

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 27624—2011

---

## 养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范

Manufacturing practice for processing of fresh and frozen cultured  
*Takifugu rubripes*

2011-12-30 发布

2012-04-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:大连天正实业有限公司、中华人民共和国庄河出入境检验检疫局、中国渔业协会河豚鱼分会、辽宁省标准化协会、大连市海洋渔业协会。

本标准主要起草人:孟雪松、刘圣聪、刘大文、黄大亮、王常玉、王兰女、王敏、郭万春、李俊、刘大鹏、陈超、王安、刘伟明、刘进京、潘天倩、肖常惕、张涛、伍媛媛、李钊泽。

# 养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范

## 1 范围

本标准规定了养殖红鳍东方鲀(*Takifugu rubripes*)加工的基本条件、专用设施、原料、暂养、操作规程、检验以及标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于养殖红鳍东方鲀鲜、冻品的加工。

## 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。

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB/T 5009.206 鲜河豚鱼中河豚毒素的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 11607 渔业水质标准

GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

SC 2018 红鳍东方鲀

## 3 基本条件

3.1 人员、环境、车间及设施、生产设备应符合 GB/T 27304 中的相关规定。

3.2 产品剖杀加工人员应经专业培训,达到相关部门的要求。

## 4 专用设施

4.1 盛鱼容器、剖杀器具、废弃物容器应专器专用,不得交叉使用或挪为他用。

4.2 废弃物容器应密封、挂锁,且在显著位置标注。

## 5 原料

5.1 应按 SC 2018 的规定鉴别确认为红鳍东方鲀。品质应符合 GB 2733 的规定。

5.2 需附有养殖地证明和质量检验证书。

## 6 暂养

6.1 暂养用水应符合 GB 11607 的规定。水温为  $20\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,溶氧量大于  $5\text{ mg/L}$ 。

6.2 暂养室保持弱光,暂养密度为  $30\text{ kg/m}^3\sim 35\text{ kg/m}^3$ 。

6.3 暂养过程中应加强管理,发现病鱼立即剔除,记录暂养情况。

## 7 操作规程

### 7.1 原料剖杀加工

- 7.1.1 用流水冲洗鱼体,除去体表污物和黏液。
- 7.1.2 沿胸鳍根紧贴鱼体,剖杀刀自上向下切除两侧胸鳍。
- 7.1.3 从后侧沿背鳍根紧贴鱼体切除背鳍。
- 7.1.4 鱼体腹部向上,从后向前紧贴鱼体切除臀鳍。
- 7.1.5 于鼻孔与眼之间处切下,切至五分之二,外翳见舌,沿舌下侧将鱼唇切下。
- 7.1.6 从鳃部将鱼皮切开。
- 7.1.7 刀刃向上,沿背、腹分界线从头部向尾部将皮切割,勿伤肌肉。
- 7.1.8 分离背皮与尾部连接处。用刀压住鱼尾向头部方向拉皮,使背皮与鱼体脱离。
- 7.1.9 同样方法剥下腹皮,剥腹皮过程中,注意不能损坏内脏。
- 7.1.10 使用刀尖取出左右眼球,单独放置。
- 7.1.11 沿鳃盖骨分离出鱼鳃。
- 7.1.12 切断鳃弓,使鳃、舌与内脏相连。分割内脏与肌肉连接部分,注意不能损坏内脏。
- 7.1.13 用刀压住头部,另一只手抓住鱼鳃向后上方拉,使内脏及黏膜同时分离鱼体至肛门处,分割与肌肉连接处。分割过程中,连精(卵)巢一同切下。
- 7.1.14 分割头与躯干,去除心脏、肾脏以及残留黏膜。
- 7.1.15 分割出舌,清除黏膜。
- 7.1.16 分割其他各部分内脏,分类放在检查处。
- 7.1.17 分开头骨取出鱼脑。
- 7.1.18 使用清水反复冲洗鱼体及其他可加工部分,清洗过程中用力挤压鱼体,清除残留血液和黏膜。清水应符合 GB 5749 的规定。
- 7.1.19 清点检查分割的各个部分,不可缺少、混滑,分类加工产品部分和废弃物部分(参见附录 A)。
- 7.1.20 加工产品部分根据不同要求加冰保鲜,直接进入流通环节。

### 7.2 去脏冷冻加工

#### 7.2.1 放血

将鱼平放在操作台上,用刀插入鱼眼上方的背部,进行放血。放血后,将鱼放入不锈钢水槽,用 3.5% 的食用盐水浸泡 10 min。食用盐应符合 GB 5461 的规定。

#### 7.2.2 去脏

从肛门向头部方向将鱼腹部剖开,注意不能损坏内脏,用剪刀将鱼体与内脏分离,分离的内脏放入专用容器,统一从“废料出口”送出。用专用刀具剔除鱼体内侧黏膜,同时检查内脏是否清除彻底。

