

DB4451

潮州市地方标准

DB4451/T XX—2025

潮州鱼生制作技术规程

Chaozhou raw fish' s production technical code of practice

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

潮州市市场监督管理局

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。

本文件由潮州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：XXXX。

本文件主要起草人：XXXX。

潮州鱼生制作技术规程

1 范围

本文件规定了潮州鱼生的术语和定义、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的要求。

本文件适用于潮州鱼生的制作。

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 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 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/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 16565 油炸小食品卫生标准
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SC/T 9001 人造冰
- GH/T 1341 鲜切果蔬
- LS/T 3256 大蒜油

国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》 附件《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

鱼生 raw fish

通常指的是，以新鲜的鱼为主要原料，经处理后切成薄片或小块，不经烹饪、蘸调味料直接食用的一种食物。

3.2**潮州鱼生 Chaozhou raw fish**

潮州鱼生是广东潮州地区的一种生食鱼片的饮食方式，其特色主要在于采用活鱼（常为草鱼），利用娴熟的刀工将鱼肉切成薄而透亮的鱼片，置于竹篾片之上，搭配上琳琅满目的生料（常为香辛、甘酸类配菜），并以特有南姜、豆酱等混合调成酱汁，这种特殊的“生食”方式，是潮州美食的重要组成部分。

4 原辅料要求**4.1 主食材****4.1.1 鱼种选择**

宜选择鲜活的 1.25 kg 至 2.5kg 草鱼作为潮州鱼生的主食材。

4.1.2 感官要求

草鱼的感官要求如表 1 所示。

表 1 草鱼感官要求

项目	要求
鱼体	体态修长、肥瘦适中、无畸形、鱼体完整、无破肚、无烂鳃、无发黑、无蛀鳍、无充血等
体表	具有固有的色泽和光泽，鳞片完整、不易脱落
鳃	色鲜红或紫红，鳃丝清晰，无异味，黏液无异常
眼	眼球明亮饱满，稍突出，角膜透，底清澈
肛门	无红肿、不外凸，无排泄物
肌肉	肌肉有弹性、无异味、无泥腥味
活动	对水流刺激反应敏感，身体摆动有力
内脏	颜色正常、无破胆现象，内脏占比（质量比） $\leq 7\%$

4.1.3 安全要求

4.1.3.1 理化指标应符合 GB 2733 的规定。

4.1.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.1.3.3 渔药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4.1.3.4 不得检出吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴等寄生虫。

4.2 辅料**4.2.1 配料**

4.2.1.1 萝卜丝、芹菜段、芫荽段、金不换、蒜片、姜丝、红辣椒丝、洋葱丝、酸杨桃片、油柑（整果）等鲜切果蔬应符合 GH/T 1341 的规定。

- 4.2.1.2 菜脯丁、榨菜丁等酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 4.2.1.3 熟胡椒粒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.2.1.4 熟白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.2.1.5 起酥油炸粿应符合 GB 16565 的规定。
- 4.2.1.6 咸花生仁应符合 GB 19300 的规定。

4.2.2 酱料

- 4.2.2.1 芝麻油应符合 GB 2716 及相应产品标准的规定。
- 4.2.2.2 熟蒜头米应符合 GB 16565 的规定。
- 4.2.2.3 大蒜油熟红葱头油应符合 LS/T 3256 的规定。
- 4.2.2.4 豆酱泥、花生酱应符合 GB 31644 的规定。
- 4.2.2.5 南姜末应符合 GH/T 1341 的规定。
- 4.2.2.6 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

4.2.3 制作用水、冰

制作用水应符合 GB 5749 的规定，制作和摆盘用冰应符合 SC/T 9001 的规定。

4.3 烹饪用器具

- 4.3.1 潮州鱼生肉料盛装建议采用密编的竹篾片，且符合 GB 4806.1 和 GB 14934 规定。
- 4.3.2 配料、酱料及加工过程中的盛装器具使用的餐具，应符合 GB 4806.1 和 GB 14934 规定。
- 4.3.3 食品级砧板、刀具，应符合 GB 4806.1 和 GB 14934 规定。

