



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

代替 GB/T 23498-2009

海产品餐饮加工操作规范

Specification for seafood processing in catering industry

（点击此处添加与国际标准一致性程度的标识）

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2025.09）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

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。本文件规定了食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23498—2009《海产品餐饮加工操作规范》，与 GB/T 23498—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了原标准中涉及食品安全指标的相关内容（见 2009 年版的 3.1.1、3.1.2、3.5、4.5）；
- 更改了范围（见第 1 章，2009 版第 1 章）；
- 更改了规范性引用文件（见第 2 章，2009 版第 2 章）；
- 增加了原辅料基本原则（见第 3.1）；
- 更改了原料采购要求（见第 3.2，2009 版 3.2）；
- 增加了河豚鱼的采购要求（见第 3.2.4）；
- 增加了国外进口冷链海产品原料和半成品的要求（见第 3.2.3）；
- 删除了原料的运输要求（见 2009 版 3.3）；
- 更改了原料的贮存要求（见 3.3，2009 版 3.4）；
- 删除了加工经营场所的选址要求（见 2009 版 4.1）；
- 更改了设计与布局要求（见 4.1，2009 版 4.2）；
- 更改了库房要求（见 4.2，2009 版 4.3）；
- 更改了专间要求（见 4.3，2009 版 4.4）；
- 删除了虫鼠害防治要求（见 2009 版 4.5）；
- 更改了初加工要求（见 5.1，2009 版 5.1）；
- 更改了海产品生食加工要求（见 5.2.3，2009 版 5.2.2.8）；
- 修改了餐饮食品的配送要求（见第 6 章，2009 版 5.3）；
- 删除了餐饮服务要求（见 2009 版 5.4）；
- 更改了检测要求（见第 7 章，2009 版 5.5）；
- 更改了海产品接触面要求（见第 8.2.4，2009 版 6.2）；
- 更改了人员卫生要求（见 8.6.2，2009 版 6.6.2）；
- 更改了教育与培训要求（见 8.6.3，2009 版 6.6.3）；
- 增加了文件和记录要求（见第 9 章）。

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专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。**全国饮食服务业标准化技术委员会（TC214）双归口**

本文件起草单位：中国海洋大学、中国水产科学研究院黄海水产研究所、荣成泰祥食品股份有限公司、荣成银海水产有限公司。

本文件主要起草人：李振兴

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- 2009年首次发布为GB/T 23498-2009；
- 本次为第一次修订。

海产品餐饮加工操作规范

1 范围

本文件规定了海产品餐饮加工操作的原辅料、加工经营场所、加工过程管理、餐饮食品的配送、检测、卫生管理及文件和记录要求。

本文件适用于大中型餐饮服务经营者和单位食堂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。

SC/T 3117-2006 生食金枪鱼

3 原辅料

3.1 基本原则

原料、辅料应符合相应的标准和规定。

3.2 原料的采购

3.2.1 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。

3.2.2 生食水产制品的原料应检验致病菌、病毒、寄生虫及其虫卵。

3.2.3 对来自传染病疫情高风险地区（国家）、核污染地区（国家）的冷链海产品原料和半成品，应当对其外包装进行严格、有效消毒，或者有入境消杀证明。

3.2.4 河豚鱼的采购应从合规渠道。河豚鱼应来源于经农业部备案并公布的河豚鱼源基地，且经中国水产流通与加工协会和中国渔业协会河豚鱼分会审核通过的加工企业加工的包装产品。产品包装上附带可用于追溯的二维码，并标明产品名称、执行标准、原料基地及加工企业名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格信息等内容，同时应提供同批次产品检验合格证明。

3.3 原料的贮存

3.3.1 活体原料

应分类暂养，暂养用水应符合 GB 3097 中的要求，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。暂养过程中不应添加影响食品安全的物质。

3.3.2 鲜、冻原料

应及时冷藏（冻）贮存采购的鲜、冻原料，减少食品的温度变化。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。对于体积较大的海产品，宜在冷冻前进行分割，避免反复冻融。用于海产品生食加工的原料应低温冷冻贮存。

3.3.3 其他原料

干制海产品、水发海产品、发酵海产品等根据原料特性及贮存要求存放。

4 加工经营场所

4.1 设计与布局

4.1.1 海产品处理区各加工操作场所均应设在室内，按不同功能隔离分间。生食海产品的加工应设置专间。

4.1.2 海产品的清洗水池宜单独设置。

4.1.3 海产品处理区各加工操作场所的面积应与就餐场所面积和就餐人数相适应。餐用器具清洗消毒设施的大小和数量应能满足需要。餐用器具宜用热力方法进行消毒。餐用器具清洗消毒水池应专用，与原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。设置专供存放消毒后餐用器具的保洁设施，其结构应密闭并易于清洁。

