

T/QJCIPA

潜江龙虾产业发展促进会团体标准

T/QJCIPA 016—2025

潜江龙虾电子商务品控标准

Quality control standards for Qianjiang lobster e-commerce

2025-10-14 发布

2025-11-14 实施

潜江龙虾产业发展促进会 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 2

4 产品品规 3

 4.1 鲜活、冷冻小龙虾 3

 4.2 小龙虾制品 5

5 物流规范 8

 5.1 鲜活、冷冻小龙虾贮存与运输 8

 5.2 小龙虾制品包装、贮存与配送 10

6 电子商务及售后 12

 6.1 电子商务平台要求 13

 6.2 退换货要求 13

 6.3 投诉处理 13

参考文献 14

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。

本文件由潜江市小龙虾产业发展促进中心提出并归口管理。

本文件起草单位：潜江市小龙虾产业发展促进中心、潜江市网商协会、湖北潜网生态小龙虾产业园集团有限公司、湖北新柳伍食品集团有限公司、湖北绿亿园食品科技有限公司、潜江市公共检验检测中心、潜江市烹饪酒店行业协会、潜江小龙虾供应链有限公司、潜江市农业农村局、潜江市卫生健康委员会、潜江市商务局、潜江市交通运输局。

本文件主要起草人：周多勇、田佳鑫、舒娜娜、康峻、涂凡、彭琪瑶、李佳文、苏静、程雅竹、时毛娥、熊落义、何涛、王丽晴、朱雪利、陶子勇、娄贤圣、彭宣平、郭珊、陈斌。

本文件首次发布。

本文件实施应用中的疑问、对本文件的有关修改意见建议可咨询、反馈至潜江市小龙虾产业发展促进中心，联系电话：0728-6243578。

潜江龙虾电子商务品控标准

1 范围

本文件规定了潜江龙虾电商品控的产品品规、物流规范、电子商务及售后的要求。

本文件适用于潜江市通过电子商务交易平台、直播、社交媒体、社区团购等线上渠道售卖的鲜活、冷冻小龙虾和小龙虾制品。不适用于上述产品的线下销售。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7098—2025 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7258 机动车运行安全技术条件
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯树脂成型品卫生标准
- GB 10136—2015 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 10801.1 绝热用模塑聚苯乙烯泡沫塑料 (EPS)
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 17761 电动自行车安全技术规范
GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定
GB/T 25007 速冻食品生产 HACCP 应用准则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30891 水产品抽样规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB 31656.13 食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 40006.1 塑料 再生塑料 第 1 部分：通则
JJF 1070—2023 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10379—2012 速冻调制食品
SB/T 11134 电子商务商品标价通用技术条件
SN/T 1891.3 进出口微波食品包装容器及包装材料卫生标准 第 3 部分：聚乙烯成型品
农业部 1077 号公告-1—2008 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
原国家质量监督检验检疫总局令第 102 号 食品标识管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鲜活小龙虾

学名克氏原螯虾 (*Procambarus Clarkii*)，在自然水域或人工干预条件下养殖的小龙虾。

3.2 冷冻小龙虾

将鲜活小龙虾清洗（切制或去壳）后冷冻制成的原料小龙虾。

[来源：GB 10136—2015，2.3，有修改]

3.3 小龙虾制品

以鲜活、冷冻小龙虾为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的小龙虾制品，包括预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、小龙虾罐头制品、即食小龙虾制品和小龙虾菜品。

3.3.1 预制小龙虾制品

以鲜活、冷冻小龙虾为原料，添加或不添加辅料，经腌制、干制、调制、上浆挂糊等工艺加工制成的不可直接食用的产品。

[来源：GB 10136—2015，2.3，有修改]

3.3.2 速冻小龙虾制品

以鲜活、冷冻小龙虾产品为主要原料，经处理后，不添加辅料或配以辅料，采用加热或不加热，冷却或不冷却、速冻等工艺，在≤-18℃条件下贮存和≤-15℃条件下销售的预包装产品。

