

食品企业建立追溯体系的原则

什么是可追溯系统—关键术语和定义

1. 可追溯性**traceability**: 是跟踪食品通过生产、加工和销售的特定阶段的运动的能力。“运动”涉及有关物料的来源及食品的加工历史或分销。
 2. 可追溯系统**traceability system**: 是资料 and 操作的总体, 能够保持所要求的、关于产品及其组成成分的、贯穿其生产和利用链的全部或局部的信息。
 3. 追溯=在贸易过程中沿食品链追溯物料的位置和运动(双向)。
 4. 鉴别=鉴别食物产品的批次和货物交接, 并收集和记录与之相关的信息。
 5. 批次**lot**: 一组在相似状况下生产和/或加工或包装的产品单位。批次被定义为涉及一组共同的过程或内容属性的、不连续的单位。
- 为了追踪, 通过阻断产品流成为批次, 达到产品差别化(如按收获期、加工或包装的时间段、班次、日期等), 批次是企业为其保持记录的最小数量单位。
- 食品追溯系统应追溯到产品批次。

6. 批次识别lot identification:分配一个唯一的代码给一个批次的过程;
7. 位置location:从初级生产到消费, 产品的生产、加工、分配、储藏和处理的地方;
8. 过程process: 将输入物转化成产出物的一组相关或相互关联的活动; 一个过程的输入物常常是另一过程的产出物。
*在一个组织/企业内, 过程通常在控制条件下计划和贯彻, 以增加价值;
9. 食品链feed and food chain:从初级生产到消费, 在食品的生产、加工、分销和搬运中所包括的各阶段与操作的顺序链接。*初级生产包括饲料生产和动物生产
- 10.可追溯系统的广度: 指信息记录系统记录的数量(记录所关心的属性)。要非常多地了解食品及其属性, 记录系统的全部目录将是很大的和没有必要的。适于一个属性的系统不需要收集其他属性的信息。
- 11.可追溯系统的深度: 是系统向前或向后追踪/溯到什么范围。在很多情况下系统的深度是由其宽度决定的(如关于非转基因(GE)的系统需要追溯到种子); 另一种情况下, 系统深度是由沿供应链的质量或安全控制点决定的。通常追溯系统可能只需追溯到最近的控制点(如病原菌控制追溯系统只需追溯到最后的杀青处理的步骤)。

可追溯性管理有什么意义？

企业的要求

- 企业需要建立有效的内部可追溯系统，并对整个食品链的可追溯负有责任。可追溯性系统对企业有益，不是负担。

促进食品安全和质量可追溯：

- — 帮助企业以更快的程序识别和解决安全和质量问题。
- — 帮助企业隔离“安全 and 质量控制问题”的来源和程度

- 区分和销售具有难以观察和无法觉察的品质属性的食品
- 食品，如“非转基因食品”
- 企业可根据产品特性和自身特点、利润与成本的平衡，来选择适当的可追溯系统，改善企业管理
 - 帮助追溯产品的分配和瞄准召回行动，从而限制危害和损失赔偿程度；
 - 利于企业管理原料供应方，减少质量问题发生；
 - 赋予企业产品以市场信任属性，提高价值和扩大销售

■ 消费者

- 食品安全意识越来越高,
- 对食品原料生产、加工流通等方面的信息要求日益关注;

■ 食品供应链

- 食品链参与者（企业）维护自身品牌信誉愿望日益迫切,
- 当食品出现安全问题时, 强烈需要一个快速准确的追溯体系。



企业从可追溯性中可以得益

- 确保产品撤回和召回的高效性，保护消费者；
- 通过控制受影响产品的范围和提供追溯工具，最大程度地降低某部分产品召回对其他相关产品的不良影响。
- 解决在食品供应链各个环节中对食品投毒的问题；
- 提供企业内部物流和质量的相关信息，提高效率；
- 创建信息的反馈循环，提高产品质量、生产条件和运输效率
- 实现对公司和/或品牌的保护。

食品安全标准对追溯和召回的要求

ISO22000标准

■ 7.9 可追溯性系统

- 组织应建立且实施可追溯性系统，以确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系。
- 可追溯性系统应能够识别直接供方的进料和终产品初次分销的途径。
- 应按规定的期限保持可追溯性记录，以便对体系进行评估，使潜在不安全产品得以处理；在产品撤回时，也应按规定的期限保持纪录。可追溯性记录应符合法律法规要求、顾客要求，例如可以是基于终产品的批次标识。

可追溯系统的基本原理—可追溯性的特征

■ 可追溯性系统中有四个关键特征：

1. 识别和追溯原材料

■ —收到了什么（原料）

2. 识别和追溯产品、原料、生产时期（生产方法）

■ —制造了什么，由什么制造的，何时造的

3. 识别和追溯成品的直接客户

■ —产品被送往那里

4. 保留有效记录

■ —保留原有记录

■ ISO的定义

The ability to re-trace the history, use or location of an entity by means of recorded identification.”

