

ICS 03.100.01
CCS A10

团 体 标 准

T/CCFAGS 032-2022
T/CAPPMA 02-2022

鲜活水产品购销要求

Requirements for Purchase and Sale of Fresh and Live Aquatic
Products

2022-05-20 发布

2022-05-20 实施

中国连锁经营协会
中国水产流通与加工协会

发布

目 次

前 言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 鲜活水产品采购管理 1

 4.1 采购过程通用要求 1

 4.2 供应商管理 2

5 鲜活水产品销售者进货查验及收货管理 3

 5.1 人员要求 3

 5.2 进货查验管理要求 4

 5.3 收货与验收要求 4

6 售卖管理 4

 6.1 总则 4

 6.2 产品陈列 4

 6.3 清洁与消毒 5

 6.4 宰杀与配送服务管理 5

7 顾客投诉管理 5

参 考 文 献 6

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。

本文件由中国连锁经营协会食品安全委员会提出。

本文件由中国连锁经营协会与中国水产流通与加工协会共同归口。

本文件起草单位：中国连锁经营协会、中国水产流通与加工协会、永辉超市股份有限公司、方圆标志认证集团有限公司、海洋管理委员会（Marine Stewardship Council）、康成投资（中国）有限公司、家乐福（中国）管理咨询服务有限公司、联华超市股份有限公司、北京盒马网络科技有限公司、北京华联综合超市股份有限公司、北京每日优鲜电子商务有限公司。

本文件主要起草人：楚东、王雪光、姜星、张李浩、陈建国、李金梅、张莉、王红、陈凡、唐双雨、安延、李洋洋、黄华文、焦荣、董刚、于长远、林芳、王俸禄、刘晓庆、沈丽娜、代峥峥、卫晓翌、黄妍欣。

鲜活水产品购销要求

1 范围

本文件界定了鲜活水产品的术语和定义，规定了鲜活水产品采购、进货查验和收货、售卖、消费者投诉等管理要求。

本文件适用于连锁经营超市、互联网消费平台及其入网商户等鲜活水产品销售者，以及鲜活水产品供应商自我评价。其他类型的超市、餐饮企业可以参照执行。

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 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品卫生标准
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 5009.208	食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 11607	渔业水质标准
GB 13078	饲料卫生标准
GB/T 27304	食品安全管理体系 水产品加工企业要求
GB/T 29568	农产品追溯要求 水产品
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
NY/T 3616	水产养殖场建设规范
T/CCFAGA 017-2020	连锁经营超市进货查验记录操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

鲜活水产品 fresh and live aquatic products

海洋和淡水渔业生产获得的新鲜活体动物，和未经冷冻、0-4℃保鲜的产品，主要包括鱼类、虾类、蟹类和贝类。不包括冷冻产品化冻后进行冰鲜储存和销售的产品。

4 鲜活水产品采购管理

4.1 采购过程通用要求

4.1.1 应制定供应商管理制度，确定并实施供应商评价、选择、绩效监视和再评价的标准，并保留实施记录。

4.1.2 为确保供应商提供产品满足规定要求，应确定和实施验收或现场考察等验证程序。针对不同供应商的供货能力和产品风险情况，可实施分类管理，确定不同的监督管理机制。

4.1.3 应明确采购信息，信息内容包括但不限于产品的名称、类别、型号、规格、价格、数量、供货时间以及产品质量要求、验收要求等。

4.2 供应商管理

4.2.1 供应商分类

按照鲜活水产品养殖或捕捞、储运、暂养、分级筛选、经销等流程，将供应商分为养殖/捕捞类、暂养分级类和流通贸易类供应商三种类型。国外养殖、捕捞的按照流通贸易类供应商进行管理。

4.2.2 供应商评价要求

4.2.2.1 鲜活水产品销售者应建立供应商评价制度，评价内容包括但不限于资质、产品质量、价格、供货能力、售后服务等。宜采取指标评价的方法，根据评分标准，计算鲜活水产品供应商的综合评分，对鲜活水产品供应商的生产经营管理能力定期进行综合评价。