[来源：SB/T 10379—2012，3.7，有修改]

3.3.3 小龙虾罐头制品

以鲜活、冷冻小龙虾产品为主要原料，经加工处理，装罐或灌装入金属罐、玻璃瓶、半刚性容器或软包装容器，采用密封、杀菌方式或杀菌、密封方式，达到商业无菌要求的食品。

[来源：GB 7098—2025，2.1，有修改]

3.3.4 即食小龙虾制品

以鲜活、冷冻小龙虾为原料，食用前经洁净加工、熟制后，可直接食用，无需进一步热处理的小龙虾制品。

[来源：GB 10136—2015，2.2，有修改]

3.3.5 小龙虾菜品

将鲜活、冷冻小龙虾作为原料经去头或不去头、去爪或不去爪、开背或不开背、去虾线或不去虾线、清洗、佐料清蒸或以鲜活、冷冻小龙虾作为原料经调味烹制或卤制等工序制成的菜品。包括以小龙虾预制菜制品为原料的菜品。

4 产品品规

4.1 鲜活、冷冻小龙虾

4.1.1 指标要求

4.1.1.1 感官要求

应符合表1的规定

表 1 鲜活、冷冻小龙虾感官要求

指 标	要 求	检 验 方 法
外观形态	虾体颜色正常	在无异味的环境中，取适量试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，在自然光下观察外观形态，嗅其气味。
	虾体完整、外观鲜亮	
	虾体表无病灶，无附着物	
	鳃灰白色或土黄色，清洁无病变、无异物	
气味	气味正常，无异味	
水煮	水煮后，具有虾固有鲜味，食用时肌肉组织紧密有弹性	在不产生任何气味的容器中加入 500 ml 饮用水，将水烧开后，取 100 g 样品用清水清洗，放入容器中，加盖，煮 5 至 6 分钟，开盖，再品尝肉质。
注：当形态、气味、肌肉组织不能判定产品质量时，水煮后判定。		

4.1.1.2 品质指标

应符合表 2 的规定。

表 2 鲜活、冷冻小龙虾品质指标

指 标	要 求	检验方法
可食比率(X_1), %	≥ 20.0	称取一定质量的鲜活小龙虾(Y), 剥壳, 称取虾尾肉、虾钳肉及虾黄的总量(Z_1)。 $X_1 = \frac{Z_1}{Y} \times 100\%$
虾尾肉占虾体重比率(X_2), %	≥ 15.0	称取一定质量的鲜活小龙虾(Y), 剥除虾尾的外壳, 称取虾尾肉的质量(Z_2)。 $X_2 = \frac{Z_2}{Y} \times 100\%$
蛋白质含量占鲜肉比率(X_3), %	≥ 17.0	称取一定质量的鲜活小龙虾(Y), 按GB 5009.5的规定测定虾肉中蛋白质的总量(Z_3)。 $X_3 = \frac{Z_3}{Y} \times 100\%$
脂肪含量占鲜肉比率(X_4), %	≤ 3.0	称取一定质量的鲜活小龙虾(Y), 按GB 5009.6的规定测定虾肉中脂肪的总量(Z_4)。 $X_4 = \frac{Z_4}{Y} \times 100\%$
氨基酸含量占蛋白质比率(X_5), %	≥ 76.0	称取一定质量的小龙虾虾肉, 分别按GB 5009.5的规定测定虾肉中蛋白质的总量(Z_3), 按GB 5009.124的规定测定虾肉中氨基酸的总量(Z_5)。 $X_5 = \frac{Z_5}{Z_3} \times 100\%$

4.1.1.3 等级分类

应符合表3的规定。

表 3 鲜活、冷冻小龙虾等级分类

等级分类	单只质量/g
一级/精品炮头虾	>65.00
二级/炮头虾	$45.00 \sim 65.00$
三级/大虾	$35.00 \sim 44.00$
四级/中虾	$25.00 \sim 34.00$
库虾/小虾	<25.00
注: 冷冻小龙虾单只质量不包含冰衣质量, 称重质量宜保留至小数点后两位。	

