

附件2:

# 团体标准

## 鲜炖海参良好生产规范

### 编制说明

(征求意见稿)

《鲜炖海参良好生产规范》标准起草组

二〇二四年九月

# 团体标准《鲜炖海参良好生产规范》

## 编制说明

### 一、工作简况

#### (一) 制定背景

2022年4月，国务院办公厅印发《“十四五”国民健康规划》，这一规划的核心在于通过多方面的举措，提高全民健康水平，促进健康养生产业的发展，以满足人民群众对健康生活的需求。海参作为一种高蛋白、低脂肪的海产品，含有丰富的微量元素和多种生物活性物质，如海参多糖、皂苷等，这些成分对增强免疫力、促进生长发育、延缓衰老等方面具有积极作用，符合《“十四五”国民健康规划》中提升公众健康素养和普及健康生活方式的目标。

海参体内存在多种酶类，这些酶在特定条件下会被激活，导致海参体内的蛋白质和多糖等结构成分被分解，从而引发“自溶”，受海参采收季和“自溶”现象影响，海参收获后多加工为盐渍海参或冻煮海参，再根据生产需要进一步加工成其他海参加工产品。目前市场上的主流产品为干海参，方便携带与流通，保存时间长，但是对消费者来讲，前处理麻烦并需要一定的处理经验；即食海参因食用方便，免发制，受到年轻消费者及轻滋补人群的欢迎，发展势头较好。现阶段，市场上的即食海参产品主要为冷冻即食海参，需要解冻后食用，而冷藏款即食海参主要命名为鲜炖海参，无需解冻即可食用。即食海参和鲜炖海参在产品类型及特点上已发生明显区分。鲜炖海参泡发倍数低，含水量较即食海参低，口感弹劲，对应的营养成分含量相对较高，如蛋白质、海参皂苷、海参多糖等特征性成分，同时由于鲜炖海参为低温冷藏运输，产品需要进行后杀菌，对微生物的控制要求更高，相对应的生产管理质量控制更为严格。

关于鲜炖海参的生产管理规范，可执行的标准有GB 14881、GB 20941，虽相应要求非常严格，但缺乏针对性，缺乏与鲜炖海参产品工艺特点相结合的内容，同时，各鲜炖海参企业在加工环境、生产工艺、贮存运输等关键环节上存在差异，导致产品质量参差不齐，影响了消费者的购买体验。目前国内外尚未出台针对鲜炖海参良好生产规范的相关国家标准、行业标准。因此，建立并实施标准统一、针对性强的良好生产规范，通过对关键环节进行严格规范，填补行业中对生产过

程进行标准化控制管理的空白，对提升产品质量和安全性，增强消费者的信任度和满意度，推动行业向更加规范化、标准化的方向发展具有积极作用，也将对我国鲜炖海参的未来发展产生重要影响。

## （二）任务来源

《鲜炖海参良好生产规范》团体标准由上海黑骑仕健康科技有限公司提出申请，由中国水产加工与流通协会正式立项，立项公告中水协〔2024〕41号。

## （三）起草过程

### 1、国内外标准法规对比研究，确定标准框架

标准起草工作组广泛搜集和检索了国内外有关海参与生产规范方面的标准法规并进行了深入研究。同时，结合国内管理部门发布的有关海参方面的政策法规、文件要求以及业内专家学者的论文与学术报告、行业发展报告等，对比分析了海参生产、加工、流通等方面的技术要求，围绕鲜炖海参的生产工艺特点，基于有效提高鲜炖海参产品的质量和安全性的要求，确定了本标准的制定原则和框架结构。

### 2、实施工作计划

在确定标准架构的基础上，标准起草工作组选取不同海参生产企业进行走访调研，结合生产企业的实践经验和行业未来发展需求，基于有效提高鲜炖海参产品的质量和安全性，提升行业生产和质量管理水平的出发点，向企业有实际工作经验的技术人员请教与咨询，多次召开标准讨论会，就标准框架和内容进行了详细研讨和修改，确保本标准制定的合理性、行业先进性和可操作性，不断完善标准起草稿。

### 3、完成标准征求意见稿

在充分调研和收集资料的基础上，起草小组根据标准化工作导则 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》的规定完成《鲜炖海参良好生产规范》标准的征求意见稿和标准编制说明（征求意见稿）。

## （四）标准的起草单位及任务分工

标准主要参与单位与人员分工情况如下：

表1 人员及分工

姓名	单位	承担的工作
焦艺	上海黑骑仕健康科技有限公司	策划标准研制方案，主笔完成标准文本的起草，参与标准示范工作组织
王悦	中国水产流通与加工协会	主持、策划标准研制方案，组织实施标准示范工作
冯妍	中国水产流通与加工协会	产业调研、协助标准制定
王爽	山东省标准化研究院	参与策划标准研制方案，指导标准内容制定
葛斌	上海黑骑仕健康科技有限公司	市场调研
王东亮	上海黑骑仕健康科技有限公司	技术支持
朱英涛	上海黑骑仕健康科技有限公司	标准编制
李战伟	上海黑骑仕健康科技有限公司	标准编制

## 二、团体标准编制原则、主要内容及其确定依据

### （一）标准编制原则

坚持高起点、严要求与适宜性、可操作性相结合的原则。高起点即标准编制所涉及的鲜炖海参良好生产规范的要求，应不低于目前国内相关行业标准规定的要求；严要求即标准的编制应严格遵循GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》及相关法规的要求进行；适宜性既要充分考虑到本行业的发展现状与特点，又要有一个适宜的范围与程度，从而提高标准贯彻实施的可操作性。

### （二）主要内容及其确定依据

#### 1. 范围

本文件规定了鲜炖海参生产企业的厂区环境、厂房与布局、设施与设备、卫生管理、物料控制与管理、加工过程控制、质量管理、产品贮存与运输、产品追溯与召回、人员和管理制度、文件和记录等方面的要求。

