

T

泗洪县康源水产科技养殖协会

团体标准

T/KY0 008-2024

泗洪生态蟹出口中转包装操作规范

2024-**-**发布

2024-**-**实施

泗洪县康源水产科技养殖协会

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。

为规范泗洪生态蟹出口中转包装流程，特制定本标准。

本文件由泗洪县康源水产科技养殖协会、泗洪县绿康洪泽湖大闸蟹股份有限公司共同提出并起草。

本文件由泗洪县康源水产科技养殖协会、泗洪县绿康洪泽湖大闸蟹股份有限公司合作起草。

本文件主要起草人：孙翔宇、孙永军、李甜甜、贺玉山、朱坚。

本文件为首次发布。

泗洪生态蟹出口中转包装操作规范

1 范围

为确保泗洪生态蟹出口的安全卫生质量，提高泗洪大闸蟹在国内和国际市场上的竞争力，根据《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法》以及海关《出境水生动物检验检疫监督管理办法》、国家海关等有关法律、法规，结合生产实际情况，特制订本文件。

本文件确立了出口大闸蟹加工流程的程序，避免在捆扎、包装、运输过程中因操作不当和疏忽造成的质量卫生安全问题。

本文件适用于泗洪生态蟹出口中转包装操作规范。

2 中转包装场环境卫生要求

2.1 道路

场区道路通畅，主要路面为水泥铺制，绿化良好，进排水系统畅通，地面平整无破损、无积水、不起尘。

2.2 卫生

场区卫生设有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施，墙裙以浅色、平滑、不透水、无毒、耐腐蚀材料修建，并保持清洁。

2.3 环境

车间地面采用防滑、坚固、不渗水、耐腐蚀的无毒材料修建，地面平坦无裂缝，易于清洗消毒，并且有一定坡度，无积水。进排水系统畅通，排水及通风口有防鼠、防虫、防

蝇等有害物侵入的网罩。

2.4 车间

车间墙壁和房顶使用无毒、浅色、防水、防霉、不脱落、平滑易于清洗的材料制作，墙角、地角、顶角具有一定的弧度。

2.5 门窗

车间门窗采用平滑、易清洗、使用不变形、耐腐蚀的坚固材料制作（生产过程中经常开闭的门窗）。

2.6 消毒

加工车间入口处和车间内前后工序均设有足够数量且处于正常使用的洗手、消毒、干手设施，配备有清洁剂和消毒液。

2.7 更衣室

加工车间设有与车间相连接的更衣室，室内通风良好，清洁卫生。更衣室内有足够数量的更衣架(装有紫外线灯消毒)及鞋柜。

2.8 工器具

工器具及其它辅助设施，采用无毒、易清洗消毒、耐腐蚀、坚固的材料制作，表面光滑易清洗。

3 原料验收及半成品、成品检验

3.1 原料验收

品质要求：原料新鲜，体表清洁，肥满度良好，活力强，存活率 $\geq 95\%$ 。

规格要求：符合进口国规定要求。

3.2 挑拣分类

3.2.1 养殖户在塘口自行分拣

养殖户自己在塘口自行分拣大闸蟹，去除残次、品质不好的，按照要求分拣、称重好规格，打包送到中转场。

3.2.2 挑蟹师挑选

挑蟹师负责原料（大闸蟹）验收及过程产品的检验，挑蟹师要有较强的责任心和较强的业务能力。

在中转场由专业挑蟹师对养殖户送来的大闸蟹进行只只挑选，再次去除残次、品质不好的大闸蟹，留下高品质大闸蟹进入净化池净化。

4 清洗消毒防疫

4.1 生产设备清洗消毒

4.1.1 工作台、存放工器具车间卫生等的清洗消毒参按规定执行。

4.1.2 净化池：净化池大小以 $3\text{m}\times 2\text{m}\times 0.6\text{m}$ 为宜，每个净化池放 150kg 大闸蟹，净化池配备增氧设备。

4.1.3 净化池的清洗：净化池在投入使用前，需洗刷干净消毒再用清水冲洗干净后方可净化螃蟹，一批净化的螃蟹全部加工完成后，应采取同前的清洗消毒措施方可进行下批螃蟹的净化。