4.1.1.4 安全指标

应符合表4的规定。农药残留量应符合GB 2763的规定, 其他污染物限量应符合GB 2762的规定, 其他兽药残留量应符合GB 31650及国家有关规定。

表 4 鲜活、冷冻小龙虾安全指标

指 标	要 求	检验方法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤18	GB 5009.228
甲基汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤0.4	GB 5009.17
无机砷（以 As 计）, mg/kg	≤0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤0.4	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
硝基呋喃代谢物 (AOZ、AMOZ、AHD), ug/kg	不得检出	GB 31656.13
孔雀石绿, ug/kg	不得检出	GB/T 19857
氯霉素, ug/kg	不得检出	GB/T 22338
磺胺（总量）, ug/kg	≤100	农业部 1077 号公告-1—2008
恩诺沙星, ug/kg	≤90	农业部 1077 号公告-1—2008

4.1.2 检验规则

4.1.2.1 组批规则与抽样方法

鲜活、冷冻小龙虾在养殖、捕捞、销售环节的生产检验组批规则和抽样方法应符合GB/T 30891的要求，监督检验的组批规则与抽样方法应遵循本行政区域食品安全抽样检验工作方案。

4.1.2.2 检验分类

4.1.2.2.1 生产检验分为出厂（场）检验和型式检验：

- 检验项目为感官指标。
- 型式检验为本文件4.1.1.1~4.1.1.4所有项目，有下列情况之一时应进行型式检验：
 - a) 新建养殖场的鲜活、冷冻小龙虾；
 - b) 养殖条件发生变化，可能影响小龙虾质量时；
 - c) 有关行政主管部门提出进行型式检验时；
 - d) 小龙虾集中交易市场每年至少开展2次的型式检验。

4.1.2.2.2 监督检验项目应遵循本行政区域食品安全抽样检验工作方案。其他监督抽检时，检验项目可根据实际情况进行选择，可采用国家规定的快速检测方法进行抽查检测。

4.1.2.3 判定规则

4.1.2.4 感官检验所检项目应符合本文件表 1 的规定，结果的判定按 GB/T 30891 的规定执行。

4.1.2.5 品质指标、等级分类、安全指标应符合本文件表 2、表 3、表 4 的规定，若有一项指标不合格，可申请复检，若仍不合格则判该批产品为不合格品。

4.2 小龙虾制品

4.2.1 技术要求

4.2.1.1 原辅料要求

4.2.1.1.1 鲜活、冷冻小龙虾原料应符合本文件 4.1 要求，按原料形态分为整肢虾、虾仁、虾尾。

4.2.1.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定，洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定，消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定，食用盐应符合 GB 2721 的规定，白砂糖应符合 GB/T 317 的规定，其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2.1.2 生产过程要求

- 4.2.1.2.1 预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、小龙虾罐头制品、即食小龙虾制品生产过程应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。速冻小龙虾制品还应符合 GB/T 25007 的规定。
- 4.2.1.2.2 小龙虾菜品备餐环境应符合 GB 31654 的要求，宜应用“互联网+明厨亮灶”，将餐品制作场景推送至网络餐饮服务交易平台，向消费者展示。
- 4.2.1.2.3 中央厨房和集体用餐配送单位的小龙虾菜品冷却、分装应在专间内进行，并符合以下要求：
- 应在清洁操作区内进行熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等；
 - 冷却时，可采用将小龙虾菜品分块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在 2 小时内从 60℃ 降至 21℃，再经 2 小时或更短时间降至 8℃。
- 4.2.1.2.4 中央厨房、集体用餐配送单位、各类食堂（超过 100 人）的团体订餐时，应对提供的餐品进行留样，留样程序按照 GB 31654 要求执行。

