

# 团 体 标 准

T/GZAPCC XXX—XXXX

## 即食、生食动物性水产品供应链技术规范

Technical Specifications for the Supply Chain of Instant and Raw Animal  
Aquatic Products

(征求意见稿)

2023-xx-xx 发布

2023-xx-xx 实施

广州市水产商会 发布

## 前 言

制定本标准的技术依据为中华人民共和国国家标准、广东省地方标准的规则起草。

本标准的附录1是刺身制作流程的附录，附录2、附录3、附录4是刺身操作标准的附录。

本文件由广州市水产商会提出并归口。

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专利的责任

本文件起草单位：

本文件主要起草人：。

本文件于2023年X月X日首次发布。

# 即食、生食动物性水产品供应链技术规范

## 1 范围

本文件规定了即食、生食动物性水产品供应链技术规范。

本文件适用于即食和生食动物性水产品的养殖、冷链配送及加工过程。

## 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，仅该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/T 11607 渔业水质标准

NY/T 5361 无公害农产品 淡水养殖产地环境条件

NY/T 5362 无公害农产品 海水养殖产地环境条件

GB 13078 饲料卫生标准

NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质

NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

NY 5071 无公害食品 渔用药物使用准则

NY 5072 无公害食品 渔用配合饲料安全限量

GB/T 20014.13 良好农业规范 第13部分：水产养殖基础控制点与符合性规范

GB/T 19838 水产品危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南

SC/T 1008 淡水鱼苗池塘常规培育鱼苗鱼种技术规范

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求

SB/T 11092 多温冷藏运输装备技术要求及测试方法

GB/T 23346 食品良好流通规范

GB 2733-2015 鲜冻动物水产品

GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

DB 4401/T141.1 城市冷链配送第1部分：冷藏车管理规范

DB 4401/T141.3 城市冷链配送第3部分：信息追溯规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 5749 生活用水卫生标准

GB/T 27304 食品安全管理体系水产品加工企业要求

GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求

GB 14930.1 食品安全国家标准洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准消毒剂

GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 31641-2016 食品安全国家标准 航空食品卫生规范

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

### 3 术语和定义

引用标准确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 活鲜（水产品）

活鲜指的就是活的海鲜，即海鲜被打捞后，放入类似其自然生存环境的人工环境中使其生命得以保存，直到上桌的前一刻还保持鲜活的状态。

#### 3.2 冰鲜

冰鲜是指海鲜获捕捞上岸后短时间内将温度降到 0℃ 左右，并在运输和存储过程都保持在该温度范围的产品。

#### 3.3 冻鲜

冻鲜一般为采用速冻方式进行冻结的海鲜，即运用现代冻结技术在尽可能短的时间内，将水产品温度降低到其冻结点以下的某一温度，最大限度地保留海鲜原有的天然品质的一种方法。温度要求小于或等于-18℃。

#### 3.4 水产品加工

以水产品为原料，采用物理、化学、生物等方法加工制成产品的过程。

#### 3.5 即食生食水产品

以活、鲜、冻水产品为原料，食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产制品。

#### 3.6 信息追溯系统

运用信息技术及相关设备，对供应链各环节实现信息记录和追溯管理的电子系统。

### 4 水产品养殖

水产品养殖应符合GB/T 11607、NY/T5361、NY/T5362、GB 13078、NY/T 394、NY 5051、NY 5052、NY 5070、NY 5071、NY 5072、GB/T 20014.13、GB/T 19838、SC/T 1008的要求。

### 5 水产品物流包装及标识

5.1 根据水产品的类型（活鲜、冰鲜、冻鲜、即食生食配送）、形状、特性及周围环境的影响合理选择物流包装方案，确保水产品在物流过程中的质量和卫生安全。

- 5.2 物流包装材料应符合 GB/T34344 的规定。
- 5.3 物流包装尺寸应与周转箱、托盘、货架、叉车及冷藏车、冷藏集装箱、冷藏船（舱）、冷藏列车等设备相匹配。
- 5.4 包装不耐压的水产品时，应在物流包装内加支撑物或衬垫。包装易失水的应在物流包装内加具有吸附能力的衬垫。支撑物和衬垫应符合相关食品安全卫生要求。
- 5.5 物流包装箱储运标志应符合 GB/T 191 的规定，包装上至少应注明水产品的类型及储运温度。
- 5.6 物流包装收发货标志应符合 GB/T6388 的规定。

