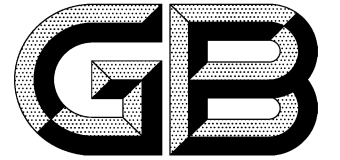


ICS 65.150
B 09



中华人民共和国国家标准

GB 18406.4—2001

GB 18406.4—2001

农产品安全质量 无公害水产品安全要求

Safety qualification for agricultural product—
Safety requirements for non-environmental
pollution aquatic products

中华人民共和国
国家标准
农产品安全质量
无公害水产品安全要求
GB 18406.4—2001

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.bzcs.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 11 千字
2005年7月第一版 2005年7月第一次印刷

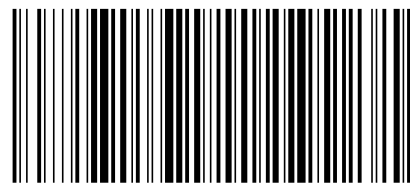
*

书号:155066·1-22624 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 18406.4—2001

2001-08-06 发布

2001-10-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

为规范我国无公害水产品的生产与销售,保证无公害水产品的食用安全,保障广大消费者的身体健康,特制定 GB 18406 的本部分。

GB 18406—2001《农产品安全质量》分为以下四个部分:

- GB 18406.1—2001 农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求;
- GB 18406.2—2001 农产品安全质量 无公害水果安全要求;
- GB 18406.3—2001 农产品安全质量 无公害畜禽肉安全要求;
- GB 18406.4—2001 农产品安全质量 无公害水产品安全要求。

本部分由中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局提出。

本部分起草单位:山东省青岛市质量技术监督局、上海市质量技术监督局、福建省质量技术监督局、广西壮族自治区质量技术监督局。

本部分主要起草人:潘青、张列奇、高清火、黄震、王斌。

- 5.3.4 铜按 GB/T 5009.13 的规定进行。
- 5.3.5 镉按 GB/T 5009.15 的规定进行。
- 5.3.6 铬按 GB/T 14962 的规定进行。
- 5.3.7 氟按 GB/T 5009.18 的规定进行。
- 5.3.8 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 的规定进行。
- 5.3.9 土霉素按 GB/T 14931.1 的规定进行。
- 5.3.10 恶唑酸、氯霉素、呋喃唑酮、磺胺类按 SC/T 3303—1997 中附录 C 的规定进行。
- 5.3.11 己烯雌酚按 GB/T 14931.2 的规定进行。
- 5.3.12 腹泻性贝类毒素按 SN 0294 的规定进行。
- 5.3.13 麻痹性贝类毒素按 SN 0352 的规定进行。
- 5.3.14 多氯联苯按 GB/T 9675 的规定进行。

5.4 微生物指标

按 GB 4789.20、GB 4789.30 的规定进行。

5.5 致病寄生虫卵

寄生虫卵检验：将水产品解剖后在灯光下目测检验。

6 检验规则

6.1 组批

以在同一时间、同一来源(船或养殖单位)的同一品种的水产品为一批。

6.2 抽样

每批水产品在 500 kg 以下抽 5 件,500 kg 以上至 2 000 kg 抽 10 件,2 000 kg 以上抽 15 件,每件取样量不少于 300 g。

6.3 检验项目

- 6.3.1 每批检验项目为感官要求。
- 6.3.2 挥发性盐基氮、组胺、微生物、致病寄生虫卵每半年检验一次。
- 6.3.3 每两年至少应按 GB 18406 的本部分进行一次全项检验。

6.4 判定规则

- 6.4.1 感官检验,合格率不低于 95%,判整批合格;否则判不合格。
- 6.4.2 检验中,若有一项检验结果不符合本部分 4.3~4.5 的规定,则判该批水产品不合格。
- 6.4.3 检验中,若有一项检验结果不符合本部分 4.2 的规定,可加倍抽样对该项进行复验,若仍不合格,则判该批水产品不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

- 7.1.1 获得批准使用无公害农产品标志的水产品,允许其产品使用无公害农产品标志。
- 7.1.2 标签应标注水产品类别名称、数量、生产单位(或经销单位)、捕捞(分装)日期。

7.2 包装

水产品应装于无毒无味便于冲洗的箱子(筐)或保温箱中,在箱中需放足量的碎冰。鲜活水产品保持温度为 0℃~4℃,冷冻水产品的中心温度应低于-18℃。

7.3 运输

水产品由冷藏或保温车、船运输,鲜活品保持温度为 0℃~4℃,冷冻品中心温度应低于-18℃。运输工具应清洁卫生,运输中应防止日晒和有害物质的污染。

7.4 贮存

农产品安全质量 无公害水产品安全要求

1 范围

GB 18406 的本部分规定了无公害水产品的定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本部分适用于无公害水产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB 18406 的本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本部分,然而,鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本部分。

GB 4789.20—1994 食品卫生微生物学检验 水产食品检验

GB 4789.30—1994 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4810—1994 食品中砷限量卫生标准

GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法

GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法

GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.18 食品中氟的测定方法

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法

GB/T 9675 海产食品中多氯联苯的测定方法

GB/T 14931.1—1994 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法(高效液相色谱法)

GB/T 14931.2 畜禽肉中己烯雌酚的测定方法

GB/T 14962 食品中铬的测定方法

SN/T 0294 出口贝类腹泻性贝类毒素检验方法(DSP)

SN/T 0352 出口贝类麻痹性贝类毒素检验方法

SC/T 3303—1997 冻烤鳗

3 术语和定义

下列术语和定义适用于 GB 18406 的本部分。

3.1

水产品

供食用的鱼类、甲壳类、贝类(包括头足类)、爬行类、两栖类等鲜活、冷冻品。