

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0006-2024

版本号：A3

湾区认证技术规范 淡水鱼“顺德鱼生”

2026-06-30 发布

2026-07-01 实施

目 录

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 淡水鱼“顺德鱼生”加工管理要求 2

5 “湾区认证”标志和质量要求 6

6 抽样检测和质量监控要求 6

附录 A （规范性） 吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴的检验方法 7

前 言

本文件由广东粤港澳大湾区认证促进中心发布，版权归广东粤港澳大湾区认证促进中心所有，任何组织及个人未经广东粤港澳大湾区认证促进中心许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本文件起草单位：中国质量认证中心有限公司、中国检验认证集团广东有限公司、观星（肇庆）农业科技有限公司、广东产品质量监督检验研究院、广东粤港澳大湾区认证促进中心、中国检验有限公司（香港）、中国检验认证集团澳门有限公司、广州海关技术中心、顺德容桂餐饮行业协会、广州市番禺区东环鼎盛饮食店、冯氏南国餐饮集团。

本文件主要起草人：王吉谭、应晓虹、何晓晖、何建文、林立光、周明辉、丁孝宇、梁桂洪、朱立超、肖盛龙、舒锐、刘辉、陆永驰、张亮、欧伟杰、安文佳、罗兆波、招礼容、冯振钊、吴敏忠、骆海彬、朱新武、高敏、韦雨轩。

本文件代替GBACA-TS02-0006-2024，A2版本《湾区认证技术规范 淡水鱼“顺德鱼生”》。与GBACA-TS02-0006-2024，A2版本相比，主要技术变化如下：

- 修订了4.2.2；
- 删除了5.3 理化指标要求
- 修订了 6 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2024 年 3 月 26 日首次发布为 GBACA-IR02-0006-2024，A0 版本；
- 2025 年 8 月 15 日第一次修订发布为 GBACA-IR02-0006-2024，A1 版本；
- 2025 年 12 月 22 日第二次修订发布为 GBACA-IR02-0006-2024，A2 版本
- 2026 年 6 月 30 日第三次修订发布为 GBACA-IR02-0006-2024，A2 版本。
- 本次为第四次发布。

引 言

本文件根据《湾区认证实施通则 农食产品》要求编制，并与《湾区认证实施规则 淡水鱼“顺德鱼生”》配套使用。

湾区认证技术规范 淡水鱼“顺德鱼生”

1 范围

本规范规定了淡水鱼“顺德鱼生”湾区认证技术规范的术语、定义，“顺德鱼生”用淡水鱼品质要求、“顺德鱼生”用淡水鱼的暂养、加工、食品安全与卫生、可追溯性。

本标准适用于以通过湾区认证的淡水鱼为原料进行堂食的淡水鱼“顺德鱼生”加工活动实施湾区认证。

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。

GBACA-TS02-0004-2024 淡水水产品湾区认证技术规范
GB 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31610.4 食品安全国家标准 动物性水产品及其制品中华支睾吸虫的检验
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
SN/T 2975 鱼华支睾吸虫囊蚴鉴定方法
餐饮服务食品安全操作规范
食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第132章，附属法例V）
食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）
食品中兽药最高残留限量（澳门特别行政区第13/2013号行政法规）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 淡水鱼“顺德鱼生”

