

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 034—2022

干海参质量安全控制要求

Quality and safety control requirements of dried sea cucumber

(征求意见稿)

2022 - 05 - 25 发布

2022 - 05 - 25 实施

青 岛 双 维 食 品 有 限 公 司 发 布
山 东 省 食 品 工 业 协 会

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 环境要求 1

5 技术要求 2

6 质量安全控制要求 3

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》给出的规则起草。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由山东省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：青岛双维食品有限公司、青岛润橙标准化技术咨询有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司、赤山集团有限公司、山东时进检测服务有限公司。

本文件主要起草人：张腾、于洋、王金梅、高飞越、刘志敏、李小羽、李琴、刘如唯

本文件由青岛双维食品有限公司、山东省食品工业协会、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会联合发起，由青岛双维食品有限公司、山东省食品工业协会共同发布组织实施。

引 言

《干海参质量安全控制要求》团体标准创新点，是创新设计了干海参的质量安全控制。

本团体标准的实施为满足人们高品质生活提供了具有高品质新品类质量安全控制标准，为水产制品创新发展提供了标准支撑。

干海参质量安全控制要求

1 范围

本文件规定了干海参的术语和定义、环境要求、技术要求、质量安全控制要求。
本文件适用于干海参的质量安全控制。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11115 聚乙烯（PE）树脂
GB 20941 水产制品生产卫生规范
GB 31602 食品安全国家标准 干海参
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干海参 dried sea cucumber

以刺参等海参为原料，经去内脏、煮制、盐渍（或不盐渍）、脱盐（或不脱盐）、干燥等工序制成的产品；或以盐渍海参为原料，经脱盐（或不脱盐）、干燥等工序制成的产品。

注：在刺参收获的季节，通常的做法是将鲜刺参煮制、盐渍制成半成品（即盐渍海参），贮存于冷库中，作为干海参生产的原料贮备。

4 环境要求

4.1 厂区环境

4.1.1 生产场所环境整洁，周围无虫害大量孳生的潜在场所，无有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。

4.1.2 厂区布局合理，各功能区划分明显。生活区与生产区保持适当距离或分隔，防止交叉污染。

4.1.3 厂区道路应当采用硬质材料铺设，厂区无扬尘或积水现象。厂区绿化应当与生产车间保持适当距离，植被应当定期维护，防止虫害孳生。

4.1.4 生产中产生的废水、废料的处理应符合国家相关规定。

4.2 车间设施

4.2.1 应当配备与生产相适应的生产设备，设备的性能和精度应当满足生产加工的要求。

4.2.2 生产设备清洁卫生，直接接触食品的设备、工器具材质应当无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落，表面光滑、无吸收性，易于清洁保养和消毒。

4.2.3 应当配备相应的食品、工器具和设备的清洁设施，必要时配备相应的消毒设施。清洁、消毒方式应当避免对食品造成交叉污染，使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关规定要求。

4.2.4 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，有特殊要求的应符合相应规定。室内排水应当由清洁程度高的区域流向清洁程度低的区域，且有防止逆流的措施。排水系统出入口设计合理并有防止污染和虫害侵入的措施。

4.2.5 生产场所或车间入口处应当设置更衣室，更衣室应当保证工作服与个人服装及其他物品分开放置；车间入口及车间内必要处，应当按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或鞋靴消毒设施；清洁作业区入口应当设置与生产加工人员数量相匹配的非手动式洗手、干手和消毒设施。卫生间不得与生产、包装或贮存等区域直接连通。

4.2.6 应当配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施。车间内存放废弃物的设施和容器应当标识清晰，不得与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。

4.3 原辅料：干海参、塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等

应分别符合GB 31602、GB/T 11115及GB/T 6543等的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽，表面或有白霜，色泽较均匀	取适量试样平摊于白色瓷盘内，在自然光下观察色泽和组织状态，嗅其气味
气味	具海参特有的鲜腥气味，无异味	
状态	呈海参自然外观，允许有少量石灰质露出，刺参棘挺直，基本完整，无泥沙塑料线等外来杂质，无霉变现象	

5.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
蛋白质/(g/100g)	≥	40
水分/(g/100g)	≤	15
盐分/(g/100g)	≤	40
水溶性总糖/(g/100g)	≤	3
复水后干重率/%	≥	40
含砂量/(g/100g)	≤	3

按GB 31602附录A规定的方法测定

5.3 污染物限量及兽药最大残留限量

应分别符合GB 2762及GB 31650的规定。

5.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 质量安全控制要求

6.1 关键点要求

6.1.1 煮制关键控制点：煮制时间、温度。

6.1.2 干燥关键控制点：干燥时间、温度、环境湿度。

6.2 生产过程食品安全控制

应符合GB 20941的规定。

6.3 标志、标签、包装、运输、贮存

6.3.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 31602的规定。

6.3.2 包装

使用的塑料袋、纸盒、纸箱等应符合GB/T 11115及GB/T 6543等的规定。包装容器和包装材料应有足够强度保证在运输和搬运过程中不受损。包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

6.3.3 运输

运输工具应保持干燥、洁净、无污染、无异味，应具备防雨、防晒、防尘、防虫害的设施。容器应洁净、无毒、无异味、便于清洁。不应与有毒有害和气味浓郁的物品混运。应对承运单位(个人)、车辆、运输产品等信息进行记录，以便追溯。

6.3.4 贮存

仓库不应存放有毒、有害、有异味物品，保持卫生、通风、干燥。干海参入库前应记录产品批号、数量等相关记录以便追溯，核准后方可入库，遵循先进先出的原则。不同批次、规格的产品应分别堆垛，排列整齐、各批次、规格应标注。堆叠作业时，应将成品置于垫架上，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。垛与垛之间应留有一定的空隙，有利于空气循环及库温的均匀。

6.4 人员管理

6.4.1 建立人力资源管理制度、人员资格要求相关制度等，识别确定从事影响食品安全工作各岗位人员的能力。

6.4.2 培训管理

制定培训计划，定期对员工进行相关法律法规、食品安全知识、工艺规程等方面的培训，不断提高员工的食品安全意识和保证食品质量安全的能力。加强创新人才培养，做好现代技术与传承技术结合，注重传承与创新。

6.4.3 人员健康管理

食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

6.5 记录管理

6.5.1 应建立记录控制制度

对食品生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

6.5.2 应如实记录原料、包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

6.5.3 应如实记录产品的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）、产品贮存情况及产品的检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容。

6.5.4 应建立销售台账，如实记录出厂产品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、购货者名称及联系方式、按批次出具合格证明，不合格产品不应出厂。