# T/XJZJXH

# 新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH XXXX—2025

# 冷泉活水养殖三文鱼

Salmon aquacultured in cold spring running water

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

### 目 次

前	這言	II
1	范围	. 1
2	规范性引用文件	. 1
3	术语和定义	. 1
4	养殖环境安全要求	. 1
	4.1 水源与水质	
5	4.2 介殖以他 投入品管理	
J	5.1 饲料安全	
	5.2 药物使用	. 1
6	疾病防控	
	6.1 预防措施	
7	加工与储运	
•	7.1 加工环节	
	7.2 运输要求	
	7.3 包装与标签	
8	产品检测与追溯	
	8.1 检测项目 8.2 追溯系统	
9	卫生与人员管理	. 2
10	) 应急处置	. 2
	10.1 疫情爆发	
	10.9 产品运洗	2

### 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。

本文件由乌什县峻鼎渔业开发有限责任公司提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口。

本文件起草单位:乌什县峻鼎渔业开发有限公司、乌什县市场监督管理局、阿克苏地区市场监督管理局、阿克苏地区检验检测中心、阿克苏地区食品药品安全审查服务中心、乌什县农业农村局、阿克苏地区农业农村局。

本文件主要起草人:施泽鹏、麦尔哈巴·库尔班、米孜古丽·买买提、刘晓丹、周洁、胡学华、刘 江明、曹敏、吴建、艾则孜·沙依提。

### 冷泉活水养殖三文鱼

#### 1 范围

本文件规定了三文鱼的养殖环境安全要求、投入品管理、疾病防控、加工与储运、产品检测和追溯、卫生与人员管理和应急处理。

本标准适用于在冷泉活水三文鱼的养殖。

#### 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 11607 渔业水质标准
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

#### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

#### 4 养殖环境安全要求

#### 4.1 水源与水质

水源应符合相关法律法规,水质应符合GB 11607的要求, 定期检测以下指标:溶解氧>6 mg/L, pH 6.5 $\sim$ pH 8.5, 氨氮<0.02 mg/L, 重金属(砷、铅、汞等)低于国标限值。每月宜委托第三方检测机构出具水质报告。

#### 4.2 养殖设施

养殖池/网箱需采用无毒、耐腐蚀材料,定期消毒(如次氯酸钠冲洗后清水漂净)。

#### 5 投入品管理

#### 5.1 饲料安全

饲料供应商应具备饲料生产许可资质,饲料应符合GB 13078。不应添加激素类促生长剂,原料中鱼粉、豆粕等应可溯源。

#### 5.2 药物使用

仅使用国家批准的水产用兽药(如氟苯尼考、土霉素),严格执行休药期。建立用药记录:药品名称、 批次、用量、使用时间、休药期终止日期。

#### 6 疾病防控

#### 6.1 预防措施

投放苗种前需检疫(如IHN、IPN病毒检测),养殖密度<20 kg/m³。每周巡查鱼群健康状况,发现异常立即隔离并送检。

鱼苗入池前:3%5%盐水浸泡10分钟;每季度接种疫苗(如弧菌病多价灭活疫苗);病死鱼无害化处理:焚烧或深埋(深埋深度≥2 m,撒生石灰覆盖)。

#### 6.2 疫病处理

每周镜检鳃部、体表寄生虫(如鱼虱、三代虫);疑似传染性疾病时,按当地相关法律法规上报当地 渔业主管部门,应防止适用清单外药物。

#### 7 加工与储运

#### 7.1 加工环节

屠宰前停食24小时,加工车间符合GB 14881的要求。产品中心温度0℃~2℃以下,冰鲜保存。

#### 7.2 运输要求

冷链运输车辆温度≤-18℃,装车前消毒并记录温度曲线。

#### 7.3 包装与标签

真空包装氧气透过率≤10 cm³/m² • 24h(ASTM D3985);标签信息有养殖场备案号、加工日期、保质期(冰鲜品7天,冻品18个月)、过敏原提示等。

#### 8 产品检测与追溯

#### 8.1 检测项目

每批次检测: 微生物(菌落总数 $\leq$ 1×10 $^{\circ}$  CFU/g,沙门氏菌不得检出)。药残(喹诺酮类、磺胺类等符合GB 31650)。重金属(铅 $\leq$ 0.45 mg/kg,镉 $\leq$ 0.1 mg/kg)。

#### 8.2 追溯系统

建立从苗种到销售的全流程记录,包括饲料批次、用药记录、检测报告等,信息保存≥2年。

#### 9 卫生与人员管理

员工需持健康证上岗,健康证持证率100%,腹泻/手部伤口人员禁止上岗;每年接受20小时食品安全及操作规范培训(含HACCP、过敏原控制)。养殖场禁止无关人员进入,工具、设备定期消毒。

#### 10 应急处置

#### 10.1 疫情爆发

立即封闭养殖区,上报农业农村部门;全池泼洒过硫酸氢钾(20 mg/L),停止销售30天。

#### 10.2 产品污染

启动一级召回(24小时内下架所有同批次产品);委托第三方检测机构溯源污染环节。发现产品不合格时,立即召回同批次产品,分析原因并整改。