

ICS 65.150
B 50
备案号：14154-2003

DB33

浙江省地方标准

DB33/T 450—2003

海捕虾保鲜操作技术要求

Technical requirements of freshness keeping for marine shrimp

2003-09-12 发布

2003-09-16 实施

浙江省质量技术监督局 发布

前 言

本标准的制定中，参照了世界粮农组织/世界卫生组织（FAO/WHO）的食品法典委员会（CAC）标准 CAC/RCP 17-1978《国际推荐虾操作规程》、欧共体理事会指令（92/48/EEC）《根据指令 91/493/EEC 第三条（1）（a）（i）的规定制定渔船捕捞操作水产品最低卫生标准》。

本标准由浙江省海洋与渔业局提出并归口。

本标准起草单位：浙江省海洋水产研究所、舟山市海洋与渔业局。

本标准主要起草人：郑斌、徐汉祥、陈雪昌、丁跃平、姜加金。

海捕虾保鲜操作技术要求

1 范围

本标准规定了渔船、卫生、设备和器具、常规操作的要求，以及保鲜操作程序和其它注意事项。
本标准适用于海洋捕捞虾类（对虾科、长臂虾科、管鞭虾科等）的船上保鲜操作。

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 1893 食品添加剂 焦亚硫酸钠

GB 5749 生活饮用水卫生标准

SC 5010 塑料鱼箱

SC/T 9001 人造冰

3 要求

3.1 渔船

- 3.1.1 适合海捕虾的捕捞、贮存和运输。
- 3.1.2 宜具备防晒设施，避免海捕虾受阳光直射。
- 3.1.3 鱼舱和冰舱内壁应安装隔热材料。
- 3.1.4 鱼舱的隔板应规格化，可以拆卸、互换。
- 3.1.5 渔船上与海捕虾直接接触的船体、设施等的材料或材料的表面应防水、耐腐蚀、无毒无害、易清洗消毒、易修补。
- 3.1.6 鱼舱搁架的底板与鱼舱活底之间应有合适的排污空间。
- 3.1.7 活底应设置排污口，使污水进入船舱底部。
- 3.1.8 水泵的管子连接到船舱底部的污水槽，水管头部应安装过滤装置。
- 3.1.9 渔船应设置桅杆灯、吊杆灯，便于夜间海捕虾卫生和质量的控制，防止意外事故发生。

3.2 卫生

- 3.2.1 渔船应明确规定与海捕虾密切相关的装卸区、加工区、鱼舱等区域，标示区分，防止交叉污染，与生活区应有适当隔离。
- 3.2.2 厨房和卫生间污水口、发动机冷却水的排水口、鱼舱污水槽的排水口位于渔船的同一侧，海水的进水口位于另一侧，抽水管应专用，避免交叉污染。
- 3.2.3 卫生间应具备洗手设施。
- 3.2.4 用于渔船卫生间、厨房污水槽排水的水泵和管线应大小合适、有较好的水密性，并且不能经过海捕虾加工和贮存区域。
- 3.2.5 海水不应在港口、有污染的海域抽取，清洁海水应是在捕捞海域、渔船行驶时抽取的海水。
- 3.2.6 渔船应配备清洗消毒设施。
- 3.2.7 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.2.8 渔船上用冰应符合 SC/T 9001 的要求。
- 3.2.9 燃油、石油产品和清洗消毒剂应放置妥当，避免污染装卸区、加工区和鱼舱。

- 3.2.10 受到燃油、石油产品和清洗消毒剂污染的海捕虾应立即丢弃。
- 3.2.11 渔船上有毒有害物质应贴上标签，专人保管和使用，存放区应加锁。
- 3.2.12 用于海捕虾船上加工的盐、糖等干配料应集中保存，防潮、防污染。
- 3.2.13 从事海捕虾船上保鲜操作的人员应具备卫生部门的健康证书，每年到卫生部门体检一次，必要时应进行临时性的健康检查，建立健康档案。
- 3.2.14 患有有碍食品卫生的疾病者，不能从事海捕虾保鲜操作。
- 3.2.15 海捕虾保鲜操作人员的工作服、雨靴、手套应及时更换，清洗消毒。

3.3 设备和器具

- 3.3.1 处理海捕虾的设备和器具要求方便、高效。
- 3.3.2 设备和器具的材料或材料的表面必须耐用、耐腐蚀、无毒无害、易清洗消毒。
- 3.3.3 水泵和水管管线不得破损、渗漏、锈蚀。
- 3.3.4 塑料鱼箱应符合SC 5010的要求。

