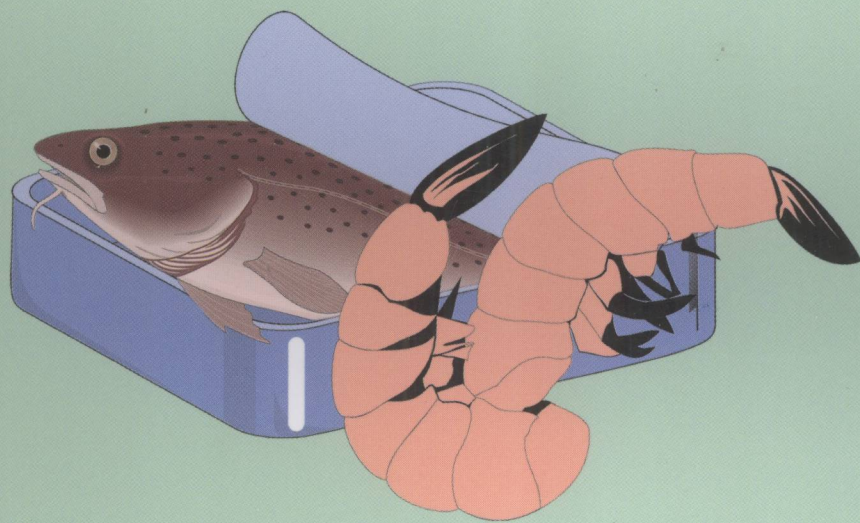


国家“十一五”重点规划图书

中国农业标准汇编

水产加工品卷

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

水产加工品卷

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

北 京

图书在版编目 (CIP) 数据

中国农业标准汇编. 水产加工品卷/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 978-7-5066-5636-8

I. 中… II. 中… III. ①农业-标准-汇编-中国②水
产品-食品加工-标准-汇编-中国 IV. S-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 222899 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 32.5 字数 945 千字

2010 年 1 月第一版 2010 年 1 月第一次印刷

*

定价 170.00 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:综合标准,加工、操作规程,产品标准等,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 15 项,国家标准化指导性技术文件 2 项和行业标准 48 项。

中国标准出版社第一编辑室

2009 年 11 月

目 录

综合标准

GB/T 20941—2007	水产食品加工企业良好操作规范	3
GB/Z 21700—2008	出口鳗鱼制品质量安全控制规范	15
GB/Z 21702—2008	出口水产品质量安全控制规范	31
GB/T 23871—2009	水产品加工企业卫生管理规范	67
SC 3001—1989	水产及水产加工品分类与名称(原 GB 11782—1989)	77
SC/T 3009—1999	水产品加工质量管理规范	80
SC/T 3012—2002	水产品加工术语	97

加工、操作规程

SC/T 3004—1988	理鱼操作技术规程(原 ZB B53 003—1988)	145
SC/T 3005—1988	水产品冻结操作技术规程(原 ZB B53 004—1988)	148
SC/T 3006—1988	冻鱼贮藏操作技术规程(原 ZB B53 005—1988)	150
SC/T 3013—2002	贝类净化技术规程	153
SC/T 3014—2002	干紫菜加工技术规程	159

产品标准

GB 1975—1980	食品添加剂 琼胶	167
GB 1976—2008	食品添加剂 褐藻酸钠	171
GB 6783—1994	食品添加剂 明胶	182
GB/T 18108—2008	鲜海水鱼	195
GB/T 18109—2000	冻海水鱼	201
GB/T 19164—2003	鱼粉	207
GB/T 21289—2007	冻烤鳗	219
GB/T 21290—2007	冻罗非鱼片	227
GB/T 21672—2008	冻裹面包屑虾	235
GB/T 22180—2008	冻裹面包屑鱼	249
GB/T 23497—2009	鱿鱼丝	265
GB/T 23596—2009	海苔	273

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查对)。国家标准转化为行业标准但尚未修订的,在目录中给出调整后的标准号,标准正文未作改动。

