

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1138.5—2025

横县鱼生全链条管理规范 第5部分：供应链管理

Specification for whole-chain management of Hengxian Yusheng—
Part 5:Supply management

2025 – 11 – 20 发布

2025 – 11 – 26 实施

广西营养学会
广西标准化协会

发 布

目 次

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 基本要求 1

 4.1 质量安全 1

 4.2 协同高效 1

 4.3 信息畅通 1

5 质量追溯 2

6 实施管理 2

 6.1 养殖 2

 6.2 采购 2

 6.3 运输 2

 6.4 加工制作与餐饮 2

 6.5 销售 3

 6.6 评价与改进 3

7 应急管理 3

 7.1 养殖端 3

 7.2 运输端 3

 7.3 加工端 3

 7.4 养殖端、运输端和加工端各方共同责任 3

附录 A（资料性） 横县鱼生养殖、运输、加工企业供应差异化管理 4

参考文献 5

前 言

本文件参照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。

本文件是T/GXAS 1138《横县鱼生全链条管理规范》的第5部分。T/GXAS 1138已经发布了以下部分：

- 第1部分：养殖；
- 第2部分：运输；
- 第3部分：加工与制作；
- 第4部分：餐饮服务；
- 第5部分：供应管理；
- 第6部分：评价与认定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区疾病预防控制中心提出。

本文件由广西营养学会归口并宣贯。

本文件起草单位：广西营养学会、广西标准化协会、广西渔业协会、广西烹饪餐饮行业协会鱼生专业委员会、南宁市西乡塘区食品药品安全管理服务协会、横州市峦城镇商会、广西壮族自治区水产科学研究院、广西中医药大学药学院、广西职业技术学院、广西农业科学院农产品加工研究所、广西中医药研究院、南宁市市场监督管理信息中心、横州市文化广电体育和旅游局、横州市职业技术学校、横州市综合检验检测中心、横州市水产畜牧兽医技术推广站、广西农垦明阳农场有限公司渔业养殖场分公司、广西桂之渔农业科技有限公司、南宁市金渔水产有限公司、广西南宁福海水产养殖有限公司、桂林聚龙潭生态渔业有限公司、广西桂江京盛生态养殖有限公司、横县裕通水果种植家庭农场有限公司、南宁市横县鸿翔泉水鱼生态养殖有限公司、广西中科渔业服务有限公司、广西农垦良圻农场有限公司、南宁市经开区小海马食品批发中心、横州市众海水产品有限公司、广西南宁渔之家水产服务有限公司、广西好渔顺商贸有限公司、广西三个椰子餐饮管理有限公司、南宁市元泉环保科技有限公司、广西有念花开餐饮管理有限公司、广西余师傅餐饮有限公司、横州安仔鱼生店、横州市峦城镇淳意酒店、横县景园春酒店、横州市横州国际大酒店有限责任公司、横州市南乡镇丰润山庄、横县六景镇善霖食府、横县余艺鱼生店。

本文件主要起草人：文露婷、赵亚玲、马金洁、黄林华、梁志平、余树恒、胡迪、梁军、黎铭、廖夏云、林叶新、毛琬人、蒙源、周婧靓、梁军能、陆阳、谢宏昭、刘祁云、张雅媛、党桂兰、梁一笑、陈学、何璇、范燕霞、李华婷、颜成存、李彩金、陆春燕、郭标、李辉全、谢积慧、廖金铭、陆地、罗继、蔡日星、刘恒坚、罗青云、李裕、陆大鸿、黄成、宁筋杰、宁海、谢锡犬、官通、黄瑞杰、陈军志、李石养、余富、蓝冬丽、韦家安、雷增宇、李家宇、邓宏洁、李为林、苏镇善、余艺、黄绥淼。

引 言

横县鱼生因起源于横县（2021年已撤销横县，设立县级横州市）而得名，其作为广西十大经典名菜之一，制作技艺历经千余年的传承发展，于2010年入选广西壮族自治区级非物质文化遗产代表性项目名录，该传统美食美誉闻名岭南，其独特魅力不仅体现在选料考究、刀工精湛等工艺特征上，更承载着横县特有的饮食文化与历史记忆。然而，随着产业规模的扩大、消费需求，以及群众对健康意识、健康饮食需求的日益增长，传统制作工艺的标准化不足、全链条质量管控体系缺失等问题逐渐显现，亟需建立科学规范的管理体系。

