

DB4451

潮州市地方标准

DB4451/T XX—2025

潮州生腌水产品制作技术规程

Chaozhou raw marinated seafood production technical code of practice

(征求意见稿)

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。

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

潮州市市场监督管理局 发布

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专利的责任。

本文件由潮州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：XXXX。

本文件主要起草人：XXXX。

潮州生腌水产品制作技术规程

1 范围

本文件规定了潮州生腌水产品的术语和定义、原辅料要求、制作场所、制作工具、制作工艺要求和食品安全管理的要求。

本文件适用于潮州生腌水产品的制作。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7900 白胡椒
- GB 11607 渔业水质标准
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- SC/T 9001 人造冰
- GH/T 1341 鲜切果蔬

国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》 附件《餐饮服务食品安全操作规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生腌 raw marinate

生腌是一种传统的食物保存和烹饪方法，通过将食材浸入调味料渗透入味，既能其保持新鲜，又能形成独特风味。这种方法可以使食物保持新鲜，并赋予其独特的风味。

3.2

潮州生腌水产品 Chaozhou raw marinated seafood

在广东潮州地区，以鲜活的、冷藏、冷冻的动物性水产品、贝类或藻类及其制品为主料，不做熟，辅以姜、蒜头、芫荽、辣椒、酱油等配料调配加工后，可以直接食用的水产制品。常见的生腌海鲜有虾蛄、蟹类、虾、血蛤贝壳类等。

3.3

贝类净化 shellfish depuration

从符合渔业水质标准的区域捕获的活贝类在天然或人工清洁海水中暂养一段时间使体内的微生物数量降低的过程。

[来源：GB 20941—2016，2.3]

4 原辅料要求

4.1 主食材

- 4.1.1 所有原料均应来自符合国家相关标准要求的水域。
- 4.1.2 海水水产品、淡水水产品暂养和运输的水质应符合国家相关标准的规定要求。
- 4.1.3 动物性水产制品的原料应符合 GB 2733 的要求，藻类及其制品应符合 GB 19643 的要求。
- 4.1.4 以水产动物内脏、卵、皮、鳍、鳞、骨、壳等非肌肉组织作为水产制品原料的，应符合 GB 2733 的要求。
- 4.1.5 应使用新鲜无腐败水产品作为原料进行加工。
- 4.1.6 必要时应对贝类净化。
- 4.1.7 对自身带有生物毒素的水产制品原料应进行毒素检测，并按相关规定进行验收和处理，确保原料的安全性。
- 4.1.8 生食水产制品的原料应检验致病菌、寄生虫及其虫卵。

4.2 调制辅料

4.2.1 配料

- 4.2.1.1 芫荽、金不换、蒜片、姜丝、红辣椒、洋葱等鲜切果蔬应符合 GH/T 1341 的规定。
- 4.2.1.2 菜脯丁、榨菜丁等酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 4.2.1.3 熟胡椒粒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.2.1.4 熟白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.2.1.5 咸花生仁应符合 GB 19300 的规定。

4.2.2 调料

- 4.2.2.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.2.2.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.2.2.3 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.2.2.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.2.2.5 食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 4.2.2.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.2.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.2.2.8 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 4.2.2.9 其他调料应符合相应的食品安全标准规定。

4.2.3 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 SC/T 9001 的规定。

4.3 烹饪用器具

- 4.3.1 配料、调料及加工过程中使用的盛装器具与餐具，应符合 GB 4806.1 和 GB 14934 规定。
- 4.3.2 食品级砧板、刀具，应符合 GB 4806.1 和 GB 14934 规定。

5 制作场所

5.1 场所布局

5.1.1 应按照从原料至成品的单一流向要求，设置原料用鱼的专用暂养水池、原料前处理间、成品加工专间，有明显标识以便与其他食品的加工区域区分，有条件的应设置具备洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。

5.1.2 成品加工专间应与原料前处理间相连，用传递窗传送处理后的食材；加工人员应能通过预进间直接进入专间，不能再经过其他区域或通道。

5.2 专间要求

5.2.1 专间内不得设置明沟，地漏需带水封，应能防止废弃物流入及浊气逸出。

5.2.2 专间墙裙应使用浅色、不吸水、易清洗和耐用的材料铺设到墙顶。

5.2.3 专间门能够自动关闭。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。

5.2.4 专间内应设有独立空调设施及过滤网、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施（如消毒紫外线灯，功率 1.5W/m³以上，应离地悬挂 2 米安装并接近操作台面上方）。

