

ICS

备案号:

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1891—2010

绿色食品 海洋捕捞水产品 生产管理规范

Green food—Manufacturing practice standard of ocean fishery products

(报批稿)

2010-05-20 发布

2010-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准起草单位：广东海洋大学、国家海产品质量监督检验中心(湛江)。

本标准主要起草人：黄和、刘亚、陈倩、吴红棉、罗林、李秀娟、陈宏、曹湛慧。

绿色食品 海洋捕捞水产品生产管理规范

1 范围

本标准规定了海洋捕捞水产品渔业捕捞许可要求、人员要求、渔船卫生要求、捕捞作业要求、渔获物冷却处理、渔获物冻结操作、渔获物装卸操作、渔获物运输和贮存等。

本标准适用于绿色食品海洋捕捞水产品的生产管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 23871-2009 水产品加工企业卫生管理规范

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

SC 5010 塑料鱼箱

SC/T 9003 水产品冻结盘

3 渔业捕捞许可要求

3.1 渔船应向相关部门申请登记，取得船舶技术证书，方可从事渔业捕捞。

3.2 捕捞应经主管机关批准并领取渔业捕捞许可证，在许可的捕捞区域进行作业。

4 人员要求

4.1 从事海洋捕捞的人员应培训合格，持证上岗。

4.2 从事海洋捕捞及相关岗位的人员应每年体检一次，必要时应进行临时性的健康检查，具备卫生部门的健康证书，建立健康档案。凡患有活动性肺结核、传染性肝炎、肠道传染病以及其他有碍食品卫生的疾病之一者，应调离工作岗位。

4.3 应注意个人卫生，工作服、雨靴、手套应及时更换，清洗消毒。

5 渔船卫生要求

5.1 生产用水和冰的要求

5.1.1 渔船生产用水及制冰用水应符合 GB 5749 的规定

5.1.2 使用的海水应为清洁海水，经充分消毒后使用，并定期检测。

5.1.3 冰的制造、破碎、运输、贮存应在卫生条件下进行。

5.2 化学品的使用要求

清洗剂、消毒剂和杀虫剂等化学品应有标注成分、保存和使用方法等内容的标签，单独存放保管，并做好库存和使用记录。

5.3 基本设施要求

5.3.1 存放及加工捕捞水产品的区域应与机房和人员住处有效隔离并确保不受污染。

5.3.2 加工设施应不生锈、不发霉，其设计应确保融冰水不污染捕捞水产品。

5.3.3 存放水产品的容器应由无毒害、防腐蚀的材料制作，并易于清洗和消毒，使用前后应彻底清洗和消毒。

- 5.3.4 与渔获物接触的任何表面应无毒、易清洁，并与渔获物、消毒剂、清洁剂不应起化学反应。
- 5.3.5 饮用水与非饮用水管线应有明显的识别标志，避免交叉污染。
- 5.3.6 配备温度记录装置，并应安装在温度最高的地方。
- 5.3.7 塑料鱼箱的要求应符合 SC 5010 中的规定。
- 5.3.8 生活设施和卫生设施应保持清洁卫生，卫生间应配备洗手消毒设施。

6 捕捞作业要求

- 6.1 捕捞机械及设备应保持完好、清洁。
- 6.2 捕捞作业的区域和器具应防止化学品、燃料或污水等的污染。
- 6.3 捕捞操作中，应注意人员安全，防止渔获物被污染、损伤。
- 6.4 渔获物应及时清洗、进行冷却处理并应防止损伤鱼体。无冷却措施的渔获物在船上存放不应超过 8 h。
- 6.5 作业区域、设施以及船舱、贮槽和容器每次使用前应清洗和消毒。
- 6.6 保存必要的作业和温度记录。

7 渔获物冷却处理

7.1 冰鲜操作要求

- 7.1.1 鱼舱底层应用碎冰铺底，厚度一般为 200mm~400mm。
- 7.1.2 鱼箱摆放整齐，鱼箱之间、鱼箱与鱼舱之间的空隙用冰填充，鱼箱叠放不应压损渔获物。
- 7.1.3 冰鲜过程中要经常检查、松冰或添冰，防止冰结壳或缺冰(或脱水)。
- 7.1.4 污染、异味或体形较大的渔获物应和其它渔获物分舱进行冰鲜处理。
- 7.1.5 渔获物入舱后应及时关鱼舱舱门，需要开启鱼舱时，应尽量缩短开舱时间。
- 7.1.6 及时抽舱底水，勿使水漫出舱底板。
- 7.1.7 食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

