

来源: 国质检监[2004]557 号, 依据国质检监函(2005)776 号修订

附件 12:

水产加工品生产许可证审查细则

实施食品生产许可证管理的水产加工品是指以鲜、冻水产品为原料加工制成的产品。水产加工品共分为 3 个申证单元, 即干制水产品、盐渍水产品和鱼糜制品。

在生产许可证上应当注明产品名称及申证单元, 生产许可证有效期为 3 年, 其产品类别编号为: 2201。

干制水产品生产许可证审查细则

一、发证产品范围

实施生产许可证管理的干制水产品是以鲜、冻动物性水产品、海水藻类为原料经相应工艺加工制成的产品。主要包括干海参、烤鱼片、调味鱼干、虾米、虾皮、烤虾、虾片、干贝、鱿鱼丝、鱿鱼干、干燥裙带菜叶、干海带、紫菜等。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。

1. 干海参、虾米、虾皮、干贝、鱿鱼干、干裙带菜叶、干海带、紫菜

原料预处理→干燥→包装

2. 烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、烤虾

原料预处理→漂洗→调味→干燥→烘烤→成型→包装



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067

赵大相
186016
63797

咨询师热线

免费下载方法: ①浏览器输入网址: WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址: 生产许可证.中国

3. 虾片

原料清洗→制虾汁→合料→制卷→切片→烘干→筛选
→包装

(二) 关键控制环节。

1. 干海参、虾米、虾皮、干贝、鱿鱼干、干裙带菜、干海带、紫菜

原料预处理、干燥

2. 烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、烤虾

调味、烘烤

3. 虾片

制虾汁、烘干

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 在烤鱼片加工过程中人为添加淀粉。

2. 海藻类产品无机砷超标。

3. 干制水产品水分、盐分超标。

4. 即食水产品微生物超标。

5. 超限量、超范围使用食品添加剂。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

干制水产品的生产企业应具备原辅材料及包装材料库房、原辅材料处理车间、加工车间、包装车间、成品库房等生产场所。根据原料要求设置原料冷库及半成品冷库。

(二) 必备的生产设备。

1. 干海参、虾米、虾皮、干贝、鱿鱼干、干裙带菜叶、紫菜、干海带: 原料处理设备、干燥设备、包装设备、
2. 烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、烤虾: 原料处理设备、漂洗设备、调味设备、烘干设备、烘烤设备、包装设备。
3. 虾片: 虾汁制备设备、合料设备、制卷设备、切片设备、烘干设备、筛选设备、包装设备。

分装企业具备自动或半自动包装设备即可。

四、产品相关标准

SC/T3206-2000《干海参(刺参)》; ; SC/T3302-2000《烤鱼片》; SC/T3203-2001《调味鱼干》; SC/T3304-2001《鱿鱼丝》; SC/T3208-2001《鱿鱼干》; SC/T3204-2000《虾米》; SC/T3205-2000《虾皮》; SC/T3305-2003《烤虾》; SC/T3901-2000《虾片》; SC/T3207-2000《干贝》; ; SC/T3213-2002《干裙带菜叶》; SC/T3202-1996《干海带》; SC/T3201-1981《小饼紫菜》; GB2762-2005《食品中污染物限量》; GB10144-2005《动物性水产干制品卫生标准》; GB19643-2005《藻类制品卫生标准》; 备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

干制水产品所选用的鱼、虾、贝类、头足类、海藻类水产品原料应新鲜、无异味、无腐败现象,且符合相应国家标准、行业标准的规定。

干制水产品加工过程中所选用的辅料:盐、糖、味素等调味料应符合相应的国家标准、行业标准的规定。



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线:4006076067
检验室规划 检验员培训

赵大相
186016
63797

咨询热线

免费下载方法: ①浏览器输入网址: WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址: 生产许可证.中国

如加工过程中使用的原辅料为实施生产许可证管理的产品, 必须选用获得生产许可证企业生产的产品。

六、必备的出厂检验设备

(一) 分析天平(0.1mg); (二) 天平(0.1g); (三) 干燥箱; (四) 微生物培养箱; (五) 无菌室或超净工作台; (六) 灭菌锅; (七) 生物显微镜。

