大连市地方标准

《海鲜预制菜冷链配送规范》

编制说明

2023年7月

《海鲜预制菜冷链配送规范》

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《海鲜预制菜冷链配送规范》地方标准的制定，标准立项编号为“2023027”,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

海鲜预制菜因原料、加工方式、贮存条件等不同因素影响，其品质特性差异大，常规方式难以减缓劣变，且即食、即热、即烹、即配等多品类对其储运提出了差异化要求。目前预制菜配送规范大都参考冷冻水产品或类似产品的储运标准，不能满足海鲜预制菜的发展需求。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的贮藏品质劣变规律制定海鲜预制菜冷链配送标准，保障海鲜预制菜产品的标准化、规范化流通。

（三）起草单位

起草单位：大连工业大学、大连海洋大学、大连标准认证研究院有限公司等。

（四）协作单位

无

（五）主要起草人及其所做的工作

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 起草单位（排名不分先后） | 成员 | 主要工作 |
| 大连工业大学 | 朱蓓薇等 | 牵头成立标准编制工作组，负责相关法规、标准、技术资料的收集，负责标准起草工作中的组织管理、重大技术的确定以及各阶段全文的审核修订工作，同时负责编制说明的编写工作。 |
| 大连海洋大学 |  | 参与编制方案确定、标准修订、组织和协调等工作 |
| 大连标准认证研究院有限公司 |  | 协调编制组工作安排，编制内容及具体条文整理 |

（六）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

大连工业大学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，大连工业大学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、物流配送企业、预制菜行业协会等行业龙头和权威单位，对大连海鲜预制菜的生产、储运、冷链配送、销售、监管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企业及冷链物流配送企业的情况，基于我市目前大连海鲜预制菜冷链配送的现状和相关行业专家的意见，以提升大连海鲜预制菜的品质及冷链配送企业的安全规范操作为目标，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《大连海鲜预制菜冷链配送规范》（征求意见稿）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 章条  编号 | 专家意见 | | 修改情况  （采纳/不采纳） |
| 原稿 | 改为 |
| 3.3 | 在-4℃～4℃条件下储存的海鲜预制菜。 | 在0 ℃～10 ℃条件下储存的海鲜预制菜。 | 采纳 |
| 5.1.2 | 冷冻海鲜预制菜应在良好卫生条件和包装间温度不超过0℃的环境中进行包装 | 冰鲜及冷冻海鲜预制菜应在良好卫生条件和包装间温度不超过10℃的环境中进行包装。 | 采纳 |
| 6 | 仓储中心 | 本标准是冷链配送，涉及仓储，入库，出库不合适 | 部分采纳，删除仓储中心部分，部分内容加入配送过程 |
| 7.2 | 冰鲜海鲜预制菜预冷温度-4℃～4℃ | 冰鲜海鲜预制菜预冷温度0℃～10℃ | 采纳 |

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冷链配送现状，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冷链配送现状，提升海鲜预制菜品质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

本文件界定了海鲜预制菜冷链配送涉及的术语和定义,规定了包装及标示、卫生品质基本要求、配送中心、配送过程控制、销售终端、质量管理、产品追溯与召回的要求。

本文件适用于大连市行政区域内海鲜预制菜冷链物流作业，其他预制菜冷链配送可参照执行。

2. 规范性引用文件

GB/T 191包装储运图示标志

GB/T 6388运输包装收发货标志

GB 7718预包装食品标签通则

GB/T 23346食品良好流通规范

GB/T 30134冷库管理规范

GB/T 31078低温仓储作业规范

GB/T 31550冷链运输包装用低温瓦楞纸箱

GB/T 29912-2013城市物流配送汽车选型技术要求

GB 29753道路运输食品与生物制品冷藏车安全要求及试验方法

GB/T 24616冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB/T 28843-2012 食品冷链物流追溯管理要求

GB/T 31080-2014 水产品冷链物流服务规范

GB/T 36088-2018 冷链物流信息管理要求

GB/T 40956-2021 食品冷链物流交接规范

GB/T 28577-2021 冷链物流分类与基本要求

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 5749 生活饮用水卫生标准

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 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3. 术语和定义

本章给出了与本标准相关的术语定义，均系本规范有关章节所用。

4. 包装及标示

冰鲜海鲜预制菜应在良好卫生条件和包装间温度不超过10℃的环境中进行包装；冷冻海鲜预制菜应在良好卫生条件和包装间温度不超过0℃的环境中进行包装；内包装材料应符合GB/T 4456、GB 9687、GB 9688和GB 9689等标准的相关规定，外包装材料应符合GB/T6543的规定；标示应符合GB 7718、 GB 6388和GB/T 191的规定，至少应有“温度极限”标识。

5、卫生品质基本要求

基本要求应符合GB31605 《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》。即配式海鲜预制菜中的鲜、冻动物性水产品卫生品质应符合GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》； 即配式海鲜预制菜中的果蔬、谷物、真菌等配料卫生品质应符合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》；即配式海鲜预制菜中致病菌数量应符合GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的要求。

6、配送中心

从基础设施设备，人员等进行规范要求。

7、配送过程控制

分别从冷链车准备工作、冷链车预冷、装载、运输过程与记录、卸货与交接验收等要素做了相应的要求。

8、销售终端

对销售终端可能涉及到的展售柜、货架、隔板、动态存量数据库等要素进行了相应要求。

9、产品追溯与召回的要求

基本要求应符合应符合GB 31621的相关规定，追溯体系的设计和实施应符合GB/T 22005的规定，同时又对相应要素做出了具体要求。

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，将增强海鲜预制菜生产企业和冷链配送从业人员的安全规范操作意识，生产企业及配送中心等按标准要求进行操作，预期可取得如下经济效果：

(1)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，避免盲目调整温度等，保障产品质量；

(2)可提高我国海鲜预制菜产品的品质保持水平，减少不良品的产生，从而提高产品成品合格率，降低生产成本，提高生产效益；

(3)为广大消费者能够吃到符合品质安全标准和高质量的预制菜产品提供有力保障，维护消费者的权益；

(4)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，可规范海鲜预制菜的冷链配送要求。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