



国家市场监督管理总局

食品安全监督管理司

[首页](#)[司局介绍](#)[工作动态](#)[政策文件](#)[通知公告](#)你的位置: [首页](#) > [通知公告](#)

水产制品

发布时间: 2020-11-25 16:45 信息来源: 食品生产司

干制水产品生产许可证审查细则

一、发证产品范围

实施生产许可证管理的干制水产品是以新鲜的鱼、虾、贝类、头足类、海藻类等水产品为原料经相应工艺加工制成的产品。主要包括干海参、烤鱼片、调味鱼干、虾米、虾皮、烤虾、虾片、干贝、鱿鱼丝、鱿鱼干、干燥裙带菜叶、干海带、紫菜等。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。

1. 干海参、虾米、虾皮、干贝、鱿鱼干、干裙带菜叶、干海带、紫菜

原料预处理 → 干燥 → 包装

2. 烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、烤虾

原料预处理 → 漂洗 → 调味 → 干燥 → 烘烤 → 成型 → 包装

3. 虾片

原料清洗 → 制虾汁 → 合料 → 制卷 → 切片 → 烘干 → 筛选 → 包装

(二) 关键控制环节。

1. 干海参、虾米、虾皮、干贝、鱿鱼干、干裙带菜、干海带、紫菜

原料预处理、干燥

2. 烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、烤虾

调味、烘烤

3. 虾片

制虾汁、烘干

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 在烤鱼片加工过程中人为添加淀粉。

2. 海藻类产品无机砷超标。

3. 干制水产品水分、盐分超标。

4. 即食水产品微生物超标。

5. 超限量、超范围使用食品添加剂。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

干制水产品的生产企业应具备原辅材料及包装材料库房、原辅材料处理车间、加工车间、包装车间、成品库房等生产场所。根据原料要求设置原料冷库及半成品冷库。

（二）必备的生产设备。

1. 干海参、虾米、虾皮、干贝、鱿鱼干、干裙带菜叶、紫菜、干海带：原料处理设备、干燥设备、包装设备、

2. 烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、烤虾：原料处理设备、漂洗设备、调味设备、烘干设备、烘烤设备、包装设备。

3. 虾片：虾汁制备设备、合料设备、制卷设备、切片设备、烘干设备、筛选设备、包装设备。

分装企业具备自动或半自动包装设备即可。

四、产品相关标准

SC/T3206-2000《干海参（刺参）》；GB16328-1996《烤鱼片卫生标准》；SC/T3302-2000《烤鱼片》；SC/T3203-2001《调味鱼干》；SC/T3304-2001《鱿鱼丝》；SC/T3208-2001《鱿鱼干》；SC/T3204-2000《虾米》；SC/T3205-2000《虾皮》；SC/T3305-2003《烤虾》；SC/T3901-2000《虾片》；SC/T3207-2000《干贝》；GB16324-1996《海水贝类干制品》；SC/T3213-2002《干裙带菜叶》；SC/T3202-1996《干海带》；SC/T3201-1981《小饼紫菜》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

干制水产品所选用的鱼、虾、贝类、头足类、海藻类水产品原料应新鲜、无异味、无腐败现象，且符合相应国家标准、行业标准的规定。

干制水产品加工过程中所选用的辅料：盐、糖、味素等调味料应符合相应的国家标准、行业标准的规定。

如加工过程中使用的原辅料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的产品。

六、必备的出厂检验设备

（一）分析天平（0.1mg）；（二）天平（0.1g）；（三）干燥箱；（四）微生物培养箱；（五）无菌室或超净工作台；（六）灭菌锅；（七）生物显微镜。

七、检验项目

发证检验、监督检验和出厂检验分别按表1中列出的相应检验项目进行。出厂检验项目注有“*”标记的，企业每年应当进行2次检验。

表1 干制水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	盐分	√	√	√	虾片、干海带、小饼紫菜除外
3	水分	√	√	√	
4	水产夹杂物	√	√	√	虾皮
5	泥沙杂质	√	√	√	干海带
6	完整率	√	√	√	虾米、干贝
7	线膨胀度	√	√	√	虾片

