

ICS 67.040

B 00

备案号: 42144-2014

DB44

广东省地方标准

DB44/T 1267—2013

捕捞对虾产品可追溯技术规范

Code of practice for captured prawn product traceability

2013-12-20 发布

2014-03-20 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准的附录A、B、C、D为规范性附录，附录E为资料性附录。

本标准由广东省海洋与渔业局提出。

本标准由广东省水产标准化技术委员会（GD/TC37）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、深圳市彭成海产有限公司、中山市渔农产冷冻厂有限公司。

本标准主要起草人：吴燕燕、李来好、徐名彪、杨贤庆、陈胜军、邓建朝、陈曼华。

捕捞对虾产品可追溯技术规范

1 范围

本标准规定了捕捞对虾产品的术语和定义、可追溯原则、识别标志、信息追溯流程、信息记录和产品召回要求。

本标准适用于捕捞对虾及其冷冻、加工制品的质量追溯。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

捕捞对虾产品可追溯性 trace captured prawn

捕捞对虾产品在捕捞、运输、加工、贮藏和销售等各个生产环节，都能够通过识别标志追溯和追踪到相关的信息记录。

2.2

捕捞对虾产品可追溯体系 traceability of captured prawn

利用现代化信息管理技术给每件捕捞对虾产品标上号码、保有相关的管理记录，从捕捞到销售各个阶段的信息流的连续性的保障系统。

3 捕捞对虾产品的可追溯原则

捕捞对虾产品的可追溯性应通过记录并传递发生在捕捞对虾产品的生产流通链中各个环节的信息来实现。生产流通链中的每一个参与者都应该建立与产品有关的相关信息，同时保持并传递这些信息。

4 捕捞对虾产品的识别标志

以同一捕捞船的同一品种作为一个标识个体，并根据捕捞船的具体情况（可参考国际上通用的EAN/UCC编码规范），利用生产批号追溯到产品的原料来源、捕捞日期等相关必要信息，建立捕捞对虾产品识别标志，具体的要求如下：

4.1 原料批识别标志

在原料收购记录上必须确定原料批识别代码，并记录识别代码、品种、数量、收购来源，注明捕捞船及备案号。

4.2 加工过程识别标志

在每一批次加工过程中的生产线始末以及各工序的适当位置用标识牌标识批次代码，标识代码必

须清晰。

4.3 贮藏过程识别标志

不同批次的原料或产品应有代码标识，当不同批次原料或产品需同垛堆放时，应有明显的标志分隔。

4.4 检验批识别标志

4.4.1 检验批产品包装标记要求：同一批次的产品检验后应有代码标识，标识代码应清晰、不易丢失，防止不同批号的产品相混标识代码。

4.4.2 报检批产品包装标记要求：内包装和外包装必须具有可追溯性批号，作为产品召回时的重要信息依据。产品批号应包含生产日期和原料批号全部信息。

4.4.3 加工企业确定报检批识别标志后，报各检验机构批准备案，向检验检疫机构报检时应提供报检批组成情况清单，清单内容包括报检批代码、组成该报检批的各生产批的代码及相应的数量。

5 捕捞对虾产品的信息追溯流程

捕捞对虾产品的信息追溯流程参见附录E图E.1。

6 捕捞对虾产品信息记录要求

从渔船捕捞对虾、码头交易、加工、流通等各环节需要有详细的信息记录。

6.1 渔船捕捞对虾信息记录要求

渔船捕捞对虾信息记录应包括捕捞船的船名、备案号/注册号、获得的相关认证，对虾捕捞海域、捕捞时间、品种、数量，船上的保鲜方式和添加剂使用情况，捕捞船到达码头的地点、时间、地点等信息。信息记录表见附录A表A.1。

6.2 捕捞对虾流通过程信息记录要求

海上捕捞的对虾到达码头后的流通过程信息记录应包括：捕捞船的船名；码头名称、地点，海捕对虾的品质抽检结果；销售商的名称、联系电话，交易的海捕对虾品种、时间、对虾的用途；运输车（船）牌号、运输人员名称、联系电话，运输车（船）消毒方式及消毒剂使用情况，运输海捕对虾的批次、数量、质量、日期，运输过程水质/用冰的检测、温度记录；运送到加工企业或下一销售商的名称、地址、电话、到达验货日期等。信息记录表见附录B表B.1。

6.3 捕捞对虾加工过程信息记录要求

捕捞对虾加工过程信息记录应包括：对虾原料来源、供货合同、供货证书和备案号；到货日期、车号；对虾规格、数量，对虾原料的品质抽检结果；生产批次、产品类型、加工过程消毒方式和消毒剂使用情况、添加剂的使用、半成品抽检结果；产品规格和净重、冻结方式、成品抽检结果、入冷库时间和库温；保质期、发货时间和批次、运输商及运输车辆、接受产品者相关信息等。信息记录表见附录C表C.1。

