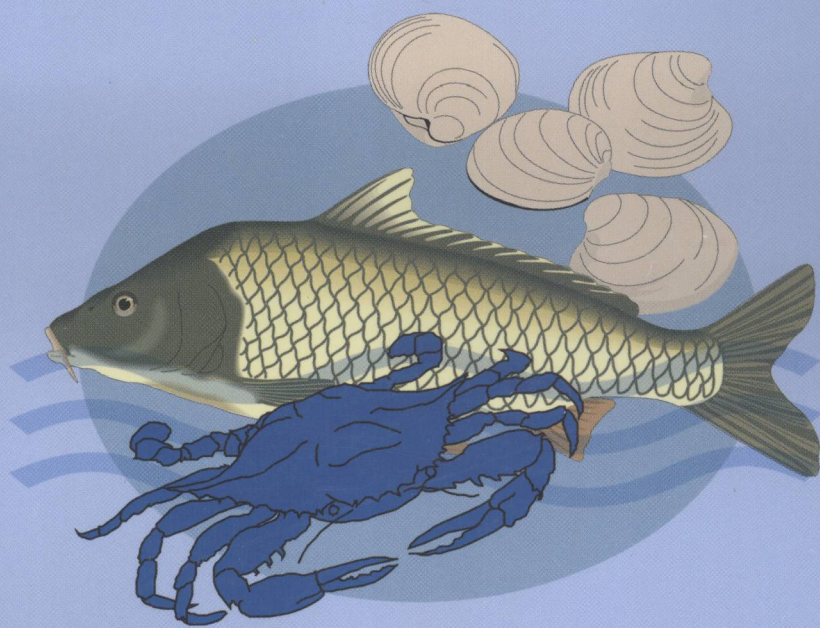


国家“十一五”重点规划图书

中国农业标准汇编

水产养殖卷

中国标准出版社第一编辑室 编



 中国标准出版社

| 国家 “十一五” 重点规划图书 |

中国农业标准汇编

水产养殖卷

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河18号

邮政编码: 100045

网址: www.spc.net.cn

电话: 010-68533816 68517518

中国标准出版社北京印刷厂印刷

各新华书店经销

开本: 880×1230 1/16 印张: 28.52 字数: 1752千字

2010年1月第1版 2010年1月第1次印刷

定价: 580.00元

中国标准出版社

北京 电话: 010-65233233

“十一五”国家重点图书出版规划项目

中国标准出版社

水产养殖标准汇编

图书在版编目 (CIP) 数据

中国农业标准汇编. 水产养殖卷/中国标准出版社第一编辑室编. —北京: 中国标准出版社, 2010

国家“十一五”重点规划图书

ISBN 978-7-5066-5637-5

I. 中… II. 中… III. ①农业-标准-汇编-中国②水产养殖-标准-汇编-中国 IV. S-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 222905 号

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.spc.net.cn

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 59.25 字数 1 726 千字

2010 年 1 月第一版 2010 年 1 月第一次印刷

*

定价 280.00 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

出版说明

《中国农业标准汇编》是我国农业标准化方面的一套大型系列丛书,是国家“十一五”重点规划图书。它在一定程度上反映了我国农业标准化事业的发展进程,尤其是“十一五”期间的发展状况和成就,是各级农业标准化管理机构,科研、生产、检验、监督、教学等单位必不可少的工具书。

农业作为我国第一产业,是关系国计民生的基础产业。农业标准是农业科研、技术和实践经验的结晶,是组织现代化农业生产的重要科学技术依据,对发展农村社会主义市场经济,促进科技进步,增强农业综合生产能力,改善农产品质量,扩大农产品对外出口,增加农民收入,提高社会、经济及生态效益具有重要意义。《中国农业标准汇编》系列丛书旨在引导和规范农业标准化生产、加工、经营和管理活动,为农业领域的相关部门提供比较全面的农业标准信息。