4.2.2.2 不具备基本资质和出现重大食品安全事故的供应商不得进入评价体系。

4.2.2.3 评价类型分为初次准入评价、日常评价及基于风险管理要求的专项评价。必要时，根据风险等级分类，组织或委托第三方专业机构对高风险、顾客投诉多、政府及新闻媒体曝光或自有品牌等养殖类或捕捞类供应商进行现场审核。

4.2.2.4 应根据评价结果建立风险管控计划。根据生产经营的管理需求确定对应的分级标准，对鲜活水产品供应商进行分级管理。

4.2.3 供应商管理通用要求

4.2.3.1 鲜活水产品供应商应针对实际情况制定有效控制程序，保证鲜活水产品来源合法、质量安全。所有产品均应来自安全卫生且国家允许养殖或捕捞的水域，并具备相应的合法资格证明。

4.2.3.2 应提供食用农产品承诺达标合格证、入境货物检验检疫证明和相关票据等。适用时，进口鲜活水产品应符合国家有关要求规定。

4.2.3.3 用水用冰应清洁、卫生，符合 GB5749 的规定；加工环境应执行 GB27304 标准要求。适用时，河豚鱼等自身带有生物毒素的鲜活水产品加工应符合国家的有关规定。

4.2.3.4 鲜活水产品运输、暂养过程中，不得使用未经国家和有关部门批准生产的渔药、渔用消毒剂、杀菌剂、渔用麻醉剂及人工海水配制盐产品。不应使用国家有关规定和公告规定的禁用药和对人体具有直接或潜在危害的其他生物或化学添加剂。

4.2.3.5 鲜活水产品理化指标、贝类毒素、污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量等应符合 GB 2733、GB 2762、GB 2763 和 GB31650 的规定及相关法规规定。

4.2.3.6 应根据鲜活水产品特点配备防雨、防尘、冷藏、保鲜、保温、保活等设施。运输工具应符合卫生要求，运输作业应防止污染、防止产品受损伤，贮存及运输中应避免有毒有害物质污染。与鲜活水产品直接接触的运输材料应符合相关的标准规定，防止有害物质向食品迁移。

a) 新鲜活体动物水产品运输应有增氧保活设施，运输时间和温度应符合要求，运输过程不应使用未经许可的或成分不明的化学物质；

b) 冰鲜水产品捕捞后应放置在 0℃~4℃ 环境中保存；

c) 应记录运输过程包括运输时间、运输工具信息、运输人员、产品名称、批号、数量、规格等级、产品温度或加氧情况等内容。

4.2.3.7 应建立全流程可追溯管理制度，养殖类或捕捞类供应商应确保从原辅材料采购（苗种、渔药、饲料等）、养殖过程、收获运输，至销售的全过程可追溯性管理，应记录入池时间、出池时间以及来源、产地信息等内容；暂养分级类供应商和流通贸易类应做到从鲜活水产品采购、储存或暂养、分级包装、运输至销售的全过程可追溯性管理。产品标签标识应标明产品名称、等级、净含量、生产者名称、包装日期、批号和产品标准号等内容。

4.2.3.8 应建立监督检查机制，养殖或捕捞类供应商应对从苗种投入、养殖、捕捞、运输等环节实施全过程监督和检查，暂养分级类供应商和流通贸易类应对收购、储存或暂养、分级包装、运输等环节实施全过程监督和检查。应根据产品风险情况，用食品安全快速检测等适宜手段定期验证产品风险防控措施的有效性，并及时发现新风险。应保留所有检测记录，保存期限不得少于二年。不具备快速检测条件的养殖户应进行书面承诺符合产品质量和安全要求。

4.2.3.9 应设立质量管理部门并指派至少一名质量管理负责人，负责对接采购企业的食品安全管理制度，处理各类食品安全事件和事故。质量管理负责人应具备相应的资质及能力。

4.2.3.10 应建立库房管理制度，库房温度等条件应满足产品特性要求，库房面积应与供货量和周转率相匹配，做到先进先出，有效期临近的先出。应记录鲜活水产品名称、数量、批次、规格等级、产地、贮藏条件、出入库时间等信息。

