



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1885.1—2007

进出口水产品储运卫生规范 第 1 部分：水产品保藏

Hygienic specifications of storage and transportation for
export and import aquatic products—Part 1: Storage

2007-04-06 发布

2007-10-16 实施



中 华 人 民 共 和 国 发 布
国家质量监督检验检疫总局

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
进出口水产品储运卫生规范
第 1 部分:水产品保藏
SN/T 1885.1—2007

*

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

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字
2007 年 6 月第一版 2007 年 6 月第一次印刷
印数 1—2 000

前 言

SN/T 1885《进出口水产品储运卫生规范》共分为两个部分：
——第 1 部分：水产品保藏；
——第 2 部分：水产品运输。
本部分为 SN/T 1885 的第 1 部分。
本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。
本部分起草单位：中华人民共和国天津出入境检验检疫局。
本部分主要起草人：王利兵、胡新功、温劲松、王琨、张慧、李德泉。
本部分系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

进出口水产品储运卫生规范

第 1 部分：水产品保藏

1 范围

SN/T 1885 的本部分规定进出口水产品保藏过程中的卫生要求。
本部分适合于进出口淡水或咸水的鱼类、软体的贝类动物、甲壳类等水产品的保藏过程。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 SN/T 1885 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于 SN/T 1885 的本部分。

3.1

水产品 aquatic products
包括所有的淡水或咸水的鱼类、软体的贝类动物、甲壳类,以及一些其他形式的水生动物。

3.2

冻结保鲜 frozen storage
在-18℃以下使鱼产品冻结,抑制细菌生长达到较长期保鲜。

4 存储库要求

4.1 选址

- 4.1.1 库区周围无污染源,符合环保要求,路面平整、不积水。
- 4.1.2 库区路面平整、清洁、无积水,主要通道铺设水泥、沥青等硬质路面。
- 4.1.3 库区内不得兼营、生产、存放有碍水产品卫生的其他产品,不得有危害水产品的不良气味、有毒有害气体、烟尘等。库区有合理的吸排水系统,废弃物的排放或处理符合国家环保的有关规定。

4.2 库房结构

4.2.1 库房

库房面积应与储藏能力相互适应。排水畅通,通风良好,清洁卫生。整个库房结构牢固,表面由白色釉面瓷或不锈钢等材料制成,坚固,易维修,清洁卫生。

4.2.2 顶棚

顶棚用易清洗的塑料扣板制成,不易腐蚀不易老化。

4.2.3 地面

地面为混凝土、金刚沙混合构成,不渗水,无裂缝起砂现象,或由防水、防滑、耐磨、耐腐蚀的坚固材料修建,地面应耐腐蚀、耐磨、防滑并有适当坡度,易于排水,平坦、不积水,易清洗消毒,保持清洁。

4.2.4 墙壁

注意保护墙壁瓷瓦的完整,顶角、墙角、地角均具有弧度,地面和墙壁之间的连接部分应采取弧形连接,易于清洁。库房的墙和隔板应有适当高度,其表面应易于清洁。墙壁和天花板采用无毒、浅色、防水、防霉、不易脱落、便于清洗的材料修建,墙角、地角、顶角具有弧度。

4.2.5 门窗

门窗为铝合金或高聚酯材料制成,耐腐蚀、不透水、易清洗。均为封闭型,有内窗台的应与墙面成约45°的夹角。保持透明塑料带软门帘的完好,维护自动装置,有防止昆虫、有害物的设施,保持库房的封闭性。

4.3 存放要求

4.3.1 库内物品与墙壁距离不少于30 cm,与地面距离不少于10 cm,与天花板保持一定的距离,并分垛存放,标志清楚。

4.3.2 储存库内应保持清洁、整齐,不得存放有碍卫生的物品,同一库内不得存放可能造成相互污染或者串味的食品。

4.3.3 堆垛要求:应分清品种、规格、等级和批次进行堆垛,并附有标志。垛底应垫托板,托板高度不低于10 cm。采用人工堆垛库内通道宽度为1.2 m,机械堆垛通道宽度为1.6 m~2.0 m。

4.4 冷库要求

4.4.1 冷库具有良好的保温、防火结构,充足的自然和人工照明,定时检修,保持各项措施的有效性。

4.4.2 预冷库(或保鲜库)的温度应控制在0℃~4℃之间;冷库应能满足冻结保鲜的要求,冷藏库温度应控制-18℃以下;速冻库温度应控制-28℃以下;干制品等其他成品库的温度、湿度应满足产品特性要求。

