

团 体 标 准

T/GDFCA 014—2019

食用农产品校园采购标准 海鲜

Campus Purchasing Standard of Edible Agricultural Products Seafood

(征求意见稿)

2019-××-×× 发布

2019-××-×× 实施

广东省食品流通协会 发布

目 次

前 言..... 1 1

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语与定义..... 1

4 海鲜分类..... 2

5 校园海鲜采购步骤..... 2

6 校园海鲜采购要求..... 3

7 校园海鲜采购记录..... 5

8 附录..... 6

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本指导性技术文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本指导性技术文件起草单位：

本指导性技术文件主要起草人：

食用农产品校园采购标准 海鲜

1 范围

本标准规定了食用农产品校园采购管理标准 海鲜的术语和定义、海鲜分类、采购步骤、采购要求、采购记录。

本标准适用于幼儿园、中小学、大学等校园采购管理系统设计。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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。

DB 31 2013 食品安全地方标准 生食动物性海水产品

GB10136 腌制生食动物性水产品卫生标准

SB/T10523 水产品批发交易规程

SN/T 0223 出口水产品检验规程

GB2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

Q/DHH 0005 S 速冻海鲜

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海鲜类食用农产品 Seafood edible agricultural products

海鲜类食用农产品又称海产食物，包括了鱼类、虾类、贝类这些海产等。虽然海带这类海洋生物也常是被料理成食物，但是海鲜主要还是针对动物制成的料理为主。

狭义上，只有新鲜的海产食物才能称为海鲜，海鲜的分类有：活海鲜、冷冻海鲜、干海鲜。

3.2

采购数据对接 Purchase data connection

对整个采购流程是进行的实时把控，实时打通企业客户、供应商、采购相关业务数据，实现数据之间实时传递。

4 海鲜分类

4.1 活海鲜

4.1.1 活鲜顾名思义指的是活的海鲜，包括了鱼类、虾类、贝类这些有生命的海产食物，可分为鱼类

(多宝鱼、大黄鱼等)，贝类(扇贝、生蚝等)，虾类(小红虾、小河虾等)，蟹类(毛蟹、红蟹等)。

4.2 冷冻海鲜

4.2.1 海鲜上岸后在短时间内用碎冰一层一层将其覆盖进行保鲜，这种处理方式的海鲜称为冰鲜。急冻后在-18℃以下储存的海鲜称为冻鲜，可分为冷冻鱼类(三文鱼、沙鱼等)，冷冻虾类(小红虾、小河虾等)，冷冻肉类(蛎肉、毛蚶肉等)。

4.3 干海鲜

4.3.1 由活海鲜加工制作的干制品称为干海鲜，可分为干鱼类(鱿鱼干、墨鱼干、章鱼干等)，虾类(虾干、虾米等)，贝类(干贝、蚝豉等)。

5 校园海鲜采购步骤



5.1 采购准备

5.1.1 提采购申请，按照采购要素填写完整、清晰，请示校园领导或相关人员审核批准。

5.1.2 制定采购计划，严格遵守《食品卫生法》的有关规定，不采购变质、腐烂的食物，根据每日所需食品的进行统计，制定每周食谱采购清单，清单内容包括：供应商名称、商品名称、规则、数量、总重、产地、品牌等。

5.1.3 选择符合资质要求的供应商

证件	身份证、营业执照、生许可证、税务登记证、组织机构代码证、食品流通许可证、运输车牌照
评价指标	送货及时性、物资新鲜程度、物品数量、物品价格、服务态度
能力	供货能力及资源协调能力，针对具体的订单有充足的资源予以保障以及供应商的诚信问题

5.2 采购下单

5.2.1 确定食材供应商，签订合同。

5.2.2 园方与供应商沟通提前告知采购计划，供应商根据采购商品名称、规则、数量、总重、产地、品牌等信息提前备货。

5.2.3 供应商与园方沟通采购信息，确保采购信息真实性、准确性。

5.2.4 双方协商食材交货期、采购优惠以及售后服务，无异议即可签字确认。

5.3 检验结算

5.3.1 相关工作人员验收食物时一定要坚持“一看二闻三手感”的原则，有问题的食物坚决不能使用。采购检验详情查看6.2。

5.3.2 检验单据

类型	检验内容
送货单	客户名称、商品名称、规则、数量、总重、产地、金额、日期、送货人、联系电话、签名(盖章)