七、检验项目

发证检验、监督检验和出厂检验分别按表1中列出的相应检验项目进行。出厂检验项目注有“*”标记的, 企业每年应当进行2次检验。

表1 干制水产品质量检验项目表

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
|----|----------|----|----|----|---------------|
| 1 | 感官 | √ | √ | √ | |
| 2 | 盐分 | √ | √ | √ | 虾片、干海带、小饼紫菜除外 |
| 3 | 水分 | √ | √ | √ | |
| 4 | 水产夹杂物 | √ | √ | √ | 虾皮 |
| 5 | 泥沙杂质 | √ | √ | √ | 干海带 |
| 6 | 完整率 | √ | √ | √ | 虾米、干贝 |
| 7 | 线膨胀度 | √ | √ | √ | 虾片 |
| 8 | 碎片率 | √ | √ | √ | 虾片 |
| 9 | 挥发性盐基氮 | √ | √ | * | 烤虾 |
| 10 | 菌落总数 | √ | √ | √ | 即食产品 |
| 11 | 大肠菌群 | √ | √ | √ | 即食产品 |
| 12 | 致病菌 | √ | √ | * | 即食产品 |
| 13 | 沙门氏菌 | √ | √ | * | 调味鱼干 |
| 14 | 霉菌 | √ | √ | * | 即食藻类 |
| 15 | 致泻大肠埃希氏菌 | √ | √ | * | 烤虾 |
| 16 | 单核细胞增生李 | √ | √ | * | 烤虾 |

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 | |
|----|--------|-----|----|----|---------------------|---------------|
| | 斯特氏菌 | | | | | |
| 17 | 砷 | √ | √ | * | 烤鱼片、调味鱼干 | |
| 18 | 无机砷 | √ | √ | * | 贝类、虾蟹类、藻类、鱿鱼丝、鱿鱼干 | |
| 19 | 铅 | √ | √ | * | 鱼类、藻类、鱿鱼丝、烤虾 | |
| 20 | 汞 | √ | √ | * | 烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、鱿鱼干、烤虾 | |
| 21 | 多氯联苯 | √ | √ | * | 藻类 | |
| 22 | 六六六 | √ | √ | * | 干海带、小饼紫菜 | |
| 23 | 滴滴涕 | √ | √ | * | 干海带、小饼紫菜 | |
| 24 | 酸价 | √ | √ | * | 动物性水产干制品 | |
| 25 | 过氧化值 | √ | √ | * | 动物性水产干制品 | |
| 26 | 食品添加剂 | 山梨酸 | √ | √ | * | 即食动物性水产品 |
| | | 着色剂 | | | | 视产品情况（如虾米、虾片） |
| 27 | 净含量负偏差 | √ | √ | √ | | |
| 28 | 食品标签 | √ | √ | | | |

八、抽样方法

根据企业申请取证的产品品种，在企业的成品库内抽取生产工艺相对复杂的主导产品（生、熟各 1 种）进行发证检验。

抽取样品为同一批次、保质期内的产品，抽样基数不得低于 100 个最小包装（其中干海参为 50 个最小包装）。干海参抽样数量不少于 4 个最小包装（总量不少于 2kg）。烤鱼片、调味鱼干、虾米、虾皮、烤虾、虾片、干贝、鱿鱼丝、鱿鱼干、干燥裙带菜叶、干海带、紫菜抽样不得少于 20 个最小包装（总量不少于 2kg）。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。样品确认无误后，由核查组抽样人员与被抽样单位



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线:**4006076067**
检验室规划 检验员培训

赵大相
186016
63797

咨询热线

免费下载方法: ①浏览器输入网址: WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址: 生产许可证.中国

在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。

九、其他要求 干制水产品允许分装。

盐渍水产品生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

实施生产许可证管理的盐渍水产品是指以新鲜海藻、水母、鲜（冻）鱼为原料，经相应工艺加工制成的产品。盐渍水产品包括盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头、盐渍鱼。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

原料处理→初矾→二矾→三矾→沥卤（提干）→包装

2. 盐渍裙带菜、盐渍海带

原料接收→前处理→烫煮→冷却→控水→拌盐→腌渍、卤水洗涤→脱水→冷藏→成形切割→包装→冷藏

3. 盐渍鱼

原料处理→腌渍→（干燥）→包装

（二）关键控制环节。

1. 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头：三矾、沥卤（提干）。

2. 盐渍裙带菜、盐渍海带：烫煮、腌渍、脱水、贮存。

3. 盐渍鱼的盐渍。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头：水分偏高、明矾含量不稳定。



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067

赵大相
186016
63797

咨询师热线

免费下载方法: ①浏览器输入网址: WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址: 生产许可证.中国

2. 盐渍裙带菜、盐渍海带: 藻体水分、盐分过高。
3. 盐渍鱼组胺偏高。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

1. 盐渍水产品生产企业除必须具备必备的生产环境外,其生产场所、厂房设计应当符合从原料到成品出厂的生产工艺流程要求。各生产场所的卫生环境应采取控制措施,并能保证其在连续受控状态。

