

规 范 性 文 件

“圳品”评价技术规范 水产品初加工

Shenzhen quality food evaluation technical specification- Primary
processing of aquatic products

2023-10-31 发布

2023-12-31 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 2

5 初加工要求 2

6 包装贮藏和运输要求 4

7 追溯与召回 5

参考文献 6

前 言

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市品牌建设促进中心、深圳市深大国际认证有限公司、深圳万泰认证有限公司。

本文件主要起草人：郭靖婷、韩越、杨燕萍、种浩天、黄婷婷、洪万珊、珠娜、赵云龙、王晓娅、聂兰军、吴萍、秦益楠、刘永、王楠、蔡芷晴、刘旭蕾、胡迅、潘登、张雪佳、王欢。

本文件为首次制定。

“圳品”评价技术规范 水产品初加工

1 范围

本文件规定了“圳品”水产品的初加工评价要求，包括组织体系要求、初加工要求、包装贮藏和运输要求及追溯与召回要求。

本文件适用于水产品的“圳品”初加工环节评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

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 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

GB/Z 21702 出口水产品质量安全控制规范

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

SC/T 3043 养殖水产品可追溯标签规程

SZS.TC.TS-2023-003 “圳品”评价技术规范 水产品

《水产养殖用药明白纸》

出口水产品生产企业注册卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

圳品

企业自愿申报，经评价合格，符合供深食品标准体系要求的食品和食用农产品。

3.2

水产品

捕捞和养殖生产的鱼、虾、蟹、贝、藻类、海兽等鲜、活、冻品。

3.3

水产品初加工

将动物性水产品整体或去头、去鳞（皮、壳）、去内脏、去骨（刺）、插溃或切块、切片，经冰鲜、冷冻、冷藏等保鲜防腐处理、包装等的简单加工处理。

4 体系要求

与水产品加工厂直接关联的生产、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) 组织已获得有资质的第三方评价、检查或认证机构的有效证书(包括产品或体系认证证书), 证书范围应覆盖产品及其住所、生产地址或经营场所;
- d) 如组织获得管理体系认证, 应开展体系绩效评价, 包括但不限于: 目标考核、内部审核、管理评审, 相关绩效评价应符合法律法规的要求;
- e) 申请产品属于水产品的, 养殖还应符合 SZS. TC. TS-2023-003 《“圳品”评价技术规范 水产品》。

5 初加工要求

5.1 基本要求

应满足以下基本要求:

- a) 初加工场所应远离城区、工矿区、交通主干线、工业污染源、生活垃圾场等, 周围不应有可导致虫害大量滋生的场所, 难以避免时应采取必要的措施;
- b) 生产经营主体应具有该初加工场地的合法使用权;
- c) 初加工场地具有完善的管理人员配置和管理制度;
- d) 初加工场地应建立相应的质量安全监测制度, 并对产品进行定期监控。

5.2 卫生要求

5.2.1 水产品处理间工作人员应每年进行健康检查, 取得健康证明, 建立人员健康档案, 上岗前接受卫生培训。如患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核以及化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病, 或有明显皮肤损伤未愈合的人员不得进入水产品处理间。

5.2.2 人员进入水产品处理间应遵守更衣、洗手、消毒程序, 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。

5.2.3 应设置虫鼠害控制措施, 虫鼠害控制措施的定期检查和定期除虫灭害工作应保留记录。虫害控制不应对人身、原料、半成品、成品、容器、设备工具等造成污染; 不慎造成污染时, 应及时将污染容器、设备、工器具彻底清洁, 原料、半成品、成品按不合格品处理。

5.3 原辅料管理

5.3.1 原辅料采购

应查验水产品原料检验合格证明(包含基地快速检测合格报告、第三方检测报告等)、产品合格证及标签、标识等追溯信息, 应能追溯到养殖基地池塘(海域、网箱)编号或远洋捕捞海域及渔船。已死亡的黄鳝、鳌虾、河蟹、贝类等不应作为原料; 必要时对双壳贝类应进行贝类净化。

5.3.2 原辅料验收

应满足以下要求:

- a) 应对水产品原料外观、色泽、肌肉组织、气味等进行感官检查; 感官检查不能确定质量时, 应进行理化检验;

- b) 对双壳贝类、河豚鱼等自身带有生物毒素的水产品原料应进行毒素检测,并按相关规定进行验收和处理,确保原料的安全性,保留完整验货记录;
- c) 对于冰鲜水产品、冷冻水产品应查验运输车厢内温度和(或)水产品中心温度,以及是否有脱冰或化冻情况。

5.3.3 原辅料储存

冰鲜水产品、冷冻水产品原料应及时卸货。原料活体水产品、冰鲜水产品、冷冻水产品的贮存应符合 GB 24861 中贮存的规定。贮存期间不得使用任何投入品。

5.4 过程控制

5.4.1 设施管理

应满足以下要求:

- a) 应具有与初加工水产品种类、数量相适应的场所或区域,如水产品原料暂养、原料存放冷藏库、原料存放冷冻库、水产品处理专间、成品周转区域、成品库等。场所或区域之间分离或分隔的方式明显;
- b) 水产品原料暂养、水产品处理间内部结构应使用耐用材料建造且易于维护、清洁消毒;天花板、墙壁和地面涂覆或装修材料应无毒、无异味、防霉、不透水、不易脱落、易于清洁,地面装修材料应耐腐蚀,地面平坦、防滑,且结构利于排污和清洗的需要;
- c) 处理专间内排水应通畅,地面应具备一定排水坡度,排水不设置明沟,如设置地漏应带有水封等装置;
- d) 水产品处理间内不应设置卫生间,车间入口设置更衣和洗手、干手、手部和鞋靴消毒设施,数量应满足生产需要,应在设施附近标识简明易懂的更衣、洗手、消毒方法。车间内食品正上方的照明应带护罩,门窗应闭合严密,不透水,与外界直通的门应采取有效措施(如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、挡鼠板等),防止有害生物侵入。

