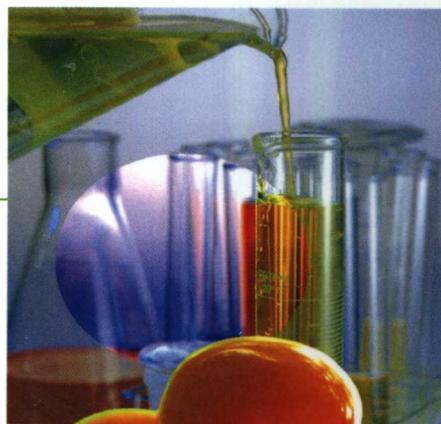


农产品质量卫生安全 执法监督与检验检测认证认可

——无公害食品行动计划 实施手册



农产品质量卫生安全执法监督与检验检测认证认可

-----无公害食品行动计划实施手册

主编：夏国俊

(第三卷)

本书是《农产品质量卫生安全执法监督与检验检测认证认可-----无公害食品行动计划实施手册》光盘的使用说明和对照阅读手册



目 录

NY 5147 - 2002 无公害食品 羊肉	(968)
NY/T 5152 - 2002 无公害食品 大菱鲆	(972)
NY/T 5154 - 2002 无公害食品 近江牡蛎	(977)
NY/T 5156 - 2002 无公害食品 牛蛙	(982)
NY/T 5158 - 2002 无公害食品 罗氏沼虾	(986)
NY/T 5160 - 2002 无公害食品 虹鳟	(991)
NY/T 5162 - 2002 无公害食品 三疣梭子蟹	(996)
NY/T 5164 - 2002 无公害食品 乌鳢	(1000)
NY/T 5166 - 2002 无公害食品 鳜	(1005)
NY/T 5168 - 2002 无公害食品 黄鳝	(1010)
NY/T 5170 - 2002 无公害食品 克氏螯虾	(1014)
NY/T 5171 - 2002 无公害食品 海蜇	(1018)
NY/T 5172 - 2002 无公害食品 水发水产品	(1023)
第五节 无公害食品包装标准	(1030)
GB 9684 - 88 不锈钢食具容器卫生标准	(1030)
GB 9683 - 88 复合食品包装袋卫生标准	(1032)
GB 11333 - 89 铝制食具容器卫生标准	(1033)
GB 15204 - 94 食品容器、包装材料用偏氯乙烯 - 氯乙烯共聚树脂 卫生标准	(1034)
GB 14934 - 94 食(饮)具消毒卫生标准	(1036)
GB 9688 - 88 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准	(1041)
GB 9693 - 88 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准	(1042)
GB 5009.67 - 85 食品包装用聚氯乙烯成形品卫生标准的分析方法	(1043)



目 录

GB 14944 - 94 食品包装用聚氯乙烯瓶盖垫片及粒料卫生标准	(1047)
GB 9687 - 88 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准	(1050)
GB 3561 - 89 食品包装用原纸卫生标准的分析方法	(1051)
GB 14930.1 - 94 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准	(1053)
GB 14930.2 - 94 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准	(1055)
GB 5009.69 - 85 食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准的分析方法	(1061)
GB 4803 - 94 食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准	(1068)
GB 13115 - 91 食品容器及包装材料用不饱和聚脂树脂及其玻璃钢制品 卫生标准	(1070)
GB 13113 - 91 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品 卫生标准	(1072)
GB 13114 - 91 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂 卫生标准	(1075)
GB 13118 - 91 食品容器及包装材料用聚碳酸酯树脂卫生标准的 分析方法	(1077)
GB 5009.68 - 85 食品容器内壁过氯乙烯涂料卫生标准的分析方法	(1079)
GB 11678 - 89 食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准	(1082)
GB 9686 - 88 食品容器内壁聚酰胺环氧树脂涂料卫生标准	(1084)
GB 9680 - 88 食品容器漆酚涂料卫生标准	(1085)
GB 4847 - 84 食品容器橡胶垫片	(1087)
GB 11676 - 89 食品容器有机硅防粘涂料卫生标准	(1091)
GB 4807 ~ 4808 - 84 食品用橡胶制品卫生标准	(1093)
GB 11677 - 89 水基改性环氧易拉罐内壁涂料卫生标准	(1096)
GB 4804 - 84 瓷瓷食具容器卫生标准	(1100)
GB 13121 - 91 陶瓷食具容器卫生标准	(1101)
GB 5009.66 - 85 橡胶奶嘴卫生标准的分析方法	(1102)
第二章 农产品质量卫生安全检测检验体系	(1104)
第一节 仪器设备	(1104)
第二节 溶液的配制	(1151)
第三节 标准检测方法	(1198)
GB/T 317.2 - 91 白砂糖试验方法	(1198)

