

T/NNAS

团 体 标 准

T/NNAS XXXX—XXXX

防城港龙虾设施设备建设配置要求

Fangchenggang lobster facilities and equipment construction
configuration requirements

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

南宁市标准化协会发布

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这些专利的责任。

本文件由防城港市港发控股集团有限公司提出。

本文件由南宁市标准化协会归口。

本文件起草单位：防城港市市场监督管理局、东兴市市场监督管理局、防城港市港发兴龙水产品加工有限公司、南宁市标准化协会、广西东标标准化质量认证咨询服务有限责任公司。

本文件主要起草人：

防城港龙虾设施设备建设配置要求

1 范围

本文件规定了防城港龙虾设施的暂养池结构、配套设施、运行维护内容。
本文件适用于防城港龙虾设施设备建设配置要求。

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/T 30134 冷库管理规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 暂养池结构

暂养池形可修建圆形、椭圆形、方形等，但若为方形池则应进行切角，修成弧形。暂养池面积 $5.0\text{ m}^2 \sim 20.0\text{ m}^2$ ，池深 $1.0\text{ m} \sim 1.5\text{ m}$ ，暂养池上方搭盖黑色遮光布。

5 配套设施

5.1 冷库

5.1.1 冷库应符合 GB/T 30134 的规定。

5.1.2 冷库温度应保持在 $-18\text{ }^\circ\text{C}$ ，配备有通风装置，保证冷库内的空气流通。

5.1.3 冷库制冷装置和电气装置，应避免水气（消毒水和盐水）的腐蚀。

5.2 打包车间

打包车间温度应达到 $14\text{ }^\circ\text{C} \sim 18\text{ }^\circ\text{C}$ ，并保持清洁卫生，具备防蝇、防鼠、防虫等设施。

5.3 分拣加工场地与设施

分拣加工场地应有足够的空间，能满足食品货物周转的需要，周围不应有有害气体、粉尘、放射性物质和其他扩散性污染源，并有有效的防虫蝇、防鼠、防尘等设施。分拣加工场地每天作业结束后，应及时对场地清扫整理，并用紫外光或用符合食品安全的消毒剂进行消毒处理。

5.4 进排水设施

5.4.1 进水

根据暂养池面积，蓄水量为暂养池的 $1/3$ 以上。

5.4.2 排水

在暂养池进水口远端设置排水口，根据温度和季节调节养殖水位。各池排放的尾水通过主排水管或排水沟集中收集。

5.5 供电设施

供电能力宜为额定用电量的120%，配套相应的变压器及配电房、配电开关、输电线路，应自备发电设备。

5.6 增氧设施

增氧设施可选用水车式增氧机、射流式增氧机、叶轮式增氧机或底部充气式增氧设施，每个暂养池应配置功率1.0 kw~1.2 kw的增氧机。

5.7 控温设施

控温设备应防腐蚀，并定期排查。暂养池水温控制在18℃~30℃，或环境温度22℃~28℃。

5.8 检测设施

宜配置生物显微镜和测定盐度、水温、溶解氧、pH值、氨氮及亚硝酸盐等水质指标的仪器设备。

6 运行维护

6.1 尾水处理滞留时间

尾水处理滞留时间不低于24 h。

6.2 尾水排放

合理安排养殖尾水排放时间，分批次排放。

6.3 管护与清理

6.3.1 定期检查尾水管道是否畅通，有无堵塞或破损现象。

6.3.2 定期清理尾水管道中的淤泥和杂物。
