

DB42

湖 北 省 地 方 标 准

DB42/T XXXX—XXXX

地理标志产品 潜江龙虾

Product of geographical indication—Qianjiang crayfish

征求意见稿

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

湖北省市场监督管理局 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 地理标志产品保护范围	2
5 种源	2
6 养殖环境	2
7 稻田改造	2
8 虾苗选择	3
9 虾苗投放	3
10 饲养管理	4
11 水质管理及水位调控	4
12 病害防治	5
13 成虾捕捞	5
14 质量要求	5
15 检验规则	7
16 包装、标志、标签、贮存与运输	7
17 专用标志使用	9
18 标准实施及评价	9
附录 A (规范性) 地理标志产品潜江龙虾保护范围	11
附录 B (资料性) 湖北省地方标准实施信息及意见反馈表	12

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。

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。

本文件由潜江市市场监督管理局提出。

本文件由湖北省知识产权标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：潜江市市场监督管理局、潜江市小龙虾产业发展促进中心、湖北小龙虾产业控股集团有限公司、湖北省标准化与质量研究院等。

本文件主要起草人：曾平、李青、杜强、舒娜娜、邹圣碧、李响、田佳鑫、林娜。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省知识产权标准化技术委员会，联系电话：027-88075773、88229623，邮箱：hubs_tc04@163.com；或者，联系电话：0728-6255205、13597421790，邮箱：40192939@qq.com。对本文件的有关修改意见建议请反馈至湖北省知识产权标准化技术委员会，联系电话：027-88075773、88229623，邮箱：hubs_tc04@163.com；或者湖北省市场监督管理局，联系电话：027-87811019。

地理标志产品 潜江龙虾

1 范围

本文件规定了地理标志产品潜江龙虾的术语与定义、地理标志产品保护范围、种源、养殖环境、稻田改造、虾苗选择、虾苗投放、饲养管理、水质管理及水位调控、病害防治、成虾捕捞、质量要求、检验规则、包装、标志、标签、贮存与运输、专用标志使用和标准实施及评价。

本文件适用于国家知识产权局《关于对北京鸭等90个产品予以地理标志产品认定的公告》((2025)第625号)批准实施保护的潜江龙虾。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10801.1 绝热用模塑聚苯乙烯泡沫塑料(EPS)
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
- NY 5071 无公害食品渔用药物使用准则
- NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量
- NY/T 5361 无公害农产品 淡水养殖产地环境条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/QJCIPA 001—2022 小龙虾池塘养殖技术规程
- 《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令第70号
- 《地理标志产品保护办法》 国家知识产权局令第80号
- 《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》 国家知识产权局公告第354号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

潜江龙虾 Qianjiang crayfish

地理标志产品保护范围内生长的鲜活小龙虾：学名克氏原螯虾（*Procambarus Clarkii*）

4 地理标志产品保护范围

潜江龙虾地理标志产品保护范围为国家知识产权局（2025）第625号公告批准的范围，为湖北省潜江市辖区内的积玉口镇、高石碑镇、王场镇、广华办事处、周矶办事处、杨市办事处、总口管理区、渔洋镇、老新镇、熊口镇、龙湾镇张金镇、浩口镇、运粮湖管理区、西大垸管理区园林办事处、竹根滩镇、后湖管理区等18个镇（处、区），应符合附录A的规定。

5 种源

克氏原螯虾（*Procambarus Clarkii*）。

6 养殖环境

6.1 养虾稻田或池塘应是生态环境良好，远离污染源，水源充足，周边环境安静，底质保水性能好，不含沙土，排灌方便。

6.2 养殖水质无污染，应符合 NY 5051 的要求，养虾稻田环境条件应符合 NY/T 5361 的要求，养殖水温 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim37\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，溶解氧 $\geq 1.5\text{ mg/L}$ ，pH 值 $5.8\sim8.2$ 。

7 稻田改造

7.1.1 挖沟

沿稻田田埂内缘向稻田内 $7\text{ m}\sim8\text{ m}$ 处开挖环形沟，堤脚距环沟外缘留 2 m 平台，沟宽 4 m ，沟深 1.5 m ，坡比 $1:1$ ，相连两个单元的共梗按 6 m 开挖环形沟。稻田面积超过 33350 m^2 （50 亩）以上的，可在田中间开挖“一”字形或“十”字形田间沟，沟宽 $1\text{ m}\sim2\text{ m}$ ，沟深 0.8 m 。

