# 《冰鲜金鲳鱼加工和运输技术规范（征求意见稿）》编制说明

标准起草组

二〇二五年五月

# 《冰鲜金鲳鱼加工和运输技术规范（征求意见稿）》编制说明

## 一、任务来源

本项目来源于《珠海市标准化协会关于<金鲳鱼病害防治技术规范>等 11 项团体标准的立项公告》(珠标协[2025] 3 号)，本标准为通知的第 2 项任务。根据该通知，并依据《团体标准管理规定》，制定本标准《冰鲜金鲳鱼加工和运输技术规范》。

本标准由珠海万山海洋开发试验区海洋渔业科技发展促进中心提出并组织相关单位起草。

## 二、制定标准的必要性和目的

### （一）制定标准的必要性

近年来，国家高度重视海洋经济高质量发展，党的二十大报告作出了“发展海洋经济，保护海洋生态环境，加快建设海洋强国”的战略部署，并提出要树立大食物观，构建多元化食物供给体系，加快建设国家“蓝色粮仓”。2023 年 6 月，农业农村部、工业和信息化部等八部门联合印发《关于加快推进深远海养殖发展的意见》，今年 3 月，省委常委会到珠海调研并召开会议专题研究珠海工作，要求珠海做足海的文章，高质量发展海洋产业，因地制宜发展海岛经济，加快建设区域性海洋中心城市。

金鲳鱼是珍贵的海洋食品资源，具有高营养价值和经济价

值，广东金鲳鱼养殖主要集中在湛江、珠海等地区。珠海作为珠三角中海洋面积最大的城市，海洋资源丰富，发展深远海养殖条件得天独厚。近年来，珠海市金鲳鱼产业快速发展，由于地处珠江入海口，在河海交汇、咸淡水混合区域，海域海水富含矿物质等营养元素，且主要采用深远海网箱养殖的方式，养殖的金鲳鱼品质接近野生鱼，具有体形好、品质佳、肉质细嫩肥美等优点，深受港澳食客喜爱，成为珠三角和港澳市场金鲳鱼供应的主要流通区域，为保障金鲳鱼的质量，规范冰鲜金鲳鱼的加工操作规范以及运输过程中的要求十分必要。

（二）制定标准的目的

我国金鲳鱼销售主要以活鲜、冰鲜和冻品为主，活鲜占 6%、冰鲜占 36%、冻品占 56%。目前国内还没有专门针对冰鲜金鲳鱼加工和冷链运输的技术规范，导致市场上的冰鲜金鲳鱼食品安全存在风险、质量参差不齐。为了保障金鲳鱼加工食品安全，更好保持金鲳鱼的品质，促进金鲳鱼加工行业的可持续发展，制定严格的冰鲜金鲳鱼加工操作规范和冷链运输要求标准势在必行。

## 三、名称和范围

本标准获批名称为《冰鲜金鲳鱼加工和运输技术规范》，规定了冰鲜金鲳鱼的原料鱼验收、冰鲜加工的流程以及各环节的具体要求，并对冰鲜金鲳鱼的冷链运输工具以及运输全过程的要求

和监测记录做出规范，适用于珠海市内冰鲜金鲳鱼商品鱼的加工以及冷链运输。

## 四、编制原则和依据

### （一）规范性原则

本标准按照 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》的要求和规定编写。同时参考 GB/T 20000.1《标准化工作指南 第 1 部分：标准化和相关活动的通用术语》等相关标准，力求使标准符合客观规律，遵循科学性原则。

本标准首先明确 GB/T 36193 界定的术语和定义适用本文件，再从冰鲜加工的流程以及各环节的要求、冷链运输过程的要求展开阐述，并对过程中的记录和文件管理做出规定。标准结构的确定及内容的编写，均与 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》等国家标准提出的相关原则相协调。

### （二）先进性原则

从前期调研过程中了解到，珠海养殖的金鲳鱼接近野生金鲳鱼，肉质肥美，目前大部分供港澳，且为活鱼；为了开拓市场，需要进行远距离运输，活鱼运输对时间、氧气、温度、盐度等要求较高，不适合远距离运输，因此，需要对金鲳鱼进行冰鲜加工后再运输，本标准结合企业的实际情况和需求，在第 4 章中对原

料鱼的验收做出了要求，第 5 章对冰鲜加工的流程和各环节的具体要求做出规范，第 6 章对远距离冷链运输的过程进行要求，最后对相关过程的记录和文件管理做出规定，既能满足企业的市场需求，又能通过过程中的规范要求来保证鱼的品质。

（三）适用性原则

本标准在起草过程中，起草组开展多次调研，通过走访、电话、网络等方式，与各相关养殖企业、加工企业进行多次沟通、研讨，综合各企业的实际情况以及需求，汇总和提炼企业在冰鲜金鲳鱼加工和运输过程中关注的重点问题，经过多次修改，最终形成内容更符合实际、更具有适用性和可行性的标准文本。

## 五、标准主要研制过程

本标准在立项前期，工作组先后赴湛江市、珠海市万山区桂山岛、东澳岛、担杆岛等重点企业、养殖基地进行了深入调研，在资料收集、分析，实地调研的基础上，在立项准备及起草过程中召开了多次研讨会，对标准名称、框架、重点技术内容等进行讨论和确定，形成了目前的标准征求意见稿。主要起草过程包括以下几个阶段:

（一）项目预研

2024 年 8 月，工作组在市、区有关主管部门的指导和支持下，赴湛江重点企业就金鲳鱼养殖、加工、销售等开展实地调研。2024 年 9 月，在区社会事业局、市场监管局的支持下，分赴桂

