GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0020-2026

版本号：A0

湾区认证技术规范
速冻淡水鱼及蛙类调制食品

2026－10－10 发布

2026－10－11 实施

广东粤港澳大湾区认证促进中心　　发布

目　　录

前　　言 II
引　　言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 速冻淡水鱼及蛙类调制食品加工管理要求 1
5 “湾区认证”标志和质量要求 3
6 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求 6
附　录　A　（规范性）　现场审核与抽样检测指南 8
附　录　B　（规范性）　湾区认证证书等级划分规则 10

前　言

本文件由广东粤港澳大湾区认证促进中心发布，版权归广东粤港澳大湾区认证促进中心所有，任何组织及个人未经广东粤港澳大湾区认证促进中心许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本文件起草单位：中国质量认证中心有限公司、中国检验认证集团广东有限公司、观星（肇庆）农业科技有限公司、广东产品质量监督检验研究院、广东粤港澳大湾区认证促进中心、中国检验有限公司(香港)、中国检验认证集团澳门有限公司。

本文件主要起草人：王吉谭、应晓虹、陈莱、刘宇欣、杨康荣、周明辉、丁孝宇、梁桂洪、朱立超、肖盛龙、舒锐、刘辉、陆永驰、张亮、欧伟杰、骆海彬。

本次为首次发布。

引　言

本文件根据《湾区认证实施通则 农食产品》要求编制，并与《湾区认证实施规则 速冻淡水鱼及蛙类调制食品》配套使用。

湾区认证技术规范 速冻淡水鱼及蛙类调制食品

1 范围

本文件规定了速冻淡水鱼及蛙类调制食品湾区认证技术规范的术语、定义，加工管理要求、标志和质量要求、包装、运输和储存、抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求等。

本文件适用于对非即食类速冻淡水鱼及蛙类调制食品产品及其加工活动质量保证能力实施湾区认证。

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。

SB/T 10379 速冻调制食品

GB 19295 速冻米面与调制食品

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 29921食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

农业部公告第2292号

食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第132章，附属法例V）

食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）

食品中兽药最高残留限量（澳门特别行政区第13/2013号行政法规）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 速冻淡水鱼及蛙类调制食品

以整只或切割的淡水鱼及蛙类为原料，配以辅料（含食品添加剂），经调制加工并采用速冻工艺（产品热中心温度≤-18℃），在低温状态下储存、运输及销售的预包装食品。

注：热中心是指产品内部在冻结终了时的温度最高点。

4 速冻淡水鱼及蛙类调制食品加工管理要求

4.1 食材来源和食品欺诈

速冻淡水鱼及蛙类调制食品用淡水鱼及蛙类应纳入生产者供应链管理，原料应符合相应的食品标准和有关规定，应确保来源真实性与可靠性。

4.2 加工场所布局与结构

4.2.1 应按照从原料至成品的单一流向要求，依照加工前处理、调制、速冻、包装、储运等各工序对场地进行合理布局。

4.2.2 场地应设有原料水池、前处理区、调味车间、速冻包装间、外包装间、成品冷库区等，应按GB14881的要求设置更衣、洗手、消毒设施，各区位置应远离卫生间、废弃物临时存放区等可能产生污染的区域。

4.2.3 地面、墙壁、门窗、天花板等应符合GB14881建筑结构的规定。

4.3 设备

4.3.1 设有专用速冻设施并确保速冻设备可靠性。

4.3.2 设备、工具、容器应按不同用途专用，有明显标识区分，并符合相关食品安全标准的要求。用前应消毒，用后应洗净。

4.3.3 工具、容器、操作台等与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

4.3.4 设备、工具、容器宜使用不锈钢材料或食用级塑料材料，不宜使用木质材料如木质砧板和木柄刀具等。

4.4 采购

应建立采购索证、验收制度。应对原料淡水鱼及蛙类实施逐批验收，对农残药残实施检测。应对供应商建立评价管理制度，针对原料淡水鱼及蛙类的有害物质水平，应每年至少一次索取检测报告，检测项目应相关质量要求。

