

ICS 67.120.30
B 50



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
中国国家标准化管理委员会 发布

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 食品中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。