭国际控股、重庆德佳肉类科技、重庆恒都食品、重庆琪金食品、新希望六和食品、贵州永红食品、昆明德和罐头、昆明富锦等来自 25 个省（自治区、直辖市）的肉制品行业 90 余家企业 150 余位领导、专家参加会议。研讨会上参会代表对标准草案初稿进行了热烈讨论，针对标准技术内容提出相关的修改意见和建议，会后修改形成了标准草案（二稿）。

2021 年 5 月 11 日，针对标准草案（二稿），中国轻工业信息中心邀请全国食品工业标准化技术委员会、新希望六和食品控股有限公司、厦门银祥集团有限公司、中国标准化研究院等单位的专家

在北京召开了标准研讨会，专家从标准的总体架构和肉制品安全信息追溯过程采集的信息等方面给出了修改意见和建议，形成了标准草案（三稿）。

2021年6月24日，针对标准草案（三稿），标准起草组内部组织了标准研讨会，对前期专家提出的意见和建议进行综合讨论，对标准的技术内容进行了全面修改和完善。

目前，本标准形成了标准征求意见稿。

二、标准编制原则和主要内容

（一）标准编制原则

本标准的制定符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的制定工作；其内容符合重点标准研制紧迫性、创新性、国际性的要求。

本标准起草过程中，主要按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、GB/T 20000《标准化工作指南》、GB/T 20001《标准编写规则》等要求进行编写。本标准编制过程中，主要参考了以下标准或文件：

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 18284 快速响应矩阵码

GB/T 19480 肉和肉制品术语

GB/T 26231—2017 信息技术 开放系统互连 对象标识符（OID）
的国家编号体系和操作规程

GB/T 38155 重要产品追溯 追溯术语

（二）标准主要内容的论据

1、标准主要内容及适用范围

本标准规定肉制品安全信息追溯体系的追溯系统功能与建设管理要求、追溯标识要求、追溯编码要求、追溯信息要求、公开信息要求、追溯信息采集要求、追溯信息管理要求和追溯信息查询方式。

本标准适用于肉制品安全信息追溯体系建设与管理。

2、标准主要内容的确定

根据 GB/T 19480《肉和肉制品术语》本标准中的肉制品主要是指“以畜禽肉或其食用副产品等为主要原料,添加或者不添加辅料,经腌、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关生产工艺加工而成的生或熟的肉类制品。

本标准主要技术内容包括:

（1）术语和定义：对信息追溯、追溯标识、追溯码、标识码、追溯节点、追溯信息等关键术语给出了定义。

（2）一般要求：对追溯体系的设计、实施、管理、运行应遵守的一般要求进行了规定。

（3）追溯系统功能与建设管理要求：对肉制品生产企业追溯系统和销售企业追溯系统应具备的基本功能和建设与管理要求进行了规定。

（4）追溯标识要求：对追溯标识的展示、管理、技术、包含信息、载体等进行了规定。

（5）追溯编码要求：应为每个单独的最小包装产品编制一个唯一的追溯编码，并且为上级的所有包装级别提供唯一的追溯编码。

追溯体系应确保追溯编码的唯一性。追溯编码包含工业互联网企业标识编码及企业内部编码两部分。并对编码的管理、信息关联等内容进行了规定。

(6) 追溯信息要求：对企业应收集并存储的饲养信息、屠宰信息、生产加工信息、设备信息、设施信息、人员信息、仓储物流、销售信息和其他信息进行了规定。

(7) 公开信息要求：对面向社会，供消费者查询的公开信息进行了规定。

(8) 追溯信息采集要求：对配料环节、生产加工环节、销售环节、消费环节、召回环节进行信息采集的要求进行了规定。

(9) 追溯信息管理要求：对信息存储、信息传输、信息交换、信息安全的要求进行了规定。

(10) 追溯信息查询要求：对扫描方式和输入方式的要求进行了规定。

(三) 解决的问题

随着肉类食品工业的快速发展和人们对生活质量要求的提高，消费者越来越关注肉类食品的质量安全，而保障肉类食品质量安全的有效措施之一就是建立肉类食品追溯体系，预防和控制肉类食品安全事件的发生和发展。肉类食品追溯标准作为肉类食品追溯体系的科学基础和管理手段，越来越受到国内外管理部门的普遍关注和重视，我国目前也在积极加强肉类食品追溯体系的标准化建设，为确保肉类食品的质量安全提供强有力的技术支撑。

当前，国内部分肉制品企业已建立了企业层面的安全信息追溯

系统，但各自为政，缺乏统一规范与公信力。为实现具有不同基础的肉制品企业与国家追溯公共服务平台对接，有必要根据肉制品的特点，在追溯编码与解析、追溯信息、追溯标识、信息采集与管理等方面制定相应的规范，从而形成肉制品安全信息追溯体系规范，并兼容该行业已有的相关标准规范。

本标准的制定，为规范和指导肉制品安全信息追溯体系的建设起到关键性的支撑作用，对肉制品健康、安全发展，保护消费者利益，支撑政府监管，具有重要的指导作用。

三、主要试验（或验证）情况

本标准有关内容是充分依托行业内多家龙头生产企业的追溯系统建设实践与工业和信息化部等部委的行业整体性追溯体系建设的实际情况等进行制定的，其中规定的技术要求已在长期的生产实践中得到验证。

四、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

五、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本标准在充分调研、分析了现行标准及制定中标准缺乏基础标准的基础上制定的，在肉制品行业标准体系中是互为补充关系的，与现行标准及制定中标准具有良好的协调性。可实现肉制品全程追溯，有效降低在追溯体系建设中的投入，提升产品品牌价值，并可运用追溯体系实现生产与经营管理的精细化、动态信息辅助的打假、防串货、市场营销等，通过整体解决方案消化成本。

六、与国际、国外对比

本标准没有采用国际标准；制定过程中未查到同类国际、国外标准；制定过程中未测试国外的样品、样机。本标准水平为国内先进水平。国内外在本标准涉及的技术领域发展稳定；本标准在兼容相关国际、国内现有标准的基础上，将创新并引领国内外相关领域技术规范的发展。

七、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准、特别是强制性标准的协调性

本标准属于食品工业标准体系“15 其他”大类中的管理标准范畴，将进一步完善和健全我国肉制品行业技术标准体系，对促进和规范我国肉制品行业健康发展具有积极的现实意义，同时带动关联产业的持续发展。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无

九、标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性行业标准

十、贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布后实施。企业可按照行业标准的规定和要求对企业内部标准进行修订，或根据行业标准实施时间要求拟订企标整改过渡措施。

本标准的贯标可部委或行业层面的追溯体系整体性推进工作进行结合。

十一、废止现行有关标准的建议

无。

十二、其他应予说明的事项

无。

《肉制品安全信息追溯体系规范》标准起草组

2021年6月25日