

DB 4415

汕 尾 市 地 方 标 准

DB 4415/T XXXX—XXXX

生腌虾加工操作规范

(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、汕尾市城区一道生腌小食店、汕尾市城区海之王餐饮店、汕尾市城区鑫旺饮食店。

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

生腌虾加工操作规范

1 范围

本文件规定了生腌虾的原辅料要求、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餐饮环节生腌虾的加工。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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/T 18186 酿造酱油
GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
GB/T 30382 辣椒
GB/T 30383 生姜
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
SB/T 10324 鱼露
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

生腌虾

生腌虾是一道以鲜虾为主料，酱油、姜、蒜等为辅料进行腌制，无需熟化烹饪而直接食用的菜品。

4 原、辅料要求

4.1 生活饮用水

应符合GB 5749的要求。

4.2 鲜虾

应符合GB2733、GB10136的要求。

4.3 大蒜

应符合NY/T 744的要求。

4.4 芝麻油

应符合GB 2716的要求。

4.5 食用盐

应符合GB 2721、GB/T 5461的要求。

4.6 酱油

应符合GB/T 18186的要求。

4.7 芥末

应符合GB 31644的要求。

4.8 鱼露

应符合SB/T 10324的要求。

4.9 高度白酒

应符合GB 2757的要求。

4.10 小米辣椒

应符合GB/T 30382的要求。

4.11 姜

应符合GB/T 30383的要求。

4.12 芫荽

应符合NY/T 743的要求。

4.13 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。采购时应按照要求，对鲜虾进行感官等检查，判断符合要求后方可采购。

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。

5.3 原料贮存

5.3.1 根据原料贮存特点选择适宜的贮存方法及时间，贮存设施应专用。

5.3.2 鲜虾原料设专人管理，发现死亡的应及时清理。暂养过程中不得添加有碍食品安全的物质。

5.3.3 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。

6 加工工艺

6.1 预处理

用生活饮用水清洗鲜虾500g，滤干水分。

6.2 制作工艺

取一容器，加入芝麻油7g、高度白酒13g、鱼露20g、芥末5g、酱油500g，加入剁碎了的姜末粒8g、蒜蓉35g，小米辣椒6g，茺荑25g，加入预处理的鲜虾搅拌均匀。

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 生腌虾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。

7.2.4 成品加工专间内温度不得高于 25℃，每次使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。

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，原料与成品应分开贮存，有明显区分标识。

8.1.2 鲜虾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，记录保存期限不得少于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。

10.3 专间从业人员操作前手部应清洗消毒，操作过程中应随时保持手部清洁，按照《餐饮服务食品安全操作规范》中规定的情形，及时清洗消毒；手部有伤口的，不得继续从事加工经营活动。

- 10.4 专间从业人员进入专间前，应更换专用工作服、工作鞋，并严格进行双手清洗消毒。
 - 10.5 专间从业人员离开专间时应脱去专间工作服、工作鞋；再次进入专间前，应更换专用工作服、工作鞋，并严格进行手清洗消毒。
 - 10.6 不得在专间内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。不得将私人物品带入专间。
 - 10.7 进入专间的非操作人员，应符合专间操作人员卫生要求。
-