



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 24861—2010

---

## 水产品流通管理技术规范

Code of currency supervise for fishery products

2010-06-30 发布

2011-01-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准由广东省质量技术监督局提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人：李来好、刁石强、杨贤庆、戚勃、马海霞、郝淑贤、岑剑伟。

# 水产品流通管理技术规范

## 1 范围

本标准规定了对水产品流通过程采购、运输、贮存、批发、销售环节和对相关从业人员的要求。  
本标准适用于鲜、活和冷冻动物性水产品的流通。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7718 预包装食品标签通则  
GB 11607 渔业水质标准  
GB/T 19575 农产品批发市场管理技术规范  
SC/T 9001 人造冰

## 3 采购

- 3.1 采购的水产品应无污染、无病害，其品质应符合 GB 2733 的规定。
- 3.2 采购方应要求供应方提供由有资质检测监督机构出具的有效产品检验合格证明方可流通。
- 3.3 所采购的水产品应附有有效进货凭证，并应进行检查验收，检查包括：检验合格证明、产品合格证、标签、标识等。
- 3.4 产品标签应标明品种、等级、数量、海区(或养殖地点)及生产(捕捞)日期等项目。
- 3.5 进货时，应对水产品的外观、色泽、肌肉组织、气味等进行感官检查。当感官检查不能确定质量时应进行理化检验。
- 3.6 对采购的水产品应做好验货记录，对每批水产品的发货单位、进货时间、品种、数量、质量、捕捞海区(或养殖地点)及生产(捕捞)日期和所附的原始资料等进行登记造册。

## 4 运输

### 4.1 活体水产品运输

- 4.1.1 应根据装运方式和产品的种类、特性、运输季节、距离、数量、运输时间选择适合的运输工具。
- 4.1.2 装载容器常用木箱、塑料箱、帆布桶和薄膜袋等。重复使用的装载容器应能方便清洗和安装有良好的进排水装置。
- 4.1.3 运输车(船)及装运工具应保持洁净、无污染、无异味，应具备有防雨、防尘、防虫害设施。
- 4.1.4 长途运输时，应采用专用的活鱼运输车或其他配备有小型发电机、过滤装置、控温系统和充氧装置的运输设备。
- 4.1.5 运输前应制定可行的运输方案，包括起运和到达目的地时间、途中补水、换水、洒水、换袋及补氧等措施。
- 4.1.6 在装运过程中不应与有毒有害物品混装。
- 4.1.7 在装运前应检查装运容器确保无破损并清洗干净，进行灭菌消毒。
- 4.1.8 活体水产品装运前应根据不同的种类停喂暂养 1 d~2 d，并选择调节适合的温度和盐度。

- 4.1.9 装运淡水产品时,装载容器应先加入合适温度的水,水质应符合 GB 11607 的规定。
- 4.1.10 装运海产水产品的海水,应与其原来养殖水的温度和盐度适应,水质应符合 GB 11607 的规定。
- 4.1.11 采用加冰降温则可按所加冰块重量加入相应的人工海水配制盐使盐度保持稳定,用冰应符合 SC/T 9001 的规定。
- 4.1.12 采用塑料袋加水充氧装运时,装鱼前应检查塑料袋确保无漏气,然后注入约 1/3 空间的新鲜水,再放入活体产品,接着充入纯氧,扎紧袋口,放进纸板箱或泡沫塑料箱中进行运输。
- 4.1.13 在运输过程中应保证水质稳定,并根据不同的产品选择适合的温度,温度变化梯度每小时应小于 5℃。

#### 4.2 冰鲜水产品运输

- 4.2.1 应根据运输季节、距离、数量、运输时间选择适合的运输工具。长途运输冰鲜水产品时应采用制冷车或保温车。短途运输时,在确保质量的条件下也可使用密闭的防尘、防晒车辆。
- 4.2.2 装运冰鲜水产品的装载容器应采用泡沫塑料保温箱、木箱、塑料箱等坚固、洁净、无毒、无异味和便于冲洗的容器,对用于长途运输的装载容器应具有排水功能。
- 4.2.3 待运的水产品在捕获后应立即用冰保鲜,装箱时应在箱底铺一层碎冰,然后按层鱼层冰装放方式,放足量的碎冰,产品温度在流通过程应始终维持在 0℃~4℃ 条件下。用冰应符合 SC/T 9001 的规定。
- 4.2.4 在装卸过程中应轻放,避免践踏和重压,不应与有毒有害物品混装,运输期间不应脱冰。

#### 4.3 冷冻水产品运输

- 4.3.1 应根据运输温度、距离、数量、运输时间选择有制冷或保温功能的运输工具。
- 4.3.2 选用的运输工具应设置有能直接监控的温度显示记录仪,在运输流通过程中应经常检查车厢(船舱)内温度,并使温度控制在-18℃ 以下。
- 4.3.3 具有制冷功能的运输工具,产品在装载前应预先将车厢(船舱)内降温至接近产品温度才能进货。
- 4.3.4 产品装卸或进出冷藏库要迅速,产品运达目的地时应及时进冷库。

