

团 体 标 准

T/YMCA 024—2024

养殖河豚菜肴烹饪加工制作安全卫生规范

(修订版)

Code of Practice for safety and hygiene in cooking processing and preparation of
cultured puffer fish dishes

2024 - 11 - 05 发布

2024 - 11 - 10 实施

扬州市烹饪餐饮行业协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 必备条件	1
5 基本要求及设备	2
6 河豚鱼（宴）菜品预订	2
7 采购、运输、查验与贮存	2
8 专职厨师管理和岗位职责	3
9 清洁卫生与废弃物管理	4
10 食品留样	5
11 记录与文件资料管理	5

养殖河豚菜肴烹饪加工制作安全卫生规范

2024-07-08 发布

2024-07-08 实施

2024-11-05 修改

2024-11-10 实施

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。

本文件由扬州市烹饪餐饮行业协会、扬州市豚缘居餐饮文化管理有限公司、扬州市江都百乐门大酒店有限公司、中国河豚美食网提出。

本文件由扬州市烹饪餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：扬州市烹饪餐饮行业协会、扬州市豚缘居餐饮文化管理有限公司、扬州市江都百乐门大酒店有限公司、中国河豚美食网、江苏双豚食品有限公司、南京润松园餐饮管理有限公司、扬州市佬奥林淮扬菜酒店、扬州市江都区鑫驰酒楼、南京好滋好味餐饮有限公司、江苏盐城射阳合德镇民红餐饮店、扬州弓长木易餐饮有限公司、江苏帅楷农副产品有限公司、扬中市豚王阁旅游发展有限公司、威海火炬高技术产业开发区阿勇炒鸡店、泰州市佳君饮餐发展有限公司、北京湘鄂汇餐饮管理有限公司、北京龙淮居农家餐厅。

本文件主要起草人：徐权、许世强、施志棠、邱扬毅、朱俊、朱壮英、李明红、李卫东、韩正荣、张灿松、张运、吴江昆、朱银山、王军、汪和清、李传耀、张国强、张小松、李顺林、李勇勇。

引 言

河豚是近海产底层洄游性鱼类。长江润扬至南通段，拥有近200公里黄金水岸，盛产河豚。江水东流过镇江焦山，江面平缓宽阔，河豚在此产籽。

我国食用河豚历史悠久，晋代左太冲《吴都赋》描绘了“缢鲐（河豚）”在长江中洄游的景况。唐代，河豚进入宫廷。宋代，民间盛行食河豚，以长江两岸一带的河豚菜肴最为有名。欧阳修《六一诗话》：河豚“南方人多与荻芽为羹，云最美”。苏轼“蒹蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”成赞河豚之名句。宋代张耒《明道杂志》：“苏子瞻（苏轼）守扬州，晁无咎作倅（副）。每日食河豚，爱其珍美。后苏轼云：‘据其味，真是消得一死’！”明代陆容《菽园杂记》卷九：“（河豚）至夏则沂江而上，苏、常、江阴居江上流，故春初已盛出，真、润则在二月。”据说，明代宫廷有河豚宴。清李渔《闲情偶寄》：“河豚为江南最尚之物。”甘熙《白下琐言》：“河豚鱼，扬镇二郡大行……。”《调鼎集》收录有煮河豚、炖河豚、河豚面肴馔三款。

河豚除皮、肉、骨外，卵巢、肝脾都含有剧毒，血液、眼珠等也含有毒素。加工不当，误食丧命。历代均有记述，既指出其味美，也指出有毒杀人。如宋代梅尧臣《河豚诗》云：“但言美无度，谁知死如麻”。《宋代养生部》录有加工河豚之法，要求去眼、籽、尾、膾、血等，“务涤其洁”。

因河豚含有剧毒，为防止流入市场使人误食致命，1990年，卫生部《水产品卫生管理办法》中明确规定：“河豚鱼有剧毒，不得流入市场。”