7.1.2 筑埂

利用开挖环形沟挖出的泥土加宽、加高、加固田埂。田埂加固时每加一层泥土都要进行夯实。田埂应高于田面 $0.6\text{ m}\sim0.8\text{ m}$ ，顶部宽 $2\text{ m}\sim3\text{ m}$ ，坡比 $1:1.5$ 。

7.1.3 防逃设施

田埂上应设防逃墙，可用水泥瓦、塑料膜制作。防逃墙埋入地下 20 cm ，露出地上部分 40 cm 。排水口应设防逃网，为 8 孔/cm （相当于 20 目）的聚乙烯网片。

7.1.4 进排水设施

进、排水口分别位于稻田两端，进水渠道建在稻田一端的田埂上，进水口用 40 目的长型聚乙烯网袋过滤，防止敌害生物随水流进入。排水口建在稻田另一端环形沟的低处。

7.1.5 机耕道

在稻田一角建设机耕道。机耕道宽 4 m ，下埋直径 200 mm PVC 管连通两侧水体。

7.1.6 水草移植

在稻田和虾沟移植伊乐藻。在 10 月至 12 月, 每亩用 20kg 的伊乐藻种株, 将伊乐藻草茎切成 15 cm 的段进行人工插栽, 20 株为一束按 3 m×6 m 插入泥中, 待草成活, 逐渐加水, 以淹没水草末端 20 cm 即可。也可移植菹草。

8 虾苗选择

选择本文件第4章范围内培育的幼虾和亲虾。

9 虾苗投放

9.1 池塘养殖模式

应符合 T/QJCIPA 001—2022 的要求。

9.2 春季投放幼虾模式

9.2.1 幼虾投放

宜于每年 3 月～4 月, 水草移植后, 稻田立即灌水 20 cm～30 cm, 投放体长 3 cm～4 cm 的幼虾, 每 667 m² 投放 6000 尾～8000 尾。投放幼虾养殖模式经幼虾培育和成虾养殖两个阶段养成成虾。

9.2.2 幼虾质量

规格整齐, 活泼健壮, 无病害。

9.2.3 投放要求

幼虾投放按以下要求进行:

- a) 幼虾运输。虾苗采用塑料筐运输。每筐装重不超过 5 kg, 每上面放一层水草, 保持潮湿, 避免阳光直晒, 运输时间 2 h 以内为宜;
- b) 投放时间。幼虾投放应在晴天早晨、傍晚或阴天进行, 避免阳光直射;
- c) 幼虾投放前, 环形沟和田间沟应移植 40 %～60 % 面积的沉水植物;
- d) 幼虾投放时, 将虾浸入水中 2 次～3 次, 每次 1 min～2 min, 然后投放在环形沟和稻田中;
- e) 幼虾补投时, 第一茬捕捞完后, 根据稻田存留幼虾情况, 每 667 m² 补放体长规格 3 cm～4 cm 幼虾 1000 尾～3000 尾。

9.3 秋季投放亲虾模式

9.3.1 亲虾投放

宜于每年 8 月底～9 月投放亲虾, 每 667 m² 投放约 20 kg, 雌雄比例 3～2:1, 投放亲虾养殖模式经亲虾繁殖、幼虾培育、成虾养殖三个阶段养成成虾。

9.3.2 亲虾质量

9.3.2.1 颜色暗红或深红色、有光泽、体表光滑无附着物。

9.3.2.2 雄性个体宜大于雌性个体, 雌性个体重应在 30 g 以上, 雄性个体重应在 35 g 以上。

9.3.2.3 雌、雄性亲虾应附肢齐全、无损伤, 无病害、体格健壮、活动能力强。

9.3.3 投放要求

亲虾投放按以下要求进行：

- a) 亲虾运输。挑选好的亲虾用塑料装运，每上面放一层水草，保持潮湿，避免阳光直晒，运输时间应不超过 10h，运输时间越短越好；
- b) 亲虾投放前，环形沟和田间沟应移植 40 %～60 % 面积的沉水植物；
- c) 亲虾投放时，亲虾按雌雄比例 3～2：1 投放，投放时将虾浸入水中 2 次～3 次，每次 1 min～2 min，然后投放在环形沟和田间沟中；
- d) 亲虾留存时，第二茬捕捞，将环沟内的成虾或亲虾捕捞干净。稻田洞穴中的亲虾留作种虾，存田量每 667m² 不少于 15 kg。