GB/T 23597—2009	干紫菜	279
NY 5156—2002	无公害食品 牛蛙	287
NY 5168—2002	无公害食品 黄鳝	293
NY 5171—2002	无公害食品 海蜇	299
NY 5172—2002	无公害食品 水发水产品	305
SC/T 3101—1984	鲜大黄鱼 鲜小黄鱼(原 SC 127—1984)	313
SC/T 3102—1984	鲜带鱼(原 SC 128—1984)	316
SC/T 3103—1984	鲜鲳鱼(原 SC 129—1984)	318
SC/T 3104—1986	鲜蓝圆鲹(原 GB 6640—1986)	320
SC/T 3106—1988	鲜海鳗(原 GB 8837—1988)	324
SC/T 3107—1984	鲜乌鲗(原 SC 130—1984)	326
SC/T 3108—1986	鲜青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲤鱼(原 GB 6632—1986)	327
SC/T 3109—1988	冻银鱼(原 GB 10031—1988)	330
SC/T 3110—1996	冻虾仁	333
SC/T 3112—1996	冻梭子蟹	339
SC/T 3113—2002	冻虾	343
SC/T 3114—2002	冻螯虾	353
SC/T 3202—1996	干海带	365
SC/T 3203—2001	调味鱼干	370
SC/T 3204—2000	虾米	375
SC/T 3205—2000	虾皮	379
SC/T 3207—2000	干贝	383
SC/T 3208—2001	鱿鱼干	387
SC/T 3209—2001	淡菜	392
SC/T 3210—2001	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头	396
SC/T 3211—2002	盐渍裙带菜	403
SC/T 3212—2000	盐渍海带	409
SC/T 3213—2002	干裙带菜叶	415
SC/T 3301—1989	速食海带 (原 GB 11784—1989)	420
SC/T 3302—2000	烤鱼片	424
SC/T 3303—1997	冻烤鳗	429
SC/T 3305—2003	烤虾	443
SC/T 3501—1996	鱼粉	450
SC/T 3502—2000	鱼油	459
SC/T 3503—2000	多烯鱼油制品	463
SC/T 3601—2003	蚝油	471
SC/T 3602—2002	虾酱	479
SC/T 3701—2003	冻鱼糜制品	485
SC/T 3901—2000	虾片	494
SC/T 3902—2001	海胆制品	500
SC/T 3905—1989	鲟、鲤鱼籽(原 GB/T 11773—1989)	506
附录	相关行业标准目录	509

综合标准



中华人民共和国国家标准

GB/T 20941—2007

水产食品加工企业良好操作规范

Good manufacturing practice for fish products processing factory

2007-06-04 发布

2007-12-01 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

本标准由中华人民共和国科学技术部提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国海洋大学、中华人民共和国山东出入境检验检疫局、青岛福生食品有限公司。

本标准主要起草人：林洪、张瑾、江洁、周翀、吕朋、钟玉华。

本标准首次制定。

水产食品加工企业良好操作规范

1 范围

本标准规定了水产食品加工企业的厂区环境、厂房和设施、设备与工器具、人员管理与培训、物料控制与管理、加工过程控制、质量管理、卫生管理、成品贮存和运输、文件和记录以及投诉处理和产品召回等方面的基本要求。

本标准适用于水产食品(鱼类、虾类、贝类等)加工厂的设计、建造、改造、生产管理和技术管理。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 3097 海水水质标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8978 污水综合排放标准

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准

GB 16297 大气污染物综合排放标准

GB 18599 一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准

GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范

SC/T 9001 人造冰

中华人民共和国渔业渔港监督管理局(1998年) 贝类生产环境卫生监督管理暂行规定

中华人民共和国农业部 2003 年第 31 号令 水产养殖质量安全管理规定

3 厂区环境

3.1 厂房应建在周围环境无碍食品卫生的区域,厂区周围应清洁卫生,无物理、化学、生物等污染源,不存在害虫滋生环境。厂区周界应有适当防范外来污染源的设计与构筑。

3.2 不应兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品。

3.3 厂区内路面坚硬平整,有良好排水系统,无积水,主要通道铺设水泥等硬质路面,厂区无裸露地面,空地应绿化。

3.4 厂区内应设有有害(毒)气体、煤烟或其他有碍卫生的设施。

3.5 厂区内不应饲养与生产加工无关的动物(警戒用犬除外,但应适当管理以避免污染食品)。

3.6 卫生间应有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施。墙裙以浅色、平滑、不透水、无毒、耐腐蚀的材料建造,并保持清洁。

