

国家标准

水产品流通管理技术规范（修订）

编制说明

（草案）

《水产品流通管理技术规范》标准起草组

二〇二三年二月

# 国家标准《水产品流通管理技术规范》

## 编制说明

### 一、工作简况

#### （一）任务来源

根据《国家标准化管理委员会关于下达 2022 年第一批推荐国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发[2022]17 号）文件要求，下达了国家标准《冷冻鱼糜加工技术规范》（GB/T 36395-2018）修订计划，计划号为 20220252-T-326。

#### （二）制定背景

根据《中华人民共和国食品安全法》、2019 年市场监管总局《关于开展食品质量国家标准清理工作的通知》、《征求 2021 年国家标准制修订工作意见建议的通知》（标委秘函[2020]49 号）、《2021 年全国标准化工作要点》（国标委发[2021]7 号）、《关于扎实做好 2021 年及“十四五”农产品质量安全与优质化相关业务技术工作的通知》（农质安发[2021]1 号）等文件要求，需修订 GB/T 24861-2010《水产品流通管理技术规范》。主要修订内容是删除涉及食品安全指标和要求的相关内容，并按照 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》的规定规范标准格式。对 GB/T 24861-2010 进行修订，可以更好地发挥规范生产、监督市场的作用。

#### （三）标准起草工作概况

项目承担单位成立了由长期从事水产标准化、水产品流通等工作的专业人员组成的标准编制小组，组织多名从事水产品加工流通研究、生产和检验工作多年，并经过全国水产标准化培训，具有制定、修订和审查相关标准的资格、经验和能力的专业技术人员，通过收集国内外相关产品流通技术规范。研究制定我国水产品流通过程的管理技术规范，确定水产品流通过程影响质量和安全的组成要素及体系结构，在取得大量详实资料的基础上，根据标准化工作导则 GB/T 1.1-2020 的编写规定进行编写。在编写水产品流通管理技术规范时，技术要求参考了国际食品法典委员会 CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003《食品卫生推荐性操作规范通用准则》、

CAC/RCP 8-1976《速冻食品加工和处理推荐性操作规范》、CAC/RCP 47-2001《散装食品和半包装食品运输卫生操作规范》、CAC/RCP 52-2003, Rev.2-2005《鱼和鱼制品操作规范》等标准和相关技术资料,对水产品流通过程中的采购、运输、贮存、批发、销售等管理技术要求、操作要点和相关技术参数进行论证,然后对论证结果进行了分析和整理。在取得大量详实资料的基础上,起草小组根据标准化工作导则 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》等系列标准的编写规定进行编写本标准草案,并于2023年2月下旬完成了本标准的征求意见稿。

#### (四) 主要起草人及其所做的工作

XXX: 主持制定标准起草方案、审核、实验验证工作;

XXX: 标准起草、审核;

XXX: 标准起草方案及指标验证;

.....

## 二、标准编制原则、主要内容及其确定论据

### (一) 标准编制原则

- 1、遵循国家有关方针、政策、法规和规章。
- 2、格式上按照 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》的规定进行编写;标准文本中能直接引用的标准尽量引用,相关内容不再在本标准中出现。
- 3、从维护消费者权益,提高水产品质量的指导思想出发,主要对水产品流通过程中的采购、运输、贮存、批发、销售等管理技术要求、操作要点和相关技术参数进行规定。
- 4、进行广泛的调查研究和必要的技术参数验证工作,掌握目前水产品流通现状和运输、贮藏销售的保鲜控制情况存在的问题。
- 5、密切结合我国的实际情况,严格执行国家标准,参考行业标准和国际上通用标准。

### (二) 主要内容及其确定论据

“水产品流通管理技术规范”主要是对鲜活、冰鲜和冷冻加工水产品在流通过程的采购的原料、运输、贮存、批发、销售等管理技术要求、操作方法和关键技术要点等进行规定，并与国内和国际上通用现行水产品流通相关标准规范相协调，现将有关确定的主要内容说明如下：