10 饲养管理

10.1 池塘养殖模式

应符合T/QJCIPA 001—2022的要求。

10.2 春季投放幼虾模式

10.2.1 幼虾投放第一天即投喂鱼糜、绞碎的螺蚌肉、屠宰厂的下脚料等动物性饲料，饲料应符合 GB 13078 和 NY 5072 的规定。

10.2.2 每日投喂 3 次～4 次，除早上、下午和傍晚各投喂一次外，有条件的宜在午夜增投一次。日投喂量以幼虾总重的 5 %～8 % 为宜，具体投喂量应根据天气、水质和虾的摄食情况灵活掌握。日投喂量的分配比例宜为早上 20 %，下午 20 %，傍晚 60 % 或早上 20 %，下午 20 %，傍晚 30 %，午夜 30 %。

10.3 秋季投放亲虾模式

10.3.1 投放的亲虾除自行摄食稻田中的有机碎屑、浮游动物、水生昆虫、周丛生物及水草等天然饵料外，宜少量投喂克氏原螯虾专用配合饲料，每日投喂量为亲虾总重的 1%。

10.3.2 12 月前施一次腐熟的农家肥，用量为 100 kg/667m²～150 kg/667 m²。每周宜在田埂边的平台浅水处投喂一次克氏原螯虾专用配合饲料，投喂量为虾总重量的 2 %～5 %。当水温低于 12 ℃ 时，可不投喂。

10.3.3 翌年 3 月份，当水温上升到 16 ℃ 以上，每日傍晚投喂 1 次人工，投喂量为存虾重量的 1 %～4 %，可用饲料有玉米、小麦、豆粕、麸皮、豆渣等。投喂的饲料应符合 GB 13078 和 NY 5072 的要求。每周投喂一次克氏原螯虾专用配合饲料，用量为 0.5 kg/667m²～1.0 kg/667m²。

11 水质管理及水位调控

11.1 池塘养殖模式

应符合T/QJCIPA 001—2022的要求。

11.2 春季投放幼虾模式

4 月幼虾投放后随即加水，淹没田面 20 cm～30 cm，4 月至 5 月保持田面水深 30 cm～40 cm，捕捞成虾期间，逐渐加深水位至 40 cm～50 cm。早晚巡池，观察水质变化。在幼虾培育期间水体透明度应为 10 cm～20 cm。水体透明度用加注新水或施肥的方法调控。

11.3 秋季投放亲虾模式

10月中稻收割后随即加水，淹没田面10 cm~20 cm，11月至12月保持田面水深30 cm~40 cm，随着气温的下降，逐渐加深水位至40 cm~60 cm。翌年的3月份水温回升时，调节水位至20 cm~30 cm，4月中旬至5月底，逐步加深水位至40 cm~50 cm。坚持早晚巡池，观察水质变化。在成虾养殖期间水体透明度应为10 cm~20 cm。水体透明度用加注新水或施肥的方法调控。

12 病害防治

防治药剂的选择符合 NY 5071，潜江龙虾常见疾病及症状和防治方法应符合表1要求。

表1 常见疾病及防治

病名	病原	症 状	防 治 方 法
纤毛虫病	纤毛虫	纤毛虫附着在成虾、幼虾、幼体和受精卵的体表、附肢、鳃等部位，形成厚厚的一层“毛”。	1) 用生石灰清塘，杀灭池中的病原； 2) 用0.3 mg/L四烷基季铵盐络合碘全池泼洒。
甲壳溃烂病	细 菌	初期病虾甲壳局部出现颜色较深的斑点，然后斑点边缘溃烂、出现空洞。	1) 饲料要投足，防止争斗，避免损伤； 2) 用10 kg/667 m ² ~15 kg/667 m ² 的生石灰兑水全池泼洒，或用2 g~3 g/m ³ 的漂白粉全池泼洒，可以起到较好的治疗效果。但生石灰与漂白粉不能同时使用。
病毒性疾病	病 毒	初期病虾螯足无力、行动迟缓、伏于水草表面或池塘四周浅水处；解剖后可见少量虾有黑鳃现象、普遍表现肠道内无食物、肝胰脏肿大、偶尔见有出血症状（少数头胸甲外下缘有白色斑块），病虾头胸甲内有淡黄色积水。	1) 用聚维酮碘全池泼洒，使水体中的药物浓度达到0.3 mg/L~0.5 mg/L； 2) 或者用季铵盐络合碘全池泼洒，使水体中的药物浓度达到0.3 mg/L~0.5 mg/L； 3) 也可以采用单元二氧化氯100 g溶解在15 kg水中后，均匀泼洒在667 m ² （按平均水深1 m计算）水体中； 4) 聚维酮碘和单元二氧化氯可以交替使用，每种药物可连续使用2次，每次用药间隔2 d。

