

团体标准
《小龙虾捕捞与鲜活运输操作规程》
编制说明

2022年8月

《小龙虾捕捞与鲜活运输操作规程》编制说明

一、标准制订的目的、意义

根据《2020 中国小龙虾产业发展报告》，2019 年，我国小龙虾养殖总产量达 208.96 万吨，养殖总面积达 1929 万亩，与 2018 年相比分别增长 27.52%和 14.80%，小龙虾产业总产值达 4110 亿元，同比增长 19.28%。小龙虾产业未来的发展潜力巨大，但随着产业规模越来越大，加强问题研判、及时提出预警显得越来越迫切。小龙虾属于高蛋白食物，但含有较多的寄生虫和菌类，死亡的小龙虾，蛋白质变性，有异味和毒性，食用后可引起食物中毒，出现腹泻、腹痛等症状，因此鲜活小龙虾需求远高于其他水产品需求。小龙虾捕捞与鲜活运输多年来在我国水产流通中占据着重要地位，近年来随着物联网技术在冷链物流行业的应用，我国冷链行业的信息化水平快速发展。众多物流企业已经逐渐认识到，随着信息技术的成熟和物流产业链的延伸，构建冷链信息化管理系统，实现小龙虾捕捞与鲜活运输全过程的实时监管，促进小龙虾冷链运输管理的透明化、科技化和一体化至关重要。加强小龙虾冷链物流全过程的信息化管理，是降低物流成本，提高物流效率，小龙虾保活的重要途径。

目前，我国小龙虾捕捞与鲜活运输的信息化建设取得了一定的成果，许多地区和企业也建立了自己的信息化管理系统。但是，各地区和企业的信息化水平参差不齐。这就导致相关冷链物流企业间缺乏信息沟通，缺乏有效、规范的管理。造成各个环节的组织协调性很低，极大降低了小龙虾冷链物流管理系统的作用。因此，制定统一的标准，保证小龙虾冷链物流信息的一致性和全面性，对于提高小龙虾捕捞与鲜活运输的管理水平是十分必要的。

鉴于上述产业现状，针对行业急需和未来发展趋势，有必要通过地方渔业部门与科研院所的紧密合作，在广泛的市场调查、丰富的鲜活水产品操作经验的基础上，组织编写《小龙虾捕捞与鲜活运输操作规程》，对小龙虾捕捞与鲜活运输的小龙虾品质、温湿度监控、送达时间、交接工作以及问题处理等方面提出统一要求，为我国小龙虾行业的捕捞与鲜活运输提供科学、客观、规范化的指导，从而保护和引导产业的正确发展方向，保障鲜活小龙虾安全，取得良好的经济、社会和生态效益，也为我国小龙虾冷链物流行业快速发展、走向国际打下坚实基础。

二、标准编制原则及依据

1. 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》要求进行编写。

2. 参照相关法律、法规和规定，在编制过程中着重考虑了科学性、适用性和可操作性。

三、项目背景及工作情况

（一）、任务来源

为落实“十三五”国家重点研发计划“食品安全关键技术研发”重点专项《长江中下游克氏原螯虾(小龙虾)全产业链食品质量安全保障技术集成与示范》，华中农业大学及项目相关单位以相关法规、标准和规范为基础，结合项目技术研发和集成取得的新成果，提出了《小龙虾捕捞与鲜活运输操作规程》团体标准立项建议稿的编制工作。

（二）、标准起草单位

本标准的主要起草单位是华中农业大学，湖北潜网生态小龙虾产业园集团有限公司，湖北莱克现代农业科技发展有限公司，江苏正源创辉农业科技发展有限公司，大唐广电科技（武汉）有限公司等单位参与起草。

（三）、标准研制过程及相关工作计划

团体标准《小龙虾捕捞与鲜活运输操作规程》在 2022 年 6 月前完成了可行性分析，前期进行了大量的数据收集及科研工作，开展了相关工作研讨。2022 年 6 月确定了标准起草小组成员，组建了标准起草小组，标准的研制工作全面启动。

2022 年 7 月下旬，标准起草小组向中国国际科技促进会递交资料，提出立项申请并获得通过。

2022 年 8 月上旬，完成标准草案的完善，并小范围内征求意见，根据反馈意见修改形成《修改意见稿》，计划于 8 月下旬全面公开征求意见。

2022 年 9 月上旬，起草小组将根据《征求意见稿》的反馈意见，对意见进行处理并进一步完善标准，最终形成标准送审稿，提交中国国际科技促进会专家委员会进行审查和报批。

计划 2022 年 10 月在全国团体标准信息平台公示及发布。

四、标准制订的基本原则

标准制定应符合适用性、科学性、合法性和前瞻性原则，同时应充分考虑当前小龙虾养殖及运输技术现状及工作实践经验，以提升小龙虾捕捞及鲜活运输技术水平。

五、标准主要内容

1. 范围

简要说明了标准的主要内容和适用范围。在主要内容中，规定了小龙虾捕捞与鲜活运输服务的基本原则，基本要求，捕捞与运输操作，信息系统，问题处理等。

本标准适用于小龙虾捕捞与鲜活运输管理

2. 规范性引用文件

给出了本标准所引用的相关规范和标准。

3. 术语和定义

规定了小龙虾捕捞与鲜活运输操作中所涉及到的有关术语和定义。

4. 基本原则

规定了小龙虾捕捞与鲜活运输操作中的基本原则。

5. 管理要求

管理要求主要对管理制度、人员、设施设备等方面提出了相关要求。

6. 捕捞与运输操作

规定了小龙虾捕捞的基本要求和方法，及捕捞后、运输前、运输中、运输后的操作要求。

7. 信息系统

对小龙虾的信息采集及信息管理提出了要求。

8. 问题处理

规定了对出现问题的龙虾的处理方法及召回措施。

9. 服务质量评价指标

规定了小龙虾保活率、准时送达率和投诉率的计算方法。

六、有关法律法规和强制性标准的关系

遵守和符合相关法律法规和强制性标准要求。规范性引用文件包括：

GB/T 24861-2010 水产品流通管理技术规范

GB/T 28843-2012 食品冷链物流追溯管理要求

GB/T 19012-2019 质量管理 顾客满意 组织投诉处理指南

GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准

GB/T 30134 冷库管理规范

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763-2019 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

七、重大意见分歧的处理依据和结果

暂无。

八、后续贯彻措施

该标准发布后将由华中农业大学及标准起草小组成员单位做好培训工作，积极组织各小龙虾养殖及加工单位相关人员参与。加强相关人员的业务技能教育并学习和应用本标准，以促进该标准的实施应用。

标准编制小组

2022年8月