4.1.4 海产品处理区各加工操作场所应按照原料处理、半成品加工、成品供应的顺序布局，食品加工处理流程应为“生进熟出”的单一流向；成品通道与原料通道、餐饮器具回收通道应分开设置，避免交叉传送。

4.2 库房

4.2.1 海产品库房应单独设置，并适当包装或遮掩，不应和有毒、有害物质同库存放，要有明确的标识。

4.2.2 应根据需要设置冷（冻）藏库或冷柜，宜配外显式温度计可正确显示内部温度。冷（冻）藏库或冷柜应定期除霜、清洁和维修，以确保温度达到要求并保持内部清洁卫生。除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

4.2.3 库房的结构应使贮存海产品品质的劣化降至最低，能防潮、防湿、防污染，防有害动物侵入。

4.2.4 库房应设置物品存放架，贮存海产品距离墙壁、地面不小于 10 cm。存放不同种类海产品时，应进行隔离，并有明显的标识。

4.3 专间

4.3.1 专间为独立隔间，应设有清洗消毒专用工具和空气消毒设施，室内温度不应高于 25℃，应设有独立的空调机，空气应由高清洁区向低清洁区流动。专间入口处应有更衣、洗手和空气消毒设施的通过式缓冲间。以紫外线灯作为空气消毒的，紫外线灯应按 30 W / (10 m²~15 m²) 设置，悬挂于操作台上方，离地面不高于 2 m。紫外线灯应安装反光罩，强度大于 70 μW/cm²。

4.3.2 生食海产品专间应有专用冷藏设施。直接接触成品的水（冰）应预先净化消毒处理。

4.3.3 备餐、送餐分装专间的操作台可根据需要设食品加热装置。

4.3.4 应有传送食品的可开闭窗口。

5 加工过程管理

5.1 初加工

5.1.1 应设海产品原料的初加工间或在厨房内设初加工区域；有清洗、化冻水池，并有明显标记。应使用初加工专用工具、容器。加工大宗海产品，盛用容器应与地面和不洁接触面隔离。初加工间和专用工具、容器应由专人负责，定期清洗消毒。生食海产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。

5.1.2 发现海产品腐败变质、有石油气味、甲醛气味、强碱气味、酸败，或霉变、掺杂、掺假、有毒、有害的，不应加工。鲨鱼、鲛鱼、旗鱼等青皮红肉鱼类海产品加工时应除去内脏；鳊鱼应除去肝、卵；若无特殊批准，禁止加工有毒及危害人身安全的各类海产品。已死亡的海胆、贝类不应作为原料进行加工。

5.1.3 应使用专用工具、容器清洗和发制海产干制品。

5.1.4 鲜、冻海产品应选择适当的解冻方式，如 1 h 内的常温解冻或者 2 h 内 25℃ 流水解冻，不应用热水解冻。解冻后的海产品原料应及时加工制作，不宜反复冻融。

5.1.5 加工后的半成品需贮存时，应在凉至室温后冷藏。

5.2 烹制

5.2.1 海产品热菜加工

5.2.1.1 用于海产品原料、半成品、成品加工制作的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器应有明显标识，定位存放，分别使用；用后应清洗、消毒，保持清洁。

5.2.1.2 需要熟制加工的海产品应当烧熟煮透，中心温度不低于 70℃。烹调后一般应立即食用。但是，在烹调后至食用前存放超过 2 h 的，其存放条件应当高于 60℃ 或低于 10℃，存放时间不宜超过 3 h。大宗海产品油炸烧透后不应叠放堆压。

5.2.1.3 需要冷藏的熟制品，应在凉透达到室温后进行冷藏。隔餐、隔夜的熟制品不应作为冷菜，经加热后方可食用。

5.2.2 海产品凉菜加工

5.2.2.1 凉菜间应配备空调及温度计，室内温度不应高于 25℃。

5.2.2.2 凉菜应由专人在专间制作，制作间应有专用工具和容器，用前应消毒，用后洗净并在专用保洁设施内存放。有专用传递菜口、冷藏设备、洗涤消毒设施和更衣设施。

5.2.2.3 应具有紫外线空气消毒设施（30 W/10 m²、辐照度 70 μW/m² 以上），距离地面 2 m 吊装于制作室中央，餐前、餐后进行 30 min 空气消毒。