13 成虾捕捞

13.1 捕捞时间

第一茬捕捞时间从4月中旬开始，到5月底结束。第二茬捕捞时间从8月中旬开始，到9月底结束。

13.2 捕捞工具

捕捞工具主要是地笼。地笼网条长10 m~20 m，网眼规格应为2.5 cm~3.0 cm，捕捞时遵循捕大留小的原则，原则上起捕规格>30 g。

13.3 捕捞方法

将地笼按每667 m²一条布放于稻田及虾沟内，每隔3d~10d转换地笼布放位置。捕捞尾期，缓慢降低稻田水位，直至排干水。

14 质量要求

14.1 感官要求

应符合表2的规定

表 2 潜江龙虾感官要求

指 标	要 求	检 验 方 法
外 观 形 态	虾体完整、色泽明亮，外壳一般呈淡青色或淡红色，性成熟个体呈红褐色，腹部清洁透明	在无异味的环境中，取适量试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，在自然光下观察外观形态，嗅其气味。
	虾体表无病灶，无附着物，尾肥体壮，两只前螯粗大	
	鳃灰白色或土黄色，清洁无病变、无异物	
气 味	气 味 正 常，无异味	
水 煮	水煮后，具有虾固有鲜味，食用时肌肉组织紧密有弹性	在不产生任何气味的容器中加入 500 ml 饮用水，将水烧开后，取 100 g 样品用清水清洗，放入容器中，加盖，煮 5 至 6 分钟，开盖，再品尝肉质。
注：当形态、气味、肌肉组织不能判定产品质量时，水煮后判定。		

14.2 品质指标

应符合表 3 的规定。

表 3 潜江龙虾品质指标

指 标	要 求	检 验 方 法
可 食 比 率 (X ₁) , %	≥25. 0	称取一定质量的鲜活潜江龙虾 (Y) , 剥壳, 称取虾尾肉、虾钳肉及虾黄的总量 (Z ₁) 。 $X_1 = \frac{Z_1}{Y} \times 100\%$
虾 尾 肉 占 虾 体 重 比 率 (X ₂) , %	≥15. 0	称取一定质量的鲜活潜江龙虾 (Y) , 剥除虾尾的外壳, 称取虾尾肉的质量 (Z ₂) 。 $X_2 = \frac{Z_2}{Y} \times 100\%$
蛋 白 质 含 量 占 鲜 肉 比 率 (X ₃) , %	≥17. 0	称取一定质量的鲜活潜江龙虾 (Y) , 按 GB 5009. 5 的规定测定虾肉中蛋白质的总量 (Z ₃) 。 $X_3 = \frac{Z_3}{Y} \times 100\%$
脂 肪 含 量 占 鲜 肉 比 率 (X ₄) , %	≥0. 25	称取一定质量的鲜活潜江龙虾 (Y) , 按 GB 5009. 6 的规定测定虾肉中脂肪的总量 (Z ₄) 。 $X_4 = \frac{Z_4}{Y} \times 100\%$
氨 基 酸 含 量 占 蛋 白 质 比 率 (X ₅) , %	≥76. 0	称取一定质量的潜江龙虾虾肉, 分别按 GB 5009. 5 的规定测定虾肉中蛋白质的总量 (Z ₅) , 按 GB 5009. 124 的规定测定虾肉中氨基酸的总量 (Z ₆) 。 $X_5 = \frac{Z_5}{Z_3} \times 100\%$

14.3 等级分类

应符合表4的规定。

表 4 潜江龙虾等级分类

等级分类	单只质量/g
一级/精品炮头虾	>65.00
二级/炮头虾	45.00~65.00
三级/大虾	35.00~44.00
四级/中虾	25.00~34.00
库虾/小虾	<25.00

