

无公害食品生产检测
与管理规范实务全书

无公害食品 行业标准 (六)

卢炳瑞 主编

中国言实出版社

图书在版编目(CIP)数据

无公害食品生产检测与管理规范实务全书/卢炳瑞主编.

—北京:中国言实出版社, 2004.9

ISBN 7-80128-319-4

I. 无…

II. 卢…

III. 绿色食品—食品加工—汇编

IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 103279 号

中国言实出版社出版发行

(北京市西城区府右街 2 号 邮政编码 100017)

中铁十六局印刷厂

787×1092 32 418.75 印张

2004 年 9 月第 1 版 2004 年 9 月第 1 次印刷

印数:1~1 000 册

定价:3200.00 元(本卷 16.00 元)

目 录

◎无公害食品中华鳖.....	1
◎无公害食品中华鳖养殖技术规范.....	8
◎无公害食品鳊鲌.....	22
◎无公害食品水产品中渔药残留限量.....	28
◎无公害食品渔用药物使用准则.....	38
◎无公害食品渔用配合饲料安全限量.....	58
◎无公害食品水产品中有毒有害物质限量.....	66
◎无公害食品黄瓜.....	74
◎无公害食品黄瓜生产技术规程.....	81
◎无公害食品苦瓜.....	94
◎无公害食品苦瓜生产技术规程.....	100
◎无公害食品豇豆.....	111
◎无公害食品豇豆生产技术规程.....	117
◎关于实行绿色食品产品新编号的通知.....	127
◎农业区域布局（种植业）.....	129
◎农业产业布局重点发展 6 大优势产业.....	130
◎特色农产品发展布局.....	131
◎种类繁多的粮食品种.....	136
◎少数民族地区农业地理.....	143
◎国家农作物基因资源与基因改良重大科学	

工程势在必行.....	169
◎中日科学家联手治理土壤盐碱化.....	185
◎绿豆生产技术规程.....	186
◎无公害食品 生猪饲养管理准则	192
◎无公害食品莲藕生产技术规程.....	202
◎无公害食品 芦笋生产技术规程	215

◎无公害食品中华鳖

1 范围

本标准规定了中华鳖 (*Trionyx sinensis*) 活体的要求、试验方法、检验规则, 以及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于无公害食品中华鳖。

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/T5009.11 食品中总砷的测定方法

GB/T5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T5009.15 食品中镉的测定方法

GB/T5009.17 食品中总汞的测定方法

GB/T5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T9675 海产食品中多氯联苯的测定方法

GB/T14931.1 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/T14931.2 畜禽肉中己烯雌酚的测定方法

NY5051 淡水养殖用水水质

NY5070 无公害食品水产品中渔药残留限量

NY5073 无公害食品水产品中有毒有害物质限量

SC/T3303 冻烤鳗

SC/T9001 人造冰

3 要求

3.1 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 中华鳖活体感官要求

项目	要求
健康状况	体质健壮，行动活泼、敏捷
形态	身体呈椭圆形；吻突细长，其长度大于眼眶内径
体表	无伤残或病状；背甲上分布着表皮小突起，没有粗大的疣突；颈部光滑，基部无疣突；背有 8 对助板；后腿内侧无结缔组织形成的胼胝体；无附着物

体色	背部为橄榄绿色或深绿色，腹甲具固有体色
裙边	厚实有而弹性，伸展平直；不得较轮、下垂或上翘
泄殖孔	紧闭（产卵季节除外），其周围皮肤光滑，不得有稍张开，周围皮肤粗糙，或粘有杂物或粪便
解剖鳖	颗粒，或雄性交配器外露
解剖鳖体	内部器官、色泽正常，无病变，无腹水，有轻度血腥味

3.2 安全卫生指标

中华鳖中汞、砷、铅、镉、多氯联苯、六六六、滴滴涕的限量应符合 NY5073 的规定；土霉素、氯霉素、呋喃唑酮、磺胺类、己烯雌酚的限量应符合 NY5070 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 在光线充足，无异味环境条件下，在白瓷盘中对样品进行感官检验。