4.4.3 预冷库(或保鲜库)、速冻库、冷(冻)藏库应配备自动温度记录装置,并定期校准。库房内有温度显示装置,温度应控制在加工工艺要求所需范围内。

4.4.4 冷库地面、门、天花板以及屋顶应符合卫生要求,应防水且易清洗和消毒,便于排水或提供排水设备。

4.5 贮存温度要求

4.5.1 新鲜或解冻的水产品和煮熟及冷却的甲壳类和贝类,应保持在融冰时的温度。

4.5.2 冷冻水产品,应保存在温度-18℃或以下,盐水冻结的鱼类,制造罐头食品除外。

4.5.3 冰鲜品贮存库控制在-2℃~0℃。拟用于保存冷冻水产品的存储库应是水产品专用冷库,不得与其他产品混用。库房温度应当达到-18℃以下,24 h温差不超过1℃。应当设有温度自动记录装置,库内应当配备非水银温度计。

4.5.4 库温检测仪表应设置便于查看和正确反映冷库温度的库内立柱或库内墙壁处。测温仪表的温度允差应符合该仪表出厂标准规定,库温允差±1℃,人工检测应每2 h测定一次库温。

4.5.5 冻鱼进冷库贮藏时,其中心温度应低于-15℃。冻鱼在贮藏期间和出库时,其中心温度不得高于-15℃。由外厂(库)转运的冻鱼进库时,其中心温度不得高于-8℃。如高于-8℃,则应经复冻后,方可进库贮藏。冷库空气相对湿度应不低于90%。

4.6 包冰衣要求

4.6.1 包冰衣的水质应符合GB 5749的规定,并需经预冷或加冰冷却,水温低于4℃。

4.6.2 冻鱼在包冰衣时,应浸没在冷却水中,使其表面有均匀而透明的冰衣。

4.6.3 未经包装的冻鱼,速冻脱盘后,即进行包冰衣,在冷库贮藏期间,应根据不同品种要求定期进行包冰衣。包冰衣次数:冻鱼进冷库贮藏后,第一次包冰衣不得超过1个月,以后每隔2~3个月包一次冰衣;贮藏6个月内不得少于两次;超过6个月的,适当增加包冰衣次数。

4.7 设施要求

4.7.1 储水要求

储水设施应采用无毒、无害的材料制成,应建在无污染区域,定期清洗消毒,并加以防护。在库房入口、卫生间及库房内适当的位置应设置与生产能力相适应的、水温适宜的洗手消毒和干手设施、鞋靴消毒设施。消毒液浓度应能达到有效的消毒效果。洗手水龙头应为非手动开关。洗手设施的排水应直接接入下水管道。

4.7.2 排水系统

排水系统应有防止固体废弃物进入的装置,排水沟底角应呈弧形,易于清洗,排水管应有防止异味溢出的水封装置以及防鼠网。应避免加工用水直排地面。任何管道和下水道应保证排水畅通,不积水。禁止由低清洁区向高清洁区排放加工污水。库房与外界相连的排水、通风处有防蝇、防虫、防鼠设施。

4.7.3 通风要求

库房内应安装通风设备,其设计和安装应符合维护和清洁的要求。进气口应远离污染源和排气口。

4.7.4 设施存放

库房内应有单独的、足够的区域分别存放消毒剂、洗涤剂、包装设施、包装物料、下脚料等,以避免交叉污染。洗涤剂、消毒剂和相同的物质,使用时不可对机械设备和产品有不良影响。库区器具和设备,只能用于水产品上。

5 包装要求

5.1 与水产品进行接触的包装材料,应遵守所有卫生法规。

5.1.1 包装材料应不影响水产品的感官特征。

5.1.2 包装材料不得向水产品转移对人体健康有害的物质。

5.1.3 包装容器和包装物料应有足够的强度,保证在运输和搬运过程中不破损,以充分保护水产品。

5.2 除了由不渗透、光滑和抗腐蚀的材料制成的,容器容易清洗和消毒,卫生处理后,可重新使用外,包装材料不能再使用。包装材料用作包装冰鲜水产品者应有排除融化水的装置。

5.3 包装物外标签使用应符合 GB 7718 或进口国相关规定要求。

6 库存管理

6.1 进库管理

6.1.1 进库管理入库前需对水产品进行检验,符合国家卫生标准的水产品方可入库。

6.1.2 发现入库水产品有货证不符、散装、拼装或者中性包装的以及腐败变质或者有异味的,一律不许进库。

6.1.3 水产品不能和其他产品一同储藏,以避免污染或影响卫生。

6.1.4 不同产品(包括不同品种、不同产地、不同进库时间)不得在库内的统一区域混合堆放。库房内应当保持整洁,不准放置障碍物。

6.1.5 存储库应当建立入库登记核查制度,指定专人负责管理入库登记(包括货物资料和货主资料的登记)、卫生与防疫工作,并配合检验检疫机构的检查监督。

6.2 出库管理

6.2.1 产品出库时,由专人负责做好出库登记。

6.2.2 产品出库后及时清理残留物并进行必要的消毒处理。

6.2.3 对反映产品卫生质量情况的有关记录,制定标记、收集、编目、归档、存储、保管和处理的程序,并贯彻执行;所有记录应真实、准确、规范并具有卫生质量的可追溯性,保存期不少于 2 年。