注: 冷冻潜江龙虾单只质量不包含冰衣质量, 称重质量宜保留至小数点后两位。

14.4 安全指标

挥发性盐基氮 $\leq 18\text{mg}/100\text{g}$, 农药残留量应符合GB 2763的规定, 其他污染物限量应符合GB 2762的规定, 其他兽药残留量应符合GB 31650及国家有关规定。

14.5 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按照JJF 1070的规定检验。

15 检验规则

15.1 组批规则与抽样方法

在养殖、捕捞、销售环节的生产检验组批规则和抽样方法应符合GB/T 30891的要求, 监督检验的组批规则与抽样方法应遵循本行政区域的食品安全抽样检验工作方案。

15.2 检验分类

15.2.1 生产检验分为出厂(场)检验和型式检验:

——检验项目为感官指标。

——型式检验为本文件第14章所有项目, 有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新建养殖场的鲜活潜江龙虾;
- b) 养殖条件发生变化, 可能影响潜江龙虾质量时;
- c) 有关行政主管部门提出进行型式检验时;
- d) 潜江龙虾集中交易市场每年至少开展2次的型式检验。

15.2.2 监督检验项目应遵循本行政区域的食品安全抽样检验工作方案。其他监督抽检时, 检验项目可根据实际情况进行选择, 可采用国家规定的快速检测方法进行抽查检测。

15.3 判定规则

15.3.1 感官检验所检项目应符合本文件表2的规定, 结果的判定按GB/T 30891的规定执行。

15.3.2 品质指标、等级分类、安全指标应符合本文件的规定, 若有一项指标不合格, 可申请复检, 若仍不合格则判定该批产品为不合格品。

16 包装、标志、标签、贮存与运输

16.1 包装

16.1.1 鲜活产品

16.1.1.1 应采用泡沫箱包装，方便运输，建议泡沫箱长 60cm×宽 45cm×高 19.5cm，箱体每个侧面各开 2 个孔，底部开孔 4 个~5 个，壁孔径 0.8 cm~1 cm，泡沫箱材料应符合 GB/T 10801.1 的要求。

16.1.1.2 泡沫箱中间应放置冷媒，如整冰块，10 月至 5 月整冰块 3 kg~4 kg；6 月至 9 月整冰块 5kg~6kg。

16.1.1.3 每箱整块冰周围宜储藏清水冲洗干净的鲜活产品 10 kg~15 kg，每箱顶层铺塑料编织袋透水隔布，隔布上放置不规则冰块。冰块重量应根据天气、气温及虾的重量决定，宜在 1 kg~1.5 kg。

16.1.1.4 宜先用封口胶围绕泡沫箱四周边角缠 3 转~4 转，再盖上泡沫箱盖封盖口。先缠箱体留一半在盖体上面，接着缠盖体留一半在箱体上，最后缠箱体和盖体中间的接口处缠三转，最后围绕整个泡沫箱中间缠三转。

16.1.2 冷冻产品

16.1.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

16.1.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。

16.2 标志

16.2.1 获得核准使用地理标志专用标志生产企业，方可在其外包装上使用地理标志专用标志，未授权批准的企业禁止使用地理标志产品专用标志。地理标志专用标志使用应符合《地理标志产品保护办法》以及《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的规定。

16.2.2 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

16.3 标签

预包装食品产品的标签标识应符合 GB 7718 的规定。

16.4 贮存

16.4.1 鲜活产品应在 3 ℃~5 ℃冷库空间贮存。宜用塑料虾筐储藏鲜活产品 10 kg~15 kg，虾筐码层不高于 5 层，顶层放置空虾筐防止潜江龙虾向外攀爬。秋冬季节贮存鲜活产品 3 日~5 日，死亡率不应超过 10%。夏季高温、暴雨闷热等特殊天气，贮存鲜活产品 1 日~3 日，死亡率不应超过 10%。

16.4.2 冷冻产品的贮存应保存在-18℃以下。

16.5 运输

16.5.1 包装与标示

16.5.1.1 鲜活产品运输时应采用泡沫箱加冰的方式包装，要求应符合本文件 16.3.1 的要求，且在泡沫箱盖子上面中间部位标示发货人、品种、规格、重量、目的地地址及收货人，并随货出具“农产品质量达标合格证”或“产品质量检验合格报告”。