3.4 常规操作

- 3.4.1 渔船、设备、器具应作良好的维护。
- 3.4.2 建立完善的清洗消毒制度并严格执行。
- 3.4.3 每次起网前，甲板、护栏及所有与海捕虾接触的设备应用清洁海水清洗。
- 3.4.4 每次起网后，应及时清除渔网和起网设备上的死鱼、死虾，并用清洁海水清洗。
- 3.4.5 舱底污水应定期用泵抽排。
- 3.4.6 舱底应经常清洗和消毒。
- 3.4.7 处理完渔获物或渔船靠岸并卸载渔获物以后，甲板和甲板上的设备应及时用清洁海水或饮用水冲洗，用清洁剂清洗和消毒，再用清洁海水或饮用水清洗干净。
- 3.4.8 渔船靠岸期间应进行灭鼠、杀虫处理。

4 保鲜操作

4.1 保鲜前的准备

- 4.1.1 起吊海捕虾时应轻吊轻放。
- 4.1.2 释放囊网时将海捕虾倒入渔船甲板的固定位置，用清洁海水冲掉污泥和杂质，拣出副渔获物，并将有毒鱼装入有特殊标志的专用容器内。
- 4.1.3 处理海捕虾时，宜挑拣掉破损的虾，与副渔获物一起另行处理。
- 4.1.4 甲板上未及时处理的海捕虾，应覆盖碎冰降温。

4.2 焦亚硫酸钠溶液处理

4.2.1 喷洒法

- 4.2.1.1 焦亚硫酸钠应符合GB 1893的要求。
- 4.2.1.2 海捕虾称重后装入塑料鱼箱。
- 4.2.1.3 用清洁海水或饮用水配制5%的焦亚硫酸钠溶液。
- 4.2.1.4 焦亚硫酸钠溶液使用量与海捕虾的质量比为1:10。
- 4.2.1.5 用喷壶或撒水壶将焦亚硫酸钠溶液均匀地喷洒到箱装的海捕虾表面。

4.2.2 浸渍法

- 4.2.2.1 把1500g焦亚硫酸钠倒入浸渍桶内100kg的清洁海水或饮用水中，配制成1.5%的焦亚硫酸钠溶液。
- 4.2.2.2 搅拌5s~10s，使其充分溶解。
- 4.2.2.3 把一篮25kg~30kg洗净并沥干水分的海捕虾浸入焦亚硫酸钠溶液，上下轻微摇动确保虾体完全浸没，与溶液充分接触，大约2min后取出。
- 4.2.2.4 提起虾篮，沥干溶液。

4.2.2.5 按 4.2.2.3 和 4.2.2.4 步骤重复浸渍 15 篮后, 浸渍桶内应补充 750g 焦亚硫酸钠, 加清洁海水或饮用水至 100kg。

4.2.2.6 再按 4.2.2.3 和 4.2.2.4 步骤重复浸渍 15 篮后, 应重新配制焦亚硫酸钠溶液。

4.2.2.7 根据实际生产情况调整容器大小和海捕虾的处理量。

4.3 冰鲜处理

4.3.1 箱装海捕虾宜层冰层虾, 表面覆冰 50mm 以上。

4.3.2 鱼舱底层应用碎冰铺底, 一般为 300mm~400mm。

4.3.3 鱼箱叠放不应压损海捕虾。

4.3.4 人造冰颗粒直径不宜小于 40mm。

4.3.5 塑料鱼箱之间的加冰厚度, 底层鱼箱不小于 120mm, 上层鱼箱不小于 80mm。

4.3.6 最上层鱼箱覆冰后距离鱼舱顶部不能小于 300mm。

4.3.7 鱼箱摆放整齐, 鱼箱之间、鱼箱与鱼舱之间的空隙用冰填充。

4.3.8 海捕虾入舱完毕后应及时关闭鱼舱舱门。

5 其它

5.1 渔船避风抛锚或航行途中因特殊情况停航, 应每天检查鱼舱内海捕虾的冰鲜情况, 发现问题及时处理。

5.2 海捕虾从起捕到由渔船运回码头的长短, 应根据不同地区、季节、产量、带冰数量和鱼舱隔热情况确定, 尽量缩短航次时间。

5.3 拖网时间不宜超过 3h, 高产网次和高温季节应适当缩短。

5.4 需要开启鱼舱时, 应尽量缩短开舱时间。

5.5 工作人员应定期打扫生活区的卫生。

5.6 工作人员应保持个人卫生。