#### 2. 术语和定义

本部分依据市场调查及产品检测结果给出鲜炖海参的定义。

以海参为主要原料，经前处理、去沙嘴、熟化、入味或不入味而制成的含水量不高于90%，海参固形物大于90%，不添加防腐剂，经包装、杀菌（炖煮）、冷却后，采用低温冷藏储运，口感弹劲、可直接食用的海参产品。

注1：海参原料包括鲜海参、盐渍海参、冻煮海参等类型；

注2：前处理包括，鲜海参需去内脏、清洗、漂烫；盐渍海参需缓化、脱盐；冻煮海参需缓化。

### 3. 厂区环境

本部分主要遵照 GB 14881 的规定执行。

### 4. 厂房与布局

本部分除遵照 GB 14881 的规定外，还根据鲜炖海参的生产工艺特点，规定了鲜炖海参生产企业应配备的必要工艺区域，并根据风险等级，划分了清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区的要求。

### 5. 设施与设备

本部分规定了鲜炖海参生产所涉及的设施与设备的要求，其中设施包括供水/排水设施、个人卫生设施、仓储设施、通风设施和废弃物存放设施和必要设备清单。

### 6. 卫生管理

本部分除遵照 GB 14881 外，结合工艺特点，特别强调了关于废弃物处理的要求。

### 7. 物料控制与管理

本部分规定了物料采购与安全控制、海参原料、其他原辅料、食品相关产品的要求，指导生产企业做好原料采购及质量控制，同时，结合市场需求，增加了溯源认证的需求。

### 8. 加工过程控制

本部分描述了产品的生产工艺，并针对每一个生产工艺环节规定了加工要求。鲜炖海参的工艺流程包括海参原料预处理、熟化、入味、分装封口、炖煮、冷却、及后续包装环节，主要依据生产企业调研与生产经验制定。

### 9. 质量管理

本部分除遵照 GB 14881 外，结合鲜炖海参“下单后新鲜炖煮”的特点，增

加了快速测定方法的描述。

#### 10. 产品贮存与运输

本部分主要规定了贮存、装卸、运输的要求，主要依据相关法规、标准，结合鲜炖海参产品特点与贮存条件要求，及企业经验而制定。

#### 11. 产品追溯与召回

本部分主要遵照 GB 14881 的规定执行。

#### 12. 人员和管理制度

本部分主要遵照 GB 14881 的规定执行。

#### 13. 文件和记录

本部分主要遵照 GB 14881 的规定执行。

### 三、试验验证的分析、技术经济评估

#### （一）主要试验（验证）的分析

起草组在遵循国家有关食品生产企业法律法规的要求、在GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 20941-2016《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》的基础上，围绕鲜炖海参的生产工艺特点，结合生产企业的实践经验和行业未来发展需求，基于有效提高鲜炖海参产品的质量和安全性，提升行业生产和质量管理水平的出发点，对鲜炖海参的生产的厂房布局、人员、设施设备、生产过程、检验、贮存运输等环节进行了仔细的风险研究，分析各环节卫生质量控制要求，参考相关标准规范与法规，并吸收先进企业的优秀经验，在标准中形成科学合理的技术内容。

#### （二）技术经济评估

制定《鲜炖海参良好生产规范》团体标准可引导鲜炖海参生产企业提升技术和管理水平，提高产品质量安全性，进而带动整个海参行业质量提升；同时可促进鲜炖海参生产企业不断创新，推动先进成果的快速转化和市场应用，形成规模效应。最终提升人民群众的质量获得感，满足人民群众日益增长的美好生活需要，产生良好的社会效益与经济效益。

### 四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况

1、检索到关于海参的国外标准有SNI 2732.1:2009 干海参-第1部分：规格说明、

SNI 2732.2:2009 干海参-第2部分：原材料条件、SNI 2732.1:2009 干海参-第3部分：处理和加工、PNS/BAFPS 128-2013 干海参，均未涉及鲜炖海参生产管理的内容。

2、目前国外标准中未有涉及鲜炖海参的内容。

## **五、以国际标准为基础的起草情况,以及是否合规引用或者采用国际国外标准,并说明未采用国际标准的原因**

未采用国际标准或国外文件。

## **六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系**

本文件的制定以《中华人民共和国标准法》、《中华人民共和国食品安全法》为依据,并在符合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》的基础上,参考了《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)、《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》(GB 20941-2016)的规定等标准,并突出了鲜炖海参的产品工艺特色,与现行法律、法规和国家标准、行业标准、地方标准都不冲突。

## **七、重大分歧意见的处理经过和依据;**

本标准在制定过程中无重大分歧性意见。

## **八、涉及专利的有关说明**

本标准未涉及专利。

## **九、实施团体标准的要求,以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议**

建议本标准作为推荐性团体标准,本文件规定了鲜炖海参生产企业的厂区环境、厂房与布局、设施与设备、卫生管理、物料控制与管理、加工过程控制、质量管理、产品贮存与运输、产品追溯与召回、人员和管理制度、文件和记录等方面的要求。

本标准将分阶段在鲜炖海参加工企业中推广,涵盖宣传认知、企业试点及全行业推广三阶段。首先,通过媒体宣传、专家解读、企业培训及制作宣传材料,提升行业对标准的认知度;其次,依托会员单位与专家力量,选取标准编制企业

作为试点，积累经验并带动标准实施；最后，借助行业协会和社会媒体，全面推广标准应用，实现其在行业内的广泛采纳。

建议标准尽快发布实施。

#### 十、其他应予说明的事项。

无。

《鲜炖海参良好生产规范》标准起草组

2024年9月