团体标准《龙虾刺身制作技术规程》（征求意见稿）编制说明

一、项目来源

根据南宁市标准化协会关于批准《龙虾刺身制作技术规程》等2项团体标准立项的通知（南市标协〔2023〕9号）文件精神，由南宁市标准化协会提出，防城港市市场监督管理局、广西荣兴元酒店管理有限公司荣兴格朗大酒店、防城港港宸国际大酒店有限公司、防城港市仁海餐饮服务有限公司、北海市中等职业技术学校等单位共同起草的团体标准《龙虾刺身制作技术规程》被批准立项。

本标准的编写将按照《标准化工作导则　第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1—2020）以及《南宁市标准化协会团体标准管理办法》等规定进行。

二、必要性和意义

（一）必要性

在国家、自治区政策的推动下，广西进口龙虾市场规模在不断壮大，市场发展潜力不断提高。防城港市沿边临海，因特有边民进货物限额免税优惠和边境小额贸易出口等政策，在龙虾进口成本上具有较大优势，互市贸易进口优势明显。进口海产品的品种丰富，能够满足多样化加工需求。据统计数据显示，2022年海产品进口量为12.99万吨，成交额63.12亿元(其中龙虾进口1.06万吨，货值30.74亿元)；2023年1-2月龙虾进口0.57万吨，价值17.69亿元。互市政策的发布实施，为我区龙虾进口贸易提供优惠与便利，保障了我区龙虾的供应需求。

依据广西壮族自治区人民政府《关于印发广西大力发展向海经济建设海洋强区三年行动计划（2023-2025）的通知》（桂政发〔2023〕19 号）

文件精神，防城港市通过结合当地的区位优势、产业基础、资源优势，融合当地特色文化，建立一流的文旅产业集群，打造具有北部湾特色的美食品牌。广西食用鱼生的文化可追随到2000多年前，防城港市通过借鉴鱼生制作方式，应用开发了龙虾特色美食——龙虾刺身。龙虾刺身肉质鲜嫩，食用起来口感爽脆，一经推出就深受广大消费者喜爱，消费者对龙虾刺身的需求与日俱增。

地方特色食品产业是我区传统产业和优势产业，具有鲜明的地域特点和民族特色，资源禀赋高、发展潜力大、市场前景好、综合带动性强。因疫情防控的解除，群众压抑的消费欲望亟待释放，2023年国内旅游业、餐饮业迎来爆发性增长，群众对具有区域特色的美食需求不断增加。为了更好的满足群众的消费需求，丰富区域特色美食的种类，促进广西文旅产业经济的恢复，广西出台一系列相关政策推动当地特色美食开发。2018年，广西壮族自治区人民政府《关于提升质量安全推动地方特色食品产业发展的实施意见》（桂政发〔2018〕33号）文件提出大力培育发展特色产品，防城港市重点发展海产品、金花茶、坚果等，因地制宜地构建具有地域特点和民族特色的食品产业体系，促进差异化、多样化发展。广西壮族自治区人民政府办公厅《关于发挥广西旅游发展集团龙头企业作用助推文化旅游强区建设的实施意见》（桂政办发〔2022〕86号）文件提出积极开发涉旅文创产品、美食产品，促进“旅游+”延伸产业链，开发更多经典桂菜、名小吃、名饮品和桂味长寿等，助力打造“广西美味”。广西壮族自治区人民政府办公厅《关于印发广西大力发展向海经济建设海洋强区三年行动计划（2023-2025）的通知》（桂政办发〔2023〕19号）文件提出大力发展美食文化活动，做优北部湾开海节、钦州耗情节等节庆美食品牌，打造具有北部湾特色的海丝文化创意产品。一系列政策的发布实施，为广西开发特色龙虾美食提供有力的制度保障。

但目前市场上由于一直缺乏统一的龙虾刺身制作技术标准，对刺身的原料、加工工艺、配料制作等全过程进行控制，新闻也屡有报道消费者因食用刺身引发食物中毒、微生物感染，以及刺身中检测出致病菌的情况，导致市场上龙虾刺身质量、卫生参差不齐，一部分顾客对于龙虾刺身的食用有顾虑，不放心，不利于龙虾美食的推广。为此急需制定《龙虾刺身制作技术规程》标准，从制作技术流程、卫生安全等方面进行规范，确保龙虾刺身制作流程和卫生要求有标准作为依据，保障消费者权益和健康安全。