4.1.2 健康状况的检测包括：

——将鳖腹部朝上，背部朝下放置，数秒钟内立即翻正，视为体质健壮，否则体质弱；

——用手拉鳖的后腿，有力回缩的视为体质健壮，否则体质弱；

——用手将鳖头和颈部拉出背甲外，能迅速缩回甲内的视为体质健壮；若颈部粗大，不易缩回甲内的为病鳖；

——用手轻压腹甲，腹部皮肤向外膨胀的为浮肿鳖或脂肪肝病鳖；或肝脏呈淡黄色稍带乳白色，并有恶臭味，有腹水的则是患脂肪肝病鳖。

4.2 砷的测定

按 GB/T5009.11 执行。

4.3 铅的测定

按 GB/T5009.12 执行。

4.4 镉的测定

按 GB/T5009.15 执行。

4.5 汞的测定

按 GB/T5009.17 执行。

4.6 六六六、滴滴涕的测定

按 GB/T5009.19 执行。

4.7 土霉素、四环素的测定

按 GB/T14931.1 执行。

4.8 多氯联苯的测定

按 GB/T9675 执行。

4.9 氯霉素、呋喃唑酮和磺胺类的测定

按 SC/T3303 执行。

4.10 己烯雌酚的测定

按 GB/T14931.2 执行。

5 检验规则

5.1 检验批

按同一时间、同一来源（同一养殖池或同一养殖场）的中华鳖为同一检验批。

5.2 抽样

5.2.1 活体抽样：按 NY5073 的规定执行。感官检验的样品量允许加倍。

5.2.2 试验样品采样：活体样品中每只中华鳖应取其半边中的两条腿和裙边的可食部分。同一检验批所采的样品混合均匀后，按四分法对角取样，试样量不得少于 200g。

5.3 判定规则

5.3.1 感官检验的合格率应为 95%以上。如感官检验有三项或有严重病灶的，则为不合格品，不必再进行安全卫生指标的检验。

5.3.2 安全卫生指标中的极限值采用修约值比较

法。检验结果有一项以上（含一项）指标不合格时，应重新自同批产品中加倍抽样进行复检，以复检为准，仍不合格的，则判该批为不合格品。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标志应标明产品名称、产地、生产单位或销售单位、生产日期。

6.2 包装

6.2.1 活鳖采用小布袋、麻袋、竹筐、木箱、木桶、塑料箱、塑料桶等。包装容器应坚固、洁净、无毒、无异味，并具有良好的排水条件，箱内垫充物应清洗、消毒、无污染。

6.2.2 活鳖装运前应停食 1d~2d。

6.2.3 活鳖包装，每只应固定隔离，避免互相挤压、撕咬。常用包装方法有：

——小布袋、麻袋包装：1 只小布袋装 1 只鳖，扎紧袋口，然后装入麻袋，扎紧袋口，每袋重约 20kg；

——竹筐、木箱和塑料箱包装：装运前，容器底部先垫一层无毒的新鲜水草，装上一层活鳖，再铺一层水草，一般可装 3~5 层，重约 20kg。固紧封盖，严防活鳖逃跑；

——特制鳖箱，分隔包装：箱子规格视装运量而定，箱的中间可嵌入大小不同的隔板，每格内放一只活鳖，格底铺以水草，箱底周围有出水孔，水草上面再铺 5cm 细沙，沙上再铺一层水草，鳖放在水草上，再铺水草或箱盖。箱内上方存放冰块降温，降温用冰应符合 SC/T9001 的规定。

6.3 运输

活鳖运输宜用冷藏运输车或其他有降温装置的运输设备。运输工具在装活鳖前应清洗，并用高锰酸钾溶液消毒，做到洁净、无毒、无异味，严防运输污染。

运输途中，应有专人管理，随时检查运输包装情况，观察温度和水草（垫充物）的湿润程度，一般每隔数小时应淋水一次，以保持中华鳖皮肤湿润。淋水的水质应符合 NY5051 的规定。

6.4 贮存

活鳖可在洁净、无毒、无异味的水泥池、水族箱等水体中充氧暂养，暂养用水应符合 NY5051 的规定。

贮运过程中应轻放轻运，避免挤压与碰撞，并不得脱水；贮运过程中应严防蚊子叮咬、曝晒。

◎无公害食品中华鳖养殖技术规范

1 范围

本标准规定了无公害中华鳖养殖环境条件、亲鳖培育、人工繁殖、稚鳖饲养、幼鳖饲养、食用鳖饲养，以及养殖过程中渔药、饲料使用规则。

本标准适用于无公害中华鳖的养殖。

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。

GB3095 环境空气质量标准

GB/T11777 鲢鱼鱼苗、鱼种质量标准

GB/T11778 鳙鱼鱼苗、鱼种质量标准

NY/T391 绿色食品产地环境技术条件

NY5051 无公害食品淡水养殖用水水质

NY5071 无公害食品渔用药物使用准则

NY5072 无公害食品渔用配合饲料安全限量

SC/T1010 中华鳖人工繁殖与饲养技术规程

SC/T1047 中华鳖配合饲料

3 环境条件

3.1 养殖基地的选择

应符合 NY/T391 的规定。

3.2 养殖用水

应符合 NY5051 的规定。

3.3 鳖池的设计及建造

应符合中华鳖生活习性的要求，选择环境安静、水源充足、进排水方便的地方建池。鳖池背风向阳，便于鳖晒背。

3.4 鳖池类型和规格

按 SC/T1010 的规定。

3.5 防逃设施

按 SC/T1010 的规定。

3.6 产卵场所

3.6.1 露天式

按 SC/T1010 的规定。

3.6.2 产房式

在鳖池向阳的一边池埂上修建产卵房。产卵房大小应根据雌鳖总数而定，每 100 只~120 只雌鳖建 1m×1m 的产卵房，房高 2m，房内铺细沙 30cm，沙面与地面持平，并由鳖池铺设一条坡度为 45° 左右的斜坡至产房，便于雌鳖能顺坡爬入产房产卵。