4.2 净化防疫管理

净化期间应有专人管理及时捞出死亡的螃蟹并做好净化记录，净化期间严禁用使用任何药物。

4.3 净化池

4.3.1 挑蟹师挑好后的大闸蟹需放入净化池净化 6-10 小时。

5 包装物料管理

5.1 大闸蟹发运包装物料主要为塑料网袋、泡沫箱、纸箱，包装物料要选用正规厂生产的包装物料，包装物料符合食包装安全卫生，不得对产品造成污染。

5.2 购进的包装物料经仓管员验收合格后，填写《原辅料出入库登记表》办理入库手续。

5.3 包装物料存放于专门的仓库，由专人保管，入库的内外包装材料须分仓堆放整齐，仓库要清洁卫生，通风、透气并设置防潮，防尘、防虫、防鼠的设施与相应的消毒设施。

5.4 不得带与生产无关的物品入仓库，非相关人员未经许可，不得进入仓库。

5.5 要严格控制材料的发放，领料人需填写《原辅料出入库登记表》，办理登记，避免材料浪费。

6 生产加工

包装材料应卫生、洁净，符合食品包装物卫生安全质量要求。

6.1 包装人员

所有包装人员入场前先摘除自身佩戴的手饰，到更衣室更换工作服及鞋帽，佩戴健康证，然后用消毒液洗手，工作鞋经消毒池消毒后方可进入包装车间。

6.2 分拣捆扎包装

6.2.1 分拣，净化池的螃蟹待其鳃部排清、肠道排空后，

放入周转箱中进行分拣打包，按规格大小、雌雄分开；

6.2.2 捆扎包装，在操作台上按照进口国家要求对大闸蟹进行香草或者棉绳捆扎，后放入塑料筐中，蟹腹部朝下整齐排列放好，打上标签后，放到恒温库里降温。

6.3 废水、废弃物处理

6.3.1 打包点废水和其它用水排放要通畅，不得流向净化池。打包车间必须根据需要设置各种废弃物存放容器。废弃物主要是指大闸蟹打包过程中出现的死蟹、体质较弱的大闸蟹以及大闸蟹掉落的爪子等。废弃物的清理管理主要是对废弃物的回收和去向的管理。

6.3.2 废弃物存放容器必须有明显标志，以方便区分识别。

6.3.3 废弃物存放容器必须专用，严禁用废弃物存放容器来盛装任何原材料和半成品。

6.3.4 任何时候都必须保持废弃物存放容器的清洁卫生。

6.3.5 废弃物必须及时进行清理出场送到垃圾中转场进行无害化处理，成品蟹打包结束后必须对容器进行彻底清理，以达到相应要求。

7 入库贮存

大闸蟹恒温库温度在 5-8℃为宜，捆扎好的大闸蟹需在恒温库放至 6 小时左右，从而达到大闸蟹进入冬眠状态。

8 制冰管理

8.1 制冰用瓶装矿泉水应采购未开封矿泉水，并将矿泉水瓶送入速冻库中进行速冻，速冻库温度在-30~-40℃为宜。

待瓶水完全冰冻成固态后放入储藏库，储藏库温度在-15~-20℃为宜。。

8.2 制冰应在发货前一天进行，制冰量应根据发货量确定。

9 溯源

9.1 产品包装单位唯一性销售识别代码的确定

产品外包装箱上唯一性标识代码，由16位数组成，前8位数为起捕时间，接着的2位数为养殖塘口的编号，再接着的3位数暂养池编号，最后3位为批次。如代码为S2024022801001001，S20240228即为2024年2月28日河蟹出自“01”号养殖塘口，001号暂养池，001号为批次。

9.2 代码标识管理

销售代码编号填写在不干胶制作的标签上，贴在外包装箱。

9.3 产品销售

每批产品要做好产品进出场记录。

9.4 产品的溯源

销售科在收到产品质量安全问题反馈后，及时向水产品质量安全事故应急指挥小组组长报告。水产品质量安全事故应急指挥小组组长应立即召集各组员，通过产品识别代码从成品到原料每一环节逐一进行追溯，追溯途径是：出口卫生证书→报检单→报检批清单→原料收购验收记录，通过追溯，可用查阅该批产品的相关记录等手段分析不合格的原因，采取有效整改措施。

