



# 中华人民共和国国家标准化指导性技术文件

GB/Z 21700—2008

---

## 出口鳗鱼制品质量安全控制规范

Code on quality and safety control of eel products for export

2008-04-09 发布

2008-07-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	Ⅲ
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 总则 .....	2
5 鳊鱼养殖安全管理 .....	2
6 原辅料安全卫生 .....	3
7 加工、包装、储运过程安全卫生质量 .....	4
8 检验与监控 .....	5
9 检测质量 .....	6
10 追溯 .....	6
11 产品召回 .....	7
12 记录 .....	7
附录 A (规范性附录) 出口加工用鳊鱼养殖场备案基本条件 .....	8
附录 B (资料性附录) 质量监督员条件和职责 .....	10
附录 C (规范性附录) 鳊鱼制品检测实验室的通用条件 .....	11

## 前 言

本指导性技术文件的附录 A、附录 C 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

本指导性技术文件由中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局提出并归口。

本指导性技术文件起草单位:国家质量监督检验检疫总局进出口食品安全局、中华人民共和国福建出入境检验检疫局。

本指导性技术文件主要起草人:李飞、肖燕茂、杨彬彬、陈长兴、王根芳、廖鲁兴、张晓丽、郑映钦、朱崇德、徐长安、杨方、王以农、杨燕忠、万鸿明、黄新平、钟义勇、郑晓忠、刘国栋、宋志刚、林禹、李耀平、黄建生、林峰、黄莹、王咏梅、彭建华、张蕉南、毕克新、徐丽艳、刘环。

# 出口鳗鱼制品质量安全控制规范

## 1 范围

本指导性技术文件规定了出口鳗鱼养殖安全管理、加工过程安全卫生质量控制、运输、检验与监控、检测质量、产品追溯、产品召回及记录等方面的技术要求。

本指导性技术文件适用于供加工出口用鳗鱼养殖企业、生产加工企业及出口企业的质量安全控制。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本指导性技术文件的引用而成为本指导性技术文件的条款。凡是注日期的引用文件,其随后的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本指导性技术文件,然而鼓励根据本指导性技术文件达成协议的各方研究是否使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新文件适用于本指导性技术文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 11607 渔业水质标准

GB/T 15481 检测和校准实验室能力的通用要求

GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语(GB/T 19000—2000, idt ISO 9000:2000)

GB/T 19538 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南

SN/T 1347 水产品生产企业卫生注册规范

## 3 术语和定义

GB/T 19000 确立的以及下列术语和定义适用于本指导性技术文件。

### 3.1

#### 鳗苗 eel fry

从江、河口捕获的、体色仍呈半透明至尚未完全转黑阶段的鳗鲡。

### 3.2

#### 鳗种 eel seed

体色已转黑、规格自 500 尾/kg~800 尾/kg(日本鳗鲡)或 300 尾/kg~500 尾/kg(欧洲鳗鲡、美洲鳗鲡)至规格 50 尾/kg 的鳗鲡。

### 3.3

#### 鳗种饲养 eel breeding

将鳗苗培育至鳗种的过程。

### 3.4

#### 食用鳗养殖 eel farming

由鳗种投放池(塘)后,通过专用的饲料及养殖技术人员的精密管理,维持合理的养殖密度和良好的养殖环境,培育成一定规格可供出池(塘)的原料鳗的整个生产过程。

### 3.5

#### 鳗鱼制品 eel products

用烤制、蒸煮、调味、冷冻等方法处理原料鳗及其内脏后的产品。