

中华人民共和国国家标准

GB 10136—2005
代替 GB 10136—1988

腌制生食动物性水产品卫生标准

Hygienic standard for salt and liquor-saturated
aquatic products of animal origin

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施



中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准代替并废止 GB 10136—1988《蟹糊(蟹酱)卫生标准》。

本标准与 GB 10136—1988 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式进行了修改；
- 增加了原料、食品添加剂、生产加工过程以及包装、运输和贮存的卫生要求；
- 适用范围扩大；
- 标准名称改为“腌制生食动物性水产品卫生标准”；
- 增加了无机砷、甲基汞、挥发性盐基氮、多氯联苯、副溶血性弧菌、志贺氏菌、寄生虫指标；
- 将菌落总数由 $\leq 50\,000$ cfu/g 修订为 $\leq 5\,000$ cfu/g。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施，过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品，允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

本标准的附录 A 和附录 B 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：上海市卫生监督所、辽宁省卫生监督所、宁波市卫生防疫站、宁波慎业老板娘食品有限公司、嵊泗县卫生防疫站。

本标准主要起草人：陈敏、顾振华、王正、纪玲、胡志兴、龚岳平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 10136—1988。

腌制生食动物性水产品卫生标准

1 范围

本标准规定了腌制生食水产品的卫生指标和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、标识、包装、贮存、运输的卫生要求。

本标准适用于以活的泥螺、河蟹、螃蟹、河虾、贝壳类和新鲜的海蟹为原料,采用食盐盐渍或白酒、黄酒浸泡加工制成的可直接食用的腌制水产品。

本标准也适用于以鲜梭子蟹为原料,经水洗净,去蟹壳、鳃条和蟹脚末端,加盐粉碎而制成的可直接食用的水产加工品。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- 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 5009.26 食品中 N-亚硝胺类的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.190 海产品食品中多氯联苯的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 指标要求

3.1 原料、辅料要求

3.1.1 原料:应符合 GB 2733 的规定,其中泥螺、河蟹、螃蟹、河虾、贝类应鲜活。

3.1.2 辅料:应符合相应标准的规定。

3.2 感官指标

无异味,无杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的要求。

表 1 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|----------------------------|------|
| 挥发性盐基氮/(mg/100 g) 蟹块、蟹糊 | ≤ 25 |

表 1 (续)

| 项 目 | 指 标 |
|--|-----|
| 无机砷/(mg/kg) ≤ | 0.5 |
| 甲基汞/(mg/kg) | |
| 食肉鱼类 ≤ | 1.0 |
| 其他动物性水产品 ≤ | 0.5 |
| N-二甲基亚硝胺 ^a /(μg/kg) ≤ | 4 |
| 多氯联苯 ^b /(mg/kg) | 2.0 |
| PCB138/(mg/kg) ≤ | 0.5 |
| PCB153/(mg/kg) ≤ | 0.5 |
| ^a 仅适用于海产品。 ^b 仅适用于海产品,且以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 | |

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------------------------------|-------|
| 菌落总数/(cfu/g) ≤ | 5 000 |
| 大肠菌群/(MPN/100 g) ≤ | 30 |
| 致病菌(沙门氏菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出 |

3.5 寄生虫囊蚴指标

不得检出寄生虫囊蚴。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和附录 A 的规定。

6 包装

包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装产品的标识按 GB 7718 规定执行。同时,还应标示保存温度。

8 贮存及运输

8.1 贮存

应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。需要冷藏的产品,应在 4℃ 以下或规定的温度下贮存。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。需要

