

国 家 标 准
GB/T 23498
《海产品餐饮加工操作规范》

修订说明

（征求意见稿）

中国海洋大学
二〇二五年九月

GB/T 23498《海产品餐饮加工操作规范》

修订说明

一、工作简况，包括任务来源、制定背景、起草过程等

（一）标准制定背景

据国家统计局数据显示，2024 年我国餐饮收入实现 5.57 万亿元，其中海产品作为重要的食材来源，在餐饮市场中占有重要比重。以海产品为主题的餐饮业态更是不断融入大众消费，各地海鲜大排档已成为消费者外出餐饮的热门之选，而以海鲜自助餐厅、海鲜火锅和日式料理店等为代表的海产品餐饮业态也迅速成为趋势流行，海鲜主题餐饮尤其受到 80、90 年轻消费群体的热捧。特别是随着国内居民收入水平的不断提高，高学历、中高收入人群成为进口海鲜消费的中坚力量，受其消费引导，带来居民在海鲜消费结构上的持续改善和升级，海产品餐饮消费正在逐年提高，且速度迅猛。但是由于海产品自身成分的特点以及加工程序的复杂性和多样性，使得海产品在食用安全性方面具有一定的特殊性，例如生食海产品、河豚鱼的加工等。如果在餐饮加工环节操作不当，这将会严重影响消费者的身体健康，一旦造成群体性的事故，对社会的影响也较为恶劣。

随着海产品在餐饮市场体量的增加，海产品原料的变化，消费方式的转变，仓储冷链的普及，快检技术的发展，原标准已经不能满足当前海产品餐饮市场的需求。特别是针对新冠疫情反映出的进口海产品管理还有待加强，原标准缺少国外进口冷链海产品的采购管理及消杀要求。外卖配送的普及、大型配餐业务数量的增加，原标准中的加工与配送等要求也需要与时俱进。

依据《中华人民共和国食品安全法》、2024 年推荐性国家标准征集项目、国标委发〔2024〕13 号国家标准化管理委员会关于印发《2024 年全国标准化工作要点》、农质发〔2022〕1 号关于印发《“十四五”全国农产品质量安全提升规划》的通知、《国家质量兴农战略规划（2018-2022 年）》和《农业绿色发展技术导则（2018-2030）》（农科教发〔2018〕3 号）等法律、文件要求，急需修订国家标准 GB/T 23498-2009《海产品餐饮加工操作规范》。

（二）任务来源

2025 年 7 月 1 日，国家标准化管理委员会国标委发〔2025〕34 号文“国家标准委关于下达 2025 年第六批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知”中，下达由中国海

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承担国家标准《海产品餐饮加工操作规范》的修订任务，计划项目号为：20252979-T-469。

（三）主要工作过程

原标准起草小组一直跟踪评价 GB/T 23498-2009《海产品餐饮加工操作规范》的实施情况，从评价结果来看，近几年海产品餐饮市场环境和监管规则发生了较大变化，消费者需求也在不断提升，该标准已经不能满足各方使用需求。因此接到标准的修订任务之后，重新组建了由科研、经营单位、监督检测等环节的专家和技术人员参加的标准修订工作组。根据修订计划安排，首先着手收集整理了近来消费量增速较快、高危海产品危害成分的检验方法及与海产品餐饮加工相关的国家、行业及部分地方法规、标准，同时对海产品餐饮业经营模式、加工现状及卫生状况进行深入调研，并比较分析了国内外餐饮业制作工艺及其管理方式和相关法规。

在参考国家市场监管总局发【2018】12 号公告《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等国家法规、标准的基础上完成了修订版标准的征求意见稿。

(四) 标准起草单位及任务分工

本标准的承担单位为中国海洋大学。在标准起草过程中，能够对标准的相关参数进行验证性工作或提出建设性的意见。标准主要参与单位与人员分工情况见表 1。

姓名	单位	承担的工作
李振兴	中国海洋大学	标准负责人，负责制定标准方案内容设计、实施、标准文本和标准编制说明的撰写
	中国水产科学研究院黄海水产研究所	负责标准文本和标准编制说明的撰写及修改，参与企业调研和资料收集工作
	荣成泰祥食品股份有限公司	参与生产企业的标准内容研究、验证工作
	荣成银海水产有限公司	参与生产企业的标准内容研究、验证工作
		

