



食品药品监管总局关于食用植物油生产企业食品安全追溯体系的指导意见

食药监食监一〔2015〕280号

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，现就食用植物油生产企业建立食品安全追溯体系，提出如下指导意见。

一、适用范围

本指导意见适用于为食用植物油生产企业建立食品安全追溯体系提供依据。本指导意见中所指的食用植物油是以菜籽、大豆、花生、葵花籽、棉籽、亚麻籽、油茶籽、玉米胚、红花籽、米糠、芝麻、棕榈果实、橄榄果实（仁）、椰子果实以及其他小品种植物油料（如：核桃、杏仁、葡萄籽等）制取的原油（毛油），经过加工制成的食用植物油（含食用调和油）。

本指导意见中所指的记录信息包括原料验收、生产过程、产品检验、产品销售、人员设备等主要内容。生产企业要对物料来



源、加工过程和产品去向、数量等信息如实记录，确保记录真实、可靠、所有环节可有效追溯。生产企业可结合实际生产情况和保障食用植物油质量安全需要，适当调整或增加记录内容。

二、信息记录

食用植物油生产企业食品安全追溯信息记录应能覆盖生产经营全过程，重点包括以下内容：

（一）原料验收信息

包括原料名称、产地、规格、数量、生产日期（生产批号）、保质期、运输车船信息、供货者信息（名称、地址、联系方式）、合同号（订单号）、入库人员、入库日期、入筒仓号（罐号）、筒仓（罐）期初库存、筒仓（罐）期末库存、验收要求及检验报告编号等。原料为花生及制品的，应记录黄曲霉毒素 B1 的含量（见附件 1）。

包装材料、食品添加剂（含食品加工助剂）等可参照上述要求执行。

（二）生产过程信息

包括领料、投料、油脂提取、油脂精炼、包装、物料平衡等信息。分装企业不需要记录油脂提取、油脂精炼信息。



1. 领料信息。包括原料名称、产地、规格、数量、生产日期（生产批号）、出库日期、出筒仓（罐）号、领料人员等（见附件2）。

2. 投料信息。包括原料名称、出筒仓（罐）号、投料日期、进筒仓号（罐号）、数量、内部批号、投料人员等（见附件3）。

3. 油脂提取信息。包括原料名称、提取日期、进罐号、进料量、出毛油量、出饼数、内部批号等提取信息、操作人员、压榨工艺的蒸炒温度、时间和浸出工艺的汽提温度、溶剂残留量等可能影响产品质量安全的关键控制参数（见附件4）。

有蒸炒工序的，企业需验证并记录该工序下食用植物油中苯并（a）芘含量符合标准要求；原料、工艺等发生变化可能影响苯并（a）芘含量时，需对工艺参数重新验证，保证产品中苯并（a）芘含量符合标准要求。

4. 油脂精炼信息。包括原料名称、精炼日期、进料量、出油量、进罐号、内部批号等精炼信息、操作人员、碱炼、脱色、冬化、脱臭等环节的操作温度、油脂酸价和过氧化值等可能影响产品质量安全的关键控制参数（见附件5）。

产品生产过程中有倒罐的，倒罐信息应包括原料名称、倒罐日期、出油罐号、进油罐号、数量、内部批号等。



5. 产品包装信息。包括产品名称、规格、数量、包装日期（生产批号）、原料名称、出罐号、内部批号、操作人员等（见附件6）。

6. 物料平衡信息。食用植物油生产企业应制定并记录不同工艺、不同品种、不同阶段植物油生产物料平衡的核算方法及物料在加工过程中的合理损耗、损耗环节和损耗量及合理说明。记录食用植物油生产过程中废弃油脂的处理信息。

