

ICS 65.120.30

CCS B 50

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 842—2021

代替 NY/T 842-2012

绿色食品 鱼

Green food- Fish

(报批稿)

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

前　　言

本文件按照GB/T 1.1《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。

本文件代替NY/T 842-2012《绿色食品 鱼》，与NY/T 842-2012相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- a) 增加了氯氰菊酯、多西环素、新霉素、红霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、阿苯达唑和青霉素项目限量及其检测方法（见3.6表3）
- b) 更改了敌百虫、土霉素、金霉素、四环素、磺胺类药物、多氯联苯和己烯雌酚的检测方法；（见3.6表3，2012年版3.6表3）
- c) 更改了镉、氯霉素、多氯联苯限量；（见附录A表A.1，2012年版附录A表A.1）
- d) 删除了甲醛项目、限量及检测方法；（2012年版3.6表3）
- e) 删除了引用的《水产养殖质量安全管理规范规定》（农业部令第31号-2003）；（2012年版3.2.2）

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：上海海洋大学、中国绿色食品发展中心、中国水产科学研究院黄海水产研究所、广州观星农业科技有限公司、广东恒兴集团有限公司。

本文件主要起草人：胡鲲、张志华、周德庆、舒锐、黄宣运、赵峰、王浩、刘雪婷、陈升、王雅丽、朱兰兰、陈天楠、王天威。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2004年首次发布为NY/T 842-2004，2012年第一次修订；

——2012年修订时，将总砷项目改为无机砷；将总汞项目改为甲基汞；修改镉的限量值；删除了六六六、滴滴涕的项目；将多氯联苯的限量值由0.2mg/kg改为2mg/kg，并增加了PCB138和PCB153的限量值；将呋喃唑酮的项目改为硝基呋喃类代谢物；将土霉素、金霉素项目改为土霉素、金霉素和四环素；将噁唑酸的项目改为喹诺酮类药物；将喹乙醇的项目改为喹乙醇代谢物；删除沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、副溶血性弧菌项目。

——本次为第二次修订。

绿色食品 鱼

1 范围

本文件规定了绿色食品 鱼的要求、检验规则、标志与标签、包装、运输和储存。

本文件适用于绿色食品 活鱼、鲜鱼及仅去内脏或者分割加工后进行冷冻的初加工鱼产品。

本文件不适用于水发水产品。

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 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 18109 冻鱼

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定

GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法

GB 29705 食品安全国家标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留的测定 气相色谱法

GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱

GB 29687 食品安全国家标准 水产品中阿苯达唑及其代谢物多残留的测定 高效液相色谱法

GB 31660 食品安全国家标准 水产品中大环内酯类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
 SC/T 0004 水产养殖质量安全管理规范
 SC/T 3002 船上渔获物加冰保鲜操作技术规程
 SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
 GB/T 30891 水产品抽样规范
 SC/T 8139 渔船设施卫生基本条件
 SN/T 0125 进出口食品中敌百虫残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
 GB/T 21323 动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法
 农业部783号公告-1-2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
 农业部958号公告-12-2007 水产品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱法
 农业部1025号公告-20-2008 动物性食品中四环素类药物残留检测 酶联免疫吸附法
 农业部1025号公告-23-2008 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法
 农业部1077号公告-1-2008 水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
 农业部1077号公告-5-2008 水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定 高效液相色谱法
 农业部1163号公告-9-2009 水产品中己烯雌酚残留检测 气相色谱-质谱法

3 要求

3.1 产地环境和捕捞工具

产地环境应符合NY/T 391的要求，捕捞工具应无毒、无污染。渔船应符合SC/T 8139的有关规定。

3.2 养殖要求

3.2.1 种质与培育条件

选择健康的亲本，亲本的质量应符合国家或行业有关种质标准的规定。种质基地水源充足，无污染，进排水方便，用水需沉淀、消毒，水质清新，整个育苗过程呈封闭式无病原带入；种苗培育过程中杜绝使用禁用药物；投喂营养平衡、质量安全的饵料。种苗出场前，苗种无病无伤，体态正常、个体健壮、进行主要疫病检疫消毒后，方可出场。

3.2.2 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式。养殖用水应循环使用，不对外排放，不占用公共资源。投喂饵料禁止使用冰鲜及活饵料。养殖过程遵循水产养殖质量安全管理规范规定。水产养殖用兽药应按照《渔业法》、《兽药管理条例》等国家法律法规和NY/T 755执行。

3.3 初加工要求

海上捕捞鱼按SC/T 3002的规定执行；加工企业的质量管理按SC/T 3009的规定执行。加工用水按NY/T 391的规定执行，食品添加剂的使用按NY/T 392的规定执行。

3.4 感官要求

3.4.1 活鱼

鱼体健康，体态匀称，游动活泼，无鱼病症状；鱼体具有本种鱼固有的色泽和光泽，无异味；体表完整。

3.4.2 鲜鱼

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标		检测方法
	海水鱼类	淡水鱼类	
鱼体	体态匀称无畸形，鱼体完整，无破肚，肛门紧缩	体态匀称无畸形，鱼体完整，无破肚，肛门紧缩或稍有凸出	抽样按 GB/T 30891 规定执行。在光线充足，无异味的环境条件下，将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上，按要求逐项检验。
鳃	鳃丝清晰，呈鲜红色，粘液透明	鳃弓开张有力，鳃丝清晰，呈鲜红，粘液正常	
眼球	眼球饱满，角膜清晰	眼球饱满，角膜透明	
体表	呈鲜鱼固有色泽，花纹清晰；有鳞鱼鳞片紧密，不易脱落，体表粘液透明，无异臭味	呈鲜鱼固有色泽，鳞片紧密，不易脱落，体表粘液透明，无异味	
组织	肉质有弹性，切面有光泽、肌纤维清晰	肌肉组织致密，有弹性	
气味 ^a	体表和鳃丝无异味	体表和鳃丝无异味，可食用组织无土腥味	
水煮实验	具有鲜海水鱼固有的香味，口感肌肉组织紧密、有弹性，滋味鲜美，无异味	具有鲜淡水鱼固有的香味，口感肌肉组织有弹性，滋味鲜美，无异味	在容器中加入适量饮用水，将水煮沸后，取适量鱼用清水洗净，放入容器中，加盖，煮熟后，打开盖，嗅蒸汽气味，再品尝肉质。