8	碎片率		√	√	√	虾片
9	挥发性盐基氮		√	√	√	烤虾
10	菌落总数		√	√	√	烤鱼片、鱿鱼丝、烤虾
11	大肠菌群		√	√	√	烤鱼片、鱿鱼丝、烤虾
12	致病菌		√	√	*	鱿鱼丝
13	沙门氏菌		√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、烤 虾
14	金黄色葡萄球菌		√	√	*	烤虾
15	致泻埃希氏菌		√	√	*	烤虾
16	单核增生李斯特菌		√	√	*	烤虾
17	砷		√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、烤 虾、干海带
18	无机砷		√	√	*	鱿鱼干、干贝、 鱿鱼丝
19	铅		√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、鱿 鱼丝、烤虾
20	汞		√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、干 贝、鱿鱼丝、鱿鱼干、 烤虾、干海带
21	六六六		√	√	*	干海带、小饼紫菜
22	滴滴涕		√	√	*	干海带、小饼紫菜
23	食品 添加 剂	山梨酸	√	√	*	即食水产品
		着色剂				虾米、虾片
		二氧化硫				鱿鱼丝（脱皮）、烤鱼 片
24	净含量负偏差		√	√	√	
25	标签		√	√		

八、抽样方法

根据企业申请取证的产品品种，在企业的成品库内抽取生产工艺相对复杂的主导产品（生、熟各1种）进行发证检验。

抽取样品为同一批次、保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装（其中干海参为50个最小包装）。干海参抽样数量不少于4个最小包装（总量不少于2kg）。烤鱼片、调味鱼干、虾米、虾皮、烤虾、虾片、干贝、鱿鱼丝、鱿鱼干、干燥裙带菜叶、干海带、紫菜抽样不得少于20个最小包装（总量不少于2kg）。样品分成2份，1份检验，1份备查。样品确认无误后，由核查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。

九、其他要求

干制水产品允许分装。

《水产加工品生产许可证审查细则》修改单（第1号）

《水产加工品生产许可证审查细则》修改条款及其内容如下：

前言

水产加工品定义中，“是指以新鲜水产品为原料”改为“以鲜、冻水产品为原料”。

申证单元干制水产品、盐渍水产品 and 鱼糜制品（熟制鱼糜制品、冻鱼糜制品）改为干制水产品、盐渍水产品 and 鱼糜制品。

《干制水产品生产许可证审查细则》修改单（第1号）

一、发证范围

“干制水产品是以新鲜的鱼、虾、贝类、头足类等水产品为原料经相应工艺加工制成的产品”。改为“以鲜、冻动物性水产品、海水藻类为原料经相应工艺加工制成的产品”。

四、产品相关标准：删除GB16328-1996《烤鱼片卫生标准》、GB16324-1996《海水贝类干制品》，增加GB2762-2005《食品中污染物限量》、GB10144-2005《动物性水产干制品卫生标准》和GB19643-2005《藻类制品卫生标准》。

七、检验项目

修改后的检验项目表如下：

表1 干制水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	盐分	√	√	√	虾片、干海带、小饼紫菜除外
3	水分	√	√	√	
4	水产夹杂物	√	√	√	虾皮
5	泥沙杂质	√	√	√	干海带
6	完整率	√	√	√	虾米、干贝
7	线膨胀度	√	√	√	虾片
8	碎片率	√	√	√	虾片
9	挥发性盐基氮	√	√	*	烤虾
10	菌落总数	√	√	√	即食产品
11	大肠菌群	√	√	√	即食产品
12	致病菌	√	√	*	即食产品
13	沙门氏菌	√	√	*	调味鱼干
14	霉菌	√	√	*	即食藻类
15	致泻大肠埃希氏菌	√	√	*	烤虾
16	单核细胞增生李斯特氏菌	√	√	*	烤虾
17	砷	√	√	*	烤鱼片、调味鱼干
18	无机砷	√	√	*	贝类、虾蟹类、藻类、鱿鱼丝、鱿鱼