5.2.2.4 非凉菜间工作人员不应进入凉菜间，凉菜间不应存放与凉菜制作无关的物品。

5.2.2.5 制作凉菜前，操作人员应将手（包括腕部）用消毒剂浸泡（氯制剂浓度为 250 mg/L）30 s，再用流水冲净。操作时应戴口罩、帽子。

5.2.2.6 运输工具、盛装容器应清洁卫生，使用前进行清洗、消毒。

5.2.2.7 制作海产品类凉菜拼盘的原料，应当餐用完。

5.2.3 海产品生食加工

5.2.3.1 生食海产品应在专间内加工制作，专间内温度不应高于 25℃。

5.2.3.2 加工制作生食海产品，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应超过 1 h。

5.2.3.3 生食金枪鱼的加工应符合 SC/T 3117-2006 的要求。

6 餐饮食品的配送

6.1 配餐间

应符合 4.4 的规定。

6.2 送餐工具

6.2.1 应有专用备餐间及专用工具、容器。容器材料应符合相应的标准和规定。

6.2.2 盛装外送食品的容器、餐具和工用具应清洗、消毒。

6.2.3 运输工具应清洁卫生，盛装容器应封闭，使用前进行消毒。

6.3 配送要求

6.3.1 无 10℃ 以下或 60℃ 以上贮存条件的，食品加工完成至食用前应控制在 2 h 之内。

6.3.2 生食海产品配送应采用冷冻（藏）方式配送，并与热食类食品分开存放。配送温度和时间应符合相应的标准和规定。

6.3.3 宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

7 检测

7.1 每餐次的海产品成品应留样。留样海产品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在专用冷藏条件下存放 48 h 以上，每个品种留样量应不少于 125 g。在盛放留样海产品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识，并由专人管理。

7.2 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。

7.3 鼓励餐饮单位利用快速检测设施设备。

8 卫生管理

8.1 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。

8.2 海产品接触面

8.2.1 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。

8.2.2 每天使用前将所有工器具进行清洗、并定期消毒。

8.2.3 不同清洁区的工作服应定期分别清洗消毒。

8.2.4 应当对所有冷链食品接触面、外包装和用具进行经常清洗和消毒，并加强餐（饮）具、调味品容器的清洁消毒。

8.3 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。

8.4 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。

8.5 厕所

厕所不应设在食品处理区。应采用冲水式。厕所应配备符合卫生要求的洗手设施。

8.6 员工卫生健康及培训要求

8.6.1 人员与资格

8.6.1.1 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。

8.6.1.2 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。

8.6.1.3 采购与检测人员应经过专业培训，持证上岗。

8.6.2 人员卫生

8.6.2.1 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（专间操作人员应规范佩戴口罩），头发不应外露，不应留长指甲、涂指甲油、佩带饰物和喷洒香水。

8.6.2.2 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。不应在专间内从事其他工作。

8.6.2.3 不应将个人物品带入食品加工操作场所。

8.6.2.4 离开相应工作区，再次返回原岗位前，应重新清洗双手，接触直接入口食品前应进行消毒。

8.6.2.5 不应在海产品操作场所内抽烟、饮食、嚼口香糖等。

8.6.2.6 餐饮经营单位应建立每日晨检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

8.6.3 教育与培训

8.6.3.1 食品安全管理员应组织制订教育培训计划和考核标准，并安排员工参加卫生执法部门组织的培训，并保留记录。

8.6.3.2 应定期对全体员工进行公共卫生突发事件和预防食源性疾患、食品污染的教育。

8.6.3.3 应定期开展海产品基本知识、专门法规和标准、近期监测动态等开展教育和培训。

9 文件和记录

9.1 记录内容

9.1.1 应根据食品安全法律、法规、规章等要求，结合经营实际，如实记录有关信息，并对文件进行有效管理。

9.1.1.1 应如实记录采购的海产品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容。

9.1.1.2 应记录以下信息：从业人员培训考核、进货查验、海产品出库、海产品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。存在食品添加剂采购与使用、检验检测等行为时，也应记录相关信息。

9.1.1.3 餐饮服务提供者还应记录以下信息：食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用。

9.1.1.4 实行统一配送经营方式的，海产品经营单位也应建立并保存收货记录。

9.1.2 制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。

9.1.3 各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，定期检查记录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

9.2 记录保存时限

进货查验记录和相关凭证的保存期限不应少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。