

ICS 67.040  
CCS X01

# 团 体 标 准

T/GDFPT 0016—2022

---

## 农贸市场销售的鲜活褐蓝子鱼 质量管理规范

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

---

广东省食品生产技術协会 发布



## 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。

本文件由广东省食品工业研究所有限公司（广东省质量监督食品检验站）提出。

本文件由广东省食品生产协会发布并归口。

本文件负责起草单位：

本文件主要起草人：



# 农贸市场销售的鲜活褐篮子鱼质量管理规范

## 1 范围

本文件规定了农贸市场销售的鲜活褐篮子鱼质量管理规范的术语和定义、基本质量要求、运输和储存、查验入市规则和退市控制。

本文件适用于城镇或农村的零售、批发农贸市场。

## 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 11607 渔业水质标准

GB/T 27638 活鱼运输技术规范

T/ GDFPT 0015 农贸市场农产品准入技术要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**褐篮子鱼** *siganus fuscescens*

鲈鱼形目篮子鱼科篮子鱼属的一种，俗称泥猛鱼、臭肚鱼。鱼体侧扁呈长椭圆形，头小，体黄绿或黄褐色，密布白点和小黑斑。背鳍、腹鳍和尾鳍有毒刺。

## 4 产品准入要求

应按 T/ GDFPT 0015 的规定执行。

## 5 销售场所及环境要求

5.1 应设有独立的产品区域划分和对应产品标示牌，标示内容应至少包括产品名称、品种、产地、规格等级、单位价格等。

5.2 应设置给排水设施，水漏或给排水口位置应保持洁净、无异物阻塞，无影响卫生环境的污染源。

5.3 应配备安全、卫生的通风和照明设施，保证场所环境空气畅通、光线充足。

## 6 设施设备要求

6.1 应配备相应的初级加工设施设备，且其卫生符合食品卫生安全的相关要求。

6.2 配备蓄养池，应保持开动水泵循环过滤水质和开动充气机增氧。

6.3 应配备养殖水温监测设备设施、制冰机或有效降温设备设施，根据本文产品的特性要求对水温进行有效控制。

6.4 计量或称重设备应符合国家相关法律法规要求，每年进行计量检定，并贴有合格检定标识标签。

## 7 销售者管理要求

7.1 应每年定期体检，持有效健康证开展销售活动。

7.2 对鲜活产品进行初加工过程前应先对手部进行清洁，佩戴手套、防滑鞋、口罩。

7.3 销售者手有外伤、皮肤疱疹湿疹、感染等病症的，不得进行产品加工和销售活动。

## 8 卫生安全和传染病防治要求

8.1 在销售过程中，一旦出现不符合国家食品卫生安全和传染病防治要求规定的，销售者应主动上报相关情况至市场管理方。

8.2 市场管理方应根据相应的应急处置措施采取应急处置措施，同时按要求逐级上报至相关部门等候最终处理。