检验证	流水号、货主、海鲜种类、联系电话、起运地点、到达地点、签名（盖章）
-----	-----------------------------------

5.3.3 海鲜入库

活海鲜	放至水槽存放24小时，可烹煮或清洗干净存放至冷冻柜
冷冻海鲜	用保鲜袋或塑料食品袋密封包装，放入冷冻柜内贮藏
干海鲜	干海鲜容易受温度、湿度影响，放入密封罐子存放为佳

5.3.4 食材可按月、按季度、按年等跨度结算，具体根据双方签订合同结算条约执行。

6 校园海鲜采购要求

6.1 检验方法

6.1.1 嗅觉检验：即用嗅觉器官来鉴定海鲜食用农产品的气味，如出现异味，说明已变质。

6.1.2 视觉检验：视觉检验范围最广，凡是能用肉眼根据经验判断海鲜类食用农产品的品质问题都可以用这种方法对食品的外部特征进行检验，以确定其品质的好坏。

6.1.3 触觉检验：触觉是物质刺激皮肤的表面的感觉，手指是敏感的，接触海鲜类农产品可以检验产品的粗细、弹性、硬度等，以确定其品质好坏。

6.1.4 仪器检验：使用食品检验仪器对食品进行精准可靠的理化鉴定，如水分快速测定、药物残留测定、吊白块测定、甲醛测定等等。

6.2 采购要求

6.2.1 活海鲜

名称	标准内容
蟹类	优质蟹的背甲壳呈青灰色，有光泽，腹为白色，金爪丛生黄毛，色泽光亮，脐部圆润，向外凸，肢体连接牢固呈弯曲形状，个大而老健，都为肉厚壮实。如果背呈黄色，则肉较瘦弱。肚脐凸出来的，一艘都膏肥脂满
	观察蟹的腿，完整无缺，轻拉蟹腿有微弱弹力，表明是新鲜海蟹
	将螃蟹翻转身来，腹部朝天，能迅速用螯足弹转翻回的，则活力强
	海蟹有腥臭味，说明海蟹已腐败变质
	用手掂一掂它的分量手感重的为肥状的蟹
鱼类	新鲜鱼眼球饱满突出，角膜透明清亮，有弹性。次鲜鱼眼球不突出，眼角膜起皱，稍变浑浊，有时眼内溢血发红。腐坏鱼眼球塌陷或干瘪，角膜皱缩或有破裂
	新鲜鱼鳃丝清晰呈鲜红色，黏液透明，具有海水鱼的咸腥味或淡水鱼的土腥味，无异臭味。次鲜鱼鳃色变暗呈灰红或灰紫色，黏液轻度腥臭，气味不佳。腐坏鱼鳃呈褐色或灰白色，有污秽的黏液，带有腐臭气味
	新鲜鱼有透明的黏液，鳞片有光泽且与鱼体贴附紧密，不易脱落（鲳、大黄鱼、小黄鱼除外）。次鲜鱼黏液多不透明，鳞片光泽度差且较易脱落，黏液黏腻而浑浊。腐坏鱼体表暗淡无光，表面附有污秽黏液，鳞片与鱼皮脱离殆尽，具有腐臭味
	新鲜鱼肌肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失，无异味，肌肉切面有光泽。次鲜鱼肌肉稍呈松散，指压后凹陷消失得较慢，稍有腥臭味，肌肉切面有光泽。腐坏鱼肌肉松散，易与鱼骨分离，指压时形成的凹陷不能恢复，或手指可将鱼肉刺穿
	新鲜鱼腹部正常、不膨胀，肛孔白色、凹陷。次鲜鱼腹部膨胀不明显，肛门稍突出。腐坏鱼腹部膨胀、变软或破裂，表面发暗灰色或有淡绿色斑点，肛门突出或破裂
虾类	新鲜的虾头尾完整，头尾与身体紧密相连，虾身较挺，有一定的弹性和弯曲度。而不新鲜

