

# DB 4408

## 湛江市地方标准

DB 4408/T XXXX—2023

### 冰鲜金鲳鱼运输技术规程

Code of practice for transportation of chilled golden pomfret

（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。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

湛江市市场监督管理局 发布

目 次

前 言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 冰鲜金鲳鱼运输流程 ..... 1

5 保鲜操作 ..... 2

    5.1 前处理 ..... 2

    5.2 保鲜处理 ..... 2

6 包装与暂存 ..... 2

    6.1 包装 ..... 3

    6.2 暂存 ..... 3

7 运输 ..... 3

    7.1 运输前检查 ..... 3

    7.2 装车运输 ..... 3

8 卸载 ..... 3

9 操作记录和档案管理 ..... 3

## 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。

本文件由广东海洋大学提出。

本文件由湛江市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 冰鲜金鲳鱼运输技术规程

## 1 范围

本文件确立了冰鲜金鲳鱼的运输程序，规定了保鲜操作、包装与暂存、运输、卸载步骤的操作指示及转换条件，描述了操作记录和档案管理的内容。

本文件适用于商品冰鲜金鲳鱼的流通运输。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 28234 酸性电解水生成器卫生要求

GB/T 36193 水产品加工术语

SC/T 9001 人造冰

DB44/T 951 水产品加工过程臭氧及过氧化氢使用准则

## 3 术语和定义

GB/T 36193界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 冰鲜金鲳鱼运输流程

冰鲜金鲳鱼运输流程如图1所示。

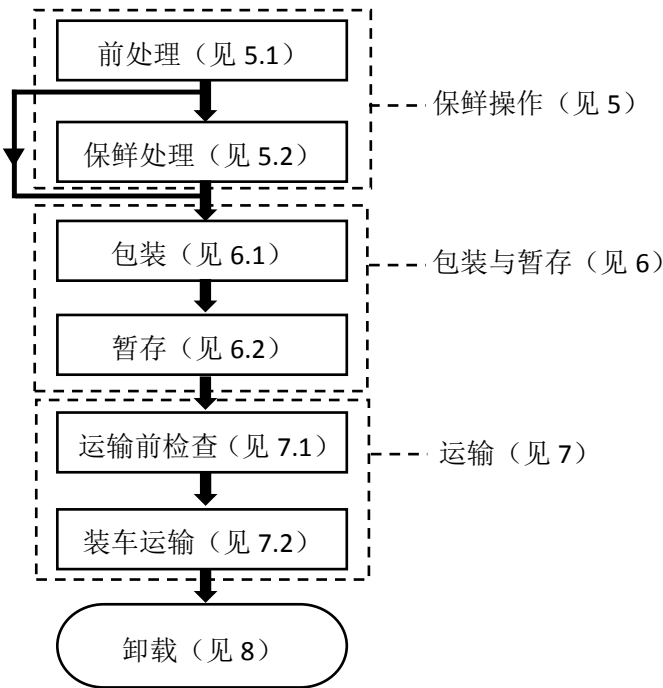


图1 冰鲜金鲳鱼运输流程图

5 保鲜操作

5.1 前处理

用水冲洗鲜金鲳鱼，水的指标应符合GB 5749的规定，同时剔除外表严重破损的鱼。经前处理的金鲳鱼可直接包装或采用保鲜处理后再包装。

5.2 保鲜处理

5.2.1 臭氧水保鲜

5.2.1.1 采用臭氧水保鲜时，臭氧水制备应符合 DB44/T 951 规定，保鲜过程用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.1.2 将不超过 50 kg、外表无严重破损的鲜金鲳鱼装入鱼筐，浸入水温为 0℃-10℃、臭氧浓度不小于 0.5 mg/L 的臭氧水，在 5 min-10 min 后捞起，用水冲洗干净。

5.2.2 微酸性电解水保鲜

5.2.2.1 采用微酸性电解水保鲜时，微酸性电解水制备应符合 GB 28234 规定，保鲜过程用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2.2 将不超过 50 kg、外表无严重破损的鲜金鲳鱼装入鱼筐，浸入温度低于 10℃的微酸性电解水溶液，浸泡 10 min-15 min 后捞起，用水冲洗干净。

6 包装与暂存

## 6.1 包装

6.1.1 控制包装环境温度低于 10℃，选用坚固、清洁、无毒、无异味，符合食品卫生要求的包装材料。

6.1.2 在干净的装载容器底部铺一层碎冰或冰袋，过程用冰应符合 SC/T 9001 的规定。随后交替放入鱼和碎冰或冰袋，直至填满容器并封口。包装过程应快速、规范，确保鱼的鲜度及鱼体完好。

## 6.2 暂存

将包装完成的产品置于温度为 0℃–4℃ 的冷藏库中暂存，暂存待运时间应不超过 12 h。

## 7 运输

### 7.1 运输前检查

7.1.1 根据产品状态、运输季节、距离、数量、运输时间等选择合适的运输工具。

7.1.2 确保运输工具厢体清洁、卫生、无异味、无污染，严禁与有异味、有毒、有害物质混运。

7.1.3 将车辆进行消毒，消毒剂按产品使用说明要求的方法用量使用。

7.1.4 装车前对车辆制冷设备和温控装置进行检查记录，确保运输过程中保持良好的工作状态。

7.1.5 检查无误后将运输车厢内温度降到 0℃–10℃，在 2 h 内完成装车过程。

### 7.2 装车运输

7.2.1 在运输过程中控制车厢温度为 4℃，变化幅度不超过 4℃，全程监控温度。

7.2.2 在运输过程中，控制金鲳鱼鱼体温度在 0℃–4℃，未经保鲜处理的金鲳鱼运输时间不宜超过 24 h，经臭氧水、微酸性电解水处理的金鲳鱼运输时间不宜超过 48 h，同时在过程中做好防晒、防风、防雨淋、防堆压等工作。

## 8 卸载

8.1 卸载货物前检查包装是否完好，对有损坏包装做好记录。

8.2 在 20℃ 以下环境温度内进行卸货操作，控制卸货时间在 2 h 内，装卸或进出冷藏库要迅速，同时轻搬轻放、规范操作。

8.3 卸货后及时冷藏，控制冷藏室温度为 4℃。

## 9 操作记录和档案管理

9.1 及时上报和更新操作人员健康合格证情况和资质证明情况。

9.2 操作人员及时记录所负责流程中的相关设施设备运行情况、消耗品参数和消耗情况、水产养殖用药情况、鱼活性情况。

9.3 详细填写运输单，包括发货人、收货人、货物到达地、货物名称、数量等。

9.4 记录文件至少保存 2 年，保证溯源信息可靠、完整。