



其他水产加工品生产许可证审查细则（2006版）

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的其他水产加工品是指除干制水产品、盐渍水产品、鱼糜制品以外的所有以水生动植物为主要原料加工而成的产品。申证单元分为5个：水产调味品、水生动物油脂及制品、风味鱼制品、生食水产品、水产深加工品。

水产调味品是指以鱼类、虾类、蟹类、贝类、藻类等水生动植物为原料，经盐渍、发酵（或不发酵）等工艺加工制成的产品。水生动物油脂及制品是指以海洋动物为原料经相应工艺加工制成的油脂或油脂制品。风味鱼制品是指以鱼类、头足类等水生动物为原料，经相应工艺加工制成的产品。生食水产品是指以鲜活的水生动植物为原料，采用食盐盐渍、酒醋浸泡或其他工艺加工制成的可直接食用的水产品。水产深加工品是指以水生动植物或水生动物的副产品为原料，经特殊工艺加工制成的产品。

在生产许可证上应当注明产品及单元名称，即其他水产加工品（水产调味品、水生动物油脂及制品、风味鱼制品、生食水产品、水产深加工品）。生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为：2202。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 水产调味品的基本生产流程

原料处理→盐渍→发酵（或不发酵）→调配（或不调配）→灌装→杀菌（或不杀菌）→包装

2. 水生动物油脂及制品的基本生产流程。

原料处理→提油（蒸煮、水解等）→压榨（过滤）→离心→精制（或不精制）→包装



3. 风味鱼制品的基本生产流程。

原料处理→盐渍（或浸渍、调味）→干燥（或沥干）→调理（调味、烟熏、糟制、油炸等）→杀菌（或不杀菌）→包装

鱼(蟹)松: 原料处理→熟化→脱水→搓松→调味→炒松→包装

4. 生食水产品的基本生产流程。

腌制品: 原料处理→盐渍（或浸渍）→清洗沥干→调味腌制→包装

非腌制品: 原料处理→切割→包装

5. 水产深加工品的基本生产流程。

(1) 水生动植物干粉: 原料处理→干燥→粉碎→复配（或不复配）→成形（装胶囊、造粒、压片）→杀菌（或不杀菌）→包装

(2) 水生动植物提取物: 原料处理→提取→分离→调配→喷粉（或不喷粉）→包装→杀菌

(3) 其他水产品: 原料→清洗→熟制→冷却→灭菌→包装

(二) 关键控制环节。

1. 水产调味品: 原料验收、盐渍、发酵、杀菌;

2. 水生动物油脂及制品: 原料验收、提油、精制;

3. 风味鱼制品: 原料验收、盐渍（或浸渍）、调理、搓松、炒松;

4. 生食水产品: 原料验收及处理、调味腌制、贮藏;

5. 水产深加工品。

(1) 水生动植物干粉: 原料验收、干燥、粉碎、成形、杀菌;

(2) 水生动植物提取物: 原料验收、提取、调配、杀菌;

(3) 其他水产品: 原辅料处理、杀菌。

(三) 容易出现的质量安全问题。



1. 由于生产工艺不合适造成产品的风味物质不足; 2. 微生物超标; 3. 超范围或超量使用食品添加剂; 4. 重金属超标; 5. 兽药残留量超标。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

其他水产加工品的生产企业除必须具备的生产环境外, 其厂房建筑结构应完善, 厂房设施的设计应根据不同水产制品的工艺流程进行合理布局, 上下工序衔接合理, 防止原料、半成品、成品间的交叉污染。

企业应具备与生产能力相适应的原辅材料库, 包装材料库、成品仓库; 具备与生产相适应的生产车间, 包装车间; 同时原料库房应必备冷库制冷设备(或租赁冷库制冷设备), 成品库房根据贮藏需要配备冷冻冷藏设施, 以保证原辅料与成品的贮存要求。冷库应根据不同工艺要求, 达到相应的温度。

(二) 必备的生产设备。

1. 水产调味品必备的设备。

(1) 原料清洗设施; (2) 粉碎设备(生产工艺需要时); (3) 搅拌设施; (4) 盐渍设施; (5) 发酵设施(无发酵过程的不适用); (6) 洗瓶机(瓶装产品); (7) 杀菌设备(无杀菌过程的不适用); (8) 包装设备。

