

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/T 2447—2022

海捕虾捕捞与储运可追溯操作规程

Traceability procedure for capture, storage and transportation of marine
shrimp

2022 - 02 - 19 发布

2022 - 03 - 21 实施

前 言

本标准按照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》的规定起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由浙江省农业农村厅提出并组织实施。

本标准由浙江省水产标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：浙江省海洋水产研究所、中国水产舟山海洋渔业有限公司、浙江海洋大学、浙江兴业集团有限公司、舟山市海王水产食品有限公司、舟山市晟泰水产有限公司。

本标准主要起草人：张小军、许丹、丁国芳、郑斌、邓尚贵、陈云云、陈思、梅光明、方益、周小敏、王科竣、邱意忠。

海捕虾捕捞与储运可追溯操作规程

1 范围

本标准规定了海捕虾追溯体系、捕捞、包装与标识、储存、运输和追溯实施。

本标准适用于海洋捕捞虾类（管鞭虾科、对虾科、长臂虾科等）捕获、储存、运输等过程中的追溯操作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
- GB/T 29568—2013 农产品追溯要求 水产品
- 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 30134 冷库管理规范
- GB/T 31078 低温仓储作业规范
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求

3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 追溯体系

4.1 通用要求

- 4.1.1 海捕虾追溯体系的管理应符合 GB/T 28843 的要求。
- 4.1.2 追溯体系的设计应将海捕虾捕捞、储存和运输环节中的温度和质量安全信息作为主要追溯内容，建立和完善温度监测管理和环节间交接制度，实现温度全程可追溯。
- 4.1.3 应配置相关设备对环境温度和海捕虾温度进行测量和记录。温度测量设备应通过计量检定或校准。
- 4.1.4 应制定海捕虾捕捞、储存和运输的温度监测作业规范，明确海捕虾在捕捞、储存和运输环节的温度监测和记录要求(包括温度测量设备要求、测量点的选择、允许的温度偏差范围、温度监测方法等)，以及温度记录保存方法、保存期限等要求。
- 4.1.5 操作人员应经过培训，具备冷链物流温度的监测和记录、交接确认等操作能力。
- 4.1.6 应对海捕虾可追溯体系进行验证，确保追溯体系的记录连续、真实有效。

4.2 追溯记录

4.2.1 海捕虾捕捞、储存和运输等操作过程应及时、准确、完整地记录表 1 所列的追溯信息。

表1 海捕虾捕捞与储运追溯信息

信息类型	信息内容
客户信息	客户名称、服务日期、联系方式
捕捞信息	海捕船只编号和卫生状况、海捕虾捕捞海域和时间、同批次海捕虾产量、重量、生产单位、生产批号、标识、保质期
储运信息	环境温度记录、海捕虾温度记录、运输车名称或渔运船船号、运输时间、储存时间、储存地点
质量安全信息	添加剂使用记录、合格证信息、质检信息
交接信息	海捕虾温度确认记录、交接时间、交接地点、外包装情况、操作人员签名

4.3 信息存储

4.3.1 应建立信息管理制度，并以纸质或电子形式储存。

4.3.2 海捕虾捕捞、储存和运输操作过程中采集、处理、存储、交换的信息记录，应符合 GB/T 29568—2013 中 5.3 的规定，纸质记录及时归档，电子记录及时备份，并能满足监管要求，各类记录应至少保留 2 年。

4.4 信息传输

各个操作环节交接时，应做到信息共享。

5 捕捞

海捕虾捕捞后，应剔除其他渔获物、严重机械伤海捕虾，根据种类、规格和批次分类。若捕捞船无冷冻设备，应在海捕虾加碎冰后由渔运船运至储存场地；若捕捞船具备冷冻冷藏设备，应将海捕虾放入鱼舱内冷冻冷藏运至储存场地。捕捞信息记录表见附录A中的表A. 1。

6 包装与标识

6.1 包装

6.1.1 海捕虾预包装材料应符合 GB 4806.8 的要求，贮存、运输等物流包装材料应符合 GB/T 34344 的要求。

6.1.2 包装材料及包装方式应避免海捕虾在正常储运过程中不应产生变质或遭受外界污染。

6.2 标识

6.2.1 预包装海捕虾标签应符合 GB 7718 的规定。

6.2.2 每一包装上应清楚标明以下海捕虾信息，且标签上的字迹应当清晰、完整、准确：

- a) 品名;
- b) 商标;
- c) 配料表;
- d) 净含量: 以千克为单位, 清楚标识;
- e) 生产者、经销者名称、地址和联系方式;
- f) 保质期;
- g) 贮存条件;
- h) 生产许可证编号。

6.2.3 储运包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

6.2.4 海捕虾捕捞与储运操作方应在操作过程中加强海捕虾防护, 保证包装完整, 并确保标识清晰、完整、未经涂改。

6.2.5 标识应始终保留在产品包装上, 或附在海捕虾的托盘或随附文件上。

7 贮存

7.1 储存库

7.1.1 储存库的管理、安全设施和维护应符合 GB/T 31078 的要求, 船载储存库货架应固定, 库房温度应保持在 -18°C 以下。

7.1.2 清空后的冷库在海捕虾入库前应至少每年消毒一次, 所使用消毒剂不应含硫。

7.2 入库

海捕虾预冷后应迅速入库, 船上海捕虾产品入库时应立即关闭舱门和鱼舱盖。

7.3 码放

7.3.1 库内码放时应保证空气均匀流通。海捕虾码放间应有空隙, 不能紧靠墙壁、屋顶或与地面直接接触, 保证空气均匀流通, 并应符合 GB/T 30134 堆码的相关规定。

