

Госстандарт КНР

GB 18406.4-2001

Качество и безопасность сельхозпродукции Требование к безопасности аквапродукции

Дата объявления 06.08.2001г

Дата исполнения 01.10.2001г.

Главная Администрация по Надзору за Качеством, Инспекции и Наложению карантина Китайской Народной
Республики

Введение

Чтобы нормализовать производства и продажа безопасной авиапродукции нашней страны, обеспечить безопасное питание аквапродукции, гарантировать здоровье потребителей широкого круга, и установили данную часть GB 18406.

GB 18406-2001 «Качество и безопасность сельхозпродукции» состоит из следующих 4-х частей:

- GB 18406.1-2001 Качество и безопасность сельхозпродукции. Потребование к безопасности овощей
- GB 18406.2-2001 Качество и безопасность сельхозпродукции. Потребование к безопасности фруктов
- GB 18406.3-2001 Качество и безопасность сельхозпродукции. Потребование к безопасности мясной продукции.
- GB 18406.4-2001 Качество и безопасность сельхозпродукции. Потребование к безопасности аквапродукции.

Главная Администрация **по** Надзору за Качеством, Инспекции и Наложению карантина Китайской Народной Республики предъявила данную часть.

Организация наметки данной части: Администрация **по** Надзору за Качеством и Технологии г. ЦинДао провинции ШаньДун, Администрация **по** Надзору за Качеством и Технологии г. ШанХэй, Администрация **по** Надзору за Качеством и Технологии провиции ФуЦзянь, Администрация **по** Надзору за Качеством и Технологии автономного района малонациональности Чжуан провинции ГуанСи.

Главные составители данной части: ПаньЦин, Чжан ЛеЦи, Гао ЦинХо, ХуанЦзе, ВанБинь

Качество и безопасность сельхозпродукции

Потребование к безопасности аквапродукции

1. Диапазон

Данная часть GB 18406 установила определение, требование, способ испытания, правило проверки безопасной аквапродукции, а также знак, упаковку, транспортировку и хранение.

Данная часть назначена для безопасной аквапродукции.

2. Нормативность использования документа

Пункты следующих документов проходили GB 18406, и использование эти пункты как пункты данной части. Те датированные документы, последующие все исправления (не включено содержание с экспедиционной ошибкой), или версия выправки не применяются для данной части. Однако, все стороны по данной части сговорились, чтобы воодушевить исследовать можно ли использовать новые версии этих документов. Те недатированные документы, их новые версии применяются для данной части.

GB 4789.20-1994 Пищевая санитарно-микробиологическая проверка. Проверка аквапродукции.

GB 4789.30-1994 Пищевая санитарно-микробиологическая проверка. Проверка моноцитогенный листериоз.

GB 4810-1994 Гигиенический норматив содержания мышьяка в пище.

GB/T 5009.11 Способ определения общего количества содержания мышьяка в пище.

GB/T 5009.12 Способ определения количества содержания свинца в пище.

GB/T 5009.13 Способ определения количества содержания меди в пище.

GB/T 5009.15 Способ определения количества содержания кадмия в пище.

GB/T 5009.17 Способ определения общего количества содержания ртути в пище.

GB/T 5009.18 Способ определения количества содержания фтора в пище.

GB/T 5009.19 Способ определения остаточного количества содержания гексахлорана и дихлордифенилтрихлорэтана в пище.

GB/T 5009.44-1996 Способ анализа санитарной нормы мяс и мясного изделия .

GB/T 5009.45-1996 Способ анализа санитарной нормы аквапродукции.

GB/T 9675 Способ определения количества содержания полихлородифенила в пище.

GB/T 14931.1-1994 Способ определения остаточного количества содержания тетрациклина, тетрациклина и ауреомицина в мясах домашних птиц (сверхэффективная хроматография).

GB/T 14931.2 Способ определения количества содержания стильбэстрола в мясах домашних птиц.

GB/T 14962 Способ определения количества содержания хрома в пище.

SN/T 0294 Способ проверки диаретического токсина моллюсков экспортных моллюсков (DSP).

SN/T 0352 Способ проверки нервно-паралитического токсина моллюсков экспортных моллюсков .

SC/T 3303-1997 Замороженные копченые угори

3. Термин и определение

Следующие термины и определения назначены для данной части GB 18406.

3.1

Аквапродукция

Живые и замороженные рыбы, ракообразный класс, моллюски (включены цефалоподы), рептилий, Амфибии и т.д.

GB 18406.4-2001

3.2

Безопасные аквапродукции

Количество или остаточное количество содержания опасного или ядовитого вещества контролируется в допустимых пределах безопасного потребления, соответствует аквапродукции данной части GB 18406.

