



中华人民共和国国家标准

GB/T 21291—2007

鱼糜加工机械安全卫生技术条件

Technical specifications of safety and sanitation
for surimi processing machinery

2007-12-27 发布

2008-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准修改采用日本标准 JIS B 9654—1988《水产品加工机械安全与卫生的设计规范》。

本标准根据 JIS B 9654—1988 重新起草。在附录 A 中列出了本标准章条编号与 JIS B 9654—1988 章条编号的对照一览表。

本标准在采用 JIS B 9654—1988 时,做了一些修改,主要是增加了规范性引用文件、增加了鱼丸成型机和擂溃机。有关技术性差异已编入正文中,并在附录 B 中给出了这些技术性差异及其原因的一览表以供参考。

本标准的附录 A、附录 B 均为资料性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会渔业机械仪器分技术委员会归口。

本标准起草单位:全国水产标准化技术委员会秘书处、中国水产科学研究院渔业机械仪器研究所、农业部环保机械设备和船用产品质量监督检验测试中心、全国水产标准化技术委员会秘书处、中国水产科学研究院黄海水产研究所、江苏省淡水水产研究所、抚顺市众捷机器制造有限公司。

本标准主要起草人:赵红萍、王玮、刘晃、刘琪、余立新、张晓伟、王联珠、崔明哲。

鱼糜加工机械安全卫生技术条件

1 范围

本标准规定了鱼糜加工机械及其附属装置在设计、制造、安装及操作上的安全与卫生方面的一般技术要求。

本标准所指的鱼糜加工机械是指在开片、采肉、精滤、斩拌、擂溃、成型、烘烤、油炸、蒸煮、水煮、冷却等加工鱼糜制品中所使用的机械。如：鱼肉采取机，鱼糜精滤机，鱼糜擂溃机，鱼糜斩拌机（盘式、钵式），鱼糜制品成型机（鱼卷成型机、蒸煮鱼糕成型机、油炸鱼糕成型机、鱼丸成型机），加热装置（鱼卷烘烤机、鱼糕蒸煮机、鱼糕油炸机）及冷却装置（鱼卷-油炸鱼糕冷却机、蒸煮鱼糕冷却机）等。

本标准适用于前款所列举的各类鱼糜加工机械。其他类型的鱼糜加工机械也可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 15706(所有部分) 机械安全 基本概念与设计通则

GB 16798—1997 食品机械安全卫生

SC/T 6001.3 渔业机械基本术语 水产品加工机械

3 术语和定义

GB/T 15706、SC/T 6001.3 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

采取机 separator

从已经去除头、内脏的鱼体中，将鱼肉与鱼骨、鱼皮、鱼鳞分离，而采取鱼肉的机械。主要有以下两种：

- a) 带式鱼肉采取机；
- b) 辊式鱼肉采取机。

3.2

精滤机 strainer

从采取的鱼糜中进一步剔除细小刺、筋、鳞的机械。

3.3

擂溃机 mixing and kneading machine

将鱼糜进行研磨和搅拌，破坏鱼肉纤维组织，促进鱼肉中盐溶性蛋白溶出的机械。

3.4

斩拌机 cutting and blending machine

将鱼肉和液体料、粉料等辅料混合物斩切及搅拌的机械。主要有以下两种：

- a) 盘式斩拌机；
- b) 钵式斩拌机。