本系列丛书的出版,将对推行农业标准化,提高农业科技创新和转化生产力,健全农业技术推广,确保农产品的质量安全,发展现代农业具有重要意义。

本系列汇编以国家标准为主,同时收录部分相关的行业标准。为了给读者提供更多信息,书后附有未收录的相关行业标准目录,以便读者查询。

本系列汇编共设 19 卷 23 个分册,具体如下:

- 质量管理卷;
- 土壤和肥料卷;
- 农药管理和使用卷;
- 农药残留卷(上、下);
- 兽药残留卷(上、下);
- 种子苗木卷;
- 粮油作物卷;

- 果蔬卷(上、下);
- 纤维作物卷;
- 香辛料和药用植物卷;
- 茶叶和咖啡卷;
- 食用菌卷;
- 动物防疫卷(上、下);
- 畜禽卷;
- 饲料产品卷;
- 饲料添加剂卷;
- 饲料检测方法卷;
- 水产养殖卷;
- 水产加工品卷。

本卷是《中国农业标准汇编》中的一卷,内容包括:基础标准、淡水养殖、海水养殖、检验检疫标准等,收集截至2009年10月底由国务院标准化行政主管部门和相关行业标准主管部门正式批准发布的国家标准69项和行业标准83项。

中国标准出版社第一编辑室

2009年11月

目 录

基 础 标 准

GB/T 19838—2005	水产品危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南	3
GB/T 22213—2008	水产养殖术语	29
SC 1065—2003	养殖鱼类品种命名规则	61

淡 水 养 殖

GB/T 5055—2008	青鱼、草鱼、鲢、鳙 亲鱼	69
GB/T 9956—1988	青鱼鱼苗、鱼种质量标准	74
GB/T 10029—2000	团头鲂	77
GB 10030—2006	团头鲂鱼苗、鱼种	83
GB 11776—2006	草鱼鱼苗、鱼种	89
GB 11777—2006	鲢鱼苗、鱼种	97
GB 11778—2006	鳙鱼苗、鱼种	103
GB/T 15806—2006	青鱼、草鱼、鲢、鳙鱼卵受精率计算方法	109
GB 16873—2006	散鳞镜鲤	113
GB 16874—2006	方正银鲫	121
GB 16875—2006	兴国红鲤	131
GB 17715—1999	草鱼	138
GB 17716—1999	青鱼	144
GB 17717—1999	鲢	152
GB 17718—1999	鳙	158
GB/T 18395—2001	彭泽鲫	164
GB 19163—2003	牛蛙	169
GB/T 19527—2004	青海湖裸鲤繁育技术规程	179
GB/T 19528—2004	奥尼罗非鱼亲本保存技术规范	187
GB/T 19783—2005	中华绒螯蟹	197
GB 20553—2006	三角帆蚌	205
GB 21044—2007	中华鳖	213
GB 21045—2007	大口黑鲈	221
GB/T 21325—2007	建鲤	227
GB/T 21444—2008	青海湖裸鲤	235

注：本汇编收集的国家标准和行业标准的属性已在本目录上标明(GB 或 GB/T, SC 或 SC/T), 年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的, 现尚未修订, 故正文部分仍保留原样; 读者在使用这些标准时, 其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的属性请读者注意核对)。

