|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67 040 |
| CCS | X 08 |

|  |
| --- |
| DB42 |

湖北省地方标准

DB42/T XXXX—2024

冷冻黄鳝制品冷链物流服务规范

Cold chain logistics service specification for frozen monopterus albus products

（征求意见稿）

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

湖北省市场监督管理局  发布

目次

前言 Ⅲ

[1 范围 1](#_Toc8741)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc18651)

[3 术语和定义 1](#_Toc22093)

[4 冷冻黄鳝制品冷链物流服务流程 2](#_Toc25042)

[5 预包装 2](#_Toc21118)

[5.1 装盒计量 2](#_Toc14610)

[5.2 金属探测 2](#_Toc24635)

[5.3 封口打码 2](#_Toc3077)

[6 冻结 2](#_Toc20233)

[6.1 平板速冻 2](#_Toc29766)

[6.2 液氮速冻 2](#_Toc13663)

[7 包装 3](#_Toc11417)

[7.1 包装作业要求 3](#_Toc28813)

[7.2 包装材料与标签标识 3](#_Toc23609)

[8 入库检验 4](#_Toc5452)

[8.1 检验要求 4](#_Toc19905)

[8.2 不合格品处理 4](#_Toc12673)

[9 仓储 4](#_Toc30293)

[9.1 冷库设施要求 4](#_Toc20818)

[9.2 冷库设施维保 5](#_Toc5859)

[9.3 冷库卫生要求 5](#_Toc2504)

[9.4 入库作业 5](#_Toc20673)

[9.5 出库作业 5](#_Toc7564)

[10 装卸 6](#_Toc4086)

[10.1 装卸叉车要求 6](#_Toc13445)

[10.2 装卸叉车维保 6](#_Toc227)

[10.3 装卸作业 6](#_Toc9563)

[11 冷链运输 7](#_Toc13359)

[11.1 运输设备要求 7](#_Toc2096)

[11.2 运输设备维保 7](#_Toc27427)

[11.3 运输作业 7](#_Toc17426)

[12 交付 7](#_Toc6108)

[12.1 大宗销售交付要求 7](#_Toc5354)

[12.2 零售交付要求 7](#_Toc14322)

[12.3 冷链服务质量判定 8](#_Toc13811)

[13 质量管理 8](#_Toc9616)

[13.1 质量控制 8](#_Toc32013)

[13.2 追溯与召回 8](#_Toc6667)

[14 标准实施及评价 8](#_Toc21851)

[附录A（资料性）湖北省地方标准实施信息及意见反馈表 9](#_Toc24899)

1. 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。

本文件由湖北允泰坊食品有限公司提出。

本文件由湖北省物流标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖北允泰坊食品有限公司、武汉轻工大学、仙桃市大福水产养殖专业合作社、仙桃市张沟镇允泰坊特种水产养殖协会、湖北省标准化与质量研究院等。

本文件主要起草人：杨克勤、陈季旺、廖鄂、田佳鑫、林娜等。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省物流标准化技术委员会，电话：027-88938830，邮箱：hubs\_tc29@163.com，对本文件的有关修改意见建议请反馈至湖北允泰坊食品有限公司，电话：0728-2726778，邮箱：hbytf@ytfsp.cn。

冷冻黄鳝制品冷链物流服务规范

1. 范围

本文件规定了冷冻黄鳝制品冷链物流服务流程、预包装、冻结、包装、入库检验、仓储、装卸、冷链运输、交付、质量管理、标准实施及评价的要求。

本文件适用于冷冻黄鳝制品冷链物流服务全过程。

1. 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 6544 瓦楞纸板

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 28009 冷库安全规程

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30134 冷库管理规范

GB/T 30891—2014 水产品抽样规范

GB/T 31080 水产品冷链物流服务规范

GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求

GB 50072 冷库设计规范

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷冻黄鳝制品 frozen *Monopterus albus* products