1994年，江苏开始研究开发河豚鱼的人工养殖控毒技术和健康养殖技术，获得重大进展。2016年9月，农业部、国家食药监总局下发《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》。人工养殖的红鳍东方鲀和暗纹东方鲀得以“解禁”。通知并对养殖河豚鱼源基地备案、养殖河豚加工企业、河豚加工产品包装、河豚产品的河豚毒素含量提出了明确要求和新的标准。禁止经营养殖河豚活鱼和未经加工的河豚整鱼，禁止加工经营所有品种的野生河豚。

2008年3月，成立中国渔业协会河豚鱼分会；2019年3月，成立中国水产流通与加工协会河豚鱼美食文化分会。

2008、2010年，扬中河豚文化、新坝河豚烹制技艺分别入选镇江市、扬州市市级非物质文化遗产代表性项目名录。2016年，扬中河豚食俗入选江苏省第四批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

2020年，扬州市烹饪行业协会制定了《养殖河豚加工宰杀操作规范》[T/YMCA017-2020]、《养殖河豚菜肴制作技艺》[T/YMCA018-2020]团体标准。

为规范和指导养殖河豚鱼烹饪制作和加工安全，保障消费者食用安全，特制定本标准。

养殖河豚菜肴烹饪加工制作安全卫生规范

1 范围

本文件规定了河豚鱼由国家农业部门备案基地养殖的红鳍东方鲀、暗纹东方鲀。在定点单位集中宰杀后，可食部位独立包装，在菜肴烹饪加工制作过程中的安全卫生规范。

本文件适用于养殖河豚菜肴烹饪加工制作。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 消毒餐（饮）具

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

T/YMCA 017-2020 养殖河豚加工宰杀操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

河豚 globefish

海产底层洄游性鱼类。古名鲐鱼、肺鱼、斑鱼。有少数种类进入淡水江河中，自古以来，中国食用的河豚多产于江河中，出水时发出类似猪的唧唧叫声而得名河“豚”。当其遇到外来危险时，整个身体呈球状浮于水面，同时皮肤上的小刺竖起，用以自卫。故又有“气泡鱼”、“吹肚鱼”、“气鼓鱼”等俗称。常见的河豚品种有暗纹东方鲀、红鳍东方鲀等。沿长江以弓斑东方鲀为主，肉质鲜美。除肌肉外，卵巢、肝脾都含有剧毒，血液、眼球等也含有毒素。如若加工处理不当，误食中毒，重则致命。现允许经营和食用的河豚鱼多为人工控毒养殖。

3.2

暗纹东方鲀 *Takifugu obscurus*

习称河豚。体近圆形，后部逐渐转细，尾柄略为侧扁。头长适中，吻较短，前端圆钝。口端位横裂；下唇较长，包在上唇的外端；上下颌各有2个喙状牙板。眼小，侧上位。背部自鼻孔后方至背鳍前方，腹部皮肤上都有刺状的小鳞。背鳍小，略呈圆形；胸鳍短而宽。在胸鳍后上方体侧有1个镶有模糊白边的黑色圆形大斑。暗纹东方鲀肉质鲜嫩腴美，蛋白质、脂肪含量丰富，深受广大消费者喜爱。

3.3

红鳍东方鲀 *Takifugu rubripes*

习称黑廷巴，黑腊头。体形圆筒形，头巾大，眼小，眼间隔宽而微突，口小，前位，上下颌各具2个喙状牙板。唇发达，细裂，下唇较长，两端向上弯曲。鳃孔中大，侧位，位于胸鳍基底前方，鳃盖膜白色。头部、体背、腹面均有强小刺，背刺区与腹刺区分离。吻部，头体的两侧及尾部光滑，无小刺。侧线发达，上侧位，至尾部下弯于尾柄中央，侧线其分支多条。背面和上侧面青黑色，腹面白色。体侧在胸鳍中上方有一白边黑色大斑，斑的前、后及下方有小黑斑。背鳍及尾鳍黑色；胸鳍灰褐色；臀鳍呈白色，基部红色。受刺激时臀鳍呈红黄色，故名红鳍东方鲀。肉、精巢和皮无毒，是我国的重要经济鱼类。