（三）产品检验信息。应包括产品名称、规格、生产日期（生产批号）、检验日期、检测机构、执行标准、检验结果、采样地点和留样信息、检验报告批准人等（见附件7）。

（四）产品销售信息。应包括产品名称、规格、数量、生产日期（生产批号）、保质期、检验合格证号、销售日期（发货日期）、发货地点、出厂检验报告编号、购货者信息（包括名称、地址、联系方式）、销售合同号（订单号）、发货人。从成品油罐直接灌装发货的还需记录油罐号（见附件8）。

（五）人员、设备信息。生产过程中还需根据需要记录相关操作人员和设备设施的信息，确保风险原因可查清，责任可落实。

三、信息管理



企业应建立信息管理制度，明确数据采集、传输、汇总、保存、使用等过程的职责、权限和要求。应能保证：

（一）要根据生产过程要求和科技发展水平，科学设定信息的采集点、采集数据和采集频率等技术要求。

（二）采用信息化手段实时采集数据，以保证数据准确、真实，确需后期录入的应当保留原始信息记录。上一环节和下一环节操作信息要及时核对，汇总的各环节信息及时传输到企业的信息追溯系统。

（三）信息应当系统，形成闭环，做到原辅材料使用清晰、生产过程管控清晰、时间节点清晰、设备设施运行清晰、岗位履职情况清晰。

（四）企业在建立追溯体系中采集的信息，应当从技术上和制度上保证不能随意修改。采用纸质记录存储的，明确保管方式；采用电子信息手段存储的，要有备份系统。明确保管人员职责，防止发生信息损毁、灭失等问题。

四、建立食用油追溯体系

食用植物油生产企业负责建立、完善和实施质量安全追溯体系，通过统一规范，严格管理，保障追溯体系有效运行。



（一）建立制度。企业应理清食用植物油原料来源、生产环节及衔接、物料流向、信息采集要求及记录规则等，建立顺向可追踪、逆向可溯源的食用植物油质量安全追溯制度，明确追溯目标、措施和责任人员，并定期实施内部审核，以评价追溯体系的有效性。企业可根据实际情况选择具体追溯方式，可采用电子或纸质形式记录，如采用二维码、条码、射频识别（RFID）等。建议企业采用信息化手段采集、留存信息，不断完善追溯体系。

（二）制度实施。企业应当按照制定的追溯制度，对信息采集、记录、整理、分析等工作，严格按照追溯制度执行。企业出现产品不符合相关法律法规等规定或生产过程中发生食品质量安全问题的，应当按照企业追溯制度，查清流向，召回产品，排查原因，迅速整改。原辅材料出现问题的，应当立即通报供应商，并对该供应商提供其他原辅料进行排查，同时重新审核供应商资格。有人为因素的，应当追究相关负责人员的责任。

（三）模拟演练。企业应制定演练计划，通过演练，企业应当能够追踪原料验收、生产过程、产品流向等信息；若发现食用植物油追溯制度存在的问题，应组织纠偏并记录。演练预设的食品安全问题可包括基于原辅料缺陷、成品缺陷或其他产品质量问题。



（四）纠偏完善。在追溯体系实施过程中，企业应当及时分析情况、查找问题、不断总结完善，当出现追溯制度与实际存在问题不适用、有缺环、难追溯的情况时，企业应及时组织评审追溯体系，采取适当的纠偏措施和预防措施，促进追溯制度的规范化、科学化。

五、加强监督指导

食品安全监管部门根据相关法律法规和本指导意见，指导、监督食用植物油生产企业建立质量安全追溯体系，督促企业落实质量安全主体责任。省级食品药品监管部门应当根据行政区域食用植物油生产企业实际，制定规划，做好指导、督促、推进和示范工作。可选择有代表性的食用植物油生产企业先行试点，稳步推进实现全覆盖。地方食品药品监管部门要对生产企业建立质量安全追溯体系情况进行监督检查，对于没有建立追溯体系、追溯体系不能有效运行，特别是出现不真实信息或信息灭失的，要依照相关法律法规等规定严肃处理。

食品药品监管总局

2015年12月31日