

DB3710

威海市地方标准

DB 3710/T 217—2024

海洋预制菜生产质量管理规范

Specification of quality management for seafood prepared dishes

2024 - 02 - 04 发布

2024- 03 - 04 实施

威海市市场监督管理局 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》的规定起草。

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。

本文件由威海市海洋发展局与威海市市场监督管理局共同提出、归口并组织实施和评估。

本文件起草单位：荣成泰祥食品股份有限公司、中国海洋大学、威海海洋高新技术产业园、威海市海洋发展研究院、山东时进检测服务有限公司、荣成市市场监督管理综合服务中心、山东鑫发控股有限公司、赤山集团有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司、山东海之宝海洋科技有限公司、荣成海关综合技术服务中心。

本文件主要起草人：李振兴、李海洋、刘缙延、米娜莎、张旭东、连静、王金梅、毕迎斌、邵化斌、杨青、位正鹏、宋华、卢艳明、王茹、刘志敏、刘晓勇、王伶秀、孙建安、于洋、姜卫成、董军伟、颜显辉、毕乐飞。

海洋预制菜生产质量管理规范

1 范围

本文件规定了海洋预制菜的分类、基本要求、原料、辅料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、储存、加工过程的食品安全控制，以及在检验、储存和运输、追溯与召回、培训、管理制度和人员等方面的管理准则，描述了记录和文件管理等对应的证实方法。

本文件适用于海洋预制菜生产企业规范生产质量管理过程。

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文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 3097 海水水质标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17051 二次供水设施卫生规范
- GB 20941—2016 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB/T 36193 水产品加工术语
- GB/T 40745 冷冻水产品包冰规范
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海洋预制菜 seafood prepared dishes

以鱼、虾、蟹、贝、藻、海参、海蜇、鱿鱼等活、鲜、冻、腌、干、水发等海产品为主要原料，经预处理、配辅料/不配辅料、调味/不调味，按照各自产品标准化生产工艺加工制成的即食、即热、即烹、即配的菜肴，经包装后在一定条件下储存和运输的食品。

4 分类

4.1 根据食用方法分为：

- a) 即食海洋预制菜：已完成烹饪或经杀菌抑菌处理，符合食用卫生要求、开封后可直接食用的海洋预制菜肴；
- b) 即热海洋预制菜：已完成烹饪或经杀菌达到食用熟度，食用前经过复热即可食用的海洋预制菜肴；
- c) 即烹海洋预制菜：经分选、清洗等预处理后，选择性添加辅料、腌制、干制、调制、挂糊、裹粉等工艺制成，食用前需自行烹饪后食用的海洋预制菜肴；
- d) 即配海洋预制菜：经过清洗、分切等简单加工的预制原料，配以或不配以辅料制成，需自行添加配料、辅料，经调味后食用的海洋预制菜肴。

4.2 根据储运条件分为：

- a) 常温海洋预制菜：在常温条件下储存和运输的海洋预制菜；
- b) 冷藏海洋预制菜：在 0℃～8℃条件下储存和运输的海洋预制菜；
- c) 冷冻海洋预制菜：在-18℃及以下温度储存，并在-15℃及以下温度运输的海洋预制菜。

5 基本要求

5.1 选址及厂区环境

应符合GB 14881—2013第3章的相关规定。

5.2 厂房和车间

应符合GB 14881—2013第4章的相关规定。

5.3 设施与设备

5.3.1 应符合 GB 20941—2016 第 5 章的相关规定。

5.3.2 产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。

5.3.3 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。

5.4 卫生管理

应符合GB 20941—2016第6章的相关规定。

6 原料、辅料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、储存

6.1 一般要求

应符合GB 20941—2016第7章的相关规定。

6.2 采购

6.2.1 国家或地方明文规定禁止使用的海产品不应作为加工原料。

6.2.2 鼓励建立固定的供货渠道，确保所采购的原料、辅料、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。建立合格供应商档案，及时更换不符合要求的供应商。

6.3 验收

6.3.1 应尽可能缩短冷冻或冷藏原料的验收交接时间，减少其温度变化。

6.3.2 原料应由经考核合格的专人进行验收，验收时应对海产品进行感官鉴定，判断海产品的鲜度和卫生情况。

6.3.3 进口原料、辅料、食品添加剂和食品相关产品应查验《入境货物检验检疫证明》，标注信息应与商品信息、批次对应。

6.4 储存

6.4.1 活体原料应分类暂养，暂养用水应符合 GB 3097 中的微生物、有害污染物的要求且不含异物，并定期对水体进行循环过滤或换水，保持足够的氧气。应设专人负责检查暂养的海产品原料状况，发现死亡应及时捞出，暂养的时间不宜过长。暂养过程中不应添加有碍食品安全的物质。已死亡的贝类不应作为原料进行加工。

