



中華人民共和國國家標準

GB 2733-2015

---

食品安全國家標準  
動物由來之生鮮、冷凍水產物

2015-11-13 公布

2016-11-13 實施

---

中華人民共和國

國家衛生・計畫生育委員會 公布

## はじめに

本標準は GB 2733-2005『動物由来の生鮮、冷凍水産物衛生標準』を代替する。

本標準と GB 2733-2005 を比べると、主な変更点は以下のとおりである。

- 標準名を「食品安全国家標準 動物由来の生鮮、冷凍水産物」に改めた。
- 標準の適用範囲を改訂した。
- 官能検査基準を改訂した。
- 理化学指標を改訂した。
- 貝毒の基準値を追加した。
- 残留農薬基準値を改訂した。
- 残留動物用医薬品基準値を追加した。

# 食品安全国家标准

## 動物由来の生鮮、冷凍水産物

### 1 適用範囲

本標準は海産、淡水産を含む動物由来の生鮮、冷凍水産物に適用する。

### 2 技術要件

#### 2.1 官能検査基準

官能検査基準は、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	水産物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確認し、においをかぐ
におい	水産物特有のにおいであり、異臭がないこと	
状態	水産物の正常な組織状態であり、筋肉が引き締まって弾力があること	

#### 2.2 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
揮発性塩基窒素 <sup>a</sup> (mg/100g)		GB 5009.228
海産の魚・エビ	≤ 30	
海産のカニ	≤ 25	
淡水産の魚・エビ	≤ 20	
冷凍貝類	≤ 15	
ヒスタミン <sup>a</sup> (mg/100g)		GB/T 5009.208
高ヒスタミン魚類 <sup>b</sup>	≤ 40	
その他海産魚類	≤ 20	
<sup>a</sup> 生きた水産物には適用しない <sup>b</sup> 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。		

#### 2.3 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。

## 2.4 貝毒の基準値

貝類の貝毒の基準値は表3の規定に適合すること。

表3 貝毒の基準値

項目	基準値	検査方法
麻痺性貝毒(PSP)/(MU/g) 貝類	≤ 4	GB/T 5009.213
下痢性貝毒(DSP)/(MU/g) 貝類	≤ 0.05	GB/T 5009.212

## 2.5 残留農薬基準値及び残留動物用医薬品基準値

2.5.1 残留農薬基準値はGB 2763の規定に適合すること。

2.5.2 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。

## 2.6 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

## 3 その他

3.1 貝類、淡水産のカニ類、カメ、スッポン、タウナギは生きたまま加工すること。その冷凍品は、生きた状態で洗浄（屠殺または殻を除く）した後に冷凍すること。

3.2 冷凍の動物由来の水産物は、-18℃以下の温度で貯蔵し、有毒、有害、異臭のある物品と同じ庫内に貯蔵しないこと。