## 6 水产品城市冷链配送

### 6.1 运输设备

运输冷藏、冷冻水产品应使用具备温控能力的专用设备，专用设备应防冻、隔热保温性能良好。冷链配送运输设备应符合国家相关规定。

### 6.2 冷链作业配送操作规范

城市冷链配送作业一般包括订单处理、拣货、装载、运输、卸货、退货、物料回收等工作环节。

#### 6.2.1 一般要求

- a) 城市冷链配送作业方应具备合法的营业执照及相关资质证照，满足GB/T23346的要求。
- b) 城市冷链配送作业过程应满足冷链物品所需贮运条件。易腐食品温控标准参照GB/T22918要求执行。
- c) 城市冷链配送作业方应建立详细的作业规范以及作业标准，保证安全配送，满足客户需求。
- d) 应确保冷链物流信息的及时、可追溯和准确，追溯信息应符合DB4401/T141.3的规定。
- e) 冷链物流配送过程中应严格执行国家和地方相关节能环保、清洁生产等法规和标准。
- f) 冷链物流的分拣、装车、送货和卸货作业应满足相应的温度要求，并采用符合国家标准温度记录及检测设备进行温度的记录和监控，作业过程中，进行必要的产品温度和质量的查验和交接。
- g) 城市冷链配送所用冷藏运输装备应符合DB4401/T141.1的规定。

#### 6.2.2 订单处理

- a) 城市冷链配送作业方应通过可追溯的方式（如信息系统、邮件、微信小程序等）接收客户的订单需求，订单信息包括但不限于要求装货时间、要求送达时间、货物名称、数量、体积、重量、温度要求及其它要求等，做好配送准备工作。
- b) 城市冷链配送作业方应对接收的订单信息进行确认、回复。
- c) 城市冷链配送作业方接收订单之后，制订送货作业计划，安排车辆并下达给相关人员。
- d) 城市冷链配送作业方按送货作业计划、配送车辆沿途送货信息，制定合理线路规划。
- e) 城市冷链配送作业方按照订单要求，根据货品流量、流向、城市道路要求安排合适的运输工具。

#### 6.2.3 拣货

- a) 根据需要对暂存的冷链水产品进行分类、打包、贴标等操作，在库期间对冷链水产品的属性、数量进行相应的调整，并对加工后的货品进行核对，确保无误。
- b) 按照订单的安排，生成拣货单，再按照拣货单对库存货品进行分拣。之后对分拣后的货品再次进行复核。

- c) 将封装好的冷链水产品按照要求进行分堆、并堆作业，再次对冷链水产品的编码名称以及数量等信息进行核对，在过程中发现问题应当及时纠正。
- d) 分拣好的冷链水产品应按照路线存放在指定区域，保持规定的温度，包装应符合GB/T24616的规定，宜根据需要选用合适的包装材料和包装方式，推荐采用可降解、易回收、可重复利用的卫生安全包装材料。
- e) 对不符合运输要求或者冷链水产品品质不达标的，应及时上报并处理。
- f) 拣货应在冷库或封闭的温控月台内进行。
- g) 拣货过程中易腐货物温度应符合SB/T10730的规定。

