



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 5739—2025

进口冰鲜鲑鱼检验检疫操作规程

Rules for inspection and quarantine of iced fresh salmon for import

2025-12-11 发布

2026-07-01 实施

中华人民共和国海关总署 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专利的责任。

本文件由中华人民共和国海关总署提出并归口。

本文件起草单位：中华人民共和国湛江海关、中华人民共和国福州海关。

本文件主要起草人：孙良娟、李红权、丁秀琼、黄武、杨劲、欧安、赵海军、郑枢、陈文、钟键、张娜、谢艳辉、唐庆强。

进口冰鲜鲑鱼检验检疫操作规程

1 范围

本文件规定了进口冰鲜鲑鱼的检验检疫、结果判定和处理。
本文件适用于进口冰鲜鲑鱼的检验检疫操作。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 14882 食品中放射性物质限制浓度标准
GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
GB/T 5009.1 食品卫生检验方法 理化部分 总则
GB/T 15805.2 传染性造血器官坏死病诊断规程
SN/T 2850 病毒性出血性败血症检疫技术规范
SN/T 4914 鲑鱼甲病毒病检疫技术规范
SN/T 2734 传染性鲑鱼贫血病检疫技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冰鲜鲑鱼 iced fresh salmon

以新鲜大西洋鲑、太平洋鲑为原料，在良好操作规范和卫生条件下，经洁净加工、加冰保鲜等工艺处理，并使鱼肉中心温度保持在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 适于人类食用的鲑鱼产品。

3.2

有害杂质和异物 harmful and foreign matter

毛发、指甲、金属异物、碎玻璃、蚊蝇等昆虫尸体及其他污秽物。

3.3

报关批 import lot

以同一份报关单报关（出证）的同一品种的水产品为一个报关批。

4 检验检疫

4.1 检验检疫依据

4.1.1 中华人民共和国法定检验检疫要求，包括国家现行法律、法规、部门规章、强制性标准以及具有强制执行力的规范性文件。

4.1.2 中国政府与输出国或地区政府签订的双边协议、议定书或备忘录。

4.1.3 参考国际或相关国家的标准。

4.1.4 严于国家法定检验检疫要求的外贸信用证或合同约定的检验检疫要求（企业申请按外贸信用证或合同约定的检验检疫要求进行评判时适用）。

4.2 一般要求

4.2.1 向中国境内出口冰鲜鲑鱼的境外生产企业注册和境外出口商或者代理商、国内进口商备案应符合中华人民共和国法定要求。

4.2.2 进口冰鲜鲑鱼进境检疫审批、原产地证明、出口国官方卫生证书等要求按海关相关规定执行。

4.2.3 抽样和制样应符合 GB 4789.1、GB/T 4789.20 与 GB/T 5009.1 的要求。

4.2.4 本文件的使用者可根据需要，选择适用的国家标准或行业标准规定的检验方法开展本文件第4章规定的项目的检验检疫。

4.3 现场查验

4.3.1 进口冰鲜鲑鱼运输工具、存放场所应符合安全卫生要求，包装箱或包装容器应清洁卫生，完整坚固，不含铁钉等异物，禁止与有毒、有害、有异味物品同库储存和运输。

4.3.2 进口冰鲜鲑鱼内外包装应符合食品安全国家标准要求，不得有污染、破损、湿浸、渗透。内外包装上应有牢固、清晰、易辩的中英文或者中文和出口国家（地区）文字标识，标明以下内容：商品名和学名、规格、生产日期、批号、保质期和保存条件、生产方式（海水捕捞、淡水捕捞、养殖）、生产地区（海洋捕捞海域、淡水捕捞国家或者地区、养殖产品所在国家或者地区）、涉及的所有生产加工企业（含捕捞船、加工船、运输船、独立冷库）名称、注册编号及地址（具体到州、省、市），且须标注目的地为中华人民共和国。预包装产品还应符合 GB 7718 的要求。

4.3.3 查验进口冰鲜鲑鱼温度是否控制在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 内，保鲜用冰不能融化或融化太多。

4.4 抽样方法

核查进口冰鲜鲑鱼冷藏库温度和温度记录符合要求后，按报关单所列品名、数重量、产地、包装、唛头等与实际货物核对相符后，在堆垛箱的上中下各部位随机抽取代表性样品。报关批在100件以内的至少抽取3件样品，不足3件的全数抽取，每增加50件增抽1件，增加量不足50件的增抽1件。