本文件的制定旨在实现以下目标：（1）构建覆盖“从养殖到餐桌”的全过程质量安全控制体系；（2）推动传统工艺与现代食品安全要求的有效衔接；（3）促进产业标准化、规模化发展；（4）保障消费者健康权益与饮食文化体验。

T/GXAS 1138《横县鱼生全链条管理规范》根据管理环节拟由六个部分组成。

- 第1部分：养殖。目的在于规范横县鱼生原料鱼的养殖环境、养殖技术与养殖管理，确保从源头控制鱼生产品质量安全。
- 第2部分：运输。目的在于规范从横县鱼生原料运输方式和操作要求的管理，确保原料安全卫生。
- 第3部分：加工与制作。目的在于规范横县鱼生加工与制作场所建设，加强加工人员制作过程技能与卫生规范，确保制作过程质量安全。
- 第4部分：餐饮服务。目的在于规范横县鱼生餐饮过程服务要求，宣传横县鱼生历史文化及养生文化，确保消费者餐饮体验。
- 第5部分：供应管理。目的在于规范横县鱼生原料从采购到餐饮环节全过程供应管理，确保原料可追溯性。
- 第6部分：评价与认定。目的在于评价认定横县鱼生养殖、供应与餐饮标准化单位，推动横县鱼生产业高质量发展。

横县鱼生全链条管理规范

第5部分：供应管理

1 范围

本文件界定了横县鱼生供应管理的术语和定义，规定了横县鱼生供应管理的基本要求、质量追溯、实施管理、应急管理的要求。

本文件适用于横县鱼生在供应流通环节中的管理活动。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 29568 农产品追溯要求 水产品
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 38159 重要产品追溯 追溯体系通用要求
GB/T 45547 食品生产追溯体系通用技术规范
NY/T 3204 农产品质量安全追溯操作规程 水产品
T/GXAS 1081 横县鱼生制作技术规程
T/GXAS 1138.1 横县鱼生全链条管理规范 第1部分：养殖
T/GXAS 1138.2 横县鱼生全链条管理规范 第2部分：运输
T/GXAS 1138.6 横县鱼生全链条管理规范 第6部分：评价与认定

3 术语和定义

GB/T 29568、NY/T 3204、GB/T 38159、T/GXAS 1081界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

供应管理 supply management

为实现横县鱼生产品高效流通与品质安全保障，对养殖、采购、运输、加工与制作、销售与质量管理等环节进行统筹规划、协同管控所构建的一体化系统管理体系与运行机制。

4 基本要求

4.1 质量安全

应基于食品安全管理要求构建横县鱼生供应管理体系并有效实施，保障横县鱼生的质量安全。

4.2 协同高效

宜对不同规模的横县鱼生供应各环节的企业实施差异化管理的同时加强供应整体控制及各环节的协同管理，推动供应一体化运作，提升供应协同化水平和流通效率。横县鱼生养殖、运输、加工企业供应差异化管理见附录A。

4.3 信息畅通

4.3.1 宜通过信息化技术的应用，提高供应过程信息透明度，推动供需双方的信息交流与运用。

4.3.2 宜建立并实施横县鱼生可追溯体系，对横县鱼生供应各环节信息进行记录，保障食品安全。

5 质量追溯

5.1 宜对横县鱼生的原料端（养殖端）、加工端、运输端（包括活鱼运输和产品配送）各环节信息进行采集、记录、存档，追溯信息记录按照 GB/T 29568 的规定执行。

5.2 横县鱼生的养殖端、加工端、运输端应接入相关政府部门的农产品质量追溯系统，或建立自身适用的横县鱼生可追溯系统，按照 GB/T 45547 的指导建立和实施，追溯编码应按 NY/T 3204 的规定执行并支持一批（池、桶）一码或一鱼一码。

5.3 通过自动识别技术实现供应过程数据的采集，追踪供应各环节信息，并以适当方式向消费者公开。

6 实施管理

6.1 养殖

6.1.1 养殖环节追溯内容至少包括：

- a) 成鱼标识：品种名称、批号、数量与规格；
- b) 养殖场信息：养殖场名称、联系方式、地址、塘号/池号、环境信息、水质信息及相关认证信息；
- c) 养殖信息：饲料基本信息、养殖温度记录、养殖密度、投喂记录、养殖周期、生长与增重、检验信息、养殖人员；
- d) 疫病和用药信息：疫病名称、发病时间、用药类型、用药时间、用药描述、休药期、作业人员；
- e) 质量安全信息：检验报告、承诺达标合格证、活鱼鱼体及养殖水体抽检肝吸虫及中间宿主记录。