#### 6.2.4 装载

- a) 冷链配送前、后车厢内应进行清洗消毒，确保其卫生条件能满足承运货物要求。在确定装载人员及设备到位后进行装货，装载前控温运输工具应预冷，并检查其卫生状况，包括有无异味，有无外来污染物等；司机熟悉制冷设备的操作与维护，开启制冷设备预冷，根据运输要求设置所需温度；检查控温运输工具的制冷/加热设备，应能正常工作，检查控温运输工具的隔热壁是否正常，门的密封是否完好；检查控温运输工具内的温度应符合待运易腐食品的温度要求。
- b) 装载货物时，应查验在库温度记录。当温度或食品状态异常时，应不予装载。
- c) 厢体预冷到运输适宜温度再装车，装货应当遵循先远后近，先后有序、轻拿轻放、按单点货装车的原则。
- d) 冷链水产品外包装上有储运标志的，装车水产品应按照储运要求进行操作，遵循标签朝车尾、大不压小、重不压轻、木不压纸的原则，码放应当整齐平稳，严禁倒置和侧向摆放。
- e) 装载应做到冷链物品均衡分布，防止偏重。装载应保证控温运输工具厢体内空气流通，货物不应遮挡车厢内的出风及回风口，且与车厢壁体应留有缝隙，货物与车门之间宜保留至少10cm距离，厢顶和货物之间宜留出至少25cm距离，使用固定装置防止货物移动。
- f) 作业完毕后清点冷链物品余数，正确填写发货单据。
- g) 在多种温度货物共同配送时，宜采用多温区运输装备进行。应根据温度、生熟等冷链水产品属性合理拼装，同时应符合SB/T11092的相关规定。

#### 6.2.5 运输

- a) 严格在规定时间内发车，合理安排运输路线，配送途中应对车辆运行轨迹进行实时监测。
- b) 配送途中应按规定保持车厢内部温度，并有相应记录；正常情况最低要求每隔5min记录一次控温运输工具内部温度，超温情况最低要求每隔2min记录一次控温运输工具内部温度。
- c) 配送途中保证行驶的安全性，减少起伏、震动和碰撞，并有效控制途行驶时间。
- d) 配送途中不得进行不必要的停顿或其他无关的运输作业。
- e) 配送途中应保证冷链水产品的安全，做好防泄漏、防盗、防变质及防火、防潮、防事故等安全工作。
- f) 配送途中出现有物品散落、装备损坏等性况时，应根据实际情况及时采取相应的保温措施予以处理，必要时调换车辆，同时登记备案。
- g) 当遇到因路况等原因无法准时送达时，应及时向上级汇报情况，并与客户进行有效的沟通，必要时应采取有效的应急措施，保证服务质量。
- h) 宜安排备用值班司机、食拣员，以防突发情况。
- i) 在外部环境温度高于或低于运输要求温度时，可使用可调温的运输工具进行运输；在运输时间较短，外部环境温度允许时，可采用隔热的运输工具进行运输，运输途中货物温度应符合SG/T10730的规定。

### 6.2.6 卸货

- a) 应严格按标签上标明的收件人地址进行送货,在货品送达前,提前联系收件人,做好收件准备。
- b) 冷链水产品的交接应当面核对相关信息,无误后由收货方签字确认,送达时,应当告知收件人实时车厢温度,配合收件人对货物进测温。
- c) 送货完毕,应将签收后的送货回单、周转箱等及时交回;填写送货记录。
- d) 开启门时应关闭冷机工作,卸货过程中货物中心温度变化应不大于3℃,若测得的货物温度大于允许值时,应尽快采取措施保持规定的温度限值内。

### 6.2.6 退货

- a) 发生退货时应进行确认,及时联系委托方,按委托方意见处理。
- b) 清点退货实物,核对单据、品种和数量,并将单据、物品交回。
- c) 当天未送完的或无法投送的水产品,应及时返回配送中心。

## 6.3 实施要求

### 6.3.1 人员要求

- a) 城市冷链配送作业方应配备满足冷链物流配送服务所需要的人员。
- b) 冷藏车驾驶人员或相关作业人员应定期进行培训,掌握冷链物流配送相关的知识和技能,了解国家食品安全规定,并按相关要求开展冷链配送。作业人员应具有健康证并定期检查。
- c) 应建立完善的人员绩效考核制度。