5 制作场所

5.1 场所布局

- 5.1.1 应按照从原料至成品的单一流向要求，设置原料用鱼的专用暂养水池、原料前处理间、成品加工专间，有明显标识以便与其他食品的加工区域区分，有条件的应设置具备洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。
- 5.1.2 成品加工专间应与原料前处理间相连，用传递窗传送处理后的食材；加工人员应能通过预进间直接进入专间，不能再经过其他区域或通道。

5.2 专间要求

- 5.2.1 专间内不得设置明沟，地漏需带水封，应能防止废弃物流入及浊气逸出。
- 5.2.2 专间墙裙应使用浅色、不吸水、易清洗和耐用的材料铺设到墙顶。
- 5.2.3 专间门能够自动关闭。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。
- 5.2.4 专间内设有独立空调设施及过滤网、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施（如消毒紫外线灯，功率 1.5W/m² 以上，应离地悬挂 2 米安装并接近操作台面上方）。
- 5.2.5 专间入口处设置具有洗手（脚踏式或感应式）、消毒、更衣设施的通过式预进间。
- 5.2.6 专间内使用的水需经过水净化设施处理或使用直接饮用水。
- 5.2.7 专间内有餐饮具清洗消毒专用水池，垃圾桶应为脚踏式。
- 5.2.8 紫外线灯开关宜设在专间外面（防止灼伤眼睛）。
- 5.2.9 潮州鱼生剖腹区与其它食品原料粗加工区分开设置。
- 5.2.10 专间应有专人管理，专间使用时，室内温度不得高于 25℃。

5.2.1 专间设置参照附录 A。

6 制作工具

6.1 潮州鱼生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，操作台面材质以不锈钢为佳，盛装食物的容器可选用竹制品、陶瓷制品、不锈钢制品或食品级塑料制品。

6.2 工具应有明显标识区分，原料前处理间和鱼生成品加工专间的刀具不得混用。工具使用前后均应清洗消毒，并存放于专用保洁设施内。

7 制作工艺要求

7.1 工艺流程

潮州鱼生的工艺流程见图 1。

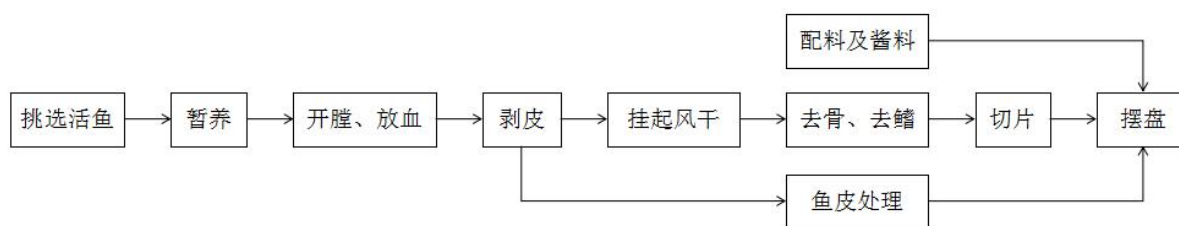


图 1 潮州鱼生制作工艺流程图

7.2 制作要点

7.2.1 挑选活鱼

宜挑选符合本文件 4.1 要求的活鱼，对外采购的，应索取供货商资质、检验报告，做好采购记录。

7.2.2 暂养

活鱼宜在专用暂养水池中圈养 4 h~6 h 以上进行清洁瘦身。暂养水池应具备循环过滤系统和增氧系统。暂养水池的水应安全稳定，符合 GB 5749 的要求。暂养池应配备专人管理，使用前应进行清洁消毒，暂养过程中不得添加药物和其他危害食品安全的物质。