					干	
19	铅		√	√	*	鱼类、藻类、鱿鱼丝、烤虾
20	汞		√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、鱿鱼干、烤虾
21	多氯联苯		√	√	*	藻类
22	六六六		√	√	*	干海带、小饼紫菜
23	滴滴涕		√	√	*	干海带、小饼紫菜
24	酸价		√	√	*	动物性水产干制品
25	过氧化值		√	√	*	动物性水产干制品
26	食品添加 剂	山梨酸	√	√	*	即食动物性水产品
		着色剂				视产品情况（如虾米、虾片）
27	净含量负偏差		√	√	√	
28	食品标签		√	√		

盐渍水产品生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

实施生产许可证管理的盐渍水产品是指以新鲜海藻、水母为原料，经相应工艺加工制成的产品。盐渍水产品包括盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

原料处理→初矾→二矾→三矾→沥卤（提干）→包装

2. 盐渍裙带菜、盐渍海带

原料接收→前处理→烫煮→冷却→控水→拌盐→腌渍、卤水洗涤→脱水→冷藏→成形切割→包装→冷藏

（二）关键控制环节。

- 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头：三矾、沥卤（提干）。
- 盐渍裙带菜、盐渍海带：烫煮、腌渍、脱水、贮存。

（三）容易出现的质量安全问题。

- 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头：水分偏高、明矾含量不稳定。
- 盐渍裙带菜、盐渍海带：藻体水分、盐分过高。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

1. 盐渍水产品生产企业除必须具备必备的生产环境外，其生产场所、厂房设计应当符合从原料到成品出厂的生产工艺流程要求。各生产场所的卫生环境应采取控制措施，并能保证其在连续受控状态。

2. 企业应具备原辅材料库、与生产相适应的生产车间及成品库房。

3. 盐渍海带、盐渍裙带菜生产企业的成品库房必须有制冷设备，且冷库容量应与生产能力相适应。

（二）必备的生产设备。

1. 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头：原料处理设备、三矾设备、包装设备。

2. 盐渍裙带菜、盐渍海带：漂烫设备、冷却设备、盐渍设备、脱水设备、切割设备、包装设备。
分装企业具有自动或半自动包装设备即可。

四、产品相关标准

SC/T3210-2001《盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头》；SC/T3211-2002《盐渍裙带菜》；SC/T3212-2000《盐渍海带》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

盐渍水产品所用的原料应新鲜，来自无污染的海域。所用辅料应符合相应国家标准及行业标准的有关规定。

六、必备的出厂检验设备

（一）分析天平（0.1mg）；（二）天平（0.1g）；（三）干燥箱。

七、检验项目

发证检验、监督检验、出厂检验分别按表2中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验2次。

表2 盐渍水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	盐分	√	√	√	
4	浮盐	√	√	√	盐渍海带
5	附盐	√	√	√	盐渍裙带菜
6	明矾	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
7	砷	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
8	铅	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
9	汞	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
10	无机砷	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
11	六六六	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
12	滴滴涕	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
13	净含量	√	√	√	
14	标签	√	√		

八、抽样方法

根据企业所申请取证的产品品种，在企业的成品库内抽取海藻类和海蜇类各1种产品进行发证检验。

抽取样品为同一批次、保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装。抽取样品量不得少于4个最小包装（总量不少于2kg）。样品分成2份，1份检验，1份备查。样品确认无误后，由核查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。样品在运输的过程中应冷藏。

九、其他要求

盐渍水产品允许分装。

《盐渍水产品生产许可证审查细则》修改单（第1号）

一、发证范围及申证单元

改为：“实施生产许可证管理的盐渍水产品是指以新鲜海藻、水母、鲜（冻）鱼为原料，经相应工艺加工制成的产品。盐渍水产品包括盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头、盐渍鱼”。

二、基本生产流程及关键管制环节

- （一）基本生产流程：增加“3. 盐渍鱼：原料处理→腌渍→（干燥）→包装”
- （二）关键控制环节：增加“3. 盐渍鱼的盐渍”
- （三）容易出现的质量问题：增加“3. 盐渍鱼组胺偏高。”

三、必备的生产资源

- （二）生产必备设备：增加“3. 盐渍鱼：原料处理设备、腌渍设备、包装设备。”

四、产品相关标准：增加“GB10138-2005《盐渍鱼卫生标准》、
GB19643-2005《藻类制品卫生标准》”