以通过湾区认证的淡水鱼为原料，在遵循顺德特定地域传统加工工艺的基础上，经宰杀、放血、分割，可供直接食用的鱼片。

3.2 前处理专用操作场所

指剔除鲜活淡水鱼的非生食部分，并将其洗净的专用加工制作区域。

注：非生食部分指鱼鳞、鱼皮、鱼头、鱼尾、鱼鳍、内脏、鱼骨。

3.3 成品加工专间

指对经前处理后的淡水鱼进行切片、摆盘以及备餐等专用加工制作场所。

3.4 预进间

指供操作人员在进入成品加工专间前洗手、消毒、更衣的场所。

3.5 追溯参与方

在追溯系统中，从事与养殖、加工、运输、商贸等相关业务的企业。

3.6 顺德鱼生用淡水鱼生产方

指从事供淡水鱼“顺德鱼生”用的经济湾区认证淡水鱼养殖场（基地）场主。

3.7 顺德鱼生加工方

指顺德鱼生制作并销售的经营者。

4 淡水鱼“顺德鱼生”加工管理要求

4.1 食材来源和食品欺诈

“顺德鱼生”用淡水鱼应来源于通过湾区认证的养殖场所，并获得即食生食淡水动物性水产品湾区认证金标产品认证，确保来源真实性。

4.2 加工场所布局与结构

4.2.1 应按照从原料至成品的单一流向要求，依照顺德鱼生的加工前处理、成品加工、成品供应的流程对场地进行合理布局。

4.2.2 场地应为湾区认证淡水鱼顺德鱼生专用，与非湾区认证鱼生场所分开。应设有顺德鱼生用淡水鱼专用暂养水池、前处理专用操作场所、成品加工专间，宜设有预进间，并有明显标识以便与其他食品的加工区域区分，各区位置应远离卫生间、废弃物临时存放等可能产生污染的区域。

4.2.3 地面、墙壁、门窗、天花板等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中建筑结构的规定。

4.2.4 成品加工专间内不得设置明沟；地漏带水封，应能防止废弃物流入及浊气逸出；墙裙应使用浅色、不吸水、易清洗和耐用的材料铺设到墙顶。

4.2.5 成品加工专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭；食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。前处理专用操作场所与成品加工专间相邻，处理后的半成品能直接通过传递窗进入成品加工专间。

4.2.6 成品加工专间内设有独立空调设施、工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与成品加工专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的，必须在成品加工专间空调出风口安装空气净化过滤装置。

4.2.7 成品加工专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施的预进间。

4.3 暂养

4.3.1 淡水鱼生产方应指导顺德鱼生加工方建立专用暂养水池和过滤系统，保证暂养用水水质安全稳定。顺德鱼生暂养水池应与其他水产品暂养水池分开设置并有明确标识区分。

