

ICS 65.150  
B 50  
备案号: 14156-2003

# DB33

## 浙 江 省 地 方 标 准

DB33/T 452—2003

---

### 海捕虾装卸操作技术规范

Operating code for loading and unloading the marine shrimp

2003-09-12 发布

2003-09-16 实施

---

浙江省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准参照了隶属于FAO/WHO的CAC标准CAC/RCP17-1978《国际推荐虾操作规程》、CAC/RCP1-1969, Rev. 3 (1997)《食品卫生通则》、欧共体理事会指令(91/493/EEC)《水产品生产和投放市场的卫生条件》、GB 14881-1994《食品企业通用卫生规范》、SC/T 3003-1988《渔获物装卸操作技术规程》等有关标准,结合浙江省海虾捕捞生产及装卸运输实际情况制定。

本标准由浙江省海洋与渔业局提出并归口。

本标准起草单位:杭州商学院、舟山市海洋与渔业局、台州市海洋与渔业局、宁波市海洋与渔业局。

本标准主要起草人:戴志远、洪詠平、王宏海、娄加金、李建、陈锡刚。

# 海捕虾装卸操作技术规范

## 1 范围

本标准规定了海捕虾装卸、运输的船只、设备、设施、操作及海捕虾堆放、处理。

本标准适用于海捕虾从捕获后到加工前场地堆放及处理过程的操作。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 3097 海水水质标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

SC 5010 塑料鱼箱

SC/T 9001 人造冰

## 3 术语和定义

本标准采用下列术语和定义。

### 3.1

#### 海捕虾

海洋捕捞的对虾科、长臂虾科及管鞭虾科等虾类。

### 3.2

#### 捕虾船

专业从事海虾捕捞的船只。

### 3.3

#### 收鲜船

专业收购海捕虾，再运送到加工厂或鱼货交易市场码头的船只。

### 3.4

#### 清洁海水

指符合GB 3097第一类水质规定的海水。

## 4 捕虾船和收鲜船

4.1 鱼舱和冰舱内壁应装隔热材料；隔热材料表面应密封防水、耐腐蚀、无毒、易清洗。

4.2 捕虾船、收鲜船出海前，应用清洁海水或生活饮用水洗净甲板、鱼舱、鱼舱隔板，并清除舱内杂物，抽净鱼舱底积水。收鲜船第一次出海收鲜时，应先用含有效氯 150mg/kg-200mg/kg 消毒液进行喷洒消毒，再用清洁海水或生活饮用水洗涤。

4.3 出海前，捕虾船、收鲜船应备足碎冰，碎冰应符合 SC/T 9001 卫生要求，保证收购海捕虾的低温保鲜需要。

4.4 出海前，捕虾船、收鲜船应备足收虾鱼箱，并做好标记。

4.5 捕虾船的副渔获物及收鲜船在收虾同时兼收的其它渔获物，应设有专门鱼舱进行堆放。

4.6 捕虾船、收鲜船卸载渔获物后，先用清洁海水或生活饮用水洗涤，再用含有效氯150mg/kg-200mg/kg 消毒液喷洒消毒，最后用清洁海水或生活饮用水清洗。靠岸停泊期间，应进行灭鼠、杀虫处理。

## 5 塑料鱼箱

5.1 塑料鱼箱应符合 SC 5010 塑料鱼箱要求。

5.2 塑料鱼箱每次使用后，应先用清洁海水或生活饮用水洗涤，再用含有效氯150mg/kg-200mg/kg的消毒液浸泡消毒1min-3min，最后用清洁海水或生活饮用水清洗，晾干备用。

## 6 装卸运输设备

6.1 起舱机、胶带输送机装卸设备，应保持完好、清洁，运行平衡正常。

6.2 设备运行操作时，不对鱼箱及虾体产生机械损伤和外来的污染。

6.3 运输工具，如手拉车、卡车应保持清洁、干燥。每次生产任务完成后，应先用清洁海水或生活饮用水洗涤，再用含有效氯150mg/kg-200mg/kg的消毒液喷洒消毒，最后用清洁海水或生活饮用水冲洗干净备用。

## 7 堆放场地及设施

7.1 堆放箱装海捕虾的交易市场应有屋顶、围墙等遮阳避雨设施，应有防止外界环境对海捕虾造成污染的隔离设施，加工厂应有专用保温库堆放箱装海捕虾。

7.2 堆放场地应地面平整，不透水积水。内墙、室内柱子下部应有 1.5m 以上的墙裙，其材料应无毒、易清洗。

7.3 堆放场地应有充足的供清洗场地用的水源，其水质应符合 GB 3097 或 GB 5794 规定。

7.4 堆放场地应有畅通的排水系统，且便于清除污物。

7.5 交易市场内应设有水冲式卫生间，位置应远离箱装海捕虾堆放区域，卫生间的进出门不能正对着海捕虾堆放场地。

7.6 堆放场地应有工器具、地面清洗、消毒等设施，具有防鼠、防虫措施。

## 8 人员

8.1 操作人员至少每年一次进行健康体检，持健康证上岗。

8.2 操作人员应保持个人卫生，必要时穿戴适合作业的工作服、帽、靴。

8.3 操作人员应戴手套操作，手套应符合相关卫生要求。

## 9 装卸运输操作

9.1 海捕虾应全部采用塑料鱼箱盛装，不得散装。

9.2 塑料鱼箱用碎冰铺底 40 mm-50mm，层虾层冰，装虾后表面覆冰约 50mm。

9.3 鱼舱内的垫冰厚度为 100 mm-150mm，盖冰厚度为 50 mm-100mm，塑料鱼箱之间、塑料鱼箱与鱼舱之间的空隙用冰填充，盖冰与舱板的顶隙距离不得小于 300mm，舱内温度应低于 4℃。

9.4 起卸海捕虾时，要轻搬轻放，不能用锐器损伤鱼箱和虾体。

9.5 在运输过程中，要注意塑料鱼箱堆放高度，防止塑料鱼箱翻倒。

9.6 在运输过程中，鱼箱上面应履盖专用遮阳遮雨工具，避免太阳照射、雨淋及外来物污染。

9.7 在运输过程中，应保证虾体处于不脱冰状态，虾体温度应低于4℃。

## 10 场地堆放和处理

10.1 装有海捕虾的塑料鱼箱应堆放在搁架上，不应着地堆放。

10.2 卸下的海捕虾应按品种、等级、质量分别呈“品”字型堆放，并作好标记。

10.3 交易市场内堆放的箱装海捕虾，虾体上应覆盖足量的碎冰，同时应视交易时间的长短，经常添加碎冰，保持虾体不脱冰，虾体温度应低于 4℃。

10.4 加工厂保温库堆放的海捕虾，应视堆放时间的长短，及时添加碎冰，保温库的库温应保持在 0℃-4℃。