

ICS 65.150
B 56
备案号: 32908-2012

DB44

广东省地方标准

DB44/T 953—2011

渔船渔获物贮藏设施卫生基本要求

Basic requirements of hygiene for storage facilities of marine catches on
fishing vessels

2011-12-06 发布

2012-03-15 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的规定进行起草。

本标准由广东省海洋与渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院南海水产研究所质量与标准化技术研究中心归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所、汕头市潮阳区展盛冷冻厂。

本标准主要起草人：刁石强、陈胜军、邓建朝、黄卉、马海霞、李来钦。

渔船渔获物贮藏设施卫生基本要求

1 范围

本标准规定了渔船渔获物贮藏设施的卫生基本要求。

本标准适用于用冰保鲜或制冷保鲜贮藏渔获物的各类海上捕捞渔船和收购运输船。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 3097 海水水质标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 11781 渔业船舶基本术语

SC/T 3002 船上渔获物加冰保鲜操作技术规程

SC/T 3003 渔获物装卸操作技术规程

SC/T 8004 钢质渔船鱼舱口

SC/T 8005 渔船鱼舱舱口盖

SC/T 8075 渔船冰鲜鱼舱绝热结构型式

3 术语和定义

GB 11781 和下列术语与定义适用于本标准。

3.1

收购运输船 vessels of acquisition

指用于海上捕捞作业时，进行海上收购渔获物的保鲜运输船，不包括活鱼运输船和加工水产品流通的冷藏运输船。

3.2

理鱼区 fish pre-treatment area

是指渔船上用于清洗、分选、整理及装卸渔获物的区域。

4 要求

4.1 区域布局

渔船在设计建造和改造时，应将理鱼区、鱼舱、日常食品舱、渔需用品舱、机舱、生活区、厨房、卫生间等区域有效独立分隔，卫生间位置的设置应远离理鱼区。

4.2 给排水

4.2.1 生活用水的水质应符合 GB 5749 的规定。用于清洗渔获物和冲洗理鱼区及鱼舱的用水应符合 GB 5749 或 GB 3097 中规定的第一、二类水质的洁净海水。

4.2.2 理鱼区应配备清洗设施，提供充足的洁净海水或饮用水。

4.2.3 淡水和海水的水泵及管道应独立设置，不应与油料、废水和其他管道交叉使用。用于清洗的移动软管应保持清洁。

4.2.4 卫生间、厨房的排水管道不应通过理鱼区和鱼舱，排出口应设置防止逆流的单向阀。

4.2.5 用于渔获物和生产场地清洗的抽水管系统应独立专用，海水的吸入口的位置应设置与废水、污水和发动机冷却水排出口不同的船舷，使所抽海水不应受到排放到海里的废水、污水的不良影响。

4.3 理鱼区

4.3.1 堆放渔获物的甲板表面应无毒、易清洁，尽可能减少渔获物黏液、血渍、鱼鳞、内脏的黏附，减少物理及微生物污染的风险。

4.3.2 在正常操作条件下，理鱼区的表面与渔获物、消毒剂、清洁剂不应起化学反应。

4.3.3 理鱼区范围的场地在每次起网处理渔获物的前后，应及时用洁净海水或饮用水冲洗，必要时进行消毒处理。

4.3.4 理鱼区应设置有脚踏式或感应式水龙头的洗手装置。

4.3.5 在渔船的理鱼作业区应要有充足的照明设备。

4.4 鱼舱

4.4.1 鱼舱的绝热结构、结构型式及材料应符合 SC/T 8075 的规定。

4.4.2 鱼舱舱口及舱口盖的结构、结构型式及材料应符合 SC/T 8004、SC/T 8005 的规定。鱼舱口内表面和舱盖应采用 316[#]或 316L[#]不锈钢材料。鱼舱盖不锈钢板厚度应不小于 3 mm，并设置加强筋。

4.4.3 鱼舱应独立专用，不应与日用食品和渔需用品混合使用。

4.4.4 鱼舱内应设置有能直接监控的温度计，其装设地点应在鱼舱温度最高之处，在保鲜贮藏过程应定时检查和记录舱内的温度。

4.4.5 设有冷冻设备的渔船，每一独立的冷藏鱼舱应完全为钢质气密结构。应定期检查蒸发器有无发霉或结霜情况，并应定期清洗、保养。

4.4.6 鱼舱的底板、顶板和围壁的表面应采用铺设不锈钢板（316[#]或 316L[#]）或玻璃钢等表面光洁、防水、防腐、无毒、易于清洗消毒的材料。

4.4.7 舱壁护栏应具备适当的抗撞击、划伤以及抗化学降解的能力。

4.4.8 鱼舱内地面应设置塑料或硬质木材的地台板。

4.4.9 鱼舱底部的结构应能够保证融冰水和清洗水的顺利排放。

4.4.10 鱼舱底应设置污水阱和吸口，及时抽排积水。

4.4.11 鱼舱在每个航次的捕捞作业使用前和卸鱼后应用洁净海水或饮用水冲洗干净，必要时用清洁剂清洗或用消毒水进行消毒处理，然后用饮用水或洁净海水冲洗干净，并及时抽排舱内积水，保持鱼舱清洁卫生。

4.5 设备和器具

4.5.1 与渔获物接触的设备、器具和容器，应无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒，在正常的操作条件下与水产品、洗涤剂、消毒剂不发生化学反应。不应使用竹木器具。

- 4.5.2 用于存放渔获物的容器应由无毒、无害、防腐、易于清洗消毒的材料制作。
- 4.5.3 用于装载渔获物的鱼盘、鱼箱和架式贮存容器的结构应易于清洁、消毒、排水和保养，堆放时应避免对渔获物造成挤压。
- 4.5.4 对生产用的设备、器具、容器等在使用前后应用水冲洗干净，必要时应进行消毒处理。
- 4.5.5 未使用的包装材料如：纸箱、编织袋、薄膜袋等，应存放于专用场所，并保持清洁卫生和不受污染。

4.6 渔获物贮藏保鲜操作

船上捕捞的渔获物加冰贮藏保鲜应按 SC/T 3002 的要求操作，渔获物的装卸应按 SC/T 3003 的要求操作。

4.7 其他

- 4.7.1 船上甲板、生活区、航行操作区、厨房、卫生间和机器舱等各功能区域应保持干净、卫生，并定期进行清洗，必要时进行消毒处理。
 - 4.7.2 船员作业时穿着的作业服、手套、雨衣、雨鞋、帽子等需保持清洁，在每次作业结束后予以清洗，晾干后备用。
 - 4.7.3 所有生产工具和清洁用品及工具应放置在特定的放置，勿到处随意摆放。
 - 4.7.4 船上应有防鼠灭鼠装置和措施，需定期检查和定期进行全船除虫灭鼠。
 - 4.7.5 所用清洁剂、消毒剂、杀虫剂等应符合国家相关规定，使用时应避免污染渔获物，并应清楚标示和储存于非作业区内的特定区域，由专人造册保管和做好使用记录。各种记录分类按月归档，保留时间应二年以上。
-