

ICS 67.120.30
B 50



中华人民共和国国家标准

GB/T 36192—2018

活水产品运输技术规范

Code of practice for live aquatic products transportation

2018-05-14 发布

2018-12-01 实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

订单号: 0100180528020632 防伪编号: 2018-0528-0237-1024-4197 购买单位: YTFMT

YTFMT 专用

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水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院南海水产研究所、广东何氏水产有限公司、广东海洋大学。

本标准主要起草人:杨贤庆、赵永强、李来好、王丁旺、陈胜军、马海霞、秦小明。

YTFMT 专用

订单号: 0100180528020632 防伪编号: 2018-0528-0237-1024-4197 购买单位: YTFMT

YTFMT 专用

活水产品运输技术规范

1 范围

本标准规定了活水产品运输的基本要求、运输工具、运输管理和暂养。
本标准适用于活鱼、活虾、活贝、活蟹的运输,其他活水产品可参照执行。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 11607 渔业水质标准
- GB/T 27638 活鱼运输技术规范

3 基本要求

- 3.1 每批收购的活水产品应为无病害、无污染、活力好的个体,其污染物残留量应符合 GB 2762 的要求,农药最大残留量应符合 GB 2763 的要求,兽药残留最高限量应符合国家有关规定和公告。
- 3.2 收购活水产品时,应按批次检查原料合格证明材料,如产品检验报告、产品认证证书、合格证等。若无法提供合格证明材料的,应按批次检验合格后收购。
- 3.3 活水产品运输、暂养的过程中,不应使用未经国家和有关部门批准生产的任何渔药和渔用消毒剂、杀菌剂、渔用麻醉剂及人工海水配制盐产品。不应使用国家有关规定和公告规定的禁用药和对人体具有直接或潜在危害的其他生物或化学添加物。
- 3.4 每批发运的活水产品应记录品种、数量等信息,具体参见附录 A。记录文件应保存 2 年,保证溯源信息可靠、完整。
- 3.5 运输过程按不同品种定时检查水体温度和溶解氧变化情况,并做记录,特殊情况下缩短时间间隔进行检查。
- 3.6 运输和暂养过程用水水质应符合 GB 11607 的规定。
- 3.7 运输工具、保湿材料、装载与暂养容器消毒应选择符合国家有关规定的消毒剂产品,并按产品使用说明要求的方法用量进行使用。

4 运输工具

- 4.1 根据装运方式和水产品种类、特性、运输季节、距离、数量、运输时间选择适合的运输工具。
- 4.2 应选用具有温度控制装置、水循环(过滤)和增氧等功能的专用运输设施。
- 4.3 无水运输的装载容器应选用专用加盖塑料箱(筐)、泡沫塑料箱或多层瓦楞纸箱等。根据不同品种每箱装载量以便于搬运与堆叠为宜。
- 4.4 载水运输的装载容器应选用适合车(船)的专用水槽(箱),需要分装品种的分装容器可选用专用网

格笼、塑料筐、网袋等。

4.5 运输工具和装载容器表面应光滑、易于清洗与消毒,保持洁净、无污染、无异味。装载前应进行消毒处理并清洗干净。

5 运输管理

5.1 活鱼运输

按 GB/T 27638 的规定执行。

5.2 活虾运输

5.2.1 运前处理

5.2.1.1 活虾在装运前停喂暂养不应超过 2 d,可采用网箱、水池或池塘暂养,密度视不同的品种而定,一般为 $20 \text{ kg/m}^3 \sim 40 \text{ kg/m}^3$ 。

5.2.1.2 采用载水运输时,装运前宜在暂养池进行每小时 $3 \text{ }^\circ\text{C} \sim 5 \text{ }^\circ\text{C}$ 的梯度降温至不同虾品种的运输温度。

5.2.1.3 采用无水运输时,装运前应在暂养池根据不同品种的温度要求,进行每小时 $3 \text{ }^\circ\text{C} \sim 5 \text{ }^\circ\text{C}$ 的梯度降温至接近生态冰温点的休眠状态,再将活虾分层整齐码放在专用运输箱里,每层均用经消毒、加湿和降温处理的保湿材料填满空隙,上层亦覆盖保湿材料后扎紧筐盖,置放于 $1 \text{ }^\circ\text{C} \sim 5 \text{ }^\circ\text{C}$ 潮湿的环境条件下待运。