#### 7.2.3 清洗

从尾部向上挤压出鱼体内残留血液,再用流水彻底清除残留血液、黏膜和体表污物。

#### 7.2.4 沥水包装

将清洗后鱼体沥水 3 min~5 min,称重记录后,装入食用塑料袋封装,必要时可真空封装。

### 7.2.5 冷却

将上述封装后的鱼投入 0℃~3℃冰水内冷却,在 1 h 内使鱼体迅速降至 3℃以下。

### 7.2.6 冷冻

7.2.6.1 一般产品,应将冷却后的鱼体在-35℃以下的速冻间冷冻 24 h 以上,使鱼体中心温度 $\leq$ -18℃后,于-18℃冷藏库贮存。

7.2.6.2 生食产品,应将冷却后的鱼体在-35℃条件下的单冻机上速冻 1 h 后,使鱼体中心温度 $\leq$ -30℃后,于-35℃冷藏库贮存。

### 7.3 废弃物处理

7.3.1 废水集中收集,经无害处理后,再进行排放。

7.3.2 废弃物集中收集于废弃物专用容器中密封、挂锁,集中后焚烧处理。

## 8 检验

去脏冷冻加工的每批产品应进行出厂检验。河豚毒素检测按 GB/T 5009.206 进行。

## 9 标识、包装、运输和贮存

### 9.1 标识

去脏冷冻加工产品的标识应符合 GB 7718 的规定,标识内容应包括:产品名称、商标、净含量、产品标准、生产者或经营者的名称、地址、生产日期、保质期等。

### 9.2 包装

去脏冷冻加工产品应进行称重和装箱。所有包装材料应坚固、洁净、无毒、无异味,符合卫生要求。

### 9.3 运输

产品应采用冷藏集装箱运输,一般产品运输温度应 $\leq$ -18℃,生食产品运输温度应 $\leq$ -35℃。运输工具清洁卫生、无毒、无异味,不得与有害物质混运,严防运输污染。

### 9.4 贮存

产品应贮存于洁净、无毒、无异味、无污染的环境。

附 录 A  
(资料性附录)  
加工产品及废弃物的鉴别

A.1 加工产品

包括红鳍东方鲀经剖杀、放血和去除废弃物后的鱼体、鱼皮、鱼鳍、鱼唇及精巢(参照图 A.1)。

A.2 废弃物

包括红鳍东方鲀的卵巢、肝脏、脾脏、肾脏、血液、眼球、胆、胃、肠、心脏、鳃、脑(参照图 A.1)。

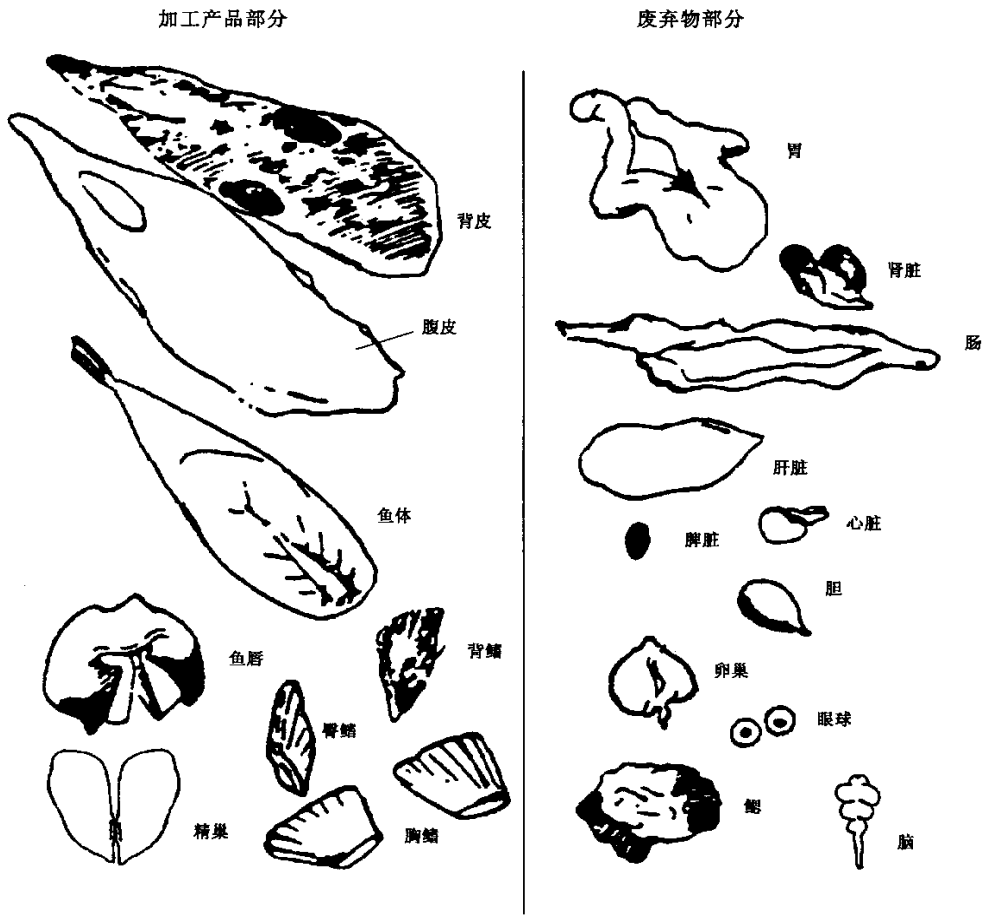


图 A.1 加工产品部分和废弃物部分参照图