

ICS 03.100.50

CCS X20

团 体 标 准

T/CNFIA XXXX-2025

即食淡水鱼制品加工质量管理规范

Code of practice for quality management of ready-to-eat freshwater fish
products processing

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本文件按照 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》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品工业协会海洋食品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：江西师范大学、湖南喜味佳生物科技有限公司、浙江渔老大农业科技有限公司、中国农业大学、江西煌上煌集团食品股份有限公司、大连工业大学、湖南渔米之湘食品有限公司、华中农业大学、江西大家食品有限公司、长沙理工大学、湖南浏水坊食品有限公司、湖南省农科院农产品加工研究所、上海海洋大学、南昌大学。

本文件主要起草人：涂宗财、张露、田鸣伟、翁旭东、洪惠、谭春明、胡杨、应晓国、褚浚、刘晏文、李水红、骆扬、郭德斌、王发祥、杨慧、翁锦鹏、林心萍、姜晴晴、田明礼、周瑚、杨桂清。

即食淡水鱼制品加工质量管理规范

1 范围

本文件规定了即食淡水鱼制品加工企业的基本要求，对加工场所及环境、设施与设备、原辅材料、生产控制、人员管理、包装和标识、检验、贮藏和运输做出了规定。

本文件适用于即食淡水鱼制品的加工质量管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 36193 水产品加工术语
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- SC/T 9001 人造冰
- NY 5051 淡水养殖用水水质

3 基本要求

- 3.1 应遵守食品安全法律、法规和强制性标准的规定，不应生产法律、法规和有关部门明令禁止生产的食品。
- 3.2 应取得食品生产相应资质，且在有效期内，不应超出许可范围从事生产加工活动。
- 3.3 应加强从业人员培训，符合健康管理和食品卫生要求。
- 3.4 应建立食品安全管理制度，包括但不限于进货查验、从业人员健康管理、关键控制点、食品添加剂使用、食品安全自查、食品召回等制度。
- 3.5 应在生产加工场所的显著位置张贴食品安全信息公示栏，内容包括：食品生产许可证、营业执照、相关监管人员信息、食品安全风险等级、食品安全承诺书、投诉举报电话等信息。

4 加工场所及环境

- 4.1 厂区选址和厂区环境应符合 GB14881 的规定。
- 4.2 厂房和车间环境应符合 GB14881 和 SC/T 3009 的规定。

5 设施与设备

- 5.1 车间设施、卫生设施和生产加工设备要求应符合 GB 20941 和 SC/T 3009 的规定。
- 5.2 产生油烟的设备，应设置油烟净化处理装置。
- 5.3 产生大量蒸汽的设备，工序上方应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

6 原辅料要求

6.1 原料要求

鲜、冻淡水鱼或淡水鱼制品应符合 GB 2733 和 GB 10136 的规定。

6.2 辅料要求

应符合食品安全国家标准和相关标准的规定。

6.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 生产控制

7.1 原料品质控制

- 7.1.1 活体淡水鱼应分类暂养，暂养用水应符合 NY 5051 的规定。
- 7.1.2 冷冻淡水鱼原料收货后，应立即于-18℃或更低温度条件下保存，避免解冻和变质。
- 7.1.3 冷冻（藏）淡水鱼原料出库后应及时加工，冷冻淡水鱼原料不宜反复解冻、冷冻。
- 7.1.4 加工前应检查原料，发现有异味、酸败、霉变、掺杂等异常现象的不应加工。

7.2 加工用水与冰

- 7.2.1 加工用水、制冰用水、解冻用水应符合 GB 5749 和 GB 20941 的规定。
- 7.2.2 生产过程使用的冰块应符合 SC/T 9001 的规定，并定期进行水质卫生检测，保存记录。

7.3 卫生控制程序

- 7.3.1 卫生管理和控制应符合 GB 20941 和 GB 14881 的规定。
- 7.3.2 加工操作过程中的卫生要点控制应符合 SC/T 3009 的规定。

7.4 食品安全控制

- 7.4.1 加工过程中的污染风险控制应符合 GB 14881 的规定。
- 7.4.2 应制定加工技术规程或操作规范。
- 7.4.3 应建立和实施以危害分析为基础的质量安全管理体系，并采取必要的食品安全控制措施，在进行危害的风险评估时，应充分考虑即食淡水鱼制品不同的工艺特点，确定关键控制点和危害预防措施。
- 7.4.4 原料预处理、分割、清洗、腌制、干制、烟熏、油炸、卤制、调味、包装等加工过程应按照各自加工工艺和产品特点进行相对隔离，防止人流、物流和气流交叉污染。
- 7.4.5 应配备质检人员，开展日常食品安全自查，对自查发现的食品安全问题应立即采取整改、停止生产等措施，并对上次自查发现的食品安全隐患采取的措施予以落实完善。

7.5 记录与文件管理

- 7.5.1 应有生产记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量、关键控制点控制情况、

成品数量、规格等。

7.5.2 记录文件管理应符合 GB 14881 的规定。

8 人员管理

8.1 人员配备与健康要求

8.1.1 企业人员配备，生产和管理人员素质要求和人员培训应符合 SC/T 3009 的规定。

8.1.2 加工人员健康管理与健康要求应符合 GB 14881 的规定。

8.2 人员培训与考核

8.2.1 应结合各岗位职责及岗位实际工作需求建立健全企业人员培训制度，对员工进行相应的食品安全知识培训，制定、实施食品安全年度培训计划，做好培训记录。

8.2.2 食品安全员及相关人员应了解食品安全法律法规、食品安全的基本原则和操作规范，能够判断潜在的食品安全风险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。经考核不具备食品安全管理能力的，不应上岗。

8.2.3 食品生产人员上岗前应接受岗前培训，培训内容应包含但不限于食品安全相关法律法规、标准、各项食品安全管理制度。

9 包装和标识

9.1 直接接触产品的包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

9.2 包装、标识应符合 SC/T 3035 和 GB 23350 的规定，不应过度包装。

9.3 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，净含量应符合 JF 1070 的规定。

9.4 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

10 检验

10.1 产品检验应符合 GB 14881 的规定，每批产品应检验合格后方可出厂。

10.2 应建立产品留样制度。每批次或每班次产品均应留样，留样量应至少满足出厂检验的样品量，留样样应在标签标示的存储条件下储存，同时应记录留样产品的名称、时间、留样量、批号、生产日期等信息。留样保存期限应长于产品保质期。

10.3 食品出厂前应对食品的感官要求、包装等进行检查，确保产品感官性状正常，包装完好，无破损。

11 贮存和运输

11.1 产品应储存于阴凉、通风、干燥、无异味的库房中，不应与有毒有害物质混存。

11.2 产品堆放应离地 10 cm，离墙 10 cm。

11.3 产品运输时不应与有毒有害物质混装，应防止挤压、曝晒、雨淋等。

11.4 其他应符合 GB 31621 的规定。