### (1) 适用范围

本文件规定了水产品流通过程的采购、运输、储存、批发、销售、资料记录与保存、从业人员。

本文件适用于鲜、活和冷冻动物性水产品的流通。

### (2) 采购要求

采购主要参考了 CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003 《食品卫生推荐性操作规范通用准则》、CAC/RCP 8-1976 《速冻食品加工和处理推荐性操作规范》、CAC/RCP 47-2001 《散装食品和半包装食品运输卫生操作规范》、CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 《鱼和鱼制品操作规范》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品卫生标准》、GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 20941-2016 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》、GB 2733-2015 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》等标准进行确定水产品采购的技术要求：采购的水产品应选择无污染、无病害的产品；采购方应要求供应方提供由有资质检测监督机构出具的有效产品检验合格证明方可流通；所采购的水产品应附有有效进货凭证；对采购的水产品应进行检查验收，检查包括：检验合格证明、产品合格证、标签、标识等；产品标签应标明品种、等级、数量、海区（或养殖地点）及生产(捕捞)日期等项目；进货时，应对水产品的外观、色泽、肌肉组织、气味等进行感官检查。当感官检查不能确定质量时应进行理化检验；对采购的水产品应做好验货记录，对每批水产品的发货单位、进货时间、品种、数量、质量、捕捞海区（或养殖地点）及生产(捕捞)日期和所附的原始资料等进行登记造册。

由于 GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等食品安全国家标准是企业必须遵从的，标准文本中不必

具体描述出来，所以本标准没有引用 GB 2733、GB 7718 等食品安全国家标准。

### (3) 运输要求

**活体水产品运输技术要求：**主要参考了 CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 《鱼和鱼制品操作规范》和我国《水产品卫生管理办法》及郑志高. 出口活虾的检验检疫与运输保存技术. 水产科学, 2005. 4, V24(4)、郑乐云. 活鱼空运技术. 渔业现代化, 1998(3)、连凤英. 夏季青鱼活鱼的长途运输技术. 河北渔业, 2002. 1(V121)、陈敖大等. 名贵水产动物活体运输技术的研究. 水产科技情报, 2002, 30(4)等资料进行确定鲜活水产品的运输要求：应根据装运方式和产品的种类、特性、运输季节、距离、数量、运输时间选择适合的运输工具；装载容器常用木箱、塑料箱、帆布桶和薄膜袋等。重复使用的装载容器应能方便清洗和安装有良好的进排水装置；运输车（船）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；长途运输时，应采用专用的活鱼运输车或其他配备有小型发电机、过滤装置、控温系统和充氧装置的运输设备；运输前应制定可行的运输方案，包括起运和到达目的地时间、途中补水、换水、洒水、换袋及补氧等措施；在装运过程中不得与有毒有害物质混装；装运容器在装运前应检查容器确保无破损并清洗干净，进行灭菌消毒；活体水产品在装运前应根据不同的种类停喂暂养 1 d ~2 d，并选择调节适合的温度和盐度；装运淡水产品时，装载容器应先加入合适温度的水，水质应符合 GB11607 渔业水质标准的规定；装运海产水产品的海水，应与其原来养殖水的温度和盐度适应，水质应符合 GB11607 渔业水质标准的规定；采用加冰降温则可按所加冰块重量加入相应的人工海水配制盐使盐度保持稳定，用冰应符合 SC/T 9001 的规定；采用塑料袋加水充氧装运时，装鱼前应先检查塑料袋确保无漏气，然后注入约 1/3 空间的新鲜水，再放入活体产品，接着充入纯氧，扎紧袋口，放进纸板箱或泡沫塑料箱中进行运输；在运输过程应保证水质稳定，并根据不同的产品选择适合的温度，温度变化梯度每小时应小于 5℃。

**冰鲜水产品运输技术要求：**主要参考了 CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003 《食品卫生推荐性操作规范通用准则》、CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 《鱼和鱼制品操作规范》、我国《水产品卫生管理办法》、GB 20941 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》等标准和李来好等. 水产品贮藏保鲜与加工。广州：广东科技出版社（2004）等资料进行确定冰鲜水产品运输技术要求：应根据运输温度、距离、数量、运输时间选择适合的运输工具。长途运输冰鲜水产品时应采用制冷车或保温车。短途运输时，在确保质量的条件下也可使用密闭的防尘、防晒车辆；装运冰鲜水产品的装载容器应采用泡沫塑料保温箱、木箱、塑料箱等坚固、洁净、无毒、无异味和便于冲洗的容器，对用于长途运输的装载容器应具有排水功能；待运的水产品在捕获后应立即用冰保鲜，装箱时应在箱底铺一层碎冰，然后按层鱼层冰