2. 企业应具备原辅材料库、与生产相适应的生产车间及成品库房。

3. 盐渍海带、盐渍裙带菜生产企业的成品库房必须有制冷设备,且冷库容量应与生产能力相适应。

(二) 必备的生产设备。

1. 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头: 原料处理设备、三矾设备、包装设备。

2. 盐渍裙带菜、盐渍海带: 漂烫设备、冷却设备、盐渍设备、脱水设备、切割设备、包装设备。

3. 盐渍鱼:原料处理设备、腌渍设备、包装设备。

分装企业具有自动或半自动包装设备即可。

四、产品相关标准

SC/T3210-2001 《盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头》；
SC/T3211-2002《盐渍裙带菜》；SC/T3212-2000《盐渍海带》；
GB10138-2005《盐渍鱼卫生标准》；GB19643-2005《藻类制

品卫生标准》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

盐渍水产品所用的原料应新鲜，来自无污染的海域。所用辅料应符合相应国家标准及行业标准的有关规定。

六、必备的出厂检验设备

(一) 分析天平 (0.1mg)；(二) 天平 (0.1g)；(三) 干燥箱。

七、检验项目

发证检验、监督检验、出厂检验分别按表 2 中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验 2 次。

表 2 盐渍水产品质量检验项目表

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
|----|----------|----|----|----|-------------------------|
| 1 | 感官 | √ | √ | √ | |
| 2 | 水分 | √ | √ | √ | |
| 3 | 盐分 | √ | √ | √ | |
| 4 | 浮盐 | √ | √ | √ | 盐渍海带 |
| 5 | 附盐 | √ | √ | √ | 盐渍裙带菜 |
| 6 | 明矾 | √ | √ | * | 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头 |
| 7 | 砷 | √ | √ | * | 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头 |
| 8 | 铅 | √ | √ | * | |
| 9 | 汞 | √ | √ | * | 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头 |
| 10 | 甲基汞 | √ | √ | * | 盐渍鱼 |
| 11 | 镉 | √ | √ | * | 盐渍鱼 |
| 12 | 无机砷 | √ | √ | * | 盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍鱼 |
| 13 | 多氯联苯 | √ | √ | * | 盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍鱼 (海水鱼) |
| 14 | 六六六 | √ | √ | * | 盐渍海带、盐渍裙带菜 |
| 15 | 滴滴涕 | √ | √ | * | 盐渍海带、盐渍裙带菜 |
| 16 | 酸价 | √ | √ | * | 盐渍鱼 |
| 17 | 过氧化值 | √ | √ | * | 盐渍鱼 |
| 18 | 组胺 | √ | √ | * | 盐渍鱼 |
| 19 | N-二甲基亚硝胺 | √ | √ | * | 盐渍鱼 |



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067

赵大相 186016 63797

咨询师热线

免费下载方法: ①浏览器输入网址: WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址: 生产许可证.中国

| | | | | | |
|----|-----|---|---|---|--|
| 20 | 净含量 | √ | √ | √ | |
| 21 | 标签 | √ | √ | | |

(盐渍鱼的水分、盐分按企业标准进行判定)

八、抽样方法

根据企业所申请取证的产品品种, 在企业的成品库内抽取海藻类和海蜇类各 1 种产品进行发证检验。

抽取样品为同一批次、保质期内的产品, 抽样基数不得低于 100 个最小包装。抽取样品量不得少于 4 个最小包装(总量不少于 2kg)。样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。样品确认无误后, 由核查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品, 并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。样品在运输的过程中应冷藏。

九、其他要求

盐渍水产品允许分装。

鱼糜制品生产许可证审查细则

一、发证产品范围

实施食品生产许可证管理的鱼糜制品是指以鲜(冻)鱼、虾、贝类、甲壳类、头足类等动物性水产品肉糜为主要原料,添加辅料,经相应工艺加工制成的产品。鱼糜制品包括即食类和非即食类。

在生产许可证上应当注明获证产品的名称,即食类和非即食类。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。

1. 即食类鱼糜制品

鲜(冻)原料→切削→斩拌→成形→高温杀菌→冷却→包装

2. 非即食类鱼糜制品

鲜(冻)原料→解冻→斩拌→成形→凝胶化→加热→冷却→包装

(二) 关键控制环节。

斩拌、凝胶化、加热(杀菌)。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 菌落总数超标。
2. 淀粉含量超标。
3. 超范围、超量使用食品添加剂。

三、必备的生产资源



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计
检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067

赵大相
186016
63797

咨询师热线

免费下载方法: ①浏览器输入网址: WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址: 生产许可证.中国

(一) 生产场所。

1. 生产企业必须设有原辅料库房、加工车间、成品包装间、成品库房。
2. 根据原料的储藏要求, 企业应当设置冷库。
3. 鱼糜制品生产企业其生产场所、厂房设计应符合从原料到成品出厂的生产工艺流程要求。