4.3.2 暂养池的水温宜预先控制在与运输时基本相同的水体温度，投放鱼时温度相差不应超过 5℃ 以上，投鱼后如需调控水温时，降温梯度每小时不应超过 5℃。

4.3.3 在暂养期间，应保持开动水泵循环过滤水质和开动充气机增氧。

4.3.4 暂养用水源水质应符合 GB 5749 的规定，保证暂养用水水质安全稳定，暂养过程中不得添加药品或危害食品安全的物质。

4.3.5 宜建立专用暂养水池、过滤系统专用的清洁、消毒制度，明确暂养水池、过滤系统清洁消毒的方法和要求。宜设专人管理，及时清理已死亡的水产品。

4.3.6 定期对暂养水质进行检测，以保证满足要求。

4.4 设备

4.4.1 设有专用冷藏、冷冻设施，原料、半成品与成品应分开贮存，有明显区分标识。

4.4.2 设备、工具、容器应按不同用途专用，有明显标识区分，并符合相关食品安全标准的要求。使用前应消毒，用后应洗净，并在专用保洁设施内存放。

4.4.3 工具、容器、操作台等与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

4.4.4 设备、工具、容器宜使用不锈钢材料或食用级塑料材料，不宜使用木质材料如木质砧板和木柄的刀具等。

4.4.5 湾区认证的淡水鱼“顺德鱼生”与非湾区认证的“顺德鱼生”所使用的加工刀具及器皿、砧板需要进行彻底的消毒和单独管理，避免交叉污染。

4.5 采购

建立采购索证、验收制度。采购人员应掌握淡水鱼“顺德鱼生”原料的食品安全相关要求。

4.6 加工用水和冰

4.6.1 前处理专用操作场所、成品加工专间内的加工用水，以生活饮用水为水源水，并经过水净化设施处理或使用直接饮用水。

4.6.2 加工用冰应为食用冰，符合 GB 2759 的规定。

4.7 加工流程

4.7.1 淡水鱼“顺德鱼生”加工过程为：宰杀、放血、剖腹、剔除非生食部分、切片、摆盘、冰镇。可分为原料前处理和成品加工两部分。

4.7.2 放血、剖腹、剔除非生食部分属于原料前处理，应在前处理专用操作场所内操作。条件允许情况下可设专用的剖腹区。

4.7.3 切片、摆盘属于成品加工，应在成品加工专间内操作。

4.7.4 与非湾区认证的鱼加工需要进行时间或空间上的隔离。应规定湾区认证与非湾区认证的顺德鱼生加工避免交叉污染的要求。

4.8 加工前处理

4.8.1 加工前处理应认真检查淡水鱼，感官性状异常的淡水鱼不得加工和使用。

4.8.2 盛放淡水鱼的容器应保持清洁，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。

4.8.3 放血方式宜使用游动放血、加厚不锈钢鱼生放血针放血等。

4.8.4 淡水鱼活鱼宰杀前宜进入冰水，保持宰杀对象的胴体温度维持 10℃以下。

4.8.5 淡水鱼经过放血、剖腹、剔除非生食部分、清洗处理干净后，方可传递进成品加工专间进行成品加工。

4.9 成品加工

4.9.1 成品加工应在成品加工专间内操作，成品加工专间内温度宜保持在 22℃以下。

4.9.2 顺德鱼生的加工应按“五专”操作：专间、专人、专用容器工具、专用冷藏设施、专用消毒设施。

4.9.3 食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。

4.9.4 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

4.9.5 加工制作时，应避免鱼生可食用部分受到污染。加工制作后，应将鱼生放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 1 小时。

4.9.6 与鱼生直接接触的材料不得反复使用。

4.9.7 成品加工吸水用的抹布，使用前应洗净消毒，使用过程中要及时更换。如使用一次性吸水纸的，应符合 GB 4806.8 的规定。

4.10 清洁消毒

4.10.1 应建立专用暂养水池、过滤系统、操作场所、设备、工具、容器等的清洁、消毒制度，明确清洁方法和要求，使各加工设施设备随时保持清洁。

4.10.2 操作场所、设施、设备及工具清洁方法应符合《餐饮服务食品安全操作规范》附录 H 的规定。

4.10.3 操作场所（前处理专用操作场所、成品加工专间、预进间）在每天开始工作前、完成工作后应进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求并做好记录。

4.10.4 成品加工专间内使用的设备、工具、容器，使用前应进行消毒并保持清洁。消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934 的规定。

4.11 设施设备管理

4.11.1 宜建立设施设备维修保养制度，并按规定进行维护或检修，以使其保持良好的运行状况。

4.11.2 冷藏、冷冻柜（库）适时定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计。

4.12 废弃物管理

应设有专用加盖废弃物容器，并与加工用容器有明显的区分标识。成品加工专间内的废弃物容器盖子应为非手动开启式。废弃物应及时清除，废弃物容器应及时清洗消毒。

4.13 食品安全与卫生

4.13.1 餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，符合《餐饮服务食品安全操作规范》食品安全管理的规定。配备专职的食品安全管理人員和专职的淡水鱼“顺德鱼生”操作员，持证上岗。

4.13.2 应符合《餐饮服务食品安全操作规范》文件和记录的规定。

4.13.3 对所有从业人员进行岗前培训，制定学习计划，定期组织学习食品安全法律法规、标准以及相关卫生知识，并保留相关培训记录。

4.13.4 从业人员健康管理、人员卫生要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》人员要求的规定。

4.13.5 成品加工专间操作人员操作前手部应清洗消毒，手部清洗消毒方法应符合《餐饮服务食品安全操作规范》附录 I 要求。在操作过程中如手部有伤口，不得继续从事加工经营活动。

4.13.6 成品加工专间操作人员进入成品加工专间前宜更换专用、清洁的工作衣帽并佩戴口罩，工作衣帽应每天进行更换和清洗、消毒。

4.13.7 在操作中不宜频繁进出成品加工专间，成品加工专间操作人员离开专间时应脱去专间工作服；再次进入专间前，应更换专用工作服，并严格进行手清洗消毒。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作，严禁穿专用工作服上厕所或进入粗加工区域。

4.13.8 成品加工专间操作人员特别强调操作前对双手的严格清洗消毒，操作期间适时消毒（如用 75% 酒精擦手消毒）。在进出专间、触摸专间外的任何物品后都要清洗、消毒双手。

4.13.9 进入成品加工专间的非操作人员，应符合专间操作人员卫生要求。

4.13.10 成品加工专间操作人员不应直接用手拿取菜单、托盘等任何未经消毒的物品。

4.13.11 每年宜对加工场所环境、刀具、砧板进行微生物监控一次。

4.14 公示

将湾区认证标识/证书，食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、原料基地信息、产品抽检报告、日常监督检查结果、消毒记录等公示在就餐区醒目位置或操作专间醒目位置。

