



中華人民共和國國家標準

GB 10136-2015

食品安全國家標準
動物由來の水産加工品

2015-11-13 公布

2016-11-13 實施

中華人民共和國

國家衛生・計划生育委員會 公布

はじめに

本標準は、GB 10132-2005『すり身加工品衛生標準』、GB 10136-2005『動物由来の水産物（漬けてあり、生食するもの）衛生標準』、GB 10138-2005『魚類（塩漬けしたもの）衛生標準』及びGB 10144-2005『動物由来の水産加工品（乾燥させたもの）衛生標準』を代替する。

本標準と上述の標準を比べると、主な変更点は以下のとおりである。

- 標準名を「食品安全国家标准 動物由来の水産加工品」に改めた。
- 標準の適用範囲を改訂した。
- 用語と定義を追加した。
- 理化学指標を改訂した。
- 残留農薬基準値及び残留動物用医薬品基準値を追加した。
- 微生物検査の指標を改訂した。
- 寄生虫の幼虫嚢胞の指標を改訂した。
- 付属書を改訂した。

食品安全国家标准

動物由来の水産加工品

1 適用範囲

本標準は動物由来の水産加工品に適用する。

2 用語と定義

2.1 動物由来の水産加工品

動物由来の生鮮、冷凍水産物を主な原料とし、補助材料を添加し、または添加せずに、相応のプロセスによる加工を経て製造した水産加工品。動物由来の水産加工品（直接食用にするもの）、動物由来の水産加工品（下処理したもの）、及びその他の動物由来の水産加工品があり、動物由来の水産缶詰加工品は含まない。

2.2 動物由来の水産加工品（直接食用にするもの）

直接食用にでき、さらなる熱処理の必要がない動物由来の水産加工品。動物由来の水産加工品（非加熱調理の、直接食用にするもの）と動物由来の水産加工品（加熱調理したもの）がある。

2.2.1 動物由来の水産加工品（非加熱調理の、直接食用にするもの）

未調理（冷凍）の動物由来の水産物を原料とし、食用の前に洗浄加工し、加熱調理を経ずに直接食用にできる水産加工品。動物由来の水産物（漬けてあり、生食するもの）と動物由来の水産物（直接生食するもの）がある。

2.2.1.1 動物由来の水産物（漬けてあり、生食するもの）

生きたヒナギヌガイ、貝類、淡水産カニ、及び生鮮または冷凍の海産カニ、魚卵等の動物由来の水産物を原料とし、塩漬けまたは酒粕、酒で加工して製造した直接食用にできる浸漬加工品。

2.2.1.2 動物由来の水産物（直接生食するもの）

魚類、甲殻類、貝類、頭足類等の動物由来の水産物（生鮮か、生きているか、冷蔵か、冷凍のもの）を原料とし、洗浄加工した、浸漬加工または加熱調理を経ずに直接食用にできる水産物。

2.2.2 動物由来の水産加工品（加熱調理したもの）

未調理（冷凍）の動物由来の水産物を原料とし、補助材料を添加し、または添加せずに、煮る、油で揚げる、燻製にする、乾燥加工する等のプロセスを経て加熱調理されてきた直接食用にできる水産加工品。

2.3 動物由来の水産加工品（下処理したもの）

未調理（冷凍）の動物由来の水産物を原料とし、補助材料を添加し、または添加せずに、塩漬け、乾燥、調製、衣つけ等のプロセスによる加工を経て製造した直接食用にできない製品。水産加工品（塩漬けしたもの）、水産乾燥加工品（下処理したもの）、すり身加工品、冷凍衣つけ製品、パン粉

またはパンに包んだ魚のフィレ及び切り身等の半加工品があり、洗浄した（切り分けまたは殻を除いた）後に冷凍して製造した原料水産物は含まない。

2.3.1 魚類（塩漬けしたもの）

未調理（冷凍）の魚を原料とし、塩漬け加工して製造した直接食用にできない塩漬けの水産加工品。

2.3.2 水産加工品（下処理し、乾燥させたもの）

未調理（冷凍）の動物由来の水産物を原料とし、補助材料を添加し、または添加せずに、乾燥プロセスを経て製造された直接食用にできない水産乾燥加工品。

3 技術要件

3.1 原料に関する要求事項

3.1.1 原料は GB 2733 の規定に適合すること。

3.1.2 補助材料は、対応する食品標準及び関連規定に適合すること。

3.2 官能検査基準

官能検査の結果は、表 1 の規定に適合すること。

表 1 官能検査基準

項目	判定基準	検査方法
色あい	当該製品特有の色あいであること	適量の試料を取って白い磁器皿の上に置き、自然光の下で色あいと状態を観察する。においをかぎ、ぬるま湯で口を漱ぎ、味を確認する。
味、におい	当該製品の正常な味、においであり、味に異常や酸敗がないこと	
状態	当該製品の正常な形状と組織の状態であり、正常な視力で見られる外来の不純物がなく、カビによる変質がなく、虫食いがなく、	

