**附件：**

**CIS标准项目公示表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 申请/建议项目名称(中文) | 鱼类及加工食品中4种兔头鲀属河鲀鱼源性成分检测 实时荧光PCR法 | 申请/建议项目名称(英文) | Detection of puffer fish components derived from four species of *Lagocephalus* in fish and processed food by real-time fluorescent PCR |
| 制定或修订 | ■制定 | □修订 | 被修订标准编号 |  |
| 采标程度 | □IDT | □MOD | □NEQ | 采标编号 |  |
| 国际标准/国外先进标准名称(中文) | 无 | 国际标准/国外先进标准名称(英文) | 无 |
| 项目申报单位 | 大连民族大学 |
| 目的、意义或必要性 | 我国海域广阔，河豚鱼种类繁多，鱼类加工食品中因混有河豚鱼，使得消费者误食而中毒的事件时有发生，此外，也成发生过出口美国的銨鱅鱼混有河豚鱼，导致顾客误食而中毒的事件，这些事件对我国食品出口贸易造成了重大的负面影响。河鲀鱼种类繁多，其中4种兔头鲀属河鲀鱼(黑腮兔头鲀、暗鳍兔头鲀、月尾兔头鲀、棕斑兔头鲀)是我国海域最常见的导致中毒事件时有发生的野生河鲀鱼种类。因人们对河鲀鱼物种没有形态学鉴别经验，特别是经过加工去皮后的鱼片更是无法从形态上加以鉴别，从而导致将这些河鲀鱼混杂进入食品链中。物种源性成分的真实性检测尚不属于国家食品安全标准管理的范畴，使得我国目前尚无此类源性成分分析检测标准。河鲀鱼属硬骨鱼纲，鲀形目，鲀亚目，鲀科，目前基于特异性片段分析，尚无法从科的水平加以分子分析鉴别。随着分子生物学理论和技术的快速发展，以聚合酶链式反应 (PCR) 技术为基础的分子荧光鉴定分析技术已日益得到广泛应用。实时荧光PCR分析技术已在物种源性成分鉴别检测中广泛应用，也是物种鉴别的“金标准”。为防止水产食品加工者误混入这种野生河鲀鱼，保护相关消费者的健康，有必要建立适用的实时荧光PCR检测鱼类及加工食品中4种兔头鲀属 (暗鳍兔头鲀、月尾兔头鲀、棕斑兔头鲀、黑腮兔头鲀) 河鲀鱼源性成分的方法标准。 |
| 反馈意见 |  |
| 反馈意见单位 | *（负责人签字、盖公章）*年 月 日 |

***注：****意见反馈可以填写此表后，可以通过电子邮箱或电话联系反馈给中国仪器仪表学会标准化工作委员会。电话：010-82961039，010-82800385；**scis@cis.org.cn**,* *quanhong@cis.org.cn*