

ICS
B

DB

江 西 省 地 方 标 准

DB XX/ XXXXX—XXXX

大宗淡水鱼“三品”加工与流通操作规范

Operation Regulations for the processe and transportation of non-pollution, organic
and green major fresh-water fish

(报批稿)

2015/3/12)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX

江西省质量技术监督局

发布

目 次

1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 无公害大宗淡水鱼制品加工与流通技术规范.....	3
5 绿色大宗淡水鱼制品加工与流通技术规范.....	6
6 有机大宗淡水鱼制品加工与流通技术规范.....	9

前 言

本标准主要依据 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由江西省农业厅提出。

本标准主要起草单位：江西师范大学、南昌大学、江西东坡实业有限公司

本标准主要起草人：涂宗财、王辉、李金林、张露、刘光宪、沙小梅、黄涛、马达。

大宗淡水鱼“三品”加工与流通操作规范

1 范围

本标准规定了江西省无公害、绿色、有机大宗淡水鱼制品的术语和定义、配料和食品添加剂要求、加工技术规范、包装技术规范及贮藏与运输技术规范。

本标准适用于江西省无公害、绿色、有机大宗淡水鱼制品的加工与流通。

2 规范性引用文件

下列文件的条款通过本标准的引用而成为本标准条款。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。

GB2721 食用盐卫生标准

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 15233 包装 单元货物尺寸

GB/T 16470 托盘单元货载

GB/T 19630.1 有机产品 第1部分：生产

GB/T 19630.2 有机产品 第2部分：加工

GB/T 19630.3 有机产品 第3部分：标识与销售

GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

GB/T 20941 水产食品加工企业良好操作规范

NY 5070 无公害食品 水产品中渔药残留限量

NY 5073 无公害食品 水产品中有毒有害物质限量

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则

NY/T 842 绿色食品 鱼

NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品

NY/T 1040 绿色食品 食用盐

NY/T 1053 绿色食品 味精

SC/T 3009 水产品加工质量管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 大宗淡水鱼

是指青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲤鱼、鲫鱼和鳊鱼七个种类的淡水鱼。

3.2 大宗淡水鱼“三品”

指无公害大宗淡水鱼制品、绿色大宗淡水鱼制品和有机大宗淡水鱼制品的统称。

3.3 无公害大宗淡水鱼制品

以无公害大宗淡水鱼为主要原料，添加食盐、味精、香辛料等辅料，采用传统或现代食品工艺加工而成的大宗淡水鱼制品。

3.4 绿色大宗淡水鱼制品

以绿色大宗淡水鱼为主要原料，添加食盐、味精、香辛料等辅料，采用传统或现代食品工艺加工而成的大宗淡水鱼制品。

3.5 有机大宗淡水鱼制品

以有机大宗淡水鱼为主要原料，添加食盐、味精、香辛料等辅料，采用传统或现代食品工艺加工而成的大宗淡水鱼制品。

3.6 配料

在制造或加工产品时使用，并存在（包括改性的形式存在）于产品中的任何物质，包括食品添加剂。

3.7 食品添加剂

为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

3.8 基因工程

指分子生物学的一系列技术（如重组DNA、细胞融合）。通过基因工程，植物、动物、微生物、细胞和其他生物单位可发生按特定方式或获得特定结果的改变，且该方式或结果无法来自自然繁殖或自然重组。

3.9 有机农业

指在动植物生产过程中不使用化学合成的农药、化肥、生长调节剂、饲料添加剂等物质，以及基因工程生物及其产物，而是遵循自然规律和生态学原理，采取一系列可持续发展的农业技术，协调种植业和养殖业的平衡，维持农业生态系统持续稳定的一种农业生产方式。