16.5.1.2 冷冻产品运输包装箱应牢固，完整，外表清洁，标示发货人、品种、规格、重量、目的地的地址及收货人，并随货出具“农产品质量达标合格证”或“产品质量检验合格报告”。

16.5.1.3 宜在运输包装标识“潜江龙虾”证明商标、产地的地理标志、“XX”商标、农产品信息防伪溯源码以及产品等级。

16.5.2 方式

应根据路途远近及成本控制选择公路运输或航空运输。

16.5.3 温度

16.5.3.1 在冷链车运输过程中应保证环境温度/湿度稳定，温度变化梯度每小时应小于5℃。

16.5.3.2 在高栏货物运输过程中应保证鲜活产品冷链物流包装完好，箱体内温度小于等于10℃。

16.5.4 作业要求

16.5.4.1 合理选择装载、卸载流程与装运设施设备，装运工具应保持洁净、无污染、无异味，应备有防雨、防尘、防虫害设施，不应与有毒有害物品混装。

16.5.4.2 装卸作业应注意鲜活、冷冻产品的加固措施以防止破损散装潜江龙虾体表面，并防止有毒有害污染物混入造成鲜活、冷冻产品污染。

17 专用标志使用

潜江龙虾产地范围内的生产者，可向湖北省潜江市知识产权管理部门提出使用“地理标志专用标志”的申请，经湖北省知识产权局审核，报国家知识产权局核准后予以公告。潜江龙虾的检测机构由湖北省知识产权局在符合资质要求的检测机构中选定。

18 标准实施及评价

18.1 结合实际，认真做好标准实施准备，包括标准实施的方案准备、组织准备、知识准备、手段准备和物质条件准备等。

18.2 制定标准实施方案，明确适用对象和场景、提供实施必备条件和保障（组织、制度、资金、人员和设备仪器等）、推荐方法路径，确定资源要素配置、关键环节和控制点，提出标准实施中的注意事项。

18.3 针对相关方和具体对象/岗位进行标准宣贯和培训，结合标准要求，落实责任制，做到横向到边，纵向到底。

18.4 标准实施主要在稻田改造，潜江龙虾养殖、捕捞等活动中开展，标准实施的重点是落实国家的环境保护、健康、卫生、质量安全的要求；落实生产及加工全过程的记录，包括但不限于农事记录、加工记录、产品销售记录。

18.5 标准实施的检查主要是检查标准实施方案的落实情况，需要逐条检查标准实施内容的落实，并记录未实施内容的理由或原因。标准实施检查也要检查标准实施的支持手段和物质条件的落实情况。做好标准实施验证记录，畅通标准实施信息采集的方式方法和反馈渠道，定期整理并处理收集到的意见建议。对标准实施评价的基本依据是《中华人民共和国标准化法》等。

18.6 在标准实施一定时间后，对照标准实施方案，开展标准实施效果评价分析，总结实施经验成效，梳理存在的薄弱环节，标准实施的评价主要是评价标准实施的效果，主要从技术进步、质量水平提高、客户满意度、规范秩序、效率提高、节约费用、节省时间、履行社会责任等方面进行有益性评价，同时还要评价标准实施带来的问题，以便为未来改进提供参考。