冷藏的产品,应在 4℃以下或规定的温度下运输。

9 检验方法

9.1 感官指标

取试样,观察色泽、嗅其气味,品其滋味。

9.2 理化指标

9.2.1 挥发性盐基氮:按 GB/T 5009.44 检验。

9.2.2 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

9.2.3 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

9.2.4 镉:按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

9.2.5 总汞:按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

9.2.6 多氯联苯:按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

9.2.7 N-二甲基亚硝胺:按 GB/T 5009.26 规定的方法测定。

9.3 微生物指标

按 GB/T 4789.20 规定的方法检验。

9.4 寄生虫囊蚴指标

按附录 B 规定的方法检验。

附 录 A
(规范性附录)
生产加工的卫生要求

A.1 原材料的卫生

用于加工腌腊制动物性水产品的原料应为无污染的,且符合 4.1 的要求。原料应检验合格后,方可使用,并做好记录。

A.2 场地和设施的卫生要求

生产加工腌腊制动物性水产品应设立独立的专用场地。根据生产加工工艺流程合理布局,并分别设立原料储藏和处理、腌腊制、熟化、包装、成品储藏车间。地面采用不渗水、不吸水、无毒、防滑材料铺砌,并有适当坡度。墙面采用不渗水、不吸水、无毒材料覆涂,并用瓷砖或其他防腐材料装修不低于 1.5 m 高度的墙裙。接触成品的工段(包括最后的腌腊制、熟化、包装等),应为设有防蝇防尘、二次更衣、洗手、消毒等卫生设施的专间。

A.3 加工过程的卫生

A.3.1 加工用具、容器的卫生

用于生产加工腌腊制动物性水产品的工用具、容器应符合相应的卫生标准和卫生要求,接触成品的工用具、容器应经有效的清洗、消毒处理。

A.3.2 个人卫生

从事生产加工腌腊制动物性水产品的人员应经健康检查和卫生知识培训合格,取得健康证明和培训合格证。生产加工时,应穿戴清洁的工作衣帽,洗净双手。接触成品时,还应戴口罩,消毒双手。

A.3.3 配方和工艺卫生

应严格按照规定配方和工艺,组织生产加工腌腊制动物性水产品。

A.3.4 卫生管理

腌腊制动物性水产品的生产企业应根据生产的品种,运用危害分析与关键控制点的方法,做好原料、加工过程和成品等关键控制环节的卫生,确保产品的安全卫生。

A.4 成品的卫生

A.4.1 成品的检验

腌腊制动物性水产品的成品应按照本标准的卫生要求,每批经检验合格后方可出厂。

A.4.2 成品的贮存与销售

成品应储藏在清洁卫生的成品仓库内,严禁与有毒有害物品同库存放。需要冷藏的产品,应在 4℃ 以下的专用冷库(橱、柜)内存放或者销售。

A.4.3 成品的运输

运输成品的工具应保持干燥和清洁卫生,避免强烈震荡、日晒、雨淋,装卸时应轻拿轻放。严禁与有毒有害物品一起混运。需要冷藏的产品,应用专用的冷藏车运输。

附录 B
(规范性附录)
寄生虫囊蚴检验

B.1 试剂

人工消化液:取胃蛋白酶(粗制)5.5 g,溶解于90 mL蒸馏水中,加浓盐酸0.7 mL,再加水至100 mL,充分混匀,放置15 min后备用。

B.2 装置

- a) 显微镜;
- b) 水浴箱或37℃孵育箱;
- c) 食品粉碎机。

B.3 试样的制备

取肌肉用食品粉碎机打浆,置于三角烧瓶内,以1:1加入人工消化液,充分搅拌。于35℃~37℃水浴箱中放置5 h使肉充分消化,用吸管轻轻吸取上清液,再加适量蒸馏水,搅拌后沉淀20 min~30 min,再吸取上清液,反复清洗几次,直至上清液透明为止。沉淀备用。

B.4 检验

取上述经处理的沉淀物,在显微镜下边用蒸馏水稀释边观察寄生虫囊蚴。



中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
腌 制 生 食 动 物 性 水 产 品 卫 生 标 准
GB 10136—2005

*

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.bzchs.com

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 0.75 字数 10 千字

2005年6月第一版 2005年6月第一次印刷

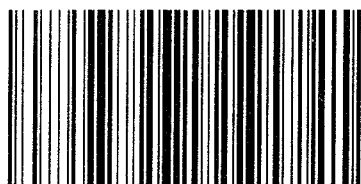
*

书号: 155066·1-22552 定价 10.00 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



GB 10136-2005