

团体标准《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》

编制说明

（征求意见稿）

《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》标准起草工作组

二〇二四年十月

团体标准《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》

编制说明

一、工作简况，包括任务来源、制定背景、起草过程等

（一）任务来源

《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》团体标准由中国食品工业协会海洋食品专业委员会提出，于2024年4月26日由中国食品工业协会正式立项，江西师范大学牵头起草，本标准由中国食品工业协会归口。

（二）标准制定背景

水产品是人类获取蛋白质的主要来源，因其适口性、美味和高营养价值而成为人们最受欢迎的食物来源之一。作为渔业大国，我国淡水鱼产量占到世界淡水鱼总量的60%以上，可见，淡水鱼在我国国民经济发展、保障国民健康和营养供给方面发挥着重要作用。随着我国居民生活水平和消费结构的不断改善，健康、便利、可即食的淡水鱼产品在膳食结构中的比例不断增加，这就需要高安全性和高品质的水产品来满足人们日益增长的需求。

即食淡水鱼制品选用鲜活淡水鱼，经过宰杀、低温低盐腌制、烘干、油炸、卤制、包装、杀菌等多个工序制作而成，不仅具有独特的口感和风味，而且食用方式便捷。因符合当代消费者的需求，在市场上受到广泛欢迎。同时，网络经济的发展和销售渠道的拓宽使即食淡水鱼制品具有巨大的市场潜力和广阔的市场空间。

通过深入市场调研发现，尽管市场需求不断扩大，即食淡水鱼制品的种类和口味愈发丰富，但是即食淡水鱼制品的生产还是停留在传统的加工工艺，存在诸多问题，包括：（1）小规模生产，标准不统一；（2）营养流失严重，脂质易发生氧化；（3）产品质量批次良莠不齐，没有标准化和规模化生产；（4）卫生环境的要求不达标，设备不完善以及管理不到位，导致产品的安全

性较低，品质劣变严重。目前企业生产和卫生管理主要参照的标准为SC/T 3009-1999《水产品加工质量管理规范》、DB1303/T 339-2022《水产品加工企业质量提升指南》和DB44/T 871-2011《水产品加工企业节水生产技术规范》，但是他们并未对即食淡水鱼制品的生产加工工艺进行规范和要求（如原辅料的要求、食品添加剂使用要求、卫生控制、厂区环境等等），而参照生鲜或冷冻鱼制品的限量标准进行生产并不能保证即食淡水鱼制品的产品品质，存在一定的安全隐患，也与国家推崇的健康饮食理念存在差异。目前，多数企业通过自行制定生产管理规范来指导即食淡水鱼制品的生产，但这种模式不利于整个行业健康、有序和高质量发展。可见，即食淡水鱼制品缺乏加工质量管理规范生产标准，难以实现行业的规范管理，不能满足行业未来健康、高质量发展的需求。鉴于此，尽早制定《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》的团体标准刻不容缓。

通过标准的制定，可为生产商生产合格产品的声明提供依据，也是采购方签署贸易合同的重要参考，同时也为市场监管和认证机构提供了有效管理依据和认证标准。对促进整个淡水鱼加工行业的健康、高质量发展具有非常重要的作用。

（三）主要工作过程

1. 组建标准编制组：团体标准《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》通过可行性审查，完成正式立项后，由中国食品工业协会海洋食品专业委员会负责标准起草的组织工作，于2024年5月，由江西师范大学牵头进行该标准征求意见稿的起草。起草团成员包括包括研究、生产和质量安全领域的科研人员及标准化工作人员，并且有来自不同地区的多家高校、科研院所及不同产品类型的加工企业参与，具有制定、修订和审查相关标准的资格、经验和能力的专业技术人员。

2. 资料收集及产业调研：标准编制小组通过深入即食淡水鱼制品加工企

业，了解即食淡水鱼制品从原料验收、预处理、加工、包装、贮藏和运输的生产全过程。对我国即食淡水鱼制品产品质量现状、生产技术工艺和技术关键、企业的生产管理状况等开展研究。并通过收集大量的相关资料，了解近年来即食淡水鱼制品的生产、质量管理情况，同时参考了我国水产品生产企业近年来产品的检测结果和国内外客商对产品质量的要求。

