

T/MZSC

梅州市水产协会团体标准

T/MZSC 005—2026

五华鱼生全产业链管控技术规范 第2部分：草鱼

Technical specifications for management and control by Wuhua Sashimi of whole
industrial chain The second part: grass carp

2026 - 09 - 01 发布

2026 - 09 - 08 实施

梅州市水产协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 鱼生用草鱼养殖要求 1

5 五华草鱼鱼生加工 2

6 成品质量 3

7 五华鱼生全链条追溯体系 3

附录 6

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由梅州市水产协会提出。

本文件由梅州市水产协会归口。

本文件起草单位：嘉应学院、梅州市农林科学院水产研究所、五华县餐饮行业协会、梅州伟群有限公司、梅州壹号鱼农业有限公司、梅州市向丽食品有限公司、梅州市碧丽生态农业发展有限公司、梅州市辉丽酒店管理有限公司、梅州市围龙屋星园餐饮有限公司。

本文件主要起草人：温茹淑、黄峰、关磊、张晓南、刘兴隆、郑清梅、林伟强、王瑞旋、张荣威、陈伟庭、郭江山、孙苑娜、崔小华、朱千祥、黄盛鹏、温国珍、张伟君、赖春涛、甘善培、甘沛君、彭欣慰、饶敏乔、张栋、周标华、李庆泉、吴伟发、李春山、刘雪辉、梁华兴。

五华鱼生全产业链管控技术规范 第2部分：草鱼

1 范围

本文件规定了五华鱼生全产业链管控技术规范 第2部分：草鱼的术语、定义，鱼生用草鱼养殖要求、五华鱼生草鱼加工、成品质量、五华鱼生全链条追溯。

本标准适用于采用草鱼制作五华鱼生的全产业链管控技术相关的生产经营单位。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅所注日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 22213 水产养殖术语

GB/T 30891 水产品抽样规范

QB/T 1014 食品包装纸

SC/T 3009 水产品加工质量管理规范

SC/T 3016 水产品抽样方法

T/MZSC 001-2025 客都草鱼养殖技术规范

T/WHCY 0001-2024 五华鱼生制作技术规范

3 术语和定义

GB/T 22213界定的以及下列术语、定义适用于本文件。

3.1 五华鱼生 Wuhua Sashimi

选取品质好、规格适中，经过清水瘦养的五华县区域内特定水域中的淡水鱼（主要是赤眼鳟、草鱼、鲫鱼等）为主要原料，经过特定加工程序处理（放血、剖腹、去皮、去骨、切片）后，形成厚薄均匀的片状或条状的鱼肉片，具有肉质透明、鱼香清新、口感嫩滑特点，经过食用白醋浸泡及配以大蒜、花生油或油茶籽油、油炸花生米、辣椒、薄荷叶、姜丝、胡椒、芝麻、腌蒜片、食用盐、酱油等调味后可直接供人食用的鲜鱼片。

