



中华人民共和国国家标准

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

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。

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。

3.2

无公害水产品

有害或有毒物质含量或残留量控制在安全要求允许范围内,符合 GB 18406 的本部分的水产品。

4 要求

4.1 感官要求应符合表 1 规定。

表 1

水产品种类		项目要求		
		外观	气味	组织
鱼类:海水鱼、淡水鱼		体表:鳞片、鳍完整或较完整,鳞片不易脱落,体表粘液透明,呈固有色泽 鳃:鳃丝鲜红或暗红,粘液不浑浊 眼球:眼球饱满,黑白分明,或稍变红	呈相应水产品固有气味、无异昧	肌肉紧密、有弹性,内脏清晰可辨,无腐烂
贝类	有壳类	外壳或厖紧闭或微张,足及水管伸缩灵活,受惊闭合 外壳呈活体固有色泽		肌肉紧密、有弹性
	头足类	背部及腹部呈青白色或微红色,鱿鱼可有紫色点		去皮后肌肉呈白色,鱿鱼允许有微红色,肌肉紧密、有弹性
甲壳类:虾、蟹		外壳亮泽完好,眼睛黑亮,透明。活体反应敏捷,活动自如。鳃丝清晰,白色或微褐色。蟹脐上部无胃印		肌肉纹理清晰、紧密、有弹性,呈玉白色
爬行类:龟、鳖		体表完整,无溃烂,爬动自如,呈活体固有体色		肌肉紧密、有弹性
两栖类:养殖蛙等		体表光滑有粘液,腹部呈白色或灰白色,弹跳自如。具有活体固有体色		

4.2 鲜度要求应符合表 2 的要求。

表 2

水产品种类			项目要求	
			挥发性盐基氮 mg/100 g	组胺 mg/100 g ≤
鱼类	海水鱼	鲭科鱼类(鲱鱼、蓝圆鲹等)	30	50
		其他鱼类		30
	淡水鱼	20	—	
甲壳类	虾	海虾	30	—
		淡水虾	20	
	海水蟹	25		

注:本表规定指标不包括活体水产品。

4.3 有害、有毒物质最高限量应符合表 3 的规定。

表 3

序号	项 目	指 标
1	总汞,mg/kg	≤ 0.3,其中甲基汞 0.2
2	砷	按 GB 4810 执行
3	铅,mg/kg	≤ 0.5
4	铜,mg/kg	≤ 50
5	镉,mg/kg	≤ 0.1
6	铬,mg/kg	≤ 2.0
7	氟(淡水鱼),mg/kg	≤ 2.0
8	六六六,mg/kg	≤ 2
9	滴滴涕,mg/kg	≤ 1
10	土霉素,mg/kg	≤ 0.1(肌肉)
11	氯霉素	不得检出
12	磺胺类(单种),mg/kg	≤ 0.1
13	恶唑酸(鳗鱼),mg/kg	≤ 0.3(肌肉+皮)
14	呋喃唑酮	不得检出
15	己烯雌酚	不得检出
16	多氯联苯(海产品),mg/kg	≤ 0.2
17	腹泻性贝类毒素(DSP),μg/100 g	≤ 60
18	麻痹性贝类毒素(PSP),μg/100 g	≤ 80

4.4 微生物指标应符合表 4 的要求。

表 4

项 目	指 标
细菌总数,个/g	≤ 10 ⁶
大肠菌群,个/100 g	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、李斯特菌、副溶血性弧菌)	不得检出

4.5 致病寄生虫卵(曼氏双槽蚴、阔节裂头蚴、颚口蚴)不得检出。

5 试验方法

5.1 感官指标

将样品放于清洁白瓷盘内进行感官检验。

5.2 鲜度

5.2.1 挥发性盐基氮按 GB/T 5009.44—1996 中 4.1 的规定进行。

5.2.2 组胺按 GB/T 5009.45—1996 中 4.4 的规定进行。

5.3 有害、有毒物质

5.3.1 总汞按 GB/T 5009.17 的规定进行。

5.3.2 砷:总砷按 GB/T 5009.11 的规定执行;无机砷按 GB/T 5009.45—1996 中 2.5 的规定进行。

5.3.3 铅按 GB/T 5009.12 的规定进行。

GB 18406.4—2001

- 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

7.4.1 水产品应贮存于清洁库房,防止有害物质的污染。鲜活水产品保持温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$,冷冻品中心温度应低于 -18°C 。

7.4.2 活体水产品按养殖要求包装、储运。