7.2.3 开膛、放血

在原料前处理间，将草鱼按置在砧板上，从腹部下刀，刨开鱼腹，取出内脏，用钢勺子从鱼腹中，紧贴鱼的脊骨拉回刮擦，排尽鱼血，用干净的毛巾将草鱼全身及腹腔血污擦拭干净。

7.2.4 剥皮

更换洁净的砧板后，用刀在鱼的鳃后、背鳍及胸腹鳍两侧分别划开一刀，一手抓住鱼身，一手从鱼皮的上角用力撕下，两边鱼皮采用相同操作，取下鱼皮待用。

7.2.5 挂起风干

将去皮后的草鱼用刀贴住脊骨，分别取下两侧鱼肉，用专用棉布擦拭干净后，用挂钩挂起，自然风干（室内温度 16 ℃ 以下，约 1 h）至表面干爽。

7.2.6 去骨、去鳍

将风干后的鱼肉取下，用刀切除鱼肉红肌部分，在鱼肉腹部沿胸骨末端轻滑一刀，再用刀斜片，扯出胸骨，切去胸鳍、腹鳍。

7.2.7 切片

切片应在专间内进行。将鱼肉平放用刀横切快速推拉，切出厚度约 2 mm 的鱼片，鱼腩部位用刀片出厚度约 2 mm 的双飞片，将切好的鱼肉分别散落平铺于密编的竹篾片上或用保鲜膜分隔的冰盘上，将鱼胸骨沿骨缝斩块，置于竹篾或冰盘沿边。

7.2.8 鱼皮处理

在专间内，将鱼皮洗净后，置于 80 ℃ 饮用沸水中，浸烫至鱼鳞可轻松脱下后捞出，用可食用冰水清洗去除多余的鱼肉及鱼鳞残留，再用专用棉布擦干后，切成长约 5 cm，宽约 1 cm 的片，置于竹篾或冰盘上鱼肉中间，根据需求可撒上熟芝麻，或炒香压碎的胡椒粒或去皮南姜粒即成。

7.2.9 配料及酱料

7.2.9.1 生料（配菜）

可根据自己的喜好选择相应的生料配菜，如萝卜丝、菜脯丁、酸杨桃片、芹菜段、芫荽段、金不换叶、油柑、蒜片、姜丝、红辣椒丝、咸花生，榨菜丁、起酥油炸粿、洋葱丝等，一般种类及种类数量可根据食客喜好而定，不做特殊限定及要求。

7.2.9.2 酱料

将制酱原料混合均匀，制成酱料，用酱碗盛装上桌。

8 食品安全管理

8.1 人员管理

8.1.1 从事潮州鱼生制作的从业人员应取得人员健康证明，进行岗前培训。从业人员处理食材前，手部应清洗消毒，手部清洗消毒方法应符合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》的相关规定。从业人员进入专间应更换专用、清洁的工作衣帽并佩戴口罩，工作衣帽应每天进行清洗、消毒。

8.1.2 潮州鱼生制作单位应配备专门的食品安全管理人员，负责鱼生供应全过程的食品安全管理。

8.2 卫生管理

8.2.1 鱼生制作前

8.2.1.1 制作前应对原料前处理间、成品加工专间、预进间等场所进行清洁和消毒。应选择无人时打开紫外线灯或臭氧消毒器对场所进行消毒，消毒时间不少于 30 min。

8.2.1.2 当天专间内需使用的容器、工具（刀、砧板、毛巾或吸水纸）、工作台面也需进行清洁和消毒。容器、工具建议采用干热消毒。如砧板材质不宜采用干热消毒的，可以涂上酒精烧灼消毒或使用蒸煮消毒。工作台面可使用消毒液擦拭。

8.2.2 鱼生制作中

鱼生制作过程中，工作台面及工具每隔 2 h 应重新进行清洁。应配备足够数量的已消毒毛巾。毛巾在操作中受污染要及时更换。制作场所应设有专用加盖、非手动开启式的废弃物存放装置。

8.2.3 鱼生制作后

鱼生制作完成后，应马上对所有操作场所、操作台面、所使用的容器、工具等进行清洁和消毒。容器、工具应分类存放在保洁设施内。冷藏柜、制冰机等设备也应定期进行清洁和消毒。