山岛、东澳岛、担杆岛，对养殖基地开展金鲳鱼养殖集中调研。

（二）成立标准工作组

2025 年 1 月，根据《珠海万山海洋开发试验区社会事业局金鲳鱼全产业链标准化与品牌建设项目》重点标准制定的工作安排，珠海市标准化协会征集标准的起草单位及人员，并与珠海万山海洋开发试验区海洋渔业科技发展促进中心、珠海市从海海洋科技有限公司、广东大麟洋海洋生物有限公司、广东省珠海市质量技术监督标准与编码所等单位共同成立了《冰鲜金鲳鱼加工和运输技术规范》标准工作组，正式启动标准的制定工作。

（三）调研及资料收集

标准工作组收集冰鲜金鲳鱼加工和运输相关的国家标准、行业标准、地方标准及有关文献资料，并对这些标准和资料进行了系统的研读和分析。2025 年 1 月-3 月，工作小组分赴从海、新平茂、蓝色粮仓等多家金鲳鱼养殖企业以及斗门区重点加工企业做进一步的调研和深入研讨，分析企业的市场需求，了解实际加工情况以及运输情况，聚焦标准必要性、可行性以及对标准涉及的内容进行深入研讨。

（四）拟定标准框架

2025 年 3 月，根据对收集材料的研读，在严格执行国家相关规定的基础上，结合与部分养殖、加工企业的沟通意见，并经过综合研究、讨论，对标准的框架及大纲进行拟定。

（五）标准立项

2025 年 4 月，珠海市标准化协会发布《关于<金鲳鱼病害防治技术规范>等 11 项团体标准的立项公告》，本标准为通知的第 2 项任务。

（六）形成标准草案

2025 年 4 月中下旬，工作组根据拟定的标准框架及大纲开展标准编写，形成标准工作组讨论稿 1 稿。

2025 年 5 月初，工作组针对标准工作组讨论稿 1 稿中主要技术内容进行多次研讨，对标准中部分技术内容的表述进行讨论和确定，形成标准工作组讨论稿 2 稿。

（七）形成征求意见稿

2025 年 5 月 15 日，工作组针对标准讨论稿 2 稿中主要技术内容召集相关人员开展标准研讨会，对标准中的各项要求进行逐条讨论，提出了建议和意见。会后，起草组根据讨论结果对标准技术内容进行修改完善，形成团体标准《冰鲜金鲳鱼加工和运输技术规范》征求意见稿。

## 六、标准主要内容

（一）标准主要结构

标准的主要内容包括范围、规范性引用文件、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、参考文献。

（二）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。

（三）规范性引用文件

本章给出了本标准所引用的标准或规范。

（四）术语和定义

本章明确了GB/T 36193界定的术语和定义适用于本文件。

（五）原料鱼验收

本章明确了原料鱼的要求以及暂存方式，对原料鱼的捕捞区域以及品质要求做出了规定，并要求取得相关检验告知书；对于捕捞后未能立即进行冰鲜加工的原料鱼的暂存温度、装载容器以及装载方式和暂存时间也做出了规定。

（六）冰鲜加工流程

本章确定了金鲳鱼的冰鲜加工流程为分选、清洗、去内脏、二次清洗、降温处理、包装及标识、金属探测、入库暂存，并对各环节的具体要求做出规定。

（七）运输

本章规定了冰鲜金鲳鱼加工后运输工具的要求，并从运输前准备、运输过程、卸载、运输过程中的监测和记录等方面对

运输全过程进行规范。

（八）记录和文件管理

本章规定了冰鲜金鲳鱼加工及运输过程中人员的相关资质要求以及需记录的内容和需保存的相关文件，并对记录和文件的保存、管理做出规定。

（八）参考文献

本标准起草过程中参考的文件有:

1.GB/T 28640-2012　畜禽肉冷链运输管理技术规范

2.DB44/T 2376-2022　卵形鲳鲹冷链保险运输技术规范

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)

## 七、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准属于规范标准，建议该标准作为推荐性标准发布。鼓励金鲳鱼相关加工企业以该标准作为冰鲜加工和运输过程中的

指导文件，规范冰鲜加工和运输的各个环节。在标准宣贯过程中，建议发动相关企业人员以及运输人员参加培训，了解加工和运输过程中的关键环节要求，更好的推动标准的落地和实施。

## 八、废止现行有关标准的建议

无。

## 九、重大意见分歧的处理经过和依据

无。

## 十、采标情况。（包括采用国际标准的形式、主要内容以及与国际同类标准水平的对比情况）

无。

## 十一、与现行法律、法规和强制性国家标准的关系

冰鲜金鲳鱼加工和冷链运输涉及的法律法规主要包括《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等，但这些法律法规为通用规则，对冰鲜金鲳鱼的加工和运输针对性不强。

冰鲜金鲳鱼加工和冷链运输目前并无直接相关国家标准、行业标准。本标准的制定符合相关的法律法规的要求，并在现有的法律法规和相关标准的基础上予以细化，制定更具适应性的标准文件。

## 十二、宣贯及实施建议

标准发布后，建议开展标准培训，鼓励相关企业对照标准的

内容规范冰鲜金鲳鱼的加工过程和冷链运输要求，提高冰鲜金鲳鱼的品质。

此外，相关行业部门应加大宣传力度，促进标准的实施，并通过标准的复审修订动态优化标准内容。

## 十三、其他应予说明的事项

无。