5.2.5 专间入口处设置具有洗手（脚踏式或感应式）、消毒、更衣设施的通过式预进间。

5.2.6 专间内使用的水需经过水净化设施处理或使用直接饮用水。

5.2.7 专间内有餐饮具清洗消毒专用水池，垃圾桶应为脚踏式。

5.2.8 紫外线灯开关宜设在专间外面（防止灼伤眼睛）。

5.2.9 水产品剖腹区与其它食品原料粗加工区分开设置。

5.2.10 专间应有专人管理，专间使用时，室内温度不得高于 25℃。

5.2.1 专间设置参照附录 A。

6 制作工具

6.1 潮州生腌水产品制作的设备与工具包括各种刀具、砧板、操作台、清洗池、制冰机、消毒柜、冷藏柜、净水器和存放器具等，操作台面材质以不锈钢为佳，盛装食物的容器可选用陶瓷制品、不锈钢制品或食品级塑料制品。

6.2 工具应有明显标识区分，原料前处理间和鱼生成品加工专间的刀具不得混用。工具使用前均应清洗消毒，并存放于专用保洁设施内。

7 制作工艺要求

7.1 工艺流程

潮州生腌水产品的工艺流程见图 1。

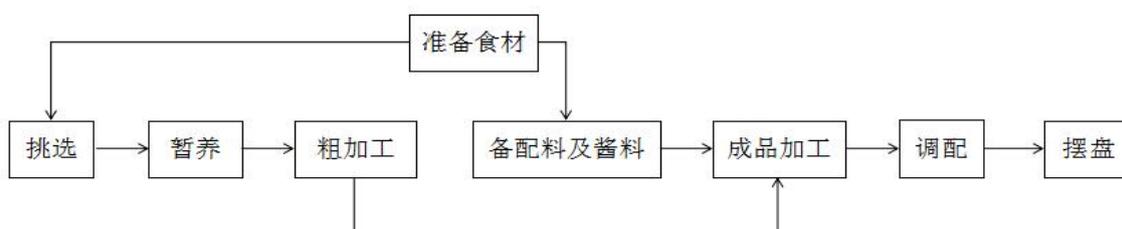


图 1 潮州生腌水产品制作工艺流程图

7.2 制作要点

7.2.1 准备食材

7.2.1.1 挑选

宜挑选符合本文件 4.1 要求的鲜活的动物性水产品、贝类，对外采购的，应索取供货商资质、检验报告，做好采购记录。

7.2.1.2 暂养

鲜活水产原料应分类暂养，宜在专用暂养水池中圈养 4 h~6 h 以上进行清洁瘦身。暂养用水应安全稳定，符合 GB 11607 或 GB 5749 的要求。

暂养水池应具备循环过滤系统和增氧系统。暂养池应配备专人管理，使用前应进行清洁消毒，暂养过程中发现死亡应及时清理。

鲜活水产原料贮存相对独立，不得接触有毒、有害物质，不应贮存在成品加工专间内。

7.2.1.3 粗加工

粗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。冰冻原料应在专用解冻池内选择适宜的方式解冻。冰冻原料不得反复解冻。水产表面应彻底清洗干净。

7.2.1.4 备配料及酱料

生料（配菜）：可根据自己的喜好选择相应的生料配菜，如芫荽段、金不换叶、蒜片、姜丝、红辣椒丝、咸花生，榨菜丁、洋葱丝等，一般种类及其数量可根据食客喜好而定，不做特殊限定及要求。

酱料：将制酱原料混合均匀，制成酱料，用酱碗盛装上桌。

7.2.2 成品加工

7.2.2.1 基本要求

7.2.2.1.1 即食生食动物性水产品的加工应由专人按照加工工艺在专间内操作，加工过程中应防止

可食部分受到污染。

7.2.2.1.2 成品应在专间内贮存，放置在密闭容器内冷藏，或放置在食用冰中保存并用食品级保鲜膜分隔。

7.2.2.2 腌膏蟹

浸泡：将膏蟹加入绍酒浸泡 30 min，醉晕后，放入冰水中，用刷子刷洗干净，捞出放入盆中，加入酱汁，密封放入 0℃ 冰箱中，腌渍 48 h。

腌制：将腌制后的膏蟹捞出，打开蟹盖，去除蟹鳃、蟹胃、脐盖、脚尖等，蟹身斜刀均切成 6-8 块，蟹盖对半切开，砌回蟹形（或置于冰盘上），淋上麻油，配上辣椒醋，即可食用。

7.2.2.3 腌血蚶

烫蚶：起锅加入饮用水 2500 mL，中火加热至 90℃，关火将水倒入血蚶中，约 15 s 后即沥去水分。

腌制：将血蚶掰开留下带着蚶肉的一瓣，将酱料搅拌均匀淋在蚶肉上。

7.2.2.4 活腌

浸泡海鲜：将清洗干净的活海鲜放入盆中，倒入高浓度的白酒，泡 20 分钟以上。然后把海鲜洗净处理备用。

腌制海鲜：将腌料均匀地涂抹在海鲜上，确保每一块海鲜都能接触到腌料。然后将海鲜放入冰箱中腌制 4 小时以上，以便味道充分渗透。

7.2.3 调配

腌制完成后，生腌海鲜即可食用。为了更好的口感，可以在食用前将海鲜从腌料中取出，辅以香菜等调料，搭配酱碟酱料。

8 食品安全管理

8.1 人员管理

8.1.1 从事生腌制作的从业人员应取得人员健康证明，进行岗前培训。从业人员处理食材前，手部应清洗消毒，手部清洗消毒方法应符合国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定。从业人员进入专间应更换专用、清洁的工作衣帽并佩戴口罩，工作衣帽应每天进行清洗、消毒。