### 6.3.2 管理要求

#### 1) 风险控制

- a) 城市冷链配送作业方应建立安全管理体系。定期运用危害分析与关键点控制(HACCP)方法确定各种冷链物品的关键控制点和控制措施。
- b) 城市冷链配送作业方应制定冷链配送的应急预案,若出现突发公共卫生事件,应根据突发公共卫生事件有关规定执行。
- c) 冷链物流服务的委托方与被委托方应签订合同(协议),主要包括:责任、义务、权利、服务内容、服务要求、服务质量、服务价格、赔偿办法,赔偿价格,赔偿依据,赔偿协议、安全注意事项等内容。
- d) 冷链水产品召回和销毁应按相关法律法规执行。
- e) 宜采取存货保险、财产保险、运输保险等措施。

#### 2) 信息管理

- a) 应建立与作业相应的信息设备管理和网络运营、管理制度,并落实相关信息管理人员。
- b) 食品的追溯管理按照DB4401/T 1413的规定执行。
- c) 宜采用仓库管理系统、地理信息系统、无线射频识别、数据库管理系统等物流信息技术及信息管理系统,并建立相应的作业规范。

#### 3) 投诉处理

- a) 应给委托方及相关客户提供冷链物流服务的投诉渠道和方式。
- b) 投诉应在合理或承诺的期限内进行处理。处理的结果应及时反馈给投诉者,并采取预防措施防止此类事件发生。

- c) 应对投诉内容、处理措施、反馈等进行记录，并归档保存。

#### 4) 文档管理

- a) 应对整个作业过程及其核心要素进行描述，形成纸质文档或电子文档，并建立相应的文档发布、管理、更改、撤回等程序和查询途径，文档管理应符合保密制度。
- b) 纸质记录及时归档，电子记录及时备份，相关文档至少保存2年。

### 6.4 评审及改进

#### 6.4.1 评审

- 1) 城市冷链配送作业方应建立评本程序及方案，定期对所执行的作业规范进行评审，评审内容应包括：
  - a) 作业规范体系是否符合本文件要求；
  - b) 作业程序、过程实施，相关记录的适宜性可操作性；
  - c) 作业规范体系实施的正确性；
  - d) 针对评审结果，作业规范体系的持续改进情况。
- 2) 评审方案应包括评审范围、评定周期、评审实施机构及职责、评审方法等方面的内容，并将评审结果形成文档，及时报送相关管理部门。

#### 6.4.2 改进

- a) 应建立持续改进的措施及方案。
- b) 应根据评审结果对不不符合作业规范细则要求的方面和作业规范自身存在的缺陷进行改进，以确保作业规范的持续性、充分性和有效性，并将改进结果形成文档备存。

### 6.5 信息追溯规范

#### 6.5.1 基本要求

- a) 企业应建立信息记录制度，对水产品供应链的环节信息详细记录，确保对水产品从原料采购到销售的所有环节都可进行有效追溯。信息记录应有专人负责管理。
- b) 信息记录可为电子化系统形式或纸质形式，且在必要时能够出示。
- c) 填写信息记录时内容应完整、清晰，信息记录应在当班填写或采集，不应事后补写，不得事先预估填写。
- d) 信息追溯系统的设计和实施应充分满足用户冷链信息追溯需求。
- e) 信息追溯系统的设计应配置自动识别设备、相关手持式移动设备，便于信息采集。
- f) 信息追溯系统应可实现有通信网络和无通信网络环境的可操作性。
- g) 冷链配送、仓储、装卸环节的追溯信息包含且不限于客户信息、产品信息、温湿度信息、收发货信息和交接信息等。
- h) 企业应建立信息存储管理制度，对文件进行有效管理，并要求相关负责人落实。
- i) 纸质记录及时归档与确认签名，电子记录及时备份。记录应至少保存2年或保存至产品保质期年限后半年。