（二）目的及意义

通过制定团体标准《龙虾刺身制作技术规程》，以标准为抓手，统一规范龙虾刺身制作场所卫生要求、专用器具、原辅料和工艺，用标准化和规范化更好地保持其独特的风味，控制产品质量，对提升龙虾刺身制作的饮食安全质量水平，提高接待贵客、宾朋的品尝、欣赏的吸引力，增加企业收入，提高饮食业经济效益，进而推动龙虾刺身产品的发展、制作技术水平及品质要求的提升以及对传承龙虾刺身制作技巧的历史文化代代相印和构建广西特色饮食品牌有着极其深远的意义。

龙虾刺身制作技术标准化主要有以下点意义：（1）可以有效帮助餐饮门店，对龙虾刺身制作的卫生要求、专业器具、原辅料和工艺进行标准化、规范化，利于提升龙虾刺身的卫生安全水平；（2）可以有效指导龙虾刺身制作人员规范作业，从宰杀、切片、盛装等环节严格依照标准执行，保证龙虾刺身的独特风味及盛装美观。

三、编制工作简况

（一）成立标准编制工作组

标准起草单位由防城港市市场监督管理局组建标准编制工作组，编制人员由防城港市市场监督管理局、广西荣兴元酒店管理有限公司荣兴

格朗大酒店、防城港港宸国际大酒店有限公司、防城港市仁海餐饮服务有限公司、北海市中等职业技术学校等单位及企业的资深技术人员组成，标准编制起草小组成员长期从事龙虾市场调研、龙虾菜品制作、烹饪培训等工作，具有较强的实践经验和创新能力，有较深厚的龙虾刺身制作和标准起草的经验，形成梯队有序、分工明确的编制队伍。编制工作组下设三个组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内外有关的文献资料的查询、收集和整理工作，查阅前人的研究情况和目前科学界的研究进展。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责《龙虾刺身制作技术规程》团体标准发布后，组织相关企业开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让相关人员了解标准，并对标准实施情况进行总结分析，不断对团体标准提出修正意见。

（二）资料收集、调查研究分析

1.前期研究基础

本标准起草团队，长期从事龙虾市场调研、龙虾菜品制作、烹饪培训等工作，具有较强的实践经验和创新能力，有较深厚的龙虾刺身制作和标准起草的经验，按照标准流程对龙虾刺身制作的卫生要求、专业器工具、原辅料、工艺等各环节内容进行系统的整理、归纳、总结，制定出《龙虾刺身制作技术规程》团体标准，并在防城港市等地区试点实践推广，不断调整，促进相关单位提高龙虾刺身质量和卫生安全，助力区域龙虾刺身制作技术发展。

2．资料收集

收集国内国外相关的法律法规和技术标准，掌握国内及区内有关龙虾刺身制作标准的案例、数据及相关标准研究成果，了解其发展趋势和动向。

四、标准起草过程

1．编写团体标准草案

经过资料收集、调查研究分析对比、内部讨论及实地调研后，编制工作小组形成团体标准《龙虾刺身制作技术规程》（草案）。

2．形成征求意见稿

深入区内涉及龙虾刺身制作有代表性的餐饮门店，针对目前龙虾刺身制作技术情况进行分组实地调研学习。通过实地调研，掌握各地方关于龙虾刺身制作技术的具体要求。通过广泛征求意见，收集了大量的反馈意见。对此，标准工作组多次召开会议对标准草案进行了研究讨论和反复修改。最终形成了《龙虾刺身制作技术规程》（征求意见稿）和编制说明。在完成征求意见稿后，编制工作小组召开了内部征求意见会，各起草单位及起草人踊跃发表意见和建议，编制工作小组对已形成的文件及编制说明进行修改完善，最终达成意见一致。