目 录



GB 3561 - 89	食品包装用原纸卫生标准的分析方法	(1209)
GB 3865 - 83	中式糕点质量检验方法	(1211)
GB 3866 - 83	西式糕点质量检验方法	(1216)
GB 4789.20 - 94	食品卫生微生物学检验 水产食品检验	(1218)
GB 4789.21 - 94	食品卫生微生物学检验 清凉饮料检验	(1221)
GB 4789.22 - 94	食品卫生微生物学检验 调味品检验	(1223)
GB 4789.23 - 94	食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验	(1225)
GB 4789.24 - 94	食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、果脯检验	(1227)
GB 4789.25 - 94	食品卫生微生物学检验 酒类检验	(1229)
ZB X 66041 - 87	比重测定法	(1231)
GB 5009.6 - 85	食品中脂肪的测定方法	(1233)
ZB X 66040 - 87	还原糖测定法	(1236)
GB 5009.8 - 85	食品中蔗糖的测定方法	(1239)
GB 5009.9 - 85	食品中淀粉的测定方法	(1241)
GB 5009.10 - 85	食品中粗纤维的测定方法	(1245)
GB 5009.12 - 85	食品中铅的测定方法	(1247)
GB 5009.13 - 85	食品中铜的测定方法	(1252)
GB 5009.14 - 85	食品中锌的测定方法	(1255)
GB 5009.15 - 85	食品中镉的测定方法	(1260)
GB 5009.16 - 85	食品中锡的测定方法	(1265)
GB 5009.17 - 85	食品中总汞的测定方法	(1267)
GB 5009.19 - 85	食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法	(1273)
GB 5009.20 - 85	食品中有机磷农药残留量的测定方法	(1279)
GB 5009.21 - 85	粮、油、菜中西维因残留量的测定方法	(1282)
GB 5009.23 - 85	食品中黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2 的测定方法	(1286)
GB 5009.24 - 85	食品中黄曲霉毒素 M1 与 B1 的测定方法	(1293)
GB 5009.25 - 85	食品中杂色曲霉素的测定方法	(1298)
GB 5009.27 - 85	食品中苯并(a)芘的测定方法	(1301)
GB 5009.28 - 85	食品中糖精钠的测定方法	(1307)
GB 5009.29 - 85	食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法	(1313)
GB 5009.31 - 85	油脂中 BHT 的测定方法	(1318)
GB 5009.32 - 85	油脂中 PG 的测定方法	(1320)
GB 5009.34 - 85	食品中亚硫酸盐的测定方法	(1322)