7.2 冷却海水操作要求

- 7.2.1 船舱海水应注入和排出充分。
- 7.2.2 鱼舱四周上下均需设置隔热设施，并配备自动温度记录装置。
- 7.2.3 冷却海水应满舱，舱盖需水密，以避免船体摇晃时引起渔获物擦伤。
- 7.2.4 舱内海水温度应保持在-1℃~1℃，以确保渔获物和海水的混合物在 6 h 内降至 3℃, 16 h 内降至 0℃。

8 渔获物冻结操作

8.1 冻结基本要求

- 8.1.1 冻结用水应经预冷，水温不应高于 4℃。
- 8.1.2 冻结设施可使产品中心温度达到-18℃以下。
- 8.1.3 冻藏库温度应保持在-18℃以下。

8.2 冻结温度

- 8.2.1 冻结之前渔获物的中心温度应低于 20℃。
- 8.2.2 冻结前，其房间或设备应进行必要的预冷却。
- 8.2.3 吹风式冻结，其室内空气温度不应高于-23℃；接触式（平板式、搁架式）冻结，其设备表面温度不应高于-28℃。
- 8.2.4 冻结终止，冻品的中心温度不应高于-18℃。
- 8.2.5 冻结间应配备温度测定装置，并在计量检定有效期内使用。保持温度记录。

8.3 冻结时间

冻结过程不应超过 20h，单个冻结及接触式平板冻结的冻结时间不应超过 8h。

8.4 镀冰衣

8.4.1 渔获物冻结脱盘后即进行镀冰衣。

8.4.2 用于镀冰衣的水需经预冷或加冰冷却，水温不应高于 4℃。

8.4.3 镀冰衣应适量、均匀透明。

9 其他加工

渔获物其它加工应符合 GB/T 23871-2009 的规定。

10 渔获物装卸操作

10.1 要求

10.1.1 装卸渔获物的设备（起舱机，胶带输送机、车辆或吸鱼泵等）应保持完好、清洁。

10.1.2 设备运行作业时，对鱼体不应有机械损伤，不应有外溢的润滑油污染鱼体。

10.1.3 运输工具应保持清洁、干燥，每次生产任务完成后，应清洗并消毒备用。

10.1.4 装卸场地应清洁，并有专用保温库堆放箱装渔获物。

10.1.5 地面平整，不透水积水，内墙、室内柱子下部应有 1.5m 高的墙裙，其材料应无毒、易清洗。

10.1.6 应有畅通的排水系统，且便于清除污物。

10.1.7 应设有存放有毒鱼的专用容器，并标有特殊标识，且结构严密，便于清洗。

10.2 操作

10.2.1 散装渔获物装箱时应避免高温及机械损伤。不应装得过满，以免外溢。

10.2.2 卸下的渔获物应及时进入冷藏库或冷藏车内暂存，并按品种、等级、质量分别堆放。

10.2.3 对有毒水产品应进行严格分检和收集管理。

11 渔获物运输和贮存

11.1 运输

11.1.1 运输工具应保持清洁，定期清洗消毒。运输时不应与其它可能污染水产品的物品混装。

11.1.2 运输过程中，冷藏水产品温度宜保持在 0℃～4℃；冻藏水产品温度应控制在-18℃以下。

11.2 贮存

11.2.1 库内物品与墙壁距离不宜少于 30cm，与地面距离不宜少于 10cm，与天花板保持一定的距离，并分垛存放，标识清楚。

11.2.2 冷藏库、速冻库、冻藏库应配备温度记录装置，并定期校准。冷藏库的温度宜控制在 0℃～4℃；冻藏库温度应控制在-18℃以下；速冻库温度应控制在-28℃以下。

11.2.3 贮存库内应清洁、整齐，不应存放可能造成相互污染或者串味的食品。应设有防霉、防虫、防鼠设施，定期消毒。