8.3 成品管理

8.3.1 鱼生应 1 h 内食用，不得过夜。

8.3.2 从切好装盘后，至食用时间不超过 20 min 为宜，食用温度以 20 ℃ 及以下为宜。室温超过 20 ℃ 或外卖打包宜在竹箴下铺垫一层食用冰。

8.3.3 每批次成品应留样，留样存于专用的留样冰箱。

8.4 外卖配送要求

8.4.1 有网络订餐外卖配送的，应当使用无毒、清洁的食品容器、餐具和包装材料，并对餐饮食品进行包装，鼓励使用食安封签，避免送餐人员直接接触食品，确保送餐过程中食品不受污染。

8.4.2 配送潮州鱼生等生食应采取保鲜盒密封保存，上下左右加冰袋（确保配送途中温度控制在 5 ℃ 以下）、随餐提供食品制作时间、建议食用时限（从制作到食用一般不超过 1 小时）等。

附录 A

(资料性)

潮州鱼生制作专用场所 平面（参考）示例

潮州鱼生制作专用场所平面（参考）示例见图 A.1。

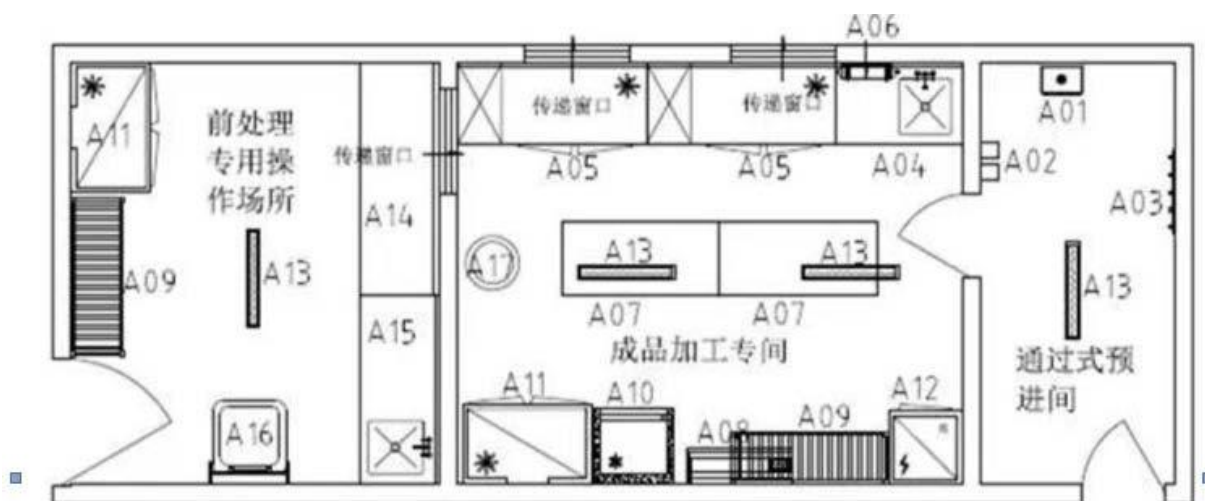


图 A.1 潮州鱼生制作专用场所 平面（参考）示例

图A.1中各编号分别代表的设备设施名称如图A.2所示：

编号↵	名称↵	编号↵	名称↵
A01↵	洗手池↵	A10↵	制冰机↵
A02↵	自动感应式手消器↵	A11↵	高身雪柜↵
A03↵	挂衣钩↵	A12↵	消毒柜↵
A04↵	单星工作台↵	A13↵	紫外线灯↵
A05↵	平台雪柜↵	A14↵	双层平板工作台带靠背↵
A06↵	净水器↵	A15↵	单星工作台↵
A07↵	双层平板工作台↵	A16↵	带盖垃圾桶↵
A08↵	挂墙式空调↵	A17↵	非手动式带盖垃圾桶↵
A09↵	层架↵		

图 A.2 示例图 A.1 中各编号代表的设备设施名称

参 考 文 献

- [1] DB4416/T 26—2024 八宝鱼生制作技术规程
 - [2] T/CZSPTXH 305—2024 潮州菜 潮州鱼生（草鱼）烹饪工艺规范
-