通过建立以原料批为单元的产品流向登记记录，以便从原料追溯到产品，查找到不合格产品的去向，并及时召回不合格产品。

9.5 产品召回工作

产品出现涉及健康和安全的隐患，经水产品质量安全事故应急指挥小组组长分析研究或执法部门提出需要进行产品召回时，立即进行回收工作。检查产品分销记录，迅速找到客户，通过电话或传真通知对方，按照箱外标识封存有问题批号、生产日期的产品，进入市场的产品按照产品代码系统进行回收。

10 运输交付

10.1 标签

标签上要标明产品名称、净含量、公司名称和地址、生产批号和注册号。

10.2 打包

包装三层包装，外层为纸盒，中间层为泡沫盒，内层为网袋。打包时先用聚乙烯网袋按规格大小、雌雄分开，装入螃蟹，蟹腹部朝下整齐排列，放好打上标签后将袋口扎紧，然后装入泡沫箱。发货日期在11月份之前建议每箱重量10-15kg为宜，每箱6个冰瓶，11月份之后每箱重量可改为15-20kg，每箱4个冰瓶。

10.3 运输

在低温清洁的环境中运输，保证鲜活。运输工具采用全程冷链车运输，在装货前应在工作人员的监督下对运输车清

洗、消毒，做到洁净、无毒、无异味。运输过程中不得与有害物质混运，严防运输污染。

11 废水、废弃物处理

11.1 打包点废水和其它用水排放要通畅，不得流向净化池。打包车间必须根据需要设置各种废弃物存放容器。废弃物主要是指大闸蟹打包过程中出现的死蟹、体质较弱的大闸蟹以及大闸蟹掉落的爪子等。废弃物的清理管理主要是对废弃物的回收和去向的管理。

11.2 废弃物存放容器必须有明显标志，以方便区分识别。

11.3 废弃物存放容器必须专用，严禁用废弃物存放容器来盛装任何原材料和半成品。

11.4 任何时候都必须保持废弃物存放容器的清洁卫生。

11.5 废弃物必须及时进行清理出场送到垃圾中转场进行无害化处理，成品蟹打包结束后必须对容器进行彻底清理，以达到相应要求。

12 舆情引导应急处置预案

12.1 工作原则

12.1.1 第一时间原则

突发事件发生后，做到第一时间收集、研判“空壳蟹”发展走向，及时上报舆情动态，为应急处置提供第一手资料；在第一时间对外发布准确信息并慎报原因，情况较为复杂的舆情信息，在事态尚未清楚、但可能引起公众评议猜测时，根据具体调查情况，再作后续详细发布，掌握信息发布的主动权、事件处理的舆论主导权。

12.1.2 全局利益原则

在处置突发舆情信息时，坚持以维护公司形象和社会大局稳定为目标，把群众利益、大局利益始终放在优先位置。

12.1.3 口径一致原则

在对外信息发布中，做到步调统一、口径一致、权威发布，避免说法不一、自相矛盾，造成于己不利的后果。

12.1.4 疏堵结合原则

注意把握对外信息发布的分寸和节奏，尊重事实，循序渐进，充分满足公众的知情权：正确引导和利用网络传媒，在公开透明发布信息的同时，及时删除各类可能造成重大负面影响的虚假信息。

12.1.5 协作协调原则

充分发挥舆情处置工作领导小组团队协作、上下沟通、左右协调的作用，牢牢把握正确的舆论导向。

12.2 监测舆情

12.15 认真履行信息收集工作职责，实行定时搜索、收集涉及我司的负面舆情信息。

12.3 预警工作

要切实加强日常信息调查研究，做到动态监测，详实记录，及时收集各级涉及我公司的负面舆情信息，经本部门负责人审核后，立即上报突发领导小组，由领导小组办公室负责公司相关领导批示。

12.4 预案启动

领导小组办公室依据舆情信息的来源、性质、规模、发

布平台级别和影响力等指标，及时提请舆情处置工作领导小组批示。批示后，领导小组要迅速启动联动机制，立即组织协调开展舆情处置工作。