

# T/SPPSF

## 深圳市植物保护与土壤肥料行业协会团体标准

T/SPPSF 022—2025

### 联安斑节对虾生产操作规程

Production Operation Procedures for Lian' an Giant tiger prawn

2025 - 12 - 31 发布

2025 - 12 - 31 实施



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 生产要求 .....	1
5 加工要求 .....	3
6 管理体系 .....	3

全国团体标准信息平台

## 前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由深圳市植物保护与土壤肥料行业协会提出并归口。

本文件起草单位：深圳大学、深圳市农产品质量安全检验检测中心（深圳市动植物疫病预防控制中心）、广东百宏农业科技发展有限公司、深圳驻海丰县联安镇帮扶工作队、联安镇人民政府、海丰县联安镇霞浦村经济合作社。

本文件主要起草人：何庆华、麦晓敏、廖敏、古家林、刘佳、黎智华、瞿翠兰、吴丹、林英扬、韩宇博、林敏霞、张玲、骆永壕、谢玄烨、黎双飞、唐玉林、罗付信、王世昌、王嘉豪、陈裕德、陈应龙。

# 联安斑节对虾生产操作规程

## 1 范围

本文件规定了联安斑节对虾有机生产的术语和定义、生产要求、加工要求及管理体系要求。

本文件适用于广东省汕尾市海丰县联安镇行政区域内，以斑节对虾为养殖品种、采用渔塍生态养殖模式的联安斑节对虾有机生产、加工和相关管理活动。

## 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文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 11607 渔业水质标准
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准—食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- GB/T 22213 水产养殖术语
- GB/T 24861 水产品流通管理技术规范
- GB/T 26619 斑节对虾
- GB/T 33110 斑节对虾 亲虾和苗种
- GB/T 36192 活水产品运输技术规范
- NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**联安斑节对虾** Lian' an giant tiger prawn

指在联安镇长沙湾畔及大液河、丽江、黄江三江交汇处人工养殖的斑节对虾（*Penaeus mondon Fabricius*）。

### 3.2

**渔塍** coastal brackish water pond

指在沿海河口或潮间带滩涂区域，通过人工筑堤、开沟、设闸形成的封闭或半封闭养殖设施，利用潮汐涨落实现水体交换、纳苗或投苗，用于养殖咸淡水或海水水生经济动植物的养殖场地。

### 3.3

**生态养殖** ecological aquaculture

指遵循生态学原理与自然规律，利用潮汐等自然节律驱动养殖系统运行，通过生物间互利共生实现水质净化与物质循环，在减少人工干预和化学投入的前提下，维持生态平衡并产出高品质产品的养殖方式。

## 4 生产要求

### 4.1 场地选址

4.1.1 养殖区域应位于联安镇淡咸水交界处，远离工业污染源、公路干线、垃圾处理场等，距离污染源直线距离不小于5公里。

4.1.2 以鱼塢的形式养殖，鱼塢水域边界清晰，与常规养殖区域设置物理隔离，缓冲带宽度不小于3米。

4.1.3 鱼塢水域土壤及底质符合GB 15618要求，近36个月内未使用本标准禁用物质。

#### 4.2 转换期

4.2.1 斑节对虾有机生产转换期应不少于12个月，转换期内按本标准管理。

4.2.2 引入常规苗种的，需确保其在后2/3养殖期内完全采用有机生产方式饲养。

4.2.3 转换期内产品不得作为有斑节对虾销售，应明确标识为“有机转换期产品”。

#### 4.3 水质要求

水质应符合GB 11607规定。水质盐度应适应斑节对虾不同生长阶段需求，通常维持在10‰~25‰。

#### 4.4 苗种选择与投放

4.4.1 优先选用联安当地的有机斑节对虾苗种。无法获得时，可选用未经禁用物质处理的本地适配常规斑节对虾苗种。所选用苗种的质量和规格应符合GB/T 33110的规定。

