

ICS 67.120.30
B 50



中华人民共和国国家标准

GB/T 23498—2009

GB/T 23498—2009

海产品餐饮加工操作规范

Manufacturing practice for seafood processing in catering industry

中华人民共和国
国家标准
海产品餐饮加工操作规范
GB/T 23498—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2009年7月第一版 2009年7月第一次印刷

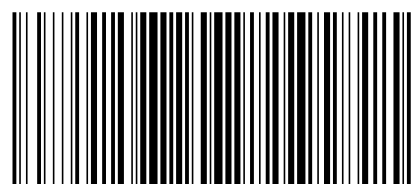
*

书号: 155066·1-37564 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 23498-2009

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。

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。

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。