DBS

江　苏　省　地　方　标　准

DBS 32/006—2014

食品安全地方标准
即食生食动物性水产品

2014－10－09 发布　　2015－01－01 实施

江苏省卫生和计划生育委员会　　发布

前　　言

本标准系首次发布。

本标准附录B中表述为“宜”、“鼓励”的条文为推荐性条文。

食品安全地方标准
即食生食动物性水产品

1 范围

本标准适用于餐饮业制售的即食生食动物性水产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 术语和定义

3.1 即食生食动物性水产品

以鲜、活、冷藏、冷冻的鱼类、甲壳类、贝类等动物性水产品为原料，未经热加工而制成的可直接食用的水产品。不包括GB 10136所规定的腌制生食动物性水产品。

4 应用原则

4.1 餐饮服务提供者应采取必要的控制措施，减少即食生食动物性水产品食品安全隐患。
4.2 即食生食动物性水产品的加工、食用方式应遵循传统饮食习惯。
4.3 国家或地方明文规定禁止使用的有毒有害类水产品不得作为即食生食动物性水产品的原料。

5 技术要求

5.1 原、辅料要求

5.1.1 原料应符合 GB 2733 的规定。

5.1.2 辅料、调味料应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项　目	要　　求	检验方法
外观及色泽	具有产品正常外观和应有的色泽	取适量样品在自然光线下，通过目测、口尝、鼻嗅等方法检验其外观及色泽、滋味、气味、组织形态和杂质。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	肌肉紧密、有弹性，保持活体应有的组织形态	
杂质	无正常视力可见杂质	

5.3　微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表 2　微生物限量

项　　目	限　量	检验方法[a]
大肠菌群，MPN/g　　≤	10	GB 4789.3
副溶血性弧菌，MPN/g　　≤	100	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌，CFU/g　　≤	100	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌，/25g	0	GB 4789.4
志贺氏菌，/25g	0	GB 4789.5
[a]样品的采集及处理按 GB/T 4789.20 执行。		

5.4　寄生虫限量

寄生虫指标应符合表3的规定。

表 3　寄生虫限量

项　　目	限　量	检验方法
吸虫囊蚴	不得检出	附录 A
线虫幼虫	不得检出	
绦虫裂头蚴	不得检出	

5.5　污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.6　贝毒素限量

贝类产品应符合表4的规定。

表 4　贝毒素限量

项　　目	限　量	检验方法
麻痹性贝类毒素（PSP），MU/g　　≤	4	GB/T 5009.213
腹泻性贝类毒素（DSP），MU/g　　≤	0.05	GB/T 5009.212

5.7　农药残留限量和渔药残留限量

5.7.1　农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定。

5.7.2 渔药残留限量应符合国家有关规定。

5.8 食品添加剂

食品添加剂的使用范围及使用量应符合 GB 2760 和国家相关规定。

6 加工操作规范

加工操作规范应符合附录B的规定。

附　录　A
（规范性附录）
寄生虫检验方法

A.1　范围

本方法适用于即食生食动物性水产品中吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴的检验。

A.2　方法

A.2.1　肉眼检查

异尖线虫幼虫、阔节裂头绦虫裂头蚴等体积较大的虫种，可撕开肌肉、内脏后肉眼直接检查，必要时通过显微镜检查鉴定。

A.2.2　显微镜检查

A.2.2.1　试剂（人工消化液）

取胃蛋白酶（粗制）5g，溶解于900mL蒸馏水中，加浓盐酸7mL，再加蒸馏水至1000mL，充分混匀，放置15min后备用。

A.2.2.2　仪器设备

a)　显微镜（倍数：10×10）

b)　恒温水浴箱

c)　组织捣碎机

A.2.2.3　试样的制备

取50g肌肉（样品不足50g的，取全部肌肉）用组织捣碎机打浆（低速，检材粉碎即止），置三角烧瓶中以1:10加入人工消化液，充分搅拌。于37℃±2℃水浴箱中放置4h～5h使肌肉充分消化，用吸管吸去上清液，再加适量蒸馏水，搅拌后沉淀20min～30min，再吸去上清液，反复清洗几次，直至上清液透明为止，沉淀备用。