3. 标准立项申报：2024年4月，中国食品工业协会发布了“关于《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》团体标准立项计划征求意见的通知”。

4. 标准起草：标准编制组收集查阅大量国标、行标、企标等相关技术法规标准文件后，结合调研结果撰写了《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》团体标准征求意见稿（初稿）。并于2024年9月6日，编制组就《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》团体标准征求意见稿（初稿）进行了线上讨论，与会人员就该标准内容进行了讨论，针对产品生产的基本要求、加工场所及环境、设施与设备、原辅料要求、生产控制、人员管理、包装及标识、出厂检验、贮存和运输等条款内容进行了讨论与沟通，并提出了相应的修改意见。会后针对各单位提出的意见，进行了分析、整理、完善和补充。本标准的制定严格按照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，结合产业调研资料和检测数据，兼顾科学性和实用性，完成了团体标准《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》（工作组讨论稿）及其编制说明。在指标设定方面，标准编制组经过研究认为，编制本标准应在总结我国水产制品的经验基础上严格要求产品质量，以增强产品在市场中的竞争能力。讨论稿形成后，为保证标准能与现行的生产质量要求相衔接，我们与多家从事即食淡水鱼制品生产的企业进行了充分沟通，同时对相应的指标进行确证后，形成《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》（征求意见稿）。

（四）标准起草单位及任务分工

本标准主要起草单位为：江西师范大学、湖南喜味佳生物科技有限公司、

浙江渔老大农业科技有限公司、中国农业大学、江西煌上煌集团食品股份有限公司、大连工业大学、湖南渔米之湘食品有限公司、华中农业大学、江西大家食品有限公司、长沙理工大学、湖南浏水坊食品有限公司、湖南省农科院农产品加工研究所、上海海洋大学、南昌大学。

本标准主要起草人员为：涂宗财、张露、田鸣伟、翁旭东、洪惠、谭春明、胡杨、应晓国、褚浚、刘晏文、李水红、骆扬、郭德斌、王发祥、杨慧、翁锦鹏、林心萍、姜晴晴、田明礼、周瑚、杨桂清。

本标准牵头单位江西师范大学主要负责标准的起草工作，其他各参与单位及主要起草人员分工见下表。

项目的主要人员情况				
序号	姓名	职务/职称	任务分工	所在单位
1	涂宗财	副校长/教授	标准工作的主持编写与管理	南昌大学
2	张露	副教授	标准研究与产品技术指导	江西师范大学
3	田鸣伟	总经理/工程师	产业调研与标准研究	湖南喜味佳生物科技有限公司
4	翁旭东	总经理	产业调研与标准研究	浙江渔老大农业科技有限公司
5	洪惠	教授	标准研究与产品技术指导	中国农业大学
6	谭春明	讲师	标准研究与产品技术指导	江西师范大学
7	胡杨	副教授	标准研究与产品技术指导	华中农业大学
8	应晓国	副总经理/副教授	产业调研与标准研究	浙江渔老大农业科技有限公司
9	褚浚	董事长/高级经济师	产业调研与标准研究	江西煌上煌集团食品股份有限公司
10	刘晏文	总经理	产业调研与标准研究	湖南浏水坊食品有限公司
11	李水红	总监	产业调研与标准研究	湖南渔米之湘食品有限公司
12	骆扬	总经理	产业调研与标准研究	江西大家食品有限公司

