



中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3009—1999

水产品加工质量管理规范

Code of quality management for fish processing

1999 - 10 - 13 发布

2000 - 01 - 01 实施

中华人民共和国农业部 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 引用标准 1

3 定义 1

第一篇 水产品加工企业的基本要求

4 原料、辅料及加工用水与冰 2

5 生产设施 3

6 成品包装、标签、贮存、运输 4

7 生产过程的监控 5

8 人员要求 5

9 卫生控制程序 6

10 管理制度 6

第二篇 水产品加工质量保证体系的建立

11 危害分析与关键控制点(HACCP)的原则 6

12 应用危害分析与关键控制点原则的工作程序 7

13 HACCP 计划 8

附录 A(标准的附录) 潜在危害分析表 10

附录 B(标准的附录) HACCP 计划一览表 11

附录 C(标准的附录) 水产品卫生标准及卫生指标一览表 12

附录 D(提示的附录) 内部质量体系审核 13

前 言

制定本标准的技术依据为《中华人民共和国产品质量法》第九条的规定,并以“危害分析与关键控制点”(HACCP)原则作为质量保证体系的基础,并参考了国际及国外先进标准、法规,其中包括:国际食品法典委员会 CAC/RCP-1—1969,Rev. 3(1997)《食品卫生通则国际推荐规程》,欧共体指令 91/492 EEC《活双壳贝类生产和投放市场的卫生条件的规定》、91/493 EEC《水产品生产和投放市场的卫生条件的规定》,美国联邦法规 21 CFR Part 123 and 1240《水产品生产与进口的安全卫生程序》,加拿大渔业海洋部的《质量管理规范(QMP)》、GB/T 19021.1—1993《质量体系审核指南 审核》等。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 是标准的附录。

本标准的附录 D 是提示的附录。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位:国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:李晓川、林美娇、王联珠、陈远惠、张云波、李兆新。

中华人民共和国水产行业标准

水产品加工质量管理规范

SC/T 3009—1999

Code of quality management for fish processing

1 范围

本标准规定了水产品加工企业的基本条件、水产品加工卫生控制要点以及以危害分析与关键控制点(HACCP)原则为基础建立质量保证体系的程序与要求。

本标准适用于水产品加工企业。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准

GB 3097—1997 海水水质标准

GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准

GB/T 6583—1994 质量管理和质量保证 术语

GB 7718—1994 食品标签通用标准

SC/T 9001—1984 人造冰 (原 GB 4600—1984)

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 水产品

海水或淡水的鱼类、甲壳类、藻类、软体动物以及除水鸟及哺乳动物以外的其它种类的水生动物。

3.2 水产加工品

水产品经过物理、化学或生物的方法加工如加热、盐渍、脱水等,制成以水产品为主要特征配料的产品。包括水产罐头、预包装加工的方便水产食品、冷冻水产品、鱼糜制品和鱼粉或用作动物饲料的副产品等。

3.3 水产食品

以水产品为主要原料加工制成的食品。

3.4 良好加工规范(GMP)

生产(加工)符合安全卫生要求的食品应遵循的作业规范。GMP的核心包括:良好的生产设备和卫生设施、合理的生产工艺、完善的质量管理和控制体系。

3.5 危害分析与关键控制点(HACCP)

生产(加工)安全食品的一种控制手段;对原料、关键生产工序及影响产品安全卫生的主、客观因素进行分析;确定加工过程中的关键环节,建立、完善监控程序和监控标准,采取规范的纠正措施。

3.6 危害

导致水产食品不安全消费的任何物理的、化学的或生物的因素。