

潮州市地方标准《潮州生腌水产品制作技术规程》 (征求意见稿) 编制说明

一、任务来源

根据《潮州市市场监督管理局关于批准下达2025年第一批潮州市地方标准制定计划项目的通知》（潮市监标准〔2025〕4号），本地方标准制定任务列入潮州市地方标准制定计划。本项任务由潮州市市场监督管理局提出并归口，由潮州市食品检验检测中心等单位共同组织标准起草工作，按计划应于2025年12月前完成。

二、标准编制目的和意义

(一) 必要性

1. 保障食品安全：生腌水产品制作过程中若处理不当，易滋生细菌、寄生虫等有害微生物，引发食物中毒等疾病。通过制定技术规程，规范制作流程和操作要求，可有效降低食品安全风险，确保消费者的身体健康。

2. 提升产品质量：技术规程对生腌水产品的原料选择、腌制工艺、储存条件等进行详细规定，有助于保证产品的一致性和稳定性，提高产品的品质和口感，增强市场竞争力。

3. 促进行业发展：统一的技术规程有利于规范潮州生腌水产品行业的生产秩序，促进企业间的公平竞争，推动行业的健康发展。同时，也便于政府部门对行业进行监管和指导。

4. 传承和保护地方特色美食：潮州生腌水产品是具有地方特色的传统美食，制定技术规程有助于保护和传承这一独特的饮食文化，使其在现代社会中得以延续和发展。

（二）目的

1. 规范制作流程：明确生腌水产品从原料采购、处理、腌制到成品等各个环节的具体操作步骤和要求，确保制作过程的标准化和规范化。

2. 保证食品安全：通过对制作过程的严格控制，防止食品污染和有害微生物的滋生，保障消费者的饮食安全。

3. 提高产品质量：指导生产者采用科学合理的制作工艺和方法，提升生腌水产品的品质和口感，满足消费者的需求。

4. 促进产业升级：推动潮州生腌水产品行业向现代化、规范化、标准化方向发展，提高行业的整体竞争力和可持续发展能力。

（三）意义

1. 对消费者的意义：消费者能够享受到安全、卫生、美味的潮州生腌水产品，保障了消费者的合法权益。同时，也让消费者更加了解和信任这一地方特色美食，促进其消费意愿。

2. 对餐饮经营者的意义：为餐饮经营者提供了明确的加工标准和操作指南，有助于提高加工效率和产品质量，降低

加工成本和风险。同时，也有利于餐饮经营者树立良好的品牌形象，增强市场竞争力。

3. 对行业的意义：促进潮州生腌水产品行业的规范化和标准化发展，提高行业的整体素质和竞争力。推动行业内的技术创新和交流，促进产业升级和可持续发展。

4. 对地方文化的意义：潮州生腌水产品是潮州饮食文化的重要组成部分，制定技术规程有助于保护和传承这一独特的文化遗产，使其在现代社会中焕发出新的活力。同时，也有利于提升潮州的知名度和美誉度，促进地方经济的发展。

三、编制过程

（一）成立起草组并完成标准框架

2023年以来，潮州市食品检验检测中心一直关注潮州鱼生、潮州生腌餐饮食品质量，对我市餐饮企业、餐饮行业协会、行政监管部门等多个单位进行调研，搜集和查阅有关法律法规、标准文件。2025年2月，中心接到标准起草任务后，联合韩山师范学院、潮州市标准化协会，立马成立起草工作组，经与起草组成员研讨后，初步确定标准框架及结构。

（二）形成标准草案

2025年2月，起草组经搜集和查阅有关最新标准，研究了有关规章和文献，如《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）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全

国家标准《水产制品生产卫生规范》（GB 20941-2016）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）、《食品安全管理体系 餐饮业要求》（GB/T 27306-2008）、《水产品危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》（GB/T 19838-2005）、《活水产品运输技术规范》（GB/T 36192-2018）、《水产品加工质量管理规范》（SC/T 3009-1999）、《八宝鱼生制作技术规程》（DB4416/T 26—2024）、《横县鱼生制作技术规范》（DB45/T 1817-2018）、《餐饮业即食生食动物性水产品加工操作规范》（DB3206/T 296-2013）、《潮州菜 腌咸膏蟹烹饪工艺规范》（T / CZSPTXH 306—2024）、《潮州菜 生腌血蚶烹饪工艺规范》（T / CZSPTXH 307—2024）等，形成标准草案，并于2025年2月向潮州市市场监督管理局提出立项申请。