以新鲜黄鳝为主要原料，添加或不添加辅料，经过低温冻结方法制成，且需在至少-18 ℃条件下贮存、运输、销售的产品。

3.2

平板速冻 plate quick-freezing

食品的冷却表面是金属平板，平板中间的空腔为制冷工质通道，以单平面或双平面与食品进行接触换热冻结食品的方法。

3.3

液氮速冻 liquid nitrogen quick-freezing

通过液态氮与食品接触吸收大量的潜热和显热冻结食品的方法。

1. 冷冻黄鳝制品冷链物流服务流程

预包装—冻结—包装—入库检验—仓储—装卸—冷链运输—交付

1. 预包装
   1. 装盒计量

将黄鳝制品按照产品包装需求进行定量分装至包装材料中并计量，包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 18006.3的要求。

* 1. 金属探测

预包装段应设置金属检测装置，并保持有效。

* 1. 封口打码
     + 1. 使用真空封口机对产品预包装抽真空，封口。
       2. 按批号和标识规则对独立包装喷码。

1. 冻结

常见的冷冻黄鳝制品冻结方式包括但不限于：

——平板速冻；

——液氮速冻。

* 1. 平板速冻
     1. 预冷

冻结架需提前放置于平板速冻设备内，设备温度控制在-35 ℃±5 ℃，预冷10 min，取出冻结架，将预包装的黄鳝制品均匀、整齐摆放在冻结架托盘中，托盘间间隔1 cm～2 cm。

* + 1. 速冻

保持平板速冻设备在-35 ℃±5 ℃环境下作业，宜在4小时内使黄鳝制品中心温度降至-25 ℃±5 ℃，后迅速转移至-18 ℃冻藏库中贮藏。

* 1. 液氮速冻
     1. 预冷

冻结架需提前放置于液氮速冻设备内，设备温度控制在-85 ℃±5 ℃，预冷1 min，取出冻结架，将预包装的黄鳝制品均匀、整齐摆放在冻结架托盘中，托盘间间隔1 cm～2 cm。

* + 1. 速冻

保持液氮速冻设备在-85 ℃士5 ℃环境下作业，宜在20 min±5 min内使黄鳝制品中心温度降至-25 ℃±5 ℃，后迅速转移至-18 ℃冻藏库中贮藏。

1. 包装
   1. 包装作业要求
      * 1. 环境卫生要求应符合GB 20941与GB 14881—2013的要求。
        2. 环境温度应控制在20 ℃ ± 2 ℃。
        3. 当天预包装的冷冻黄鳝制品应在冻结后30分钟内完成包装、入库作业。
   2. 包装材料与标签标识
      1. 零售包装
         1. 材料

7.2.1.1.1 应在保证包装强度、容积可支持的情况下，根据冷冻黄鳝制品的生产、贮存、流通、消费方式合理选择包装材料，禁止过度包装，包装空隙率应符合GB 23350的要求。

7.2.1.1.2 直接接触食品的内包装容器内表面不应有印刷、蜡、胶等异物，不应使用回收再用料，应洁净、无毒、无异味。

7.2.1.1.3 与食品接触用塑料包装材料应符合GB 4806.7的要求，其他包装材料宜使用可降解、可食用、可回收的环境友好型包装材料。

* + - 1. 标签标示

应按照符合GB 7718、GB 28050和相关规定进行标示，包括但不限于：

——产品名称；

——净含量和规格；

——配料表、营养标签；

——生产者和（或经销商）的名称、地址和联系方式；

——产品生产日期与保质期；

——产品执行标准、食品生产许可证编号；

——贮存条件。

* + 1. 运输包装
       1. 材料

纸箱应符合GB/T 6543的要求，瓦楞纸板应符合GB/T 6544的要求。

* + - 1. 标签标志

7.2.2.2.1 运输包装图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2.2.2.2 运输包装收发货标志应符合GB 6388的规定。

7.2.2.2.3 标签内容包括但不仅限于：

——收/发货人的名称或代号；

——目的地与出发地；

——件数。

1. 入库检验
   1. 检验要求

应保障冷冻黄鳝制品到达检测室时样品处于冷冻状态，尚未解冻、变质。

* + 1. 组批规则

检验时，以同原料、同条件下、同一天预包装的产品为一检验批。

* + 1. 抽样方法

冷冻黄鳝制品在入库前检验时，按照GB/T 30891—2014的规定进行非破坏性检验抽样和破坏性检验抽样规则执行，其中非破坏性检验抽样方法应符合GB/T 30891—2014附录A中A.1抽样方案I的要求。

