

规 范 性 文 件

“圳品”评价技术规范 远洋捕捞水产品

Shenzhen quality food evaluation technical specification -
Distant-water fishing fish and fishery products

2023-03-02 发布

2023-03-12 实施

深圳市深圳标准促进会 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 体系要求 1

5 生产要求 1

6 包装、贮藏和运输要求 3

7 追溯要求 3

8 产品质量要求 3

参考文献 4

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这些专利的责任。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件主要起草单位：深圳市标准技术研究院、中国水产科学研究院南海水产研究所。

本文件主要起草人：赵永强、珠娜、李来好、赵云龙、杨贤庆、王晓娅、王迪、郭靖婷、冯阳、种浩天、杨燕萍、洪万珊、黄婷婷、蒋青青、聂兰军、秦益楠、黄超林。

“圳品”评价技术规范 远洋捕捞水产品

1 范围

本文件规定了“圳品”远洋捕捞水产品术语和定义、体系要求、生产要求、包装贮存和运输要求、追溯要求、产品质量要求。

本文件适用于“圳品”远洋捕捞水产品的评价。

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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB/T 24861 水产品流通管理技术规范

GB/T 26544 水产品航空运输包装通用要求

GB/T 27638 活鱼运输技术规范

GB/T 29568 农产品追溯要求 水产品

GB/T 36192 活水产品运输技术规范

NY/T 1891 绿色食品 海洋捕捞水产品生产管理规范

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 体系要求

与“圳品”水产品直接关联的生产、销售方应满足以下基本要求:

- a) 组织基本资质证照齐全、有效;
- b) 组织2年内无重大食品安全事故;
- c) 从事远洋捕捞作业的企业主要管理人员、项目负责人和船长2年内未被列入相关部门公布的远洋渔业从业人员“黑名单”;
- d) 产品应符合国家法律法规、食品安全国家标准、产品执行标准、供深食品标准的要求;
- e) 已获得第三方评价、检查或认证机构的有效证书(包括产品及体系认证证书),或提供“圳品”申报指南中规定的上述证书外的其他有效证明材料。

5 生产要求

5.1 基本要求

5.1.1 捕捞主体应满足国家相关管理规定要求。

5.1.2 捕捞作业应在洁净、无污染的区域进行。

5.1.3 远洋捕捞水产品捕获后处理及储存区域应与生活设施区域区分。

5.1.4 捕捞作业、捕获后处理及储存区域应定期清洗、消毒、灭虫、灭鼠, 清洗剂、消毒剂与杀虫剂等化学品应成分标注、保存和使用方法的标签, 单独储存并有专人管理, 做好使用及出入库记录。

5.1.5 用于水产品宰杀、分割处理用水、冰鲜处理的冰和制冰用水应清洁、卫生。

5.2 人员要求

5.2.1 从事远洋捕捞的人员应完成培训上岗合格后, 持渔业职务船员证书上岗。

5.2.2 从事远洋捕捞的人员宜每年体检 1 次, 必要时进行临时性健康检查, 取得健康证书并建立健康档案, 患有活动性肺结核、传染性肝炎、肠道传染病及其他可能影响远洋捕捞水产品食品安全的人员不得从事远洋捕捞作业。

5.2.3 从事远洋捕捞的人员应注意个人卫生, 规范穿戴工作服、雨靴、手套等, 作业后应及时更换并清洗消毒。

5.3 关键控制点要求

5.3.1 捕捞

应符合以下基本要求:

- a) 捕捞时应采用恰当的快速有效的方式以减少远洋捕捞水产品的应激反应和机械损伤;
- b) 捕捞后应按照追溯的要求, 做好远洋捕捞水产品的标识与隔离。

5.3.2 捕捞和捕获后处理

应符合以下基本要求:

- a) 与远洋捕捞水产品直接接触的任何表面应无毒无污染、易清洁, 且与远洋捕捞水产品、消毒剂、清洁剂不发生化学反应, 不对远洋捕捞水产品造成污染;
- b) 如使用清洁剂或消毒剂清洁设备设施时, 应符合国家相关产品安全要求, 不得使用工业消毒剂。

5.3.3 宰杀和分割

应符合以下基本要求:

- a) 宰杀、分割场所应设置专用区域, 专用区域内操作设备设施应布局合理, 避免交叉污染;
- b) 远洋捕捞水产品的内脏和其他废弃物应定期清除出专用区域。处理废弃物时不应污染供水系统或处理中的产品。

5.3.4 冷藏

远洋捕捞水产品需冷藏时, 应符合以下要求:

- a) 冷藏用冰应保持清洁卫生, 单独存放以确保不受到污染;
- b) 采用冰块(沙)保存时, 应采用分层铺冰法, 最上层远洋捕捞水产品应完全被冰掩埋, 保证远洋捕捞水产品中心温度低于 4℃;
- c) 应定期检查冷藏远洋捕捞水产品表明保鲜用冰情况, 勤松冰、加冰, 防止冰结壳或缺冰。

5.3.5 冻结

远洋捕捞水产品需要冷冻时, 应具备以下条件:

- d) 冻结设施应可使远洋捕捞水产品冻结后中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$;
- e) 冷冻库温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$, 并根据有特定温度要求的远洋捕捞水产品调整合适的贮藏温度;
- f) 应于冷冻库温度最高区域安装温度计, 并易于观察且保持有效温度监测记录。

5.3.6 包装和储存

应符合以下基本要求:

- a) 包装材料应符合 GB 20941 和 NY/T 658 的规定, 用于航空运输的包装材料还应符合 GB/T 26544 的规定;
- b) 仓库应保持清洁, 并设有温度等调控设备, 并保持有效温度监测记录;
- c) 包装和储存环节应保留相关记录。

5.3.7 装卸

应符合 NY/T 1891 的规定。

6 包装、贮藏和运输要求

6.1 包装要求

6.1.1 应根据不同水产品的性质、形态和质量等特征, 选择适宜的包装材料并使用合理的包装形式保证其品质。

6.1.2 包装标签、标示应符合 SC/T 3035 的要求。

6.2 贮藏要求

应符合 GB/T 24861 的规定。

6.3 运输要求

应符合 GB/T 24861、GB/T 27638 和 GB/T 36192 的规定。

7 追溯要求

应符合以下基本要求:

- a) 应准确如实做好渔捞日志记录, 必要时应记录并采集捕捞、捕获后处理、宰杀分割、冷藏、冻结、包装存储、装卸等作业过程中图片与视频信息;
- b) 应建立产品可追溯体系, 保持可追溯的生产全过程记录和可跟踪的生产批号系统。可追溯信息记录应符合 GB/T 29568 的规定及顾客要求;
- c) 应按相关法律、法规与标准要求建立产品召回程序, 验证召回方案的有效性, 并按规定予以记录;
- d) 应按规定的期限保持可追溯性信息记录, 信息记录保存期限为 2 年, 数据文件的保存应符合法律法规要求。

8 产品质量要求

应符合以下基本要求:

- a) 符合食品安全国家标准、产品执行标准。
- b) 符合对应供深食品标准要求。

参考文献

- [1] 供深食用农产品评价实施规则
 - [2] T/SZAACT 001-2020 供深食品溯源通用要求
 - [3] 农业农村部令2018年第1号 渔业捕捞许可管理规定
 - [4] 农业农村部令2020年第2号 远洋渔业管理规定
 - [5] 中华人民共和国渔业船员管理办法
-