

SC

中华人民共和国农牧渔业部部标准

SC 144—86

船上渔获物加冰保鲜技术要求

1986—06—17发布

1986—12—01实施

中华人民共和国农牧渔业部 批准

中华人民共和国农牧渔业部
部 标 准
船上渔获物加冰保鲜技术要求
SC 144—86

*

中国标准出版社出版
(北京复外三里河)
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/4 字数 4,000
1987年4月第一版 1987年4月第一次印刷
印数 1—1,500

*

书号: 15169·2-6647

*

标 目 64—42

船上渔获物加冰保鲜技术要求

本标准适用于渔船上渔获物加冰保鲜（简称冰鲜）的处理和操作。

1 出航前的准备

1.1 渔船应根据舱容和甲板空间的情况装好洗净、干燥的鱼箱。

1.2 塑料鱼箱的规格系列、技术及卫生要求必须符合SC 116—83《塑料鱼箱规格系列、技术及卫生要求》的规定。

1.3 根据季节、鱼舱隔热性能、航次长短、渔获物品种的易腐程度及估计产量确定带冰数量。

1.4 渔船所带的冰必须符合GB 4600—84《人造冰》的规定。

1.5 在装冰前，必须把鱼舱、鱼舱隔板等冲洗干净，并清除杂物，抽净鱼舱底部积水。

1.6 严格检查鱼舱水密情况，防止海水渗入，鱼舱隔热材料宜采用泡沫塑料或现场发泡的聚胺酯。

1.7 高温季节必须备好帐篷、草包等防日晒的隔热器材。

2 渔获物冰鲜前的准备及甲板处理要求

2.1 起网前应将甲板和鱼箱冲洗干净。

2.2 起吊渔获物时必须轻吊、轻放。

2.3 渔获物起上甲板后，装舱前应清洗鱼及鱼箱，分清鱼的品种、规格，沥净鱼水，严禁直接将囊网中的渔获物倒入鱼舱和将未清理的渔获物倒入铺好的鱼箱内的操作。

2.4 渔获物装箱时，应将有毒鱼拣出装入有特殊标志的专用容器内。

2.5 装箱时，渔获物头尾不得超出箱口。

2.6 当鱼箱用完，网产过大或在大风浪中作业时，允许散装冰鲜处理。

2.7 处理渔获物时，应避免脚踏，严禁使用铁齿耙（马面鲀除外）。

2.8 高温季节在甲板整理渔获物时，应使用帐篷遮蔽阳光，并勤用海水冲洗；产量较高时，甲板上未经整理的渔获物，应覆盖碎冰保鲜并要求边整理边下舱。

3 渔获物的冰鲜处理

3.1 装箱渔获物的冰鲜处理

3.1.1 各鱼舱底层必须用一层空箱装碎冰铺底，碎冰厚度为200mm。

3.1.2 鱼箱叠放，应采取不压损渔获物的形式。

3.1.3 装箱渔获物的用冰颗粒直径不得超过40mm，散舱渔获物的用冰颗粒直径不得超过60mm。

3.1.4 装箱渔获物的加冰厚度，在高温季节和出航初期底层鱼箱不少于120mm，上层鱼箱不少于80mm，其他季节均不少于80mm。

3.2 散装渔获物的冰鲜处理

3.2.1 散装渔获物应分层、分舱进行冰鲜处理。

3.2.2 散装冰鲜时，在航次初期每个分舱必须有7~8层，后期每个分舱必须有3层以上已装渔获物的箱垫底，方能进行散装冰鲜。

3.2.3 有污染、异味或体形较大的渔获物应和其他渔获物分舱进行冰鲜处理。

3.2.4 散装渔获物的每层厚度不得超过150mm，冰的每层厚度不得低于150mm（马面鲀每层厚度