2. 水生动物油脂及制品必备的设备。

(1) 原料处理设施; (2) 蒸煮设备、萃取设备或水解设备; (3) 压榨机或过滤机; (4) 分离设备; (5) 包装设备; (6) 洗瓶机(瓶装产品); (7) 脱胶、脱酸、脱色、脱臭设备(精制鱼油); (8) 低温设备、蒸馏设备(多烯鱼油); (9) 乳化设备(乳剂)。



3. 风味鱼制品必备的设备;

(1) 原料处理设施; (2) 盐渍设施; (3) 搅拌设施; (4) 干燥设施; (5) 烟熏设备; 油炸设备; 烘炒设备; 糟制设施; (6) 洗瓶机(瓶装产品); (7) 熟化设备、搓松机(鱼松); (8) 包装设备。

4. 生食水产品必备的设备。

(1) 原料清洗设施; (2) 腌制容器(腌制产品); (3) 洗瓶机(瓶装产品); (4) 包装设备。

5. 水产深加工品必备的设备。

(1) 水生动植物干粉: ①清洗设施; ②粉碎设备; ③干燥设备; ④成形设备; ⑤杀菌设备(空气净化设备); ⑥包装设备。

(2) 水生动植物提取物: ①原料处理设施(各类容器、漂洗设备等); ②提取设施(熬煮、酶解等); ③调配设施; ④包装设备; ⑤杀菌设备(空气净化设备); ⑥分离设备

(3) 其他水产品: ①原料处理设施; ②熟制设备; ③包装设备; ④杀菌设备

四、产品相关标准

(一) 水产调味品。

GB10133-2005《水产调味品卫生标准》; SC/T3601-2003《蚝油》; SC/T3602-2002《虾酱》; SC/T3902-2001《海胆制品》; SC/T3905-1985《鲟、鳇鱼籽》;

(二) 水生动物油脂及制品。

SC/T3502-2000《鱼油》; SC/T3503-2000《多烯鱼油制品》

(三) 生食水产品。

GB10136-2005《腌制生食动物性水产品卫生标准》



水产制品还应符合GB2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》、GB2762-2005《食品中污染物限量》、GB2763-2005《食品中农药最大残留限量》、备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

其他水产加工品的原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不得含有毒有害物质。生产加工所用的原辅材料必须符合相应的国家标准、行业标准及相关规定，不得使用非食用性原辅材料。包装材料应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损。对于实施生产许可证管理的原辅材料，采购时应验证。产品原料的贮存及运输过程，不仅要有防雨、防尘设施，还应根据原料特点配备冷冻、冷藏、保鲜、保温、保活等设施。

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）灭菌锅；（五）无菌室（或超净工作台）；（六）微生物培养箱；（七）生物显微镜；（八）计量容器；（九）温度计(冻品)；（十）酸度计。

七、检验项目

其他水产制品的发证检验、定期监督检验和企业出厂检验分别按下列表中列出的相应检验项目进行。出厂检验项目注有“*”标记的，企业应当每年进行2次检验。

水产调味品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	氨基酸态氮	√	√	*	除海胆制品
3	氯化钠	√	√	√	



序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
4	蛋白质	√	√	*	虾酱
5	总氮	√	√	*	蚝油、贻贝油
6	总酸	√	√	*	蚝油、贻贝油
7	总氮与氨基酸态氮之比	√	√	*	蚝油、贻贝油
8	水分	√	√	√	海胆制品、虾酱
9	挥发性盐基氮	√	√	*	除海胆制品
10	灰分	√	√	*	虾酱
11	汞/甲基汞	√	√	*	有此项目的
12	无机砷	√	√	*	
13	铅	√	√	*	鱼制调味品、蚝油、虾酱
14	镉	√	√	*	鱼制调味品、蚝油
15	铝	√	√	*	
16	多氯联苯	√	√	*	海水产调味品
17	苯甲酸	√	√	*	
18	山梨酸	√	√	*	
19	菌落总数	√	√	√	
20	大肠菌群	√	√	√	
21	沙门氏菌	√	√	*	
22	金黄色葡萄球菌	√	√	*	
23	副溶血性弧菌	√	√	*	
24	志贺氏菌	√	√	*	
25	净含量	√	√	√	
26	食品标签	√	√		