4.2.1.3 感官要求

小龙虾罐头制品感官要求应符合表5的规定，其他小龙虾制品感官要求应符合表6的规定。

表 5 小龙虾罐头制品感官要求

指 标	要 求	检验方法
容器	密封完好，无泄漏、无胖听；金属容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落；高阻隔软包装无胀袋	GB/T 10786
色泽	具有小龙虾罐头应有的色泽，色泽均匀，光泽度好，虾肉呈红色/白色/黄色，无杂色斑点	
滋味和 气味	具有小龙虾罐头应有的滋味和气味，滋味鲜美，无哈喇味、无氨臭、无腐败发霉等异味	
组织与 形态	虾体肌肉组织紧密，无干耗、无软化现象，弹性良好；如为完整虾类罐头产品，虾肉体型完整，虾身呈自然弯曲状，或整理的形状，必要时虾体排列整齐	GB/T 10786
杂质	虾体清洁、无混入外来杂质，无腐败变质	

表 6 其他小龙虾制品感官要求

指 标	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	
状态	具有产品正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀	

4.2.1.4 理化指标

应符合表7的规定。

表 7 小龙虾制品理化指标

指 标	要 求		检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	预制小龙虾干制品	≤0.6	GB 5009.227
	速冻小龙虾制品	≤0.25	
挥发性盐基氮，mg/100g	预制小龙虾制品（不含干制品和盐渍制品）		GB 5009.228

4.2.1.5 污染物限量

应符合表8的规定。

表 8 小龙虾制品污染物限量

指 标	要 求	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤2.0	GB 5009.123
锡 ^a ，mg/kg	≤250	GB 5009.16
苯并[a]芘 ^b ，ug/kg	≤5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺 ^c ，ug/kg	≤4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^d ，ug/kg	≤20.0	GB 5009.190
^a仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的小龙虾罐头制品。 ^b仅适用于熏、烤类小龙虾制品。 ^c适用于即食小龙虾制品、预制小龙虾制品、调味小龙虾制品，不适用于小龙虾罐头制品。 ^d多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

4.2.1.6 农、兽药残留限量

常见兽药残留限量应符合表9的规定，其他兽药残留限量应符合GB 31650、GB 31650.1、国家有关规定和公告。农药残留限量应符合GB 2763的规定。

表 9 小龙虾制品常见兽药残留限量

指 标	要 求	检验方法
氯霉素，ug/kg	不得检出	GB/T 22338
硝基呋喃代谢物 (AOZ、AMOZ、AHD)，ug/kg	不得检出	GB 31656.13
孔雀石绿，ug/kg	不得检出	GB/T 19857

4.2.1.7 食品添加剂限量

预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、小龙虾罐头制品、即食小龙虾制品中食品添加剂应符合GB 2760的规定。小龙虾菜品不应添加食品添加剂。

4.2.1.8 微生物指标要求

4.2.1.8.1 预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、即食小龙虾制品微生物限量应符合表 10 的规定，其他致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.2.1.8.2 小龙虾罐头制品应符合罐头食品商业无菌要求。

表 10 预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、即食小龙虾制品微生物限量

指 标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）				检验方法	备注
	n	c	m	M		
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
注：表中“m=0/25g 或 25mL 或 100g”代表“不得检出每 25g 或每 25mL 或每 100g”						

4.2.1.9 净含量偏差

标注净含量与实际含量之差不得大于 JJF 1070—2023 表 3 规定的允许偏差量。

4.2.2 检验规则

4.2.2.1 预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、小龙虾罐头制品、即食小龙虾制品

4.2.2.1.1 组批规则与抽样方法

预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、小龙虾罐头制品、即食小龙虾制品在加工、销售环节的生产检验组批规则和抽样方法应符合 GB/T 30891 的要求，监督检验的组批规则与抽样方法应遵循本行政区域的食品安全抽样检验工作方案。