七、检验项目

修改后的检验项目表如下：

表2 盐渍水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	盐分	√	√	√	
4	浮盐	√	√	√	盐渍海带
5	附盐	√	√	√	盐渍裙带菜
6	明矾	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
7	砷	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
8	铅	√	√	*	
9	汞	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
10	甲基汞	√	√	*	盐渍鱼
11	镉	√	√	*	盐渍鱼
12	无机砷	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍鱼
13	多氯联苯	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍鱼（海水鱼）
14	六六六	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
15	滴滴涕	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
16	酸价	√	√	*	盐渍鱼
17	过氧化值	√	√	*	盐渍鱼

18	组胺	√	√	*	盐渍鱼
19	N-二甲基亚硝胺	√	√	*	盐渍鱼
20	净含量	√	√	√	
21	标签	√	√		

（盐渍鱼的水分、盐分按企业标准进行判定）

鱼糜制品生产许可证审查细则

一、发证产品范围

实施食品生产许可证管理的鱼糜制品是指以鱼肉为主要原料，添加一定的辅料，经相应工艺加工制成的产品。鱼糜制品包括熟制鱼糜灌肠和冻鱼糜制品。

在生产许可证上应当注明获证产品的名称，即熟制鱼糜灌肠和冻鱼糜制品。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 熟制鱼糜灌肠

冻鱼糜→切削→斩拌→充填结扎→高温杀菌→冷却→包装

2. 冻鱼糜制品

冻鱼糜→解冻→斩拌→成形→凝胶化→加热→冷却→包装

（二）关键控制环节。

斩拌、凝胶化、加热（杀菌）。

（三）容易出现的质量安全问题。

- 1. 菌落总数超标。
- 2. 淀粉含量超标。
- 3. 超范围、超量使用食品添加剂。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

- 1. 生产企业必须设有原辅料库房、加工车间、成品包装间、成品库房。
- 2. 根据原料的储藏要求，企业应当设置冷库。
- 3. 鱼糜制品生产企业其生产场所、厂房设计应符合从原料到成品出厂的生产工艺流程要求。

（二）必备的生产设备。

1. 熟制鱼糜灌肠

原料处理设备、切削设备、斩拌设备、充填结扎设备、高温杀菌设备、冷却干燥设备、包装设备。

2. 冻鱼糜制品

原料处理设备、斩拌设备、成形设备、冷却设备、包装设备

四、产品相关标准

GB10132-1988《熟制鱼糜灌肠卫生标准》；SC/T3701-2003《冻鱼糜制品》；GB2762-1994《食品中汞限量卫生标准》；GB4810-1994《食品中砷限量卫生标准》；GB14935-1994《食品中铅限量卫生标准》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

原料应新鲜，来自无污染的海域，且应符合国家相关卫生标准要求。如使用的辅料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证的产品。

熟制鱼糜灌肠的肠衣，应符合相关食品包装用材料的卫生标准要求。

六、必备的出厂检验设备

（一）分析天平（0.1mg）；（二）天平(0.1g)；（三）酸度计；（四）分光光度计；（五）干燥箱；（六）微生物培养箱；（七）无菌室或超净工作台；（八）灭菌锅；（九）生物显微镜。

七、检验项目

发证检验、监督检验和出厂检验项目分别按表3、表4中列出的相应检验项目进行。出厂检验项目注有“*”标记的，企业每年应当进行2次检验。

表3 熟制鱼糜灌肠产品质量检验项目表

序号	检验项目		发证	监督	出厂	备注
1	感官		√	√	√	
2	PH值		√	√	√	
3	水分		√	√	√	企标
4	盐分		√	√	√	企标
5	蛋白质		√	√	√	企标
6	脂肪		√	√	√	企标
7	淀粉		√	√	*	企标
8	菌落总数		√	√	√	
9	大肠菌群		√	√	√	
10	致病菌		√	√	*	
11	砷		√	√	*	
12	铅		√	√	*	
13	汞		√	√	*	
14	食品添加剂	山梨酸	√	√	*	
		亚硝酸盐				
15	净含量		√	√	√	
16	标签		√	√		