6.1.2 应做好横县鱼生养殖全过程记录，按 T/GXAS 1138.1 的规定建立并实施横县鱼生质量安全管理

6.2 采购

6.2.1 应建立并执行横县鱼生原料鱼的采购质量控制、鱼生产品质量安全风险评估的管理制度和

6.2.2 应要求养殖端依据有关法律法规和标准要求，定期提供横县鱼生原料鱼产地环境检测报告、产品质量检验报告等质量安全合格证明、溯源证明材料。提供频次不低于 1 次/年，检测报告应保存 3 年以上备查。

6.2.3 横县鱼生原料鱼装车运输前，应随货提供以批（塘、池、桶、筏）为单位出具的第三方检验合格报告，检验的项目应至少包括药物残留（按 GB 2763 的规定进行检测）、寄生虫成虫及虫卵活检、淡水螺及螺卵活检等关键指标。

6.3 运输

6.3.1 横县鱼生原料鱼及鱼生产品的运输按 T/GXAS 1138.2 的规定执行。

6.3.2 鱼生原料鱼运输及配送车辆应配备供氧装置，横县鱼生运输及配送车辆宜配备高精度温控设备。运输过程中温度应控制在 10℃~16℃，鱼生产品配送温度应保持在 4℃~10℃。

6.3.3 应优化物流配送路线规划，运用智能物流技术，根据实时交通路况动态调整配送路径，使横县鱼生原料鱼能够在最短时间内送达。

6.3.4 横县鱼生原料鱼运输环节追溯内容至少包括：

- a) 产品标识：品种名称、批号、数量与规格；
- b) 质量信息：等级、运输工具及容器、温度记录、用药情况等。

6.4 加工制作与餐饮

横县鱼生加工制作环节追溯内容至少包括：

- a) 并批、分批信息：品种名称、原批号、产地、数量与规格、新产生的批号；

- b) 加工产品标识：品种名称、批号、数量与规格；
- c) 加工设施设备信息：清洁消毒记录；
- d) 加工信息：加工制作室/区号、生产日期和时间、卫生控制与检查记录、加工人员、加工过程控制记录、认证信息。

6.5 销售

- 6.5.1 仓储物流环节追溯信息至少包括：仓库编号、出入库数量、时间、运输工具编号、运输时间、温度记录、检验信息、运输人员；
- 6.5.2 批发与零售环节追溯内容至少包括：温度记录、存储时间、质量检验信息。
- 6.5.3 应根据消费需求与供应商沟通库存及采购计划，缩短订货周期，提高库存周转率。

6.6 评价与改进

- 6.6.1 应按 T/GXAS 1138.6、《餐饮服务食品安全操作规范》等要求，对养殖单位和餐饮单位进行供货能力、质量安全状况等进行综合评价与认定。
- 6.6.2 评价制度应具有持续性，每年度至少评价一次。及时更换不符合要求的供应商。
- 6.6.3 应根据评价结果做好管理水平和管理质量的持续改进，提升横县鱼生供应的整体运转效率。

7 应急管理

7.1 养殖端

在上市前检出肝吸虫及虫卵活体的养殖鱼不应作为横县鱼生原料鱼，可作为其他高温加工的熟食原料鱼。

7.2 运输端

7.2.1 鱼生专用鲜鱼运输车宜安装北斗+GPS 双模定位终端，配合分布式光纤温度传感器，运输公司可通过管理系统实时查看车辆位置与货舱温湿度数据（采样频率 1 次/10 min）。系统预设温控阈值，当检测到温度异常时，自动执行三级响应机制：

- a) 一级预警：向司机发送短信提醒（如“货舱水体温度升至 20℃，请检查制冷机”）；
- b) 二级响应：远程启动备用制冷机组，同时调度 30 km 内备用车辆前往接力；
- c) 三级预案：通知下游企业准备应急仓储，使温控不间断。

7.2.2 在运输过程因高密度、缺氧、高温等原因造成交付前的活鱼出现浮头、体色异常、体表损伤、粘液增多等应激行为，到达目的地后应卸载活鱼到清新水体，待其鱼体稳定，活力恢复后，使用 3% 食盐水进行浸泡消毒，停食，保障水体溶解氧充足。