6.4 捕捞对虾加工产品销售过程的信息记录要求

捕捞对虾加工产品销售过程的信息记录应包括：销售商的名称、注册号及其获得相关认证；对虾

产品出厂的可追溯编号；运输的车号及承运商的名称、电话；产品发货批次；运输过程的温度、产品的特征描述、保存条件、重量；产品的贸易、批发、零售编号和接受者的相关信息。信息记录表见附录D表D.1。

7 捕捞对虾产品召回要求

7.1 建立信息反馈制度

企业收到客户对其对虾产品质量、安全问题的投诉后，应及时处理并记录。当确定需要实施产品召回时，要明确需要召回海捕对虾产品的名称、商标、种类、规格、批次及流向区域。根据市场及客户反映的质量安全问题的危害程度，对海捕对虾产品召回级别分类。在召回实施过程中，要对召回产品品种、批次、出现问题的类型及严重程度如实记录，便于企业快速对产品进行追溯。

7.2 召回方式

应及时在销售地发出召回产品的通告，提供产品的品牌、品种、批次、数量等信息，告知销售商停止销售，消费者停止食用，做好召回记录。

附 录 A
(规范性附录)
渔船捕捞对虾产品信息记录

表A.1 渔船捕捞对虾产品信息记录表

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	捕捞船名称	记录捕捞船名称，所属公司	●		
2	捕捞船备案号/注册号		●		
3	是否具有相关认证及证书编号			●	
4	对虾捕捞海域	记录捕捞海区，作业的经纬度	●		
5	对虾捕捞时间		●		
6	对虾捕捞品种		●		
7	对虾捕捞数量				●
8	船上使用添加剂品种			●	
9	船上添加剂来源			●	
10	对虾船上保鲜方式			●	
11	捕捞船到达码头时间		●		
12	捕捞船到达的码头名称和地点		●		
13	捕捞对虾的质量检验			●	
14	捕捞船卸虾的时间		●		

附 录 B
(规范性附录)
捕捞对虾流通过程信息记录

表B.1 捕捞对虾流通过程信息记录表

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	捕捞船的名称		●		
2	码头名称		●		
3	码头地址		●		
4	海捕对虾品质检验结果			●	
5	销售商的名称		●		
	销售商联系电话		●		
6	对虾品种	记录交易的海捕对虾品种	●		
7	交易时间	记录交易海捕对虾时的时间	●		
8	对虾数量	记录交易海捕对虾的数量			●
9	对虾的用途	是直接销售还是到加工厂加工?			●
10	运输车(船)牌号		●		
11	运输公司(人员)名称		●		
12	运输公司(人员)联系电话		●		
13	运输车(船)消毒	记录车辆或运输船消毒方式和使用的消毒剂名称、用量、消毒时间等		●	
14	运输对虾的批次				●
15	运输数量				●
16	运输对虾的质量	记录所承运的对虾质量情况		●	
17	运输日期		●		
18	运输用水/冰	记录运输过程所用的水或冰来源		●	
19	运输温度	记录运输过程的温度		●	
20	温度控制方式			●	
21	送达地址和名称	记录对虾运送到加工企业或下一销售商的名称、地址和联系电话	●		
22	加工企业/销售商注册号				●
23	接货批次		●		
24	接货时间		●		

附 录 C
(规范性附录)
捕捞对虾加工过程信息记录

表C.1 捕捞对虾加工环节信息记录表

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	对虾加工厂名称		●		
2	加工厂地址		●		
3	加工厂注册号		●		
4	是否具有 GMP 或相关认证及证书编号				●
5	供货商名称		●		
6	车号				●
7	供货合同		●		
8	供货证书和备案号		●		
9	接货日期和时间		●		
10	对虾品种和规格		●		
11	对虾数量				●
12	品质抽检记录	包括抽检数量、色泽、气味、肉质、虾壳完整性和制成率等的总体评价。		●	
13	生产批次/ 时间		●		
14	产品名称/类型	如冻全虾、去头虾、虾仁、熟虾等	●		
15	加工过程消毒方式和消毒剂使用情况			●	
16	添加剂的使用	包括防黑变剂、保水剂等的使用方式、用量、作用时间等		●	
17	半成品抽检			●	
18	产品规格	对产品规格更多细节的记录（质量和尺寸分级等）	●		
19	产品净重				●
20	冻结方式				●
21	金属探测			●	
22	成品抽检	包括产品包冰率、净重率、品温、形态、肉质、风味、色泽、包装方式的描述。		●	
23	保质期		●		
24	入冷库时间		●		
25	库内温度		●		
26	产品运输企业名称		●		
27	运输公司地址及注册号		●		
28	发货批次		●		

