T/MJJF

潜江市网商协会团体标准

T/MJJF 001—2023

小龙虾分拣工、打包工

Crayfish Sorter and Crayfish Packer

2023-04-27 发布

2023-05-20 实施

潜江市网商协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 基本要求	1
4.1 小龙虾分拣工	1
4.2 小龙虾打包工	1
5 岗位技能要求	1
5.1 小龙虾分拣工	1
5.2 小龙虾打包工	2
6 工作要求	2
6.1 小龙虾分拣工作流程	2
6.2 小龙虾分拣工作注意事项	2
6.3 小龙虾分拣工工作标准	2
6.4 小龙虾打包工作流程	2
6.5 小龙虾打包工作注意事项	3
6.6 小龙虾打包工工作标准	3
7 技能评价	3
8 技能指标项	4
8.1 小龙虾分拣工	4
8.2 小龙虾打包工	5

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。

本文件由湖北潜网生态小龙虾产业园集团有限公司提出。

本文件由潜江市网商协会归口。

本文件起草单位：湖北潜网生态小龙虾产业园集团有限公司、潜江市小龙虾产业发展促进中心、潜江潜网孵化器管理有限公司、湖北虾品荟网络科技有限公司、湖北潜网小龙虾集散中心有限公司、潜江市网商协会、湖北省标准化与质量研究院。

本文件主要起草人：康峻、苏静、徐汉洲、辛丽、万芸宏、胡佳军、郭汝强、李响、田佳鑫、李越予。

本文件首次发布。

本文件实施应用中如有疑问或对本文件提出有关修改意见建议可咨询、反馈至湖北潜网生态小龙虾产业园集团有限公司，联系电话：13593900777，邮箱：124824557@qq.com。

