大连市地方标准

《海鲜预制菜通用要求》

编制说明

2023年7月

《海鲜预制菜通用要求》

编制说明

1. 工作简介

（一）任务来源

根据大连市市场监督管理局下达的《关于下达2023年大连市地方标准立项计划的通知》（大市监〔2023〕31号），批准《海鲜预制菜通用要求》地方标准的制定，标准立项编号为“2023028”,该项目由大连市市场监督管理局提出并归口。

（二）制定标准的必要性和意义

（1）必要性

随着预制菜产业的快速发展，产品同质化、品质参差不齐、质量安全标准不一等问题严重阻碍了预制菜产业的健康发展。预制菜行业准入门槛低，企业规模小、分布散，品牌化程度低，加剧了行业规范难度；同时预制菜产业链各环节缺乏统一的质量安全标准；运输环节发展水平整体偏低，相应的运输标准缺失，制约了预制菜企业布局全国市场；销售环节上预制菜产品信息知情标准缺失，消费者缺乏售后维权索证追责的依据；专门化的预制菜监管保障体系不健全。大连作为我国海鲜预制菜之都，产业逐渐扩大与升级，亟需针对海鲜预制菜产业制定从生产、加工、贮存、经营等一系列标准，提高产品质量，规范行业有序发展。

1. 意义

①保障食品安全：海鲜预制菜是一种常见的食品，其质量和安全对消费者的健康至关重要。制定标准可以规范海鲜预制菜的生产过程和质量要求，确保食品安全，减少食品安全事故的发生。

②提高产品质量：标准可以明确海鲜预制菜的原材料选择、加工工艺、储存条件等要求，有助于提高产品的质量稳定性和一致性。通过标准的制定和执行，可以提高海鲜预制菜的口感、营养价值和风味，满足消费者的需求。

③促进行业发展：标准的制定可以推动海鲜预制菜行业的规范化发展，统一行业的生产标准和质量要求，提高行业的整体水平，促进行业的竞争力和可持续发展。

④便于监管和管理：标准可以为监管部门提供依据，便于对海鲜预制菜的生产和销售进行监管和管理。明确责任主体和监管要求，加强对行业的监督和检查，减少违法违规行为的发生。

⑥促进国际贸易：制定符合国际标准的海鲜预制菜标准，有助于提高我国海鲜预制菜的国际竞争力，促进海鲜预制菜的出口。标准可以与国际标准接轨，提高产品的质量和安全水平，增加国际市场的准入机会。

（三）起草单位、协作单位

起草单位：大连标准认证研究院有限公司

协作单位：大连工业大学、大连海洋大学

（四）主要起草人

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 性别 | 职务/职称 | 工作单位 | 任务分工 |
| 袁照路 | 男 | 副部长 | 大连标准认证研究院有限公司 | 标准制定总负责 |
| 王细凤 | 女 | 标准化事业部负责人 | 大连标准认证研究院有限公司 | 技术审查 |
| 臧小惠 | 男 | 总经理 | 大连标准认证研究院有限公司 | 全面协调 |
| 董秀萍 | 女 | 教授 | 大连工业大学 | 标准编制 |
| 祁立波 | 女 | 教授 | 大连工业大学 | 标准编制 |
| 韩延波 | 男 | 教授 | 大连海洋大学 | 标准编制 |
| 苏延明 | 男 | 教授 | 大连海洋大学 | 标准编制 |
| 李春玲 | 女 | 高级工程师 | 大连产品质量检验检测研究院有限公司 | 标准编制 |
| 李海燕 | 女 | 院长 | 大连市检验检测认证技术服务中心 | 标准编制 |

（五）主要工作过程

本标准的编制过程主要分为：成立标准编制工作组、标准调研、标准编制、征求意见、标准送审 5 个阶段。

1. 成立标准编制工作组

大连标准认证研究院有限公司在接到大连市市场监督管理局下《关于下达2023年大连市地方标准立项计划的通知》后，大连标准认证研究院有限公司协同其余起草单位于2023年7月18日在大连海洋大学行政楼五楼会议室召开大连市海鲜预制菜标准化工作推进会。由大连标准认证研究院有限公司牵头成立标准起草小组，协同其余起草单位，开展相关标准编制工作。

2. 标准调研

标准编制工作组成立后，制定了详细的工作计划，走访调研了大连海鲜预制菜相关的生产企业、监管部门、检验检测机构、预制菜行业协会等行业龙头和权威单位，对大连市海鲜预制菜的生产、加工、贮存和经营等各环节及涉及到的政府企事业单位及行业协会进行了调研。

3. 标准编制

标准编制组成立后，调研了大连市内海鲜预制菜生产、加工、贮存、经营等企业的情况，基于我市目前大连海鲜预制菜产业发展现状和相关行业专家的意见，以提升大连海鲜预制菜的产品质量、产业高质量发展和规范行业有序发展为目标，参照相关法律、法规、标准和技术文件，确定了标准的适用范围和主要技术内容。

4. 征求意见

为补充优化标准内容和完善标准适用性，标准编制组通过网上公示，征求大连海鲜预制菜的监管部门、生产企业、检验检测机构、冷链配送中心及行业协会等行业龙头和权威单位的行业专家意见，再对标准内容进一步完善，形成了《大连海鲜预制菜通用要求》（征求意见稿）