表 C.1 (续)

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
29	运输车辆编号		●		
30	司机姓名和身份证号				●
31	可追溯代码编号		●		
32	发货日期和时间	传递到下一个食品贸易环节的日期和时间			●
33	预输往国家和地区				●

附 录 D
(规范性附录)
捕捞对虾加工品销售过程信息记录

表D.1 捕捞对虾加工品销售过程信息记录表

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	销售商名称	记录海捕对虾加工品的贸易、批发或零售商名称和地址	●		
2	销售商注册号		●		
3	是否具有 GMP 或相关认证及证书编号			●	
4	对虾产品运输情况	运输对虾产品车号、承运者名称和电话	●		
5	对虾产品出厂的可追溯代码编号 (ID 号)	加工厂在加工、运送对虾产品时给每个产品批次的编号	●		
6	产品运输发货批次		●		
7	产品接受的时间	从运输商或加工厂获得产品的时间	●		
8	温度记录				●
9	产品的贮藏条件	是常温、冷藏或冷冻?			●
10	产品的描述	产品的名称及特征描述	●		
11	产品的重量				●
12	产品的贸易、批发或零售编号		●		
13	下一个产品接受对象	名称、地址、电话等			●

附录 E
(资料性附录)

捕捞对虾产品的信息追溯流程图

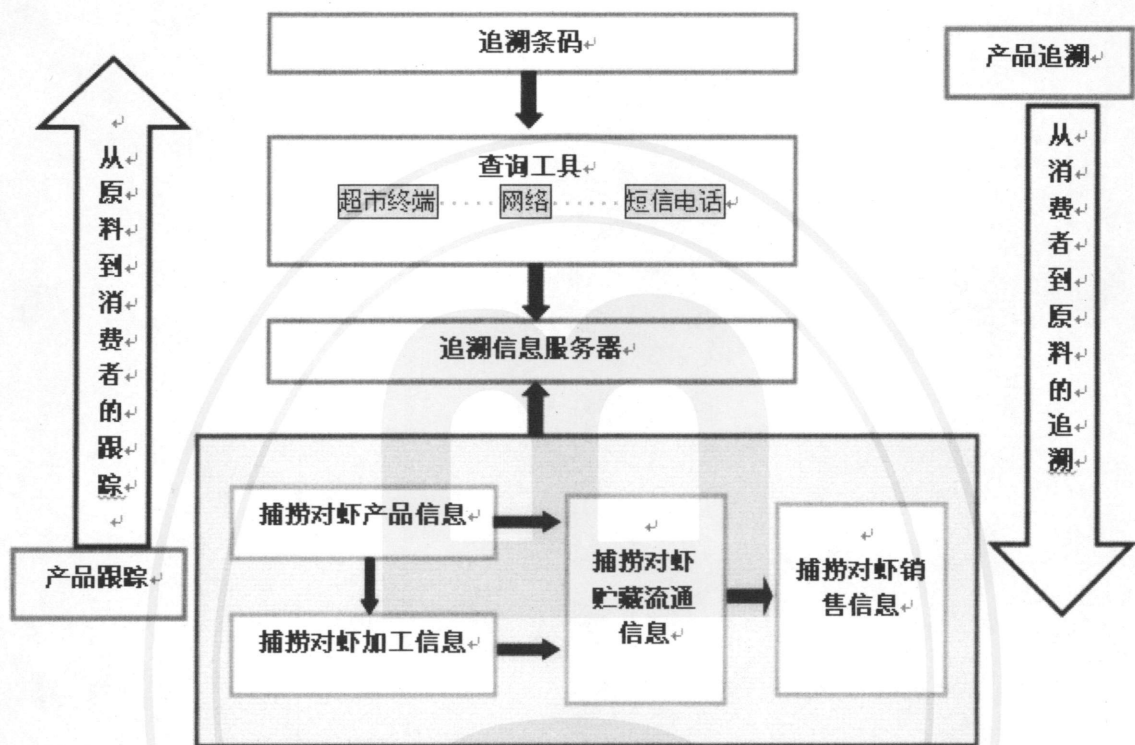


图 E.1 捕捞对虾产品的信息追溯流程图

广东省地方标准
捕捞对虾产品可追溯技术规范
DB44/T 1267—2013

*

广东省标准化研究院组织印刷
广州市海珠区南田路 563 号 1104 室
邮政编码: 510220
网址: www.bz360.org
电话: 020-84250337
南方医科大学广卫印刷厂