小龙虾分拣工、打包工

1 范围

本文件规定了小龙虾分拣工和小龙虾打包工的基本要求，岗位技能要求，工作要求，技能评价和技能指标项的要求。

本文件适用于潜江小龙虾分拣、打包服务领域的从业人员，湖北省内外可参照执行。

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。

DB42/T 1394—2018 活体小龙虾分级标准

DB42/T 1490—2018 小龙虾冷链物流服务标准

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小龙虾分拣工 crayfish sorter

在小龙虾流通环节中，迅速、准确地按照客户订单要求，将小龙虾进行规格分类的作业人员。

3.2

小龙虾打包工 crayfish packer

在小龙虾流通环节中，核对订单信息，迅速、准确地按照订单要求、对小龙虾进行包装、标识的作业人员。

4 基本要求

4.1 小龙虾分拣工

裸眼视力1.0或矫正视力1.0，持有健康证明。

4.2 小龙虾打包工

裸眼视力1.0或矫正视力1.0，持有健康证明。

5 岗位技能要求

5.1 小龙虾分拣工

5.1.1 应具备鉴别小龙虾品种及规格的能力，小龙虾品种和分级按 DB42/T 1394—2018 执行。

5.1.2 应熟练使用小龙虾分拣工具、计量衡器，包括但不限于克秤、公斤秤。

5.1.3 应熟悉小龙虾生物特征。

5.2 小龙虾打包工

5.2.1 应具备鉴别小龙虾各类品种及规格的能力，小龙虾品种和分级按 DB42/T 1394—2018 执行。

5.2.2 应熟练使用小龙虾打包工具、计量衡器，包括但不限于克秤、公斤秤。

6 工作要求

6.1 小龙虾分拣工作流程

6.1.1 分拣前准备工作

6.1.1.1 个人应佩戴手套、围裙等防护设施。

6.1.1.2 准备好由塑料台面和不锈钢脚架组成的分拣台，调整好克秤，准备好用于装小龙虾的虾框。

6.1.1.3 准备拉钩、水桶、清洁球、抹布等。

6.1.2 分拣工作

6.1.2.1 协助商户主卸货并称重。

6.1.2.2 将需要分拣的小龙虾放在分拣台上，分拣出杂物，包括但不限于小鱼、螺丝、水草。分拣出非规格产品，并将其单独存放。

6.1.2.3 将小龙虾按大小、颜色、软壳、硬壳等规格分拣，分别放入相应虾框中。

6.1.2.4 将分拣好的小龙虾按规格计重，并摆放整齐。

6.1.3 分拣后工作环境的清理

6.1.3.1 整理工作环境内物品，将分拣工具清洗干净并归位摆放，分拣工具包括但不限于用于装小龙虾的虾框、计量衡器。

6.1.3.2 清洗分拣台及工作场所。

6.2 小龙虾分拣工作注意事项

6.2.1 定期对计量设备进行清洗、维护，应及时更换电池或给计量衡器充电，避免电量不足导致数据显示不清晰或计量失误。

6.2.2 作业时应避免小龙虾夹伤手部，如遇夹伤应及时进行手部伤口消毒处理。

6.3 小龙虾分拣工工作标准

6.3.1 应符合 DB42/T 1490—2018 的要求。

6.4 小龙虾打包工作流程

6.4.1 打包前准备工作

6.4.1.1 个人应佩戴手套、围裙等防护设施。

6.4.1.2 摆好公斤秤、打包架，准备好胶带、规格与订单信息相符的泡沫箱、裁纸刀、垫布（塑料编织袋）、冰铲及冰块（冰柱、碎冰）。

6.4.1.3 准备拉钩、水桶、清洁球、抹布等。

6.4.2 打包工作

- 6.4.2.1 调试计量衡器，使其置零。
- 6.4.2.2 根据订单要求，选择相应规格泡沫箱放置公斤秤上。
- 6.4.2.3 将冰柱放在泡沫箱正中间，同时将公斤秤去皮置零。
- 6.4.2.4 根据订单要求，将分拣后相应规格的小龙虾倒入泡沫箱中，并计重。
- 6.4.2.5 用垫布将小龙虾表面覆盖住，并在垫布上铺满碎冰，再盖上泡沫箱盖。
- 6.4.2.6 将计量好的小龙虾整箱移至打包架上。
- 6.4.2.7 缠绕胶带，首先缠绕泡沫箱四周，然后封口，再用胶带缠绕泡沫箱中间。缠绕过程中要将胶带拉紧，泡沫箱所有外封接口封牢。
- 6.4.2.8 在打包好的泡沫箱表面盖上标注小龙虾的规格、重量、收货人姓名及地址。
- 6.4.2.9 将打包好的小龙虾按订单数据有序摆放整齐，等待发货。

6.4.3 工作环境的清理

- 6.4.3.1 将剩余的冰柱及碎冰放回冰箱，次日使用。
- 6.4.3.2 整理打包物品并将其归位摆放整齐。
- 6.4.3.3 清洗打包台及工作场所。

6.5 小龙虾打包工作注意事项

- 6.5.1 对小龙虾进行打包作业时，应根据订单地址的距离和气温及时调整打包冰块的体积。
- 6.5.2 定期对计量设备进行清洗、维护，应及时更换电池或给计量衡器充电，避免电量不足导致数据显示不清晰或计量失误。

6.6 小龙虾打包工工作标准

- 6.6.1 应符合 DB42/T 1490—2018 的要求。

7 技能评价

在实操考核时，根据技能指标要求对小龙虾分拣工与小龙虾打包工进行初级、中级、高级三个等级评价，表1规定了小龙虾分拣工岗位技能分级标准，表2规定了小龙虾打包工岗位技能分级标准。

表1 小龙虾分拣工岗位技能分级标准

技能指标项	初级	中级	高级
资质条件 ^a	经过带岗实习，并实操考核合格的； 具备 1 年小龙虾分拣工作经验的。	职业初级实操考核合格后，连续从事本职业工作 1 年以上，通过现场实操审核合格的； 连续从事本职业工作满 2 年以上的专职小龙虾分拣人员。	职业中级审核合格后，连续从事本职业工作 3 年以上，具备培训初、中级小龙虾分拣工能力的。
分拣速度	150 kg/h	200 kg/h	250kg/h
分拣准确率	90%	92%	95%
注： ^a 以上任意一项符合即可			

表2 小龙虾打包工岗位技能分级标准

技能指标项	初级	中级	高级
资质条件 ^a	经过带岗实习，并实操考核合格的； 具备 1 年小龙虾打包工作经验的。	职业初级实操考核合格后，连续从事本职业工作 1 年以上，通过现场实操审核合格的； 连续从事本职业工作满 2 年以上的专职小龙虾打包人员。	职业中级审核合格后，连续从事本职业工作 3 年以上，具备培训初、中级小龙虾打包工能力的。
打包速度	8 min/包	5 min/包	3 min/包
打包准确率	100%	100%	100%
注： ^a 以上任意一项符合即可			

8 技能指标项

8.1 小龙虾分拣工

8.1.1 分拣速度

在实操考核时，小龙虾分拣工的分拣速度可按式（1）计算

$$v_1 = \frac{m_1}{t_1} \quad (1)$$

式中：

v_1 ——分拣速度，单位为千克每小时（kg/h）；

m_1 ——小龙虾分拣质量，单位为千克（kg）；

t_1 ——小龙虾分拣时间，单位为小时（h）。

8.1.2 分拣准确率

在实操考核时，小龙虾分拣工的准确率按照式（2）计算

$$a = \frac{b}{c} \quad (2)$$

式中：

a ——分拣准确率；

b ——在满足该等级的分拣速度下分拣正确的数量；

c ——总数。

示例：实操考核时准备20斤不同规格混装虾，初级工按照4分钟分拣时间，最终分拣正确达到18斤为合格。中级工按照3分钟分拣时间，最终分拣正确达到18.4斤，高级工按照2分30秒分拣时间，最终分拣正确达到19斤为合格。

8.2 小龙虾打包工

8.2.1 打包速度

在实操考核时，小龙虾打包工的打包速度可按式（3）计算

$$v_2 = \frac{t_2}{n} \quad (3)$$

式中：

v_2 ——打包速度，单位为分钟每包（min/包）；

n ——小龙虾打包数量，单位为包（规格：长 60 厘米×宽 45 厘米×高 45 厘米）；

t_2 ——小龙虾打包时间，单位为小时（h）。

示例：实操考核时使用规格为长 60 厘米×宽 45 厘米×高 45 厘米的泡沫箱进行小龙虾打包，初级工在 40 分钟内进行 5 包标准打包，中级工在 25 分钟内进行 5 包标准打包，高级工在 15 分钟内进行 5 包标准打包，检查包装严实度以及客户订单信息填写是否一致。