

ICS 65.120.30
CCS B 50

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 842—2025

代替 NY/T 842—2021

绿色食品 鱼

Green food—Fish

2025-12-09 发布

中华人民共和国农业农村部 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。

本文件代替 NY/T 842—2021《绿色食品 鱼》，与 NY/T 842—2021 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了初加工要求(见 4.3,2021 年版的 4.3)；
- b) 更改了冻鱼的感官要求(见 5.1.3 中表 2,2021 年版的 4.4.3)；
- c) 更改了挥发性盐基氮和组胺残留限量值(见 5.2 中表 3,2021 年版的 4.5 中表 2)；
- d) 更改了土霉素、金霉素、四环素(以单个或组合计)、青霉素 G、多西环素、和氟苯尼考、氟苯尼考胺(以总量计)的残留限量值,及土霉素、金霉素、四环素(以单个或组合计)、甲砒霉素、青霉素 G、多西环素、氟苯尼考、氟苯尼考胺(以总量计)的检测方法,删除了氟项目(见 5.3 中表 4,2021 年版的 4.6 中表 3 和附录 A 中表 A.1)；
- e) 删除了生物学要求中寄生虫检测方法(见 2021 年版的 4.7 中表 4)；
- f) 更改了检验规则要求(见 6,2021 年版的 7.1)；
- g) 增加了冻鱼包装要求(见 8.1,2021 年版的 7.1)；
- h) 更改了甲基汞、多氯联苯、己烯雌酚、硝基呋喃代谢物的残留限量值,更改了硝基呋喃代谢物的检测方法,增加了铬和地西洋项目,及其限量要求和检测方法(见附录 A 中表 A.1,2021 年版的 4.6 中表 3 和附录 A 中表 A.1)。

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。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：上海海洋大学、唐山市农产品质量安全检验检测中心、中国绿色食品发展中心、广东观星科技有限公司、河南华测检测技术有限公司、中国水产科学研究院珠江水产研究所、宁波市海洋与渔业研究院、华测检测认证集团股份有限公司、广东恒兴集团有限公司、齐齐哈尔市农业技术推广中心、成都市华测检测技术有限公司。

本文件主要起草人：胡鲲、孙红霞、张志华、王雅丽、舒锐、黄宣运、张德锋、李俊超、陈秋江、于彤、王建平、朱兰兰、袁海兰、崔苏彬、张思雨、赵峰、陈升、史丹丹、吴秀存、张玲、陈晓明、郭丽辉、王尉安、张爱兵、张春雨。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2004 年首次发布为 NY/T 842—2004,2012 年第一次修订,2021 年第二次修订；

——本次为第三次修订。



绿色食品 鱼

1 范围

本文件规定了绿色食品鱼的养殖、捕捞和初级加工要求、产品要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。

本文件适用于绿色食品活鱼、鲜鱼、冻鱼及仅去内脏或者分割加工后进行冷冻的初加工鱼产品。

本文件不适用于水发水产品。

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 18109—2011 冻鱼
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 21323 动物组织中氨基糖苷类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 21981 动物源食品中激素多残余检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- GB 29687 食品安全国家标准 水产品中阿苯达唑及其代谢物多残留的测定
- GB 29705 食品安全国家标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留的测定 气相色谱法
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31660.1 食品安全国家标准 水产品中大环内酯类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31656.12 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31656.13 食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定 液相色谱-串联质谱法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 755 绿色食品 渔药使用准则

- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
NY/T 1891 绿色食品 海洋捕捞水产品生产管理规范
SC/T 3002 船上渔获物加冰保鲜操作技术规程
SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
SC/T 8139 渔船设施卫生基本条件
SN/T 0125 进出口食品中敌百虫残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 1865 出口动物源食品中甲砒霉素、氟甲砒霉素残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
SN/T 3235 出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
农业部 1077 号公告—1—2008 水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
农业部 1077 号公告—5—2008 水产品中喹乙醇代谢物残留量的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 养殖、捕捞和初级加工要求