5.4.2 生产工艺管理

应满足以下要求:

- a) 初加工车间应进行必要的温度控制,车间温度应控制在 21℃ 以下,处理冰鲜产品车间温度应控制在 15℃ 以下,产品经冷冻后处理的车间温度控制在 10℃ 以下。初加工过程中,应控制产品内部温度和暴露时间。若在加工过程中产品的内部温度在 21℃ 以上,则加工产品的累计暴露时间不应超过 2 小时;若加工过程中产品的内部温度在 21℃ 以下、10℃ 以上,则加工产品的累计暴露时间不应超过 6 小时;若加工过程中产品的内部温度在 21℃ 上下波动时,则加工产品超过 21℃ 的累计暴露时间不应超过 2 小时,加工产品超过 10℃ 的累计暴露时间不应超过 4 小时;
- b) 处理用水、解冻用水、制冰用水应符合 GB 5749 要求;
- c) 必要时,采取金属探测仪控制金属异物。

5.4.3 防止交叉污染

应满足以下要求:

- a) 水产品初加工在水产品处理间进行。处理间内各区域、设备设施布局合理,避免交叉污染;
- b) 处理间物品摆放整齐,员工规范穿戴围裙、帽、手套、水靴等防护用具,且防护用具卫生状态良好;
- c) 使用的容器、工器具和设备应专用,使用前后应当有效清洁消毒;用于盛放加工原料、半成品、成品的容器、工器具和设备应进行标识,能明显区分;

- d) 初加工用器具、设施应有专用的清洁消毒设施,定期对使用的刀具、工作台面等进行清洁消毒,清洁消毒用化学品在生产场所应在专用设施中上锁存放,专人管理。

5.4.4 废弃物管理

应满足以下要求:

- a) 水产品处理专间应设置专用废弃物临时存放设施。车间外如设置废弃物放置场所应与处理专间隔离以防止污染;应防止不良气味或有害有毒气体溢出;
- b) 水产品的内脏和其他废弃物应定期尽快清除出生产区域。处理废弃物时不应污染供水系统或处理中的产品;
- c) 应妥善保管、标识和处理水产品初加工过程中使用的化学品。

6 包装贮藏和运输要求

6.1 包装要求

应满足以下要求:

- a) 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;包装材料应符合 GB 20941 和 NY/T 658 的规定;
- b) 包装标签、标示应符合农产品包装和标识管理办法和 SC/T 3043 的要求,涉及食品致敏原的应予以标识;
- c) 在水产品处理过程如分级、称重时,应对相关设备设施定期进行校准检定;
- d) 包装环节应保留相关记录;
- e) 应适度包装,符合以下要求:
 - 产品包装层数应不超过 3 层,包装的成本应不超过产品销售价格的 20%;
 - 水产品销售包装体积扣除食用农产品体积后,与食用农产品体积之比应小于 30%;
 - 包装重量应不超过销售商品总重量的 30%。蟹类捆扎物的重量计入计价重量时,其单体捆扎物重量不应超过单体蟹总重(包括捆扎物)的 5%。

6.2 贮藏要求

应满足以下要求:

- a) 根据产品状态(活、冰、冻)按不同存储要求存储;
- b) 活体水体暂养、冰鲜水产品保鲜、冷冻水产品冷藏应符合 GB/T 24861 的规定;
- c) 仓库应保持清洁,并设有温度等调控设备,冰鲜类和冷冻类产品储存应提供必要的制冷设施;
- d) 水产品入库前,应将库房温湿度调至水产品相应保鲜贮藏工艺要求的范围,入库应保留文件化的记录;
- e) 贮藏期应安排专人做好管理、检查、维护和记录,确保贮藏期水产品品质;
- f) 产品出库和转运应做好出库和转运记录保留文件化信息。

6.3 运输要求

应满足以下要求:

- a) 水产品运输应根据装运方式和产品的状态、种类、特性、运输季节、距离、数量、运输时间选择适合的运输工具和运输方案;
- b) 运输及装运工具应保持洁净、无污染、无异味,应备有防雨、防尘、防虫害设施,应设有温度等调控设备,冰鲜类和冷冻类产品储存应提供必要的制冷设施;

- c) 活体水产品运输用水水质应符合 NY 5051 或 NY 5052 的规定;
- d) 装运水产品应采用适当的装载容器, 符合 GB/T 24861 的要求;
- e) 运输过程中使用的投入品应无休药期且符合《水产养殖用药明白纸》的要求;
- f) 应保留文件化信息, 包括产品的品名、产地、规格、数量、流向、运输时间、温湿度参数等; 产品、标签与单据应相符。

7 追溯与召回

7.1 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。记录的保存期限不得少于二年。可追溯性记录应符合法律、法规及顾客要求。

7.2 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。

参考文献

- [1] GB 20941-2016 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- [2] GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- [3] GB/T 22258 防伪标识通用技术条件
- [4] GB/T 27341-2009 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
- [5] SZS. PR. BR-2022-001 《“圳品”评价实施规则 食用农产品》
- [6] SCT 9020-2006 水产品低温冷藏设备和低温运输设备技术条件
- [7] 出口水产品生产企业注册卫生规范