（三）形成标准征求意见稿

2025年2月-3月，起草组组建了标准起草微信工作群，草案在群里进行多次讨论修改，同时也发动中心全体员工建言献策。为了确保标准的可操作性和实用性，课题组分别实地走访了潮州市烹调协会、潮州市金龙大酒店等协会和餐饮企业以及我市知名厨师，结合标准制订情况，重点针对探索性

条款与走访对象深入交流。最后，结合相关企业、部门及专家的反馈意见，经工作组汇总修改，形成了标准征求意见稿。

四、编制原则

参照 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》进行编写，深入调查研究，保证标准起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）促进行业健康发展的原则

本标准内容依照《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941-2016）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）等标准进行编制，对进一步规范我市生腌水产品餐饮服务行业，促进该行业持续健康发展具有重要意义。

（二）以科学为依据的原则

依照《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941-2016）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）等标准，参考《八宝鱼生制作技术规程》（DB4416/T 26—2024）、《横县鱼生制作技术规范》（DB45/T 1817-2018）、《餐饮业即食生食动物性水产品加工操作规范》（DB3206/T 296-2013）、《潮州菜 腌咸膏蟹烹饪工艺规范》（DB3206/T 296-2013）、《餐饮业即食生食动物性水产品加工操作规范》

(T / CZSPTXH 306—2024)、《潮州菜 生腌血蚶烹饪工艺规范》(T / CZSPTXH 307—2024) 等标准, 研究制定标准内容, 保证标准的科学性。

(三) 实用性原则

标准起草过程中充分考虑到潮州市餐饮行业生腌水产品制作的实际情况, 从术语和定义、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要求等章节进行详述, 保证标准的适用性和实用性。

(四) 协调性原则

标准制订内容与有关法律法规、标准内容协调一致, 配套使用, 形成适用于潮州市的餐饮生腌水产品制作技术标准。

(五) 规范性原则

严格按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分: 标准的结构和起草规则》的要求和规定编写本标准的内容, 确保标准的编写质量。

五、标准的主要技术内容

本文件, 主要内容分术语和定义、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要求等章节。

第一章 范围。主要内容是本标准的适用范围。

第二章 规范性引用文件。主要内容是本标准引用的文件。分别是:

- 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《餐饮服务
食品安全操作规范》

第三章 术语和定义。主要内容是针对标准中的词语“生
腌”、“潮州生腌水产品”、“贝类净化”进行名词解释。

第四章 原辅料要求。主要内容是对主食材、调制辅料、烹任用器具从食品安全操作管理方面进行规定。

第五章 制作场所。主要内容是从场所布局、专间要求进行规定。

第六章 制作工具。主要内容是对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从食品安全角度进行规定，预防交叉污染。

第七章 制作工艺要求。主要内容是从潮州生腌水产品制作工艺进行描述、规范操作行为。

第八章 食品安全管理。主要内容是从人员管理、卫生管理、成品管理三个方面进行规定。

附录 A 给出了专间平面图参考。

六、与国内外同类标准技术内容的对比情况

本文件与相关国家标准、行业标准、地方标准相协调。

七、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准依据《中华人民共和国标准化法》《食品安全法》及相关政策制订，与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、实施标准的措施建议

本标准发布实施后，主要有如下措施建议：

（一）标准发布后，建议各相关职能部门组织辖区内餐饮服务单位对该标准进行系统的学习宣传，全面推动标准贯彻实施。

（二）宣贯方式：通过以下几种方式开展宣贯。①广泛开展社会性宣传，通过单位官网、公众号等各类媒体进行宣传。②组织集中学习，通过举办培训班、讲座、座谈会等形式，组织相关人员学习标准，掌握标准。

（三）定期进行标准跟踪评价，了解标准执行情况，发现标准中存在的问题，不断对标准进行完善。

十、其他应当说明的事项

无。

潮州市地方标准《潮州生腌水产品制作技术规程》起草工作组

二〇二五年三月三日