

ICS 67.040
B 50



中华人民共和国国家标准

GB/T 23871—2009

水产品加工企业卫生管理规范

Code of hygienic practice for fish and
fishery products processing establishment

2009-05-26 发布

2009-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本原则	2
5 原料和辅料	2
6 厂区环境	3
7 车间和设施设备	3
8 加工过程控制	5
9 包装、贮存和运输	6
10 人员卫生	6
11 加工船的特殊要求	7
12 质量管理体系及其运行要求	7
13 特殊条款	8

前 言

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：国家认证认可监督管理委员会注册部、中华人民共和国山东出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：史小卫、顾绍平、孔繁明、吕青、陈晓、王刚、鲁超。

水产品加工企业卫生管理规范

1 范围

本标准规定了水产品加工企业对基本原则、原料和辅料、厂区环境、车间和设施设备、加工过程控制、包装、贮存和运输、人员卫生、加工船的特殊要求、质量管理体系及其运行等方面的要求。

本标准适用于经政府主管部门注册的水产品加工企业,包括加工厂、加工船以及贮存库等。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 19538 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南[GB/T 19538—2004, Annex to CAC/RCP1-1969, Rev. 3(1997), Amd, 1999, IDT]

GB/T 19838 水产品危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南

GB/T 20941 水产食品加工企业良好操作规范

3 术语和定义

GB/T 19838 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

水产品 fish and fishery products; aquatic products

所有适合人类食用的淡、海水水生动植物及两栖类动物,及其为特征组分制成的食品。

3.2

水产品加工 fish and fishery products processing; aquatic products processing

用物理或者化学方法处理水产品的过程,如冷却、冷冻、加热、脱水、烟熏、油炸、罐藏、腌制等。

3.3

前处理 pre-handling

改变水产品形状完整性的预处理,如宰杀、去头、去皮、去脏、去鳍等。

3.4

冷却 chilling

将水产品温度降低至接近融冰温度的过程。

3.5

冷冻 freezing

将水产品放置在制冷设备中降温,使其快速通过最大结晶带温度范围的过程。只有产品达到热平衡后,产品的热中心温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$)以下,才认为冷冻完全。

3.6

双壳贝类 bivalve molluscs

可食用的牡蛎、蛤、贻贝、扇贝或其他双壳的滤食性瓣鳃纲水生动物。