绿色食品生产操作规程

LB/T 212-2021

绿色食品 中华绒螯蟹大水面生产规程

2021-09-26发布 2021-10-01实施

**中国绿色食品发展中心发布**

前言

本规程由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本规程起草单位：中国水产科学研究院东海水产研究所、辽宁省绿色食品发展中心 、江苏省绿色食品办公室、安徽农业大学、中国绿色食品发展中心

本规程主要起草人：来琦芳、么宗利、周凯、辛绪红、张云龙、孙真、高鹏程、孙玲玲、刘一萌、唐伟

**绿色食品 中华绒螯蟹大水面生产规程**

1. **范围**

本规程规定了绿色食品中华绒螯蟹（*Eriocheir sinensis*）大水面生产的产地环境、水质管理、苗种放养、日常管理、捕捞、包装、运输与贮存等各个环节应遵循的准则和要求。

本规程适用于绿色食品中华绒螯蟹大水面生产。

1. **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，仅注日期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。

GB11607 渔业水质标准

GB/T19783 中华绒螯蟹

GB/T20014.13 良好农业规范第13部分：水产养殖基础控制点与符合性规范

NY/T391 绿色食品产地环境技术条件

NY/T755 绿色食品渔药使用准则

NY/T841 绿色食品蟹

SC/T9101 淡水池塘养殖水排放要求

SC/T 1149 大水面增养殖容量计算方法

农业部[2003]第31号令 水产养殖质量安全管理规定

《病死及病害动物无害化处理技术规范》（农医发[2017]25号）

1. **产地环境条件**

**3.1水域选择**

风浪较小，水质清新，有微流水，浅水区常年水深保持0.8m-1.5m，底部平坦，含沙量低的黏壤土为好，底栖生物丰富；水草丰盛，以水生植物如苦草、轮叶黑藻、马来眼子菜、金鱼藻、小茨藻等为主，覆盖率达70%左右。

**3.2水质**

水质应符合GB11607及NY/T391的规定。

1. **生产方式**

在湖泊、水库等内陆水体开展中华绒螯蟹大水面养殖，一般采用不投饵生态养殖模式，同一水体不同区域采用轮养轮休养殖模式。

1. **蟹种投放**

**5.1蟹种来源**

渔业行政主管部门批准原良种场繁育的蟹苗培育而成的蟹种，并经检疫部门检疫合格。

**5.2蟹种质量**

蟹种的种质和质量应符合GB/T19783和NY/T841的规定，规格整齐，色泽光洁,体质健壮，爬行敏捷，附肢齐全，指节无损伤，无畸形、无寄生虫、无疾病。严禁投放性早熟蟹种。

**5.3蟹种消毒**

蟹种用池水浸湿2min后取出5min~l0min，重复三次。再用3%~5%的食盐水浸浴3min~15min。使用其它药物消毒应符合NY/T755规定。

**5.4投放密度及时间**

提倡生态养殖，合理控制放养密度，鼓励不投饵生态养殖。放养密度应遵循养殖经济动物的营养物排放量不超过水体承载力的最大养殖量，相关计算方法参照SC/T 1149 大水面增养殖容量计算方法。

2月至4月，根据大水面的养殖容量，放养密度为1~3kg//亩（小于50只/亩），放养规格为60~200只/kg。

1. **生产管理**

**6.1 水质管理**

水质应符合GB11607和NY/T391的要求。 定时测量水温、溶解氧、pH值、透明度、氨氮、亚硝酸盐、总碱度、总硬度等指标，其中溶解氧、pH值、氨氮、亚硝酸盐、总碱度、总硬度建议采用便携式水质分析仪测定。

**6.2 检查**

检查防逃设施，发现问题及时解决；在汛期期间，密切注意水位上涨情况，及时增设防逃网；检查地笼内是否有河蟹进入，了解河蟹外逃情况，加强防逃管理。

**6. 3生产日记管理**

按中华人民共和国农业部令第31号-2003 水产养殖质量安全管理规定建立养殖池塘档案做好全程养殖生产的各项记录。

1. 收捕、包装、运输与贮存

**7.1 捕捞收获**

9月~12月，地笼张捕为主，灯光诱捕为辅。

**7.2 包装、运输与贮存**

符合NY/T 841的要求。

1. 尾水排放及废弃物处理

大水面养殖应符合养殖容量的限制标准，不产生尾水。养殖废弃物无害化后资源化利用。养殖尾水排放及生产废弃物处理。生产资料包装物使用后当场收集或集中处理，不应引起环境污染。病死蟹无害化处理按《病死及病害动物无害化处理技术规范》（农医发[2017]25号）执行，选用合适处理方法进行无害化处理，一般推荐选择深埋法处理。