GB/T 22911—2008	黄鳝	243
SC/T 1005—1992	鲤鱼杂交育种技术要求	248
SC/T 1006—1992	淡水网箱养鱼 通用技术要求	252
SC/T 1007—1992	淡水网箱养鱼 操作技术规程	259
SC/T 1008—1994	池塘常规培育鱼苗鱼种技术规范	266
SC 1011—1984	鱼用绒毛膜促性腺激素	273
SC 1012—1984	鱼用促黄体素释放激素类似物(LRH-A)	275
SC/T 1013—1988	粘性鱼卵脱粘孵化技术要求	278
SC/T 1014—1989	鲢鱼、鳙鱼亲鱼 培育技术要求	280
SC/T 1017—1995	池塘养鱼验收规则	282
SC/T 1018—1995	网箱养鱼验收规则	290
SC 1019—1997	荷包红鲤	294
SC/T 1020—1989	草鱼亲鱼 培育技术要求	302
SC/T 1022—1989	青鱼亲鱼 培育技术要求	305
SC 1027—1998	尼罗罗非鱼	307
SC/T 1028—1999	化肥养鱼技术要求	314
SC/T 1029.1—1999	革胡子鲶养殖技术规范 亲鱼	319
SC/T 1029.2—1999	革胡子鲶养殖技术规范 人工繁殖技术	322
SC/T 1029.3—1999	革胡子鲶养殖技术规范 鱼苗鱼种培育技术	327
SC/T 1029.4—1999	革胡子鲶养殖技术规范 鱼苗鱼种质量要求	331
SC/T 1029.5—1999	革胡子鲶养殖技术规范 食用商品鱼饲养技术	335
SC/T 1029.6—1999	革胡子鲶养殖技术规范 越冬保种技术	338
SC/T 1030.1—1999	虹鳟养殖技术规范 亲鱼	342
SC/T 1030.2—1999	虹鳟养殖技术规范 亲鱼培育技术	344
SC/T 1030.3—1999	虹鳟养殖技术规范 人工繁殖技术	347
SC/T 1030.4—1999	虹鳟养殖技术规范 鱼苗、鱼种培育技术	352
SC/T 1030.5—1999	虹鳟养殖技术规范 池塘饲养食用鱼技术	356
SC/T 1030.6—1999	虹鳟养殖技术规范 网箱饲养食用鱼技术	360
SC/T 1030.7—1999	虹鳟养殖技术规范 配合颗粒饲料	363
SC 1031—2001	斑点叉尾鲷	368
SC/T 1032.1—1999	鳊养殖技术规范 亲鱼	374
SC/T 1032.2—1999	鳊养殖技术规范 亲鱼培育技术	377
SC/T 1032.3—1999	鳊养殖技术规范 人工繁殖技术	380
SC/T 1032.4—1999	鳊养殖技术规范 网箱培育苗种技术	384
SC/T 1032.5—1999	鳊养殖技术规范 苗种	389
SC/T 1032.6—1999	鳊养殖技术规范 池塘饲养食用鱼技术	392
SC/T 1032.7—1999	鳊养殖技术规范 网箱饲养食用鱼技术	395
SC/T 1033.1—1999	罗氏沼虾养殖技术规范 亲虾	399
SC/T 1033.2—1999	罗氏沼虾养殖技术规范 人工繁殖技术	402
SC/T 1033.3—1999	罗氏沼虾养殖技术规范 幼虾培育技术	406
SC/T 1033.4—1999	罗氏沼虾养殖技术规范 食用虾饲养技术	409
SC/T 1033.5—1999	罗氏沼虾养殖技术规范 虾苗运输技术	412
SC/T 1034—1999	黑龙江鲤	415
SC/T 1035—1999	德国镜鲤选育系(F ₄)	421

