

DB 4415

汕 尾 市 地 方 标 准

DB 4415/T XXXX—XXXX

海胆粿加工操作规范

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

汕尾市市场监督管理局 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。

本文件由汕尾市城区市场监督管理局提出。

本文件由汕尾市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：广东省汕尾市质量计量监督检测所、汕尾市餐饮行业协会、海丰县餐饮行业协会、汕尾市大恒龙餐饮管理有限公司、汕尾市城区东埔龙凤酒家、海丰县金华大酒店有限公司。

本文件主要起草人：杨嘉满、吴传兴、文海琼、吕绿青、郭佩红、李泽基、钟婷婷、林小婷、卓思洁、邹世鑫、刘小健、刘小龙、宋惠萍、郑皓帆、赖晓莎、黄伟丽、林建行、江晓蓝、方武旭、陈蕾、周洁。

海胆粿加工操作规范

1 范围

本文件规定了海胆粿的原辅料要求、原料采购运输贮存、加工经营场所、加工设施设备、加工工艺、食品安全、个人卫生等要求。

本文件适用于汕尾市海胆粿的加工。

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 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品
- SC/T 3902 海胆制品
- 国家市场监督管理总局2018年12号公告 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

海胆粿

海胆粿是一道以海胆黄为主料，煎熟后用锅铲切成块状，成为“粿”的菜品。

4 原、辅料要求

4.1 生活饮用水

应符合GB 5749的要求。

4.2 海胆

应符合GB 2733、SC/T 3902、GB 10136、GB/T 23498的要求。

4.3 大蒜

应符合NY/T 744的要求。

4.4 花生油

应符合GB/T 1534的要求。

4.5 食用盐

应符合GB 2721、GB/T 5461的要求。

4.6 胡椒粉

应符合NY/T 901的要求

4.7 甘薯淀粉

应符合GB 31637的要求。

4.8 鸡粉、味粉

应符合GB 31644的要求。

4.9 味精

应符合GB 2720的要求。

4.10 白砂糖

应符合GB 13104的要求。

4.11 其他要求

原、辅材料还应符合GB 2762、GB 2763的要求。

5 原料采购、运输、贮存

5.1 原料采购

采购人员应掌握原料的食品安全要求。原料的来源为汕尾市红海湾区域，采购时应按照要求，对海胆进行感官检验等检查，感官检验达到附录A中良以上要求，方可采购。

5.2 原料运输

5.2.1 运输设施设备应专用并及时清洗消毒，保持清洁。采取防雨、防尘措施，并根据原料配备冷冻、冷藏、暂养等设施。

5.2.2 不得接触有毒、有害、有异味或其他影响原料食品安全的物品、场所。

5.2.3 海胆原料应在适宜存活条件下运输。

5.3 暂养用水

应符合GB 5749 的规定。

6 加工工艺

6.1 预处理

6.1.1 主料初加工：取新鲜（或冰鲜）海胆黄 300g。

6.2 烹制

6.2.1 炒锅置于旺火上，加入花生油，烧至四成热，油温 120℃左右，加入蒜蓉 15g 爆香。

6.2.2 用 200ml 的生活饮用水，拌入甘薯淀粉 20g、味粉 15g、鸡精 3g、味精 3g、胡椒粉 1g、白砂糖 7g，与海胆黄混匀。

6.2.3 炒锅置旺火上，猛锅阴油，润透炒锅。均匀翻炒海胆黄与配料混匀物，旺火翻炒至熟均匀，呈现金黄色，起锅装入盛器，切成块状。

7 加工经营场所

7.1 选址

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

7.2 布局、结构

7.2.1 海胆的加工制作应按粗加工、成品加工、成品供应的顺序布局，符合从原料至成品的单一流向要求。

7.2.2 地面、墙壁、屋顶等结构与设施应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

7.2.3 设粗加工专间或专区，配专用水池，并有明显标识与其他食品的粗加工加以区分。

8 加工设施设备

8.1 贮存设施

8.1.1 加工过程应有专用冷藏、冷冻设施，用于冰鲜原料、半成品和成品的贮存；原料、半成品与成品应分开贮存，有明显区分标识。

8.1.2 海胆原料应配有专用暂养设施。

8.2 加工设备、工具、容器

8.2.1 加工用设备、工具、容器应专用并符合食品安全要求。

8.2.2 加工用设备、工具、容器应标识明显，按不同用途专用。

8.2.3 加工用工具、容器、操作台等应易于清洗消毒，不应使用木质材料。

9 食品安全

9.1 食品安全管理

餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职即食生食动物性水产品食品安全管理人员。

9.2 建立采购索证制度

9.2.1 采购人员应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购原、辅料，索取、留存有供货方或市场管理部门盖章（或签字）的购物凭证以及相应的许可证、营业执照和产品合格证明的复印件。

9.2.2 购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

9.2.3 索取的票据及证件的保存期限不得少于2年。

9.2.4 长期定点采购的，应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

9.3 建立采购验收制度

9.3.1 原、辅料入库前，检查原料的新鲜度和卫生情况，查验所购原料外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符。

9.3.2 采购记录应当如实记录原、辅料的名称、规格、数量、生产批号、保质期、验收结果、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

9.4 加工关键环节控制

鼓励有条件单位建立HACCP管理体系，配备专职管理员。

9.5 记录管理

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定，有关记录的保存期限不得少于2年。

9.6 学习与培训

进行岗前培训，制定学习计划，定期组织从业人员学习食品安全法律法规、标准以及相关卫生知识。

10 个人卫生

10.1 从业人员健康管理要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

10.2 从业人员应保持良好个人卫生，穿戴整洁工作服（包括衣、帽、口罩），头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。工作服的管理要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

附录 A

(资料性)

海胆鲜活程度感官验收要求

A.1 海胆鲜活程度感官验收要求见表 A.1

表 A.1 海胆鲜活程度感官验收要求

鲜活程度	优	良	差（不能食用）
棘的状态	棘坚挺, 会直直竖起, 微微触碰会颤动	棘松懈下垂, 软榻甚至脱落	棘松懈下垂, 软榻甚至脱落
海胆瓣状态	色泽: 呈淡黄色至橘黄色; 组织形态: 肉质组织正常; 滋气味: 具有本品固有的滋气味, 无异味	色泽: 内脏颜色染到生殖腺上; 组织形态: 肉质组织较松散; 滋气味: 具有本品固有的滋气味, 无明显异味	色泽: 内脏颜色染到生殖腺上; 组织形态: 肉质组织有融化; 滋气味: 不具有本品固有的滋气味, 有明显异味