6.4.2 冷冻（藏）原料应及时入库，减少温度的变化。

6.4.3 腌渍海产品、干制海产品、水发海产品等原料应根据储存要求存放。

6.4.4 辅料、食品添加剂和食品相关产品应按照类别以及储存温度、湿度和其他储存要求进行分类储存并应显著标记，单独存放的应有明确的场所标志；储存过程中，应与墙壁、地面保持适当距离。

6.4.5 不得与有毒、有害物品同库储存。

7 加工过程的食品安全控制

7.1 基本要求

7.1.1 应制定加工技术规程或操作规范，建立各类产品加工工艺流程图。正常生产时，每年应至少验证 1 次。有下列情况之一时应进行验证：

- a) 原辅料、包装材料发生变化时；
- b) 配方、生产工艺发生变化时；
- c) 设备设施发生变化时；
- d) 其他变化经过评估认为必要时等。

7.1.2 生产现场各工序人员应按技术规程或操作规范操作。应通过危害分析及风险评估确立生产过程中的关键控制点，并制定控制措施。

7.1.3 关键控制点操作工应培训合格方可上岗，明确制定关键控制点的操作指导书或标准操作程序并做好记录。

7.1.4 加工用水、制冰用水、解冻用水、蒸汽用水应符合 GB 20941—2016 中 7.4.2、7.4.3 的规定。

7.1.5 加工企业可根据 GB 17051 制定企业内部水质监控计划以确保产品质量。

7.1.6 冷冻（藏）海产品原料出库后应及时加工。冷冻海产品原料不宜反复解冻、冷冻。

7.1.7 加工前应检查原料，发现海产品有腐败变质、异味、酸败、霉变、掺杂、掺假、有毒、有害等异常现象的不应加工。

7.1.8 产品冻结时应迅速通过最大冰晶生成带，使其热中心温度尽快达到-18℃及以下。

7.1.9 包冰衣的冷冻产品应符合 GB/T 40745 的规定。

7.2 质量控制体系的建立

应符合 GB 14881—2013 中 8.1.2 的规定。

7.3 包装及标识

7.3.1 使用包装材料时应核对标识，避免误用。

7.3.2 包装、标识应符合 SC/T 3035 的规定。

7.3.3 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，净含量应符合 JJF 1070 的规定。

7.3.4 海洋预制菜产品的包装应符合 GB 23350 的规定，不应过度包装。包装材料质量应符合国家相关标准规定。

8 检验

8.1 应符合 GB 14881—2013 第 9 章的规定。

8.2 应按照产品执行标准进行检验，每批产品应检验合格后出厂。仅配以食用农产品辅料的即配海洋预制菜可按照食用农产品相关规定进行检验。

8.3 应建立产品留样制度。每批次或每班次的海洋预制菜产品均应留样，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。留样保存期限与预制菜保质期一致。

9 储存和运输

9.1 应根据不同类型的海洋预制菜选择适宜的储存和运输条件，配备相应的冷藏、冷冻等设备。

9.2 不应与有毒、有害或有异味的物品一同储存运输。

9.3 冷藏类海洋预制菜储存温度应在 0℃～8℃；冷冻类海洋预制菜储存温度应在-18℃及以下。

9.4 应严格执行冷藏、冷冻产品装卸货操作流程，装卸货期间产品温度波动幅度应控制在 ±2℃ 以内。

9.5 同一运输工具运输不同产品时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。

9.6 冷藏和冷冻类海洋预制菜应采用冷链运输。冷藏类海洋预制菜运输温度应在 0℃～8℃；冷冻类海洋预制菜运输温度应在-15℃及以下。

9.7 冷链运输卫生应符合 GB 31605 的规定。

10 追溯与召回

10.1 追溯

10.1.1 应根据国家有关规定建立产品追溯制度。

10.1.2 应确保追溯范围内上下游信息的记录 and 有效传递。

10.1.3 鼓励采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

10.2 召回

应符合 GB 14881—2013 第 11 章的规定。

11 培训

应符合 GB 14881—2013 第 12 章的规定。

12 管理制度和人员

应符合 GB 14881—2013 第 13 章的规定。

13 记录和文件管理

应符合GB 14881—2013第14章的规定。
