



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23498—2009

---

## 海产品餐饮加工操作规范

Manufacturing practice for seafood processing in catering industry

2009-04-27 发布

2009-12-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会水产品加工分技术委员会归口。

本标准主要起草单位：中国海洋大学、青岛市卫生局卫生监督局。

本标准主要起草人：林洪、靳晓梅、王静雪、李振兴。



# 海产品餐饮加工操作规范

## 1 范围

本标准规定了海产品餐饮加工操作的原料和辅料要求及加工经营场所、加工过程管理、卫生管理要求。

本标准适用于大中型餐饮企业、集体食堂或集体用餐配送单位的海产品餐饮加工操作。其他加工海产品的餐饮企业可参照执行。

## 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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 3097 海水水质标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10144 动物性水产干制品卫生标准

卫监督发[2005]260号 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

## 3 原料和辅料要求

### 3.1 原料

#### 3.1.1 鲜、冻动物性海产品

应符合 GB 2733 的要求。

#### 3.1.2 海产干制品

应符合 GB 10144 的要求。

### 3.2 原料的采购

应由经过培训且有经验的专人采购,采购时应对海产品进行感官鉴定,判断海产品的鲜度和卫生情况。通过索证索票,建立原料的可追溯制度。

### 3.3 原料的运输

原料在运输过程中,应防雨、防尘,应根据原料特点配备冷冻、冷藏、保鲜、保温、保活等设施。运输途中应远离有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品,不应被污染、损伤。其中,鲜活海产品捕捞后应在水量和氧气充足、温度适中的存活条件下运输。

### 3.4 原料的贮存

#### 3.4.1 活体原料

应分类暂养,暂养用水应符合 GB 3097 的要求,并定期对水体进行循环过滤或换水,保持足够的氧气。应设专人负责检查水族箱内暂养的海产品原料状况,发现死亡应及时捞出,暂养的时间不宜过长。

#### 3.4.2 新鲜原料

短时间保藏的鲜海产品原料,加工之前应在 0℃~4℃条件下冷藏。冷藏时间不宜超过 3 d;对储存 3 d 以上的海产品原料,应在-18℃条件下冷冻。



### 3.4.3 干制品原料

干制品原料应贮存在干燥、通风良好的场所。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。需冷藏的原料应在规定的温度下贮存、运输。

### 3.5 辅料

加工过程中使用的辅料应符合相关标准和规定,不应使用超过保质期的辅料。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。加工用水应符合 GB 5749 的要求。

## 4 加工经营场所

### 4.1 选址

应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的选址要求。

### 4.2 结构与布局

4.2.1 建筑结构、布局及面积要求应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的规定。

4.2.2 海产品处理区各加工操作场所均应设在室内,按不同功能隔离分间。生食海产品的加工应设置专间。

4.2.3 海产品的清洗水池宜单独设置。

4.2.4 海产品处理区各加工操作场所的面积应与就餐场所面积和就餐人数相适应。餐用器具清洗消毒设施的大小和数量应能满足需要。餐用器具宜用热力方法进行消毒。餐用器具清洗消毒水池应专用,与原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。设置专供存放消毒后餐用器具的保洁设施,其结构应密闭并易于清洁。

4.2.5 海产品处理区各加工操作场所应按照原料处理、半成品加工、成品供应的顺序布局,食品加工处理流程应为“生进熟出”的单一流向;成品通道与原料通道、餐饮器具回收通道应分开设置,避免交叉传送。