4 Потребование

4.1 Органолептическое требование должно соответствовать норме в таблице 1.

Таблица 1

Ассортимент аквапродукции		Параметры потребления		
		Внешний вид	Запах	Ткань
Рыбы: Морские и пресноводные рыбы		Поверхность тела: Чешуя гладкая, чистая, блестящая, покрыта тонким слоем прозрачной слизи, блестящий цвет. Жабры: ярко-красный или темно-красный цвет, слизь без помутнения. Глаза: прозрачные, блестящие, выпуклые, упругие.	соответствует характерному запаху аквапродукции, без инозапаха.	Мышечный слой твердый и эластичный. Внутренние органы различные, без гниения
Моллюски	Моллюски	Раковины плотно закрыты или немножко открыты, ноги свободно сокращаются, раковины закрывают при испугу. наличие живые тела с присущим цветом.		Мышечный слой твердый и эластичный.
	Цефалоподы	Цвет спины и туловища зеленовато-белый или ярко-красный, кальмар можно с фиолетовыми пятнами.		После снятия кожи, обнаруживается мышечный слой белого цвета, а кальмар разрешается с красноватым отеком, мышечный слой компактный. эластичный.
Ракообразный класс: креветки, краб		Блеск наружного корпуса сохранен, глаза прозрачные, блестящие. Живые тела быстро реагируют на окружающие, свободно двигают. Жабры вмятые, белого или серого цвета.		Строение мышечного слоя вмятое, компактное, эластичное. Цвет белый.
Рептилий: черепахи		Цельная поверхность, без изъязвления, свободно ползают, наличие живые тела с присущим цветом.		Мышечный слой твердый и эластичный.
Амфибии: лягушки и т.д.		Поверхность гладкая, покрыта тонким слоем прозрачной слизи, туловища белого или седого цвета, свободно прыгают, наличие живые тела с присущим цветом.		

4.2 Степень свежести должна соответствовать норме в таблице 2.

Таблица 2

Ассортимент аквапродукции			Параметры потребления	
			общих летучих оснований азот мг\100г	Гистамин мг\100г ≤
Рыбы	Морские рыбы	семейство рыбы (рыба-скорпион и т.д.)	30	50
		Другие рыбы		30
	Пресноводные рыбы		20	-
Ракообразный класс	Креветки	Морские креветки	30	-
		Пресноводные креветки	20	
	Морские крабы		25	

Примечание: Показатели данной таблицы не включены живые аквапродукции.

4.3 Максимальный предел содержания опасного и ядовитого вещества должен соответствовать норме в таблице 3.

Таблица 3.

Номер	Параметры	Показатель
1	общее количество ртути. мг\кг ≤	0.3.в том числе метиловая ртуть 0.2
2	мышьяк	Соответствует стандарту GB 4810
3	свинец. мг\кг ≤	0.5
4	медь. мг\кг ≤	50
5	кадмий. мг\кг ≤	0.1
6	хром. мг\кг ≤	2.0
8	Фтор(пресноводные рыбы).мг\кг ≤	2.0
9	гексахлоран.мг\кг ≤	2
10	дихлордифенилтрихлорэтан.мг\кг ≤	1
11	террамицин.мг\кг ≤	0.1(мышцы)
12	хлоромидетин	Не должен быть
13	Сульфаниламиды (однотипные) .мг\кг ≤	0.1
14	Оксолиновая кислота (угорь). мг\кг ≤	0.3(мышцы+кожа)
15	Furazolidone	Не должен быть
16	Стильбэстрол	Не должен быть
11	Полихлоридифенил(морские продукции). мг\кг ≤	0.2
17		
18	Диаретический токсин моллюсков(DSP).µг\100г ≤	60
19	Нервно-паралитический токсин моллюсков(PSP).µг\100г ≤	80

4.4 Показатели микробов должны соответствовать норме в таблице 4.

Таблица 4.

Параметры	Показатель
Общее количество микробов.шт.\г	$\leq 10^4$
Кишечные микробы.шт.\100г	≤ 30
Патогенные микробы (сальмонелла, листерия, <i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	Не должны быть

4.5 Патогенные паразиты (метацеркария, лентец широкий, *Gnathostoma spinigerum*) не должны быть.

5. Способ испытания

5.1 Органолептическое показатели

Положите образцы в чистую белую фарфоровую тарелку, затем проводится органолептическую проверку.

5.2 Степень свежести

5.2.1 Общих летучих оснований азот должен соответствовать пункту 4.1 стандарта GB\T 5009.44-1996.

5.2.2 Гистамин должен соответствовать пункту 4.4 стандарта GB\T 5009.45-1996.

