



水产加工品生产许可证审查细则及修改单

实施食品生产许可证管理的水产加工品是指以以鲜、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。

《水产加工品生产许可证审查细则》修改单(第1号)

《水产加工品生产许可证审查细则》修改条款及其内容如下

:

前言

水产加工品定义中,“是指以新鲜水产品为原料”改为“以鲜、冻水产品为原料”。

申证单元干制水产品、盐渍水产品和鱼糜制品(熟制鱼糜制品、冻鱼糜制品)改为干制水产品、盐渍水产品和鱼糜制品。

干制水产品生产许可证审查细则及修改单

一、发证产品范围

实施生产许可证管理的干制水产品是以新鲜的鱼、虾、贝类、头足类、海藻类等水产品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

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）》；GB16328-1996《烤鱼片卫生标准》；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》；GB16324-1996《海水贝类干制品》；SC/T3213-2002《干裙带菜叶》；SC/T3202-1996《干海带》；SC/T3201-1981《小饼紫菜》；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。

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	√	√	√	烤虾



公众号

食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>

公众号

	氮				
10	菌落总数	√	√	√	烤鱼片、鱿鱼丝、烤 虾
11	大肠菌群	√	√	√	烤鱼片、鱿鱼丝、烤 虾
12	致病菌	√	√	*	鱿鱼丝
13	沙门氏菌	√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、 烤虾
14	金黄色葡萄球 菌	√	√	*	烤虾
15	致泻埃希氏 菌	√	√	*	烤虾
16	单核增生李斯 特菌	√	√	*	烤虾
17	砷	√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、 烤虾、干海带
18	无机砷	√	√	*	鱿鱼干、干贝、 鱿鱼丝
19	铅	√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、 鱿鱼丝、烤虾
20	汞	√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、 干贝、鱿鱼丝、鱿鱼 干、烤虾、干海带
21	六六六	√	√	*	干海带、小饼紫菜



22	滴滴涕		√	√	*	干海带、小饼紫菜
23	食品 添加 剂	山梨酸	√	√	*	即食水产品
		着色剂				虾米、虾片
		二氧化 硫				鱿鱼丝（脱皮）、烤 鱼片
24	净含量负偏 差		√	√	√	
25	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。

《干制水产品生产许可证审查细则》修改单（第1号）

一、发证范围



“干制水产品是以新鲜的鱼、虾、贝类、头足类等水产品为原料经相应工艺加工制成的产品”。改为“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”。

四、产品相关标准：删除GB16328-1996《烤鱼片卫生标准》、GB16324-1996《海水贝类干制品》，增加GB2762-2005《食品中污染物限量》、GB10144-2005《动物性水产干制品卫生标准》和GB19643-2005《藻类制品卫生标准》。

七、检验项目

修改后的检验项目表如下：

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



序号	检验项目		发证	监督	出厂	备注
16	单核细胞增生李斯特氏菌		√	√	*	烤虾
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		√	√		



盐渍水产品生产许可证审查细则及修改单

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。

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

（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。

（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。

2. 盐渍裙带菜、盐渍海带：藻体水分、盐分过高。

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。

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》；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	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
9	汞	√	√	*	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
10	无机砷	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
11	六六六	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
12	滴滴涕	√	√	*	盐渍海带、盐渍裙带菜
13	净含量	√	√	√	
14	标签	√	√		

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。

《盐渍水产品生产许可证审查细则》修改单（第1号）

一、发证范围及申证单元

改为：“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管制环节

（一）基本生产流程：增加“3. 盐渍鱼：原料处理→腌渍→（干燥）→包装”

（二）关键控制环节：增加“3. 盐渍鱼的盐渍”

（三）容易出现的质量问题：增加“3. 盐渍鱼组胺偏高。”

三、必备的生产资源

（二）生产必备设备：增加“3. 盐渍鱼：原料处理设备、腌渍设备、包装设备。”

四、产品相关标准：增加“GB10138-2005《盐渍鱼卫生标准》、GB19643-2005《藻类制品卫生标准》”

七、检验项目

修改后的检验项目表如下：

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
20	净含量	√	√	√	
21	标签	√	√		

(盐渍鱼的水分、盐分按企业标准进行判定)



鱼糜制品生产许可证审查细则及修改单

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鱼肉为主要原料,添加一定的辅料,经相应工艺加工制成的产品。鱼糜制品包括熟制鱼糜灌肠和冻鱼糜制品。

在生产许可证上应当注明获证产品的名称,即熟制鱼糜灌肠和冻鱼糜制品。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。

1. 熟制鱼糜灌肠

冻鱼糜→切削→斩拌→充填结扎→高温杀菌→冷却→包装

2. 冻鱼糜制品

冻鱼糜→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

(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. 熟制鱼糜灌肠

原料处理设备、切削设备、斩拌设备、充填结扎设备、高温杀菌设备、冷却干燥设备、包装设备。

2. 冻鱼糜制品

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

GB10132-1988《熟制鱼糜灌肠卫生标准》；SC/T3701-2003《冻鱼糜制品》；GB2762-1994《食品中汞限量卫生标准》；GB4810-1994《食品中砷限量卫生标准》；GB14935-1994《食品中铅限量卫生标准》；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。

熟制鱼糜灌肠的肠衣，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) 酸度计；(四) 分光光度计；(五) 干燥箱；(六) 微生物培养箱；(七) 无菌室或超净工作台；(八) 灭菌锅；(九) 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 熟制鱼糜灌肠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	PH值		√	√	√	
3	水分		√	√	√	企标
4	盐分		√	√	√	企标
5	蛋白质		√	√	√	企标
6	脂肪		√	√	√	企标
7	淀粉		√	√	*	企标
8	菌落总数		√	√	√	
9	大肠菌群		√	√	√	
10	致病菌		√	√	*	
11	砷		√	√	*	
12	铅		√	√	*	
13	汞		√	√	*	
14	食品添加剂	山梨酸	√	√	*	
		亚硝酸盐				
15	净含量		√	√	√	
16	标签		√	√		

表4 冻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。冻鱼糜制品在运输的过程中应具备冷藏条件。



《鱼糜制品生产许可证审查细则》修改单（第1号）

一、发证产品范围：

改为：“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：

“熟制鱼糜灌肠”改为“即食类鱼糜制品”，“冻鱼糜制品”改为“非即食类鱼糜制品”，“冻鱼糜”改为“鲜（冻）原料”，“填充结扎”改为“成形”。

三、必备的生产资源

（二）必备的生产设备

“熟制鱼糜灌肠”改为“即食类鱼糜制品”，“冻鱼糜制品”改为“非即食类鱼糜制品”，“填充结扎设备”改为“成形设备”。

四、产品相关标准

删除GB10132-1988《熟制鱼糜灌肠卫生标准》、GB2762-1994《食品中汞限量卫生标准》、GB4810-1994《食品中砷限量卫生标准》、GB14935-1994《食品中铅限量卫生标准》，增加 GB10132-2005《鱼糜制品卫生标准》。

五、原辅材料的有关要求

“熟制鱼糜灌肠的肠衣”改成“鱼糜制品的包装材料”。



六、必备设备：删除酸度计、分光光度计。

七、检验项目

原表3的内容和名称修改成下表。

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
17	净含量		√	√	√	
18	食品标签		√	√		