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据，修订国家标准

时，还包括修订前后技术内容的对比

（一）本标准编制原则

一是保证海产品餐饮企业具有一个科学的管理规范，确保海产品在餐饮过程中的饮食卫生和安全，提升整个海产品餐饮业的安全管理能力；

二是标准具有科学性、适用性、经济性和先进性，适应消费者日益增长的海产品餐饮消费需求。

与 GB/T 23498-2009 相比，主要修订内容如下：

——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）。

（二）主要内容及确定依据

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。

确定依据：

本标准除了要满足餐饮企业的食品安全通用要求外，还提出了针对海产品特点的要求：应用 HACCP 控制体系的基本原理，重点加强原料采购方面管理。

生产加工经营场所的要求主要规范海产品餐饮企业的管理规范和操作规范，消除由不良的操作加工引起的海产品消费安全隐患，尤其是针对一些高危海产品，严格制定合理和规范的操作要求，以确保消费者的身体健康。

通过推行良好的操作规范，加强对海产品餐饮业的监督和管理，从而针对海产品的生产、加工及流通各环节建立一套完善的管理体系，为消费者的海产品餐饮消费提供必要的安全保障。简化了餐饮业的一般要求，而重点强化了海产品餐饮业的特点。

根据国家市场监管总局发【2018】12 号公告《餐饮服务食品安全操作规范》规定，餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务经营活动。根据 GB/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》中的术语定义，餐饮业是指从事餐饮服务的机构或者个人，包括集体用餐配送单位和食堂。集体用餐配送单位是根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的单位。

本标准适用分类主要参考餐饮服务许可按餐饮服务经营者的业态和规模实施分类管理。分类方式如下：

餐馆（含酒家、酒楼、酒店、饭庄等）：是指以饭菜（包括中餐、西餐、日餐、韩餐等）为主要经营项目的单位，包括火锅店、烧烤店等。

特大型餐馆：是指经营场所使用面积在 3000 m² 以上（不含 3000 m²），或者就餐座位数在 1000 座以上（不含 1000 座）的餐馆。

大型餐馆：是指经营场所使用面积在 500～3000 m²（不含 500 m²，含 3000 m²），或者就餐座位数在 250～1000 座（不含 250 座，含 1000 座）的餐馆。

中型餐馆：是指经营场所使用面积在 150～500 m²（不含 150 m²，含 500 m²），或者就餐座位数在 75～250 座（不含 75 座，含 250 座）的餐馆。

小型餐馆：是指经营场所使用面积在 150 m²以下（含 150 m²），或者就餐座位数在 75 人以下（含 75 座）以下的餐馆。如面积与就餐座位数分属两类的，餐馆类别以其中规模较大者计。

食堂：是指设于机关、学校、企事业单位、工地等地点（场所），供内部职工、学生等就餐的单位。

集体用餐配送单位：指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的提供者。

中央厨房：指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的提供者。

因此本标准选择适用于中型规模以上餐馆、单位食堂、集体用餐配送单位、中央厨房的海产品餐饮加工操作。其他小规模餐饮企业、快餐店在场地、设施等卫生条件方面有可能达不到本标准的要求，因此要求其经营者在食品加工过程、卫生管理、个人卫生等方面可参照本标准中的有关要求开展自身管理。

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

确定依据：

原文件中规范性引用文件如 GB 2733《鲜、冻动物性水产品卫生标准》GB2760《食品中添加剂使用卫生标准》GB3097《海水水质标准》GB5749《生活饮用水卫生标准》GB10144《动物性水产干制品卫生标准》涉及食品安全方面相关内容，属于强制性国家标准，按照我国食品安全法的规定及其具体实施要求，不需体现在本文件中。卫监督发[2005]260 号《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》中内容已在 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮

服务通用卫生规范》重新要求，同样不需体现在本文件中。而 SC/T 3117-2006 《生食金枪鱼》是现行有效的水产行业推荐标准，文本中涉及的海产品生食加工可参考该标准，对生食金枪鱼的加工规定相关要求。