18.7 适时向专业标准化技术委员会和标准归口管理单位反馈情况，提出标准推广、修改、补充、完善或者废止等意见建议。

18.8 标准实施信息及意见反馈表相关示例见附录 B。

附录 A
(规范性)
地理标志产品潜江龙虾保护范围

图A.1规定了地理标志产品潜江龙虾的保护范围。

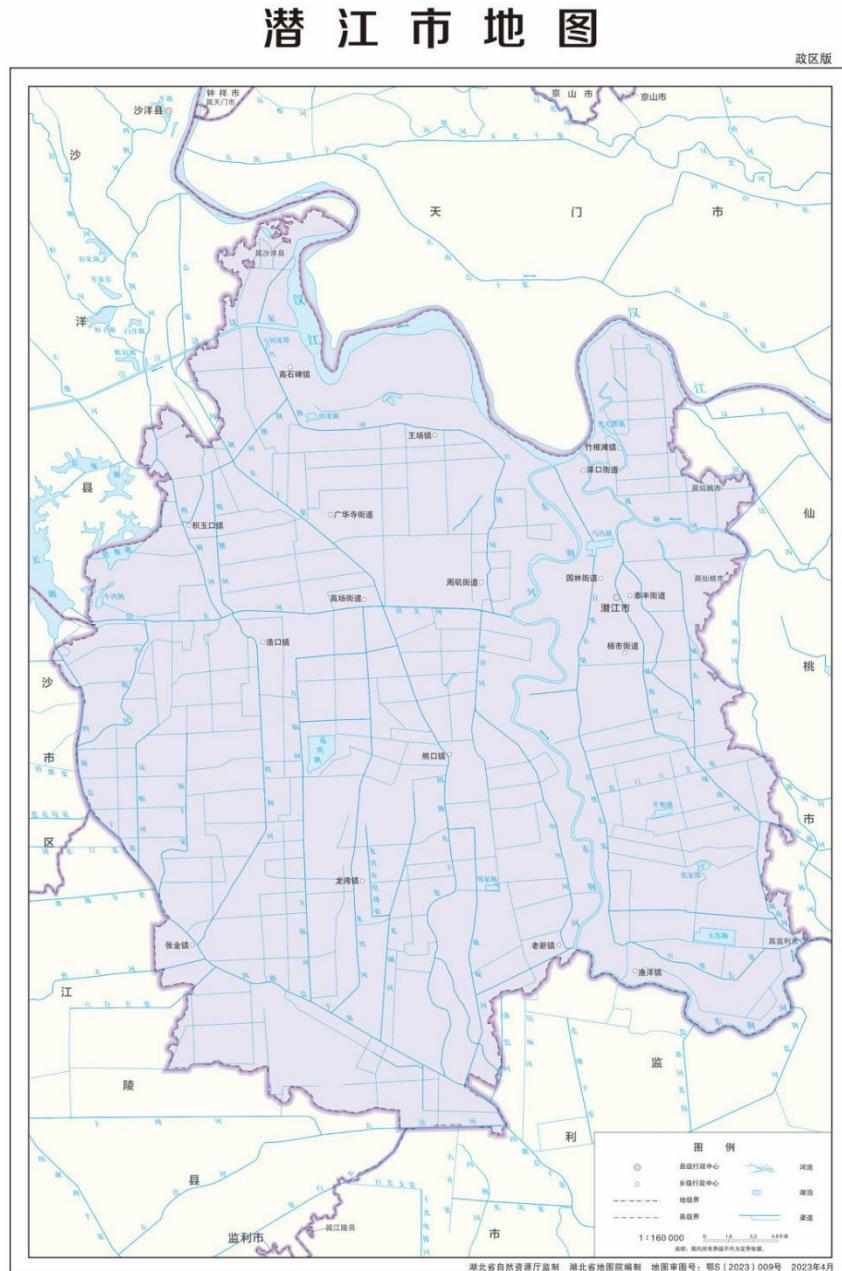


图 A.1 地理标志产品潜江龙虾保护范围

附录 B
(资料性)
湖北省地方标准实施信息及意见反馈表

湖北省地方标准实施信息及意见反馈表如表B. 1所示。

表 B. 1 湖北省地方标准实施信息及意见反馈表

标准名称及编号				
总体评价	适用性	该标准与当前所在地的产业或社会发展水平是否相匹配?		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	协调性	该标准的特色要求与其他强制性标准的主要技术指标、相关法律法规、部门规章或产业政策是否协调?		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	执行情况	标准执行单位或人员是否按照标准要求组织开展相关工作?		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
实施信息	标准实施过程中是否存在阻力和障碍?			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	实施过程中存在的主要问题			
修改意见	总体意见	<input type="checkbox"/> 适用 <input type="checkbox"/> 修改 <input type="checkbox"/> 废止		
	具体修改意见	需修改章节: 具体修改意见:		
反馈渠道	<input type="checkbox"/> 标准化行政主管部门 <input type="checkbox"/> 省直行业主管部门 <input type="checkbox"/> 专业标准化技术委员会(工作组) <input type="checkbox"/> 标准起草组(牵头起草单位)			
反馈人	姓名: _____			单位: _____
				联系方式: _____

填表说明: 为及时掌握标准实施情况, 了解地方标准实施过程中存在的问题, 并为标准复审提供科学依据, 特制定《湖北省地方标准实施信息及意见反馈表》。可根据实际情况在表格中对应方框打勾, 有需要文字说明的反馈意见可在相应位置进行文字描述, 也可另附页。