5.2.2 活虾载水运输

5.2.2.1 装虾前,应先向装运容器加入约 $2/3$ 与待运暂养池相同温度和盐度的新鲜水并启动增氧,将待运的活虾分装在专用网格笼或塑料筐等分装容器内,扎紧笼(筐)盖,然后整齐排列在装运容器内,每笼(筐)装载量以 20 kg 为宜。

5.2.2.2 在运输过程中应根据不同品种的温度要求保持水温稳定,水温波动宜小于 $2 \text{ }^\circ\text{C}$ 。

5.2.2.3 在运输过程应保持连续充气增氧和循环过滤以保持水质稳定,使水中的溶解氧含量不低于 5 mg/L 。

5.2.2.4 装运海虾时,加冰降温时应采取措施保持盐度稳定。

5.2.2.5 采用塑料袋加水充氧装运时,然后注入约 $1/3$ 空间与待运暂养池相同温度和盐度的新鲜水,放入经冷却处理的活虾后充入纯氧,扎紧袋口,放进纸箱或塑料箱、泡沫塑料箱中进行运输。

5.2.2.6 应根据不同的对虾品种和运输密度选择合适的运输时间,宜控制在 24 h 内。

5.2.3 活虾无水运输

5.2.3.1 装箱时先在专用箱底垫上吸湿纸,再铺上经消毒、加湿和降温处理的保湿材料,厚度为 $1.5 \text{ cm} \sim 2 \text{ cm}$,然后铺放一层至三层经降温处理的待运虾,装虾时应将虾分层整齐码放,虾体周围用保湿材料填满空隙,上层亦铺盖保湿材料后扎紧箱盖。

5.2.3.2 装箱后应及时搬进车厢整齐排列,装载完成后应立即关闭车门并降温。

5.2.3.3 运输过程中应保证车厢内温度的基本稳定,调控温度至生态冰温点附近,车厢内的湿度宜控制在 70% 以上。

5.2.3.4 应根据不同的虾类品种选择合适的运输时间,宜控制在 12 h 内。

5.3 活蟹运输

5.3.1 运前处理

5.3.1.1 养殖蟹在收捕前应提前停喂 1 d,收捕后用水将蟹冲洗干净,放入暂养池暂养 24 h 以上。

5.3.1.2 挑拣肢体完整或没有明显病变的活蟹,放入 2 ℃~5 ℃冷水槽中 3 min~5 min,使其冷晕进入休眠状态,个体较大的蟹可先用专用橡皮筋或水草、线等将两只大螯和蟹足捆扎于腹部。

5.3.1.3 采用载水运输时,将冷晕过的活蟹分层整齐码放在专用运输筐里,扎紧筐盖后放入 5 ℃~15 ℃的增氧的冷水池中待运。

5.3.1.4 采用无水运输时,将冷晕过的活蟹分层整齐码放在专用运输箱里,每层均用经消毒、加湿和降温处理后的保湿材料填满空隙,上层亦覆盖保湿材料后扎紧筐盖,置放于 5 ℃~15 ℃潮湿的环境条件下待运。

5.3.2 活蟹载水运输

5.3.2.1 在装运时,应先向装运容器加入 2/3 与待运暂养池相同温度和盐度的新鲜水并开始增氧,再将暂养池的待运蟹筐搬至运输车的水箱内整齐排列,装载完成后应立即关闭车门。

5.3.2.2 运输过程应根据不同蟹的种类及运输时间调节适合的水温,并保持温度稳定,波动范围宜控制在 2 ℃内。

5.3.2.3 运输过程中应保持连续增氧和水循环过滤,使水体中的溶解氧含量保持在 4 mg/L~5 mg/L。

5.3.2.4 运输时间宜控制在 48 h 内。

5.3.3 活蟹无水运输

5.3.3.1 运输车在装载前应充分清洗干净,装载时应将待运的蟹箱及时搬进车厢整齐排列,装载完成后应立即关闭车门。

5.3.3.2 运输过程中应保证车厢内温度的基本稳定,冷水性蟹的温度宜控制在 5 ℃~8 ℃,暖水性蟹的温度宜控制在 10 ℃~15 ℃,波动范围宜控制在 2 ℃内。