	的虾，头与体、壳与肉相连松懈，头尾易脱落或分离，不能保持其原有的弯曲度
	鲜活的虾体外表洁净，用手摸有干燥感。如果感觉虾壳黏手，则说明虾已经变质
	新鲜的虾壳与虾肉之间黏得很紧密，用手剥取虾肉时，虾肉黏手，需要稍用一些力气才能剥掉虾壳。假如出现松离现象，则表明虾不新鲜
	新鲜虾皮壳发亮，河虾呈青绿色，对虾呈青白色（雌虾）或蛋黄色（雄虾）
	新鲜的虾闻起来有正常的腥味，如果有异味或臭味，则说明虾已变质
贝类	新鲜贝类的会发出一种鲜味，反之会有一股腥味
	外壳紧闭，肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰时发出实响
	活贝类都是贝壳紧闭偶然张开一个小缝，用手一碰就迅速合上。或者可将贝类放在水中，用手转动一下，活的海贝就会沉底，死的就会漂浮起来
	活螺类螺头会伸出壳外，螺厣随螺头而动。螺厣若在水中不动，且螺尾有白色液汁流出

6.2.2 冷冻海鲜

名称	标准内容
鱼类	鱼均匀平铺于冰上，使所有鱼体皆能接触到冰
	体表粘液透明、滑而不粘，气味正常，鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，淡水鱼鳃鲜红或粉红色，海水鱼鳃紫或紫红色
	鱼眼澄清透明，眼球突出；鱼鳞完整，不易脱落
	鱼腹发白，不膨胀
	手持鱼体头尾下垂，不弯曲，鱼体肌肉有弹性，不易压出凹陷或凹陷能迅速复平
	将虾均匀平铺于冰上，使所有虾体皆能接触到冰
虾类	新鲜的虾头尾完整，头尾与身体紧密相连，虾身较挺，有一定的弹性和弯曲度。而不新鲜的虾，头与体、壳与肉相连松懈，头尾易脱落或分离，不能保持其原有的弯曲度
	虾身呈表白色，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，无异味。

6.2.3 干海鲜

名称	标准内容
鱿鱼干	长形鱿鱼干是淡干品，也是优质品，这类鱿鱼干体形完整，光亮洁净，肉质肥厚，呈淡粉色；椭圆形鱿鱼干是枪乌贼淡干品，形状部分蜷曲，尾部、背部红中透暗，两侧有微红，属于质量比较差的鱿鱼干
墨鱼干	质量好的墨鱼干体形完整，光亮洁净，肉宽厚平展，颜色呈棕红色，身体为半透明状，带有清香气味。质量差的墨鱼干表面颜色呈粉白色，背部有点暗红色，身体局部有黑斑
干贝	优质的干贝色泽黄而有光泽，表面有白霜，干爽而不油腻，颗粒完整，肉质结实，不碎又无杂质，有特殊的香气，味鲜、淡咸。上品是日本的江瑶柱，粒大呈棕色；大连干贝次之，呈黄白色，肉质干硬，有清香；越南干贝最便宜，黄色软身，盐分含量较高
鲍鱼干	优质的鲍鱼干体态完整，大小均匀，干燥厚实；色泽或淡黄或粉红色，呈半透明状，闻之有微香。质量差的鲍鱼干，大小不均匀，体态也不完整，背部呈灰暗或黑色，也不透明，外表还有一层白粉
干海参	优质的干海参颜色正常，体形完整，足够干，大小均匀，结实有光泽，肚内无沙。体形较完整结实，色泽较暗的干海参次之
虾干	优质的对虾干体形完整，大小均匀，身体肥壮，盐度较轻，身体干燥，色泽鲜亮光泽，插对的也很整齐。质量差的对虾干，大小不均匀，体态也不完整，色泽也不鲜艳，身体比较

	空
章鱼干	优质的章鱼干体形完整，身体坚实肥大粗壮，颜色鲜艳呈柿红或棕红色，比较干燥，表面浮有白霜，有一股清香味。差的章鱼干，大小不完整，色泽不鲜艳呈紫红色
虾米	优质的虾米大小均匀，体形完整，鲜亮光泽，没有壳，没有肢体等杂物。肉质也丰满坚硬，颜色有淡黄或红黄色两种，身体呈透明状，盐度较轻，肉质细嫩，味道比较鲜美，有一股香气。质量差的虾米颜色为淡红色，虽然肉质也很结实，但有部分虾米有黑斑，壳和杂物也多，入口比较咸，也稍微有点苦味
蚝豉	也称为“蛎干”，是牡蛎肉的干制品。优质的蚝豉体形完整，结实肥壮，蛎肉饱满，表面无沙和碎壳，色泽金黄；质量差的蚝豉体形瘦小，色泽黄中带黑
沙虫干	优质的沙虫干体形完整，肉质厚实半透明状，呈金黄或淡黄色，大小均匀，足够干，淡口，表面无沙和碎壳；体形较完整端正，虫体瘦小的次之
鱼胶	优质鱼胶的纹理清晰，有头有尾，形状是椭圆，厚度大；劣质鱼胶没有纹理或纹理混乱，没有厚度

