

ICS 67.120.30
CCS B 53

DB 33

浙江 地方 标准

DB33/T 2445—2022

海捕虾保鲜操作技术规程

Code of practice for freshness keeping of marine shrimp

2022-02-19 发布

2022-03-21 实施

浙江省市场监督管理局 发布

前　　言

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》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、浙江海洋大学、宁波大学、浙江兴业集团有限公司、舟山市水产技术推广站、温岭市水产技术推广站、舟山市海王水产食品有限公司。

本标准主要起草人：梅光明、方益、张小军、丁国芳、郑斌、邓尚贵、陈雪昌、金雷、顾捷、陈瑜、许丹、陈思、夏枫峰、陈飞、杨文鸽、周小敏。

海捕虾保鲜操作技术规程

1 范围

本标准规定了海捕虾保鲜操作的渔船设施、器具和加工辅助材料，以及操作程序和作业要求。本标准适用于海洋捕捞虾类（管鞭虾科、对虾科、长臂虾科等）的船上保鲜操作。

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 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- 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
- NY/T 5357 无公害食品 海洋水产品捕捞生产管理规范

3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 设施、器具和加工辅助材料

- 4.1 渔船设施、作业卫生和塑料鱼箱材质等应符合 NY/T 5357 中相关规定。
- 4.2 浸渍桶等盛放容器应采用无毒无害、耐腐蚀和便于清洗消毒的材料制成（如不锈钢、塑料等），不应使用铁制容器。
- 4.3 保鲜操作用水应选择符合 GB 3097 中第二类水质要求的清洁海水或符合 GB 5749 要求的淡水。
- 4.4 焦亚硫酸钠应采用食品级，产品技术要求应符合 GB 1886.7 中的规定。

5 操作程序

5.1 前处理

- 5.1.1 起吊海捕虾网具时应轻吊轻放，避免对虾体造成损伤。
- 5.1.2 释放囊网将海捕虾倒入渔船甲板的固定位置上，用清洁海水冲掉污泥和杂质，剔除其它渔获物和严重破损的虾，并根据虾种类、规格等进行分类，用 0 °C~4 °C 的冰水降温。甲板上待处理的海捕虾应及时覆盖碎冰降温。

5.2 保鲜剂处理

- 5.2.1 保鲜剂推荐使用焦亚硫酸钠，其配制与管理应由经过培训的专职人员负责。

5.2.2 把 1.5 公斤焦亚硫酸钠倒入装有 100 公斤清洁海水的浸渍桶内，搅拌使其充分溶解，配制成为浓度为 1.5 % 焦亚硫酸钠溶液。

5.2.3 将不超过 30 公斤的新鲜海捕虾装入虾篮，用清洁海水洗净并沥干水分后浸入焦亚硫酸钠溶液，上下轻微摇动使虾体完全浸没，与溶液充分接触约 2 分钟，提起虾篮，沥干之后装箱并移入冷藏鱼舱。

5.2.4 按 5.2.3 步骤重复浸渍超过 14 篮后，应重新配制焦亚硫酸钠溶液。

5.3 冰鲜法操作

5.3.1 鱼舱底应用 300 毫米~400 毫米厚的碎冰铺底。

5.3.2 将 5.2.3 中焦亚硫酸钠溶液浸渍处理过的海捕虾采用层冰层虾装箱（鱼箱底宜先用 20 毫米~30 毫米厚的碎冰铺底），冰用量一般为虾体量的 1 倍~2 倍，冰颗粒直径不宜超过 40 毫米。

5.3.3 装箱完成后最上层虾表面应再覆冰 50 毫米以上，且覆冰后距离鱼舱顶部不小于 300 毫米。

5.3.4 冷藏鱼舱温度宜在 0 ℃~4 ℃。

5.3.5 鱼箱应摆放整齐，叠放时不应压损虾体，鱼箱之间、鱼箱与舱壁之间的空隙宜用冰填充。

5.3.6 冰藏中应勤检查、勤松冰、勤添冰，勤抽舱底水，水应不漫出舱底板，并防止冰结壳或缺冰。

5.4 微冻法操作

5.4.1 按照 5.3.2 步骤进行。

5.4.2 按照 5.3.3 步骤进行。

5.4.3 冷藏鱼舱温度应控制在 -4 ℃~0 ℃。

5.4.4 塑料鱼箱应堆放在搁架上，不应着地堆放，且鱼箱之间应留有一定空隙。

6 作业要求

6.1 经焦亚硫酸钠保鲜处理后的海捕虾中二氧化硫残留量应符合 GB 2760 的规定。当使用其它保鲜剂时，保鲜剂种类及用量也应符合 GB 2760 的规定。

6.2 搬运鱼箱时，应轻搬轻放，避免损伤鱼箱和虾体。

6.3 船载保鲜期间应每天检查鱼舱内海捕虾的保鲜情况，发现问题及时处理。

6.4 应根据不同地区、季节、产量、带冰数量和鱼舱隔热情况，确定海捕虾从起捕到运回码头的时间长短，尽量缩短航次时间。

6.5 需要开启鱼舱时，应尽量缩短开舱时间。

6.6 装卸或处理完渔获物后的甲板及鱼舱底应经常清洗和消毒，建立完善的清洗消毒制度并严格执行。使用的洗涤剂、消毒剂应对人体安全、无害。

6.7 渔船上的保鲜操作污水和保鲜剂废液应进行集中收集并作无害化处理。