团体标准《鲜活龙虾保鲜技术规范》（征求意见稿）编制说明

一、项目来源

根据南宁市标准化协会关于批准《龙虾刺身制作技术规程》等2项团体标准立项的通知（南市标协〔2023〕9号）文件精神，由防城港市市场监督管理局组建标准编制工作组，编制人员由防城港市市场监督管理局、东兴市市场监督管理局、广西荣兴元酒店管理有限公司荣兴格朗大酒店、东兴市康隆水产品商行、东兴市顺天盛贸易有限公司、东兴市闽越水产商行、东兴市海湖贸易有限公司、广西水产科学研究院等单位共同起草的团体标准《鲜活龙虾保鲜技术规范》被批准立项。

本标准的编写将按照《标准化工作导则　第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1—2020）以及《南宁市标准化协会团体标准管理办法》等规定进行。

二、必要性和意义

（一）必要性

近年来，在国家、自治区一系列政策的推动下，广西进口龙虾消费市场规模稳定，市场发展前景广阔。防城港市沿边临海，特有边民进货物限额免税优惠和边境小额贸易出口等政策，。据统计数据显示，2022年防城港市互市水产品进口量总计约31.78万吨。其中，东兴市互市进口水产品全区排名第一，2021年东兴市互市海产品进口量为20.15万吨，成交额101.2亿元(其中龙虾进口1.29万吨，货值39.54亿元)；2022年海产品进口量为12.99万吨，成交额63.12亿元(其中龙虾进口1.06万吨，货值30.74亿元)；2023年1-2月龙虾进口0.57万吨，价值17.69亿元。

另外，东兴市拥有渔业核心示范区，以及年产值超20亿元的海产品进出口加工园和年交易额超30亿元的北部湾国际海产品市场，已形成育苗、饲料产销、养殖、加工、交易、冷链物流的完整产业链和成熟运营模式，海产品加工转化率达87%。2023—2025年，广西北部湾将企沙渔

港经济区冷链物流产业园一期项目列为重点建设仓储物流项目之一，项目占地1300亩，总建筑面积35万平方米，冷库容量10万吨，重点建设水产品及其他生鲜产品的低温仓储、深加工、保鲜包装等。在防城港市港口区建设广西北部湾国际生鲜冷链园区（二期），项目规划占地总面积600亩，位于一期北面，主要建设内容包括新建冷库、交易中心、水产品仓库、集装箱堆场、保税及检疫检测区、办公楼及其他辅助用房等。以上一系列举措为防城港市发展进口龙虾贸易，延伸产业链，提升产品附加值提供了很好的发展基础。目前，防城港市进口龙虾产业逐渐形成了较为完整的产业链，产品主要以生鲜产品、冷冻初加工和低温熟食等形式销售，保质期短，且在运输和加工过程中因操作不当极易影响肉质和口感，造成产品质量降低，极大影响了进口龙虾的品质，限制了销售市场，因此亟需根据龙虾的生长特性，利用安全有效的加工保鲜技术，制定团体标准《鲜活龙虾保鲜技术规范》，以标准为抓手规范进口龙虾运输和贮藏保鲜，提升产品品质，以满足进口龙虾消费市场的需求。

（二）目的及意义

通过制定团体标准《鲜活龙虾保鲜技术规范》，以标准为抓手，加强标准与技术的融合，在现有保鲜技术的基础上，利用新型加工保鲜技术优势，将传统方法与新型技术相结合，确保进口龙虾的口感和品质，提高进口龙虾资源的经济价值，促进防城港市进口龙虾贸易产业蓬勃发展。

三、编制工作简况

（一）成立标准编制工作组

标准起草单位由防城港市市场监督管理局组建标准编制工作组，编制人员由防城港市市场监督管理局、东兴市市场监督管理局、广西荣兴元酒店管理有限公司荣兴格朗大酒店、东兴市康隆水产品商行、东兴市顺天盛贸易有限公司、东兴市闽越水产商行、东兴市海湖贸易有限公司、广西水产科学研究院等单位及企业的资深技术人员组成，标准编制起草小组成员长期从事龙虾市场调研、鲜活龙虾批发、水产品科研等工作，具有较强的实践经验和创新能力，有较深厚的项目、科研积累和起草标准的丰富经验，形成梯队有序、分工明确的编制队伍。编制工作组下设

三个组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内外有关的文献资料的查询、收集和整理工作，查阅前人的研究情况和目前科学界的研究进展。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责《鲜活龙虾保鲜技术规范》团体标准发布后，组织相关企业开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让相关人员了解标准，并对标准实施情况进行总结分析，不断对团体标准提出修正意见。

（二）资料收集、调查研究分析

1.前期研究基础

本标准起草团队长期从事龙虾市场调研、鲜活龙虾批发、水产品科研等工作，具有较强的实践经验和创新能力，有较深厚的项目、科研积累和起草标准的丰富经验，形成梯队有序、分工明确的编制队伍。按照标准流程对鲜活龙虾保鲜的基本要求、采购、发货、装载、运输、交接、卸载和暂养等各环节内容进行系统的整理、归纳、总结，制定出《鲜活龙虾保鲜技术规范》团体标准，并在防城港市等地区试点实践推广，不断调整，促进相关单位提高运输效率和保鲜质量，助力区域鲜活龙虾保鲜运输的发展。