4 必备条件

- 4.1 养殖河豚鱼应来源于农业部备案的河豚鱼源基地，应有基地养殖证明和质量批次检验证书。
- 4.2 养殖河豚鱼应在定点宰杀企业加工，宰杀操作规范见 T/YMCA 017-2020。养殖河豚鱼可食部位应独立包装，包装上应有可追溯二维码，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、检验合格证信息等。
- 4.3 加工企业必须提供企业营业执照复印件、行政审批许可证明复印件和产品检验合格证明。
- 4.4 烹饪加工场所食品安全卫生标准符合 GB 31654-2021 的要求。

5 基本要求及设备

5.1 专业河豚加工技术人员

河豚菜肴烹饪加工制作的厨师，需经参加省、市级烹饪餐饮行业协会的专业培训，熟练掌握不同品种河豚鱼控毒流程，考试合格后持证上岗。

5.2 专用操作间

要备有紫外线消毒灯、不锈钢操作台、双格不锈钢漂洗池、冷藏冰柜、不锈钢刀具及厨柜、废弃物不锈钢专用容器、地下污水处理池等。

5.3 专用切配加工器具

剪刀、厨刀、墩板、抹布、手套、过滤框、不锈钢盆等专用容器不得它用，也不得与其它切配加工器具混用。

6 河豚鱼（宴）菜品预订

餐饮企业对预定河豚鱼菜肴或河豚鱼宴必须进行登记，填写河豚鱼（宴）菜肴品种预订登记表。记录订餐日期、顾客姓名、联系电话、河豚鱼宴品种、数量、价格、就餐时间、地点、人数、接洽人姓名。

7 采购、运输、查验与贮存

7.1 采购

- 7.1.1 采购人员应由了解养殖河豚基本生物学知识，能辨别不同河豚鱼品种，具有丰富实践经验的人员担当。禁止采购未经加工的河豚整鱼。禁止采购野生河豚鱼。
- 7.1.2 河豚鱼毒性因养殖方式、地域的不同而存在多样性，采购品种必须是国家批准的养殖场养殖的产品和定点宰杀企业的初加工袋装产品，为可食部位，皮、肉、骨和精巢。
- 7.1.3 企业采购主管部门编制采购计划单，填写采购时间、品种、数量，经分管负责人批准，采购员按采购计划单采购，并在采购单上签名。
- 7.1.4 采购时应查验和索取并留存下列资料：
 - a) 养殖河豚鱼基地企业营业执照复印件。
 - b) 养殖河豚鱼基地国家批准文书复印件。
 - c) 养殖河豚鱼控毒检测报告复印件。
 - d) 养殖河豚鱼批次检测合格证明。
 - e) 养殖河豚鱼定点宰杀加工企业营业执照复印件。
 - f) 养殖河豚鱼定点宰杀加工企业行政审批许可复印件。
 - g) 养殖河豚鱼定点宰杀加工企业产品检测合格证书。
 - h) 查验采购品种数量是否与采购计划单相符。
 - i) 查验包装二维码相关信息可追溯。

7.2 运输

- 7.2.1 选择适宜的运输工具，必要时配备保温或冷藏等设施。
- 7.2.2 运输中应防止包装破损，避免受日光直射、雨淋等。

7.2.3 不应将河豚鱼包装与有毒、有害物品的车辆混装。

7.3 查验

7.3.1 河豚鱼原料必须经过以下验收后方可使用：

- 包装完整、清洁、无破损，内容与产品标识一致；
- 标签标识完整、清晰，载明事项应符合食品安全与标准要求；
- 在保质期内；
- 皮肤色泽鲜艳，与豚鱼体完全剥离；
- 眼球及其周围结缔组织去除干净，不留残渣；
- 肾脏肝脏去除干净，不留残渣；
- 豚上鳍骨处剪断挤出，骨髓肉血洗净；
- 豚体内血液被漂洗干净，无肉眼可见血液痕迹；
- 鳃、齿、消化道清洗干净；
- 卵巢被清除干净，豚体内无一粒残留卵；
- 肌肉紧密，有弹性；
- 无腐败、变质、污染等现象，无异味。