3.10 标识

在销售的产品上、产品的包装上、产品的标签上或者随同产品提供的说明性材料上，以书写的、印

刷的文字或者图形的形式对产品所作的标示。

3.11 标签

食品包装上的文字、图形、符号及一切说明物。

3.12 特殊膳食用食品

为满足某些特殊人群的生理需要，或某些疾病患者的营养需要，按特殊配方而专门加工的食品。这类食品的成分或成分含量，应与可类比的普通食品有显著不同。

3.13 营养标签

预包装食品标签上向消费者提供食品营养信息和特性的说明，包括营养成分表、营养声称和营养成分功能声称。营养标签是预包装食品标签的一部分。

3.14 减量化

在保证盛装保护运输贮藏和销售的功能前提下，包装首先考虑的因素是尽量减少材料使用的总量。

3.15 重复使用

将使用过的包装材料经过一定处理重新利用。

3.16 回收利用

把废弃的包装制品进行回收，经过一定方式的处理，使废弃物转化为新的物质或能源。

3.17 可降解

废弃的包装材料在特定的条件下，化学结构和物理机械性能可发生明显变化，出现分子量降低，物理机械性能下降或分解成二氧化碳和水。

4 无公害大宗淡水鱼制品加工与流通技术规范

4.1 配料和食品添加剂要求

4.1.1 配料

(1) 主要加工原料应符合GB 2733、NY 5070和NY 5073的规定。

(2) 生产用水和食用盐应分别符合GB 5749和GB2721的规定。

(3) 其他在无公害农产品认证目录范围内的配料应采用无公害配料，当无公害配料无法满足需要时，可使用非无公害配料，非无公害配料应符合相关国家标准的规定。

4.1.2 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.2 加工技术规范

4.2.1 加工企业基本要求

加工企业应符合GB/T 27304的规定，加工企业管理规范参照SC/T 3009的规定执行。

4.2.2 加工过程的控制

(1) 前处理、蒸煮、油炸、冷却和加工等工序的温度和时间控制应严格按照产品工艺及卫生要求进行。

(2) 有温度要求的工序或场所应安装温度显示装置。加工车间的温度不应高于21℃（加热等工序除外）。速冻库温度应控制在-28℃以下。产品经冷冻后进行包装时，包装间的温度应控制在10℃以内。

(3) 应提供充足的冰和冷却水，新鲜的水产品应尽快冷却并保持在0℃-4℃。水产品应薄层存放，碎冰覆盖冷却的时间、温度和效果应定期监测和控制。

(4) 加工过程中，应控制产品的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2h。若在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6h。若在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℃以上的累计暴露时间不应超过2h，加工产品超过10℃以上的累计暴露时间不应超过4 h。

(5) 巴氏杀菌设备应进行热分布测试，以确保加热杀菌的均匀性。杀菌的时间和温度应通过热穿透试验科学地予以确定，杀菌的致死值(F值)应符合有关规定。巴氏杀菌的罐装产品，其密封结构应符合罐头密封性能的要求。