装放方式，放足量的碎冰，使产品温度在流通过程应始终维持在 0℃～4℃条件下。用冰应符合 SC/T 9001 的规定；在装卸过程中应轻放，避免践踏和重压，不得与有毒有害物品混装，运输期间不得脱冰。

**冷冻水产品运输技术要求：**主要参考了 CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003《食品卫生推荐性操作规范通用准则》、CAC/RCP 8-1976《速冻食品加工和处理推荐性操作规范》、CAC/RCP 47-2001《散装食品和半包装食品运输卫生操作规范》、CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005《鱼和鱼制品操作规范》、我国《水产品卫生管理办法》、GB 20941-2016《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》和李来好等. 水产品贮藏保鲜与加工。广州：广东科技出版社（2004）等资料进行确定冷冻水产品运输技术要求：应根据运输季节、距离、数量、运输时间选择有制冷或保温功能的运输工具；选用的运输工具应设置有能直接监控的温度显示记录仪，在运输流通过程中应经常检查车厢（船舱）内温度，并使温度控制在-18℃以下；具有制冷功能的运输工具，产品在装载前应预先将车厢（船舱）内降温至接近产品温度才能进货；产品装卸或进出冷藏库要迅速，产品运达目的地时应及时进冷库。

#### （4） 储存要求

**活体水产品暂养技术要求：**主要参考了 CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005《鱼和鱼制品操作规范》、我国《水产品卫生管理办法》和参考郑志高. 出口活虾的检验检疫与运输保存技术. 水产科学, 2005. 4, V24(4)、郑乐云. 活鱼空运技术. 渔业现代化, 1998(3)、连凤英. 夏季青鱼活鱼的长途运输技术. 河北渔业, 2002. 1 (V121)、陈敖大等. 名贵水产动物活体运输技术的研究. 水产科技情报, 2002, 30(4)等资料进行确定鲜活水产品的暂养技术要求：鲜活水产品应在洁净、无毒、无异味的水泥池、水族箱等水体中充氧暂养，暂养用水应符合 GB 5749 的规定。鲜活水产品运送到销售目的地后，应根据不同的品种，投放在相适宜的温度、盐度的水体中暂养。暂养池的水温应预先控制在与运输时基本相同的水体温度，与投放时的鱼体温度相差不应超过 5℃以上。投鱼后如需要降温时，可采用加冰降温或制冷机进行缓慢降温，降温梯度每小时不应超过 5℃。在暂养期间，应保持开动水泵循环过滤水质和开动充气机增氧。同时应经常检查水温、海水盐度、水的 pH 值和氨氮含量等。

**冰鲜水产品保藏技术要求：**主要参考了 CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003《食品卫生推荐性操作规范通用准则》、CAC/RCP 47-2001《散装食品和半包装食品运输卫生操作规范》、CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005《鱼和鱼制品操作规范》、我国《水产品卫生管理办法》、GB 20941-2016《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》等标准和李来好等. 水产品贮藏保鲜与加工。广州：广东科技出版社（2004）等资料进行确定冰鲜水产品保藏的技术要求：冰鲜水产品应尽可能贮存

在 0℃左右的条件下，应有防止虫害和有害物质的污染；装载容器应能及时排掉冰融化的水，定期清洗消毒；贮存期间产品应保持用冰覆盖，不得脱冰，用冰应符合 SC/T 9001 的规定。

**冷冻水产品冷藏技术要求：**主要参考了 CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003 《食品卫生推荐性操作规范通用准则》、CAC/RCP 8-1976 《速冻食品加工和处理推荐性操作规范》、CAC/RCP 47-2001 《散装食品和半包装食品运输卫生操作规范》、CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 《鱼和鱼制品操作规范》、我国《水产品卫生管理办法》、GB 20941-2016 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》等标准和李来好等. 水产品贮藏保鲜与加工. 广州：广东科技出版社（2004）等资料进行确定  
冷冻水产品冷藏的技术要求：入库前应查验产品合格证、标签等相关资料，并验收产品数量、品种、规格；冷冻水产品须贮藏于清洁、卫生、无异味的冷藏库内；冷藏库温度应控制在-18℃以下，温度波动控制在 3℃以内；转运的产品温度在低于-8℃时可直接入库，否则应复冻后才能入冷库；不同品种，不同规格，不同等级、批次的产品应分别堆垛，堆放高度以包装受压不变形为宜；库内应用铺地台板，产品的堆码不应阻碍空气循环，产品与库墙应有大于 100 mm 的间隔；冷库应有防霉、防虫（鼠）害和防有害物质污染的措施，定期进行除霜和消毒；冷库温度要定时核查、记录。宜采用自动记录温度计；冷库贮存的产品应进行分类管理并挂有明显标识，实行先进先出制度；应定期检查贮存产品，发现问题或超过保质期的，应查明原因，并及时处理和做好记录。