3.7 应有合理的供水、排水系统。废弃物应集中存放,远离车间并及时清理出厂。

3.8 应建有与生产能力相适应的原料、辅料、成品、半成品、化学物品、包装物料等的储存设施并分开设置。应有废物、垃圾暂存的设施。

3.9 应按工艺要求布局,生产区与生活区隔离,锅炉房应远离车间,并设在下风向位置。

- 3.10 生产用水和污水的管道不应形成交叉,且用不同颜色区分。
- 3.11 厂区如有员工宿舍和食堂,应与生产区域隔离。
- 3.12 生产中产生的废水、废料、烟尘的处理和排放应符合 GB 8978、GB 16297、GB 18599 的规定。

4 厂房和设施

4.1 车间

- 4.1.1 车间在大小、建筑与设计上应适合以食品生产为目的的维护和卫生操作。应为设备安置和物料储存提供足够的场地,以满足卫生操作和食品安全生产。应采取适当的预防措施以减少微生物、化学品、污物或其他外来物对食品、食品接触面或食品包装材料的潜在污染。
- 4.1.2 生产车间的平面布置应设置防止交叉污染的人流物流单独的出入口。
- 4.1.3 对有毒有害物质、内脏和废弃物、外包装材料等,应采取有效的隔离措施;消毒剂、洗涤剂应在单独的区域分别存放。
- 4.1.4 车间出入口及与外界相连的通风处应安装防鼠、防蝇、防虫及防尘等设施。
- 4.1.5 车间应根据要求划分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区,不同清洁程度的作业区应有明显的标识区分,并有效隔离。
- 4.1.6 车间应设有工器具和设备清洗、消毒的区域,必要时应与操作区域隔离,其操作不应对产品造成污染。
- 4.1.7 应提供足够的通风或控制设备,将气味和蒸气(包括水蒸气和各种有害的烟气)的影响降至最低;通风或控制设备以适当的方式安置和运行,将其对食品、食品包装材料或其他食品接触面的潜在污染降至最低。
- 4.1.8 车间的墙和隔板应有适当高度,其表面应易于清洁;地面应耐腐蚀、耐磨、防滑、无积水,并有适当坡度易于排水,易于清洗消毒并保持清洁;地面、屋顶与墙壁之间的连接部分应采取弧形连接,易于清洁;防止固定设备和管道上滴下的水滴或冷凝水污染食品、食品接触面或食品包装材料。
- 4.1.9 车间内墙壁、屋顶或者天花板应使用无毒、浅色、防水、防霉、不脱落、易于清洁的材料修建,屋顶或者天花板和车间上方的固定物在结构上应能防止灰尘和冷凝水的形成以及杂物的脱落。
- 4.1.10 车间的门、窗应用浅色、平滑、易清洗消毒、不透水、耐腐蚀的坚固材料制作,结构严密。
- 4.1.11 操作区的所有表面应无毒、光滑、不渗水,尽可能减少物料的黏附与损伤,以及遭受微生物污染的风险。
- 4.1.12 直接接触水产食品的工作台面应状态良好,经久耐用,易于保养。应采用光滑、不吸水的无毒材料,而且在正常操作条件下,不应和物料以及消毒剂、清洁剂起化学反应。

4.2 贮藏库

- 4.2.1 原料贮藏库应与成品贮藏库分开。
- 4.2.2 贮藏库内应保持清洁、整齐,不应存放有碍水产食品卫生的物品,同一库内不应存放可能造成相互污染或者串味的食品。应设有防霉、防鼠、防虫设施,定期消毒。
- 4.2.3 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,标识清楚。
- 4.2.4 用于贮存和放置食品的冷藏库及冷冻库,应安装能准确显示其温度的温度指示计、测温装置或温度记录装置,并且应安装能调节温度的自动控制装置,或当人工操作时温度发生重大变化的自动报警系统。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。预冷库(或保鲜库)的温度应控制在 0℃~4℃之间;冷藏库温度应控制-18℃以下;速冻冷库温度应控制-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。