### 4.3 库房

4.3.1 海产品库房应单独设置,并适当包装或遮掩,不得和有毒、有害物质同库存放,要有明确的标识。

4.3.2 应按需要设置冷(冻)藏库或冷柜。除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

4.3.3 库房的结构应使储存海产品品质的劣化降至最低,能防潮、防湿、防污染,防有害动物侵入。

4.3.4 库房应设置物品存放架,储藏海产品距离墙壁、地面不小于 10 cm。存放不同种类海产品时,应进行隔离,并有明显的标识。

### 4.4 专间

4.4.1 专间为独立隔间,应设有清洗消毒专用工具和空气消毒设施,室内温度不应高于 25 ℃,应设有独立的空调机,空气应由高清洁区向低清洁区流动。专间入口处应有更衣、洗手和空气消毒设施的通过式缓冲间。以紫外线灯作为空气消毒的,紫外线灯应按 30 W/(10~15)m<sup>2</sup> 设置,悬挂于操作台上方,离地面不高于 2 m。紫外线灯应安装反光罩,强度大于 70 μW/cm<sup>2</sup>。

4.4.2 生食海产品专间应有专用冷藏设施。直接接触成品的水(冰)应预先净化消毒处理。

4.4.3 备餐、送餐分装专间的操作台可根据需要设食品加热装置。

4.4.4 应有传送食品的可开闭窗口。

4.4.5 专间的面积应与就餐人数相适应,并符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的规定。

### 4.5 虫鼠害防治

防尘防鼠防虫害设施卫生要求应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的规定。

## 5 加工过程管理

### 5.1 粗加工

5.1.1 应设海产品原料的粗加工间或在厨房内设粗加工区域；有清洗、化冻水池，并有明显标记。应使用粗加工专用工具、容器。加工大宗海产品，盛用容器应与地面和不洁接触面隔离。粗加工间和专用工具、容器应由专人负责，定期清洗消毒。

5.1.2 发现海产品腐败变质、有石油气味、甲醛气味、强碱气味、酸败，或霉变、掺杂、掺假、有毒、有害的，不得加工。鲨鱼、鲛鱼、旗鱼等青皮红肉鱼类海产品加工时应除去内脏；鲤鱼应除去肝、卵；若无特殊批准，禁止加工有毒及危害人身安全的各类海产品。

5.1.3 应使用专用工具、容器清洗和发制海产干制品，所用水应符合 GB 5749 的规定。使用食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。不得跨范围使用食品添加剂，不得使用非食品添加剂和对人体有危害的化学药品。

5.1.4 冰鲜海产品应选择适当的解冻方式，如 1 h 内的常温解冻或者 2 h 内 25 ℃ 流水解冻，不应用热水解冻。

5.1.5 加工后的半成品需储存时，应在凉至室温后冷藏。

### 5.2 烹制

#### 5.2.1 海产品热菜加工

5.2.1.1 用于海产品原料、半成品、成品加工制作的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器应有明显标识，定位存放，分别使用；用后应清洗、消毒，保持清洁。

5.2.1.2 需要熟制加工的海产品应烧熟煮透，中心温度不低于 70 ℃。烹调后一般应立即食用。但是，在烹调后至食用前存放超过 2 h 的，其存放条件应当高于 60 ℃ 或低于 10 ℃，存放时间不宜超过 3 h。大宗海产品油炸烧透后不得叠放堆压。

5.2.1.3 需要冷藏的熟制品，应在凉透达到室温后进行冷藏。隔餐、隔夜的熟制品不应作为冷菜，经加热后方可食用。

#### 5.2.2 海产品凉菜加工

5.2.2.1 凉菜间应配备空调及温度计，室内温度不应高于 25 ℃。

5.2.2.2 凉菜应由专人在专间制作，制作间应有专用工具和容器，用前应消毒，用后洗净并在专用保洁设施内存放。有专用传递菜口、冷藏设备、洗涤消毒设施和更衣设施。

5.2.2.3 应具有紫外线空气消毒设施(30 W/10 m<sup>2</sup>、辐照度 70 μW/m<sup>2</sup> 以上)，距离地面 2 m 吊装于制作室中央，餐前、餐后进行 30 min 空气消毒。