#### （5） 批发要求

本章的技术要求主要参了我国《水产品卫生管理办法》、我国《水产品批发市场管理办法》、GB/T 19575-2004 《农产品批发市场管理技术规范》、GB/T 34770-2017 《水产品批发市场交易技术规范》、GB 20941-2016 《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》和李来好等. 水产品贮藏保鲜与加工等资料进行确定  
水产品批发的技术要求，规定为：水产品批发市场的经营环境、经营设施设备和经营管理应符合 GB/T 19575 的规定；凡进入市场交易的水产品所附的原始资料都应登记备案，记录应保存 2 年以上；各类产品均应有明显注明品种、等级、数量、产地（海区或养殖地点）及生产(捕捞)日期等项目的标识牌；从事鲜活水产品批发经营的应配备有满足交易需要的暂养池，并应配备有循环过滤、控温和充氧装置；从事冰鲜水产品批发经营的应配备满足交易需要的保鲜贮藏设施，产品温度应保持控制在 0℃~4℃之间；从事冷冻产品交易的批发经营的应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施，产品温度应保持控制在-18℃以下。

#### （6） 销售要求

本章的技术要求主要参了 GB/T 34767-2017 《水产品销售与配送良好操作规

范黄雨生》、《集贸市场规范化管理与食品卫生管理规范》实用手册（2003）等资料进行确定水产品销售技术要求：从事水产品经营应有固定的经营场地（摊档）；场地内部设施应符合易清洗、易消毒、防鼠、防尘等要求，并有污水、污物（包括废弃物）收集及消毒设施；销售鲜活水产品的应具有暂养池或暂养容器，并应配置过滤净化和充氧装置；销售冰鲜产品的应配备有冷藏设备或冰及保温装置，产品应保持在 0℃~4℃的冰藏状态；销售冷冻产品的应配备有-18℃以下的冰柜、冷库等冷藏设备；经营冰鲜和冷冻水产品不应在常温条件下销售；销售水产品时应向顾客明示冰鲜、冷冻等商品名称；所销售的水产品应经检验合格，并具有产品合格证，标签应符合 GB 7718 的规定；在销售过程产生的包装物、废弃物应按规定进行无害化处理；每天开始营业和营业结束后应对销售设施进行彻底清洗、消毒；做好商品进货、销售台帐的记录，包括品名、规格、进货数量、销售数量、生产厂家、批发单位，和检验证明等。

#### **（7） 资料记录与保存**

本章的技术要求主要参了 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《水产品卫生管理办法》等资料进行确定水产品流通过程资料的记录与保存要求：水产品在流通过程，从采购、运输、贮存、批发、销售等每个环节应做好验货记录，对每批水产品所附的原始记录资料应进行登记造册，记录应保存 2 年以上。

#### **（8） 从业人员要求**

本章的技术要求主要参了我国《水产品卫生管理办法》、《水产品批发市场管理办法》、GB/T 19575-2004《农产品批发市场管理技术规范》等资料进行规定从业人员要求：从事水产品流通的人员应具有水产品的保鲜、质量控制和食品卫生等有关常识；

从事水产品流通过程的操作人员应不能有感染或开放性创伤，不能是传染病患者或带菌者；应建立员工健康档案，每年至少进行一次健康检查，必要时作临时健康检查，新进人员应进行体检，合格后方可上岗；操作人员应要注意个人卫生，不要脚践踏货物，不得将衣服及其他物品放在货物上。装卸过程中，禁止吸烟，吐痰和吃喝食品和饮料；在装卸和零售过程应做到勤洗手，至少每次工作之前要洗手，必要时戴防水手套。