4.3 设施

4.3.1 给排水设施

4.3.1.1 供水、排水管应使用不同颜色的管线并明确标识。非饮用水管线应与饮用水管线相通。在食品的加工设备、用具及食品包装材料的清洗,或员工卫生设施等需水处,都应提供适当温度和压力的水源。

4.3.1.2 供水和排水系统应能满足使用高峰时的流量以及压力的需要。

4.3.1.3 在有可能造成虹吸、回流的地方,应安装防回流装置。

4.3.1.4 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,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。应确保排放废水或污水的管道系统不会回流,或者该管道系统与输送食品或食品加工用水的管道系统之间不应有交叉连接。

4.3.1.5 必要时应设储水设施,储水设施应安全卫生,便于进行定期清洗消毒,储水设施应密封并设有防护设施。

4.3.1.6 使用海水镀冰衣、冲洗或净化时,应设海水净化设施,净化后的海水应满足 GB 3097 的要求。

4.3.2 废物处理设施

垃圾及所有废料应及时有效处理,防止对食品、食品接触面、供水及地面产生污染。应使用不渗水材料制成的、可加盖密封的容器来放置水产食品原料的内脏和废弃物,并做明显标识,废料容器的放置及维护应防止对食品的污染。

4.3.3 卫生清洁设施

4.3.3.1 应提供充足便利的洗手和卫生间设施,卫生间应与操作区有效隔离。

4.3.3.2 在需要员工洗手和(或)消毒手的地方都应安装洗手和(或)消毒手的设施。在车间入口处应安装靴鞋消毒设施。靴鞋消毒池的深度应足以浸没鞋面。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。

4.3.3.3 使用易懂的标识,指导那些处理裸露食品、食品接触面或食品包装材料的员工,在开始工作之前、每次离开操作岗位之后以及他们的手可能已经弄脏或被污染时,均应进行手清洁和(或)消毒步骤。这些标识宜贴在加工间及员工们可能接触上述食品、材料或表面的一切区域。

4.3.3.4 设有与车间相连接的更衣室、卫生间。更衣室应有充足的空间和与员工人数相适应的更衣设施,通风良好,有适当照明,温度和湿度适宜,必要时设置紫外线或其他消毒装置;卫生间的门、窗不应直接开向加工车间。卫生间应设置排气通风设施和防蝇防虫设施,保持清洁卫生。

4.3.3.5 不同清洁程度要求的区域应设有单独的更衣室,面积大小与员工人数相适应,温度和湿度适宜,保持清洁卫生、通风良好,有适当照明。

4.3.4 供电设施

4.3.4.1 供电设施应满足生产需要。车间内的所有电源应密闭防潮,确保使用安全。

4.3.4.2 不同供电线路应有明确标识。

4.3.4.3 冷藏库应有专用供电线路并设有备用电源。

4.3.5 照明设施

4.3.5.1 车间应有充足的自然采光或者照明,能够向所有工作台面提供光源,一般生产区域光照强度应为 110 lx 以上,分级、称重、摆盘等加工区域光照强度应为 220 lx 以上,光线不应改变被加工物的本色。

4.3.5.2 车间内照明装置应安装防护设施。

5 设备与工器具

5.1 设备

5.1.1 制造材料

加工设备和工器具直接与物料接触的部分应采用无毒、无害、无污染、无异味、不吸附、耐腐蚀且可承受重复清洗和消毒的材料制造。车间内不应使用竹木器具。应定时进行清洗消毒并做好记录。

5.1.2 设计

5.1.2.1 清洗和消毒

5.1.2.1.1 所有设备和工器具应便于清洗和维护,应防止如润滑剂、金属碎片等对食品的掺杂。食物接触面应耐腐蚀,并采用无毒的材料制成,能经受使用环境、食品本身以及清洁剂、消毒剂的影响。