5.标准送审

对送审材料进行修改、补充和完善，形成正式报批材料，上报审批。

二、标准编制原则和主要内容

（一）标准编制原则

1. 以科学性为基础，以实用性和可操作性为主要目的。

2. 以国内法规、标准和科研论文为基础，结合大连海鲜预制菜产业现状，充分体现标准兼容性和适应性的原则，便于标准后期落地实施。

3. 通过对行业专家、从业人员的咨询访谈，以提高大连市内大连海鲜预制菜的产业发展现状，促进海鲜预制菜产业高质量发展并借鉴我国其他先进地域标准，达到全面兼顾可操作性的原则。

（二）标准主要内容

1. 范围

本文件规定了海鲜预制菜的术语和定义、分类、一般要求、原辅料要求、产品要求、检验要求、包装与标签、运输与贮存、保质期、流通追溯。

本文件适用于海鲜预制菜的生产、加工、贮存和经营。

2. 规范性引用文件

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31650 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 38159 重要产品追溯 追溯体系通用要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令﹝2009﹞第123号《食品标识管理规定》

3. 术语和定义

本章参考国家相关法律法规中对于海鲜预制菜的定义和术语的规定，如《食品安全法》、《食品安全国家标准 食品分类与编码》等。以及已有的相关标准和规范，如《GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、《GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等。同时征求相关领域的专家和从业者的意见，进行专家讨论和行业研讨，形成共识。

4. 分类

按照不同预制菜主料、加工方式和食用方式进行分类。

依据预制菜主料类别，分为动物性水产品和藻类两大类；依据加工工艺要求，分为生制预制菜、熟制预制菜、生熟混制预制菜三类；依据使用方式分为了即食预制菜、即热预制菜、即烹预制菜、即配预制菜。

5、一般要求

从标准的角度出发，明确了此标准编制依据的相关国家标准以及相应类别产品卫生规范的要求。

从食品原料角度出发，明确海鲜预制菜所使用的原料的选择、采购和质量要求，包括原料的新鲜度、安全性、质量标准等。

根据加工工艺要求：详细描述海鲜预制菜的加工工艺流程，包括切割、处理、烹饪、调味等环节的要求，确保加工过程的卫生安全和产品质量。

根据质量和安全要求：规定海鲜预制菜的质量和安全要求，包括外观、口感、营养成分、微生物指标、化学指标等方面的要求。

根据标签和包装要求：规定海鲜预制菜的标签和包装要求，包括标签内容、包装材料、包装规格等方面的要求，确保产品信息的准确性和包装的完整性。

根据贮存和运输要求：规定海鲜预制菜的贮存和运输要求，包括贮存温度、贮存时间、运输条件等方面的要求，确保产品的质量和安全性能。

6、原辅料要求

主要从质量和安全角度出发，对主要原料、辅料两方面进行规范要求。

7、产品要求

本部分内容主要依据《GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB 31650 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》等国家和行业标准，大连市海鲜预制菜标准化工作推进会上预制菜行业相关专家的建议以及走访调研大连市预制菜相关企业，广泛征求意见编写。分别从感官、理化指标、食品安全指标、微生物限量、真菌毒素限量、农药残留限量、兽药残留限量、与净含量等要素做了相应的要求。

8、检验要求

本部分内容主要依据国家食品检查检验相关的法律法规和相应标准，从企业的抽样规则、组批、检验方法、检验频次、检验记录、检验评价、检验改进等方面以及海鲜预制菜产品出厂及其他方面给出了相应要求。

9、包装与标签

本部分内容主要依据GB 4806.7、GB/T 6543中相关要求，对塑料包装材料、外包装用瓦楞纸箱等要素做出了具体要求。

10　运输与贮存

在保证产品质量、外观、形态的情况下，根据不同海鲜预制菜的特性选择不同的贮存要求，并应符合食品安全国家标准的规定。

11　流通追溯

本部分主要依据GB/T 38159、GB/T 28843中的要求对搭建产品追溯体系、需冷藏（冻）贮运的海鲜预制菜产品给出了具体要求。

三、主要预期社会经济效益分析

本地方标准的制定和发布实施，将会提高海鲜预制菜有关企业生产、加工过程的规范性，提升从业人员的安全规范操作意识。生产、加工、贮存、配送等相关企业按标准要求进行操作，预期可取得以下经济效果：

(1)在生产加工方面：相关企业及人员有了规范化操作的依据，可提高其标准化意识，提升产品品质。

(2)在贮存经营方面：可提高我国海鲜预制菜产品的品质水平，减少不良品的产生，提高产品成品合格率，降低企业的生产成本，为企业带来更好的效益。

(3)在产品流通方面：为广大消费者提供符合品质安全标准和高质量的预制菜产品，维护消费者的权益。

(4)在市场管理方面：将有助于规范市场，推进海鲜预制菜产业的健康和可持续性发展，同时也为政府监管部门提供有力的技术支撑。

四、与有关法律、法规和标准的关系

本标准未采用国际标准或国外相关标准，符合现行法律、法规和强制性国家标准的要求，无重大分歧意见。本标准作为推荐性的地方标准起草发布实施后，可规范海鲜预制菜产业的一系列通用要求。建议由相关政府部门引导，开展本标准宣贯、关键技术培训和指导。

1. 征求意见和分歧处理情况

无

六、推动标准实施的措施建议

标准发布后，应组织对实施标准的单位和技术人员进行宣贯培训；主管部门对标准的实施情况进行检查，发现问题及时反馈，闭环管理，确保相关单位的正确理解和执行。

七、其他应说明的事项

无