4.2.3 有毒有害化合物的控制

(1) 车间暂存消毒剂和清洗剂做好明确标识，贮存于固定区域，禁止随便乱拿乱放。远离食品设备、工具和其他易接触食品的地方。

(2) 消毒液配制严格按照规定配制，并做好消毒液浓度配制记录。

(3) 严禁使用曾存放消毒剂的容器在存放食品。

(4) 使用烧碱、盐酸等有毒有害物质清洗设备管道、工具、容器时必须有主管领导的批准并有品控员在场指导。

(5) 在使用消杀试剂等非生产材料时，必须在生产结束后由专业人员操作方能进行，同时要将所有产品撤离生产现场，做好设备的防护工作并按说明书正确使用。

4.2.4 加工过程的监测

(1) 检验机构的设置及要求

a) 加工企业必须设立与生产能力相适应、在企业质量负责人直接领导下的检验机构，并配备具有中等以上专业技术水平或经专业培训、考核合格、持有证书的专业检验人员。

b) 检验机构应具备检验工作所需的建议场所和仪器设备，并有健全的检验管理制度。

(2) 检验控制

a) 检验人员必须从原料进厂、加工直至成品出厂全过程进行监督检查，重点做好原料验收、半成品检验和成品检验工作，确保加工过程在安全卫生的条件下进行。

b) 检验人员应对加工过程进行监督，监督内容主要为：加工过程是否严格按照加工工艺和标准卫生操作规范的要求操作，关键控制点是否符合产品质量控制要求。

(3) 记录控制

a) 各项检验控制必须要有原始记录。

b) 各项原始记录按照规定保存。

c) 原始记录格式应规范，原始记录的填写应原始、完整、字迹清楚，无涂改现象。

4.3 包装技术规范

4.3.1 标识

包装上应标注无公害食品标识，标识使用应符合农业部《无公害农产品标志标识使用规定》。

4.3.2 标签

标签按GB 7718的规定执行，特殊膳食用食品标签应符合GB 13432的规定，预包装食品的营养标签应符合GB 28050的规定。

4.3.3 包装

(1) 根据产品特点选择适当的包装材料、容器、形式和方法，以满足产品的包装基本要求。

(2) 所用于产品包装的材料应是食品级包装材料，包装应简单、实用，避免过度包装，并考虑包装材料的回收利用。

(3) 外包装上印刷标志的油墨或贴标签粘着剂应无毒，且不应直接接触产品。

(4) 产品的包装单元应符合GB/T 15233的规定，包装用托盘应符合GB/T 16470的规定。

4.4 贮藏与运输技术规范

4.4.1 贮藏

(1) 产品在贮藏过程中不得受到其他物质的污染，要确保绿色产品的完整性。

(2) 贮藏场所、设备及使用工具在使用前均应进行清理和消毒，并优先使用物理或机械的方法和措施，消毒剂的使用应符合国家相关规定。

(3) 鲜鱼应装于洁净的鱼箱或保温鱼箱中，活鱼水温维持在23-28℃，鲜鱼鱼体温度维持在0 ~ -4℃之间，冷冻产品应于-18℃保存。根据产品特点选用不同的贮藏方法，做好仓库温度、湿度的管理，必要时，采取通风、降温、湿度调节等措施。

(4) 不得与有害、有毒、有异味或对产品产生不良影响的物品同处贮存。

(5) 产品应堆放在架子上，距离地面10cm以上，与墙面间隔20cm以上，产品的堆放方式应保证产品的质量不受影响。

(6) 产品出入库和库存量必须有完整的档案记录，并保留相应的单据。

4.4.2 运输

(1) 应根据产品的类型、特性、运输季节、距离以及产品保质贮藏的要求选择不同的运输工具。对温度有特殊要求的产品必须按照要求严格控制运输温度，防止产品变质。

(2) 鲜鱼用冷藏或保温车、船运输，保持鱼体温度在0℃ ~ -4℃之间，活鱼水温保持在23-28℃，鲜鱼鱼体温度维持在0 ~ -4℃之间，冷冻产品应于-18℃保存。

(3) 运输应专车专用，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

(4) 运输工具在装载前必须清洗干净，必要时提前做好消毒处理。

(5) 在运输和装卸过程中，应避免与常规产品混杂和受到污染。外包装上的无公害食品标志及有关说明不得被玷污或损毁。

(6) 运输和装卸过程必须有完整的档案记录，并保留相应的单据。

5 绿色大宗淡水鱼制品加工与流通技术规范

5.1 配料和食品添加剂要求

5.1.1 配料

(1) 主要加工原料应符合NY/T 842要求。

(2) 食用盐应符合NY/T 1040，味精应符合NY/T 1053，香辛料应符合NY/T 901，加工用水应符合GB 5749，其他配料应符合相应国家标准的规定。

5.1.2 食品添加剂

应符合NY/T 392要求。

5.2 加工技术规范

5.2.1 加工企业基本要求

加工企业应符合GB/T 27304和GB/T 20941的规定，加工企业管理规范参照SC/T 3009的规定执行。

5.2.2 加工过程的控制

(1) 前处理、蒸煮、油炸、冷却和加工等工序的温度和时间控制应严格按照产品工艺及卫生要求进行。

(2) 有温度要求的工序或场所应安装温度显示装置。加工车间的温度不应高于21℃（加热等工序除外）。速冻库温度应控制在-28℃以下。产品经冷冻后进行包装时，包装间的温度应控制在10℃以内。

(3) 应提供充足的冰和冷却水，新鲜的水产品应尽快冷却并保持在0℃-4℃。水产品应薄层存放，碎冰覆盖冷却的时间、温度和效果应定期监测和控制。

(4) 加工过程中，应控制产品的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2h。若在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6h。若在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℃以上的累计暴露时间不应超过2h，加工产品超过10℃以上的累计暴露时间不应超过4 h。