目 录

GB 5009.35 - 85 食品中着色剂的测定方法	(1325)
GB 5009.39 - 85 酱油卫生标准的分析方法	(1329)
GB 5009.40 - 85 酱卫生标准的分析方法	(1333)
GB 5009.41 - 85 食醋卫生标准的分析方法	(1335)
GB 5009.42 - 85 食盐卫生标准的分析方法	(1337)
GB 5009.43 - 85 味精卫生标准的分析方法	(1346)
GB 5009.49 - 85 发酵酒卫生标准的分析方法	(1349)
GB 5009.50 - 85 冷饮食品卫生标准的分析方法	(1350)
GB 5009.51 - 85 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法	(1351)
GB 5009.53 - 85 淀粉类制品卫生标准的分析方法	(1354)
GB 5009.54 - 85 酱腌菜卫生标准的分析方法	(1356)
GB 5009.55 - 85 食糖卫生标准的分析方法	(1357)
GB 5009.56 - 85 糕点卫生标准的分析方法	(1362)
GB 5009.57 - 85 茶叶卫生标准的分析方法	(1364)
GB 5009.58 - 85 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准的分析方法	(1365)
GB 5009.60 - 85 食品包装用聚乙烯、聚苯乙烯、聚丙烯成型品卫生标准的分析方法	(1368)
GB 5009.61 - 85 食品包装用三聚氰胺成型品卫生标准的分析方法	(1371)
GB/T 1148—93 食品包装用三聚氰胺成型品卫生标准的分析方法	(1373)
GB 5009.63 - 85 糖瓷食具容器卫生标准的分析方法	(1375)
GB 5009.64 - 85 食品用橡胶垫片(圈)卫生标准的分析方法	(1378)
GB 5009.65 - 85 食品用高压锅密封圈卫生标准的分析方法	(1381)
GB 5009.66 - 85 橡胶奶嘴卫生标准的分析方法	(1383)
GB 5009.67 - 85 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准的分析方法	(1385)
GB 5009.68 - 85 食品容器内壁过氯乙烯涂料卫生标准的分析方法	(1389)
GB 5009.69 - 85 食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准的分析方法	(1392)
GB/T 1148—93 食品容器内壁聚酰胺环氧树脂涂料卫生标准的分析方法	(1399)
GB/T 1148—93 全脂加糖炼乳(甜炼乳)	(1401)
GB 5418 - 85 全脂加糖炼乳检验方法	(1406)
GB 5491 - 85 粮食、油料检验 扦样、分样法	(1415)
GB 5492 - 85 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法	(1418)
GB 5493 - 85 粮食、油料检验 类型及互混检验法	(1420)



GB 5494 - 85 粮食、油料检验杂质、不完善粒检验法	(1422)
GB 5495 - 85 内燃机铝活塞技术条件	(1427)
GB 5496 - 85 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法	(1428)
GB 5497 - 85 粮食、油料检验 水分测定法	(1430)
GB 5498 - 85 粮食、油料检验 容重测定法	(1434)
GB 5499 - 85 粮食、油料检验 带壳油料纯仁率检验法	(1436)
GB 5500 - 85 粮食、油料检验 甘薯片纯质率检验法	(1438)
GB 5501 - 85 粮食、油料检验 鲜薯检验法	(1439)
GB 5507 - 85 粮食、油料检验 粗细度测定法	(1441)
GB 5508 - 85 粮食、油料检验 含砂量测定法	(1443)
GB 5509 - 85 粮食、油料检验 粉类磁性金属物测定法	(1446)
GB 5512 - 85 粮食、油料检验 粗脂肪测定法	(1448)
GB/T 1148—93 粮食、油料检验 还原糖和非还原糖测定法	(1451)
GB 5514 - 85 粮食、油料检验 粉测定法	(1464)
GB 5515 - 85 粮食、油料检验 粗纤维素测定法	(1467)
GB 5517 - 85 粮食、油料检验 粮食酸度测定法	(1469)
GB 5519 - 85 粮食、油料检验 千粒重测定法	(1471)
第三章 农产品质量卫生安全认证体系	(1473)
第一节 无公害农产品生产基地认定	(1473)
第二节 无公害农产品认证与标志管理	(1475)
第三节 良好操作规范(GMP)	(1477)
第四节 卫生标准操作程序(SSOP)	(1483)
第五节 危害分析关键控制点(HACCP)	(1503)
第六节 ISO9000/ISO14000 认证程序	(1574)
第七节 绿色食品认证	(1579)
第八节 有机食品认证	(1591)
第四章 农产品质量卫生安全执法监督	(1595)
第一节 审查检验人员资格管理	(1595)
第二节 违规处理	(1597)