5.3.3.3 运输过程中,车厢内的湿度宜控制在 70% 以上。

5.3.3.4 运输时间宜控制在 36 h 内。

5.4 活贝运输

5.4.1 运前处理

5.4.1.1 采捕的贝类,应充分清洗干净,放入暂养池暂养,并保持连续进行充气增氧和水循环过滤。

5.4.1.2 不同水域捕捞的贝类和不同品种的贝类应分类存放、分开装载。

5.4.1.3 运输前应将活贝用网袋或塑料筐进行分装,放入与运输温度相同的充氧水池中待运。

5.4.2 活贝载水运输

5.4.2.1 在装运活贝时,应先向装运容器加入 2/3 与待运暂养池相同温度和盐度的新鲜水,再加入待运的活贝,采取上下层错开叠放,每袋(筐)之间应留有适当空隙。

5.4.2.2 运输过程应根据贝的种类调节适合的水温,参照附录 B。

5.4.2.3 在运输过程中应保持连续充气增氧,保证水质稳定。

5.4.2.4 在长时间运输途中,如条件允许宜每隔 4 h~6 h 换水一次。

5.4.2.5 运输时间宜控制在 48 h 内。

5.4.3 活贝无水运输

- 5.4.3.1 装运时将待运的活贝搬进车厢整齐排列,装载完成后应立即关闭车门并降温。
- 5.4.3.2 在运输过程应保持贝壳表面湿润状态。
- 5.4.3.3 运输过程中应保证车厢内温度的稳定,参照附录 B,车厢内的湿度宜控制在 70%以上。
- 5.4.3.4 应根据不同的贝类品种选择合适的运输时间,宜控制在 36 h 内。

6 暂养

- 6.1 活水产品运达销售目的地后,应根据不同的品种及时投放在相应的水体中暂养,并根据暂养时间确定暂养密度。
- 6.2 无水运输的产品应先用相应的冷水冲洗后再投放到暂养池暂养。
- 6.3 暂养池的水温应预先控制在与运输时基本相同的水体温度,与投放时的水体温度相差不应超过 5 ℃。
- 6.4 投放时应将死亡和破损的个体挑出。
- 6.5 在暂养期间,应保持开动水泵循环过滤水质、保持增氧和控制水温稳定。

附 录 A
(资料性附录)
发运活水产品信息记录要求

发运活水产品信息记录要求见表 A.1。

表 A.1 发运活水产品信息记录表

批次号(塘号): _____

记录时间: _____年____月____日

序号	记录要素	记录内容	记录人签名
1	品种		
2	数量		
3	养殖(捕捞)地点		
4	日期		
5	休药期		
6	养殖(捕捞)者姓名		
7	产品检验结果		
8	起运时间		
9	途中补水时间		
10	途中换水时间		
11	途中洒水时间		
12	途中补氧时间		
13	运达时间		
14	运达卸货人姓名		
15	运达暂养责任人姓名		

附录 B
(资料性附录)
活贝适宜运输温度


活贝适宜运输温度见表 B.1。

表 B.1 活贝适宜运输温度表

品种	适宜运输温度
鲍、缢蛭	6℃~12℃
波纹巴非蛤	8℃~20℃
菲律宾蛤仔、泥蚶、魁蚶、贻贝	2℃~6℃
牡蛎	4℃~10℃
文蛤	4℃~6℃
扇贝	2℃~12℃

YTFMT 专用

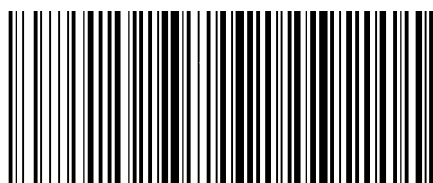
YTFMT 专用

 **版权声明**

中国标准在线服务网(www.spc.org.cn)是中国质检出版社委托北京标科网络技术有限公司负责运营销售正版标准资源的网络服务平台,本网站所有标准资源均已获得国内外相关版权方的合法授权。未经授权,严禁任何单位、组织及个人对标准文本进行复制、发行、销售、传播和翻译出版等违法行为。版权所有,违者必究!

中国标准在线服务网
<http://www.spc.org.cn>

标准号: GB/T 36192-2018
购买者: YTFMT
订单号: 0100180528020632
防伪号: 2018-0528-0237-1024-4197
时 间: 2018-05-28
定 价: 21元



GB/T 36192-2018

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准

活水产品运输技术规范

GB/T 36192—2018

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2018年5月第一版

*

书号: 155066·1-60565

版权专有 侵权必究