### 5 贮存

#### 5.1 活体水产暂养

- 5.1.1 活体水产品应在洁净、无毒、无异味的水体中充氧暂养,暂养用水应符合 GB 5749 或 GB 11607 的规定。
- 5.1.2 活体水产品运送到销售目的地后,应根据不同的品种,投放在相适宜的温度、盐度的水体中暂养。
- 5.1.3 暂养池的水温应预先控制在与运输时接近的水体温度,温度相差应小于 5℃。
- 5.1.4 投鱼后如需要降温时,可采用加冰降温或制冷机进行缓慢降温,降温梯度每小时不应超过 5℃。
- 5.1.5 在暂养期间,应对水体进行循环过滤和充气增氧。同时应经常检查水温、海水盐度、水的 pH 值和氨氮含量等。

#### 5.2 冰鲜水产品保鲜

- 5.2.1 冰鲜水产品应尽可能贮存在 0℃ 左右的条件下,应有防止虫害和有害物质污染的设备。
- 5.2.2 装载容器应能及时排掉冰融化的水,定期清洗消毒。
- 5.2.3 贮存期间产品应保持用冰覆盖,不应脱冰,用冰应符合 SC/T 9001 的规定。

#### 5.3 冷冻水产品冷藏

- 5.3.1 入库前应查验产品合格证、标签等相关资料,并验收产品数量、品种、规格。
- 5.3.2 冷冻水产品应贮藏于清洁、卫生、无异味的冷藏库内。
- 5.3.3 冷藏库温度应控制在-18℃ 以下,温度波动控制在 3℃ 以内。
- 5.3.4 转运的产品温度在低于-8℃ 时可直接入库,否则应复冻后才能入冷库。
- 5.3.5 不同品种,不同规格,不同等级、批次的产品应分别堆垛,堆放高度以包装受压不变形为宜。

- 5.3.6 库内应用铺地台板,产品的堆码不应阻碍空气循环,产品与库墙应有大于 100 mm 的间隔。
- 5.3.7 冷库应有防霉、防虫(鼠)害和防有害物质污染的措施,定期进行除霜和消毒。
- 5.3.8 冷库温度要定时核查、记录。宜采用自动记录温度计。
- 5.3.9 冷库贮存的产品应进行分类管理并挂有明显标识,实行先进先出制度。
- 5.3.10 应定期检查贮存产品,发现问题或超过保质期的,应查明原因,并及时处理和做好记录。

## 6 批发

- 6.1 水产品批发市场的经营环境、经营设施设备和经营管理应符合 GB/T 19575 的规定。
- 6.2 凡进入市场交易的水产品所附的原始资料都应登记备案,记录应保存 2 年以上。
- 6.3 各类产品均应有明显注明品种、等级、数量、产地(海区或养殖地点)及生产(捕捞)日期等项目的标识牌。
- 6.4 从事鲜活水产品批发经营的应配备有满足交易需要的暂养池,并应配备有循环过滤、控温和充氧装置。
- 6.5 从事冰鲜水产品批发经营的应配备满足交易需要的保鲜贮藏设施,温度应控制在 0℃~4℃ 之间。
- 6.6 从事冷冻产品交易的批发经营的应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施,产品温度应控制在 -18℃ 以下。

## 7 销售

- 7.1 从事水产品经营应有固定的经营场地(摊档)。
- 7.2 场地内部设施应符合易清洗、易消毒、防鼠、防尘等要求,并有污水、污物(包括废弃物)收集及消毒设施。
- 7.3 销售鲜活水产品的应具有暂养池或暂养容器,并应配置过滤净化和充氧装置。
- 7.4 销售冰鲜产品的应配备有冷藏设备或冰及保温装置,产品应保持在 0℃~4℃ 的冰藏状态。
- 7.5 销售冷冻产品的应配备有 -18℃ 以下的冰柜、冷库等冷藏设备。
- 7.6 销售水产品时应向顾客明示冰鲜、冷冻等商品名称。
- 7.7 所销售的水产品应经检验合格,并具有产品合格证,标签应符合 GB 7718 的规定。
- 7.8 在销售过程中产生的包装物、废弃物应按规定进行无害化处理。
- 7.9 每天开始营业和营业结束后应对销售设施进行彻底清洗、消毒。
- 7.10 做好商品进货、销售台账的记录,包括品名、规格、进货数量、销售数量、生产厂家、批发单位,和检验证明等。

## 8 资料记录与保存

水产品在生产过程,从采购、运输、贮存、批发、销售等每个环节应做好验货记录,对每批水产品所附的原始记录资料应进行登记造册,记录应保存 2 年以上。

## 9 从业人员

- 9.1 从事水产品流通的人员应具有水产品的保鲜、质量控制和食品卫生等有关常识。
- 9.2 从事水产品流通过程的操作人员应不能有感染或开放性创伤,不能是传染病患者或带菌者。
- 9.3 应建立员工健康档案,每年至少进行一次健康检查,必要时做临时健康检查,新进人员应进行体检,合格后方可上岗。
- 9.4 操作人员应要注意个人卫生,不要用脚踏踏货物,不应将衣服及其他物品放在货物上。装卸过程中,禁止吸烟、吐痰和吃喝食品和饮料。
- 9.5 在装卸和零售过程中应做到勤洗手,至少每次工作之前要洗手,必要时戴防水手套。

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
水 产 品 流 通 管 理 技 术 规 范  
GB/T 24861—2010

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

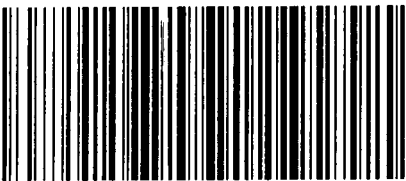
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 7 千字  
2010年7月第一版 2010年7月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-40180 定价 14.00 元



GB/T 24861—2010