#### 6.5.2 信息记录要素

- a) 水产品生产环节信息记录要素应符合GB/T37029表1的规定。
- b) 产品物流环节信息记录要素应符合GB/T37029表2的规定。

c) 水产品销售环节信息记录要素应符合GB/T37029表3、表4的规定。

## 7 即食、生食动物性水产品加工操作规范

### 7.1 基本要求

- 7.1.1 加工场所应满足国家的规定，可参照GB/T27304的相关要求执行。
- 7.1.2 加工企业应建立食品安全小组，小组成员包括从事卫生质量控制、生产加工、工艺制定、检验、设备维护、原辅料采购、仓储管理、销售等工作的人员。
- 7.1.3 食品安全小组应理解HACCP原理和食品安全管理体系标准。
- 7.1.4 加工企业应制定和实施人员培训计划，提供培训或其他措施以持续满足要求，保证不同岗位的人员掌握水产品安全卫生知识和技能。
- 7.1.5 从事水产品生产加工和管理的人员应经体检和卫生培训合格后方可上岗。应每年进行一次健康检查，必要时做临时健康检查，凡患有如活动性肺结核、传染性肝炎、伤寒病、肠道传染病及带菌者、化脓性或渗出性皮肤病、疥疮、手有外伤以及其他有碍食品卫生的疾病者，应调离食品生产岗位。从事水产品生产加工和管理的人员应保持个人清洁。
- 7.1.6 加工企业应建立和实施控制水产品加工卫生操作程序，保证食用卫生标准达到国家相关要求。
- 7.1.7 水产品原料必须采自无污染水域，品质新鲜，不得含有毒有害物质，也不得被有毒有害物质污染，不得使用任何未经许可的食品添加剂。贝类原料必须采自符合中华人民共和国渔政渔港监督管理局颁布的《贝类生产环境卫生监督管理暂行规定》要求的未被污染水域，贝类原料必须使用活品，并按有关规定进行暂养或净化。若在原料产地收购脱壳的贝肉，企业应派员检查原料来源并监督贝肉加工过程。作为加工原料的养殖水产品必须经过停药期的处理，其药物残留量不得超过中华人民共和国农业部颁布的《动物性食品中兽药的最高残留限量（试行）》中的规定。所有水产品原料必须进行进厂检查验收，以确保原料的来源和质量符合强制性标准或法规的要求。
- 7.1.8 水产品加工过程中使用的辅料（包括食品添加剂等）必须符合国家有关规定。食品添加剂的使用要符合GB2760的规定，严禁使用未经许可或水产品进口国禁止使用的食品添加剂。
- 7.1.9 加工用水应符合GB5749的要求。加工用水使用非自来水的工厂，应设净化池或消毒设备；储水池（塔或槽）应设有防止外来污染的措施，使用的地下水源应远离污染源；不允许直接使用地表水。
- 7.1.10 设备和工器具应符合相应标准的规定，可参照GB/T27304的相关要求执行。

### 7.2 原料采购、运输、贮存

- 7.2.1 采购人员应掌握生食水产品原料的食品安全要求。选择的供应商应具有相关合法资质，采购时应按照要求，对水产品进行感官等检查，判断符合要求后方可采购。
- 7.2.2 运输设施设备应专用并及时清洗消毒，保持清洁。采取防雨、防尘措施，并根据原料特点配备冷冻、冷藏、暂养等设施。鲜活水产原料应在适宜存活条件下运输。
- 7.2.3 根据原料贮存特点选择适宜的贮存方法及时间，贮存设施应专用。
- 7.2.4 鲜活水产原料应分类暂养，设专人管理，发现死亡应及时清理。暂养过程中不得添加有碍食品安全的物质。
- 7.2.5 原料贮存相对独立，不得接触有毒、有害物质，有异味或其它影响原料食品安全的物品、场所；不应贮存在成品加工专用间内。
- 7.2.6 暂养用水应符合GB11607的规定。

### 7.3 加工经营场所

7.3.1加工经营场所应符合GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

7.3.2食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。根据即食生食动物性水产品的加工制作流程，按照粗加工、成品加工、成品供应的顺序进行布局，符合从原料至成品的单一流向要求。

7.3.3地面、墙壁、屋顶、排水、防蝇、防尘、防鼠、通风、采光照明等结构与设施应符合GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的规定。

7.3.4设置即食生食动物性水产品加工专间或专区，配专用水池，并有明显标识与其他食品的初加工加以区分。专间的面积应与就餐场所面积和供应量相适应。

7.3.5专间的门应能自动关闭；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出；屋顶应加设平整易于清洁、消毒，不利虫害和霉菌孳生的吊项；墙裙应使用浅色、不吸水、易清洗和耐用的材料并铺设到墙顶。