表4 冻鱼糜制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	失水率	√	√	*	
3	淀粉	√	√	*	
4	水分	√	√	√	
5	汞	√	√	*	
6	砷	√	√	*	
7	无机砷	√	√	*	

8	铅		√	√	*	
9	镉		√	√	*	
10	菌落总数		√	√	√	
11	大肠菌群		√	√	√	
12	沙门氏菌		√	√	*	
13	金黄色葡萄球菌		√	√	*	
14	食品添加剂	山梨酸	√	√	*	
		磷酸盐				
15	净含量		√	√	√	
16	标签		√	√		

八、抽样方法

根据企业申请取证的产品品种，在企业的成品库内抽取生产工艺相对复杂的1种主导产品进行发证检验。

抽取样品为同一批次、保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装。抽取样品量为20个最小包装（总量不少于4kg）。样品分成2份，1份检验，1份备查。样品确认无误后，由核查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。冻鱼糜制品在运输的过程中应具备冷藏条件。

《鱼糜制品生产许可证审查细则》修改单（第1号）

一、发证产品范围：

改为：“鱼糜制品是指以鲜（冻）鱼、虾、贝类、甲壳类、头足类等动物性水产品肉糜为主要原料，添加辅料，经相应工艺加工制成的产品。鱼糜制品包括即食类和非即食类。

在生产许可证上应当注明获证产品的名称，即食类和非即食类。”

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程：

“熟制鱼糜灌肠”改为“即食类鱼糜制品”，“冻鱼糜制品”改为“非即食类鱼糜制品”，“冻鱼糜”改为“鲜（冻）原料”，“填充结扎”改为“成形”。

三、必备的生产资源

（二）必备的生产设备

“熟制鱼糜灌肠”改为“即食类鱼糜制品”，“冻鱼糜制品”改为“非即食类鱼糜制品”，“填充结扎设备”改为“成形设备”。

四、产品相关标准

删除GB10132-1988《熟制鱼糜灌肠卫生标准》、GB2762-1994《食品中汞限量卫生标准》、GB4810-1994《食品中砷限量卫生标准》、GB14935-1994《食品中铅限量卫生标准》，增加 GB10132-2005《鱼糜制品卫生标准》。

五、原辅材料的有关要求

“熟制鱼糜灌肠的肠衣”改成“鱼糜制品的包装材料”。

六、必备设备：删除酸度计、分光光度计。

七、检验项目

原表3的内容和名称修改成下表。

表3 鱼糜制品产品质量检验项目表

序号	检验项目		发证	监督	出厂	备注
1	感官		√	√	√	
2	失水率		√	√	*	冻鱼糜制品
3	淀粉		√	√	*	冻鱼糜制品
4	水分		√	√	√	冻鱼糜制品
5	菌落总数		√	√	√	
6	大肠菌群		√	√	√	
7	致病菌		√	√	*	鱼糜虾糜制品
8	沙门氏菌		√	√	*	鱼糜虾糜制品除外
9	金黄色葡萄球菌		√	√	*	鱼糜虾糜制品除外
10	铅		√	√	*	虾糜制品除外
11	无机砷		√	√	*	
12	汞		√	√	*	鱼糜制品除外
13	甲基汞		√	√	*	鱼糜制品
14	镉		√	√	*	鱼类、甲壳类、软体动物产品
15	多氯联苯		√	√	*	海水鱼、虾制品
16	食品添加剂	山梨酸	√	√	*	
		亚硝酸盐	√	√	*	即食类
		磷酸盐	√	√	*	非即食类
17	净含量		√	√	√	
18	食品标签		√	√		

其他水产加工品生产许可证审查细则（2006版）

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的其他水产加工品是指除干制水产品、盐渍水产品、鱼糜制品以外的所有以水生动植物为主要原料加工而成的产品。申证单元分为5个：水产调味品、水生动物油脂及制品、风味鱼制品、生食水产品、水产深加工品。