7 从业人员要求

7.1 卫生教育

工厂应对新参加工作及临时参加工作的库管人员进行卫生宣传教育。

7.2 健康检查

建立员工健康档案,库管人员每年至少进行一次健康检查,必要时作临时健康检查;新进库管人员应进行体检,合格后方可上岗。

7.3 患病处理

凡患有碍水产品卫生的疾病者,应调离库管岗位,痊愈后经体检合格方可重新上岗。

7.4 个人卫生要求

7.4.1 库管人员应保持良好的个人卫生,工作时应穿戴工作服、工作帽和工作鞋,帽子要完全盖住头发,工作服应保持清洁、卫生。

7.4.2 库管人员应勤洗手,至少每次工作恢复之前洗手,受伤的手应戴防水手套。

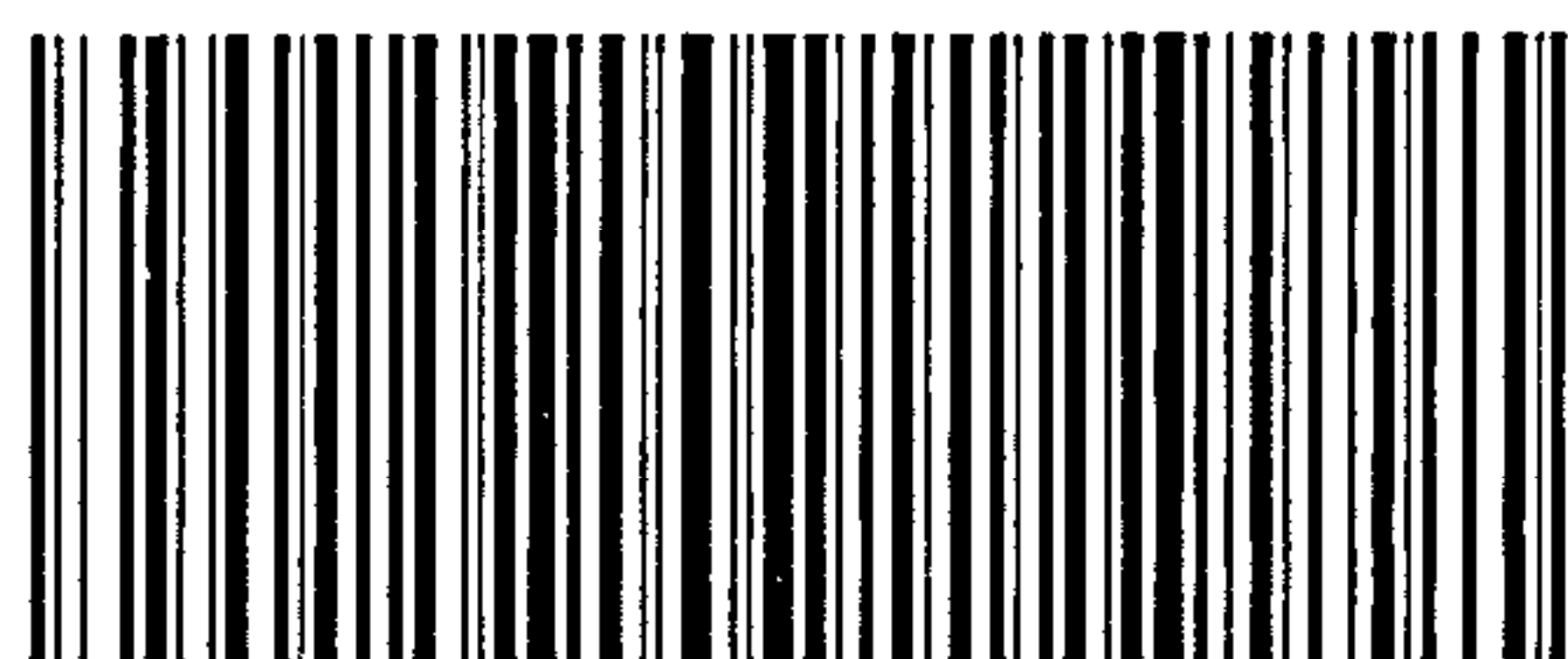
7.4.3 进入库房应穿戴工作衣、帽、鞋靴,按规定洗手消毒、鞋靴消毒。

7.4.4 库管人员不得将与生产无关的个人用品带入库房,工作时不得佩戴饰物和涂抹化妆品。

7.4.5 库管人员不得穿戴工作服、工作帽和工作鞋进入厕所或离开库房。

7.4.6 库房内严禁一切人员吃食物、吸烟和吐痰。

7.4.7 需要戴手套的工序应提前洗手。手套应保持清洁、完好。



SN/T 1885.1—2007

书号:155066·2-17732