应采购鲜活原料淡水鱼及蛙类，供应链不得使用麻醉剂等违禁物质，宜采用无抗生素残留（痕量）原料的淡水鱼及蛙类。

采购原料的淡水鱼及蛙类应满足相关验收的要求。

4.5 加工用水和冰

加工用水及制冰用水应符合GB5749要求。

4.6 加工前处理

4.6.1 加工前处理前应认真检查原料鱼，应为鲜活淡水鱼及蛙类，感官性状异常的淡水鱼及蛙类不得加工和使用。

4.6.2 盛放淡水鱼及蛙类的容器应保持清洁，不得与地面或不洁面接触。加工前后的盛放容器应有明显标识予以区分，不得混用。

4.7 加工过程

4.7.1 加工区域、加工人员、加工活动应符合GB14881要求。

4.7.2 切片与调理加工应在独立清洁区操作，防止与前处理区发生交叉污染。

4.7.3 产品调制工序应制定作业指导书，规范加工时间与加工温度，以确保产品新鲜度，避免腐败。制定辅料配置规范文件，添加剂使用量应符合 GB 2760 及香港、澳门相关法例要求。

4.7.4 加工过程中应不添加防腐剂。

4.7.5 速冻工序应形成作业指导书，并对速冻时间和速冻温度实施监控。

4.8 冷链控制

产品的贮存、运输、销售的温度应控制在 -18 ℃或以下,温度波动应控制在2℃以内。

4.9 异物控制

组织应在风险分析的基础上在适宜的工序设置异物控制措施，如：目测、灯检、金属探测等措施。

4.10 废弃物管理

应设有专用加盖废弃物容器，并与加工用容器有明显的区分标识。应及时处理前处理区的废料，并使用专用通道移出废料，避免与加工及内包装清洁区域形成交叉污染。

4.11 可追溯要求

应建立并实施可追溯性系统，能够有效运行以确定产品在采购、加工和交付的各个范围内的活动，确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系,应按照规定的期限保持可追溯性记录，应符合法律、法规的要求。

5 “湾区认证”标志和质量要求

5.1 使用“湾区认证”标志的速冻淡水鱼及蛙类调制食品，应获得速冻淡水鱼及蛙类调制食品“湾区认证”。

5.2 贴有“湾区认证”标志的速冻淡水鱼及蛙类调制食品加工过程应符合本文件要求。

5.3 质量要求

5.3.1 产品质量要求

5.3.1.1 感官及理化要求

感官应符合GB 10136 中3.2的相关要求，理化指标应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项　　目	指　　标	检验方法
过氧化值（ 以脂肪计）/(g/100 g)		GB 5009.227
盐渍鱼（鳜鱼、鲅鱼、鲑鱼）≤	4.0	
盐渍鱼（不含鳜鱼、鲅鱼、鲑鱼）≤	2.5	
	0.6	

预制水产干制品 ≤		
组胺/(mg/100 g) 盐渍鱼（高组胺鱼类[a]） ≤ 盐渍鱼（不含高组胺鱼类） ≤	 40 20	 GB 5009.208
* 挥发性盐基氮/(mg/100 g) 腌制生食动物性水产品 ≤ 预制动物性水产制品（不含干制品和盐渍制品） ≤	 25 30	 GB 5009.228
[a] 高组胺鱼类：指鲐鱼、鲹鱼、竹荚鱼、鰤鱼、鲤鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。		

5.3.1.2 污染物限量

应符合GB 2762 的相关要求、香港澳门适用法例要求，同时应符合表2的规定。

表 2 污染物限量

项目		指标
氟，mg/Kg	≤	2.0
* 铅，mg/Kg	≤	0.2
无机砷（以 As 计），mg/Kg	≤	0.1
甲基汞（以 Hg 计），mg/Kg	≤	0.5
镉，mg/Kg	≤	0.1
铬（以 Cr 计），mg/Kg	≤	1.0
锑（Antimony），mg/Kg	≤	1.0

