

ICS 67.040  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.45—2003  
代替 GB/T 5009.45—1996

---

## 水产品卫生标准的分析方法

Method for analysis of hygienic standard of fish  
and other aquatic products

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准代替 GB/T 5009.45—1996《水产品卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 5009.45—1996 相比主要修改如下：

按照 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第4部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由上海市食品卫生监督检验所、江苏省卫生防疫站、杭州市卫生防疫站、卫生部食品卫生监督检验所、青海省卫生防疫站、福建省卫生学校负责起草。

本标准于 1985 年首次发布，1996 年第一次修订，本次为第二次修订。

## 水产品卫生标准的分析方法

### 1 范围

本标准规定了海产品及水产品的卫生指标的分析方法。  
本标准适用于海产品和水产品的各项卫生指标的分析。  
本方法检出限组胺为 50 mg/kg。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准  
GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定  
GB/T 5009.15 食品中镉的测定  
GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定  
GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定  
GB/T 5009.44—2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法

### 鲜鱼类

适用于黄鱼、带鱼、鲈鱼、鲳鱼、鲚鱼、墨鱼(乌贼)、青鱼、草鱼、鲢鱼、鲤鱼、鳙鱼、蓝圆鲈(池鱼)、鲱鱼、湟鱼各项卫生指标的测定。

### 3 感官检查

取保证感官检验的样品量(冷冻品经解冻后),在自然光线下进行感官检查。结果应符合 GB 2733 的规定。

### 4 理化检验

#### 4.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44—2003 中 4.1 操作。

#### 4.2 汞

按 GB/T 5009.17 操作。

#### 4.3 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 操作。

#### 4.4 组胺

##### 4.4.1 原理

鱼体中组胺用正戊醇提取,遇偶氮试剂显橙色,与标准系列比较定量。

##### 4.4.2 试剂

4.4.2.1 正戊醇。

4.4.2.2 三氯乙酸溶液(100 g/L)。

4.4.2.3 碳酸钠溶液(50 g/L)。