4.4.2 斑节对虾苗种投放前需经检疫，不应检出对虾白斑综合征病毒、对虾传染性皮下及造血组织坏死病毒和斑节对虾杆状病毒，不应检出氯霉素、硝基呋喃类代谢物和孔雀石绿，检疫记录留存完整。

4.4.3 投放斑节对虾苗种的时间选择春季（4月中旬前后）适宜时段，避开高温、暴雨等极端天气，合理控制投放密度。

#### 4.5 养殖管理

联安斑节对虾有机生产应满足以下基本要求：

- a) 可配备水质监测设备、微孔曝气增氧机等必要设施，所有设施设备不应使用涂料和合成化学物质，定期维护并记录；
- b) 不得采取永久性增氧养殖方式；
- c) 应采取有效措施，防止其他养殖体系的生物（包括野生品种和常规养殖体系的斑节对虾）进入有机生产体系及捕食斑节对虾；
- d) 不应对斑节对虾采取任何人为伤害措施。

#### 4.6 饵料管理

饵料管理可采用以下措施：

- a) 优先使用有机认证的配合饲料；
- b) 允许使用符合有机标准的天然饵料；
- c) 常规饵料使用应符合GB/T 19630的限制要求。

#### 4.7 疾病防治

疾病防治可采用以下措施：

- a) 优先通过生态防控措施预防疾病。允许使用生石灰、茶籽饼及微生物制剂进行水体环境调节。
- b) 禁止使用化学合成消毒剂、抗生素和激素类药物。
- c) 具体允许使用的物质清单应符合GB/T 19630的规定。

#### 4.8 日常管理

每天至少巡查一次鱼塢，记录斑节对虾的生长状况和水质情况。

#### 4.9 捕捞

4.9.1 斑节对虾达到商品规格（通常15 g/尾 ~20 g/尾）方可捕捞，应根据生长情况和市场需求合理安排捕捞计划

4.9.2 采用温和捕捞方式，减少对斑节对虾的应激伤害或过度暴露于高温下，捕捞工具需清洁、无禁用物质残留。

4.9.3 捕捞后及时分拣，去除病残个体，避免与常规斑节对虾混杂，捕捞记录需包含时间、地点、数

量、批次等信息。

## 5 加工要求

### 5.1 基本要求

加工场所应符合GB 14881要求，与常规产品加工区域物理隔离，避免交叉污染。加工过程优先采用物理方法，禁止使用辐照处理，禁用石棉过滤材料。

### 5.2 清洗与暂养

用符合GB 5749的清水冲洗外壳，去除表面杂质、黏液即可，禁用洗洁精、消毒剂等化学清洗剂。活虾暂养密度应根据水体条件合理控制，通常不超过20 kg/m<sup>3</sup>，确保虾体健康，可根据GB/T 36192调整暂养条件。

### 5.3 贮藏

贮藏过程应符合GB/T 24861的规定，冰鲜温度宜0℃~4℃，冻藏暂养需≤-18℃。

## 6 管理体系

### 6.1 人员管理

联安斑节对虾有机生产单位应配备管理人员、养殖人员、加工人员和质量检测人员，所有人员需遵守相应法律法规，具备对应岗位的资质和基础能力，定期开展培训。

### 6.2 可溯源体系

联安斑节对虾有机生产单位应建立完善的可追溯体系，保持可追溯的生产全过程的详细记录以及可跟踪的生产批号系统。

### 6.3 投诉处理与召回体系

联安斑节对虾有机生产单位应建立和保持有效的投诉处理与产品召回制度，包括产品召回的条件、召回产品的处理、采取的纠正措施，产品召回的演练等，并保留产品召回过程中的全部记录，包括召回、通知、补救、原因、处理等。

### 6.4 文件管理

联安斑节对虾有机生产单位应妥善保存所有本标准涉及的所有生产记录和相关文件，保存期限不少于5年。

---