

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

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 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。