* + 1. 检验分类
       1. 批次检验

每批次产品入库时应进行批次检验，检验项目按照冷冻黄鳝制品应符合的产品标准执行，批次检验合格后方可出厂。

* + - 1. 型式检验

型式检验应每半年进行至少一次，按照批次检验方式进行。当有以下情形之一时，应进行型式检验，检验项目按照冷冻黄鳝制品应符合的产品标准执行：

——新建冷冻黄鳝制品生产线；

——生产工艺、产品设备发生较大变化，有可能影响产品质量时；

——出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

——停产半年以上恢复生产时；

——有关监督机构提出要求时。

* 1. 不合格品处理

经入库检验不合格的产品应单独暂存，与正常入库产品进行隔离区分并显著标识，建立不合格品记录，记录保存时间不少于2年。

1. 仓储
   1. 冷库设施要求
      1. 冷库设计建造应符合GB 50072的要求，冷库内配备应急照明装置、应急开门装置、防反锁装置，宜配备警示标识、安装入库禁闭警铃。
      2. 冷库封闭站台的宽度及其内部温度可根据使用要求设定，宜设控温穿堂，其外围结构应满足相应的保温要求，并应设置相应的冷藏门和连接冷藏车的密闭软门套。
      3. 非控温穿堂或站台的冻结物冷藏间门口宜配置限制冷热交换的装置，包括但不限于耐低温塑料门帘、电动空气幕，并宜设置回笼间。
      4. 冷库温度应控制在-18 ℃±2 ℃，根据需要合理配置温湿度监测、记录、报警、调控装置，实现高温自动报警，能实时显示监测参数并自动记录。根据库房面积，应在每个库房内的适当位置设置不少于2个温度监测装置。
   2. 冷库设施维保
      1. 冷库实行专人管理，未经许可无关人员不得入内，确认冷库内无人才能锁门，无进出库作业时必须关灯关门；
      2. 冷库维保应按GB/T 30134及GB/T 28009要求执行。
      3. 开机前先检查冷库有无异常情况，确认无异常方可开机。异常情况包括但不限于：

——机组和管道有无“跑”“冒”“滴”“漏”；

——电源线有无破损或裸露；

——机组散热片有无堵塞。

* + 1. 设备开启后，应观察室外机组运行情况，查看制冷、保温系统运作情况，确认正常后方可离开。
    2. 机组出现异常报警停机，应及时通知设备维保人员，并及时进行维护及修理。
    3. 每年应定期对冷库设施的性能进行检查并记录，定期对冷库内外安装的温湿度监测装置进行校准，并形成校准记录，记录至少保存2年。
  1. 冷库卫生要求
     1. 冷库内应保持清洁、整齐，不得存放可能造成冷冻黄鳝制品污染的物品或者串味的食品。
     2. 冷库内应有防鼠、防虫、防蝇等设施，并定期检查更换。
     3. 应根据实际情况定期对库房进行消杀，并做好记录，记录保存时间不少于2年。
  2. 入库作业
     1. 入库工作者应定期体检，注意个人卫生，患有传染性疾病时，禁止参与作业。
     2. 入库作业人员应接受贮藏、交接及应急管理等相关培训，具备相应的能力，未经过培训或培训不合格人员不得进行冷库作业。
     3. 进出冷库时应穿戴防冻工具，并随手关门，防止库温回升。
     4. 入库前需对产品进行检验，经检验合格并在质量保证有效期内的产品才能入库储存。
     5. 货品入库时采取“门对门”，有效降低污染风险以及温度变化。
     6. 不同品种、不同规格、不同等级、不同批次的产品应分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于10 cm，与墙壁距离不少于30 cm，堆放高度不宜高于冷风机下端部位，且需保证包装受压不变形为宜，做好标识。
     7. 应建立入库登记核查制度，指定专人负责管理入库登记、卫生与防疫工作，并配合检验检疫机构的检查监督。
  3. 出库作业
     1. 出库作业时应遵循“先进先出”原则，核对其入库时间，确保产品入库后存放三个月内出库。
     2. 出库作业时采取“门对门”出仓制，合理有效地避免损耗。