SC 1036—2000	虹鳟	427
SC 1037—2000	鲂	433
SC 1038—2000	鳊	440
SC 1039—2000	南方鲇	446
SC 1040—2000	长吻鮠	452
SC 1041—2000	瓦氏黄颡鱼	458
SC 1042—2000	奥利亚罗非鱼	464
SC 1043—2001	黄河鲤	471
SC/T 1044.3—2001	尼罗罗非鱼养殖技术规范 鱼苗、鱼种	478
SC/T 1045—2001	奥利亚罗非鱼亲鱼	484
SC/T 1046—2001	奥尼罗非鱼制种技术要求	487
SC/T 1048.1—2001	颖鲤养殖技术规范 亲鱼	490
SC/T 1048.2—2001	颖鲤养殖技术规范 人工繁殖技术	493
SC/T 1048.3—2001	颖鲤养殖技术规范 苗种	496
SC/T 1048.4—2001	颖鲤养殖技术规范 苗种培育技术	499
SC/T 1048.5—2001	颖鲤养殖技术规范 食用鱼饲养技术	503
SC/T 1050—2002	南方鲇养殖技术规范 亲鱼	509
SC/T 1051—2002	南方鲇养殖技术规范 苗种	513
SC/T 1052—2002	乌鳢	519
SC 1053—2002	短盖巨脂鲤	527
SC 1054—2002	罗氏沼虾	533
SC/T 1057—2002	银鱼移植、增殖技术规范 大银鱼移植、增殖技术	543
SC/T 1058—2002	银鱼移植、增殖技术规范 太湖新银鱼移植、增殖技术	551
SC 1059—2002	渔用含氯消毒剂	555
SC/T 1060—2002	长吻鮠养殖技术规范 亲鱼	561
SC/T 1061—2002	长吻鮠养殖技术规范 苗种	565
SC 1062—2003	松浦银鲫	571
SC 1063—2003	青海湖裸鲤	579
SC 1064—2003	大口牛胭脂鱼	587

海水养殖

GB/T 15101.1—2008	中国对虾 亲虾	597
GB/T 15101.2—2008	中国对虾 苗种	605
GB/T 15807—2008	海带养殖夏苗苗种	613
GB/T 16871—2008	梭鱼亲鱼和鱼种	619
GB/T 16872—2008	栉孔扇贝 苗种	625
GB 19162—2003	梭鱼	631
GB/T 19782—2005	中国对虾	639
GB 20552—2006	太平洋牡蛎	647
GB 20554—2006	海带	653
GB 20555—2006	日本沼虾	659
GB 20556—2006	三疣梭子蟹	671
GB 21046—2007	条斑紫菜	681

GB 21047—2007	眼斑拟石首鱼	691
GB/T 21326—2007	黑鲷 亲鱼和苗种	699
GB/T 21438—2008	栉孔扇贝 亲贝	705
GB/T 21441—2008	牙鲆	711
GB/T 21442—2008	栉孔扇贝	719
GB/T 21443—2008	海湾扇贝	727
GB/T 22913—2008	石鲈	735
SC/T 2003.1—2000	刺参增养殖技术规范 亲参	743
SC/T 2003.2—2000	刺参增养殖技术规范 苗种	746
SC/T 2004.1—2000	皱纹盘鲍增养殖技术规范 亲鲍	750
SC/T 2004.2—2000	皱纹盘鲍增养殖技术规范 苗种	753
SC/T 2005.1—2000	对虾池塘养殖产量验收方法	757
SC/T 2005.2—2000	扇贝筏式养殖产量验收方法	761
SC/T 2005.3—2000	海带筏式养殖产量验收方法	765
SC/T 2013—2003	浮动式海水网箱养鱼技术规范	769
SC/T 2014—2003	三疣梭子蟹 亲蟹	777
SC/T 2015—2003	三疣梭子蟹 苗种	781