A.2.2.4　检验

取上述经处理的沉淀物，在显微镜下，边用蒸馏水稀释边观察寄生虫。

A.3　结果报告

肉眼及镜检发现寄生虫，报告为检出寄生虫（注明寄生虫的种类和发育阶段）；肉眼及镜检未发现寄生虫，报告为未检出寄生虫。

附　录　B
（规范性附录）
餐饮业即食生食动物性水产品加工操作规范

B.1　基本要求

B.1.1　餐饮业即食生食动物性水产品（以下简称水产品）的加工场所、操作过程、人员卫生、食品安全管理等应执行《餐饮服务食品安全操作规范》的规定，并应符合本规范的规定。
B.1.2　鼓励餐饮单位建立HACCP管理体系，配备HACCP专职管理员，采用先进的管理模式规范加工操作过程，保障水产品的食用安全。

B.2　布局与结构

B.2.1　加工制作应按粗加工、成品加工、成品供应的流程布局，符合从原料至成品的单一流向要求。
B.2.2　粗加工区域配置原料粗加工专用水池，并有明显标识与其他食品的粗加工加以区分。需解冻的，应配置解冻专用水池。
B.2.3　设置成品加工专间（以下简称专间），专间的面积应与就餐场所面积和供应量相适应。专间内应配置净水设施。

B.3　设施与设备

B.3.1　贮存设施

B.3.1.1　应有水产品专用冷藏、冷冻设施，原料、半成品与成品应分开贮存，有明显区分标识。
B.3.1.2　鲜活原料应配有专用暂养设施。

B.3.2　设备、工具、容器

B.3.2.1　设备、工具、容器应按不同用途专用，有明显标识区分，符合相关食品安全标准的要求。用前应消毒，用后应洗净，并在专用保洁设施内存放。
B.3.2.2　工具、容器、操作台等与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，易于清洗消毒，内部角落部位不宜有尖角。不得使用木质材料。
B.3.2.3　用于盛放成品的容器应及时清洗消毒，并符合GB 14934的规定。

B.3.3　设施设备管理

B.3.3.1　应建立水产品加工设施设备定期清洁、消毒制度，宜用热力消毒方法进行消毒。
B.3.3.2　应建立即食生食动物性水产品加工设施设备维修保养制度，并定期进行维护或检修，保持良好运行状况。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁、维修和校验温度（指示）计，并记录。

B.4　原料采购、运输、贮存

B.4.1　原料采购

建立原料采购索证、验收制度。采购人员应掌握水产品原料的食品安全要求。采购时应按照感官要求对水产品进行检查。

B.4.2 原料运输

B.4.2.1 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，并根据原料特点配备冷冻、冷藏、暂养等设施。

B.4.2.2 不得与有毒、有害、有异味或其它影响原料食品安全的物品混运。

B.4.3 原料贮存

B.4.3.1 根据原料贮存特点选择适宜的贮存方法及贮存时间，贮存设施应专用。

B.4.3.2 活体水产原料应分类暂养，设专人管理，应及时清理非活体水产。暂养过程中不得添加有碍食品安全的物质。

B.4.3.3 不得与有毒、有害、有异味或其它影响原料食品安全的物品混贮。非即食生食动物性水产品的原料不应贮存在专间内。

B.4.4 暂养用水

应符合GB 5749规定。

B.5 加工过程

B.5.1 粗加工

B.5.1.1 粗加工前应检查原料，不符合要求的原料不得加工和使用。

B.5.1.2 盛放原料的容器应保持清洁，不得与地面或不洁面接触。粗加工前后的盛放容器应有明显标识予以区分，不得混用。

B.5.1.3 冷冻原料应在专用解冻池内选择适宜的方式解冻。解冻后的原料不得复冻再用。

B.5.2 成品加工

B.5.2.1 水产品的加工应专间、专人、专用容器工具、专用冷藏设施、专用消毒设施。

B.5.2.2 成品应在专间内贮存，放置在密闭容器内冷藏。加工后至食用前间隔时间不应超过1h。

B.5.3 加工用水和冰

加工用水应符合GB 5749的规定。加工用冰应符合国家相关规定。

B.5.4 场所清洁

建立水产品加工经营场所清洁、消毒制度，配置专用清洁水池和清洗消毒设施。