5.2.2.4 非凉菜间工作人员不应进入凉菜间，凉菜间不应存放与凉菜制作无关的物品。

5.2.2.5 制作凉菜前，操作人员应将手(包括腕部)用消毒剂浸泡(氯制剂浓度为 250 mg/L)30 s，再用流水冲净。操作时应戴口罩、帽子。

5.2.2.6 运输工具、盛装容器应清洁卫生，使用前进行清洗、消毒。

5.2.2.7 制作海产品类凉菜拼盘的原料，应当餐用完。

5.2.2.8 生食海产品：生食海产品原料应低温冷冻保藏，加工后至食用的间隔不应超过 1 h。在加工生食海产品过程中，应防止可食部分受到污染。

### 5.3 餐饮食品的配送

#### 5.3.1 配餐间

应符合 4.4 的规定。

### 5.3.2 送餐工具

- 5.3.2.1 应有专用备餐间及专用工具、容器。
- 5.3.2.2 盛装外送食品的容器、餐具和工用具应清洗、消毒。
- 5.3.2.3 每人一份的配送餐,应在分装专间内分装。
- 5.3.2.4 无 10℃以下或 60℃以上储藏条件的,食品加工完成至食用前应控制在 2 h 之内。
- 5.3.2.5 运输工具应清洁卫生,盛装容器应封闭,使用前进行消毒。

### 5.4 餐饮服务

在顾客点菜时,应提示海产品的营养成分和可能的风险。

### 5.5 检测

- 5.5.1 配送的集体用餐及重要接待活动供应的食品成品应留样。留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内,在冷藏条件下存放 48 h 以上,每个品种留样量不少于 100 g。
- 5.5.2 宜配备相适应的检测设施,具有相应的检测能力。或委托有检验资质的机构,并有委托书。

## 6 卫生管理

### 6.1 餐饮企业

宜对所加工的海产品进行危害分析,建立和实施食品安全管理体系。

### 6.2 海产品接触面

- 6.2.1 加工使用的加工设备、工器具应为不锈钢材质、无毒白色塑料或陶瓷制成。
- 6.2.2 每天使用前将所有工器具进行清洗、并定期消毒。
- 6.2.3 不同清洁区的工作服应定期分别清洗消毒。

### 6.3 洗手、消毒设施

应设有满足加工操作人员的洗手和消毒设施,保持清洁并有专人负责管理。海产品处理区内应设置足够的非手动式洗手消毒设施,并便于从业人员使用。

### 6.4 污染物控制

对加工区的水滴、冷凝水、灰尘、外来物质、地面污物应进行控制。消毒剂、杀虫剂等化学药品应有独立的包装,并贴有明确的标识。

### 6.5 厕所

厕所不得设在食品处理区。应采用冲水式。厕所应配备符合卫生要求的洗手设施。

### 6.6 员工卫生健康及培训要求

#### 6.6.1 人员与资格

- 6.6.1.1 食品卫生管理员和各部门负责人应身体健康,并持有食品从业人员健康合格证明。食品卫生管理员应参加培训并取得卫生行政部门颁发的合格证书。
- 6.6.1.2 餐饮单位从业人员均应经过食品卫生法律和卫生知识培训,并取得食品从业人员健康合格证明。
- 6.6.1.3 采购与检测人员应经过专业培训,持证上岗。

#### 6.6.2 人员卫生

- 6.6.2.1 食品生产经营人员应保持个人卫生,操作时应穿戴整洁的工作服、工作帽(专间操作人员应戴口罩),头发不得外露,不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物和喷洒香水。
- 6.6.2.2 专间操作人员进入专间时应再次更换工作衣帽,操作前双手应进行清洗消毒。不得在专间内从事其他工作。
- 6.6.2.3 不得将个人物品带入食品加工操作场所。

6.6.2.4 离开相应工作区,再次返回原岗位前,应重新清洗双手,接触直接入口食品前应进行消毒。

6.6.2.5 不得在海产品操作场所内抽烟、饮食、嚼口香糖等。

### 6.6.3 教育与培训

6.6.3.1 食品卫生管理员应组织制定教育培训计划和考核标准,并安排员工参加卫生执法部门组织的培训,并保留记录。

6.6.3.2 应定期对全体员工进行公共卫生突发事件和预防食源性疾患、食品污染的教育。

---