8.1.2 生腌制作单位应配备专门的食品安全管理人员，负责鱼生供应全过程的食品安全管理。

8.2 卫生管理

8.2.1 生腌制作前

8.2.1.1 制作前应对原料前处理间、成品加工专间、预进间等场所进行清洁和消毒。应选择无人时打开紫外线灯或臭氧消毒器对场所进行消毒，消毒时间不少于 30 min。

8.2.1.2 当天专间内需使用的容器、工具（刀、砧板、毛巾或吸水纸）、工作台面也需进行清洁和消毒。容器、工具建议采用干热消毒。如砧板材质不宜采用干热消毒的，可以涂上酒精烧灼消毒或使用蒸煮消毒。工作台面可使用消毒液擦拭。

8.2.2 生腌制作中

生腌制作过程中，工作台面及工具每隔 2 h 应重新进行清洁。制作场所应设有专用加盖、非手动开启式的废弃物存放装置。

8.2.3 生腌制作后

生腌制作完成后，应马上对所有操作场所、操作台面、所使用的容器、工具等进行清洁和消毒。容器、工具应分类存放在保洁设施内。冷藏柜、制冰机等设备也应定期进行清洁和消毒。

8.3 成品管理

8.3.1 生腌应 1 h 内食用，不得过夜。

8.3.2 腌膏蟹从菜肴装盘至食用时间不超过 5 min 为宜，食用温度以 0 ℃为宜；腌血蚶从菜肴装盘至食用时间不超过 5 min 为宜，食用温度以常温为宜。

附 录 A

(资料性)

潮州生腌水产品制作专用场所 平面(参考)示例

潮州生腌水产品制作专用场所平面(参考)示例见图 A.1。

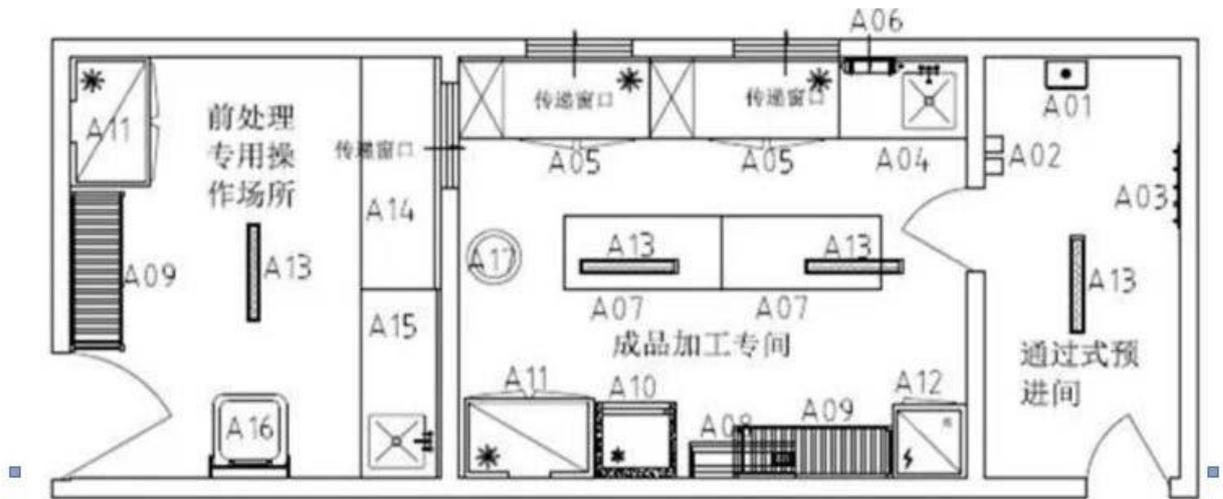


图 A.1 潮州生腌水产品制作专用场所 平面（参考）示例

图A.1中各编号分别代表的设备设施名称如图A.2所示：

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↵		

图 A.2 示例图 A.1 中各编号代表的设备设施名称

参 考 文 献

- [1] DB4416/T 26—2024 八宝鱼生制作技术规程
 - [2] T / CZSPTXH 306—2024 潮州菜 腌咸膏蟹烹饪工艺规范
 - [3] T / CZSPTXH 307—2024 潮州菜 生腌血蚶烹饪工艺规范
-