

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 842—2012
代替 NY/T 842—2004

绿色食品 鱼

Green food—Fish

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 842—2004《绿色食品 鱼》。与 NY/T 842—2004 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 将总砷项目改为无机砷;
- 将总汞项目改为甲基汞;
- 修改镉的限量值;
- 删除了六六六、滴滴涕的项目;
- 将多氯联苯的限量值由 0.2 mg/kg 改为 2 mg/kg,并增加了 PCB138 和 PCB153 的限量值;
- 将呋喃唑酮的项目改为硝基呋喃类代谢物;
- 将土霉素、金霉素项目改为土霉素、金霉素和四环素;
- 将噻嗪酸的项目改为噻诺酮类药物;
- 将噻乙醇的项目改为噻乙醇代谢物;
- 删除沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、副溶血性弧菌项目。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、荣成泰祥股份有限公司、蓬莱京鲁渔业有限公司、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:周德庆、朱文慧、张瑞玲、赵峰、朱兰兰、李钰金、王轰、牟伟丽、步营。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 842—2004。

绿色食品 鱼

1 范围

本标准规定了绿色食品鱼的要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于绿色食品活鱼、鲜鱼以及仅去内脏进行冷冻的初加工鱼产品。

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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB/T 5009.15 食品中镉的测定
 GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
 GB/T 5009.18 食品中氟的测定
 GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
 GB/T 5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 18109—2011 冻鱼
 GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
 GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定
 GB/T 22331 水产品中多氯联苯残留量的测定 气相色谱法
 NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
 NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
 NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
 NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则
 NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
 NY/T 1056 绿色食品 贮存运输规则
 SC/T 3002 船上渔获物加冰保鲜操作技术规程
 SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
 SC/T 3015 水产品中四环素、土霉素、金霉素残留量的测定
 SC/T 3016 水产品抽样方法
 SC/T 3020 水产品中己烯雌酚残留量的测定 酶联免疫法
 SC/T 3025 水产品中甲醛的测定
 SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定
 SC/T 8139 渔船设施卫生基本条件
 农业部 783 号公告—1—2006 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
 农业部 783 号公告—3—2006 水产品中敌百虫残留量的测定 气相色谱法
 农业部 958 号公告—12—2007 水产品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱法

农业部 1077 号公告—1—2008 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法

农业部 1077 号公告—5—2008 水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定 高效液相色谱法

农业部[2003]第 31 号令 水产养殖质量安全管理规定

中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 要求

3.1 产地环境和捕捞工具

产地环境应符合 NY/T 391 的要求,捕捞工具应无毒、无污染。渔船应符合 SC/T 8139 的有关规定。

3.2 养殖要求

3.2.1 种质与培育条件

选择健康的亲本,亲本的质量应符合国家或行业有关种质标准的规定,不得选用转基因鱼亲本。种质基地水源充足,无污染,进排水方便,用水需沉淀、消毒,水质清新,使整个育苗过程呈封闭式,无病原带入;种苗培育过程中杜绝使用禁用药物;投喂营养平衡,质量安全的饵料。种苗出场前,苗种无病无伤、体态正常、个体健壮,进行检疫消毒后方可出场。

3.2.2 养殖管理

养殖模式应采用健康养殖、生态养殖方式,按农业部[2003]第 31 号令的规定执行;渔药使用应按 NY/T 755 和国家的有关规定执行。

3.3 初加工要求

海上捕捞鱼按 SC/T 3002 的规定执行;加工企业的质量管理按 SC/T 3009 的规定执行。加工用水按 GB 5749 的规定执行,食品添加剂的使用按 NY/T 392 的规定执行。

3.4 感官要求

3.4.1 活鱼

鱼体健康,体态匀称,游动活泼,无鱼病症状;鱼体具有本种鱼固有的色泽和光泽,无异味;鳞片完整、紧密。抽样按 SC/T 3016 的规定执行。在光线充足,无异味的的环境条件下,按要求逐项检验。

3.4.2 鲜鱼

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指 标		检测方法
	海水鱼类	淡水鱼类	
鱼体	体态匀称、无畸形,鱼体完整、无破肚,肛门紧缩	体态匀称、无畸形,鱼体完整、无破肚,肛门紧缩或稍有凸出	抽样按 SC/T 3016 的规定执行。在光线充足、无异味的的环境条件下,将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上,按要求逐项检验
鳃	鳃丝清晰,呈鲜红色,黏液透明	鳃丝清晰,呈鲜红或暗红色,仅有少量黏液	
眼球	眼球饱满,角膜清晰	眼球饱满,角膜透明	
体表	呈鲜鱼固有色泽,花纹清晰;有鳞鱼鳞片紧密、不易脱落,体表黏液透明、无异臭味	呈鲜鱼固有色泽,鳞片紧密、不易脱落,体表黏液透明、无异味	
组织	肉质有弹性,切面有光泽,肌纤维清晰	肌肉组织致密、有弹性	
气味 ^a	体表和鳃丝具鲜鱼特有的腥味,无异味	体表和鳃丝具淡水鱼特有气味,无异味	