### **（三）本标准与 GB/T 24861-2010《水产品流通管理技术规范》的主要技术指标对比**

本标准与 GB/T 24861-2010 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术指标保持了一致。



### **三、主要试验（或验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益**

经通过广州市、佛山市、湛江市、汕头市、深圳市国内较具代表性的大型水产品批发市场的试行，各市场管理负责人均表示本标准草案可行，没有修改意见。

该标准的制定和实施，使我国水产品流通管理有了标准化的技术规范，有利于保障水产品的质量安全，提高经济效益，使消费者能够吃到符合安全卫生标准和高质量的水产品。该标准的制定和实施，对提高社会效益和企业经济效益有积极的作用。

### **四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况**

本标准编写时，部分技术要求参考了国际食品法典委员会 CAC / RCP1-1969, Rev. 4-2003 《食品卫生推荐性操作规范通用准则》、CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 《鱼和鱼制品操作规范》、CAC/RCP 8-1976 《速冻食品加工和处理推荐性操作规范》、CAC/RCP 47-2001 《散装食品和半包装食品运输卫生操作规范》等标准和相关水产品流通方面的技术资料，对水产品保藏温度和条件等部分技术要求等同 CAC 标准，与国际、国内相关技术对接。本标准可望达到或超过国内同类标准的水平。

### **五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因**

本标准没有采用以国际标准为基础。

### **六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系**

本标准的编制依据为现行的法律、法规和强制性国家卫生标准，并与这些文件中的规定相一致。

### **七、重大分歧意见的处理经过和依据**

本标准制定过程中，无重大分歧意见。

### **八、涉及专利的有关说明**

本标准没有涉及相关专利。

### **九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议**

建议本标准作为推荐性的国家标准，规范企业生产，提高水产品质量，以保障广大消费者的健康、安全消费。本标准发布实施后，建议代替 GB/T 24861-2010《水产品流通管理技术规范》。

本标准的制定为水产品流通企业提供统一的流通管理技术规范，有利于引导水产品流通经营企业按标准规范执行，对提高产品质量和档次，降低产品的生产成本，确保水产品从捕捞→加工→冷藏→流通→销售建立完善的水产品流通质量保证体系。对提高我国水产品在国际市场的竞争力，保障人民的利益，有着非常重要的意义。同时也为行政管理部门和技术监督管理部门进行监督管理提供依据。

标准的实施与示范要与水产标准的宣贯、技术推广、水产加工流通、产品质量检测、质量认证、发放水产品市场准入等工作有机的结合起来，积极宣贯《标准化法》和《标准化法实施条例》，增强生产企业的标准化意识，对水产品流通从业人员进行标准化培训，要求我国水产品流通经营企业和个人要严格按本规范执行。同时，技术监督管理部门加大水产品质量监督力度，提高我国行业技术水平和产品质量。

## 十、其他应当说明的事项

主要参考资料及文献目录如下：

- CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003 食品卫生推荐性操作规范通用准则
- CAC/RCP 8-1976 速冻食品加工和处理推荐性操作规范
- CAC/RCP 47-2001 散装食品和半包装食品运输卫生操作规范
- CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005 鱼和鱼制品操作规范
- 欧盟标准 91/493/EEC 水产品生产和投放市场的卫生条件
- GB 2733-2015 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB/T 19575-2004 农产品批发市场管理技术规范
- GB/T 34767-2017 水产品销售与配送良好操作规范
- GB/T 34770-2017 水产品批发市场交易技术规范
- 黄雨生. 集贸市场规范化管理与食品卫生管理规范, 实用手册 (2003)
- 郑志高. 出口活虾的检验检疫与运输保存技术. 水产科学, 2005. 4, V24(4)
- 郑乐云. 活鱼空运技术. 渔业现代化, 1998(3)
- 连凤英. 夏季青鱼活鱼的长途运输技术. 河北渔业, 2002. 1(V121)、
- 陈敖大等. 名贵水产动物活体运输技术的研究. 水产科技情报, 2002, 30(4)
- 李来好等. 水产品贮藏保鲜与加工. 广州: 广东科技出版社 (2004)

《水产品流通管理技术规范》标准起草组

2023年2月