水产调味品是指以鱼类、虾类、蟹类、贝类、藻类等水生动植物为原料，经盐渍、发酵（或不发酵）等工艺加工制成的产品。水生动物油脂及制品是指以海洋动物为原料经相应工艺加工制成的油脂或油脂制品。风味鱼制品是指以鱼类、头足类等水生动物为原料，经相应工艺加工制成的产品。生食水产品是指以鲜活的水生动植物为原料，采用食盐盐渍、酒醋浸泡或其他工艺加工制成的可直接食用的水产品。水产深加工品是指以水生动植物或水生动物的副产品为原料，经特殊工艺加工制成的产品。

在生产许可证上应当注明产品及单元名称,即其他水产加工品（水产调味品、水生动物油脂及制品、风味鱼制品、生食水产品、水产深加工品）。生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为：2202。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 水产调味品的基本生产流程

原料处理→盐渍→发酵（或不发酵）→调配（或不调配）→灌装→杀菌（或不杀菌）→包装

2. 水生动物油脂及制品的基本生产流程。

原料处理→提油（蒸煮、水解等）→压榨（过滤）→离心→精制（或不精制）→包装

3. 风味鱼制品的基本生产流程。

原料处理→盐渍（或浸渍、调味）→干燥（或沥干）→调理（调味、烟熏、糟制、油炸等）→杀菌（或不杀菌）→包装

鱼（蟹）松：原料处理→熟化→脱水→搓松→调味→炒松→包装

4. 生食水产品的基本生产流程。

腌制品：原料处理→盐渍（或浸渍）→清洗沥干→调味腌制→包装

非腌制品：原料处理→切割→包装

5. 水产深加工品的基本生产流程。

（1）水生动植物干粉：原料处理→干燥→粉碎→复配（或不复配）→成形（装胶囊、造粒、压片）→杀菌（或不杀菌）→包装

（2）水生动植物提取物：原料处理→提取→分离→调配→喷粉（或不喷粉）→包装→杀菌

（3）其他水产品：原料→清洗→熟制→冷却→灭菌→包装

（二）关键控制环节。

1. 水产调味品：原料验收、盐渍、发酵、杀菌；

2. 水生动物油脂及制品：原料验收、提油、精制；

3. 风味鱼制品：原料验收、盐渍（或浸渍）、调理、搓松、炒松；

4. 生食水产品：原料验收及处理、调味腌制、贮藏；

5. 水产深加工品。

（1）水生动植物干粉：原料验收、干燥、粉碎、成形、杀菌；

（2）水生动植物提取物：原料验收、提取、调配、杀菌；

（3）其他水产品：原辅料处理、杀菌。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 由于生产工艺不合适造成产品的风味物质不足；2. 微生物超标；3. 超范围或超量使用食品添加剂；4. 重金属超标；5. 兽药残留量超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

其他水产加工品的生产企业除必须具备的生产环境外，其厂房建筑结构应完善，厂房设施的设计应根据不同水产制品的工艺流程进行合理布局，上下工序衔接合理，防止原料、半成品、成品间的交叉污染。

企业应具备与生产能力相适应的原辅材料库，包装材料库、成品仓库；具备与生产相适应的生产车间，包装车间；同时原料库房应必备冷库制冷设备（或租赁冷库制冷设备），成品库房根据贮藏需要配备冷冻冷藏设施，以保证原辅料与成品的贮存要求。冷库应根据不同工艺要求，达到相应的温度。

（二）必备的生产设备。

1. 水产调味品必备的设备。

(1) 原料清洗设施；(2) 粉碎设备（生产工艺需要时）；(3) 搅拌设施；(4) 盐渍设施；(5) 发酵设施（无发酵过程的不适用）；(6) 洗瓶机（瓶装产品）；(7) 杀菌设备（无杀菌过程的不适用）；(8) 包装设备。

2. 水生动物油脂及制品必备的设备。

(1) 原料处理设施；(2) 蒸煮设备、萃取设备或水解设备；(3) 压榨机或过滤机；(4) 分离设备；(5) 包装设备；(6) 洗瓶机（瓶装产品）；(7) 脱胶、脱酸、脱色、脱臭设备（精制鱼油）；(8) 低温设备、蒸馏设备（多烯鱼油）；(9) 乳化设备（乳剂）。

