ICS 67.120.30

CCS X 20

团 体 标 准

T/CAPPMA XX-20XX

冰鲜河鲀流通规范

Circulation specification of frozen fresh puffer fish

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

20XX-XX-XX发布 20XX-XX-XX实施

**中国水产流通与加工协会** **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。

本文件由北京河豚家族科技产业有限公司提出。

本文件由中国水产流通与加工协会标准化技术委员会归口。

本文件主要起草单位：北京河豚家族科技产业有限公司、大连富谷食品有限公司、南通龙洋水产有限公司、大连海洋大学、中国水产科学研究院黄海水产研究所、北京京睿农科科技发展有限公司、北京四月河豚商贸有限公司。

本文件主要起草人：段然、吕伟、焦冬祥、王常玉、姜志强、徐永江、孙振华、杨紫苏、苏鹏、秦巍仑。

冰鲜河鲀流通规范

1 范围

本文件规定了冰鲜养殖河鲀流通的基本要求，以及出厂、运输与配送、交接、储存与销售各流通环节要求。描述了上述各环节记录保持等追溯管理方法。

本文件适用于冰鲜养殖红鳍东方鲀（*Takifugu rubripes*）、暗纹东方鲀（*Takifugu obscurus*）的流通管理。

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

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

SC/T 3124-2019 鲜、冻养殖河豚鱼

T/CAPPMA 01-2019 鲜、冻养殖红鳍东方鲀

T/CAPPMA 02-2019 鲜、冻养殖暗纹东方鲀

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 原料鱼应来自农业农村部备案的河鲀渔源基地，品质应符合GB 2733要求。

4.2 冰鲜河鲀应由农业农村部备案的养殖河鲀加工企业加工。冰鲜养殖红鳍东方鲀质量应符合T/CAPPMA 01-2019要求，冰鲜养殖暗纹东方鲀质量应符合T/CAPPMA 02-2019要求。

4.3应采取适宜的降温、保温措施，确保冷链流通。整个流通过程中，产品中心温度波动应控制在±2℃。

4.4 冰鲜河鲀流通过程中，各环节卫生管理应符合GB 31605相关规定。

5 出厂要求

5.1 按SC/T 3124对鲜品的要求进行出厂检验，对检验合格产品进行真空包装和标签、标识。包装和标签、标识应符合SC/T 3124-2019第6章的相关规定。

5.2 对真空包装后的产品应进行降温处理，产品中心温度应降到0℃左右。

5.3 核验订单，根据订单产品数量和运输时间选择适宜的外包装和运输方式。

5.4 采取加冰保鲜运输时，装箱时应层鱼层冰，最上层鱼应完全被冰层覆盖。应根据产品数量和运输时间长短综合考虑加冰量，防止运输过程中脱冰。制冰用水应符合GB 5749的规定。

5.5 采取冷藏设备运输时，装货前应提前将箱体温度预冷至0℃～4℃。

6 运输与配送

6.1 运输工具应保持清洁卫生，不得与有毒有害物质一同运输。

6.2 与其它食品共同运输时，应采取分离或分隔措施，防止交叉污染。

6.3 运输和配送前应确认包装完整，温度符合要求。

6.4 运输和配送过程中，严禁打开包装。

6.5 如运输时间在24小时以内的，运输温度应保持在-10℃～20℃；如运输时间在24小时以上的，运输温度应保持在-5℃～5℃。

6.6 采取冷藏设备运输时，运输过程中应对温度进行实时连续监控，记录时间间隔不宜超过10min。当运输设备温度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超温范围和时间。

7 交接

7.1 产品交接时，应做好以下查验，出现以下任何情况时，应不予接收：

1. 供货信息不齐全。产品并非来自养殖河鲀渔源备案基地和养殖河鲀备案加工企业；
2. 包装存在不完整、不清洁、污染或异味的情况；
3. 加冰保鲜运输时，存在脱冰现象；
4. 冷藏运输时，运输过程中温度监控记录不完整，或出现异常状况时，未采取有效的处置措施。

7.2 交接查验合格产品，应及时卸货入库，尽量缩短作业时间，防止超出规定温度范围。

8 储存与销售

8.1 产品在储存和销售期间，应采取温控措施，防止产品温度波动过大，产品温度宜控制在0℃～4℃。

8.2 不同品种、规格、批次的产品应分别存放。

8.3 超过货架期的产品应及时进行处理。

9 追溯管理

9.1 产品出厂、运输与配送、交接、储存与销售各环节应保存记录，记录内容应完整、详实、清晰，易于识别和检索，确保各环节都能有效追溯。

9.2 如发生产品召回时，应详细记录召回产品名称、批次、规格、数量、召回原因及后续处理措施等内容。

9.3 记录保存期限应不少于该批产品销售后三年。