第六篇 食品危险性分析评估与管理交流

第一章 食品危险性分析	(1605)
第一节 危险性分析的历史与现状	(1605)
第二节 危险性分析的主要内容	(1607)
第三节 危险性分析的意义	(1609)
第四节 危险性分析的应用	(1610)
第二章 危险性评估	(1612)
第一节 食物中化学物的危险性评估	(1612)
第二节 食物中生物因素的危险性评估	(1619)
第三节 危险性评估过程中的不确定性和变异性	(1622)
第三章 我国食品卫生标准	(1627)
第一节 食品卫生标准的技术要求与指标	(1627)
第二节 危险性评估在我国的实际应用	(1628)
第三节 危险性分析对制定我国食品卫生标准的影响	(1632)
第四章 危险性管理	(1633)
第一节 食品危险性管理的目标与因事	(1633)
第二节 食品安全危险性管理的原则	(1634)
第五章 危险性交流	(1636)
第一节 危险性交流的目标与指导原则	(1636)
第二节 有效的危险性交流的障碍	(1641)
第三节 有效的危险性交流的策略	(1646)



第七篇 绿色食品、有机食品的开发与生产加工

第一章 绿色食品的开发与生产加工 (1657)

 第一节 绿色食品的开发 (1657)

 第二节 绿色食品加工 (1678)

 第三节 绿色食品标准化管理 (1688)

第二章 有机食品的开发 (1746)

 第一节 我国有机食品的发展前景 (1746)

 第二节 我国有机食品的开发 (1747)

第三章 有机食品生产和加工技术规范 (1750)

 第一节 有机农产品生产技术规范 (1750)

 第二节 有机食品加工技术规范 (1766)

 第三节 有机食品销售技术规范 (1768)

 第四节 有机食品贮藏技术规范 (1769)

 第五节 有机食品运输技术规范 (1770)

 第六节 有机食品检测技术规范 (1771)

第八篇 WTO 与我国农产品出口

第一章 入世对我国农业发展的影响 (1775)

 第一节 入世对我国农产品贸易环境的影响 (1775)

 第二节 入世对国内农产品市场和农业生产的影响 (1779)

 第三节 对农业产业结构和农产品进出口结构的影响 (1785)

 第四节 农产品市场开放对农民收入的影响 (1787)

 第五节 农产品市场开放对农业政策与体制的影响 (1790)

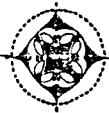


目 录

第六节 农产品市场开放对农业外资利用和技术引进的影响	(1793)
第二章 人对我国主要农产品的影响	(1799)
第一节 对粮食的影响	(1799)
第二节 对油料和食用油的影响	(1806)
第三节 对园艺作物的影响	(1807)
第四节 对畜产品的影响	(1808)
第五节 对水产品的影响	(1812)
第六节 对食糖的影响	(1814)
第七节 对加工食品的影响	(1815)
第三章 WTO 与食品安全	(1817)
第一节 概述	(1817)
第二节 CAC	(1817)
第四章 国际农产品市场营销	(1820)
第一节 农产品国际市场	(1820)
第二节 进入农产品国际市场的途径	(1822)
第三节 提高农产品国际竞争力	(1823)

附 录

附录一 各地无公害农产品管理办法	(1827)
安徽省无公害农产品管理办法	(1827)
常德市无公害蔬菜管理办法	(1832)
成都市人民政府办公厅关于加快发展无公害农产品的通知	(1835)
广东省无公害农产品管理办法(试行)	(1839)
广西壮族自治区无公害农产品管理办法(试行)	(1842)
海南省无公害瓜果菜保护管理规定	(1847)



