

珠海市质量协会团体标准

《花鲈鱼生生产管控技术规范（征求意见稿）》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本项目来源于珠海市质量协会“关于《花鲈鱼生生产管控技术规范》团体标准的立项公告”。并依据《珠海市质量协会团体标准制定工作管理办法》，制定《花鲈鱼生生产管控技术规范》。

（二）标准起草单位

本标准由珠海市现代农业发展中心、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、广东省农业科学院顺德美食工业研究院、珠海市海洋发展集团、珠海集元水产科技有限公司、珠海市强晟农产品有限公司、珠海市卓越质量研究院、佛山市顺德万汇美食工业研究有限公司共同起草。

（三）标准制定的必要性、目的和意义

必要性：花鲈（*Lateolabrax maculatus*）作为优质鱼生原料，消费需求快速增长，但养殖环节存在池塘高密度病害频发、吊水净化工艺不规范、药残及寄生虫风险突出等问题。目前国内缺乏针对鱼生专用鱼的全链条技术标准，导致产品质量参差不齐，亟需通过标准化实现产业升级。鱼生属生食水产品，对寄生虫、致病微生物及药物残留要求严苛。现有通用水产标准未覆盖吊水净化、暂养运输等关键风险点，需建立从养殖源头到加工终端的专项控制体系，并亟需通过团体标准填补空白，提升市场竞争力。池塘养殖、吊水净化、加工企业协作松散，品质追溯断链。需通过标准统一操作规程，构建“养殖-净化-加工”一体化品控链条，推动产业集群化发展。

目的和意义：该标准的制定可保障食品安全和公众健康，系统性控制寄生虫、病原微生物及化学污染风险，降低食源性疾病发生率，为监管部门提供执法依据，强化生食水产品市场监管。该标准的制定可提升花鲈产业核心竞争力，推动生态养殖、精准吊水等技术创新，并通过认证实现优质优价，培育“安全鱼生”地理标志产品。该标准的制定可促进行业可持续发展，保障资源节约，减少氮磷排放，打通养殖户-吊水厂-加工厂协作机制，降低中间成本，同时响应“大食物观”战略，拓展优质动物蛋白供给路径。

本标准的制定将填补花鲈鱼生生产管控技术规范的空白，通过科学设定池塘生态养殖、吊水净化和鱼生安全控制三重技术门槛，推动产业从“量产导向”转向“品质导向”，为保障消费者健康、提升中国水产品品质提供技术支点，最终服务于水产养殖业高质量发展与国家食品安全战略目标。

二、标准研制过程

本标准征求意见稿在起草过程中召开了多次研讨会议，并与养殖企业、吊水企业和加工企业进行交流和调研。起草组人员还对标准全文进行了逐条的讨论，通过对标准内容的反复修改和完善，形成了目前的珠海市地方标准公开征求意见稿。主要起草过程包括以下几个阶段：

1.成立工作小组。2025 年 4 月，明确了标准编制的领导小组、起草小组。

2.明确标准框架。标准起草组根据当前花鲈产业的现状和实际需求，进一步明确标准定位、应用对象和适用范围。同时，通过开展多次的座谈会和调研工作，吸收和借鉴了来自各方的意见和建议，经过认真分析和研讨，确立了初步的标准框架。

3.形成标准草案。在标准框架确定的基础上，起草组成员充分吸收已有的标准成果，经过反复推敲，逐渐确定了本标准的主要内容，于 4 月底完成标准工作组讨论稿 1 稿。2025 年 5 月，起草小组讨论进行了修改，形成工作组讨论稿 2 稿。

4.形成内部征求意见稿。起草组在完成标准工作组讨论稿 2 稿的基础上，于 2025 年 6 月形成了标准内部征求意见稿。

5.起草组于 2025 年 6 月就本标准向广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、广东省农业科学院顺德美食工业研究院、珠海市海洋发展集团、珠海集元水产科技有限公司、珠海市强晟农产品有限公司、珠海市卓越质量研究院、佛山市顺德万汇美食工业研究有限公司等多家单位和专家征求意见。2025 年 6 月，起草组根据多方内部意见，对标准进行修改，形成了本标准公开征求意见稿。

三、标准编制原则和主要内容及确定依据

制定《花鲈鱼生生产管控技术规范》团体标准主要遵循以下原则和依据：

(1) 科学性原则

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》的要求和规定编写本标准内容。同时，参考 GB/T 20000.1《标准化工作指南》及 GB/T 15624《服务标准化工作指南》等相关标准化文件资料，力求使信用标准化工作符合客观规律，遵循科学性原则。

(2) 先进性原则

本标准内容的制定，在考虑现有花鲈养殖模式、吊水技术、加工工艺现状的基础上，并参考国内相关养殖、吊水、加工的相关成熟经验，吸纳相关科研成果和有关标准的规定，满足养殖、吊水、加工各方使用要求。

(3) 适用性和可操作性原则

本标准在调研数十个花鲈养殖、吊水、加工项目的基础上，参考其他水产鱼类养殖、吊水、加工有关现有国家、行业、地方标准，考虑当前发展趋势，依据当前和未来一段时间养殖、吊水、加工的发展方向，规定了花鲈鱼生生产管控技术规范全过程，包括养殖、吊水、加工等要求，力求使标准内容适合工作实际和业务需求，具有实用价值。

四、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

目前，有关鱼生生产管控技术规范的法律法规和强制性标准有：GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、DB31/7-1998《生鱼片卫生标准》、T/NHKJXC 016-2021《宁化客家小吃生鱼片制作规范》、T/HZBX 067-2023《生鱼片》，本标准是依据以上法律法规的要求，对现有法规和标准的有力补充、支持和细化。本标准与现有相关法律法规和强制性标准无冲突。

五、标准的先进性

标准发布后，计划召开涉及到花鲈养殖、吊水、加工的单位或个人进行宣贯培训，建议各花鲈养殖、吊水、加工的管理单位积极实施该标准。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、其他应予以说明的事项

无。

珠海市现代农业发展中心（盖章）