5.3 Опасные и ядовитые вещества

5.3.1 Общее количество ртути должно соответствовать стандарту GB\T 5009.17.

5.3.2 Мышьяк: общее количество мышьяка должно соответствовать стандарту GB\T 5009.11; Неорганический мышьяк должен соответствовать пункту 2.5 стандарта GB\T 5009.45-1996.

5.3.3 Свинец должен соответствовать стандарту GB\T 5009.12.

GB 18406.4-2001

5.3.4 Медь должна соответствовать стандарту GB\T 5009.13.

5.3.5 Кадмий должен соответствовать стандарту GB\T 5009.15.

5.3.6 Хром должен соответствовать стандарту GB\T 14962.

5.3.7 Фтор должен соответствовать стандарту GB\T 5009.18.

5.3.8 Гексахлоран и дихлордифенилтрихлорэтан должны соответствовать стандарту GB\T 5009.19.

5.3.9 Тетрациклин должен соответствовать стандарту GB\T 14931.1.

5.3.10 Оксолиновая кислота, хлоромидетин, Furazolidone и сульфаниламиды должны соответствовать приложению С стандарта SC\T 3303-1997.

5.3.11 Стильбэстрол должен соответствовать стандарту GB\T 14931.2.

5.3.12 Диаретический токсин моллюсков должен соответствовать стандарту SN 0294.

5.3.13 Нервно-паралитический токсин моллюсков должен соответствовать стандарту SN 0352.

5.3.14 Полихлоридифенил должен соответствовать стандарту GB\T 9675.

5.4 Показатели микробов.

Должны соответствовать стандарту GB 4789.20. и GB 4789.30.

5.5 Патогенные паразиты

Проверка паразитов: глазомерная проверка после вскрытия аквапродукции.

6. Правило проверки

6.1 Партия

Одна партия обозначает аквапродукции одного ассортимента из одного источника (карабля или предприятия аквакультуры) одновременно.

6.2 Отбор образцы

Если вес одной партии составляет меньше 500кг., то отбирать 5 образцов, если вес от 500кг-2000кг, то отбирать 10 образцов, если вес больше 2000кг, то отбирать 15 образцов, вес каждого образца не должен меньше 300г.

6.3 Параметры проверки

6.3.1 Параметры проверки каждой партии – это органолептическое требование.

6.3.2 Контроль общих летучих оснований азота, гистамина, микробов и патогенные паразиты 1 раз в полгода.

6.3.3 Провести полную проверку по стандарту GB 18405 не меньше 1-ого раза в 2 года.

6.4 Правило принятия решения

6.4.1 Органолептическая проверка: процент удовлетворенности не должен быть ниже 95%, иначе определим данную партию является неудовлетворительной.

6.4.2 В ходе проверки, если результат одного параметра не соответствует пункту 4.3-4.5 данной части, то определим данную партию является неудовлетворительной.

6.4.3 В ходе проверки, если результат одного параметра не соответствует пункту 4.2 данной части, можно отбирать образцы 2 раза больше и провести повторную проверку. Если получаемый результат по-прежнему, то определим данную партию является неудовлетворительной.

7. Знак, упаковка, транспортировка и хранение

7.1 Знак

7.1.1 Получение разрешения использования знака безопасной сельхозпродукции, только после чего можно использовать знак безопасной сельхозпродукции для аквапродукции.

7.1.2 В наклейке должны наносить название ассортимента аквапродукции, количество, производитель (или дилер) и дата улова и расфасовки.

7.2 Упаковка

Аквапродукции должны упаковаться в нетоксичные и легко промывочные ящики (контейнеры) без запаха или в термоизолирующие контейнеры, в ящики обкладываются льдами, температура при живой авиапродукции должна держать на уровне 0-4 °С, центральная температура при замороженной аквапродукции должна ниже - 18 °С.

7.3 Транспортировка

Аквапродукции перевозят в вагон-рефрижераторах, вагон-термосах или кораблях, температура при живой авиапродукции должна держать на уровне 0-4 °С, центральная температура при замороженной аквапродукции должна ниже - 18 °С. Транспортные средства должны быть чистыми и гигиеническими, во время перевозки должны избежать солнечное излучение и загрязнение вредными веществами.

7.4 Хранение

7.4.1 Аквапродукции должны хранить в чистой кладовой, предотвращать загрязнение вредными веществами. температура при живой авиапродукции должна держать на уровне 0-4 °С, центральная температура при замороженной аквапродукции должна ниже - 18 °С.

7.4.2 Упаковка, транспортировка и хранение живой аквапродукции должны соответствовать требованиям аквакультуры.