^a 气味评定时，撕开或用刀切开鱼体的3~5处，嗅气味后判定。

3.4.3 冻鱼

冻鱼感官要求按表GB/T 18109中4.4规定执行。抽样按GB/T 30891规定执行。在光线充足，无异味的环境条件下，将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上，按要求逐项检验。

3.5 理化要求

冻鲜鱼及初加工品理化要求按表2的规定执行。

表2 理化指标

项目	指标		检测方法
	海水鱼类	淡水鱼类	
挥发性盐基氮，mg/100g	一般鱼类≤15，板鳃鱼类≤40	≤10	GB 5009. 228
组胺，mg/100g	≤30	-	GB 5009. 208

3.6 污染物限量和兽药残留限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物限量、兽药残留限量

项目	指标		检测方法
	海水鱼类	淡水鱼类	
氟, mg/kg	—	≤2.0	GB/T 5009.18
铅, mg/kg		≤0.2	GB 5009.12
敌百虫, mg/kg	—	不得检出 (<0.002)	SN/T 0125
溴氰菊酯, μg/kg	—	不得检出 (<0.2)	GB 29705
氯氰菊酯, μg/kg		不得检出 (<0.2)	GB 29705
土霉素、金霉素、四环素(以总量计), mg/kg		不得检出 (<0.05)	GB/T 21317
磺胺类药物(以总量计), μg/kg		不得检出 (<1.0)	农业部 1077 号公告 -1-2008
喹乙醇代谢物, μg/kg		不得检出 (<4)	农业部 1077 号公告 -5-2008
硝基呋喃代谢物, μg/kg		不得检出 (<0.25)	农业部 783 号公告 -1-2006
喹诺酮类药物, μg/kg		不得检出 (<1.0)	农业部 1077 号公告 -1-2008
新霉素, mg/kg		不得检出 (<0.1)	GB/T 21323
红霉素, μg/kg		不得检出 (<1.0)	GB 31660.1
甲砜霉素, μg/kg		不得检出 (<1.0)	GB/T 20756
青霉素G, μg/kg		不得检出 (<3)	GB 29682

注：检验方法明确检出限的，“不得检出”后括号中内容为检出限；检验方法只明确定量限的，“不得检出”后括号中内容为定量限。

3.7 生物学要求

应符合表4的规定。

表4 生物学限量

项目	指标	检测方法
寄生虫, 个/cm ²	不得检出	在灯检台上进行，要求灯检台表面平滑、密封、照明度应适宜。 每批至少抽 10 尾鱼进行检查。将鱼洗净，去头、皮、内脏后，切成鱼片，将鱼片平摊在灯检台上，查看肉中有无寄生虫及卵；同时将鱼腹部剖开于灯检台上检查有无寄生虫。

3.8 其他要求

除以上要求外，还应符合附录 A 的规定。

4 检验规则

申请绿色食品认证的鱼产品，应按照文件3.4-3.7及附录A所确定的项目进行检验。其他要求按NY/T 1055的规定执行。抽样按GB/T 30891-2014规定执行。在光线充足，无异味的环境条件下，按要求逐项检验。

5 标签

标签按GB 7718的规定执行。

6 包装、运输和贮存

6.1 包装

包装应符合 NY/T 658 的要求。活鱼可用环保材料桶、箱、袋充氧等或采用保活设施；鲜海水鱼应装于无毒、无味、便于冲洗的鱼箱或保温鱼箱中，确保鱼的鲜度及鱼体的完好。在鱼箱中需放足量的碎冰，让水体温度维持在 0°C~4°C之间。

6.2 运输和贮存

按NY/T 1056的规定执行。暂养和运输水应符合NY/T 391的要求。

附录 A
(规范性)
绿色食品 鱼申报检验项目

表A.1规定了除3.4-3.7所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况，绿色食品鱼申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物、兽药残留项目

项目	指标		检测方法
	海水鱼	淡水鱼	
无机砷, mg/kg	≤ 0.1		GB 5009.11
甲基汞, mg/kg			
食肉鱼类(鲨鱼、旗鱼、金枪鱼、梭子鱼等)	≤ 1.0		GB 5009.17
非食肉鱼	≤ 0.5		
镉, mg/kg	≤ 0.1		GB 5009.15
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.190
多西环素, mg/kg	≤ 0.1		GB/T 21317
氟苯尼考, mg/kg	≤ 1		GB/T 20756
阿苯达唑, mg/kg	≤ 0.1		GB 29687
氯霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出 (< 0.1)		GB/T 20756
己烯雌酚, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出 (< 0.6)	农业部 1163 号公告-9-2009	
孔雀石绿, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出 (< 0.5)		GB/T 19857
注：检验方法明确检出限的，“不得检出”后括号中内容为检出限；检验方法只明确定量限的，“不得检出”后括号中内容为定量限。			
^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			