4.2.2.1.2 检验分类

4.2.2.1.2.1 生产检验分为出厂（场）检验和型式检验：

- 出厂（场）检验由生产者执行，检验项目为感官、净含量、微生物指标项目。
- 型式检验为本文件 4.2.1.3~4.2.1.9 所有项目，有下列情况之一时应进行型式检验：
 - a) 产品投产时；
 - b) 配方及工艺改变可能影响产品性能时；
 - c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异的；
 - e) 有关行政主管部门提出进行型式检验要求时；
 - f) 小龙虾生产企业应每年进行至少 2 次型式检验。

4.2.2.1.2.2 监督检验项目应遵循本行政区域的食品安全抽样检验工作方案。其他监督抽检时，检验项目可根据实际情况进行选择，可采用国家规定的快速检测方法进行抽查检测。

4.2.2.1.3 判定规则

- 4.2.2.1.3.1 感官指标应符合本文件表 5、表 6 的规定，结果的判定按 GB/T 30891 的规定执行。
- 4.2.2.1.3.2 净含量、理化指标，污染物限量，农、兽药残限量，食品添加剂限量不合格时可申请复检，若仍不合格则判该批产品为不合格品。
- 4.2.2.1.3.3 微生物指标不合格，则判定该批产品不合格，不得复检。

4.2.2.2 小龙虾菜品

- 4.2.2.2.1 中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对小龙虾菜品自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。
- 4.2.2.2.2 鼓励其他餐饮服务提供者定期对小龙虾菜品进行食品检验检测。
- 4.2.2.2.3 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定其相关检验检测项目，包括但不限于加工制作环境、餐用具清洗消毒效果。

5 物流规范

5.1 鲜活、冷冻小龙虾贮存与运输

5.1.1 鲜活小龙虾暂养

5.1.1.1 鲜活小龙虾在包装前或到达运输目的地后，宜投放在塑料虾筐中暂养：建议塑料虾筐尺寸长 45.5cm×宽 21.5cm×高 25.5cm，投放鲜活小龙虾至虾筐一半的体积数量，塑料虾筐材料应符合 GB/T 40006.1 的要求。

5.1.1.2 暂养时应注意鲜活小龙虾出塘后不能再次浸水，可向虾体表面淋洒少量水保持湿度。

5.1.1.3 暂养环境应洁净、无毒、无异味。环境温度宜保持 10℃~16℃，湿度宜保持在 80% 以上。

5.1.2 贮存

5.1.2.1 方式

5.1.2.1.1 鲜活小龙虾应在 3℃~5℃冷库空间贮存。宜用塑料虾筐储藏鲜活产品 10 kg~15 kg，虾筐码层不高于 5 层，顶层放置空虾筐防止小龙虾向外攀爬。秋冬季节贮存鲜活小龙虾 3 日~5 日，死亡率不应超过 10%。夏季高温、暴雨闷热等特殊天气，贮存鲜活小龙虾 1 日~3 日，死亡率不应超过 10%。

5.1.2.1.2 冷冻小龙虾的贮存应保存在-18℃以下。

5.1.2.2 包装

5.1.2.2.1 鲜活小龙虾

5.1.2.2.1.1 应采用泡沫箱包装，方便运输，建议泡沫箱长 60cm×宽 45cm×高 19.5cm，箱体每个侧面各开 2 个孔，底部开孔 4 个~5 个，壁孔径 0.8 cm~1 cm，泡沫箱材料应符合 GB/T 10801.1 的要求。

5.1.2.2.1.2 泡沫箱中间应放置冷媒，如整冰块，10 月至 5 月整冰块 3 kg~4 kg；6 月至 9 月整冰块 5kg~ 6kg。

5.1.2.2.1.3 每箱整块冰周围宜储藏清水冲洗干净的鲜活产品 10 kg~15 kg，每箱顶层铺塑料编织袋透水隔布，隔布上放置不规则冰块。冰块重量应根据天气、气温及虾的重量决定，宜在 1 kg~1.5 kg。

5.1.2.2.1.4 宜先用封口胶围绕泡沫箱四周边角缠 3 转~4 转，再盖上泡沫箱盖封盖口。先缠箱体留一半在盖体上面，接着缠盖体留一半在箱体上，最后缠箱体和盖体中间的接口处缠三转，最后围绕整个泡沫箱中间缠三转。