1. 装卸
   1. 装卸叉车要求
      1. 因装卸叉车要进入冷库作业，故选用冷库专用的手动液压叉车应满足以下要求：

——吨位较大且配备有防滑轮胎，防止叉车因冷库地面湿滑结冰打滑；

——需使用专用的耐低温油脂；

——金属部件都需采取涂漆、涂脂等特殊防锈处理；

——橡胶件应选择耐低温材料；

——车轮应采用低硬度的聚氨酯材料，确保足够的承载能力，表面开槽防止打滑。

* + 1. 因装卸叉车要进入冷库作业，故选用冷库专用的电动叉车在满足10.1.1要求的基础上还应满足蓄电池耐低温，防止电池容量因低温快速衰减。
  1. 装卸叉车维保
     1. 无装卸作业时，叉车不应停放在冷库内。
     2. 清洗装卸叉车上污垢、泥土和尘埃，重点部位包括但不限于货叉架及门架滑道、发电机及起动器、蓄电池电极叉柱、水箱、空气滤清器。
     3. 装卸叉车在进入冷库前，应做液压和行走动作至各部件温度升高后进入冷库。
     4. 装卸叉车出库后如表面有冷凝水产生，应等待车身干燥后再次进入冷库，或使用干布擦拭以保持车身干燥后再次进入冷库。
     5. 定期检查装卸叉车，检查内容包括但不限于：

——各类液压密封件，起升和倾斜机构的所有部件及构件，并保持安全作业状态；

——充气轮胎的踏面，侧面和轮辋的损坏程度，必须使轮胎保持在制造厂规定的气压；

——脚制动器、转向器的可靠性、灵活性；

——安全防护架和安全装置，并保持安全作业状态。

* + 1. 装卸电动叉车蓄电池不允许带有电解液存储，如特殊情况需存储时，应充足电，调整好电解液液面高度及密度，在存储期内，每月须按照蓄电池普通充电法进行一次普通充电。
    2. 装卸电动叉车蓄电池应存储在5 ℃～40 ℃的干燥、清洁、通风良好的仓库内，蓄电池应避免阳光直射、暴晒、雨淋，远离热源不少于2 m。
    3. 禁止电动叉车蓄电池倒置、卧放、摔掷、滚翻以及重压。
  1. 装卸作业
     1. 装卸作业人员应满足以下操作要求：

——驾驶叉车的人严禁酒驾、无证驾驶，必须经过专业培训后取得安全生产监督部门考核发放的特种操作证上岗；

——装卸作业者必须穿戴安全工作服、安全鞋防止被物体砸伤或摔倒。

* + 1. 装卸前应先对产品的包装完好程度、追溯标识进行检查，对冷库内环境温度记录进行确认。
    2. 装卸动作要迅速，应轻搬、轻放。
    3. 应做好装卸记录，记录保存时间不少于2年，记录内容包括但不限于装车时间、卸货时间、作业环境温度以及开始装车后的运输载体内环境温度。

1. 冷链运输
   1. 运输设备要求
      1. 应根据运输季节、距离、数量、运输时间选择运输全程厢（箱）体内温度应≤-18 ℃，温度波动控制在2℃的运输车辆，且设置有能直接监控的温度显示记录仪。
      2. 运输过程应避免污染，车厢要上盖下垫，并有防尘、防蝇、防晒、防雨等设备，避免日晒雨淋。
      3. 运输工具内壁应清洁、卫生、无毒、无污染、无异味。
      4. 运输车辆需专用，产品不得与有毒有害物品同时运输。
   2. 运输设备维保
      1. 配备专业人员定期检修运输设备及工具。
      2. 定期对设备进行保养，当发现制冷设备异常，应立即暂停使用，进行维修。
   3. 运输作业
      1. 驾驶冷链运输车辆的人员应满足以下操作要求：