13	郭德斌	技术总监/正高级工程师	标准研究与产品技术指导	江西煌上煌集团 食品股份有限公司
14	王发祥	教授	标准研究与产品技术指导	长沙理工大学
15	杨慧	副研究员	标准研究与产品技术指导	湖南农科院农产品加工所
16	翁锦鹏	副总经理	标准工作指导	浙江渔老大农业科技 有限公司
17	林心萍	教授	标准研究与产品技术指导	大连工业大学
18	姜晴晴	讲师	标准研究与产品技术指导	上海海洋大学
19	田明礼	董事长/高工	标准工作指导	湖南喜味佳生物 科技有限公司
20	周 瑚	工程师	产品调研与标准编写	湖南喜味佳生物 科技有限公司
21	杨桂清	副秘书长	标准起草总协调 与标准指导	中国食品工业协会 海洋食品专业委员会

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据，修订国家标准时，还包括修订前后技术内容的对比

（一）标准编制原则

在标准编制过程中，围绕即食淡水鱼制品的品质以及可能影响到人体健康的因素，充分兼顾即食淡水鱼制品加工质量管理规范进口国的实际情形和检测工作的需要，严格掌握尺度，突出重点和特点，力求使本标准有一定的科学性、先进性和可操作性。

科学性原则：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》和GB/T 20001.10-2014《标准编写规则第10部分：产品标准》的要求进行编写。力求技术内容不仅应与实际生产相适应，还应该与我国现行的法律法规、国家标准、行业标准良好衔接。

先进性原则：技术指标的确定突出体现水产品质量安全、优质特点，标准除了符合国家标准外，还应与国际标准接轨。

可操作性原则：标准除了应保持标准的规范表达外，还应通俗易懂，便

于用标单位及人员合理使用。

(二) 标准确立依据和主要内容

在国内，即食淡水鱼制品的标准尚属空白。目前，行业内仅存在相关企业标准，或是针对非即食淡水鱼制品的地方标准和团体标准。企业生产和卫生管理主要参照的标准为SC/T 3009-1999《水产品加工质量管理规范》、DB1303/T 339-2022《水产品加工企业质量提升指南》和DB44/T 871-2011《水产品加工企业节水生产技术规范》，但是他们并未对即食淡水鱼制品的生产加工工艺进行规范和要求（如原材料的要求、食品添加剂使用要求、卫生控制、厂区环境、烘干和卤制关键危害控制点等），仍然参照生鲜或冷冻鱼制品的限量标准并不能保证产品的品质，存在一定的安全隐患，也与国家推崇的健康饮食理念存在差异。

本文件参考国内现行标准，并充分考虑行标、国标以及其它行业相关标准相协调，对主要加工企业和技术人员进行调研、例证和检验后，规定了生产即食淡水鱼制品的场所及环境、原辅材料、加工设施与设备、生产控制、人员管理及包装储运要求等。对主要生产技术规范进行认证后，形成了本标准的征求意见稿。现将有关内容说明如下：

1. 适用范围

本文件规定了即食淡水鱼制品加工企业的基本要求，对加工场所及环境、设施与设备、原辅材料、生产控制、人员管理、包装和标识、检验、贮藏和运输做出了规定。

本文件适用于即食淡水鱼制品的加工质量管理。

2. 基本要求

本文件主要对即食淡水鱼制品应遵守的法律法规、生产资质、人员健康和卫生、安全管理和相关许可、标签等基本要求进行了规定。

2.1. 应遵守食品安全法律、法规和强制性标准的规定，不应生产法律、法规和有关部门明令禁止生产的食品。

2.2. 应取得食品生产相应资质，且在有效期内，不应超出许可范围从事生产加工活动。

2.3. 应加强从业人员培训，符合健康管理和食品卫生要求。

2.4. 应建立食品安全管理制度，包括但不限于进货查验、从业人员健康管理、关键控制点、食品添加剂使用、食品安全自查、食品召回等制度。

2.5. 应在生产加工场所的显著位置张贴食品安全信息公示栏，内容包括：食品生产许可证、营业执照、相关监管人员信息、食品安全风险等级、食品安全承诺书、投诉举报电话等信息。