7.3.2 入库后应及时对货位标签和平面货位图进行记录。

7.3.3 应预留人行通道及出入库通道。

7.3.4 储藏过程中, 不应频繁打开外包装和预包装。

7.4 出库

7.4.1 出库应按照“海捕虾先进先出”和“海捕虾保质期先到先出”的原则, 并进行记录。

7.4.2 装载作业区内任何处理作业应在符合海捕虾保存温度的场所迅速进行。

7.5 记录

7.5.1 应明确温度控制方法与要求, 视需求随时检查和记录。

7.5.2 海捕虾仓储应有存量记录, 海捕虾出库应有出货记录, 记录内容应包括但不限于: 批号、出入库数量和时间、库房编号、库房温度、搬运人员等, 以满足盘点需求。

7.5.3 每批海捕虾应有出入库检验记录。

7.5.4 各项记录保存应统一汇集, 作业相关记录统一储存 2 年以上, 储存信息应以权限管理方式开放查询, 并详细记录查询人员。

7.5.5 仓储信息记录表参见附录 A 中的表 A.2。

8 运输

8.1 运输工具选取

- 8.1.1 冷藏运输车安全要求应符合 GB 29753 的规定。
- 8.1.2 建立运输车辆及车厢的维修及检验制度，至少半年进行 1 次检验；渔运船检验至少每年进行 1 次。
- 8.1.3 用于输送、装卸的设备及用具应保持清洁，每月应消毒一次，所使用消毒剂不应含硫。
- 8.1.4 装载前应检查运输工具及运输装备，确认制冷系统和除霜系统运转正常。

8.2 运输工具预冷

运输前车厢或鱼舱应进行预冷处理，使温度达到海捕虾所需的运输温度 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

8.3 装载

- 8.3.1 装载作业区的作业时间、温度及湿度均应有控制措施。
- 8.3.2 待运时，应批次分明、码放整齐、环境清洁、通风良好。
- 8.3.3 装载作业因故中断时，车厢门应保持关闭，且制冷系统应保持运转。
- 8.3.4 运输时不应与有毒、有害、有异味、易挥发、已腐败的物品混装混运。

8.4 摆置

海捕虾应与运输车厢或鱼舱四壁有适当的空间，并保持码放稳固。

8.5 运输过程

- 8.5.1 运输过程中海捕虾应防止挤压、防止水淋、防止曝晒、防止污染。
- 8.5.2 运输时应保持车厢内或鱼舱内温度均匀，每盒海捕虾均可接触到冷空气。
- 8.5.3 运输配送期间，车厢门或鱼舱门闭开频率应降至最低。
- 8.5.4 运输过程中禁止打开容器或海捕虾包装。
- 8.5.5 运输过程中应至少每 10 分钟监测记录 1 次车厢内或鱼舱内温度，超出允许的波动范围应有警示，一旦发生异常，可及时通过网络或电信传输至通报对象的计算机、手机等通讯设备，按货主与承运方协议规定及时处理。

8.6 运输记录

- 8.6.1 明确温度控制方法与要求，并及时、准确进行记录。
- 8.6.2 海捕虾温度在装卸货前均应加以检测及记录。
- 8.6.3 司机需携带手持终端设备或纸质记录表，随时记录送货与交货状况。
- 8.6.4 承运方应保留装卸货的时间记录、车厢或鱼舱温度记录、运输配送期间制冷系统的运转时间记录。
- 8.6.5 运输信息记录表参见附录 A 中的表 A.3。

8.7 卸货

- 8.7.1 卸货作业区的任何处理作业应迅速。
- 8.7.2 卸货时应轻搬、轻放，不得任意摔掷。
- 8.7.3 卸货作业因故中断，车厢门或鱼舱门应保持关闭，且制冷系统应保持运转。

8.8 交货验收

- 8.8.1 交货时按照合约在规定的地点交货，并对数量和温度进行核对检查。
- 8.8.2 海捕虾表面温度可使用接触式平板传感器或放射性温度计进行测定；或者由货主与承运方或承运方与验收人员共同决定。
- 8.8.3 查验海捕虾外观是否因温度影响而产生变化。
- 8.8.4 应保留海捕虾在运输过程中的温度、到达目的地后的等待装卸时间和可追溯的温度等记录。
- 8.8.5 交货发生有异议时，应在保证海捕虾安全的前提下，按照合约规定及时处理。
- 8.8.6 海捕虾验收后，应迅速移入低温储存设备或空间内。

9 追溯实施

- 9.1 海捕虾捕捞与储运操作方应保留相关追溯信息，积极响应客户的追溯请求并实施追溯。追溯请求和实施条件宜在商务协议中进行规定。
- 9.2 海捕虾捕捞与储运操作方应根据相关法律法规、商业惯例或合同实施追溯，特别是：
 - 发现海捕虾有质量问题时，应及时实施追溯；
 - 根据服务协议或者客户提出的追溯要求，应向客户提交相关追溯信息；
 - 当服务提供方和需求方环节对海捕虾有疑问时，应根据情况配合进行追溯；
 - 当发生海捕虾质量安全事故时，应快速实施追溯。
- 9.3 实施追溯时，应将相关追溯信息数据封存，以备检查。

表A.3 海捕虾运输信息记录表

序号	记录要素	记录内容	记录要求分类		
			基本信息	与食品安全法规有关的信息	商业信息
1	海捕虾运输商名称		√		
2	运输商注册号		√		
3	是否具有GMP或相关认证及证书编号			√	
4	运输车车牌号或渔运船船号		√		
5	运输司机或船主名称及身份证				√
6	接货批次、日期和时间		√		
7	运输车消毒方式和消毒剂使用情况				√
8	运输车或渔运船消毒日期	上一次消毒日期			√
9	运输车或渔运船运输温度		√		
10	温度控制方式				√

记录人：

年 月 日：

审核人：

年 月 日：