3. 风味鱼制品必备的设备；

(1) 原料处理设施；(2) 盐渍设施；(3) 搅拌设施；(4) 干燥设施；(5) 烟熏设备；油炸设备；烘炒设备；糟制设施；(6) 洗瓶机（瓶装产品）；(7) 熟化设备、搓松机（鱼松）；(8) 包装设备。

4. 生食水产品必备的设备。

(1) 原料清洗设施；(2) 腌制容器（腌制产品）；(3) 洗瓶机（瓶装产品）；(4) 包装设备。

5. 水产深加工品必备的设备。

(1) 水生动植物干粉：①清洗设施；②粉碎设备；③干燥设备；④成型设备；⑤杀菌设备（空气净化设备）；⑥包装设备。

(2) 水生动植物提取物：①原料处理设施（各类容器、漂洗设备等）；②提取设施（熬煮、酶解等）；③调配设施；④包装设备；⑤杀菌设备（空气净化设备）；⑥分离设备

(3) 其他水产品：①原料处理设施；②熟制设备；③包装设备；④杀菌设备

四、产品相关标准

（一）水产调味品。

GB10133-2005《水产调味品卫生标准》；SC/T3601-2003《蚝油》；SC/T3602-2002《虾酱》；SC/T3902-2001《海胆制品》；SC/T3905-1985《鲟、鲤鱼籽》；

（二）水生动物油脂及制品。

SC/T3502-2000《鱼油》；SC/T3503-2000《多烯鱼油制品》

（三）生食水产品。

GB10136-2005《腌制生食动物性水产品卫生标准》

水产制品还应符合GB2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》、GB2762-2005《食品中污染物限量》、GB2763-2005《食品中农药最大残留限量》、备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

其他水产加工品的原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不得含有毒有害物质。生产加工所用的原辅材料必须符合相应的国家标准、行业标准及相关规定，不得使用非食用性原辅材料。包装材料应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损。对于实施生产许可证管理的原辅材料，采购时应验证。产品原料的贮存及运输过程，不仅要有防雨、防尘设施，还应根据原料特点配备冷冻、冷藏、保鲜、保温、保活等设施。

六、必备的出厂检验设备

(一) 分析天平(0.1mg)；(二) 天平(0.1g)；(三) 干燥箱；(四) 灭菌锅；(五) 无菌室（或超净工作台）；(六) 微生物培养箱；(七) 生物显微镜；(八) 计量容器；(九) 温度计(冻品)；(十) 酸度计。

七、检验项目

其他水产制品的发证检验、定期监督检验和企业出厂检验分别按下列表中列出的相应检验项目进行。出厂检验项目注有 " * " 标记的，企业应当每年进行2次检验。

水产调味品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	氨基酸态氮	√	√	*	除海胆制品
3	氯化钠	√	√	√	
4	蛋白质	√	√	*	虾酱
5	总氮	√	√	*	蚝油、贻贝油
6	总酸	√	√	*	蚝油、贻贝油
7	总氮与氨基酸态氮之比	√	√	*	蚝油、贻贝油
8	水分	√	√	√	海胆制品、虾酱
9	挥发性盐基氮	√	√	*	除海胆制品
10	灰分	√	√	*	虾酱
11	汞/甲基汞	√	√	*	有此项目的
12	无机砷	√	√	*	
13	铅	√	√	*	鱼制调味品、蚝油、虾酱
14	镉	√	√	*	鱼制调味品、蚝油
15	铝	√	√	*	
16	多氯联苯	√	√	*	海水产调味品
17	苯甲酸	√	√	*	
18	山梨酸	√	√	*	
19	菌落总数	√	√	√	
20	大肠菌群	√	√	√	
21	沙门氏菌	√	√	*	
22	金黄色葡萄球菌	√	√	*	
23	副溶血性弧菌	√	√	*	
24	志贺氏菌	√	√	*	
25	净含量	√	√	√	
26	食品标签	√	√		

注：依据标准：SC/T3601--2003《蚝油》、SC/T3602-2002《虾酱》、SC/T3902-2001《海胆制品》、SC/T3905-1985《鲟、鲤鱼籽》、GB10133-2005《水产调味品卫生标准》、备案有效的企业标准。