(5) 巴氏杀菌设备应进行热分布测试, 以确保加热杀菌的均匀性。杀菌的时间和温度应通过热穿透试验科学地予以确定, 杀菌的致死值(F值)应符合有关规定。巴氏杀菌的罐装产品, 其密封结构应符合罐头密封性能的要求。

5.2.3 有毒有害化合物的控制

(1) 车间暂存消毒剂和清洗剂做好明确标识, 贮存于固定区域, 禁止随便乱拿乱放。远离食品设备、工具和其他易接触食品的地方。

(2) 消毒液配制严格按照规定配制, 并做好消毒液浓度配制记录。

(3) 严禁使用曾存放消毒剂的容器在存放食品。

(4) 使用烧碱、盐酸等有毒有害物质清洗设备管道、工具、容器时必须有主管领导的批准并有品控员在场指导。

(5) 在使用消杀试剂等非生产材料时, 必须在生产结束后由专业人员操作方能进行, 同时要将所有产品撤离生产现场, 做好设备的防护工作并按说明书正确使用。

5.2.4 加工过程的监测

(1) 检验机构的设置及要求

a) 加工企业必须设立与生产能力相适应、在企业质量负责人直接领导下的检验机构, 并配备具有中等以上专业技术水平或经专业培训、考核合格、持有证书的专业检验人员。

b) 检验机构应具备检验工作所需的建议场所和仪器设备, 并有健全的检验管理制度。

(2) 检验控制

a) 检验人员必须从原料进厂、加工直至成品出厂全过程进行监督检查, 重点做好原料验收、半成品检验和成品检验工作, 确保加工过程在安全卫生的条件下进行。

b) 检验人员应对加工过程进行监督, 监督内容主要为: 加工过程是否严格按照加工工艺和标准卫生操作规范的要求操作, 关键控制点是否符合产品质量控制要求。

(3) 记录控制

a) 各项检验控制必须要有原始记录。

b) 各项原始记录按照规定保存。

c) 原始记录格式应规范, 原始记录的填写应原始、完整、字迹清楚, 无涂改现象。

5.3 包装技术规范

5.3.1 标识

包装上应标注绿色食品标识, 标识设计应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

5.3.2 标签

标签按GB 7718的规定执行, 特殊食用食品标签应符合GB 13432的规定, 预包装食品的营养标签应符合GB 28050的规定。

5.3.3 包装

- (1) 根据产品特点选择适当的包装材料、容器、形式和方法，以满足产品的包装基本要求。
- (2) 所用于产品包装的材料应是食品级包装材料，在技术要求许可与商品有关规定一致的情况下，应选择可重复使用的包装；若不能重复使用，包装材料应可回收利用；若不能回收利用，则包装废弃物应可降解。
- (3) 包装的体积和质量应限制在最低水平，包装实现减量化。
- (4) 外包装上印刷标志的油墨或贴标签粘着剂应无毒，且不应直接接触产品。
- (5) 产品的包装单元应符合GB/T 15233的规定，包装用托盘应符合GB/T 16470的规定。

5.4 贮藏与运输技术规范

5.4.1 贮藏

- (1) 产品在贮藏过程中不得受到其他物质的污染，要确保绿色产品的完整性。
- (2) 贮藏场所、设备及使用工具在使用前均应进行清理和消毒，并优先使用物理或机械的方法和措施，消毒剂的使用应符合NY/T 393和NY/T 472。
- (3) 根据产品特点选用不同的贮藏方法，做好仓库温度、湿度的管理，鲜鱼应装于洁净的鱼箱或保温鱼箱中，活鱼水温维持在23-28℃，鲜鱼鱼体温度维持在0~-4℃之间，冷冻产品应于-18℃保存。
- (4) 按绿色食品的种类要求选择相应的贮存设施单独存放。如果不得不与常规产品共同存放，必须在仓库内划出特定区域，采取必要的包装、标签等措施确保绿色产品不与非认证产品混放。
- (5) 产品应堆放在架子上，距离地面10cm以上，与墙面间隔20cm以上，产品的堆放方式应保证产品的质量不受影响。
- (6) 产品出入库和库存量必须有完整的档案记录，并保留相应的单据。