5.1.2.2.2 冷冻小龙虾

5.1.2.2.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.1.2.2.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。

5.1.3 运输

5.1.3.1 包装与标示

5.1.3.1.1 鲜活小龙虾运输时应采用泡沫箱加冰的方式包装，要求应符合本文件 5.1.2.2.1，且在泡沫箱盖子上面中间部位标示发货人、品种、规格、重量、目的地地址及收货人，并随货出具“农产品质量达标合格证”或“产品质量检验合格报告”。

5.1.3.1.2 冷冻小龙虾运输包装箱应牢固，完整，外表清洁，标示发货人、品种、规格、重量、目的地的地址及收货人，并随货出具“农产品质量达标合格证”或“产品质量检验合格报告”。

5.1.3.1.3 宜在运输包装标识“潜江龙虾”证明商标、产地的地理标志、“XX”商标、农产品信息防伪溯源码以及产品等级。

5.1.3.2 方式

应根据路途远近及成本控制选择公路运输或航空运输。

5.1.3.3 温度

5.1.3.3.1 在冷链车运输过程中应保证环境温度/湿度稳定，温度变化梯度每小时应小于 5℃。

5.1.3.3.2 在高栏货物运输过程中应保证鲜活小龙虾冷链物流包装完好，箱体内温度小于等于 10℃。

5.1.3.4 作业要求

5.1.3.4.1 合理选择装载、卸载流程与装运设施设备，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，不应与有毒有害物品混装。

5.1.3.4.2 装卸作业应注意鲜活、冷冻小龙虾的加固措施以防止破损散装小龙虾体表面，并防止有毒有害污染物混入造成鲜活、冷冻小龙虾污染。

5.2 小龙虾制品包装、贮存与配送

5.2.1 包装

5.2.1.1 包装材料

5.2.1.1.1 销售包装应满足以下安全性基本要求：

- 直接接触食品的内包装材料、容器应符合相应的食品安全国家标准和包装材料卫生标准的规定，对人体无害，对食品口感、色泽等理化指标无影响，塑料包装应符合GB 4806.7、GB 9689的要求，食用方法有微波炉加热需求的包装应符合SN/T 1891.3的要求；
- 直接接触食品的内包装材料、容器内表面不应有印刷、蜡、胶等异物，不应使用回收再用料；
- 在产品运输过程中应能够保护商品安全，便于产品运输。

5.2.1.1.2 预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、小龙虾罐头制品、即食小龙虾制品运输包装应满足以下安全性基本要求：

- 运输包装使用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，具有耐磨、耐冲击、无味、无毒的特性；
- 同一运输包装内不应混有有毒、有害物品；
- 可在运输包装内增加支撑物、具有吸水功能的衬垫，保护好小龙虾加工制品，防止运输包装损坏；
- 在满足运输包装安全性的条件下，应配合装载要求，按照“先装后卸、上轻下重”的原则进行整体运输包装的调整。

5.2.1.1.3 小龙虾菜品外卖包装应满足以下要求：

- 应使用外卖餐食一次性食安封签或其他能达到同等防拆封效果的方式进行封口，包装或容器上应有订单信息标签或标注，注明外卖餐品提供者名称、餐品名称、下单时间、出餐时间等信息，宜在封签上使用二维码等可溯源的信息技术手段记录相关信息；
- 一次性食安封签粘贴应牢固且不应直接接触食物，避免二次开启。宜在一次性食安封签显著位置标注“封签破损、请勿签收”等提示语；
- 从事集体用餐配送的，应当在小龙虾菜品容器或者包装显著位置注明配送单位、制作时间、保质期、贮存条件和食用方法等。

5.2.1.2 标识与标签

5.2.1.2.1 预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、小龙虾罐头制品、即食小龙虾制品销售包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，且满足以下常见的要求：