2．资料收集

收集国内国外相关的法律法规和技术标准，掌握国内及区内有关鲜活龙虾保鲜作业流程、数据及相关标准研究成果，了解其发展趋势和动向。

四、标准起草过程

1．编写团体标准草案

经过资料收集、调查研究分析对比、内部讨论及实地调研后，编制工作小组形成团体标准《鲜活龙虾保鲜技术规范》（草案）。

2．形成征求意见稿

深入区内涉及鲜活龙虾保鲜有代表性的公司，针对目前鲜活龙虾保鲜情况进行分组实地调研学习。通过实地调研，掌握各地方关于鲜活龙虾保鲜的具体要求。通过广泛征求意见，收集了大量的反馈意见。对此，标准工作组多次召开会议对标准草案进行了研究讨论和反复修改。最终形成了《鲜活龙虾保鲜技术规范》（征求意见稿）和编制说明。在完成征求意见稿后，编制工作小组召开了内部征求意见会，各起草单位及起草人踊跃发表意见和建议，编制工作小组对已形成的文件及编制说明进行修改完善，最终达成意见一致。

五、标准制定的原则和依据

1、实用性原则

本标准是在充分收集相关资料和文献，分析鲜活龙虾保鲜当前现状，调研鲜活龙虾市场情况，在现有国家、行业标准相关鲜活龙虾保鲜要求的基础上，结合广西鲜活龙虾市场多年经营的经验而总结起草的。符合当前鲜活龙虾保鲜的方向与需求，有利于行业的长远发展，有利于提高运输效率和保鲜质量，提升龙虾的经济效益，实现科学、健康、有序、高质量发展。

2、协调性原则

本标准编写过程中注意了与鲜活龙虾保鲜相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

3、规范性原则

本标准严格按照 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》的要求和规定编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

4、前瞻性原则

本标准在兼顾当前区内鲜活龙虾保鲜实际情况的同时，还考虑到了鲜活龙虾贸易快速发展的趋势和需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对鲜活龙虾保鲜的指导。

六、标准主要内容及依据来源

根据检索，国内外相关标准：GB/T 24861-2010 《水产品流通管理技术规范》，该国家标准对鲜活龙虾的采购做出了规定；WB/T 1100-2018《活体海产品冷链物流作业规范》，该行业标准对鲜活龙虾保鲜的基本要求、装载、运输、交接、卸载和暂养做出了规定。由于上述标准应用范围广，适用于各类海、水产品，标准中很多参数和技术要求与鲜活龙虾保鲜技术有些出入。因此，本标准针对鲜活龙虾保鲜技术制定，其主要内容围绕鲜活龙虾的生活习性和保鲜技术要求进行编写，标准在制订过程中严格贯彻国家有关方针、政策、法律和规章等，严格执行强制性国家标准和行业标准，与相关的各种基础标准相衔接，遵循编写标准的目的性原则。标准的主要内容包括：术语和定义、基本要求、采购、发货、装载、运输、交接、卸载和暂养等。

1、标准适用范围

本文件规定了鲜活龙虾保鲜技术中的基本要求、采购、发货、装载、运输、交接、卸载和暂养的要求。

本文件适用于鲜活龙虾的保鲜。

2、术语与定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

3、基本要求

本章主要规定了鲜活龙虾保鲜技术的管理制度、人员、设施设备、装载容器和信息追溯等要求。

4、采购

本章规定了鲜活龙虾的采购要求。

5、发货

本章规定了鲜活龙虾分拣、包装的要求。

6、装载

本章规定了鲜活龙虾装载要求。

7、运输

本章规定了鲜活龙虾运输管理、运输要求、运输过程的要求。

8、交接

本章规定了鲜活龙虾交接内容、问题回执和投诉处理的要求。

9、卸载

本章规定了鲜活龙虾卸载要求

10、暂养

本章规定了鲜活龙虾暂养前消毒、投放前处理、水体温度和设备系统运行的要求。

六、引用相关的国家标准、地方标准和相关资料。具体如下：

本标准的修改编写格式根据 GB/T1.1-2020《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，内容和要求参考了相关法律法规，本文件规范性引用文件具体如下所示。

七、国内同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

1.国内同类标准制修订情况

经查阅，与鲜活龙虾保鲜有关的标准主要有：

——《水产品流通管理技术规范》GB/T 24861-2010

——《水产品冷链物流服务规范》GB/T 31080-2014

——《活水产品运输技术规范》GB/T 36192-2018

——《活体海产品冷链物流作业规范》WB/T 1100-2018

以上这些标准应用范围较广，适用于各类海、水产品保鲜，因各类海、水产品种类、特性的不同，所以保鲜的控制范围也有所不同，难以直接引用指导广西鲜活龙虾保鲜,再加上本项目组长期从事龙虾市场调研、鲜活龙虾批发、水产品科研等工作，具有较强的实践经验和创新能力，有较深厚的项目、科研积累和起草标准的丰富经验，对《鲜活龙虾保鲜技术规范》团体标准的制定提供了技术保障。

2.与法律法规、强制性标准的关系

（1）与法律法规的协调情况

本标准与现行法律、法规和强制性国家标准没有冲突。

（2）标准查询情况及区别

经查询，没有与该标准名称类似的国家标准、行业标准或地方标准。

八、实施标准的措施

（一）标准发布后，有关行政主管部门依据法定职责，对标准的制定进行指导和监督，对标准的实施进行监督检查。

（二）标准起草单位负责组织召开标准宣贯培训会，通过培训会的形式，向龙虾相关企业、人员详细解读标准，使之了解标准，并遵从标准提出的技术指标。

团体标准《鲜活龙虾保鲜技术规范》

标准编制工作组

2023 年 9 月 18 日