



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 8139—2010

渔船设施卫生基本条件

Basic conditions for the sanitation of fishing vessel facilities

2010-05-20 发布

2010-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部渔业局提出。

本标准由全国渔船标准化技术委员会(SAC/TC 157)归口。

本标准起草单位:浙江省海洋水产研究所、农业部渔业船舶检验局、浙江渔业船舶检验局。

本标准主要起草人:郑斌、魏广东、郭观明、张小军、李芳、刘立新。

渔船设施卫生基本条件

1 范围

本标准规定了渔船理鱼区、鱼舱、卫生间、厨房、给排水设施、设备和器具及其他设施卫生的基本条件。

本标准适用于设有冰鲜鱼舱的渔船。

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,仅所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 4237 不锈钢热轧钢板

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 13115 食品容器及包装材料用不饱和聚酯树脂及其玻璃钢制品卫生标准

SC/T 8095 渔船隔热层发泡操作规程

SC/T 8123 木质渔船玻璃钢被覆施工工艺要求

3 基本条件

3.1 理鱼区

3.1.1 理鱼区与渔获物接触的表面应无毒、易清洁,尽可能减少渔获物黏液、血渍、鱼鳞、内脏的黏附,减少物理及微生物污染的风险。

3.1.2 理鱼区及其设施在处理完渔获物后,应及时用洁净海水或生活用水冲洗。

3.2 鱼舱

3.2.1 鱼舱应独立、专用。

3.2.2 鱼舱的底板、顶板和围壁的表面应采用防水、防腐、无毒、易于清洗消毒的材料。

3.2.3 舱口盖板的表面和鱼舱底板应防滑。

3.2.4 围壁应具备适当的抗撞击、划伤以及抗化学降解的能力。

3.2.5 鱼舱应及时进行维护,保持整洁。

3.2.6 鱼舱在使用前后应用洁净海水或饮用水冲洗,必要时用清洁剂清洗,然后用洁净海水或饮用水清洗干净,保持清洁。

3.2.7 鱼舱底部的结构应能够保证融冰水和清洗水的顺利排放。

3.2.8 鱼舱底应设置污水阱和吸口,及时抽排污水。

3.2.9 鱼舱材料及结构型式宜参照附录 A 的规定。

3.3 卫生间

3.3.1 围壁和顶板应铺设易于清洗消毒的防水材料。

3.3.2 地面应易于清洗消毒。

3.3.3 应安装易于清洗、消毒的冲水式便器,并保证其正常使用。

3.3.4 应配备脚踏式或其他非手动洗手装置。

3.3.5 应及时清洗、定期消毒。