

ICS 67.120.30  
X 20



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 39122—2020

---

## 养殖暗纹东方鲀鲜、冻品加工操作规范

Manufacturing practice for processing of fresh and frozen cultured obscure puffer

2020-10-11 发布

2021-05-01 实施

---

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会(SAC/TC 156)归口。

本标准起草单位：江苏中洋集团股份有限公司、南京师范大学、江苏中洋生态鱼类股份有限公司。

本标准主要起草人：朱永祥、徐逍、蔡星、卢立、尹绍武、秦巍伦、秦桂祥、闫兵兵、张琳琳、张巧云、刘大勇、丛建华。

# 养殖暗纹东方鲀鲜、冻品加工操作规范

## 1 范围

本标准规定了养殖暗纹东方鲀加工的基本条件、专用设施、原料验收、暂养、操作规程、检验以及包装、标签、运输和储存。

本标准适用于养殖暗纹东方鲀(*Takifugu fasciatus*)鲜、冻品加工的过程。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 27520 暗纹东方鲀

SC/T 3043 养殖水产品可追溯标签规程

SC/T 3124 鲜、冻养殖河豚鱼

## 3 基本条件

3.1 原料验收及加工操作人员应经过专业培训,具备识别暗纹东方鲀的能力;加工操作人员还应掌握暗纹东方鲀安全加工技术。

3.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.3 应配备视频监控系统,原料验收、加工及检验等生产过程应进行跟踪监控,监控视频保存期限不得少于 2 年。

3.4 生产过程应详细记录,记录内容应真实、完整,记录保存期限不得少于 2 年。

## 4 专用设施

4.1 应有专用暂养池,满足暂养不同规格、不同批次的待加工活鱼的需要。暂养池应防渗漏,耐腐蚀,表面光滑,便于清洗与消毒,并配备增氧、温控设施。

4.2 加工车间内应具有专用的暗纹东方鲀加工生产线,配备专用的工具柜、放血池、剖杀操作台、清洗池、漂洗池、检验台、包装台和废弃物专用容器,不应交叉使用或挪为他用。

4.3 废弃物专用容器应密封且在显著位置标注。

4.4 应有污水处理池。

## 5 原料验收

5.1 原料应为活体,品种符合 GB/T 27520 的规定。

5.2 原料应来自经行业行政主管部门备案的暗纹东方鲀鱼源基地并附有鱼源基地证明和质量检验报告。