检 验 检 疫

GB/T 15805.1—2008	鱼类检疫方法	第 1 部分:传染性胰脏坏死病毒(IPNV)	789
GB/T 15805.2—2008	鱼类检疫方法	第 2 部分:传染性造血器官坏死病毒(IHNV)	797
GB/T 15805.3—2008	鱼类检疫方法	第 3 部分:病毒性出血性败血症病毒(VHSV)	805
GB/T 15805.4—2008	鱼类检疫方法	第 4 部分:斑点叉尾鲷病毒(CCV)	811
GB/T 15805.5—2008	鱼类检疫方法	第 5 部分:鲤春病毒血症病毒(SVCV)	819
GB/T 15805.6—2008	鱼类检疫方法	第 6 部分:杀鲑气单胞菌	827
GB/T 15805.7—2008	鱼类检疫方法	第 7 部分:脑粘体虫	833
GB/T 18654.1—2008	养殖鱼类种质检验	第 1 部分:检验规则	839
GB/T 18654.2—2008	养殖鱼类种质检验	第 2 部分:抽样方法	843
GB/T 18654.3—2008	养殖鱼类种质检验	第 3 部分:性状测定	847
GB/T 18654.4—2008	养殖鱼类种质检验	第 4 部分:年龄与生长的测定	855
GB/T 18654.5—2008	养殖鱼类种质检验	第 5 部分:食性分析	865
GB/T 18654.6—2008	养殖鱼类种质检验	第 6 部分:繁殖性能的测定	869
GB/T 18654.7—2008	养殖鱼类种质检验	第 7 部分:生态特性分析	875
GB/T 18654.8—2008	养殖鱼类种质检验	第 8 部分:耗氧率与临界窒息点的测定	881
GB/T 18654.9—2008	养殖鱼类种质检验	第 9 部分:含肉率测定	889
GB/T 18654.10—2008	养殖鱼类种质检验	第 10 部分:肌肉营养成分的测定	893
GB/T 18654.11—2008	养殖鱼类种质检验	第 11 部分:肌肉中主要氨基酸含量的测定	897
GB/T 18654.12—2008	养殖鱼类种质检验	第 12 部分:染色体组型分析	903
GB/T 18654.13—2008	养殖鱼类种质检验	第 13 部分:同工酶电泳分析	913
GB/T 18654.14—2008	养殖鱼类种质检验	第 14 部分:DNA 含量的测定	921
GB/T 18654.15—2008	养殖鱼类种质检验	第 15 部分:RAPD 分析	925

附录	相关行业标准目录	934
----	----------	-----



基础标准



中华人民共和国国家标准

GB/T 19838—2005

水产品危害分析与关键控制点(HACCP) 体系及其应用指南

Hazard Analysis and Critical Control Point(HACCP)system and guidelines for
Its application to fish & fishery products

2005-07-21 发布

2005-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为资料性附录。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：国家认证认可监督管理委员会、中华人民共和国浙江出入境检验检疫局、中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中华人民共和国天津出入境检验检疫局、中华人民共和国厦门出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：史小卫、顾绍平、苏大路、孔繁明、李晶新、吕青、郑建晖。

引 言

为了与 FAO/WHO CAC(食品法典委员会)CAC/RCP—1969, Rev. 3(1997), Amd(1999)《食品卫生通则》的附录《危害分析和关键控制点(HACCP)体系及其应用准则》、FAO/WHO CAC CCFFP(水产品法典专业委员会)《水产品操作法典》等国际先进标准协调一致,提高我国水产品在国际市场的竞争力,促进与世界各国、各地区的相互卫生注册、贸易与交流开展,加强对水产品的卫生监督管理,有必要采用国外先进标准并建立起我国水产行业的 HACCP 体系。

HACCP 体系是对食品安全危害加以识别、评估并加以控制的科学体系。提供体系建立的应用指南,规范建立水产品 HACCP 体系,对水产加工行业食品安全控制具有重要的意义。

本标准在 HACCP 原理基础上,提供了水产加工行业建立 HACCP 体系的基础计划、HACCP 计划的预备步骤、HACCP 计划的制定、水产品中潜在危害、相关危害的控制措施和 HACCP 体系的实施和保持的应用指南。

本标准是在 GB/T 19538—2004《危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》的基础上,针对水产品所制定的标准,是对国家标准 GB/T 19538—2004 的细化和延伸。

为帮助企业理解和应用本标准,本标准参照了相关国际标准,将水产品危害分析和 HACCP 计划示例以资料性附录的形式列入于标准内。

水产品危害分析与关键控制点(HACCP) 体系及其应用指南

1 范围

本标准提出了水产品加工企业(以下简称企业)HACCP体系的建立、实施和保持的基本要求。

本标准适用于水产品加工企业 HACCP体系的建立、实施和管理,也可作为外部验证的技术依据。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。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标准,然而,鼓励根据本标准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标准。