7.3.2 验收人员必须填写检验记录 注明检验时间、品种、数量，包装是否完整，原料包装信息是否齐全，索证资料是否齐全，拆封检查结果，并签名。

7.4 贮存

7.4.1 袋装河豚鱼可食部位产品贮存过程中应符合食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

7.4.2 贮存前应贴上标签，填写日期和时间。

7.4.3 冷藏温度控制在 0℃~6℃，贮存时间 1d~2d；冷冻温度控制在-20℃，贮存时间 180d~240d。

7.4.4 原购进冷冻袋装产品不得二次冷冻。

7.4.5 按照先进先出、先用的原则使用原料，存在感官状异常、超过保质期等情形的，应及时清除。

7.4.6 变质、超过保质期的原料应显著标示，单独存放，及时采取无害化处理、销毁等措施，并做好记录。

8 专职厨师管理和岗位职责

8.1 专职厨师管理

8.1.1 养殖河豚鱼菜肴加工制作厨师必须经过专业培训，取得省、市级烹饪餐饮行业协会颁发的培训合格证书，持证上岗。

8.1.2 每年至少进行一次体检，获得健康证书。

8.1.3 加工前洗手、消毒、更换工作服、戴工作帽和手套等，符合 GB 31654-2021 中的规定。

8.2 河豚鱼冷菜加工岗位职责

8.2.1 厨师符合 8.1 专职厨师管理要求。

8.2.2 在河豚鱼凉菜加工专间进行。

8.2.3 配齐专用工具（菜墩、刀具、抹布、容器等）并有标识。使用前后要化学消毒，达到干、洁、光、亮。

8.2.4 刺身（鱼柳）料理。肉质新鲜，富有弹性，有光泽，刺身数量随客源制作，当餐用完，不得转下餐使用。

8.2.5 冷菜专间保持工作区域的清洁卫生，每天班前、班后消毒。

8.2.6 冷菜餐具为专用餐具，使用前清洗，高温消毒，不得与其它菜肴餐具混用。

8.3 河豚鱼切片加工岗位职责

8.3.1 厨师符合 8.1 专职厨师管理要求。

8.3.2 在指定工作区域进行切配加工制作。

- 8.3.3 配齐专用工具（菜墩、刀具、抹布、容器等）并有标识。使用前后要化学消毒，达到干，洁，光，亮。
- 8.3.4 加工时选用冰鲜或冷冻河豚（-20℃速冻的产品）肉质新鲜，富有弹性，有光泽。有异味，无光泽、不新鲜的原料不得使用，并作为有毒废弃物处理。
- 8.3.5 可食用肉、皮、精巢要清洗洗净，无血水，物体上不可有血斑。
- 8.3.6 保持工作区域的清洁卫生。

8.4 河豚鱼热菜加工岗位职责

- 8.4.1 厨师符合 8.1 专职厨师管理要求。
- 8.4.2 加工的容器专用，不得与其它容器混合。
- 8.4.3 做到不新鲜不烹，废弃物不净不烹。
- 8.4.4 烹制时间控制在 30min 至 45min 之间。
- 8.4.5 时刻保持工作区域、加工专用工具及容器的单独清洗，消毒抹布。
- 8.4.6 熟食盛菜餐具使用前经清洗、高温消毒。

8.5 河豚鱼面点加工岗位职责

- 8.5.1 厨师符合 8.1 专职厨师管理要求。
- 8.5.2 河豚鱼原料新鲜；严禁使用不新鲜、变质、变味原料。
- 8.5.3 加工的容器做到专用，不得与其它容器混合。
- 8.5.4 制馅时，发现有血迹的鱼块必须重新清洗干净。
- 8.5.5 加热时要煮熟蒸透后方可出品。
- 8.5.6 食品存放要封存保管，冷藏冰箱温度不高于 0℃~6℃，冷冻温度控制在-20℃，食用前加热到中心温度 70℃。
- 8.5.7 时刻保持工作区域的清洁卫生，加工专用工具及容器要单独清洗消毒，时刻保持工作区域的清洁卫生，符合 GB 31654-2021 标准要求。
- 8.5.8 使用食品添加剂应符合 GB 2760 规定。