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>



注：依据标准：SC/T3601--2003《蚝油》、SC/T3602-2002《虾酱》、SC/T3902-2001《海胆制品》、SC/T3905-1985《鲟、鲤鱼籽》、GB10133-2005《水产调味品卫生标准》、备案有效的企业标准。

水生动物油脂及制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感观	√	√	√	
2	水分及挥发物	√	√	√	鱼油
3	酸价	√	√	√	
4	过氧化值	√	√	√	
5	不皂化物	√	√	*	鱼油
6	碘价	√	√	*	
7	杂质	√	√	*	鱼油
8	EPA+DHA总量	√	√	*	多烯鱼油制品
9	EPA总量	√	√	*	多烯鱼油制品
10	DHA总量	√	√	*	多烯鱼油制品
11	铅	√	√	*	多烯鱼油制品
12	砷	√	√	*	多烯鱼油制品
13	汞	√	√	*	多烯鱼油制品
14	菌落总数	√	√	√	多烯鱼油制品
15	大肠菌群	√	√	√	多烯鱼油制品
16	霉菌	√	√	*	多烯鱼油制品
17	致病菌	√	√	*	多烯鱼油制品
18	净含量	√	√	√	
19	食品标签	√	√		

注：依据SC/T3502—2000《鱼油》、SC/T3503—2000《多烯鱼油制品》、备案有效的企业标准。

风味鱼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	水分	√	√	√	
3	盐分	√	√	√	
4	挥发性盐基氮	√	√	√	
5	酸价	√	√	√	油炸
6	过氧化值	√	√	√	油炸
7	苯并(a)芘	√	√	*	烟熏
8	菌落总数	√	√	√	
9	大肠菌群	√	√	√	
10	致病菌	√	√	*	
11	无机砷	√	√	*	
12	铅	√	√	*	
13	铝	√	√	*	
14	甲基汞	√	√	*	
15	防腐剂	√	√	*	视产品情况而定
16	着色剂	√	√	*	视产品情况而定
17	甜味剂	√	√	*	视产品情况而定
18	多氯联苯	√	√	*	海水产品
19	净含量	√	√	√	
20	食品标签	√	√		

注：依据标准：GB2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》、GB2762-2005《食品中污染物限量》、GB7718-2004《预包装食品标签通则》、定量包装商品计量管理办法、备案有效的企业标准。

生食水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
----	------	----	----	----	----

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	挥发性盐基氮	√	√	√	蟹块、蟹糊
3	无机砷	√	√	*	
4	甲基汞	√	√	*	
5	铝	√	√	*	
6	N-二甲基亚硝胺	√	√	*	适用于海产品
7	多氯联苯	√	√	*	适用于海产品
8	菌落总数	√	√	√	
9	大肠菌群	√	√	√	
10	致病菌	√	√	*	
11	寄生虫囊蚴	√	√	*	
12	净含量	√	√	√	
13	食品标签	√	√		

注：依据标准：GB10136-2005《腌制生食动物性水产品卫生标准》
；备案有效的企业标准。

水产深加工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/总固形物	√	√	√	
3	盐分	√	√	√	视产品情况而定
4	蛋白质	√	√	√	视产品情况而定
5	灰分	√	√	*	视产品情况而定
6	无机砷	√	√	*	
7	铅	√	√	*	
8	甲基汞	√	√	*	
9	铝	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
10	菌落总数	√	√	√	
11	大肠菌群	√	√	√	
12	沙门氏菌	√	√	*	
13	志贺氏菌	√	√	*	
14	金黄色葡萄球菌	√	√	*	
15	副溶血性弧菌	√	√	*	
16	食品添加剂	√	√	*	视产品情况而定
17	净含量	√	√	√	
18	食品标签	√	√		

注：依据标准：GB2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》、GB2762-2005《食品中污染物限量》、GB7718-2004《预包装食品标签通则》、定量包装商品计量管理办法、备案有效的企业标准（产品的特征成分应在企业标准中明确列出）。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种，在企业的成品库内，每个单元抽取一个样品进行发证检验。优先抽取工艺过程比较复杂的、生产加工难度比较高的产品进行检验。

所抽样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于200个最小包装。随机抽取20个最小包装，样品总量不少于2kg；包装净含量高于2kg的产品抽取4个包装，从4个包装中抽取样品，总量不少于2kg；水产深加工酌情抽样（满足检验和复检用量）。样品分成2份，1份用于检验，1份备查。样品确认无误后，由审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。

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