# 农业部办公厅

# 国家食品药品监督管理总局办公厅

# 关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知

# (农办渔[2016]53号)

为规范养殖河鲀加工经营活动，促进河鲀鱼养殖产业持续健康发展，防控河鲀中毒事故，保障消费者食用安全，决定有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营。现将有关事项通知如下。

一、按照先行先试、逐步放开的原则，先行有条件地放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀两个品种产品的加工经营。

二、开展养殖河鲀鱼源基地备案工作。备案工作按照《农业部办公厅关于开展养殖河鲀鱼源基地备案工作的通知》（农办渔〔2016〕20号）执行。

三、养殖河鲀应当经具备条件的农产品加工企业加工后方可销售。加工企业的河鲀应来源于经农业部备案的河鲀鱼源基地。

四、养殖河鲀加工企业应具备以下条件。

（一）加工企业应当有经备案的河鲀鱼源基地；

（二）具有河鲀加工设备和技术人员，具备专业分辨河鲀品种的能力，熟练掌握河鲀安全加工技术；

（三）建立了完善的产品质量安全全程可追溯制度和卫生管理制度。

五、养殖河鲀加工企业应当按照河鲀加工技术要求去除有毒部位和河豚毒素，河鲀可食部位（皮和肉可带骨）经检验合格后附检验合格证方可出厂。

六、养殖红鳍东方鲀加工按照《养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范》（GB/T 27624-2011）执行，养殖暗纹东方鲀加工按照《养殖暗纹东方鲀鲜、冻品加工操作规范》（SC/T 3033-2016）执行。

七、养殖河鲀加工企业应满足本通知第四条规定的条件，并将相关证明材料提交中国水产流通与加工协会，由中国水产流通与加工协会会同中国渔业协会河豚鱼分会组织专家对相关证明材料进行核实并公布。

八、河鲀加工产品应当包装，包装上附带可追溯二维码，并标明产品名称、执行标准、原料基地及加工企业名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格信息等。河鲀加工产品应使用统一式样的产品检验合格证明。

九、河鲀产品的河豚毒素含量不得超过2.2mg／kg（以鲜品计）。检验方法按照现行国家标准《鲜河豚鱼中河豚毒素的测定》（GB/T 5009.206-2007）和《水产品中河豚毒素的测定 液相色谱-荧光检测法》（GB/T 23217-2008）执行，食品安全国家标准河豚毒素测定方法发布实施后，按照新标准执行。

十、禁止经营养殖河鲀活鱼和未经加工的河鲀整鱼。

十一、禁止加工经营所有品种的野生河鲀。

各级渔业部门要加强对养殖河鲀加工企业的监督管理，严禁不符合规定条件的单位和个人从事河鲀加工活动。地方各级食品药品监管部门要督促食品生产经营者落实食品安全主体责任，做好河鲀加工产品的进货查验和索证索票工作。

　 农业部办公厅 国家食品药品监督管理总局办公厅

　　　　　　  2016年9月5日

小贴士

怎样区别野生和养殖河豚？

区分办法有3点：

一是野生河豚鱼鳍部分的橘红色非常艳丽，养殖的暗淡。

二是野生河豚的背部平滑，养殖的粗糙；

三是野生河豚的肝很小，而养殖的很大。

河豚味虽鲜美，但野生河豚体内的河豚毒素是剧毒的。据报道，河豚毒素能够阻断钠离子通道，封闭神经轴突传导能力，导致神经麻痹引起死亡。0.0005 克河豚毒素或0.001 克河豚酸就足以使1 公斤重的小狗死亡。

农业部办公厅 国家食品药品监督管理总局办公厅 关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知

http://www.moa.gov.cn/zwllm/tzgg/tfw/201612/t20161229\_5421120.htm