5.4.2 运输

- (1) 应根据产品的类型、特性、运输季节、距离以及产品保质贮藏的要求选择不同的运输工具。对温度有特殊要求的产品必须按照要求严格控制运输温度，防止产品变质。
- (2) 鲜活鱼类运输车辆必须配氧气罐，运输途中，鱼箱内要保持一定容氧、适时加注清水、冰块，维持水温在23-28℃之间，鲜鱼应装于洁净的鱼箱或保温鱼箱中，鲜鱼鱼体温度维持在0~-4℃之间，冷冻产品应于-18℃保存。
- (3) 运输应专车专用，不得使用装载过化肥、农药、粪土及其他可能污染食品的物品而未经清污处理的运输工具运输产品。
- (4) 运输工具在装载前必须清洗干净，必要时提前做好消毒处理，在运输和装卸过程中，应避免与常规产品混杂和受到污染。外包装上的绿色食品标志及有关说明不得被玷污或损毁。
- (5) 装运前应进行食品质量检查，在食品、标签与单据三者相符合的情况下才能装运。运输和装卸过程必须有完整的档案记录，并保留相应的单据。

6 有机大宗淡水鱼制品加工与流通技术规范

6.1 配料和食品添加剂要求

6.1.1 配料

(1) 配料主要来自GB/T 19630.1所描述的有机农业生产体系，这些配料在终产品中所占的重量或体积不少于95%。

(2) 当有机配料无法满足需要时，可使用非有机农业配料，但应不大于配料总量的5%。一旦条件获得有机配料时，应立即用有机配料替换。

(3) 作为配料的水和食用盐应分别符合GB 5749和GB2721的要求，且不计入6.1.1所要求的配料中。

(4) 不得使用来自转基因的配料。

6.1.2 食品添加剂

(1) 允许使用GB/T 19630.2表A.1和表A.2 中规定的食品添加剂，禁止使用人工合成的色素、香料和添加剂。

(2) 食品添加剂使用限量应符合GB 2760的规定。

(3) 不得使用来自转基因的食品添加剂。

6.2 加工技术规范

6.2.1 加工企业基本要求

加工企业应符合GB/T 27304和GB/T 20941的规定，加工企业管理规范参照SC/T 3009的规定执行。

6.2.2 加工过程的控制

(1) 加工过程不应破坏产品的主要营养成分，可以采用机械、冷冻、加热、微波、烟熏等处理方法及微生物发酵工艺；可以采用提取、沉淀和过滤工艺，但提取溶剂仅限于水、乙醇、动植物油、醋、二氧化碳或羧酸，在提取和浓缩工艺中不应添加其他化学试剂。

(2) 有温度要求的工序或场所应安装温度显示装置。加工车间的温度不应高于21℃（加热等工序除外）。速冻库温度应控制在-28℃以下。产品经冷冻后进行包装时，包装间的温度应控制在10℃以内。

(3) 应提供充足的冰和冷却水，新鲜的水产品应尽快冷却并保持在0℃-4℃。水产品应薄层存放，碎冰覆盖冷却的时间、温度和效果应定期监测和控制。

(4) 加工过程中，应控制产品的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2h。若在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6h。若在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℃以上的累计暴露时间不应超过2h，加工产品超过10℃以上的累计暴露时间不应超过4 h。

(5) 巴氏杀菌设备应进行热分布测试，以确保加热杀菌的均匀性。杀菌的时间和温度应通过热穿透试验科学地予以确定，杀菌的致死值(F值)应符合有关规定。巴氏杀菌的罐装产品，其密封结构应符合罐头密封性能的要求。