(二) 必备的生产设备。

1. 即食类鱼糜制品

原料处理设备、切削设备、斩拌设备、成型设备、高温杀菌设备、冷却干燥设备、包装设备。

2. 非即食类鱼糜制品

原料处理设备、斩拌设备、成形设备、冷却设备、包装设备

四、产品相关标准

SC/T3701-2003 《非即食类鱼糜制品》；GB10132-2005 《鱼糜制品卫生标准》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

原料应新鲜, 来自无污染的海域, 且应符合国家相关卫生标准要求。如使用的辅料为实施生产许可证管理的产品, 必须选用获得生产许可证的产品。

鱼糜制品的包装材料, 应符合相关食品包装用材料的卫生标准要求。

六、必备的出厂检验设备

(一) 分析天平 (0.1mg) ; (二) 天平(0.1g); (三) 干燥箱; (四) 微生物培养箱; (五) 无菌室或超净工作台; (六) 灭菌锅; (七) 生物显微镜。

七、检验项目

发证检验、监督检验和出厂检验项目分别按表 3、表 4 中列出的相应检验项目进行。出厂检验项目注有“*”标记的, 企业每年应当进行 2 次检验。

表 3 鱼糜制品产品质量检验项目表

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 | |
|----|---------|------|----|----|---------------|------|
| 1 | 感官 | √ | √ | √ | | |
| 2 | 失水率 | √ | √ | * | 冻鱼糜制品 | |
| 3 | 淀粉 | √ | √ | * | 冻鱼糜制品 | |
| 4 | 水分 | √ | √ | √ | 冻鱼糜制品 | |
| 5 | 菌落总数 | √ | √ | √ | | |
| 6 | 大肠菌群 | √ | √ | √ | | |
| 7 | 致病菌 | √ | √ | * | 鱼糜虾糜制品 | |
| 8 | 沙门氏菌 | √ | √ | * | 鱼糜虾糜制品除外 | |
| 9 | 金黄色葡萄球菌 | √ | √ | * | 鱼糜虾糜制品除外 | |
| 10 | 铅 | √ | √ | * | 虾糜制品除外 | |
| 11 | 无机砷 | √ | √ | * | | |
| 12 | 汞 | √ | √ | * | 鱼糜制品除外 | |
| 13 | 甲基汞 | √ | √ | * | 鱼糜制品 | |
| 14 | 镉 | √ | √ | * | 鱼类、甲壳类、软体动物产品 | |
| 15 | 多氯联苯 | √ | √ | * | 海水鱼、虾制品 | |
| 16 | 食品添加剂 | 山梨酸 | √ | √ | * | |
| | | 亚硝酸盐 | √ | √ | * | 即食类 |
| | | 磷酸盐 | √ | √ | * | 非即食类 |



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线: 4006076067

赵大相 186016 63797

咨询师热线

免费下载方法: ①浏览器输入网址: WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址: 生产许可证.中国

| | | | | | |
|----|------|---|---|---|--|
| 17 | 净含量 | √ | √ | √ | |
| 18 | 食品标签 | √ | √ | | |

表 4 非即食类鱼糜制品质量检验项目表

| 序号 | 检验项目 | | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
|----|---------|-----|----|----|----|----|
| 1 | 感官 | | √ | √ | √ | |
| 2 | 失水率 | | √ | √ | * | |
| 3 | 淀粉 | | √ | √ | * | |
| 4 | 水分 | | √ | √ | √ | |
| 5 | 汞 | | √ | √ | * | |
| 6 | 砷 | | √ | √ | * | |
| 7 | 无机砷 | | √ | √ | * | |
| 8 | 铅 | | √ | √ | * | |
| 9 | 镉 | | √ | √ | * | |
| 10 | 菌落总数 | | √ | √ | √ | |
| 11 | 大肠菌群 | | √ | √ | √ | |
| 12 | 沙门氏菌 | | √ | √ | * | |
| 13 | 金黄色葡萄球菌 | | √ | √ | * | |
| 14 | 食品添加剂 | 山梨酸 | √ | √ | * | |
| | | 磷酸盐 | | | | |
| 15 | 净含量 | | √ | √ | √ | |
| 16 | 标签 | | √ | √ | | |

八、抽样方法

根据企业申请取证的产品品种, 在企业的成品库内抽取生产工艺相对复杂的 1 种主导产品进行发证检验。

抽取样品为同一批次、保质期内的产品, 抽样基数不得低于 100 个最小包装。抽取样品量为 20 个最小包装 (总量不少于 4kg)。样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。样品确认无误后, 由核查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品, 并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。非即食类鱼糜制品在运输的过程中应具备冷藏条件。