3. 加工场所及环境

本文件对即食淡水鱼制品的生产加工场所及环境进行了规定。

3.1. 厂区选址和厂区环境应符合GB14881的规定。

3.2. 厂房和车间环境应符合GB14881和SC/T 3009的规定。

4. 设施与设备

本文件对即食淡水鱼制品加工企业的设施与设备进行了规定。

4.1. 车间设施、卫生设施和生产加工设备要求应符合GB 20941和SC/T 3009的规定。

4.2. 产生油烟的设备，应设置油烟净化处理装置，过滤器应便于清洁、更换。

4.3. 产生大量蒸汽的设备，工序上方应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

5. 原辅料要求

本文件对即食淡水鱼制品的原辅料要求进行了规定。

5.1. 原料要求

鲜、冻淡水鱼或淡水鱼制品应符合GB 2733或GB 10136的规定。

5.2. 辅料要求

辅料应符合相关的食品安全国家标准或相应产品标准的规定。

5.3. 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6. 生产控制

本文件主要对即食淡水鱼制品的原料品质控制、加工用水与冰、卫生控制程序、食品安全控制、记录与文件管理等进行了规定

6.1. 原料品质控制

6.1.1. 活体淡水鱼应分类暂养，暂养用水应符合NY 5051的规定。

6.1.2. 冷冻淡水鱼原料收货后，应立即于-18℃或更低温度条件下保存，避免解冻和变质。

6.1.3. 冷冻（藏）淡水鱼或淡水鱼制品原料出库后应及时加工，冷冻淡水鱼及制品原料不宜反复解冻、冷冻。

6.1.4. 加工前应检查原料，发现有异味、酸败、霉变、掺杂等异常现象的不应加工。

6.2. 加工用水与冰

6.2.1. 加工用水、制冰用水、解冻用水应符合GB 5749和GB 20941的规定。

6.2.2. 生产过程使用的冰块应符合SC/T 9001的规定，并定期进行水质卫生检测，保存记录。

6.3. 卫生控制程序

6.3.1. 卫生管理和控制应符合GB 20941和GB 14881的规定。

6.3.2. 加工操作过程中的卫生要点控制应符合SC/T 3009的规定。

6.4. 食品安全控制

6.4.1. 加工过程中的污染风险控制应符合GB 14881的规定。

6.4.2. 应制定加工技术规程或操作规范。

6.4.3. 应建立和实施以危害分析为基础的质量安全管理体系，并采取必要的食品安全控制措施，在进行危害风险评估时，应充分考虑即食淡水鱼制品不同的工艺特点，确定关键控制点和危害预防措施。

6.4.4. 原料预处理、分割、清洗、腌制、干制、烟熏、油炸、卤制、调味、包装等加工过程应按照各自加工工艺和产品特点进行相对隔离，防止人流、物流和气流交叉污染。

6.4.5. 应配备质检人员，开展日常食品安全自查，对自查发现的食品安全问题应立即采取整改、停止生产等措施，并对上次自查发现的食品安全隐患采取的措施予以落实完善。

6.5 记录与文件管理

6.5.1. 应有生产记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量、关键控制点控制情况、成品数量、规格等。

6.5.2. 记录文件管理应符合GB 14881的规定。

7. 人员管理

本文件对即食淡水鱼制品生产加工的人员管理进行了规定，包括人员配备与健康要求及人员培训与考核。

7.1. 人员配备与健康要求

7.1.1. 企业人员配备，生产和管理人员素质要求和人员培训应符合SC/T 3009的规定。

7.1.2. 加工人员健康管理与健康要求应符合GB 14881的规定

7.2. 人员培训与考核

7.2.1. 应结合各岗位职责及岗位实际工作需求建立健全企业人员培训制度，对员工进行相应的食品安全知识培训，制定、实施食品安全年度培训计划，做好培训记录。

7.2.2. 食品安全员及相关人员应了解食品安全法律法规、食品安全的基本原则和操作规程，能够判断潜在的食品安全风险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