5.3.1.3 农药残留限量和兽药残留限量

应符合GB 10136 中3.4及3.5的相关要求、香港澳门适用法例要求，同时应符合表3的规定。

表 3 农药残留和兽药残留限量

项目		指标
六六六（HCH），mg/Kg	≤	0.1
滴滴涕（DDT），mg/Kg	≤	0.5

项目		指标
* 多氯联苯，μg/kg	≤	20
敌百虫		不得检出
阿莫西林		不得检出
氨苄西林，μg/kg	≤	50
青霉素/普鲁卡因青霉素，μg/kg	≤	50
氯唑西林，μg/kg	≤	300
氯氰菊酯		不得检出
溴氰菊酯		不得检出
达氟沙星，μg/kg	≤	100
二氟沙星，μg/kg	≤	300
多西环素，μg/kg	≤	100
* 恩诺沙星，μg/kg	≤	100
氟甲喹，μg/kg	≤	50
噁喹酸，μg/kg	≤	100
沙拉沙星，μg/kg	≤	30
红霉素		不得检出
氟苯尼考，μg/kg	≤	100
林可霉素，μg/kg	≤	100
新霉素		不得检出
苯唑西林，μg/kg	≤	300
土霉素/金霉素/四环素（以总量计）		不得检出
磺胺类		不得检出
甲砜霉素		不得检出
甲氧苄啶，μg/kg	≤	50
硝基呋喃代谢物		不得检出
喹乙醇代谢物		不得检出
甲硝唑		不得检出
氯丙嗪		不得检出
孔雀石绿		不得检出
氯霉素		不得检出
环丙沙星		不得检出

项目		指标
氧氟沙星		不得检出
双氯青霉素，μg/kg	≤	300
黄曲霉毒素，μg/kg	≤	15
[a]检验方法根据产品销售的粤港澳不同地区采用适用GB标准或香港澳门特区认可的检验方法。		

5.3.1.4 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的要求及香港澳门适用法例的要求，防腐剂不得检出，同时应符合表3的规定。

表 4 食品添加剂限量

项目	指标	检验方法
* 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出	GB 5009.28
* 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得检出	GB 5009.28

5.3.2 速冻淡水鱼及蛙类调制食品产品质量应符合相关法律法规、标准规定，检测项目应包括企业声称的速冻淡水鱼及蛙类调制食品质量内容、污染物指标、农兽药残留等，检测项目必须符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 CM 章/香港规例第 132 V 章/香港规例第 132 AF 章”和/或“澳门第 11/2020 号和第 23/2020 号行政法规”的规定，采用“就高不就低”原则确定限值标准。

6 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求

6.1 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的速冻淡水鱼及蛙类调制食品产品应按照本文件附录A规则列出的抽检项目清单进行检验。清单应覆盖企业承诺的所有产品类别和认证单元，检验应每年至少一次，由广东粤港澳大湾区认证促进中心经过综合评估后确定检测机构实施抽样样品的检测。如果指定的第三方检测机构不能满足检测需要时，可以选择其他的检测机构，检测机构应依法取得CMA资质，且检验检测项目参数在CMA资质认定能力附表内。注：检验检测项目参数依据香港、澳门标准或其他原因而未列入CMA资质认定范围时，检测机构应满足ISO/IEC 17025:2017 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories(测试和校准实验室能力的一般要求)相关规定，且检验检测项目参数在认可的检测能力范围内。

抽样检测项目技术要求参照本技术规范执行。当产品检测个别限值不合格时可再次作产品检测(复测),复测样品为同批次留样或存样，不接受认证委托人的送检或再次抽检，微生物指标不能进行复测（参照GB4789.1）。当复测后限值仍不符合技术规范基本要求时,判定该产品为不合格品。

6.2 产品一致性要求

企业应建立并实施关键要素变更控制程序，确保变更不会影响产品对认证要求的符合性及产品的一致性。可能影响产品的符合性或检验样品的一致性的产品变更，应向认证机构申请并经批准后方可实施。

