

团体标准

T/ZHAS XXXX—XXXX

冰鲜金鲳鱼加工和运输技术规范

Technical specifications for processing and transportation of fresh golden pomfret

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

珠海市标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

冰鲜金鲳鱼加工和运输技术规范

1 范围

本文件规定了冰鲜金鲳鱼的术语和定义、原料鱼验收、冰鲜加工流程、运输以及过程的记录和文件管理。
本文件适用于珠海市内冰鲜金鲳鱼商品鱼的加工以及冷链运输。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 36193 水产品加工术语
- JT/T 1234-2019 道路冷链运输服务规则

3 术语和定义

GB/T 36193界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料鱼验收

4.1 原料鱼要求

捕捞区域应符合国家渔业水域环境标准，原料鱼应符合GB 2733的要求及中华人民共和国农业农村部的相关法律法规的规定；并按要求委托有资质的第三方检验机构对涉及产品质量安全的全部或部分指标进行检验，取得相关告知书。

4.2 原料鱼的暂存

捕捞后的原料鱼应暂存于0℃~4℃的冷库中，采用清洁容器装载，与碎冰交替覆盖，鱼体与碎冰比例≥1：1，暂存时间应不超过12h。

5 冰鲜加工流程

5.1 冰鲜加工的流程

金鲳鱼的冰鲜加工流程如图1所示。

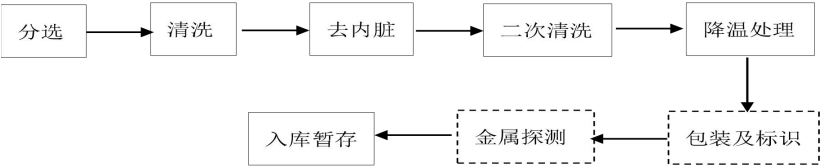


图 1 金鲳鱼冰鲜加工流程

5.2 分选

鲜鱼按鱼重大小进行规格分选，不适宜加工的小规格鱼、破损鱼、畸形鱼、病鱼应挑出，另行处理。

5.3 清洗

用符合GB 5749以及GB 20941规定的流水冲洗新鲜金鲳鱼，去除黏液、血污及表面杂质。

5.4 去内脏

5.4.1 操作台及刀具应保持洁净，并定期进行清洗消毒。

5.4.2 沿腹部中线剖开，完整去除内脏、黑膜及鱼鳃，避免划破胆囊污染鱼肉。

5.5 二次清洗

去除内脏后，用符合GB 5749以及GB 20941规定的流水二次冲洗腹腔及鱼体表面，确保无残留血块。

5.6 降温处理

5.6.1 可通过以下两种方法进行降温处理：

a) 冰水浸泡法：将鱼体浸入 0℃~2℃冰水中，鱼体与冰水体积比为 1: 2，避免过度挤压；

b) 碎冰覆盖法：将鱼体放入装载碎冰的容器，分层交替码放，鱼体与碎冰质量比 1: 1.5。

5.6.2 鱼体中心温度需在 30 分钟内降至 4℃以下，并维持在 0℃~2℃。

5.6.3 冰水以及碎冰需定期更换，防止微生物滋生。

5.7 包装及标识

5.7.1 包装

5.7.1.1 冰鲜金鲳鱼应在良好卫生条件和包装间温度不超过 10℃的环境中进行包装。

5.7.1.2 内包装应采用食品级包装袋，每袋单尾或定量装袋，排出空气后密封。

5.7.1.3 外包装采用符合食品卫生要求的泡沫箱，应坚固、洁净、无毒、无异味和便于清洗消毒。内衬碎冰，将鱼体平铺，与碎冰分层交替码放，碎冰与鱼质量比 $\geq 1: 1$ ，确保全程低温，顶部覆盖冰层厚度 $\geq 5\text{cm}$ 。

5.7.2 标识

5.7.2.1 预包装冰鲜金鲳鱼的标签应符合 GB 7718 的规定，出口产品的包装标识应符合进口国和地区相关要求。

5.7.2.2 运输包装的收发货标志和图示应符合 GB 6388 和 GB/T 191 的规定，至少应有温度极限标识。

5.8 金属探测

包装后的产品必须经过金属探测器进行金属成分探测，未通过金属检测仪的产品需进一步检测鉴定。金属探测过程中应保证金属探测器正常运行。

5.9 入库暂存

包装后的产品应暂存于温度为 0℃~4℃的冷藏库中，待运时间不宜超过 12h。

6 运输

6.1 运输工具

6.1.1 运输的车辆、船舶等工（器）具应清洁、无异味，易于清洗、消毒，并具有温度控制装置，实时监测和记录温度。

6.1.2 运输的车辆、船舶等工（器）具宜定期保养、检修并记录。

6.2 运输前准备

6.2.1 应根据产品状态、运输季节、距离、数量、运输时间等选择合适的运输工具。

6.2.2 确保运输工具和装载容器清洁、卫生、无异味、无污染，不应与有异味、有毒、有害物质混运，定期进行消毒，使用的消毒剂产品应符合 GB 14930.2 的规定。

6.2.3 检查运输工具及其温控装置是否正常使用，且所有运输装置都应处于良好的技术状态。

6.2.4 检查无误后应预先将车厢（船舱）内温度降到 0℃~4℃，并在 2h 内完成装载过程。

6.3 运输过程

6.3.1 运输过程中，车厢（船舱）内温度应保持在 4℃ 以下，温度自动记录设备的记录间隔宜小于 5min。

6.3.2 运输过程中泡沫箱应固定防倾倒，避免剧烈震动导致鱼体破损，运输时长不宜超过 24h。

6.4 卸载

6.4.1 卸载货物前应检查包装是否完好，对有损包装做好记录。

6.4.2 在 20℃ 以下的环境温度下进行卸货操作，装卸或进出冷藏库应迅速，轻搬轻放、规范操作，控制卸货时间在 2h 内。

6.4.3 卸货后应及时冷藏，控制冷藏温度为 0℃~4℃。

6.5 监测与记录

6.5.1 企业宜建立产品运输跟踪系统，做好记录并存档。

6.5.2 运输过程中应定时监测和记录车厢（船舱）内温度，如发现异常应及时处理。

7 记录和文件管理

7.1 应及时更新操作人员的健康合格证情况和相关资质证明。

7.2 应建立并保持运输作业过程相关记录，记录可参照 JT/T 1234-2019 中表 1 进行。

7.3 宜建立文件管理制度，记录文件应至少保存 2 年。

参 考 文 献

- [1] GB/T 28640-2012 畜禽肉冷链运输管理技术规范
 - [2] DB44/T 2376-2022 卵形鲳鲹冷链保鲜运输技术规范
 - [3] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国农产品质量安全法: 中华人民共和国主席令
第49号. (2023-01-01)
 - [4] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国食品安全法. (2021-04-29)
 - [5] 国务院办公厅. 国务院办公厅关于加快发展冷链物流保障食品安全促进消费升级的意见: 国办
发(2017)29号. (2017-04-13)
 - [6] 中华人民共和国农业农村部. 动物性食品中兽药最高残留限量: 中华人民共和国农业部公告第
235号. (2002-12-24)
-