水生动物油脂及制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感观	√	√	√	
2	水分及挥发物	√	√	√	鱼油

3	酸价	√	√	√	
4	过氧化值	√	√	√	
5	不皂化物	√	√	*	鱼油
6	碘价	√	√	*	
7	杂质	√	√	*	鱼油
8	EPA+DHA总量	√	√	*	多烯鱼油制品
9	EPA总量	√	√	*	多烯鱼油制品
10	DHA总量	√	√	*	多烯鱼油制品
11	铅	√	√	*	多烯鱼油制品
12	砷	√	√	*	多烯鱼油制品
13	汞	√	√	*	多烯鱼油制品
14	菌落总数	√	√	√	多烯鱼油制品
15	大肠菌群	√	√	√	多烯鱼油制品
16	霉菌	√	√	*	多烯鱼油制品
17	致病菌	√	√	*	多烯鱼油制品
18	净含量	√	√	√	
19	食品标签	√	√		

注：依据SC/T3502—2000《鱼油》、SC/T3503—2000《多烯鱼油制品》、备案有效的企业标准。

风味鱼制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	盐分	√	√	√	
4	挥发性盐基氮	√	√	√	
5	酸价	√	√	√	油炸
6	过氧化值	√	√	√	油炸
7	苯并(a)芘	√	√	*	烟熏
8	菌落总数	√	√	√	
9	大肠菌群	√	√	√	
10	致病菌	√	√	*	
11	无机砷	√	√	*	
12	铅	√	√	*	
13	铝	√	√	*	
14	甲基汞	√	√	*	
15	防腐剂	√	√	*	视产品情况而定
16	着色剂	√	√	*	视产品情况而定

17	甜味剂	√	√	*	视产品情况而定
18	多氯联苯	√	√	*	海水产品
19	净含量	√	√	√	
20	食品标签	√	√		

注：依据标准：GB2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》、GB2762-2005《食品中污染物限量》、GB7718-2004《预包装食品标签通则》、定量包装商品计量管理办法、备案有效的企业标准。

生食水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	挥发性盐基氮	√	√	√	蟹块、蟹糊
3	无机砷	√	√	*	
4	甲基汞	√	√	*	
5	铝	√	√	*	
6	N-二甲基亚硝胺	√	√	*	适用于海产品
7	多氯联苯	√	√	*	适用于海产品
8	菌落总数	√	√	√	
9	大肠菌群	√	√	√	
10	致病菌	√	√	*	
11	寄生虫囊蚴	√	√	*	
12	净含量	√	√	√	
13	食品标签	√	√		

注：依据标准：GB10136-2005《腌制生食动物性水产品卫生标准》；备案有效的企业标准。

水产深加工品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分/总固形物	√	√	√	
3	盐分	√	√	√	视产品情况而定
4	蛋白质	√	√	√	视产品情况而定
5	灰分	√	√	*	视产品情况而定
6	无机砷	√	√	*	
7	铅	√	√	*	
8	甲基汞	√	√	*	
9	铝	√	√	*	
10	菌落总数	√	√	√	
11	大肠菌群	√	√	√	
12	沙门氏菌	√	√	*	

13	志贺氏菌	√	√	*	
14	金黄色葡萄球菌	√	√	*	
15	副溶血性弧菌	√	√	*	
16	食品添加剂	√	√	*	视产品情况而定
17	净含量	√	√	√	
18	食品标签	√	√		

注：依据标准：GB2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》、GB2762-2005《食品中污染物限量》、GB7718-2004《预包装食品标签通则》、定量包装商品计量管理办法、备案有效的企业标准（产品的特征成分应在企业标准中明确列出）。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种，在企业的成品库内，每个单元抽取一个样品进行发证检验。优先抽取工艺过程比较复杂的、生产加工难度比较高的产品进行检验。

所抽样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于200个最小包装。随机抽取20个最小包装，样品总量不少于2kg；包装净含量高于2kg的产品抽取4个包装，从4个包装中抽取样品，总量不少于2kg；水产深加工酌情抽样（满足检验和复检用量）。样品分成2份，1份用于检验，1份备查。样品确认无误后，由审查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。