3.3 理化学指標

理化学指標は表 2 の規定に適合すること。

表 2 理化学指標

項目	指標	検査方法
過酸化価（脂肪として算出）/(g/100g)		GB 5009.227
魚類（塩漬けのもの）（ヒラ、サワラ、サケ）	≦ 4.0	
魚類（塩漬けのもの）（ヒラ、サワラ、サケを除く）	≦ 2.5	
水産加工品（調理済みのもの）	≦ 0.6	
ヒスタミン/(mg/100g)		GB/T 5009.208
魚類（塩漬けのもの）（高ヒスタミン魚類 ^a ）	≦ 40	
魚類（塩漬けのもの）（高ヒスタミン魚類を除く）	≦ 20	

揮発性塩基窒素/(mg/100g)			
動物由来の水産物（漬けてあり、生食するもの）	≦	25	GB 5009.228
動物由来の水産加工品（下処理したもの）（乾燥加工品と塩漬加工品は含まない）	≦	30	
^a 高ヒスタミン魚類：マサバ、アジ、マアジ、サバ、カツオ、マグロ、サンマ、サワラ、青占魚（サバ）、イワシ等の海産の背の青い赤身の海産魚を指す。			

3.4 汚染物質の基準値

汚染物質の基準値は GB 2762 の規定に適合すること。

3.5 残留農薬基準値及び残留動物用医薬品基準値

3.5.1 残留農薬基準値は GB 2763 の規定に適合すること。

3.5.2 残留動物用医薬品基準値は国の関連規定及び公告に適合すること。

3.6 微生物の基準値

3.6.1 動物由来の水産加工品（加熱調理したもの）及び動物由来の水産加工品（非加熱調理の、直接食用にするもの）の病原菌基準値は、それぞれ適合 GB 29921 の水産物（加熱調理したもの）及び水産物（非加熱調理の、直接食用にするもの）の規定に適合すること。

3.6.2 動物由来の水産加工品（非加熱調理の、直接食用にするもの）の微生物基準値はさらに表 3 の規定に適合すること。

表 3 微生物の基準値

項目	試料採取方式 ^a 及び基準値				検査方法
	n	c	m	M	
総コロニー数 (CFU/g)	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大腸菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 プレートカウント法

^a 試料採取及び処理は GB4789.1 に従って行う。

3.7 寄生虫指標

動物由来の水産加工品（非加熱調理の、直接食用にするもの）は表 4 の規定に適合すること。

表 4 寄生虫指標

項目	指標	検査方法
吸虫幼虫嚢胞	検出しないこと	付属書 A 参照
線虫幼虫	検出しないこと	
条虫プレロセルコイド	検出しないこと	

3.8 食品添加物

食品添加物の使用は GB 2760 の規定に適合すること

4 その他

4.1 ラベル

製品表示は GB 7718 の規定に適合し、食用方法を注記すること。

4.2 貯蔵

製品の所定の温度で貯蔵すること。冷凍水産加工品は-18℃以下で保存すること。

付属書 A

動物由来の水産加工品（非加熱調理の、直接食用にするもの）中の吸虫幼虫嚢胞、線虫幼虫、
条虫プレロセルコイドの検査方法**A.1 肉眼検査**

アニサキスの幼虫、広節裂頭条虫のプレロセルコイド等、体積が大きい虫類は、筋肉、内臓を裂いて肉眼で直接検査することができ、必要な時は顕微鏡で検査同定する。

A.2 顕微鏡検査**A.2.1 試薬**

人工消化液：ペプシン 5g を取り、900mL の蒸留水に溶解し、濃塩酸 7mL を加え、さらに 1000mL まで水を加えて十分に混合し、15min 放置したものを準備しておく。

A.2.2 器具設備

A.2.2.1 顕微鏡（倍数：10×10）。

A.2.2.2 ウォーターバスまたは恒温槽（37°C）。

A.2.2.3 組織破砕機。

A.2.3 試料の作製

適量の筋肉を取り、組織破砕機で押しつぶす（低速で、試料が粉砕されたら止める）、三角フラスコに入れ、1:10 の割合で人工消化液を加え、十分に攪拌する。37°Cのウォーターバスまたは恒温槽に入れて 4h～5h 置き、筋肉を十分に消化させ、上澄み液を吸い取って除き、さらに適量の蒸留水を加えて攪拌した後、20min～30min 沈殿させ、再度上澄み液を吸い取って除き、上澄み液が透明になるまで何度か繰り返して洗浄し、沈殿させて準備する。

A.2.4 検査

A.2.3 で処理した沈殿物を取り、顕微鏡下で蒸留水で希釈しつつ寄生虫を観察する。

A.3 結果報告

肉眼及び顕微鏡検査で寄生虫を発見した場合、寄生虫検出と報告し、寄生虫の種類を記載する。肉眼及び顕微鏡検査で寄生虫が発見されなかった場合、寄生虫未検出と報告する。