5.1.2.1.2 接触水产食品的设备、容器和用具的设计与制造应考虑易于排水,并应能充分清洁、消毒、保养。

5.1.2.1.3 设计和制造设备以及用具时,应尽可能减少棱角、突起、裂缝或缺口,防止物料或灰尘黏附。

5.1.2.2 最大程度减少污染和物料的损失

设计滑道和传送带时,应防止由长距离下滑或挤压而造成水产食品的物理损伤。

5.1.2.3 监控

设计用于蒸煮、加热处理、冷却、贮存和冷冻食品的设备时,应使设备能够快速达到所要求的温度,并有效保持,还应便于对温度进行监控和记录。

5.2 预防性设施与设备维护计划

应制定并有效执行预防性设施与设备维护计划,该计划应包含设施与设备的性能检查、日常维护、清洗消毒、记录保存等内容。

6 人员管理与培训

6.1 健康状况

已知或怀疑患有某种可能通过食品传播的疾病或为某种病原体的携带者,在有可能污染食品的情况下不能进入食品加工操作区,并应立即向管理部门报告其病症。如果食品操作人员出现临床性或流行性疾病征兆时,应进行医疗检查。

6.2 疾病或受伤

工作人员的疾病或受伤情况应向有关管理部门报告,以便进行必要的医疗检查或者将其调离与食品生产有关的岗位。

6.3 个人卫生

6.3.1 凡是在工作中直接接触食物、食物接触面及食品包装材料的员工,在其当班时应遵守卫生规范,保障食品免受污染。保持清洁的方法包括:穿适合作业的外套,防止食物、食物接触面或食品包装材料受到污染。保持好个人的清洁卫生。开始工作之前,每次离开工作间之后,以及在双手可能已经弄脏或受到污染的任何其他时间,均应在合适的洗手设施上,彻底洗净双手(如要预防不良微生物的污染,则还应消毒)。

6.3.2 除去不牢靠的、可能掉入食品、设备或容器中的首饰和其他物品;除去手工操作食品时无法彻底消毒的首饰。如果无法除去首饰,可以用一块完整且清洁卫生的物料把首饰包盖起来,有效地防止首饰等对食品、食品接触面或食品包装材料的污染。如果手套用于食品加工中,其应处于完整、清洁卫生的状态,并应该用非渗透性的材料制成。

6.3.3 必要时,应佩戴发网、束发带、帽子、胡须套或其他有效的须发约束物。

6.3.4 不应将衣物或其他个人物品存放在食品暴露的地方或在设备及用具冲洗的地方。

6.3.5 采取其他必要的预防措施,防止食品、食品接触面或食品包装材料受到微生物或异物(包括汗

水、头发、化妆品、烟草、化学物及皮肤用药品等)的污染。

6.4 参观者

进入食品生产、加工和操作处理区的参观人员,应穿防护工作服并遵守本章中其他个人卫生要求。

6.5 教育与培训

6.5.1 培训要求

6.5.1.1 负责监督食品安全的人员应当受过专业教育或具有经验。食品操作和监管人员应当在食品加工技术及食品保护原理方面受过适当的培训,而且应当明了不良的个人卫生及不卫生操作的危险性。