3.2 鱼生用草鱼

以制作鱼生食用为目的，经养殖获得的草鱼鲜活个体。

4 鱼生用草鱼养殖要求

4.1 养殖条件及过程管理

养殖条件及过程管理应符合 T/MZSC 001-2025 的要求。

4.2 运输与配送

运输与配送应符合 T/MZSC 001-2025 的要求。

4.3 加工前暂养管理

4.3.1 鱼生用草鱼加工前应在专用暂养水池中进行吊水。暂养水池水质应符合GB 5749的要求。

4.3.2 暂养水池应配备专人管理，建立暂养水池、过滤系统专用的清洁、消毒制度，明确清洁消毒的方法和要求。

4.3.3 暂养水池的水温应与运输时水温相近，投放鱼时温差不应超过5℃，投鱼后如需调控水温，降温梯度每小时不应超过5℃。

4.3.4 暂养期间保持开启循环过滤系统和增氧系统，不得添加药物和其他危害食品安全的物质。

4.3.5 暂养应 $\geq 15d$ ，以 15d-20d 为宜。

5 五华鱼生草鱼加工

5.1 原辅料要求

5.1.1 制作用水、冰

制作用水应符合GB 5749的规定，制作和摆盘用冰应符合GB 2759的规定。

5.1.2 其他原辅料

其他原辅料应符合T/WHCY 0001-2024的规定。

5.2 制作专间要求

加工制作鱼生应按照《餐饮服务食品安全操作规范》设置鱼生制作专间。专间应有专人管理，配备专用工具、冷藏设施和消毒设施。（专间设置参照附录）

鱼生制作专间内的加工用水温度不得高于20℃。

5.3 加工制作

5.3.1 前处理

鱼生加工应选鲜活专用的草鱼个体，3%盐水浸泡活鱼30 min以上，在宰杀区进行放血，开膛除去内脏，然后取下两侧肉块，揩干血水，剔出鱼骨，脱去鱼皮，刮去鱼鳞。

5.3.2 鱼肉切片

经前处理后，进入专间内切片。鱼肉切片前应先用一次性餐厨用吸水纸吸干表面水分，剔除红肉部分，切成均匀薄片（厚度要求1mm~2mm）或条状。加工用餐厨纸应吸水性强，符合QB/T 1014的规定。

5.3.3 摆盘

鱼肉切片后摆放在清洗消毒后的陶瓷、不锈钢或食用级塑料容器或者用保鲜膜分隔的冰盘上，具体操作应符合SC/T 3009的规定。

制作鱼生过程中，工具应有明显标识区分，鱼生前处理和鱼肉加工制作过程中的刀具不得混用。工具使用前后应清洗消毒，在专用保洁设施内存放。

6 成品质量

6.1 产品感官要求

加工后的鱼生感官要求应符合表1。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观及色泽	厚薄均匀、肉质透明；具有鲜鱼肉应有的正常色泽	在自然光或相当于自然光条件下，由正常视力观察
气味、滋味	口感清新，具有鲜鱼肉明显的鲜味，无异味	将产品置于鼻腔下方，多次适当用力地吸气，进行检查
杂质	无肉眼可见外来杂质	在自然光或相当于自然光条件下，由正常视力观察

6.2 产品卫生要求

6.2.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的相关规定。

6.2.2 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的相关规定。

6.2.3 寄生虫指标

寄生虫指标应符合GB 10136的相关规定。

6.3 检验方法

6.3.1 感官检验

感官检验判定按GB/T 30891规定进行。

6.3.2 抽样检验

抽样按GB/T 30891规定进行。

7 五华鱼生全链条追溯体系

7.1 总则

本部分规定了五华鱼生生产全过程的追溯管理要求，从原料采购、生产加工到产品销售的每个环节都需建立清晰的追溯链条，确保在出现食品安全问题时能够快速定位和响应。追溯体系是保障食品安全的重要手段，通过信息记录和管理，实现对五华鱼生生产全过程的可追溯性。为保障鱼生产品的食品安全与质量稳定性，五华鱼生制作应建立健全的全链条食品溯源体系。该体系应覆盖原料采购、养殖、运输、暂养、加工、储存、销售等各个环节，确保每批次产品可追踪、可查询。

