

公布機關：衛生部
法律名：水產物衛生管理方法
公布日：1990-11-20
施行日：1990-11-20
修正日：
修正施行日：

水产品卫生管理办法

第一条 为贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法（试行）》，加强对水产品的卫生监督管理，制定本办法。

第二条 本办法管理范围系指供食用的鱼类、甲壳类、贝壳类等鲜品及其加工制品。

第三条 凡供食用的水产品（包括鲜售和加工）必须符合下列规定：

（一） 黄鳝、甲鱼、乌龟、河蟹、青蟹、蟛蜞、小蟹、各种贝类均应鲜活销售。凡已死亡者均不得出售和加工。

（二） 含有自然毒素的水产品，如：鲨鱼、鲑鱼、旗鱼必须去除肝脏；鳊鱼应除去肝、卵；河豚鱼有剧毒，不得流入市场，应剔出集中妥善处理，因特殊情况需进行加工食用的应在有条件的地方集中加工，在加工处理前必须先去除内脏、皮、头等含毒部位，洗净血污，经盐腌晒干后安全无毒方可出售，其加工废弃物应妥善销毁。

（三） 凡青皮红肉的鱼类，如鲤鱼、参鱼、鲑鱼等易分解产生大量组胺，出售时必须注意鲜度质量；在不能及时鲜销或需外运供销时应立即劈背加 25% 以上的盐腌制，以保证食用安全。

(四) 使用食品添加剂应符合 GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》。

(五) 凡因化学物质中毒致死的水产品均不得供食用。

(六) 凡虫蛀、赤变、脂肪氧化霉及深层的水产品不得供食用。

第四条 凡接触水产品的设备、用具应用无毒无害的材料制成，便于清洗、消毒。场地，用具、车辆在每次使用前后均应清洗或消毒。

第五条 有生食水产品习惯的地方，为保证食用安全，当地卫生行政部门应会同水产、商业部门制订卫生管理办法，限制品种，严格遵守卫生要求防止食物中毒。食品卫生监督机构根据防疫要求，可随时采取临时限制措施。

第六条 为保证水产品质量，渔业生产运输船只应根据具体情况对每次航次时间和装载量作出合理规定。

第七条 生产作业时船舱、甲板应经常冲洗，保洁降温，并勤抽仓底水，减少污染。

第八条 生产、运输渔船应备有足够的冷藏用冰，保证鱼品不脱冰。不带冰生产的渔船应及时向运输船“过间”，脱冰存放不超过 1 昼夜。

箱装鱼要排列整齐，逐箱加冰封顶。散装鱼要层鱼层冰，表面加封顶冰返港时鱼体温度不得高于 5 。

捕获的有毒鱼类，如河豚鱼，应拣出装箱，专门固定存放位置。

第九条 以盐保质的海水鱼，用盐量应不低于 15%，鳀、参、鲐鱼等不低于 25%，盐渍时不得混入河豚鱼，以免毒素渗透弥散和误食中毒。

第十条 淡水鱼装运时应用桶（筐），鱼体头腹向上，层鱼层冰，加封顶冰。散装运输应用冷藏车（船）。凡用有孔船活水运鱼时应采取措施避免污水及化学物质的污染。

第十一条 鱼品卸货，应防重压和脱冰。批发前应剔除河豚鱼等毒鱼和变质鱼品，分别按规定处理。在条件可能情况下，应尽量拣出次质鱼品及时加工，以免质量继续下降。

批发时间原则上应随到随发，蟹类等必须及时批发。

第十二条 为保证市售水产品质量，批发、零售双方应建立质量验发、验收制度。

第十三条 外运供销的水产品应符合该品种一、二级鲜度的标准，尽量用冷冻品调运，并用冷藏车（船）装运。

第十四条 零售单位提取鱼品应及时加冰保鲜运输途中应浅装防压、盖苫布，卸货时不得抛掷。

对漏拣的毒鱼和未割除有毒部分的鱼类，应在售前拣出和割除，妥善处理。

第十五条 未售完的鲜鱼，应迅速冷藏或加工处理。已经解冻的鱼品不应重复冷

冻。

腌、鲜鱼品应分摊（柜）销售。

第十六条 速冻鱼质量应符合各该品种一、二级鲜度标准，应在 24 小时内使鱼块中心温度降至 -12°C 以下。冷藏鱼品应加保冰衣，冷藏温度在 -18°C 以下。

第十七条 腌制鱼品的用盐应清洁无异味。乏盐不得使用。腌制过程中，应经常检查盐液性状，如发现有可疑变质情况时，酌情及时处理。

出池咸鱼应用清洁盐液洗涤，及时包装销售。远销腌鱼应加 10% 包装用盐。

第十八条 加工淡干制品的原料应符合该品鲜销水平，其成品水分含量不超过 17 %。

第十九条 海蜇加工，应以清水冲洗漂净，再经盐矾混合腌渍 3 次，盐液浓度不低于 16°Be ，成品应沥干水分后方可包装运销。

第二十条 加工熟制品的原料，其质量应符合该品种鲜销水平，其整个生产过程应符合熟食品卫生要求，防止生熟交叉污染。

经营熟制品的单位，应采取以销定产、以销进货、快销勤取、及时售完的原则。对销售不完的熟制品应根据季节变化贮藏好。在无冷藏设备情况下，应根据各地情况限制零售时间，过时隔夜应回锅加热处理，如有变质，不得继续出售。

第二十一条 食品卫生监督机构对生产经营者应加强经常性卫生监督，根据需要无偿采取样品进行检验，并给予正式收据。

第二十二条 违反本办法的，根据《中华人民共和国食品卫生法（试行）》的有关规定追究法律责任。

第二十三条 本办法由卫生部负责解释。