6.5.1.2 直接或间接接触食品的食品从业人员应经过食品安全知识的培训。

6.5.2 指导和监督

6.5.2.1 对培训和指导计划的实施,应定期评价并进行常规督察,以确保方案的有效实施。

6.5.2.2 食品加工的管理和监督人员应能判断潜在的危险,采取必要措施纠正错误。

6.5.3 培训内容的更新

应定期审核和修订培训计划。应建立一个培训系统,以便食品从业人员不断地了解为保证食品安全和适于食用所必需的措施。

6.6 监管

应明确地责成监管人员监督全体员工,使他们遵守本章的一切规定。

7 物料控制与管理

7.1 原料验收

7.1.1 原料检验

应对水产食品原料的卫生指标、理化指标和质量等级进行检验,并保留相关记录。

7.1.2 鱼类、虾类原料

应确保捕捞船、加工船或运输船获得主管部门的许可。

应确保养殖水产食品原料的养殖环境、水质、养殖方式、养殖过程中的饲养日志及用药记录、捕捞和运输情况符合《水产养殖质量安全管理规定》。

黄鳝、河蟹原料应保证鲜活,已死亡者不应加工。

7.1.3 贝类原料

应确保贝类原料来自于符合《贝类生产环境卫生监督管理暂行规定》要求的水域,并制定专门的控制程序,保证贝类原料的安全性和可追溯性。

贝类原料均应保证鲜活,已死亡者不应加工。

7.2 辅料

加工过程中辅料和食品添加剂的使用要符合 GB 2760 的规定,不应使用未经许可的食品添加剂。

7.3 加工用水及用冰

7.3.1 加工用水

加工用水应符合 GB 5749 或 GB 3097 规定的要求。

7.3.2 加工用冰

加工用冰应符合 SC/T 9001 的要求。

加工用冰的生产与储存应清洁、卫生,用于盛放、运输、储存的容器应易于清洗,避免污染。

7.4 包装材料

包装材料应符合国家有关标准、法规,所用材料应保持清洁卫生,并在干燥通风的专用库内存放,内外包装材料要分开存放。包装材料不应落地堆放,应覆盖以防尘。内包装应在架上存放。

7.5 清洁用化学用品

使用的洗涤剂和消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

8 加工过程控制

8.1 环境温度控制

8.1.1 有温度要求的工序或场所应安装温度显示装置。加工车间的温度不应高于 21℃(加热工序除外)。产品经冷冻后进行包装时,包装间的温度应控制在 10℃以内。

8.1.2 加工过程中,应控制产品的内部温度和暴露时间。如果加工过程中产品的内部温度处于 21℃以上,则被加工产品的累计暴露时间不应超过 2 h;如果加工过程中产品的内部温度在 21℃以下、10℃以上,则被加工产品的累计暴露时间不应超过 6 h;如果加工过程中产品的内部温度在 21℃上下波动时,则被加工产品超过 21℃以上的累计暴露时间不应超过 2 h,另外被加工产品超过 10℃以上的累计暴露时间不应超过 4 h(加热工序除外)。

8.2 不同生产工艺的危害控制

8.2.1 烟熏水产食品操作应在独立的加工区域内进行,在烟熏后、包装前应迅速冷却至产品储藏所需的温度,应在熏制或加热过程中控制致病菌的生长和毒素的形成。

8.2.2 腌制水产食品操作应在独立的加工区域内进行,不应影响其他的加工操作。加工用盐应符合相应的产品和卫生标准要求,不应重复使用,储藏场所应清洁干燥,避免污染。

8.2.3 加工罐头水产食品的生产企业,还应同时符合 GB/T 20938 的要求。

8.2.4 冷冻鱼糜的加工原料应保证一定的新鲜度,尽量缩短冷藏过程。在加工过程中应保证物料半成品温度在 10℃以下。

8.3 生产过程中的危害控制

应对水产食品中以下危害进行分析:化学危害(天然毒素、化学污染、杀虫剂、农药残留、鲭鱼毒素或其他分解毒素、未许可的食品添加剂)、生物危害(微生物污染、寄生虫)、物理危害(异物掺杂),并建立危害控制程序。

9 质量管理

9.1 机构设置

应设有独立于生产部门之外的质量管理和检验部门,行使质量管理职能,在企业内部对产品质量具有裁决权。

9.2 质量标准

应根据所生产产品特性制定产品质量标准,或采用国家标准、行业标准、地方标准,鼓励其自行制定不低于相应国家标准、行业标准、地方标准要求的企业标准。

9.3 质量检验

9.3.1 应设有与生产能力相适应的检验机构。

9.3.2 内设检验机构应具备必要的标准资料、检验设施和仪器设备,检验仪器按规定进行校准并保存记录。

9.3.3 使用社会实验室承担企业卫生质量检验工作的,该实验室应具有相应的资格,并签订合同。

9.4 质量管理体系的建立和审核

企业内部应建立质量管理体系和内部审核制度,每半年至少进行一次内部审核,一年至少进行一次管理评审,并保存记录。

9.5 管理文件

9.5.1 应按照其自身情况建立质量管理体系和生产操作规范,并保存有完整的管理体系文件,以及每种产品生产的质量管理文件。

9.5.2 应对产品加工过程进行记录,所有加工记录保存期应不少于产品保质期后两年。销售记录应保存至食品有效期后一年。