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。

确定依据：

鲜、冻原料要符合 GB 2733-2015 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》要求，动物性海产制品要符合 GB10136-2015 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》要求，藻类及其制品要符合 GB 19643-2016 《食品安全国家标准 藻类及其制品》的要求，使用添加剂要符合 GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂标准》。由于食品安全国家标准是企业必须遵从的，标准文本中没有具体引用。

海产品原料除了要符合国家标准要求，对于国家或地方明文规定禁止食用的海产品也不得作为餐饮加工原料。以下几大类别海产品不能做为原料进行餐饮加工：含有国家禁止的渔药和剧毒、高毒渔药以及其他可能危害人体健康物质的；致病性微生物、渔药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的；腐败变质、霉变生虫、掺假掺杂或者感官性状异常的；病死、毒死或者死因不明的；使用的保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等食品相关产品不符合食品安全国家标准的；被包装物、容器、运输工具等污染的；标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的；国家为防病等特殊需要明令禁止销售的；标注虚假的水产品产地、生产者名称、生产者地址，或者标注伪造、冒用的认证标志等质量标志的；进口水产品不能提供出入境检验检疫机构签发的有效证明文件的；捕获的有毒鱼类，如河豚鱼，应拣出装箱，专门固定存放位置；属于国家保护的海产品、某些暴发污染事件如石油船漏或乱排压仓水造成了海域污染，也必须禁止使用从这些海域捕捞或养殖的海产品原料。

此外，选择的供货者应具有相关合法资质。餐饮单位应要求供应方提供由有资质检测监督机构出具的有效产品检验合格证明，如产品生产许可证、检验合格证明、进口卫生证书等，并对物料进行验收审核。

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。

确定依据：

海产品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，如对外观、色泽、肌肉组织、气味等进行感官检查。当感官检查不能确定质量时应进行理化检验；对采购的原料还应做好验货记录，包括发货单位、进货时间、品种、数量、质量、捕捞海区（或养殖地点）及生产（捕捞）日期和所附的原始资料等进行登记造册，建立原料的可追溯制度，因此对于无法提供产地证明、购货凭证的海产品一律禁售禁用。

河豚鱼是含有天然毒素的鱼种之一，多数种类的河豚鱼内脏含有剧毒，尤其是卵巢和肝脏最多。人、畜误食都会引起中毒或死亡，因此应严格管理。2016年4月，农业部、国家卫计委和国家食药监总局三部委发布了《关于有条件放开养殖河豚生产经营的通知》，先行有条件地放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀两个品种产品的加工经营，但并非全面市场开放，同时还规定，“禁止销售野生河豚，禁止销售养殖河豚活鱼，禁止销售未经加工的养殖河豚整鱼”。从事河豚鱼加工的企业应根据《农业部办公厅 国家食品药品监督管理总局办公厅关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》（农办渔【2016】53号）要求，经审核符合各项要求的企业才能开展河豚鱼加工。

针对新冠疫情反映出的进口海产品管理问题，依据国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组制定的《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》、《冷链食品生产经营过程新冠病毒防控消毒技术指南》，提出了对来自传染病疫情高风险地区（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。有进口

冷链海产品的餐饮单位经营者应严格执行进货查验、索证索票、人员健康管理制度，严格落实加工制作规范，以及餐饮具清洗消毒等要求，对违法违规行为进行严肃查处。

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。

确定依据：

任何食品原料都不可能无限期地储藏，其营养成分、香味、质地、色泽都将随着时间逐渐流失和降低。因此原辅料存放应正确标记效期，出库时遵循先入先出的原则，并保证在原料有效期之前使用。原料冷冻的速度愈快愈好，快速冷冻之下，食物内部的冰结晶颗粒细小，不易损坏结构组织冷冻。冷冻设备要经常维护，必要时应进行除霜以避免累积厚霜。不同的食品原料有不同的贮存温度、湿度要求，干制海产品、水发海产品、发酵海产品等归类为其他原料，本文件规定须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。