- 应在适宜位置注明产品类别、速冻、生制或熟制、即食或非即食，以及烹调加工方式或食用方法；
- 净含量应与食品名称在包装物、容器的同一展示版面标示，净含量标注中的数字部分，通常不应超过 3 位有效数字；
- 在 0℃ 以下生产贮存的凝固商品分为干冻商品与水冻商品。干冻商品的净含量检验方法应符合 JJF 1070—2023 附录 F.1 一般性商品的通用计量检验方法；水冻商品的净含量检验方法应符合 JJF 1070—2023 附录 F.3 水冻商品的计量检验方法；

注 1：干冻商品指不需加水冷冻贮存的商品，例如速冻小龙虾馅水饺等。

注 2：水冻商品指加水后冷冻贮存的商品，加入的水形成冰衣，例如单冻虾等，镀冰衣为商品的包装材料，商品的实际含量应不包括冰衣在内。

- 宜在适宜位置标注产品规格，原料形态为整肢虾的宜标示单只规格，原料形态为虾仁（去头、去壳、去肠）、虾尾（去头）的宜标示粒位数。

5.2.1.2.2 拆除销售包装后以计量方式销售的散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。拆除销售包装后的独立包装上已标明的，可以不另行标明。

5.2.1.2.3 预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、小龙虾罐头制品、即食小龙虾制品运输包装应有牢固清晰的标志，注明商标、产品名称、厂名、厂址、规格、生产日期（生产批号）、保质期、产品标准号、贮存要求。

5.2.1.2.4 预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、小龙虾罐头制品、即食小龙虾制品运输包装应有明示物流运输中采用防护措施的储运标志，储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2.1.2.5 宜在小龙虾菜品盛放容器或者包装上，标注加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用：

- 在 8℃~60℃ 条件下，食用时限不应超过加工制作后 2 小时。
- 烧熟冷却后，将菜品的中心温度降至 8℃ 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时，食用前应再加热，使其中心温度达到 70℃ 以上。

5.2.1.2.6 以小龙虾预制菜制品为原料的小龙虾菜品应标示“预制菜”或“预制菜肴”。

5.2.1.2.7 潜江地域范围内的小龙虾加工企业、小龙虾餐饮企业应按照相关要求规范生产和使用标志，统一采用潜江龙虾区域公用品牌、自主品牌和农产品地理标志公共标识相结合的标识标注方法。

5.2.2 贮存

5.2.2.1 需冷藏的小龙虾制品应放置于清洁卫生、无异味的冷藏库中，温度宜控制在 0℃~4℃，冷藏库温度波动不宜超过 ±2℃。

5.2.2.2 需冷冻的小龙虾制品应放置于清洁卫生、无异味的冷冻库中，温度不宜高于 -18℃，温度波动不宜超过 ±2℃。

5.2.2.3 转运需冷冻的小龙虾制品温度在低于 -12℃ 时可直接入库，高于 -12℃ 时应复冻后才能入冷库。

5.2.2.4 不同品种、不同规格、不同等级、不同批次的产品应分别堆放，产品与墙体四壁、地面间隔不应小于 10cm。库内应用地面托盘，堆放高度以包装受压不变形为宜，最高不宜超过制冷机组出风口下沿。

5.2.2.5 贮存时进行分类管理并挂有明显标识，实行先进先出制度。

5.2.3 预制小龙虾制品、速冻小龙虾制品、小龙虾罐头制品、即食小龙虾制品运输配送

5.2.3.1 应根据运输季节、距离、数量、运输时间选择适合的运输工具。

5.2.3.2 需冷藏的小龙虾制品采用有制冷功能的运输工具时，装载前运输工具宜先降温至接近小龙虾制品运输要求温度；采用无制冷功能的运输工具时，宜使用保温装载容器，用碎冰或保鲜冰袋控制装载容器内温度碎冰或冰袋数量应充足。运输过程保持小龙虾制品温度维持在 $-2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ；