认证产品一致性要求的主要内容有:原料来源、产品品种、配方、生产工艺。

附 录 A
（规范性）
现场审核与抽样检测指南

本章节适用于指导湾区认证机构实施本文件适用产品认证审核的技术指南，也适用于申请本文件适用产品湾区认证的生产经营企业明确落实食品安全主体责任的相关要求。

A.1 现场审核技术指南

A.1.1 现场审核活动安排及实施

应覆盖本文件第4章与申请产品及其生产工艺相适应的所有要求。

项目	符合情况
1） 基本要求（包括营业执照、生产许可证等应合法、有效；应覆盖其供应的产品和活动、场所。）	□是 □否 □不适用
2） 原料要求，建立供应链管理要求，原料应符合相应的食品标准和有关规定 ，应确保来源真实性与可靠性。正确标识过敏原信息。原料农兽药残留的符合性。	□是 □否 □不适用
3） 加工场所与结构合理布局。生产场所设置符合工艺要求。应符合 GB14881 建筑结构的规定。	□是 □否 □不适用
4） 设备配置完整，能达到工艺要求。按不同用途标识，能做到适宜的清洗与消毒。食品的接触面符合要求。设备、工具、容器使用符合要求的材料。	□是 □否 □不适用
5） 建立采购索证、验收制度。对原料实施逐批验收。原料应符合相应国家标准、香港法例及澳门法规的强制性要求。建立供应商评价管理制度，每年至少一次索取原料检测报告。	□是 □否 □不适用
6） 加工用水符合 GB 5749 要求。	□是 □否 □不适用
7） 加工区域、加工人员、加工活动应符合 GB 14881 要求。添加剂使用符合要求。生产各工序作业指导书符合要求，并能有效实施。	□是 □否 □不适用
8） 设置原料和成品仓库，并对温度、湿度实施监控。	□是 □否 □不适用
9） 异物控制措施充分有效。废弃物管理措施有效，防止交叉污染。	□是 □否 □不适用
10） 建立并实施有效的可追溯性体系。	□是 □否 □不适用
11） 产品标识及质量要求（包括抽样要求、质量监控要求）	□是 □否 □不适用
12） 抽样检测和质量监控要求	□是 □否 □不适用
13） 企业承诺赔付相关（结合企业的承诺，关注原料及生产过程情况。审核记录/结果应对承诺赔付内容做出有效支撑。）	□是 □否 □不适用

A.1.2　产品认证标识及质量技术文件、记录的审核

应覆盖本文件第5章与申请产品及其生产工艺相适应的所有要求。

A.2　抽样检测技术要求

认证机构应综合评估产品生产加工过程中的特性，落实生产企业主体责任，形成抽样检测项目清单，清单应覆盖企业承诺的所有产品类别。

清单包括但不限于下述内容：

a)　应随机抽取本文件第 5 章表 1 至表 3 内不少于 5 个项目；

b)　应包含过往连续 2 年“国家食品安全监督抽检实施细则”中风险监测项目的要求；

c)　应包含企业承诺的检测项目，如企业承诺的检测项目不超过 10 项，应包含全部项目；如企业承诺的检测项目超过 10 项，则从企业承诺的检测项目中挑选 10 个项目组成项目清单；

d)　结合评估结果，可抽取部分港澳强制性规例的检测指标要求列入抽样检测项目清单；

e)　结合评估结果，可抽取有原料及加工过程带入风险的项目列入抽样检测项目清单。

A.3　抽样检测采信原则要求

A.3.1　采信的检测报告由认证企业自主提供，检测报告的样品应能准确识别为申请认证的产品类别。应按申请的产品类别分别实施采信。

A.3.2　采信依据本附件A.2的抽样检测项目清单实施。

A.3.3　采信的项目可分布在不同产品生产批次的检测报告中，但相互关联和干涉的检测项目应在同一份检测报告中。

A.3.4　采信的检测报告应为1年内同类别产品（仅限于工艺和配方一致，包装规格、形式不同的产品）有效的检测报告。

A.3.5　本文件第5.3章 表1至表3内的检测项目，被采信检测报告的检测机构应获得CMA资质认定或CNAS实验室认可，采信的检测项目应在认定或认可范围内。

A.3.6　采信应在本文件第5章所述的抽样检测前由认证机构完成，不允许事后补充。

A.3.7　认证机构采信人员应根据实际情况对拟采信的检测报告实施风险分析，对虽符合上述采信条件但仍具有采信风险的检测报告及项目予以排除。

A.4　产品应满足的法律法规及技术标准要求

应将本文件第5章节的规定内容纳入湾区认证产品的执行标准，以满足粤港澳三地的法律法规及技术标准要求。

附 录 B
（规范性）
湾区认证证书等级划分规则

本章节适用于速冻淡水鱼及蛙类调制食品生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据速冻淡水鱼及蛙类调制食品的特征特性及质量安全要求，速冻淡水鱼及蛙类调制食品“湾区认证”证书等级从高到低分为金标、蓝标和绿标三个等级。绿标等级为满足《湾区认证技术规范 速冻淡水鱼及蛙类调制食品》基础要求，金标和蓝标为速冻淡水鱼及蛙类调制食品拔高项，详见分级表：

速冻淡水鱼及蛙类调制食品 湾区认证证书分级表

等级	绿标	蓝标	金标
要求	认证产品符合《湾区认证技术规范 速冻淡水鱼及蛙类调制食品》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求。	认证产品符合《湾区认证技术规范 速冻淡水鱼及蛙类调制食品》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求；同时满足表2污染物限量或表3农药残留和兽药残留限量的两个表中任一表中指标均不得检出。	认证产品符合《湾区认证技术规范 速冻淡水鱼及蛙类调制食品》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求;同时表2污染物限量和表3农药残留和兽药残留限量所有项目不得检出。