7.3 加工端

在横县鱼生加工与销售过程发现质量问题时，应 2 h 内启动召回程序，48 h 内完成同批次产品下架。

7.4 养殖端、运输端和加工端各方共同责任

- 7.4.1 各方应共同做好横县鱼生的食品产品安全风险管理工作，并作出食品安全达标承诺，接受社会和消费者监督。
- 7.4.2 各方应实时跟踪和动态了解国际、国家、行业的鱼生食品安全风险监测信息及有关的水产品、食品安全危害信息。
- 7.4.3 各方应做好横县鱼生供应相关环节的安全风险分析及评估。
- 7.4.4 各方应针对不同的风险类型制定相应的应急解决方案。

附录 A

(资料性)

横县鱼生养殖、运输、加工企业供应差异化管理

不同规模横县鱼生养殖、运输、加工企业供应差异化管理实施参考表见表A.1。

表A.1 不同规模横县鱼生养殖、运输、加工企业供应差异化管理实施参考表

| 企业类型 | 核心目标 | 差异化管理实施点 | | | |
|------|---------------------------------|--|---|---|--|
| | | 养殖端 | 加工端 | 运输端 | 追溯体系 |
| 大型企业 | 构建全链条数字化闭环,实现从养殖到消费的全程可追溯与品质管控。 | 养殖基地直控:自建或控股标准化养殖基地,执行《横县鱼生标准化单位(养殖基地)》要求,如“一鱼一码”溯源系统; 鱼苗筛选强化:增加鱼苗基因检测(如寄生虫抗性基因筛查),确保原料生物安全性。 | 智能工厂建设:引入AI视觉分拣系统、自动化切片机器人,同步记录加工参数至区块链溯源平台; 卫生管理升级:加工专间空气洁净度达10万级(ISO 8级),每小时自动紫外线消杀。 | 冷链温控分级 鲜鱼运输:10℃~16℃(GPS+温度记录仪,数据每15 min上传云端); 成品配送:4℃~10℃冷冻运输(采用相变蓄冷材料,断链预警响应≤5 min)。 | 区块链+RFID双标识:每条鱼植入纳米级RFID芯片,扫码可获取养殖环境数据、加工人员信息、物流轨迹等。 |
| 中型企业 | 重点突破薄弱环节,建立可验证的供应基础能力。 | 第三方认证托管:委托行业协会对养殖基地进行年度符合性评价,降低自建成本; 集中采购联盟:加入横县鱼生产业联盟,共享优质鱼生原料鱼供应商库,统一签订华支睾吸虫检测协议。 | 模块化车间改造:划分独立切配区(温度≤15℃)与辅料预处理区,采用紫外线+臭氧双循环消毒系统; 刀具管理简化:刀具使用前酒精+高温消杀处理,但需留存操作记录。 | 混合温控运输 短途(≤200 km):普通冷链运鱼车(10℃~16℃),每次出车前检测溶氧量; 异地:加装独立蓄冷箱(-18℃冷冻),采用“干线+落地配”模式。 | 二维码+人工录入:产品包装印刷溯源码,关键节点(捕捞、加工、配送)由专人扫码录入数据。 |
| 小微企业 | 满足合规要求,依托公共服务降低管理成本。 | 采购简化:与区域内通过SC认证的水产批发商签订年度供货协议,免去自检报告(但需留存采购凭证); 暂养池共享:就近租用仓储暂养池(提供每日换水、溶氧监测服务)。 | 刀具宜每日沸水煮≥10 min; 操作台每日营业结束后用含氯消毒剂(有效氯≥200 mg/L)擦拭。 辅料替代方案:允许使用符合GB 31644规定的预包装复合调味料,减少20种辅料的强制要求。 | 共同配送接入:就近加入区域冷链物流共享平台,按需租用0℃~4℃恒温箱(当日达服务)。 | 纸质台账+拍照存档:采购单、检测报告等文件扫描后上传至微信小程序,生成简易追溯二维码。 |

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国农产品质量安全法》
 - [2] 《GS1鱼类、海鲜和水产养殖追溯指南》
 - [3] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）
-



中华人民共和国团体标准
横县鱼生全链条管理规范 第5部分：供应管理
T/GXAS 1138.5—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究