(6) 应采取必要的措施，防止有机产品与非有机产品混合或被禁用物质污染。

(7) 在加工过程中不应采用辐照处理，不应使用石棉过滤材料或可能被有害物质渗透的过滤材料。

6.2.3 有害生物的控制

(1) 应优先用取以下管理措施来预防有害生物的发生：

a) 消除有害生物的孳生条件。

b) 防止有害生物接触加工和处理设备。

c) 通过对温度、湿度、光照、空气等环境因素的控制，防止有害生物的繁殖。

(2) 可使用机械类、信息素类、气味类、粘着性的捕害工具、物理障碍、硅藻土、声光电器具、作为防治有害生物的设施或材料。

(3) 可使用下述物质作为加工过程需要使用的消毒剂：乙醇、次氯酸钙、二氧化氯、二氧化氯和过氧化氢。消毒剂应经国家主管部门批准。不应使用有毒有害物质残留的消毒剂。

(4) 在加工或储藏场所受有害生物严重侵袭的紧急情况下，提倡使用中草药进行喷雾和熏蒸处理；不应使用硫磺熏蒸。

6.2.3 加工过程的监测

(1) 检验机构的设置及要求

a) 加工企业必须设立与生产能力相适应、在企业质量负责人直接领导下的检验机构，并配备具有中等以上专业技术水平或经专业培训、考核合格、持有证书的专业检验人员。

b) 检验机构应具备检验工作所需的建议场所和仪器设备，并有健全的检验管理制度。

(2) 检验控制

a) 检验人员必须从原料进厂、加工直至成品出厂全过程进行监督检查，重点做好原料验收、半成品检验和成品检验工作，确保加工过程在安全卫生的条件下进行。

b) 检验人员应对加工过程进行监督，监督内容主要为：加工过程是否严格按照加工工艺和标准卫生操作规范的要求操作，关键控制点是否符合产品质量控制要求。

(3) 记录控制

a) 各项检验控制必须要有原始记录。

b) 各项原始记录按照规定保存。

c) 原始记录格式应规范，原始记录的填写应原始、完整、字迹清楚，无涂改现象。

6.3 包装技术规范

6.3.1 标识

应符合GB/T 19630.3的规定。

6.3.2 标签

标签按GB 7718的规定执行，特殊膳食用食品标签应符合GB 13432的规定，预包装食品的营养标签应

符合GB 28050的规定。

6.3.3 包装

- (1) 提倡使用由木、竹、植物茎叶和纸制成的包装材料，允许使用符合卫生要求的其他包装材料。
- (2) 所用于产品包装的材料应是食品级包装材料，包装应简单、实用，避免过度包装，并考虑包装材料的回收利用。
- (3) 可使用二氧化碳和氮气作为包装填充剂。
- (4) 不应使用含合成杀菌剂、防腐剂和熏蒸剂的包装材料。
- (5) 不应使用接触禁用物质的包装袋或容器盛装产品。

6.4 贮藏与运输技术规范

6.4.1 贮藏

- (1) 产品在贮藏过程中不得受到其他物质的污染，要确保有机认证产品的完整性。
- (2) 贮藏产品的场所必须干净、无虫害，无有害物质残留，在最近一周内未用任何禁用物质处理。
- (3) 根据产品特点选用不同的贮藏方法，产品应装于洁净的鱼箱或保温鱼箱中，活鱼水温维持在23-28℃，鲜鱼鱼体温度维持在0~ -4℃之间，冷冻产品应于-18℃保存。
- (4) 有机产品应单独存放。如果不得不与常规产品共同存放，必须在仓库内划出特定区域，采取必要的包装、标签等措施确保有机产品不与非认证产品混放。
- (5) 产品应堆放在架子上，距离地面10cm以上，与墙面间隔20cm以上，产品的堆放方式应保证产品的质量不受影响。
- (6) 产品出入库和库存量必须有完整的档案记录，并保留相应的单据。

6.4.2 运输

- (1) 根据产品的特性及贮藏要求选择不同的运输工具及运输条件，对温度有特殊要求的产品必须按照要求严格控制运输温度，防止产品变质。
- (2) 鲜活鱼类长途运输要保持鱼箱内容氧，并定时换清水、加冰，防止产品变质，活鱼水温维持在23-28℃，鲜鱼鱼体温度维持在0~ -4℃之间，冷冻产品应于-18℃保存。
- (3) 运输工具在装载前必须清洗干净，必要时提前做好消毒处理。
- (4) 运输过程中应避免与常规产品混杂和受到污染。
- (5) 在运输和装卸过程中，外包装上的有机认证标志及有关说明不得被玷污或损毁。
- (6) 运输和装卸过程必须有完整的档案记录，并保留相应的单据。