——驾驶人员严禁酒驾、疲劳驾驶；

——驾驶人员具备驾驶证、从业资格证等证件；

——驾驶人员应掌握冷链物流配送相关的知识和技能，并参与现场实操及安全防护等培训。

* + 1. 运输车辆应在规定时间内发车，安排好最佳运输路线。
    2. 运输过程中有效控制在途行驶时间并保证行驶的安全性，减少起伏、震动和碰撞。
    3. 运输过程中为保证冷链货物的安全，做好防碎、防破损、防盗、防变质及防火、防潮等安全防护工作。
    4. 运输途中出现有货物散落、装备故障等情况时，应根据实际情况及时采取相应的措施向上级报告，必要时调换车辆，同时登记备案。
    5. 应做好运输记录，记录保存时间不少于2年，记录内容包括但不限于装卸前温度检查、运输前、运输过程中、运输施封的温度监测以及运输过程中有关部门检查解封和重新施封、运输时间、货物状态。

1. 交付
   1. 大宗销售交付要求
      1. 冷冻黄鳝制品到达目的地时，应按要求及时交付，大宗销售交付时需向客户提供与销售合同规定质量一致的产品，交付交接时需查看产品名称、克重、数量、产品检验报告并核对是否与订单相符。
      2. 大宗销售交付交接时应检查运输记录，核对运输车厢内温度并签字确认，如若验收负责人在验收货物过程中发现数量不符、货品破损或其他异常情况，需将情况告知上级领导并经批准后，做出拒收或其他决定。
   2. 零售交付要求

零售交付时，应向客户提供完整、真实的冷冻黄鳝制品相关证明文件，并向客户告知贮藏方式，贮藏方式按照客户类型有所不同：

——对于购买冷冻黄鳝制品进行二次销售的客户，如其直接整箱售卖或零售包装售卖，冷冻黄鳝制品应贮藏在≤-18 ℃环境中；如其拆散零售包装售卖，则应在0 ℃～4 ℃下缓慢解冻，待冰熔化后置于0 ℃～4 ℃的环境中售卖，解冻后的冷冻黄鳝制品保质期为24小时。

——对于购买冷冻黄鳝制品不进行二次销售的客户，如其暂时不食用，应贮藏在≤-18 ℃环境中；如其想要尽快食用，在常温下解冻后即可烹饪。

* 1. 冷链服务质量判定

应按照GB/T 31080的规定的服务质量主要评价指标进行判定。

1. 质量管理
   1. 质量控制
      1. 应建立完善质量管理部门并配备相应的专职负责人管理人员。
      2. 建立冷链物流服务相关的管理制度和作业指导书。
      3. 拥有健全的冷链物流服务质量管理体系和绩效评价体系。
   2. 追溯与召回
      1. 产品追溯应符合GB/T 37029的规定。
      2. 产品召回应符合GB 14881—2013中第11章的规定。
      3. 产品召回后应暂存于不合格品区，待质检确认不合格后，按不合格品处理，同时，相关部门分析不合格原因，确定纠正并预防措施，以免再次发生。
2. 标准实施及评价
   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。
   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。
   3. 针对重大决策社会稳定风险评估的单位和执行人员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。
   4. 标准实施主要在服务管理活动中开展。
   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。
   6. 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。
   7. 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。
   8. 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。
   9. 标准实施信息及意见反馈表相关示例见附录A。
3. （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A.1所示。

* 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？ | | C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps1.png是 C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps2.png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？ | | C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps3.png是 C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps4.png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？ | | C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps5.png是 C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps6.png否 |
| 实施信息 | 标准实施过程中是否存在阻力和障碍？ | | | | C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps7.png是 C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps8.png否 |
| 实施过程中存在的主要问题 | | |  | |
| 修改意见 | 总体  意见 | | C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps9.png适用 C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps10.png修改 C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps11.png废止 | | |
| 具体修  改意见 | | 需修改章节：  具体修改意见： | | |
| 反馈渠道 | C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps12.png标准化行政主管部门  C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps13.png省直行业主管部门  C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps14.png专业标准化技术委员会（工作组）  C:\Users\ADMINI~1.USE\AppData\Local\Temp\ksohtml11916\wps15.png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。