河北省农业厅无公害农产品管理办法(试行)	(1850)
黑龙江省绿色食品管理条例	(1852)
黑龙江省无污染农产品标志管理办法	(1859)
湖北省无公害农产品管理办法	(1861)
湖南省无公害农产品管理规定(试行)	(1864)
江苏省无公害农产品管理试行办法	(1868)
辽宁省无公害农产品管理办法(试行)	(1874)
青岛市海洋渔业安全生产管理办法	(1878)
山东省无公害农产品管理办法(试行)	(1882)
山西省无公害农产品管理办法	(1886)
陕西省农业环境管理办法	(1889)
深圳市鲜活农产品食用安全管理规定	(1894)
十堰市无公害蔬菜产销管理暂行办法	(1898)
荆门市无公害蔬菜管理办法	(1901)
天津市无公害蔬菜管理办法(试行)	(1903)
武汉市无公害蔬菜管理暂行办法	(1907)
新疆维吾尔自治区无公害农产品保护办法	(1910)
郑州市无公害蔬菜管理办法	(1913)
重庆市无公害蔬菜管理办法	(1917)
附录二 第一批无公害食品行业标准目录	(1919)
附录三 绿色食品标准目录	(1928)
附录四 有机(天然)食品生产和加工技术规范	(1930)

中华人民共和国农业行业标准

NY 5147 - 2002

无公害食品 羊肉

1 范围

本标准规定了无公害羊肉的技术要求、检验方法和标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于来自非疫区的无公害活羊，屠宰加工后经兽医卫生检疫检验合格的羊肉。

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 191 包装储运图示标志

GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

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 5009.15 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 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品标签通用标准



- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB 9961 鲜、冻胴体羊肉
 GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
 GB/T 14931.1 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 14962 食品中铬的测定方法
 NY 5148 无公害食品 肉羊饲养兽药使用准则
 NY 5149 无公害食品 肉羊饲养兽医防疫准则
 NY 5150 无公害食品 肉羊饲养饲料使用准则
 NY/T 5151 无公害食品 肉羊饲养管理准则
 关于发布动物源食品中兽药残留检测方法的通知（农牧发〔2001〕38号）

3 技术要求

3.1 原料

3.1.1 屠宰前的活羊应来自非疫区，其饲养规程符合 NY 5148、NY 5149、NY 5150、NY/T 5151 的要求，屠宰加工应符合 GB9961 规定，并经检疫检验合格。

3.1.2 进口羊肉应有中华人民共和国卫生检疫部门检疫合格证明，未通过检疫的产品不得进口。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 无公害羊肉感官指标

项目	指标
色泽	肌肉呈红色，有光泽，脂肪呈白色或淡黄色
组织状态	肌纤维致密，有韧性，富有弹性
粘度	外表微干或有风干膜，切面湿润、不粘手
气味	具有羊肉固有气味，无异味
煮沸后肉汤	澄清透明，脂肪团聚于表面，具羊肉固有的香味
肉眼可见异物	不应检出

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。



表2 无公害羊肉理化指标

项目	指标
挥发性盐基氮 / (mg/100g)	≤15
汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤0.05
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.10
砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.50
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤1.0
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.10
滴滴涕 / (mg/kg)	≤0.20
六六六 / (mg/kg)	≤0.20
金霉素 / (mg/kg)	≤0.10
土霉素 / (mg/kg)	≤0.10
四环素 / (mg/kg)	≤0.10
磺胺类 (以磺胺类总量计) / (mg/kg)	≤0.10

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 无公害羊肉微生物指标

项目	指标
菌落总数 / (cfu/g)	≤5×10 ⁵
大肠菌群 / (MPN/100g)	≤1×10 ³
致病菌	沙门氏菌
	志贺氏菌
	金黄色葡萄球菌
	溶血性链球菌

4 检验方法

4.1 感官检验

按 GB/T 5009.44 规定方法检验。

4.2 理化检验