确定依据：

建筑结构、场所设置、布局、分隔、面积卫生要求国家市场监管总局发【2018】12 号公告《餐饮服务食品安全操作规范》4.2 的规定。并重点说明了海产品处理区的结构和布局要求。专间指为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。依据 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》，

制定了 5.3 库房、5.4 专间、5.5 虫鼠害防治的具体要求。

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；鲤鱼应除去肝、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。

确定依据：

在餐饮粗加工环节，海产品原料品质和鲜度的选择是至关重要的，因此在加工前应认真检查对待加工海产品原料，发现有腐败变质迹象或者其他感官形状异常的都不得加工和使用。对含有天然毒素的海产品，如鲨鱼、鲛鱼、旗鱼等青皮红肉鱼类加工时应除去内脏，同时由于其易分解产生组胺，因此应注意鲜度质量，确保食用安全，在不能及时鲜销应立即劈背加 25% 以上的盐腌制，以保证食用安全；鲤鱼应除去肝、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餐饮加工。海产品属于易腐败食品，应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后也应该及时使用或冷藏以防止变质。根据 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》对初加工间、初加工专用工具和容器、冰鲜海产品的解冻方式以及半成品的储存提出了要求。

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。

确定依据：

海产品餐饮业的主要加工方式，主要分为热菜、凉菜以及生食海产品，根据 GB/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》中的术语定义，热菜是指采用热加工烹饪方式加工成菜品后不作进一步处理即供食用的产品。凉菜是指对经过烹制成熟之后冷却或者盐渍入味的食品进行简单制作并装盘，一般无需加热即可食用的菜肴，又称冷荤、冷菜；生食海产品是指不经过加热处理即供使用的生长于海洋的鱼类、贝壳类、头足类等水产品。

海产品生食在海产品餐饮加工中占有很大的比重，因此本条目特别强调餐饮服务者应采取必要的控制措施，防止加工过程中的二次污染，减少即食海产品的食品安全隐患。

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。

确定依据：

主要参考国家市场监管总局发【2018】12 号公告《餐饮服务食品安全操作规范》对配餐间、送餐工具及配送配送要求进行具体规范。特别针对当前外卖市场特点以及生食海产品的市场需求，明确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。海产品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

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。

确定依据：

根据国家市场监管总局发【2018】12 号公告《餐饮服务食品安全操作规范》要求，规定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。中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。其他的特定餐饮服务提供者宜定期开展食品检验检测。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。

确定依据：

海产品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。突出了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的要求。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。

确定依据：

依据 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》制定本条款。

（三）修订前后技术内容的对比

新旧标准对比情况，见附表 1。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本标准科学可行，是海产品餐饮企业加工过程管理所遵循的基本原则，对促进海产品餐饮行业管理方式的进步，满足当前市场监督管理的需要，保障消费者健康具有至关重要的意义。同时海产品餐饮业的加速成长，也将带动渔业经济的增长。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

目前国际上没有针对海产品餐饮业的操作规范，本标准与现行的法律、法规、强制性标准没有冲突和矛盾。建议本标准作为推荐性的国家标准，以规范海产品餐饮业的卫生安全，保障广大消费者的身体健康。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

无

六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准与《食品安全法》及现行的法律、法规和强制性食品安全国家标准及卫生标准的规定一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准制定过程中，无重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

无

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

建议本标准作为推荐性的国家标准，海产品餐饮加工经营应符合本标准的规定，以保障广大消费者的健康和安全消费。

本标准是科学实验与管理科学结合的产物。必须有行政管理、技术方案、操作措施三者的紧密结合。因此，建议在标准的实施与示范中，采取以下措施：

- 1) 加强政府监督部门的职能，对海产品餐饮企业进行适时监控。
- 2) 在全国各大餐饮企业举办标准宣贯培训班，使餐饮企业能更好的理解和执行该标准。
- 3) 在全国继续选择多家餐饮企业作为示范基地，严格按照标准规定实施，为该标准的