4.1 养殖要求

- 4.1.1 产地环境要求应符合 NY/T 391 的要求。
4.1.2 选择健康的亲本,亲本的质量应符合国家或行业有关种质和质量的规定。种苗培育过程中禁止使用禁用和停用药物;投喂营养平衡、质量安全的饵料。
4.1.3 苗种应无病无伤,体态正常、个体健壮;苗种进场时应进行主要疫病检疫,消毒后方可使用。
4.1.4 养殖模式应健康、生态。养殖用水宜循环使用,废水应达标排放,不占用公共资源。禁止投喂冰鲜及活饵料。养殖过程遵循水产养殖质量安全管理规范规定。水产养殖用兽药应按照《中华人民共和国渔业法》、《兽药管理条例》等国家法律法规和 NY/T 755 执行。

4.2 捕捞要求

捕捞渔船设施卫生应符合 SC/T 8139 的规定;捕捞人员、捕捞作业要求、渔获物处理等应符合 NY/T 1891 的有关规定。

4.3 初加工要求

加工厂生产卫生规范应符合 GB 20941 的规定;加工企业的质量管理按 SC/T 3009 的规定执行;船上渔获物加冰保鲜操作按 SC/T 3002 的规定执行;冻鱼操作应符合 GB/T 18109—2011 4.1 的相关规定;食品添加剂的使用按 NY/T 392 的规定执行。

5 产品要求

5.1 感官要求

5.1.1 活鱼

鱼体健康,体态匀称,游动活泼,无鱼病症状;鱼体具有本种鱼固有的色泽和光泽,无异味;体表完整。

5.1.2 鲜鱼

应符合表 1 的规定。

表 1 鲜鱼的感官要求

项目	指标		检测方法
	海水鱼类	淡水鱼类	
鱼体	体态匀称无畸形,鱼体完整,无破肚,肛门紧缩	体态匀称无畸形,鱼体完整,无破肚,肛门紧缩或稍有凸出	抽样按 GB/T 30891 规定执行。在光线充足、无异味的环境条件下,将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上,按要求逐项检验
眼球	眼球饱满,角膜清晰	眼球饱满,角膜透明	
体表	呈鲜鱼固有色泽,花纹清晰;有鳞鱼鳞片紧密,不易脱落,无鳞鱼体表黏液透明,无异味	呈鲜鱼固有色泽,鳞片紧密,不易脱落,无鳞鱼体表黏液透明,无异味	
组织	肉质有弹性,切面有光泽、肌纤维清晰	肌肉组织致密,有弹性	
气味	体表和鳃丝无异味	体表和鳃丝无异味,可食用组织无土腥味	
水煮实验	具有鲜海水鱼固有的香味,口感肌肉组织紧密、有弹性,滋味鲜美,无异味	具有鲜淡水鱼固有的香味,口感肌肉组织有弹性,滋味鲜美,无异味	

5.1.3 冻鱼

应符合表 2 的规定。

表 2 冻鱼的感官要求

项目		要求	检测方法
冻品	单冻产品	冰衣透明光亮,应将鱼体完全包覆,基本保持鱼体原有形态,不变形,个体间应易于分离,无明显干耗和软化现象	在光线充足、无异味的环境条件下,将样品置于白色瓷盘或不锈钢工作台上,按要求逐项检验
	块冻产品	冻块清洁、坚实、表面平整不破碎,冰被均匀盖没鱼体,需要排列的鱼体排列整齐,允许个别冻鱼块表面有不大的凹陷	
解冻后	鱼体外观	未去内脏鱼:鱼体完整,无破肚现象	
	色泽	去内脏鱼:内脏去除干净	
	气味	剖割鱼:内脏去除干净,切面平整,大小基本一致,部位搭配合理	
	肌肉	具有鲜鱼固有色泽及花纹,有光泽,无干耗、变色现象,有鳞鱼鳞片紧贴鱼体	
	杂质	体表和鳃丝具正常鱼特有滋气味,无异味	