五、标准制定的原则和依据

1、实用性原则

本标准是在充分收集相关资料和文献，分析龙虾刺身制作技术当前现状，调研龙虾刺身市场情况，在现有国家、行业标准相关龙虾刺身制作技术要求的基础上，结合广西龙虾餐饮门店多年经营的经验而总结起草的。符合当前龙虾刺身制作技术发展的方向与需求，有利于提高龙虾刺身质量及卫生安全，有利于龙虾餐饮业的长远发展，实现科学、健康、有序、高质量发展。

2、协调性原则

本标准编写过程中注意了与龙虾刺身制作相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

3、规范性原则

本标准严格按照 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》的要求和规定编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

4、前瞻性原则

本标准兼顾当前区内各市龙虾刺身制作技术实际情况，同时还考虑到了消费者对龙虾刺身卫生安全的需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对龙虾刺身制作技术的指导。

六、标准主要内容及依据来源

根据检索，国内外相关标准有一个：DB45/T 1817-2018 《横县鱼生制作技术规范》，该地方标准对横县鱼生制作过程卫生要求、专业器具、原辅料和制作工艺做出了规定。由于鱼与龙虾的种类、特性有差异，专业器具和工艺也各有不同，该地方标准很多参数和工艺与龙虾刺身制作有些出入。因此，本标准针对龙虾刺身制作技术制定，其主要内容是围绕龙虾刺身的卫生和工艺来进行编写，标准在制订过程中严格贯彻国家有关方针、政策、法律和规章等，严格执行强制性国家标准和行业标准。与相关的各种基础标准相衔接，遵循编写标准的目的性原则。标准的主要内容包括：术语和定义、卫生要求、专业器具、原辅料、工艺。

1、标准适用范围

术文件界定了龙虾刺身制作技术所涉及的术语和定义，规定了卫生要求、专业器具、原辅料和工艺的要求。

本文件适用于澳洲龙虾和锦绣龙虾的刺身制作，其他品种的龙虾的刺身制作可参考执行。

2、术语与定义

本章涵盖了龙虾刺身制作技术的术语和定义，包括龙虾刺身、出刃刀、柳刃刀和薄刃刀的定义。

3、卫生要求

本章规定了龙虾刺身制作场所、制作人员、专业器具的卫生要求。

4、专业器具

本章规定了出刃刀、柳刃刀、薄刃刀、毛巾、砧板和盛具应符合国家标准相关规定的要求。

5、原辅料

本章规定了原辅料应符合国家食品安全相关规定的要求。

6、工艺

本章规定了龙虾刺身制作工艺。

7、附录A：龙虾刺身及辅料盛装

提供了不同形式的龙虾刺身及辅料盛装图示。

8、附录B：辅料选材及制作要求

提供了龙辅料的选材、制作和成品感官的要求。

六、引用相关的国家标准、地方标准和相关资料。具体如下：

本标准的修改编写格式根据 GB/T1.1-2020《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，内容和要求参考了相关法律法规，本文件规范性引用文件具体如下所示。

七、国内同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

1.国内同类标准制修订情况

经查阅，与龙虾刺身制作有关的标准主要有：

——《横县鱼生制作技术规范》DB45/T 1817-2018

以上标准主要关于横县鱼生制作，然而鱼与龙虾因种类、特性不一样，专业器具和工艺的要求也不一样，难以直接引用指导龙虾刺身制作，再加上本项目组长期从事从事龙虾市场调研、龙虾菜品制作、烹饪培训等工作，对《龙虾刺身制作技术规程》团体标准的制定提供了技术保障。

2.与法律法规、强制性标准的关系

（1）与法律法规的协调情况

本标准与现行法律、法规和强制性国家标准没有冲突。

（2）标准查询情况及区别

经查询，没有与该标准名称类似的国家标准、行业标准或地方标准。

八、实施标准的措施

（一）标准发布后，有关行政主管部门依据法定职责，对标准的制定进行指导和监督，对标准的实施进行监督检查。

（二）标准起草单位负责组织召开标准宣贯培训会，通过培训会的形式，向龙虾刺身的相关餐饮企业、人员详细解读标准，使之了解标准，并遵从标准提出的技术指标。

团体标准《龙虾刺身制作技术规程》

标准编制工作组

2023 年 9 月 5 日