3.7 饲料台

按 SC/T1010 的规定。

3.8 晒台

常见晒台有以下几种形式：

a) 利用池坡在池边向阳处用砖块或水泥板与水面相接触，做成与池边等长，宽 1m 的长条形斜坡；

b) 用长 2m~3m，宽 1m~2m 的竹板或聚乙烯板斜置于池边水面；

c) 用木材或竹材做成棚式拱形晒台，固定于水面；

d) 用网片固定于水面上，网的一边伸入水中。

4 亲鳖培育

4.1 放养前清塘

常用以下两种方式：

a) 干池清塘：放干池水，清淤，日晒 3d~5d，在池角挖坑，用生石灰 100g/m²，以少量水化成浆全池泼洒，之后用铁耙耙一遍。隔日注水至 2m~2.5m，5d 后即可放鳖。

b) 带水清塘：

1) 生石灰清塘：水深 1m，用生石灰 200g/m²，在池边溶化成石灰浆，均匀泼洒。5d 后即可放鳖；

2) 漂白粉清塘：水深 1m，用含有效氯 30% 的漂

白粉 20g/m² 加水溶解后，立即全池泼洒。5d 后即可放鳖。

4.2 亲鳖

4.2.1 来源

野生或人工选育的非近亲交配的性成熟鳖。

4.2.2 选择

亲鳖形态应符合中华鳖的分类特征，外形完整、无伤残、无畸变，体色正常，皮肤光亮，裙边肥厚、有弹性，体重 1kg~3kg，无病、体质健壮。

雌鳖尾短，不能自然伸出裙边；体厚，后腿之间距离较宽。

雄鳖尾长而粗壮，能自然伸出裙边；体较薄，后腿之间距离较窄。

4.3 放养

4.3.1 密度

按 SC/T1010 的规定。

4.3.2 雌雄鳖比例

雌雄鳖的放养比例为 4~5: 1。雌雄鳖个体大小一致。

4.3.3 时间

放养亲鳖选择在晴天上午。

4.3.4 消毒

鳖体常用消毒药有：

——高锰酸钾：浓度 100mg/L，浸浴 5min～10min；

——食盐：浓度 3%，浸浴 10min。

二者可任选一种使用。

4.3.5 放养方法

放养时将装有消毒鳖的箱或筐轻轻放入水中，让鳖自行爬出，游入水中。

4.4 饲养管理

4.4.1 投喂

4.4.1.1 饲料种类

亲鳖用饲料有：

——配合饲料；

——动物性饲料：鲜活鱼、虾、螺、蚌、蚯蚓、禽畜内脏等，投喂前应消毒处理；

——植物性饲料：新鲜南瓜、苹果、西瓜皮、青菜、胡萝卜等，投喂前应消毒处理。

4.4.1.2 投喂方法

投喂应严格按照定质、定量、定时、定点的“四定”原则：

a) 定质：配合饲料质量应符合 NY5072 和 SC/T1047 的规定；动物性饲料和植物性饲料应新

鲜、无污染、无腐败变质；

b) 定量：配合饲料的日投饲量（干重）为鳖体重的 1%~2%；鲜活饲料的日投饲量为鳖体重的 5%~10%；投饲量的多少应根据气候状况和鳖的摄食强度进行调整，所投的量应控制在 2h 内吃完；

c) 定时：水温 18℃~20℃ 时，两天一次；水温 20℃~25℃ 时，每天一次；水温 25℃ 以上时，每天两次，分别为上午 9 时前和下午 4 时后；

d) 定点：饲料投在未被水淹没的饲料台上。

4.4.2 日常管理

4.4.2.1 巡塘

坚持早、中、晚巡池检查，每天投饲前检查防逃设施；随时掌握鳖吃食情况，以此调整投饲量；观察亲鳖的活动情况，如发现行为异常的或病鳖，及时隔离；勤除杂草、敌害、污物；及时清除残余饲料，清扫饲料台；查看水色、量水温、闻有无异味，做好巡塘日志。

4.4.2.2 疾病预防

4.4.2.2.1 生态预防

中华鳖疾病的生态预防包括：

a) 保持良好的空间环境：养鳖场建筑合理，满足鳖喜洁、喜阳、喜静的生态习性要求；养殖区域