5.2 理化指标

冻鲜鱼及初加工品理化要求应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标		检测方法
	海水鱼类	淡水鱼类	
挥发性盐基氮,mg/100g	一般鱼类 ≤15,板鳃鱼类 ≤30	≤10	GB 5009.228
组胺,mg/100g	高组胺鱼类 ^a ≤30, 其他海水鱼类 ≤20	—	GB 5009.208
^a 高组胺鱼类是指鲈鱼、鲶鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鳀鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼			

5.3 污染物限量和兽药残留限量

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量、兽药残留限量

项目	指标		检测方法
	海水鱼类	淡水鱼类	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2		GB 5009.12
敌百虫, μg/kg	—	不得检出(<2)	SN/T 0125
溴氰菊酯, μg/kg	—	不得检出(<0.2)	GB 29705
氯氰菊酯, μg/kg	不得检出(<0.2)		GB 29705
土霉素、金霉素、四环素(以单个或组合计), μg/kg	不得检出(<5)		GB 31656.11
磺胺类药物(以总量计), μg/kg	不得检出(<1.0)		农业部 1077 号公告—1—2008
喹乙醇代谢物, μg/kg	不得检出(<4)		农业部 1077 号公告—5—2008
喹诺酮类药物, μg/kg	不得检出(<1.0)		农业部 1077 号公告—1—2008
新霉素, μg/kg	不得检出(<100)		GB/T 21323
红霉素, μg/kg	不得检出(<1.0)		GB 31660.1
甲砜霉素, μg/kg	不得检出(<1.0)		GB/T 20756
青霉素 G, μg/kg	不得检出(<2)		GB 31656.12
多西环素, μg/kg	<5		GB 31656.11
氟苯尼考、氟苯尼考胺(以总量计), μg/kg	≤50		SN/T 1865

6 检验规则

申请绿色食品认证的鱼产品,应按照 4 的要求检查养殖、捕捞和初级加工的要求;产品抽样按 GB/T 30891 规定执行,在光线充足,无异味的环境条件下,按照文件 5 及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求按 NY/T 1055 的规定执行。

本文件规定的污染物及兽药残留检验方法,如有其他国家标准和行业标准方法,且其检出限或定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

7 标签

按 GB 7718 的规定执行。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

包装应符合 NY/T 658 的要求。活鱼可用环保材料桶、箱、袋充氧等或采用保活设施;鲜鱼应装于无毒、无味、便于冲洗的鱼箱或保温鱼箱中,确保鱼的鲜度及鱼体的完好。在鱼箱中需放足量的碎冰,让水体温度维持在 0℃~4℃之间。冻鱼的包装应确保鱼在运输过程中鱼体温度不低于-15℃。

8.2 运输和储存

按 NY/T 1056 的规定执行。暂养和运输水应符合 NY/T 391 的要求。

附 录 A
(规范性)
绿色食品 鱼产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 5.2~5.3 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品鱼申报检验还应检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品 鱼产品申报检验必检项目

序号	项目		指标		检测方法
			海水鱼	淡水鱼	
1	无机砷(以 As 计),mg/kg		≤0.1		GB 5009.11
2	甲基汞(以 Hg 计),mg/kg	肉食性鱼类(金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼除外)	≤1.0		GB 5009.17
		金枪鱼	≤1.2		
		金目鲷	≤1.5		
		枪鱼	≤1.7		
		鲨鱼	≤1.6		
		非食肉鱼	≤0.5		
3	镉(以 Cd 计),mg/kg		≤0.1		GB 5009.15
4	铬(以 Cr 计),mg/kg		≤2.0		GB 5009.123
5	多氯联苯 ^a ,μg/kg		≤20		GB 5009.190
6	阿苯达唑,μg/kg		≤100		GB 29687
7	氯霉素,μg/kg		不得检出(<0.1)		GB/T 20756
8	己烯雌酚,μg/kg		不得检出(<0.4)		GB/T 21981
9	孔雀石绿,μg/kg		不得检出(<0.5)		GB/T 19857
10	硝基呋喃代谢物,μg/kg		不得检出(<0.5)		GB 31656.13
11	地西泮,μg/kg		不得检出(<0.5)		SN/T 3235

^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。