|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/CAPPMA XXXXX—2022

水产品预制菜质量管理规范

Specification of quality management for aquatic products prepared dishes

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（本稿完成时间：2022.09.12）

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

中国水产流通与加工协会  发布

1. 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。

本文件由中国水产流通与加工协会标准化技术委员会提出并归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所、中国水产流通与加工协会、北京京睿农科科技发展有限公司、福建省水产研究所、大连工业大学。

本文件主要起草人：

水产品预制菜质量管理规范

* 1. 范围

本文件规定了水产品预制菜的产品分类、生产过程管理、检验出厂、流通过程管理、产品召回管理、管理制度和人员培训、记录和文件管理。

本文件适用于经预包装的水产品预制菜的质量管理。

* 1. 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

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 36193 水产品加工术语

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

T/CAPPMA XXXX 水产品预制菜

* 1. 术语和定义

T/CAPPMA XXXX《水产品预制菜》界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

* 1. 产品分类

按T/CAPPMA XXXX《水产品预制菜》的规定执行。

* 1. 生产过程管理
     1. 基本要求
        1. 设施与设备

应符合GB 20941或GB 31654的规定。

* + - 1. 卫生管理

应符合GB 20941或GB 31654的规定。

* + - 1. 食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、运输、验收与贮存
         1. 采购

应建立原料、食品添加剂和食品相关产品的采购管理制度，采购依法取得资质的供货者生产经营的原料、食品添加剂和食品相关产品。不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

采购原料、食品添加剂和食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件；对无法提供许可资质证明文件的，应当依照食品安全标准进行检验合格后方可采购。

鼓励建立固定的供货渠道，确保所采购的原料、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。建立合格供应商档案，及时更换不符合要求的供应商。

动物性水产品原料应符合GB 2733的规定，藻类原料应符合GB 19643的规定；用于制作生食水产预制菜肴的原料应符合GB 10136的规定；已死亡的黄鳝、鳌虾、河蟹、贝类不应作为原料进行生产加工。

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

食品相关产品应符合国家法律法规及相关标准的要求。

加工用水、制冰用水、解冻用水和蒸汽用水应符合GB 5749规定的要求；加工过程中所用冰的制造、破碎、运输、贮存应在卫生条件下进行；用于盛放、运输、贮存的容器应易于清洗，避免污染。

* + - * 1. 运输

应建立原料、食品添加剂和食品相关产品的运输管理制度。

应根据原料、食品添加剂和食品相关产品的特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保湿等设施。

运输工具和盛装容器应保持清洁、维护良好，必要时应进行消毒。不得与有毒、有害物品同时装运，避免污染原料、食品添加剂和食品相关产品。

运输中应避免原料受到日光直射和剧烈撞击，备有防雨防尘设施。

同一运输工具运输不同原料、食品添加剂和食品相关产品时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。

* + - * 1. 验收

应建立原料、食品添加剂和食品相关产品的验收管理制度。

应按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。

对无法提供许可资质证明文件的原料和食品添加剂，应当依照食品安全标准进行检验合格后方可验收。

应尽可能缩短冷冻或冷藏原辅料的验收时间，减少其温度变化。

原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的原料、食品添加剂和食品相关产品应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并应及时进行退、换货等处理。

原料加工前宜进行感官检验，必要时应进行实验室检验；检验发现涉及食品安全项目指标异常的，不得使用；只应使用确定适用的水产品原料。

进口原辅料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。在特殊公共卫生时间期间，还应按国家及相关部委的规定和要求实施证照文件查验。

* + - * 1. 贮存

应建立原料、食品添加剂和食品相关产品的贮存管理制度。

原料、食品添加剂和食品相关产品的贮存设专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的原料、添加剂和食品相关产品。变质或超过保质期的原料、添加剂和食品相关产品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施。

原料、食品添加剂和食品相关产品应按照类别以及贮存温度、湿度和其他贮存要求进行分类贮存；贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当距离。

仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同原辅料的特性确定出货顺序。

不得与有毒、有害物品同库贮存。

盛装食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料的包装或容器，其材质应稳定、无毒无害，不易受污染，符合卫生要求。

食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施，以降低污染风险。

* + 1. 生产过程的食品安全控制

生产过程的食品安全控制应符合GB 20941的规定，中央厨房加工过程的食品安全控制应符合GB 31654的规定。

* + 1. 包装、标识

应符合SC/T 3035的规定。应按同一品种、同一等级、同一规格包装，不应混装。包装应牢固、防潮、不易破损。

营养标签应符合GB 28050的规定。

标签上宜注明水产品净含量占产品全部配料的百分比例、产品类别和食用方式等信息。

实施可追溯的产品应有可追溯标识。

* 1. 检验出厂
     1. 组批

在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。

* + 1. 抽样

按GB/T 30642的规定执行。

* + 1. 产品检验

按T/CAPPMA XXXX《水产品预制菜》的规定执行。

每批产品应检验合格后出厂。

* 1. 流通过程管理
     1. 贮存

贮存环境应符合卫生要求，清洁、无毒、无异味、无污染，防止虫害和有害物质的污染及其他损害。

不同品种、批次、规格的产品应分别堆垛，并用垫板垫起，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

冷冻产品贮存在冷库中，库内温度不高于-18℃，温度波动幅度不超过±1℃。

冷藏产品贮存在保鲜库中，库内温度应不高于10℃。

产品应先进先出。

* + 1. 运输

运输设备应清洁卫生，不应与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混运，运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染。

冷冻产品在运输过程中保持厢（箱）体内温度不高于-12℃。

冷藏产品在运输过程中宜保持厢（箱）体内温度在0℃～10℃。

运输时产品不应落地，冷冻产品或冷藏产品不应滞留在常温环境。应严格控制冷藏、冷冻产品装卸货时间，装卸货期间产品温度升高幅度不宜超过3℃。

搬运产品应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

* + 1. 销售管理
       1. 通则

销售过程应配备相应的存储、清洁消毒等设施。

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。

应对陈列区域设备定期进行清洁消毒，并做好记录。

* + - 1. 产品陈列

产品宜单独存放、专柜销售，不应与有毒、有害物质接触。

冷藏产品应在0℃～10℃展示柜内销售，冷冻产品宜在-12℃及以下冷冻展示柜内销售，定期对温度进行检查并记录。

销售商有权获得品牌产品的各项证明材料，生产商应主动向销售商出示品牌产品认证证书，并发放品牌产品销售许可证；销售商可在品牌产品销售专区显著位置摆放品牌产品认证证书。

互联网消费平台应真实、客观展示产品，不得使用与实际不符的虚假图片。

* 1. 产品召回管理

应符合GB 20941或GB 31621的规定。

* 1. 管理制度和人员培训
     1. 管理制度

应建立保障食品安全的管理制度。

食品安全管理制度应与生产规模、工艺技术水平和水产品预制菜产品的种类特性相适应，应根据生产实际和实施经验不断完善食品安全管理制度。

应配备食品安全专业技术人员、管理人员。管理人员应了解食品安全的基本原则和操作规范，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。

* + 1. 人员培训

应建立食品生产相关岗位的培训制度，应当指定部门或专人负责培训管理工作，对水产品预制菜生产加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。

应通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和执行各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

当食品安全相关法律法规及标准更新时，应及时开展培训。

应根据水产品预制菜生产不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训计划的有效实施。

* 1. 记录和文件管理

水产品预制菜生产过程中的记录和文件管理应符合GB 20941的规定，经营过程中的记录和文件管理应符合GB 31621的规定。