即：通过记录标识的方法回溯某个实体来历、用途和位置的能力。

“实体”可以是：
一项活动或过程、
一项产品、
一个机构或一个人

- 美国则简单地称之为：“记录保存”；还有一种则称之为“跟踪与追溯”。
- 《国际食品法典》中采用“追溯/产品追查”的说法。

- 在1987年的ISO 8402:1994《质量-术语》中定义为：

通过记录的标识追溯某个实体的历史、用途或位置的能力。

- “实体”可以是：一项活动或过程、一项产品、一个机构或一个人。

- 国际标准ISO 9001: 2008中定义为：

追溯目标对象的历史、应用情况或所处位置的能力。

- **ISO 22005: 2007** 《饲料和食品链的追溯体系-体系设计与实施的一般原则》定义为

跟踪饲料或食品生产、加工和分销在特定阶段的流动情况的能力。

- Ability to follow the movement of a feed or food through specified stage(s) of production, processing and distribution.
- Movement can relate to the origin of the materials, processing history or distribution of the feed or food.
- 此种流动与加工饲料或食品原料身份、加工历史或配送的有关
- Terms such as “document traceability”, “computer traceability” or “commercial traceability” should be avoided.
- 此种追溯包括:
 - ✓ 文件追溯
 - ✓ 电脑追溯
 - ✓ 商务追溯

Tracing



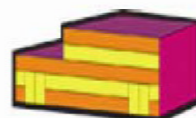
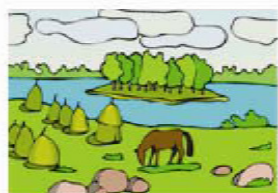
In between: transport, service provider, logistic provider

跟踪 (Tracking)

Top-down traceability

跟踪：是指“跟随踪迹”，即是在被跟踪者的背后紧贴和监视

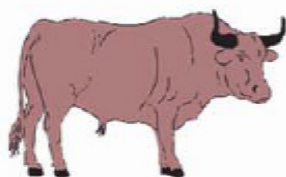
- 产品跟踪：当产品进入流通过程中，对各个环节的信息进行记录，并且能知道该产品所走过的路线和实时踪迹（现在在哪里）。
- 从供应链的上游至下游。跟随一个特定的单元或一批产品运行路径的能力。
- 跟踪是从供应链的上游到下游进行的。