9 清洁卫生与废弃物管理

9.1 凉菜间的卫生要求

- 9.1.1 冷荤凉菜加工间达到“五专”（专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏）要求，非专室人员不得进入冷荤凉菜加工间。
- 9.1.2 冷荤间开展工作前进行不低于 40min 的室内紫外线消毒，消毒后进行记录，当室内温度低于 20℃ 或相对湿度大于 60% 时，应适当延长照射时间（延长至 1h）以保证消毒效果，消毒时人员全部退出，避免用眼睛直视灯管，不得在紫外线灯管下长时间停留。
- 9.1.3 每周使用酒精棉球对紫外线灯管进行一次擦拭，保持灯管清洁、无尘土、无油污，定期计算消毒灯的累计消毒时间，消毒时间累计超过 800h 后及时更换新灯管，保证消毒效果。
- 9.1.4 进入冷荤间前在预进间进行二次更衣，将双手洗净，个人卫生符合标准要求。出冷荤间前，在预进间先脱掉二更工作服，更换一更工作服。
- 9.1.5 室内使用独立空调，设温度计，室内温度控制在 25℃ 以下。
- 9.1.6 切配加工凉菜前先将刀、墩等工用具及双手清洗消毒，盛放冷荤食品的容器必须专用。用后洗净并保持清洁，木墩立式存放。用具柜内清洁，专室内不存放个人物品。
- 9.1.7 冰箱把手放置消毒小毛巾，并每天更换，清洗消毒，冰箱内存放的冷菜品应放置在容器内，容器应加盖，定期进行除霜，擦拭冰箱内积水。
- 9.1.8 做好防蝇、防鼠、防蟑螂工作，做到室内无蝇、无鼠、无蟑螂。

9.2 刀器具管理

- 9.2.1 操作间使用的各种刀具由负责人每日负责签收保管。
- 9.2.2 使用过的刀具、器具必须及时清洗消毒，实行当日使用，当日收回，集中保管。

9.2.3 使用的剪刀、菜刀等器具应耐腐蚀，易清洗和消毒。

9.3 餐用具卫生

9.3.1 餐用具使用后应及时清洗消毒，清洗方法见 GB31654-2021 附录 B。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。

9.3.2 消毒后的餐用具应符合 GB14934 规定。

9.3.3 消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内，防止受到污染。

9.4 场所卫生、清洁与消毒

9.4.1 专用操作间与其它加工场所应定期清洁和消毒。

9.4.2 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB14930.1 和 GB14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

9.4.3 应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。常用消毒剂及化学消毒注意事项见 GB 31654-2021 附录 C。

9.5 废弃物管理

9.5.1 废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。

9.5.2 废弃物应及时清除、专袋封装、标注“有害垃圾”。

9.5.3 废弃物处置应符合法律、法规、规章的要求。

10 食品留样

10.1 一次性集体聚餐人数超过 100 人，应对菜品成品进行留样，每个品种的留样量不少于 125g。

10.2 留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于 48h。

10.3 留样食品应及时进行登记、注明留样日期、时、分，菜品名称、餐次、留样食品编号，送样人，保管人。

10.4 留样期满，按国家规章处理，填写销样时间，处理人签名。

11 记录与文件资料管理

11.1 预订记录

对消费者预订河豚鱼菜肴或河豚宴，应认真进行登记，保存资料。

11.2 采购计划表与索证资料

11.2.1 采购前应由企业采购主管部门编制采购计划表，保存资料。

11.2.2 符合 8.1 管理要求。

11.3 供货清单

供货单位应向采购人提供供货清单，标注供货时间、品种、数量、供货单位、经手人、联系方式，加盖单位公章，保存资料。

11.4 检验记录

原材料验收应填写检验记录，保存资料。

11.5 留样记录。

食品留样和销样必须进行登记，保存资料。

11.6 凉菜间消毒记录

凉菜间消毒日志应记录，保存资料。

11.7 文件资料管理

各类记录和资料保存期限不少于2年。