校园海鲜类食材采购需参照采购检验表去执行，检验类型包括鱼类、蟹类、虾类、贝类、干货类五种，具体参见附录表8。

7 校园海鲜采购记录

7.1 传统记录

7.1.1 园方制定食材采购计划，向供应商下单，如有订单修改、送货延后等情况需及时反馈并解决，供应商在约定时间将食材送达，并提供送货单、海鲜检疫合格证等证明，传统记录以纸质采购单据、采购计划表、检验证明等证明为准。

7.2 智能化记录

7.2.1 智能化记录则是使用校园食品安全监管系统记录采购信息，系统可根据园方制定食谱自动计算生成采购计划以及膳食分析，膳食分析包括营养元素、摄入量、推荐量、百分比等数据。

7.2.2 系统记录采购信息主要通过两种方式实现，一是由校园食品安全管理员登录系统根据采购的食材详情填报，二是由供应商登录系统填报根据销售的食材详情填报，后者需实现销售数据与校园采购数据对接，传送数据至园方使用系统，园方可一键接收采购记录，实现电子化食材管理。

7.2.3 系统填报采购类型及内容如下

类型	填报内容
散装食品	商品名称、规格、数量、总重、金额、储存方式、保质期、产地、交易凭证号
预包装食品	商品名称、规格、数量、总重、金额、储存方式、保质期、生产日期、商品条形码、生产企业、品牌

7.2.4 电子化食品采购与传统的纸质采购方式相比，可节约高达30%左右的采购成本，避免了纸质文件易出错的缺点，既提高了效率，又方便了监督管理。

8 附录

表8 校园海鲜类采购检验表

序号	检查项目	检查内容	是否符合
1	鱼类	鱼眼球饱满突出，角膜透明清亮，有弹性	

		鱼鳃丝清晰呈鲜红色，黏液透明	
		鳞片有光泽且与鱼体贴附紧密，不易脱落	
		鱼肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失，无异味，肌肉切面有光泽	
		鱼腹部正常、不膨胀，肛孔白色、凹陷	
2	蟹类	蟹的背甲壳呈青灰色，有光泽，腹为白色，金爪丛生黄毛，色泽光亮，脐部圆润，向外凸，肢体连接牢固呈弯曲形状	
		蟹腿完整无缺，轻拉蟹腿有微弱弹力	
		将螃蟹翻转身来，腹部朝天，能迅速用螯足弹转翻回	
3	虾类	虾头尾完整，头尾与身体紧密相连，虾身较挺，有一定的弹性和弯曲度	
		虾体外表洁净，用手摸有干燥感	
		虾壳与虾肉之间黏得很紧密	
		有正常的腥味，无异味或臭味	
4	贝类	外壳紧闭，肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰时发出实响	
		贝壳紧闭偶然张开一个小缝，用手一碰就迅速合上	
5	干货类	鱿鱼干体形完整，光亮洁净，肉质肥厚，呈淡粉色	
		墨鱼干体形完整，光亮洁净，肉宽厚平展，颜色呈棕红色，身体为半透明状，带有清香气味	
		干贝色泽黄而有光泽，表面有白霜，干爽而不油腻，颗粒完整，肉质结实，不碎又无杂质，有特殊的香气，味鲜、淡咸	
		虾米大小均匀，体形完整，鲜亮光泽，没有壳，没有肢体等杂物	
		虾干体形完整，大小均匀，身体肥壮，盐度较轻，身体干燥，色泽鲜亮光泽，插对的也很整齐	
		蚝豉体形完整，结实肥壮，蚝肉饱满，表面无沙和碎壳，色泽金黄	