7.3.6专间入口处应设置有洗手、干手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手水龙头应为非手动开关。不具备设置预进间条件的，应在专间入口处设置专区，配置洗手、干手、消毒、更衣设施。

7.3.7专间内配置专用工具清洗消毒设施；配置紫外线灯等空气消毒设施；配置独立空调设施，保持专间内温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ；配置净水设施；需解冻的，应配置解冻专用水池。

7.3.8加工用水应符合GB 5749的规定；加工用冰应为食用冰，符合GB2759.1的规定。

## 7.4 加工设施设备

7.4.1食品加工制作用水和管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。

7.4.2排水设施应通畅，便于清洁、维护。排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。排水沟出口应设置能够防止有害生物侵入的装置。

7.4.3加工过程应有专用冷藏、冷冻设施，用于冰鲜原料、半成品和成品的贮存；原料、半成品与成品应分开贮存，有明显区分标识；鲜活原料应配有专用暂养设施。

7.4.4加工用设备、工具、容器应专用并符合食品安全要求，标识明显，按不同用途专用。加工设备、工具如需添加润滑剂的应使用食品级润滑剂；如使用标签标识，所用标签应使用防水标签，避免发霉。加工用工具、容器、操作台等应易于清洗消毒，不应使用木质材料，与食品接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角。

7.4.5加工用工具、容器在使用前应消毒，并登记消毒记录，用后应清洗干净并在专用保洁设施内存放。

7.4.6用于盛放成品的容器应及时清洗消毒，并符合GB14934的规定。

7.4.7应建立即食生食动物性水产品加工设施设备定期清洁、消毒制度，明确清洁方法和要求（宜用热力消毒方法进行消毒），使各加工设施设备随时保持清洁。

7.4.8应建立即食生食动物性水产品加工设施设备维修保养制度，并按规定进行维护或检修，以使其保持良好的运行状况，冷藏温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ；冷冻温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计。

## 7.5 加工过程

### 7.5.1 初加工

a)初加工前应认真检查原料，不符合要求的原料不得加工和使用。

b) 盛放原料的容器保持清洁, 不得与地面或不洁面接触。初加工前后的盛放容器应有明显标识予以区分, 不得混用。

c) 冰冻原料应在专用解冻池内解冻, 解冻时应控制解冻温度与解冻时间, 并选择适宜的解冻方式。冰冻原料不得反复解冻。冷冻食品应按产品特性分类解冻, 解冻方法、解冻时间和温度应满足下述要求:

1) 低温解冻法: 解冻温度宜控制在5℃以下, 用于热加工的食品原料可在10℃以下进行解冻, 食品表面温度不得超8℃。

2) 流动水解冻法: 流动水温应低于21℃。即食食品应密封解冻, 食品表面温度不得超8℃。用于热加工的食品原材料, 流动水解冻时间不得超4h, 需超时解冻的, 可移至冷藏库中完成后续解冻。

3) 其他解冻法: 新的解冻方法应当经过试验验证, 确认安全可靠后方可采用, 并确保解冻食品表面温度不得超8℃。

食品自解冻开始, 应在72h内加工使用。采用5℃以下解冻方法的, 在72h内未完全解冻的可继续解冻, 完全解冻后应及时加工使用。

应准确记录食品解冻过程的关键信息, 内容包括:

- 1) 食品种类;
- 2) 解冻初始时间;
- 3) 解冻介质温度;
- 4) 解冻结束时间及食品表面温度。

### 7.5.2 即食生食动物性水产品成品加工

a) 加工即食生食动物性水产品应由专人按照加工工艺在专间内操作, 加工专间应有适当的降温措施, 温度不应高于15℃。每餐(或每次)使用专间前, 应对专间空气进行消毒, 消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的, 应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

b) 由专人加工制作, 非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前, 加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩, 长头发的应佩发网。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部, 加工制作过程中适时清洗消毒手部。