4.5 检验条件

4.5.1 检验场所：自然光线充足或具有足够照明度、无干扰色光、温度适宜、清洁卫生、无异味。

4.5.2 检验操作台：不锈钢操作台或其他易清洁耐腐蚀操作台。

4.5.3 温度计：经国家计量部门检定合格并在有效期内，分度为0.5℃。

4.5.4 其他：白瓷盘、镊子、小刀、酒精灯、无菌塑料袋等必要器具。

4.6 感官检验

4.6.1 品种鉴别

根据鱼类分类学方法进行生物学品种鉴别。当发生争议时，以分子生物学方法作为最终判定。

4.6.2 气味检验

闻其气味，检验冰鲜鲑鱼是否具有正常的温和清新气味，有无异味。

4.6.3 色泽检验

在自然光或在有足够照明条件下，检验冰鲜鲑鱼体表是否光滑有光泽；检验冰鲜鲑鱼鱼鳃是否具有均匀诱人的红色，并有明显光泽；检验冰鲜鲑鱼眼睛是否清晰略突出有光泽；必要时，检验冰鲜鲑鱼肌肉色泽是否呈鲜明的橙红色，且脂肪分布如大理石有清晰的白色条纹。

4.6.4 组织和形态检验

检验是否具有冰鲜鲑鱼正常的外观形态和组织状态，冰鲜鲑鱼肌肉应该粘在骨头上，指压触感有弹性不留压痕，检验是否清洁，有无风干、腐败或污染现象。

4.6.5 杂质检验

检验产品有无外来杂质，特别是有害杂质和异物。

4.7 取样要求

感官检验符合要求后，随机选取冰鲜鲑鱼，在靠近鱼头、鱼肚和鱼尾部位进行取样，用于理化检验、微生物检验、疫病检疫和样品保存。每条鱼取样结束，刀具等应重新消毒，避免交叉感染。取样份数和重量依具体检验项目确定。

4.8 样品保存

样品应附有标签，注明商品名、规格、抽样人和抽样日期等信息。样品保存期一般为6个月。

4.9 理化检验

4.9.1 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮指标应符合GB 2733的规定。

SN/T 5739—2025

4.9.2 组胺

组胺指标应符合 GB 2733 的规定。

4.9.3 污染物

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.9.4 农药残留

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.9.5 兽药残留

兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4.9.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9.7 放射性物质

放射性物质限制浓度应符合 GB 14882 的规定。

4.9.8 其他项目

根据国内外法律法规或合同信用证要求，按相应的检验方法检验。

4.10 微生物检验

4.10.1 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 10136—2015、GB 29921、GB 31607 的规定。

4.10.2 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

4.10.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

4.10.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定执行。

4.10.5 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 的规定执行。

4.10.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定执行。

4.10.7 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 的规定执行。

4.11 疫病检疫

4.11.1 传染性造血器官坏死病

按GB/T 15805.2的规定执行。

4.11.2 病毒性出血性败血症

按SN/T 2850的规定执行。

4.11.3 鲑鱼甲病毒病

按SN/T 4914的规定执行。

4.11.4 传染性鲑鱼贫血病

按SN/T 2734的规定执行。

4.12 寄生虫检疫

进口冰鲜鲑鱼寄生虫指标应符合GB 10136—2015的规定。

项目	指标	检验方法
吸虫囊蚴	不得检出	见GB 10136—2015中附录A
线虫幼虫	不得检出	
绦虫裂头蚴	不得检出	

4.13 其他项目

根据国内外法律法规或合同信用证要求，按相应的检验方法检验。

5 结果判定和处理

5.1 判定

进口冰鲜鲑鱼的检验检疫结果按中华人民共和国法定检验检疫要求以及我国与出口国（地区）签订的协议、议定书或备忘录的规定进行判定。符合规定要求，经海关合格评定合格的，准予进口。否则判定为不合格。下列情况之一的，应判定为不合格：

- a) 容器、包装密封不良、破损、渗漏、锈蚀严重的；
- b) 腐败变质、异味、霉变、生虫、混有异物或被有毒有害物质污染的；
- c) 微生物超标或者检出寄生虫的；
- d) 重金属或其他有害化学物质超过有关安全卫生规定的；
- e) 农药或兽药残留超标的；
- f) 添加剂残留超标或者含有我国禁用的食品添加剂的；
- g) 放射性污染或者使用来自国际组织宣布为严重核污染区的原料生产的；
- h) 其他不符合强制性技术规范要求的。

5.2 处理

不合格的进口冰鲜鲑鱼按照我国法律、法规和海关总署有关规定处理。