7.2.3. 食品生产人员上岗前应接受岗前培训，培训内容应包含但不限于食品安全相关法律法规、标准、各项食品安全管理制度。

8. 包装和标识

本文件对即食淡水鱼制品的包装和标识要求进行了规定。

8.1. 直接接触产品的包装材料应符合GB 4806.7的规定。

8.2. 包装、标识应符合SC/T 3035和GB 23350的规定，不应过度包装。

8.3. 预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，净含量应符合JF 1070的规定。

8.4. 外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

9. 检验

本文件对即食淡水鱼制品的检验要求进行了规定。

9.1. 产品检验应符合GB 14881的规定，每批产品应检验合格后出厂。

9.2. 应建立产品留样制度。每批次或每班次产品均应留样，留样量应至少满足出厂检验的样品量，留样样品应在标签标示的存储条件下储存，同时应记录留样产品的名称、时间、留样量、批号、生产日期等信息。留样保存期限应长于产品保质期。

9.3. 食品出厂前应对产品的感官要求及包装进行检查，确保包装完好，无破损，食品感官性状正常。

10. 贮存和运输

本文件对即食淡水鱼制品的贮存和运输要求进行了规定。

10.1. 产品应储存于阴凉、通风、干燥、无异味的库房中，不得与有毒有害物品混存。

10.2. 产品堆放应离地10 cm，离墙10 cm。

10.3. 产品运输时不得与有毒有害物品混装，应防止挤压、曝晒、雨淋等。

10.4. 其他应符合GB 31621的规定。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本标准旨在规范即食淡水鱼制品的生产加工流程、提高产品质量、为消费者提供更为健康、安全的高质淡水鱼制品。标准的颁布实施有助于促进即食风味淡水鱼制品行业的统一管理，保障产品的品质和安全性，满足行业未来健康、高质量发展的需求。另外，此标准不仅可作为生产商生产合格产品的声明依据，也是采购方签署贸易合同的重要参考，同时为市场监管和认证机构提供了有效的监控和管理依据、评估和认证标准。对促进整个淡水鱼加工行业的健康、高质量发展，实现良好的生态环保效益，其重要性不言而喻。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

国内外，尚无即食淡水鱼制品的专门标准。鉴于国内外市场在这一细分领域的标准缺失，《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》标准的制定可以填补行业统一标准的空白，并促进该领域的有序发展。此标准的制定将对确保产品质量、统一市场规范、引导健康消费以及促进产业持续健康发展具有重大意义。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因；

本标准编制主要依据为 GB 10136《食品安全国家标准动物性水产制品》、

GB 2733《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 20941《食品安全国家标准水产制品生产卫生规范》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB/T 36193《水产品加工术语》、SC/T 3009《水产品加工质量管理规范》、SC/T 3035《水产品包装、标识通则》等。

国内外，尚无即食淡水鱼制品的专门标准。鉴于国内外市场在这一细分领域的标准缺失，《即食淡水鱼制品加工质量管理规范》标准的制定可以填补行业统一标准的空白，并促进该领域的有序发展。

六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准编制依据为国家现行法律、法规和强制性卫生标准，并参照 SC/T 3009-1999《水产品加工质量管理规范》、DB1303/T 339-2022《水产品加工企业质量提升指南》和 DB44/T 871-2011《水产品加工企业节水生产技术规范》的有关内容进行编写。即食淡水鱼制品加工过程中涉及到的相关强制性标准主要有：GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、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 10136《食品安全国家标准动物性水产制品》等。本标准内容符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》；上述法律法规及标准的规定相协调，无冲突。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准制定过程中，无重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

本标准无涉及专利。

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

本标准编制组建议标准正式颁布后通过有关平台进行宣传；并鼓励有关市、县水产加工管理部门积极宣贯，鼓励企业参照本标准规范即食风味淡水鱼制品的加工过程控制和质量管理。为了促进我国淡水鱼制品的加工高质量发展，编制组建议本标准的发布与实施同步进行，即发布后即实施，以尽早填补即食淡水鱼制品加工管理规范标准的空白。

十、其他应予说明的事项

无。