

海洋渔船作业清洁生产技术规范

Technical specification for cleaner production of seagoing fishing vessel

2022 - 09 - 27 发布

2022 - 10 - 27 实施

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化标准的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由浙江省农业农村厅提出并组织实施。

本标准由浙江省水产标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：浙江省海洋水产研究所、台州市海兴渔业有限公司、浙江舟富食品有限公司、浙江海洋大学。

本标准主要起草人：张小军、陈霞霞、余海霞、李兴福、俞明富、朱文斌、何依娜、许丹、郑斌、邓尚贵、李永生、王世光。

海洋渔船作业清洁生产技术规范

1 范围

本标准规定了海洋渔船作业清洁生产所需的功能分区和设施、消毒控制、生产操作、废弃物管理和生产记录要求。

本标准适用于海洋渔船的清洁生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 3097 海水水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- SC 5010 塑料鱼箱
- SC/T 8139 渔船设施卫生基本条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

海洋渔船作业 *marine fishing vessel operation*

在海洋渔船上开展的捕捞、分拣、加工、贮藏、运输等生产活动。

4 功能分区和设施

4.1 功能分区

海洋渔船功能区分分为生产区和生活区。生产区主要包括鱼舱、理鱼区；生活区主要包括卫生间、厨房、船员室。所有区域卫生条件应符合 SC/T 8139 要求。

4.2 生产区设施

4.2.1 鱼舱

4.2.1.1 鱼舱应设置保温层，冷冻冷藏舱保温层厚度不低于 10 cm。

4.2.1.2 鱼舱应安装温度控制系统，满足温控要求。渔船冷藏舱、冷冻舱温度控制波动范围应不超过 $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。冷藏舱贮藏温度应低于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，冷冻舱贮藏温度应低于 $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

4.2.1.3 鱼舱的底板、顶板和围壁的表面应采用防水、防腐、无毒、易于清洗消毒的聚丙烯、不锈钢或聚脂材料。

4.2.1.4 鱼舱底应设置污水井和吸口。

4.2.2 理鱼区

4.2.2.1 理鱼区应保持清洁、整齐，各类生产器具应按类堆放。

4.2.2.2 每批渔获物处理完后，及时用洁净海水或生活饮用水冲洗地面，去除渔获物黏液、血渍、鱼鳞等，必要时进行消毒处理。

4.2.2.3 甲板上装载渔获物时，理鱼区加装的隔鱼板应不影响排水舷口的功能。

4.3 生活区设施

4.3.1 厨房、卫生间、船员室的舱室围壁和顶板应铺设易于清洁消毒的防潮、防火材料。

4.3.2 厨房、卫生间、船员室地面应铺设防滑地砖或防滑不锈钢板，应配备专用下水管道和地漏。

4.3.3 厨房台面、洗盆和厨具应采用不锈钢等耐腐蚀、易于清洗消毒的材料。

4.3.4 卫生间应安装易于清洁消毒的冲水式蹲便器，并配备脚踏式或其他非手动洗手装置。

4.4 通用设施

4.4.1 生活饮用水水箱应使用不锈钢等干净卫生材料，分设进水阀、出水阀、排污阀，并配备专用水箱盖。

4.4.2 卫生间、厨房的排水管路禁止通过理鱼区和鱼舱，且应设有逆流断路装置。

4.4.3 所有水泵和水管管路禁止交叉使用。

4.4.4 海水的吸入口必须远离废水、废弃物和发动机冷却剂排放口等位置，应配备专用抽水管。

5 消毒控制

5.1 在生产全过程中应建立完善的消毒制度。

5.2 渔船消毒应包括：

- a) 预清洁：对需要清洁的区域应进行移出渔获物，去除杂质等预清洁处理；
- b) 清洁：应先用海水冲洗去除残留的大片污物，再用洗涤剂或清洁刷去除油垢等其他不洁物，最后用生活饮用水或清洁海水进行冲洗。洗涤剂应符合 GB14930.1 要求，生活饮用水应符合 GB 5749 要求，清洁海水应符合 GB 3097 中第一类要求；
- c) 消毒：应使用国家批准的化学物对清洁区域或设施表面进行消毒。消毒结束后，应再次用生活饮用水或清洁海水进行冲洗；
- d) 检查及记录：清洁人员完成清洁工作后应检查清洁效果，并做好记录。

