

老年助餐服务机构食品安全信息追溯技术要求

Technical requirements for food safety information traceability of elderly catering service institutions

地方标准信息服务平台

2023 - 07 - 31 发布

2023 - 08 - 31 实施

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由安徽信品道科技有限公司提出。

本文件由安徽省民政厅归口。

本文件起草单位：安徽信品道科技有限公司、合肥工业大学食品与生物工程学院、安徽享受养老服务有限公司、濮阳市南乐县市场监督管理局、安徽省产品质量监督检验研究院、黄山市产品质量检验研究院、宣城市宣州区市场监督管理局（综合行政执法大队）。

本文件主要起草人：吴飞、魏兆军、娄鹏祥、汪惠珍、张燕、任红敏、罗引军。

地方标准信息服务平台

老年助餐服务机构食品安全信息追溯技术要求

1 范围

本文件规定了老年助餐服务机构食品安全信息追溯的基本原则、一般要求、食材采购追溯、食材加工追溯和食材配送追溯。

本文件适用于老年助餐服务机构的食品安全信息追溯。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品安全信息追溯 food safety information traceability
追踪或溯源老年人食品安全有关采购、加工和配送等信息的活动。

4 基本原则

4.1 真实性

应保证老年人食品信息的来源真实，过程真实，不应有虚假内容。

4.2 及时性

应在规定的时间范围内记录可追溯的信息，确保追溯信息的及时性。

4.3 规范性

应对追溯信息统一内容、格式、语言、术语等，保证各节点信息内容规范。

4.4 安全性

应采用安全可靠的手段和方法，保证信息在传输、存储和使用过程中的安全。

5 一般要求

5.1 应建立食品安全信息追溯管理制度，确保食品从采购到销售的所有节点实现有效追溯。

5.2 应配备专门的工作人员管理食品安全信息追溯工作。

5.3 应配备食品安全信息追溯的设施设备和场所，便于信息采集。

5.4 食品安全信息追溯形式宜为电子化形式，也可为纸质化形式。

5.5 信息记录应填写真实完整，格式一致，内容清晰、准确及时。

5.6 流通过程各追溯节点应做好信息采集。

5.7 信息记录和相关凭证的保存期限不应少于产品保质期满后6个月，产品没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。

6 食材采购追溯

6.1 追溯内容

食材采购追溯信息应满足表1的要求。

表1 食材采购追溯信息表

序号	信息类型	内容	追溯关键要素
1	生产信息	应记录食材名称、生产厂家、规格、生产日期、保质期、生产批号、合格证书、主要原料、使用说明、储存方法、注意事项等信息。	食材名称、规格、生产日期或生产批号。
2	进货检验信息	应记录进货数量、进货日期、供货商名称、供货商电话、检验结果、检验责任人信息等，并保存相关凭证。	进货日期、供货商名称、供货商电话、检验结果等。
3	领用使用信息	应记录食材领用/使用日期、数量、领用/使用人员信息等，并保留相关凭证。	领用/使用日期、领用/使用责任人信息。
4	抽样和留样信息	应记录抽样留样时间、抽样留样责任人信息，并保留相关凭证。	抽样留样时间、抽样留样责任人信息。
5	储存信息	应记录食材储存时间、储存设备、储存数量、储存位置、储存责任人等信息。	储存时间、储存设备、储存数量、储存位置、储存责任人。
6	销毁信息	应记录销毁食材名称、规格、数量、生产批号、销毁原因、销毁时间和销毁责任人等信息。	食材名称、规格、批号、销毁原因、销毁日期、销毁责任人。

6.2 信息采集要求

6.2.1 应采集合格供方资质、能力、产品质量、供货情况、联系电话、地址、服务有效期等信息。

6.2.2 应索取采购食材的相关证明、票据和凭证，妥善保存，以备查验。

6.2.3 应按6.1的相关要求对食材采购信息进行核验与记录。

7 食材加工追溯

7.1 追溯内容

食材加工追溯信息应满足表2的要求。

表2 食材加工追溯信息表

序号	信息类型	内容	追溯关键要素
1	人员信息	应记录加工责任人姓名、联系方式、健康信息、健康证编号、厨师证信息、营养师证等信息。	责任人姓名、联系方式、健康信息、健康证编号、厨师证信息、营养师证信息。
2	设施设备信息	应记录设施设备清洗情况、安全卫生情况等信息。	清洗、安全、卫生。

序号	信息类型	内容	追溯关键要素
3	食谱信息	应记录食谱配制时间、责任人姓名、联系电话、评价等信息。	配制时间、责任人、评价信息。
4	加工信息	应记录加工方法、加工温度、加工时长等信息。	加工方法、加工温度、加工时长。
5	成品信息	应记录食品名称、规格、成品时间、特殊要求等信息。	食品名称、规格、成品时间、特殊要求信息。
6	留样信息	应记录食品名称、留样量、留样日期、留样时间、留样责任人等信息。	食品名称、留样量、留样日期、留样时间、留样责任人。

7.2 信息采集要求

7.2.1 应记录每份食材的加工设施设备、加工方法，并按 7.1 要求对相关信息进行记录。

7.2.2 有特殊需求的老年人专门加工特殊配制的膳食，其信息应与老年人信息相匹配。

8 食材配送追溯

8.1 追溯内容

食材配送追溯信息应满足表3 的要求。

表3 配送可追溯信息表

序号	信息类型	内容	追溯关键要素
1	运输工具信息	应记录运输工具类型、车牌号等。	运输工具类型、车牌号。
2	配送人员信息	应记录配送人员姓名、联系方式、健康信息、健康证编号信息等。	配送人员姓名、联系方式、健康信息、健康证编号。
3	分拣包装信息	应记录配送单元标识、拆分后货箱标识对应的信息等。	配送单元标识、拆分后货箱标识。
4	存储信息	应记录配送过程中存储工具、存储温度、存储时间信息等。	存储工具、存储温度、存储时间。
5	接收信息	应记录接收人姓名、电话、地址、接收确认单据信息等。	接收人姓名、电话、地址、验收确认单据。

8.2 信息采集要求

8.2.1 应按 8.1 要求对相关信息进行记录。

8.2.2 应由老年人或家属确认接收信息，确认无误后并保存验收单据，以备查验。

9 信息安全

9.1 应按照日期、餐饮种类等将信息进行归类存档。

9.2 归档信息应具备防篡改、访问权限控制等能力。

9.3 电子信息应有两份以上实时备份能力。