GB/T 19538—2004 危害分析和关键控制点(HACCP)体系及其应用指南

CAC/RCP1—1969 Rev. 3(1997)食品卫生通则(1999年修订)

3 术语和定义

GB/T 19538—2004 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

基础计划 prerequisite program

包括良好操作规范在内的,为 HACCP 体系提供基础操作条件的各项程序。

3.2

操作限值 operating limit

水产品加工企业为降低偏离关键限值的风险所采用的严于关键限值的指标。

3.3

水产品 fish & fishery products

所有适合人类食用的淡、海水水生动物及两栖类动物,以及以它们为特征组分制成的食品。

3.4

水产品加工企业 establishment of processing fish & fishery products

水产品加工厂、加工船以及用于贮存水产品的冷库及贮存库,简称企业。

3.5

双壳贝类 bivalve molluscs

任何新鲜或冷冻的、可食用的牡蛎、蛤、贻贝或其他双壳的滤食性瓣鳃纲海洋动物,或这些种类的可食部分,完全由闭壳肌组成的产品除外。

3.6

加工 processing

用物理或者化学方法处理水产品的过程,如冷却、冷冻、加热、脱水、烟熏、油炸、罐藏、腌制、发酵等。

3.7

冷却 chilling

将水产品温度降低至接近冰点温度的过程。

3.8

冷冻 freezing process

将水产品放置在适宜设备中使其快速通过最大冰晶生成带的过程,是‘速冻(quick freezing process)’的同义词。只有产品达到热平衡后,产品的热中心温度降到 -18°C 以下,方可认为冷冻完全。

3.9

污染物 contaminant

任何有损于水产品的安全性和适宜性的生物或者化学物质、异物或者非有意加入食品中的其他物质。

3.10

污染 contamination

在水产品中带进或者出现的污染物。

3.11

食品接触表面 food contact surface

在正常加工过程中,直接或间接接触食品的各种表面,如工器具、刀具、桌面、案板、传送带、制冰机、贮冰池、手套、围裙等。

3.12

卫生标准操作程序,SSOP sanitation standard operation procedure

企业为了保证水产品卫生要求所制定的用于控制生产卫生的操作程序。

4 水产品 HACCP 体系的建立

4.1 总则

4.1.1 HACCP 体系是通过对原料生产、加工作业、储藏、销售和消费过程中的生物的、化学的和物理的危害进行分析并加以控制的食品安全管理体系。

4.1.2 HACCP 体系应建立在有效实施良好操作规范的基础上。水产品加工企业应保证各生产过程具备符合国家有关食品安全卫生要求的必要的环境和操作条件。

4.1.3 HACCP 体系的成功应用,需要管理层的承诺和员工的全面参与。

4.2 HACCP 体系的基础计划

4.2.1 一般原则

4.2.1.1 企业应按照 CAC/RCP1 及适用的食品卫生的法律法规和规定,制定本企业的基础计划。在 HACCP 计划制定和实施过程中,对基础计划的有效性予以评价和监控。基础计划一旦失控,应采取纠正措施。

4.2.1.2 所有的基础计划应形成文件,并按计划规定的频率进行审查,相关记录应予保存。

4.2.1.3 基础计划通常应与 HACCP 计划分别制定和实施,必要时,基础计划的某些内容也可列入 HACCP 计划内,例如,加工设备和监控仪器的维修保养和校准计划。

4.2.2 卫生标准操作程序(SSOP)

建立和实施卫生标准操作程序,应包括(但不限于)以下方面:

- a) 与食品接触或与食品接触表面接触的水(冰)的安全;
- b) 与食品接触的表面(包括设备、手套、工作服等)的状况及清洁度;
- c) 确保食品免受交叉污染;
- d) 保证操作人员手的清洗与消毒,保持卫生间设施的清洁;
- e) 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其他化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害;
- f) 适宜的标识、存放和使用各类有毒化学物质;