



活体进口澳大利亚南部石头龙虾的管理指南

该指南由澳大利亚南部石头龙虾有限产业集团（SRL）和澳大利亚出口南部石头龙虾的主要公司共同提供。这些公司致力于保持其产品的最佳质量，从而保障“高级精美的用餐享受”。在处理、进出口和准备优质海鲜—**澳洲南部石头龙虾**（以下简称澳洲龙虾）的供应链中，动物福利是产品质量的同义词。

第一阶段 进口商/销售商指南

食品安全

销售商应采用好的行业操作以及与相关规定相符的食品安全计划，这包括储存设施和保持龙虾鲜活的水箱。

销售商应保持监测关键控制点（CCP）的记录，并且有问题发生时，要有恰当的纠正与防止措施。

运输时间

销售商应在机场海关清检后 4 小时之内取到水箱及其中的龙虾。

龙虾运输时间越短越好，从机场取货起不应超过 3 个小时。运输过程中的温度要保持在摄氏 7 度到 12 度之间（华氏 48 度到 54 度之间）。

接货和分级

销售商收到运货时，要检查所有龙虾并对其分等级。

可行的情况下，建议避免对活龙虾进行倒体称重。

水箱 - 水质

要保持活体产品的最佳状态，保持水箱的运作和水质很重要。建议水箱的水质应达到如下标准：

- I. 温度 9°C (~48°F) - 13°C (~55°F) — 最佳 10°C (50°F) - 12°C (54°F)；
- II. 氧气含量大于 70%；
- III. 氨含量低于 0.5 毫克/升；
- IV. 亚硝酸盐含量低于 1 毫克/升；

V. 硝酸盐含量在 100-140 毫克/升；

VI. 碱含量在 100-200 毫克/升；

VII. 酸碱值在 7.8-8.2 之间；

VIII. 盐度在 30-38ppt 之间—最佳 35-36ppt

如果上述标准不能达到，应该有事先记录的纠正措施，或者把产品转移到另一个水箱中。

销售商不能超载活体水箱，并且水箱中只应有澳大利亚龙虾一个物种。

销售商应考虑有个后备系统（如发电机、多备的水泵和氧气）以保证所有时候水质都能达到如上标准。

第二阶段 包装销售

在活体运输前，活龙虾应在水箱中保留至少 24 小时，至多 3 个周。

为了保证产品符合标准，在装船 15 分钟之前要检查活龙虾，包括：

- I. 活度/尾力
- II. 无损伤
- III. 尾部形状
- IV. 壳硬度
- V. 正确的重量

鲜活产品在装船前要在摄氏 7-9 度下冷储（华氏 44-48 度）至少 40 分钟。

活体进口澳大利亚南部石头龙虾的管理指南



The finest in the world
鲜美绝世

运输到食品服务行业

产品从存储运输到食品服务行业的时间和温度需要控制和记录，不应超过如下指标：

产品要在离开销售商后 36 小时之内运到食品服务行业，该运输过程中温度一直要保持在摄氏 5-10 度（华氏 41-50 度）之间。

宰杀程序

销售商应有人道宰杀龙虾程序的文件，该文件与澳大利亚南部石头龙虾有限产业集团人道宰杀龙虾的最佳办法相符（附件 1—人道宰杀程序）。

第三阶段 食品服务行业（饭店）

接货、存储和操作

食品服务营业者应证明其符合食品卫生安全规定，这包括在控温的交通工具中运输活龙虾。

食品服务营业者应遵从存储活龙虾的要求：

- a. 存储最多 60 小时，要符合如下存储条件：
 - I. 摄氏 1-4 度（华氏 34-39 度）；
 - II. 原包装，如聚苯乙烯箱；
 - III. 盖在湿毛巾下，而非暴露在空气下；
 - IV. 单层摆放（不能叠放）
- b. 如下情况下不能存储：
 - I. 损伤严重；
 - II. 残弱（如瘸腿或弱尾）；或
 - III. 死亡或刚蜕皮（即壳按上去易皱）。

死龙虾（如自然死亡）不应给人食用。

龙虾若在水箱中存放，水质应达到如下标准：

- I. 温度 9°C (~48°F) - 13°C (~55°F) —最佳 10°C (50°F) - 12°C (54°F)；
- II. 氧气含量大于 70%；
- III. 氨含量低于 0.5 毫克/升

- IV. 亚硝酸盐含量低于 1 毫克/升
- V. 硝酸盐含量在 100-140 毫克/升
- VI. 碱含量在 100-200 毫克/升
- VII. 酸碱值在 7.8-8.2 之间
- VIII. 盐度在 30-38ppt 之间，最佳 35-36ppt

如果上述标准不能达到，应该有事先记录的纠正措施，或者把产品转移到另一个水箱中。

操作（食品服务行业）

食品服务营业者在操作鲜活产品时应采用良好的产业操作办法，并符合相关的食品安全条例。操作办法包括：

- I. 不能与其它食品或清洁化学产品混杂污染
- II. 不能存放在味道浓烈的食品附近
- III. 保持设施清洁卫生，保证高标准个人卫生
- IV. 拿龙虾的方法：拿牢触角基部或抓牢虾壳—不要在虾壳两侧过度用力，从而导致虾体严重损伤和虾腮出血。

轻拿轻放（如，不要掉，不要压碎）

食品服务机构要保证人道宰杀龙虾（附件 1）

附件一 人道宰杀程序

食品服务行业：

为了防止对龙虾造成压力，达到最佳食用质量，在烹饪和展示给消费者之前，应该人道宰杀龙虾。可用方法如下：

第一步：

在冷冻温度 - 13° C (5° F) 的空气中冷冻龙虾大约 30 分钟，直到龙虾没有知觉。

第二步：

冷冻后，要马上宰杀失去知觉的龙虾。最简单的方法是沿从头到腹的中线切开（一切为二）或者把刀插入龙虾的头部（刺入）。