c) 在加工过程中控制产品的内部温度和暴露时间。若在加工过程中产品的内部温度在21℃以上, 则加工产品的累计暴露时间不应超过2h; 若在加工过程中产品的内部温度在21℃以下10℃以上, 则加工产品的累计暴露时间不应超过6h; 若在加工过程中产品的内部温度在21℃上下波动时, 则加工产品超过21℃以上的累计暴露时间不得超过2h加工产品超过10℃以上的累计暴露时间不得超过4h。

d) 加工即食生食动物性水产品, 应在专间外剔除海产品的非食用部分, 并将其洗净后, 方可传递进专间。加工制作时, 应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后, 应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存, 或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的, 加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时。

e) 不得在专间内从事非专用操作区的加工制作活动。

刺身制作流程见附录1。

### 7.5.3 即食蒸煮类动物性水产品的加工

加工前应对待加工食品进行感官检查, 发现有腐败变质或者其他感官性状异常的, 不得使用。

,确保食品中心温度达到表1规定的最低温度限值,并至少保持15s。每批次食品应采用探针温度计对食品中心温度进行测量。经验证确认加工工艺能够确保食品中心温度符合最低温度限值的,可不进行温度测量。

表1: 热加工最低温度限值:

| 食品类型        | 温度限值(中心温度) |
|-------------|------------|
| 鱼虾类及其制品     | 74 °C      |
| 贝类、有坚硬外壳的食品 | 63 °C      |

#### 7.5.4 场所清洁

建立即食生食动物性水产品加工经营场所清洁、消毒制度,配置专用清洁水池和清洗消毒设施,明确场所清洁消毒方法和要求。

#### 7.5.5 废弃物管理

应设有专用加盖废弃物容器,并与加工用容器有明显的区分标识。专间内的废弃物容器应为非手动开启式。废弃物应及时清除,废弃物容器应及时清洗消毒。

#### 7.5.6 洗涤剂、消毒剂管理

用于设施设备清洗消毒的的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。洗涤剂、消毒剂应专柜储存,专人管理,做好领用记录、配制记录。

### 7.6 食品安全

7.6.1餐饮服务企业应配备专职或兼职食品安全管理人员,食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。

7.6.2餐饮服务企业应建立健全食品安全管理制度,明确各岗位的食品安全责任,强化过程管理。

7.6.3根据经营实际,确定高风险的食品品种和加工制作环节,实施食品安全风险重点防控。特定餐饮服务企业应制定加工操作规程,其他餐饮服务企业宜制定加工操作规程。

7.6.4制定从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查等计划。定期开展从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查,及时消除食品安全隐患。

7.6.5采购人员应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购原、辅料,索取、留存有供货方或市场管理部门盖章(或签字)的购物凭证以及相应的许可证、营业执照和产品合格证明的复印件。

7.6.6购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。索取的票据及凭证的保存期限不得少于2年。

7.6.7长期定点采购的,应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

7.6.8原、辅料入库前,检查原料的新鲜度和卫生情况,查验所购原料外包装、包装标识是否符合规定,与购物凭证是否相符。

7.6.9采购记录应当如实记录原、辅料的名称、规格、数量、生产批号、保质期、验收结果、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

7.6.10依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。依法报告处置、食品安全事故,建立健全食品安全管理档案。

#### 7.7 个人卫生

- 7.7.1从业人员健康管理要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。
- 7.7.2从业人员应保持良好个人卫生，穿戴整洁工作服（包括衣、帽、口罩），头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。工作服的管理要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。
- 7.7.3专间从业人员操作前手部应清洗消毒，操作过程中应随时保持手部清洁，按照《餐饮服务食品安全操作规范》中规定的情形，及时清洗消毒；手部有伤口的，不得继续从事加工经营活动。
- 7.7.4专间从业人员进入专间前，应更换专用工作服、工作鞋，并严格进行双手清洗消毒。
- 7.7.5专间从业人员离开专间时应脱去专间工作服、工作鞋；再次进入专间前，应更换专用 工作服、工作鞋，并严格进行手清洗消毒。
- 7.7.6不得在专间内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。不得将私人物品带入专间。
- 7.7.7 进入专间的非操作人员，应符合专间操作人员卫生要求。