5.3 应对人员进行清洁消毒培训。

6 生产操作

6.1 捕捞工具要求

6.1.1 捕捞工具应防止化学品、燃料和污水的污染。

6.1.2 捕捞工具使用后应进行清洁，去除泥污、鱼腻和其他附着物。

6.2 渔获物分拣操作

6.2.1 鱼盘、鱼箱应使用不锈钢或塑料等干净卫生材料，材质达到食品级标准要求。塑料鱼箱应符合 SC 5010 相关要求。

6.2.2 渔获物捕获后应根据种类、规格尽快开展分拣操作，分拣时应减少渔获物损伤，剔除已腐败的渔获物。分拣完毕，应及时放入鱼舱贮藏。

6.2.3 含生物毒素的水产品应单独贮藏管理。

6.3 渔获物冰藏操作

6.3.1 使用碎冰冷藏，制冰用水应符合 GB 5749 或 GB 3097 中一类水要求。

6.3.2 应在渔获物底部、中间及表层均铺置碎冰，保证渔获物得到充分冷却。

6.3.3 应及时调整冰的添加量及添加频次，流出融水的温度高于 2℃时应加冰，并及时抽排融水。

6.4 渔获物冷冻冷藏操作

6.4.1 应在渔船进行捕捞作业时提早对冷冻舱、冷藏舱进行预冷。

6.4.2 冷冻冷藏前渔获物中心温度应低于 20℃。

6.4.3 鱼盘堆垛时，应在鱼盘之间、鱼盘与舱壁之间留有空隙。

6.4.4 冷冻舱中渔获物中心温度低于-18℃后，转移到冷藏舱进行贮藏。

6.4.5 未包装的渔获物应进行镀冰衣操作。镀冰衣用水应符合 GB 5749 或 GB 3097 中一类水要求。

6.4.6 定期检查渔获物冻结状况、温度的变化和制冷机组的运行情况。

6.5 渔获物装卸和运输操作

6.5.1 装卸渔获物的设备保持完好和清洁。

6.5.2 运输工具及其他与渔获物接触的器具保持清洁，每次生产任务完成后清洗消毒。

6.5.3 装卸和运输过程中应防止损伤渔获物。

6.5.4 渔业辅助船、车等运输工具应洁净，并配有保温设施。

6.5.5 渔船避风抛锚或航行途中因特殊情况停航，应每天检查鱼舱温度和渔获物的鲜度情况，发现问题及时处理。

6.6 渔获物食品添加剂使用

使用食品添加剂时应符合 GB 2760 相关规定。

6.7 人员要求

6.7.1 应每年进行健康检查，持健康证上岗。

6.7.2 上岗前应接受渔船清洁生产岗前培训。

6.7.3 应穿戴工作服、雨靴、手套、袖套进行生产操作。

7 渔船废弃物管理

7.1 油类废弃物

7.1.1 不应在渔船装货处所内装载散装油类。

7.1.2 应配备油污水回收设施，不应将油类或油性混合物排放入海。

7.2 生活污水

7.2.1 应装有生活污水处理装置，不应直接排放生活污水。

7.2.2 生活污水的排出管应设防异味逸出和防堵塞的装置，且不得通过清洁水箱、船员室顶部以及鱼舱附近等区域。

7.3 垃圾

7.3.1 应配备垃圾分类收集装置，对垃圾进行分类管理，不应直接向海洋倾倒。

7.3.2 不应丢弃纤维缆绳、合成纤维渔网及垃圾袋等塑料制品入海。

7.4 其他要求

7.4.1 分拣后的废弃渔获物应及时进行处理。

7.4.2 无法处理的渔船废弃物应回收，回港后交由专门机构进行处理。

8 生产记录

8.1 生产操作记录应包括每批次渔获物贮藏温度及位置、操作人员、质量检查记录、出入库记录等。

8.2 应有渔船清洁消毒和渔船废弃物处理记录。

8.3 所有记录应保存二年以上。