4.2.3.11 包装应符合鲜活水产品特性和相关规定。包装应有产品名称、批号、数量、规格等级、厂商名称、地址、联系方式等内容。如果对产品进行再次包装，在不破坏原鲜活水产品最小包装的情况下，对鲜活水产品进行分类、打包、拼组等活动应确保将食品安全风险降到最低。

4.2.3.12 运输工具、保湿材料、暂养容器等应选择符合国家有关规定的消毒剂进行消毒，并按产品使用说明要求的方法、用量进行使用。

4.2.3.13 不符合食品安全要求的鲜活水产品，应及时回收，采取深埋、发酵制作肥料、焚烧等无害化处理方式，避免进入流通。

4.2.3.14 应最大限度减少过程中浪费。

4.2.4 养殖/捕捞类供应商管理要求

4.2.4.1 养殖环境应符合 NY/T 3616 标准要求；养殖水质应符合 GB 11607 标准要求。

4.2.4.2 养殖用饲料和兽药应符合农业部第 1997 号和 2471 号公告要求，且符合相关停药期的规定。饲料应符合 GB 13078 标准要求；产品兽药残留应符合 GB 31650 标准要求。应保存养殖日志及用药记录。

4.2.4.3 捕捞鲜活水产品应来自符合卫生要求并获得国家主管机构许可的捕捞渔船，捕捞许可证应在有效期内，并不得违反国家关于禁渔区、禁渔期等有关规定。

4.2.4.4 除工厂化养殖外，贝类产品应明确养殖或捕捞的水域；必要时，进行净化处理。

4.2.4.5 易产生组胺的冰鲜水产品（鲭鱼、鲈鱼、金枪鱼等）应规定加工和运输过程要求，监测组胺按照 GB 5009.208 中的分光光度法检测，检测结果应符合 GB 2733 要求。

4.2.5 暂养分级类供应商管理要求

4.2.5.1 应定时检查暂养池情况，及时发现、去除患病、死亡等不符合要求的水产品。禁止向暂养水体中添加违禁物质。

4.2.5.2 应建立产品分级制度，采用人工或机械方式分级并进行标识。

4.2.6 流通贸易类供应商管理要求

4.2.6.1 禁止向暂养水体中添加违禁物质。

4.2.6.2 按照属地要求，必要时提供上市凭证和追溯凭证。

5 鲜活水产品销售者进货查验及收货管理

5.1 人员要求

5.1.1 鲜活水产品销售者应指定专门的团队或人员负责鲜活水产品的进货查验和收货管理工作，应建立收货人员的培训制度，定期进行专业知识培训，并保留记录。直接接触鲜活水产品人员应提供健康证明。

5.1.2 收货人员应掌握进货查验和收货管理程序、商品的基础知识和相关法律法规、标准并定期参加培训。收货人员在上岗前应穿好工作服，并保持干净，对于进入收货区的相关送货人员应遵循个人卫生规范。

5.2 进货查验管理要求

5.2.1 应查验养殖/捕捞鲜活水产品的批次检验报告和/或食用农产品承诺达标合格证，第三方检测报告应至少每年查验一次。进口商品应查验海关机构签发的《报关单》，需要检疫的还应查验《入境货物检验检疫证明》，标注信息应与商品信息、批次对应。

5.2.2 应保留鲜活水产品销售者与供应商之间的交易凭证，如发票、收据、进货单和记录等。

5.2.3 应建立进货台账、商品拒收台账和销售记录；记录应真实，保存期限不得少于2年。

5.2.4 进货查验记录可参照 T/CCFAGS 017-2020《连锁经营超市进货查验记录操作规范》标准相关要求。

5.3 收货与验收要求

5.3.1 应设置鲜活水产品收货区域，与其他产品收货区域有效隔开，保持收货区环境整洁卫生，每天定期消毒，并做好清洁消毒记录。收货区的地面应保持无污水，下水道口应每天清洁、除垢、消毒；垃圾应在专门的垃圾处理区域内分类管理、定点暂放、及时清理。存放垃圾时，应当在垃圾桶内套垃圾袋，并加盖密闭，防止招引飞虫和污染其他食品和器具。垃圾暂存地周围应保持清洁，每天至少进行一次消毒，可定期对垃圾桶等垃圾盛放容器进行消毒处理。