5.2.3.3 需冷冻的小龙虾制品运输工具应具备低温保藏功能，运输过程保持产品温度小于等于 -18°C ，温度波动应控制在 2°C 以内。

5.2.3.4 在装卸过程中应轻放，避免踩踏和重压，不应与有毒有害物品混装。

5.2.4 小龙虾菜品贮存与外卖配送

5.2.4.1 时间要求

5.2.4.1.1 在备餐烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的小龙虾菜品，应在高于 60°C 或低于 8°C 的条件下存放。

5.2.4.1.2 在 $8^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ 配送条件下，小龙虾菜品中心温度保持在 60°C 以上，成品到配送完成时间不应超过60分钟，宜为40分钟以内，当单程配送距离超过15公里时，可放宽至90分钟，且需采用双重保温措施，即在外卖包装外使用保温袋保温后，再使用保温性能的配送箱存放、配送。

5.2.4.1.3 中央厨房、集体用餐配送单位需要冷却配送的小龙虾菜品，应采用冷冻（藏）方式配送，成品到配送完成时间应不超过4小时，宜为60分钟以内。

注1：冷藏环境温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

注2：冷冻温度的范围宜低于 -12°C 。

5.2.4.1.4 以小龙虾预制菜制品为原料的小龙虾菜品贮存、配送还应符合小龙虾预制菜制品产品标签标明的贮存、配送条件。

5.2.4.2 外卖配送服务设备与配置

5.2.4.2.1 配送人员应保持个人卫生。

5.2.4.2.2 配送箱应符合以下要求：

- 选用具有防霉效果且对人体无毒无害的材料，应具有保温性、气密性和减震缓冲特性，易于运输和携带，能防油、防尘、防水；
- 配送箱应保持干净、整洁、无异味、无破损，并定期消毒，洗涤剂溶液和消毒液应符合GB 14930.1和GB 14930.2的要求，配置洗涤剂溶液和消毒液所使用的水应符合GB 5749的要求。

5.2.4.2.3 配送车辆应符合以下要求：

- 配送用电动自行车技术条件应满足GB 17761的要求。配送用摩托车、轻便摩托车技术条件应满足GB 7258的要求；
- 车辆应符合服务所在地相关行政主管部门的规定。

5.2.4.3 外卖配送服务要求

5.2.4.3.1 配送中途严禁打开餐品包装，餐品装卸时，配送箱（包）门（盖）应随开随关。

5.2.4.3.2 下雨天或恶劣天气中送餐，要有防雨水等倒灌污染的保护设施，确保食品安全卫生无污染。

5.2.4.3.3 配送员应在配送过程中保证配送餐品一次性食安封签完整，不应在餐饮配送箱（包）中存放与餐品无关的物品。

6 电子商务及售后

6.1 电子商务平台要求

6.1.1 电子商务平台应如实展示潜江龙虾产品的交易信息，产品展示页面应符合 SB/T 11134 的要求。

6.1.2 电子商务平台应建立追溯管理制度，对单据、库存、运输、配送等进行全面管理，及时记录配送路线、配送状态、统计数据、签收确认等信息。

6.1.3 电子商务平台在商户不履行赔偿约定时，消费者向电商平台经营者提出赔偿申请，电商平台经营者应先行向消费者赔偿，再对商户进行追偿。

6.2 退换货要求

6.2.1 鲜活小龙虾到货后 1 小时内开箱计数并由买方提供开箱视频，卖方 24 小时内核验死亡率，死亡率超过 10%时，支持部分退款或补发。

6.2.2 小龙虾菜品外卖质量问题（如异物、变质、倾泻），商户需在接到电商平台反馈的 12 小时内响应处理。其他小龙虾制品质量问题（如漏气、变质），商户需在接到电商平台反馈的 48 小时内响应处理。

6.3 投诉处理

应建立投诉渠道（如在线客服、400电话），投诉处理时效不应超过3个工作日。

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告〔2018〕12号）
 - [2] 《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令第二十一号）
 - [3] 《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第101号）
-