

ICS 67.040

C 53

备案号:

DB

北京市地方标准

DB11/ 519—2008

生食水产品卫生要求

Hygiene Requirements for Eating Raw Aquatic Products

2008-03-28 发布

2008-03-28 实施

北京市质量技术监督局 发布

前 言

本标准全文强制。

为了保障奥运会的成功举办，全面实现“新北京、新奥运”战略构想，保证奥运会期间供应运动员和随队官员的食品安全，北京市制定了一些的地方标准，本标准就是其中之一。

本标准由北京市质量技术监督局提出。

本标准由北京市食品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：北京市质量技术监督信息研究所（北京市食品标准化技术委员会）、北京出入境检验检疫局、中国肉类食品综合研究中心、北京食品质量监督检验四站、北京市疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：刘雪涛、马贵平、陈广全、徐超一、张惠媛、牛晋阳、宋瑞霞、田川、李红。

本标准首次发布。

生食水产品卫生要求

1 范围

本标准规定了生食动物性水产品的卫生指标和检验方法以及生产过程、包装、标签、贮存与运输的卫生要求。

本标准适用于生食动物性水产品的生产、加工、销售和检验。

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 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB/T 4789.30 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- 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 14931.2 畜禽肉中己烯雌酚的测定方法
- GB 18406.4-2001 农产品安全质量 无公害水产品安全要求
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 20751 鳗鱼及制品中十五种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20797 肉与肉制品中喹乙醇残留量的检测
- GB/T 20759 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- SC 3001 水产及水产加工品分类与名称
- SC/T 3024 无公害食品 腹泻性贝类毒素的测定 生物法

- SN/T 0973 进出口肉及肉制品中肠出血性大肠杆菌 O157: H7 检验方法
 SN/T 1022 出口食品中霍乱弧菌检验方法
 SN/T 1604 进出口动物源性食品中氯霉素残留量的检验方法 酶联免疫法
 SN/T 1627 进出口动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量测定方法 高效液相色谱串联质谱法
 SN/T 1735 进出口贝类产品中麻痹性贝类毒素检验方法 高效液相色谱法
 SN/T 1748 进出口食品中寄生虫的检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

生食水产品 Eating Raw Aquatic Products

新鲜的、冷藏、冷冻的海水或淡水鱼类、甲壳类、贝壳类和软体动物等，未经腌制、加热，可以直接食用的。

4 产品分类

SC 3001 确立的分类适用于本标准。

5 要求

5.1 感观指标

新鲜，质地结实有弹性，色泽具有该产品所应有的色泽、味道，无异味，无腐败。

5.2 微生物指标

生食水产品微生物卫生指标应符合表1的规定。

表1 生食水产品微生物卫生指标

项 目	指 标
菌落总数(CFU/g)	≤ 1×10 ⁴
大肠菌群 (MPN/100g)	≤ 30
致泻性大肠杆菌	不得检出
肠出血性大肠杆菌 O ₁₅₇ : H ₇	不得检出
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
单核增生李斯特氏菌	不得检出
副溶血性弧菌	不得检出
霍乱弧菌	不得检出

5.3 寄生虫指标

不得检出致病寄生虫。

5.4 理化指标

生食水产品理化指标应符合表2的规定。

表2 生食水产品理化指标

项 目	指 标	备 注
甲基汞, mg/kg	≤ 0.2	
总汞, mg/kg	≤ 0.3	
无机砷, mg/kg	≤ 0.1	鱼类

表 2 (续)

项 目	指 标	备 注
	0.5	贝类及虾蟹类 (以鲜重计)
	0.5	其他水产食品
铅, mg/kg \leq	0.5	鱼类
镉, mg/kg \leq	0.1	鱼类
铬, mg/kg \leq	2.0	鱼贝类
多氯联苯 ^a , mg/kg \leq	2.0	海产鱼、贝、虾
PCB138 \leq	0.5	^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计
PCB153 \leq	0.5	
六六六, mg/kg \leq	0.1	
滴滴涕, mg/kg \leq	0.5	
氯霉素	不得检出	
硝基呋喃类	不得检出	
己烯雌酚	不得检出	
孔雀石绿	不得检出	
四环素族, mg/kg \leq	0.1	
磺胺类, mg/kg \leq	0.1	
噁喹酸, mg/kg \leq	0.3	
腹泻性贝类毒素 (DSP), $\mu\text{g}/100\text{g}$ \leq	不得检出	贝类
麻痹性贝类毒素 (PSP), $\mu\text{g}/100\text{g}$ \leq	80	贝类
挥发性盐基氮, mg/100g \leq	30	海水鱼、虾, 其他海水动物
	25	海蟹
	20	淡水鱼、虾
	15	海水贝类
	10	牡蛎
组胺, mg/100g \leq	100	鲑鱼
	30	其他鱼类
噻乙醇	不得检出	

6 检验方法

6.1 感官检验

取保证感官的样品量 (冷冻品经解冻后), 将样品放于清洁白瓷盘内进行感官检验。

6.2 微生物检验

6.2.1 取样

按GB/T 4789.20规定的方法执行。

6.2.2 菌落总数

按GB/T 4789.2规定的方法测定。

6.2.3 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法测定。

6.2.4 致泻大肠埃希氏菌

按GB/T 4789.6规定的方法测定。

6.2.5 肠出血性大肠杆菌 O157: H7

按SN/T 0973规定的方法测定。

6.2.6 沙门氏菌

按GB/T 4789.4规定的方法测定。

6.2.7 金黄色葡萄球菌

按GB/T 4789.10规定的方法测定。

6.2.8 志贺氏菌

按GB/T 4789.5执行。

6.2.9 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB/T 4789.30规定的方法测定。

6.2.10 副溶血性弧菌

按GB/T 4789.7规定的方法测定。

6.2.11 霍乱弧菌

按SN/T 1022规定的方法测定。

6.3 寄生虫检验

按SN/T 1748规定的方法执行。

6.4 理化检验

6.4.1 甲基汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

6.4.2 总汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

6.4.3 无机砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

6.4.4 铅

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

6.4.5 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

6.4.6 铬

按GB/T 5009.123规定的方法测定。

6.4.7 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定的方法测定。

6.4.8 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

6.4.9 氯霉素

按SN/T 1604规定的方法测定。

6.4.10 硝基呋喃类

按SN/T 1627规定的方法测定。

6.4.11 己烯雌酚

按GB/T 14931.2规定的方法测定。

6.4.12 孔雀石绿

按GB/T 19857规定的方法测定。

6.4.13 四环素族

按GB/T 14931.1规定的方法测定。

6.4.14 磺胺类

按GB/T 20759规定的方法测定。

6.4.15 噁唑酸

按GB/T 20751规定的方法测定。

6.4.16 腹泻性贝类毒素

按SC/T 3024规定的方法测定。

6.4.17 麻痹性贝类毒素

按SN/T 1735规定的方法测定。

6.4.18 挥发性盐基氮

按GB/T 5009.44规定的方法测定。

6.4.19 组胺

按GB/T 5009.45规定的方法测定。

6.4.20 喹乙醇

按GB/T 20797规定的方法测定。

7 生产加工

生产加工过程的卫生要求应符合GB14881规定。

8 标签

标签应符合GB 7718规定。

9 包装

包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

10 贮存

产品贮存应满足冷链要求。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

11 运输

产品运输应满足冷链要求。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。