5.3.2 验收时应检查鲜活水产品感官性状、运输车辆卫生、运输温度、装卸日期、数量等信息并记录。宜采用快速检测方法对高风险鲜活水产品按批次进行抽样检测，不合格品拒收。

5.3.3 产品包装应清洁、形状完整，无明显破损，标识与内容物一致，符合相关国家法规及标准中对于包装商品标签标注要求的内容。

5.3.4 卸货期间，冰鲜水产品表面温度波动幅度不应超过其规定温度的 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 。

5.3.5 进口鲜活水产品应遵循属地相关管理要求。

6 售卖管理

6.1 总则

销售的鲜活水产品应符合质量安全标准；销售过程应配备相应的存储、保鲜管理、清洁消毒等设施。直接接触鲜活水产品的人员应提供健康证明。

6.2 产品陈列

6.2.1 活体水产品应置于养殖箱（筐），按照规定的水氧配比对养殖箱（筐）用水进行调控，存放/暂养过程中不得添加任何非法添加物。

6.2.2 冰鲜水产品应覆冰陈列或存放于冷藏库（柜）。制冰的水应符合 GB 5749 要求；冷藏库（柜）温度应设定在 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，定期对温度进行检查并记录。冰鲜水产品不得与化冻后的低温产品同区域陈列。

6.2.3 应标注产品名称、规格、生产或经营所有者名称与地址等信息。

6.2.4 应对不合格鲜活水产品进行管理，确认不合格原因，进行纠正或采取相应的纠偏措施，并遵循属地垃圾分类原则进行处理。

6.2.5 互联网消费平台应真实、客观展示鲜活水产品，不得使用与实际不符的虚假图片。

6.3 清洁与消毒

6.3.1 应建立清洁消毒计划，包括方法、频率、清洁剂/消毒剂浓度，保留相关记录。

6.3.2 清洁消毒设施应正确安装、正确使用、良好维护，确保功能正常、标识清晰；不得使用木质清洁工具。

6.3.3 应对陈列区域和宰杀区域设备的清洁效果进行检查并记录。

6.4 宰杀与配送服务管理

6.4.1 鲜活水产品宰杀前应清洗，宰杀操作台、宰杀用具和容器应专用，并有明显标识。生食类产品应在专间内操作。

6.4.2 宰杀废弃物应按照属地垃圾分类原则进行处理，避免交叉污染。

6.4.3 配送鲜活水产品应确保封装用品及其他设施和用品用具符合绿色环保、安全卫生要求。

6.4.4 配送过程中应采取低温冷链方式配送，并进行食品防护，避免鲜活水产品腐败变质。

7 顾客投诉管理

7.1 鲜活水产品销售者应建立顾客投诉管理制度，对顾客投诉机制、顾客投诉的处理、顾客投诉的预防及如何提升顾客的满意度等方面进行规定。对顾客投诉产生的原因及后续问题纠正，避免再次发生。

7.2 对因质量问题引起的投诉、赔偿的商品进行记录，对因供应商引起的质量问题进行追责、警告，提出整改要求，并不定期检查，问题严重的要求限期整改，未能整改的应停止其供货资格。

7.3 鼓励鲜活水产品销售者将高风险不合格鲜活水产品信息共享给行业协会组织或相关部门。

参 考 文 献

- [1]GB/T 37062-2018 水产品感官评价指南；
 - [2]GB/T 31080-2014 水产品冷链物流服务规范；
 - [3]GB/Z 21702-2008 出口水产品质量安全控制规范；
 - [4]GB/T 34767-2017 水产品销售与配送良好操作规范；
 - [5]GB/T 24861-2010 水产品流通管理技术规范；
 - [6]GB/T 36192-2018 活水产品运输技术规范；
 - [7]SC/T 3009-1999 水产品加工质量管理规范；
 - [8]SB/T 11022-2013 鲜活水产品专卖店设置要求和管理规范；
 - [9]DB32/T 2878-2016 水产品质量追溯体系建设及管理规范；
 - [10]韩国进口水产品流通追溯管理相关告示。
-