表 1 (续)

项目	指 标		检测方法
	海水鱼类	淡水鱼类	
水煮实验	具有鲜海水鱼固有的香味,口感肌肉组织紧密、有弹性,滋味鲜美,无异味	具有鲜淡水鱼固有的香味,口感肌肉组织有弹性,滋味鲜美,无异味	在容器中加入适量饮用水,将水煮沸后,取适量鱼用清水洗净,放入容器中,加盖,煮熟后,打开盖,嗅蒸汽气味,再品尝肉质
* 气味评定时,撕开或用刀切开鱼体的 3 处~5 处,嗅气味后判定。			

3.4.3 冻鱼

冻鱼感官要求按表 GB/T 18109—2011 中 4.4 的规定执行。抽样按 SC/T 3016 的规定执行。在光线充足,无异味的环境条件下,将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上,按要求逐项检验。

3.5 理化要求

冻鲜鱼及初加工品理化要求按表 2 的规定执行。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检测方法
	海水鱼类	淡水鱼类	
挥发性盐基氮,mg/100g	一般鱼类 ≤ 15 ,板鳃鱼类 ≤ 40	≤ 10	SC/T 3032
组胺,mg/100 g	≤ 30	—	GB/T 5009.45

3.6 污染物限量、渔药残留限量

污染物、渔药残留限量应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量、渔药残留限量

项 目	指 标		检测方法
	海水鱼类	淡水鱼类	
铅,mg/kg	≤ 0.2		GB 5009.12
甲醛,mg/kg	≤ 10.0		SC/T 3025
敌百虫,mg/kg	—	不得检出(<0.04)	农业部 783 号公告—3—2006
溴氰菊酯,mg/kg	—	不得检出(<0.0025)	GB/T 5009.162
土霉素、金霉素、四环素(以总量计),mg/kg	≤ 0.10		SC/T 3015
磺胺类药物(以总量计),mg/kg	不得检出(<0.01)		农业部 958 号公告—12—2007
唑乙醇代谢物, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出(<4)		农业部 1077 号公告—5—2008
硝基呋喃代谢物, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出(<0.5)		农业部 783 号公告—1—2006
喹诺酮类药物, $\mu\text{g}/\text{kg}$	不得检出(1.0)		农业部 1077 号公告—1—2008

3.7 生物学要求

应符合表 4 的规定。

表 4 生物学限量

项 目	指标	检测方法
寄生虫,个/ cm^2	不得检出	在灯检台上进行,要求灯检台表面平滑、密封、照明度应适宜 每批至少抽 10 尾鱼进行检查。将鱼洗净,去头、皮、内脏后,切成鱼片,将鱼片平摊在灯检台上,查看肉中是否有寄生虫及卵;同时,将鱼腹部剖开于灯检台上检查有无寄生虫

4 检验规则

申请绿色食品认证的鱼产品,应按照本标准 3.4~3.7 及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求按 NY/T 1055 的规定执行。

5 标志和标签

5.1 标志

每批产品应标注绿色食品标志,其标注办法按《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定执行。

5.2 标签

标签按 GB 7718 的规定执行。

6 包装、运输和贮存

6.1 包装

包装应符合 NY/T 658 的要求。活鱼可用帆布桶、活鱼箱、尼龙袋充氧等或采用保活设施;鲜海水鱼应装于无毒、无味、便于冲洗的鱼箱或保温鱼箱中,确保鱼的鲜度及鱼体的完好。在鱼箱中需放足量的碎冰,以保持鱼体温度在 0℃~4℃。

6.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。暂养和运输水应符合 NY/T 391 的要求。

附录 A
(规范性附录)
绿色食品鱼产品认证检验规定

A.1 表 A.1 规定了除 3.4~3.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品鱼产品认证检验必检项目

序号	项 目	指 标		检测方法
		海水鱼	淡水鱼	
1	无机砷,mg/kg	≤0.1		GB/T 5009.11
2	甲基汞,mg/kg	≤1.0		GB/T 5009.17
	食肉鱼类(鲑鱼、旗鱼、金枪鱼、梭子鱼等) 非食肉鱼			
3	镉,mg/kg	≤0.5		GB/T 5009.15
4	氟,mg/kg	—	≤2.0	GB/T 5009.18
5	多氯联苯 ^a ,mg/kg	≤2.0		GB/T 22331
	PCB138	≤0.5		
	PCB153	≤0.5		
6	氯霉素,μg/kg	不得检出(<0.3)		GB/T 20756
7	己烯雌酚,μg/kg	不得检出(<0.6)		SC/T 3020
8	孔雀石绿,μg/kg	不得检出(<0.5)		GB/T 19857
^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。				

A.2 如食品安全国家鱼产品标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。