7.1.1 原料追溯信息

7.1.1.1 草鱼原料

7.1.1.1.1 信息内容：草鱼的产地、养殖方式、捕捞时间、供应商信息、检疫证明。

7.1.1.1.2 记录方式：建立草鱼采购台账，保存所有供应商的资质证明和原料检验记录。

7.1.1.2 辅料信息

7.1.1.2.1 信息内容：辅料的名称、规格、采购时间、供应商信息、质检报告。

7.1.1.2.2 记录方式：辅料使用记录需与具体批次产品关联，确保其来源可查。

7.1.2 生产过程追溯信息

7.1.2.1 加工过程

7.1.2.1.1 信息内容：每批次产品的加工时间、操作人员、加工设备、关键控制点（CCP）检测数据。

7.1.2.1.2 记录方式：建立生产操作记录表，记录每个关键环节的详细信息。

7.1.2.2 消毒与清洁

7.1.2.2.1 信息内容：加工场所和工具的消毒时间、方法及消毒剂使用情况。

7.1.2.2.1 记录方式：填写消毒记录表，并按日期存档。

7.1.3 成品追溯信息

7.1.3.1 留样信息

7.1.3.1.1 信息内容：每批次产品的留样数量、存储条件、留样时间及保管人员信息。

7.1.3.1.2 记录方式：建立留样管理台账，确保留样产品在保质期内可随时检验。

7.2 纸质记录管理

7.2.1 记录保存

7.2.1.1 纸质记录需按批次归档，包括原料采购记录、加工记录、检验记录、销售记录等。

7.2.1.2 保存期限：记录保存期限不低于2年。

7.2.2 备份与查阅

7.2.2.1 所有纸质记录需定期备份，存放于专用档案室。

7.2.2.2 查阅权限：设定查阅权限，仅授权人员可访问和查阅相关记录。

7.3 消费者查询

7.3.1 每个产品支持消费者查询纸质档案。

7.3.2 查询内容：显示产品的生产日期、加工批次、原料来源、检验合格信息等。

7.4 监管机构查询

必要时，企业需配合提供完整的纸质追溯记录。

7.5 问题整改

7.5.1 原因分析

7.5.1.1 对出现的食品安全问题进行深入调查，查明原因并制定整改措施。

7.5.1.2 整改实施：确保相关措施落实到位，并在追溯系统中更新流程。

7.6 追溯体系评估与改进

追溯体系需定期评估和改进，以确保其高效运行。

7.7 定期评估

7.7.1 评估频率：每半年对追溯体系的运行情况进行一次全面评估。

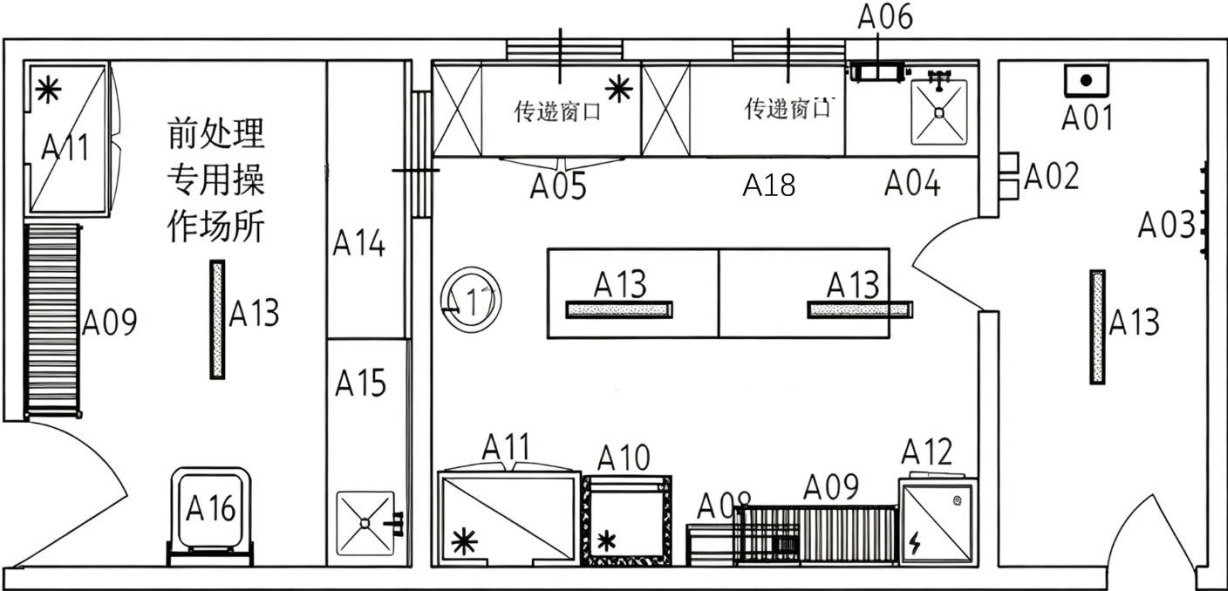
7.7.2 评估内容：包括信息记录的完整性、系统运行的稳定性、追溯查询的准确性等。

7.8 持续改进

7.8.1 问题整改对评估中发现的问题进行整改，提高追溯体系的管理水平。

7.8.2 优化流程：根据最新法规和行业标准，不断优化追溯流程。

附 录



编号	名称	编号	名称
A01	洗手池	A10	制冰机
A02	自动感应式手消器	A11	高身雪柜
A03	挂衣钩	A12	消毒柜
A04	单星工作台	A13	紫外线灯
A05	平台雪柜	A14	双层平板工作台带靠背
A06	净水器	A15	单星工作台
A07	双层平板工作台	A16	带盖垃圾桶
A08	挂墙式空调	A17	非手动式带盖垃圾桶
A09	层架	A18	镜检工作台

参 考 文 献

- [1] DB4451/T 10—2025 潮州鱼生制作技术规程
 - [2] T/SDYSXH 1—2019 顺德鱼生全产业链管控技术规范 草鱼部分
-