农场/原材料 ▶ 上游供应商 ▶ 供应商 ▶ 仓库 ▶ 承运商 ▶ 配销 ▶ POS



原材料



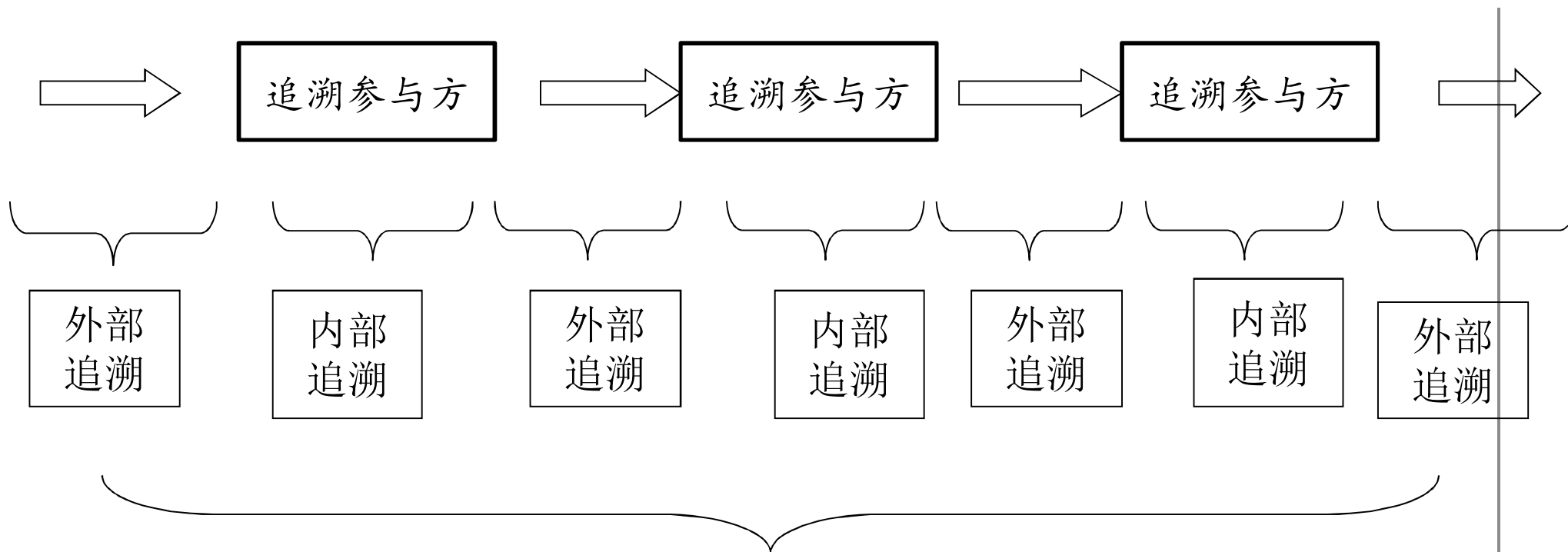
从原材料到消费者的跟踪



消费者



全食品链追溯体系

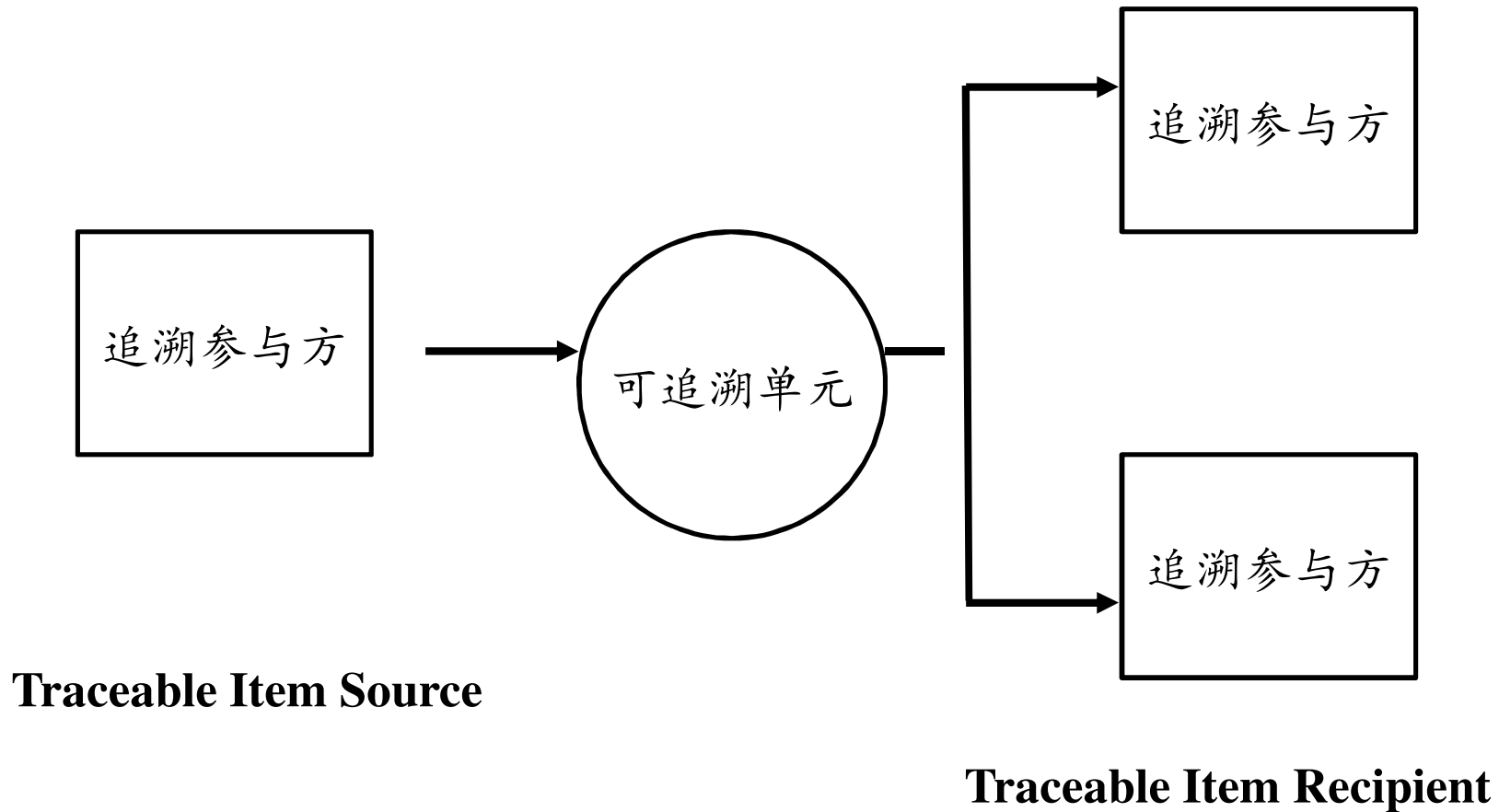


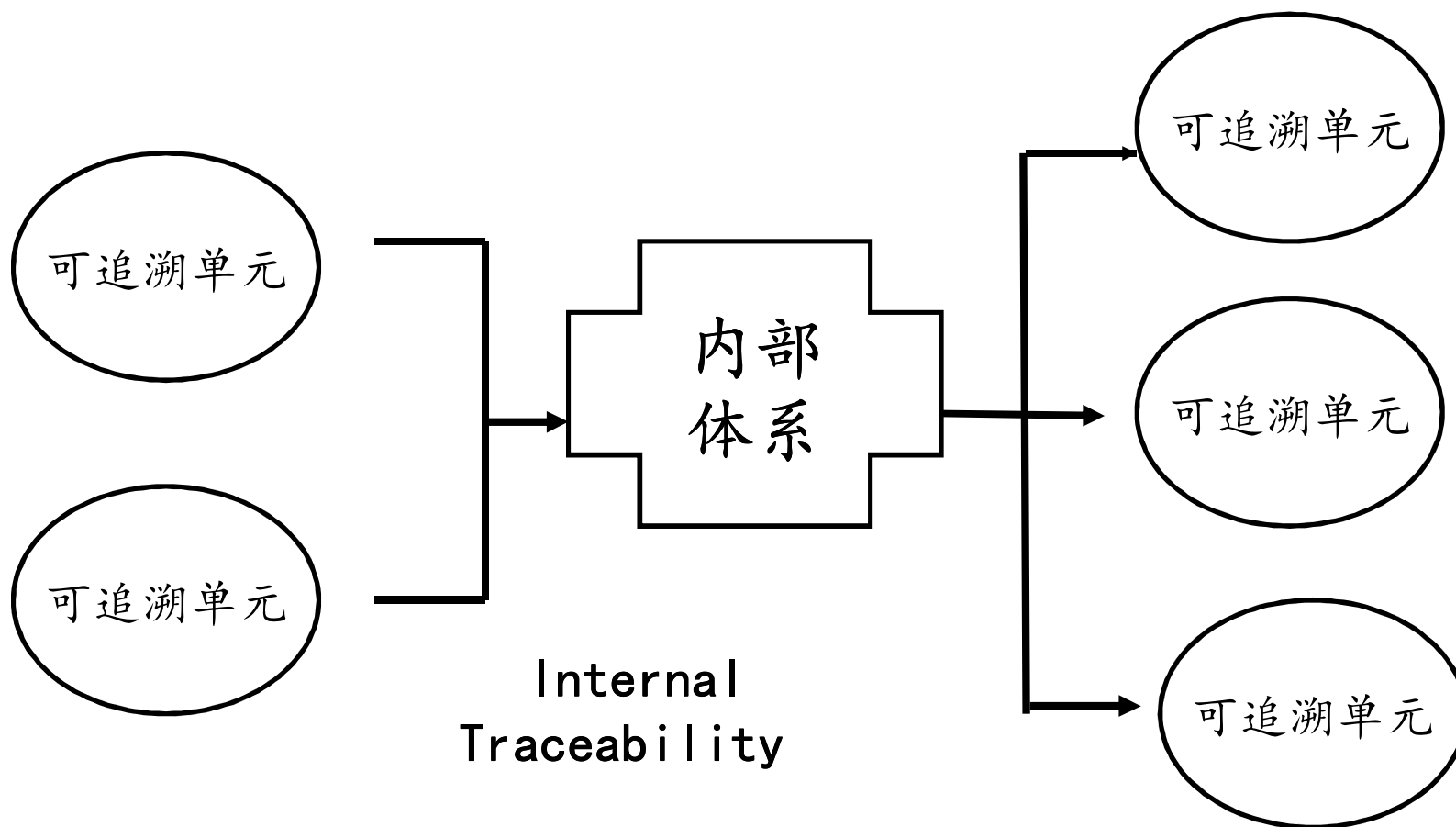
从农田到餐桌的食品链追溯

Traceability across the Food chain

- 食品供应链追溯体系的基础：
 - 食品加工企业内部标识记录体系
 - 数据交换体系
 - 😊 引入第三方机构对食品供应链可追溯体系监督机制，充分体现第三方机构的公信力，并把它作为企业、政府和消费者之间沟通的桥梁。

外部追溯 External Traceability





食品加工企业内部可追溯体系的特点：

- 需要时，向食品链或监管机构中提供自己应当提供的相关信息。
- 可追溯信息（软件）管理系统应和企业原有的管理系统结合
- 食品企业内部建立的可追溯信息（软件）管理系统，满足在企业现行的安全系统中对食品安全追溯和召回的要求（如HACCP、ISO9000、ISO22000、BRC等体系）

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/658070121070006045>