进一步的推广使用起到标准示范的作用。

新制定的海产品餐饮加工操作相关标准，将于其正式实施之日起，全面取代 GB/T 23498-2009《海产品餐饮加工操作规范》。届时，GB/T 23498-2009 版本标准将不再作为海产品餐饮加工操作领域的执行依据，相关生产经营单位需严格遵循新标准的要求开展工作。为保障新标准平稳落地，降低企业执行成本，确保相关单位有充足时间完成流程调整、人员培训、设备更新等准备工作，建议为新标准设置 6 个月的过渡期。

十、其他应予以说明的事项

无。

附表 1： 标准修订对比表

项目	修订后	GB/T 23498-2009
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。	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。
3 原辅料		
3.1 基本原则	3.1 基本原则 原料、辅料应符合相应的标准和规定。	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	3.2.1 应由经过培训且有经验的专人采购，采购时应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	应由经过培训且有经验的专人采购，采购时应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。

	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。	
3.4 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。	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 3d；对储存 3 d 以上的海产品原料，应在—18℃条件下冷冻。 3.4.3 干制品原料 干制品原料应贮存在干燥、通风良好的场所。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。需冷藏的原料应在规定的温度下贮存、运输。
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 结构与布局 4.2.1 建筑结构、布局及面积卫生要求应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。 4.2.2 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。 4.2.3 海产品的清洗水池宜单独设置。 4.2.4 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。 4.2.5 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。	4.3.1 海产品库房应单独设置，并适当包装或遮掩，不得和有毒、有害物质同库存放，要有明确的标识。 4.3.2 应根据需要设置冷（冻）藏库或冷柜。除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。 4.3.3 库房的结构应使储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。 4.3.4 库房应设置物品存放架，储藏海产品距离墙壁、地面不小于 10cm。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 μ W/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。	4.4.1 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 30W /（10~15m²）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 μ W/cm²。 4.2.2 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。 4.2.3 备餐、送餐分装专间的操作台可根据需要设食品加热装置。 4.2.4 应有传送食品的可开闭窗口。 4.2.5 专间的面积应与就餐人数相适应，符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的规定。
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、	5.1.1 应设海产品原料的粗加工间或在厨房内设粗加工区域；有清洗、化冻水池，并有明显标记。应使用粗加工专用工具、容器。加工大宗海产品，盛用容器应与地面和不洁接触面

	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；鳕鱼应除去肝、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。	隔离。粗加工间和专用工具、容器应由专人负责，定期清洗消毒。 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，不得加工。鲨鱼、鲛鱼、旗鱼等青皮红肉鱼类海产品加工时应除去内脏；鳕鱼应除去肝、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。 5.1.3 应使用专用工具、容器清洗和发制海产干制品，所用水应符合GB 5749的规定。使用食品添加剂应符合GB 2760的规定。不得跨范围使用食品添加剂，不得使用非食品添加剂和对人体有危害的化学药品。 5.1.4 冰鲜海产品应选择适当的解冻方式，如1h 内的常温解冻或者2h 内25℃流水解冻，不得用热水解冻。 5.1.5 加工后的半成品需储存时，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。	5.2.1.1 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2h 的，其存放条件应当高于60℃或低于10℃，存放时间不宜超过3h。大宗海产品油炸烧透后不得叠放堆压。 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、隔夜的熟制品不得作为冷菜，经加热后方可食用。
5.2 烹制	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。	5.2.2.1 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 具有紫外线空气消毒设施

	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。	（30W/10m²、辐照度 70 μW /m² 以上），距离地面 2m 吊装于制作室中央，餐前、餐后进行 30min 空气消毒。 5.2.2.4 非凉菜间工作人员不得进入凉菜间，凉菜间不得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 250mg/L）30s，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。 5.2.2.8 生食海产品：生食海产品原料应低温冷冻保藏，加工后至食用的间隔不得超过 1h。在加工生食海产品过程中，应防止可食部分受到污染。
5.2 烹制	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		
6.2 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。	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 2h 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。
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。	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 48h 以上，每个品种留样量不少于 100g。 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。
8 卫生管理		
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。	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。

8.6 员工卫生健康及培训要求	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。	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。 6.6.2.4 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。 6.6.2.5 不得在海产品操作场所内抽烟、饮食、嚼口香糖等。 6.6.3 教育与培训 6.6.3.1 食品卫生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。 6.6.3.2 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。
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。	