4.15 可追溯要求

应建立并实施可追溯性系统，能够有效运行以确定产品在采购、加工和交付的各个范围内的活动，确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系，应按照规定期限保持可追溯性记录，应符合法律、法规的要求。

5 “湾区认证”标志和质量要求

- 5.1 使用“湾区认证”标志的淡水鱼“顺德鱼生”，必须来自获得“湾区认证”的淡水鱼“顺德鱼生”。
- 5.2 贴有“湾区认证”标志的淡水鱼“顺德鱼生”加工过程应符合本规范要求。
- 5.3 生物学要求
- 应符合表1的规定。

表 1 生物学要求

检测项目	指标	检测标准
吸虫囊蚴	不得检出	附录 A
线虫幼虫	不得检出	附录 A
绦虫裂头蚴	不得检出	附录 A
华支睾吸虫（肝吸虫）	不得检出	SN/T 2975 或 GB 31610.4

5.4 淡水鱼“顺德鱼生”所使用活鱼应通过湾区认证，且获得“即食生食淡水动物性水产品湾区认证”金标等级的产品，产品质量应符合相关法律法规、标准规定，检测项目应包括企业声称的质量内容、污染物指标、兽药残留等，检测项目必须符合 GB2760、GB 2762、GB 31650 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 CM 章/香港规例第 132 V 章/香港规例第 132 AF 章”和/或“澳门第 11/2020 号和第 23/2020 号行政法规”的规定，采用“就高不就低”原则确定限值标准。除生物学指标外，可采信顺德鱼生用的湾区认证淡水水产品的检测结果。

6 抽样检测和质量监控要求、产品一致性要求

6.1 抽样检测和质量监控要求

“湾区认证”应安排在淡水鱼“顺德鱼生”加工完成后，马上在成品加工专间内进行。申请湾区认证的淡水鱼“顺德鱼生”产品应按照本文件5.3的项目清单进行检验。清单应覆盖企业承诺的所有产品类别和认证单元，检验应每年至少一次，由广东粤港澳大湾区认证促进中心经过综合评估后确定检测机构实施抽样样品的检测。如果指定的第三方检测机构不能满足检测需要时，可以选择其他的检测机构，检测机构应依法取得CMA资质，且检验检测项目参数在CMA资质认定能力附表内。注：检验检测项目参数依据香港、澳门标准或其他原因而未列入CMA资质认定范围时，检测机构应满足ISO/IEC 17025:2017 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories(测试和校准实验室能力的一般要求)相关规定，且检验检测项目参数在认可的检测能力范围内。

抽样检测项目技术要求参照本技术规范执行。当产品检测个别限值不合格时可再次作产品检测(复测)，复测样品为同批次留样或存样，不接受认证委托人的送检或再次抽检，微生物指标不能进行复测(参照GB4789.1)。当复测后限值仍不符合技术规范基本要求时，判定该产品为不合格品。

6.2 产品一致性要求

企业应建立并实施关键要素变更控制程序，确保变更不会影响产品对认证要求的符合性及产品的一致性。可能影响产品的符合性或检验样品的一致性的产品变更，应向认证机构申请并经批准后方可实施。

认证产品一致性要求的主要内容有：原料、产品品种、加工工艺与认证申报完全一致。

附 录 A

(规范性)

吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴的检验方法

A.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 显微镜检查

A.2.1 试剂

人工消化液：取胃蛋白酶5g，溶解于900mL蒸馏水中，加浓盐酸7mL，再加水至1000mL，充分混匀，放置15min后备用。

A.2.2 仪器设备

A.2.2.1 显微镜（倍数：10×10）。

A.2.2.2 水浴箱或恒温箱（37℃）。

A.2.2.3 组织捣碎机。

A.2.3 试样的制备

取适量肌肉用组织捣碎机打浆（低速，检材粉碎即止），置锥形烧瓶中以1:10比例加入人工消化液，充分搅拌。于37℃水浴箱或恒温箱中放置4h~5h使肌肉充分消化，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.2.4 检验

取A.2.3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，报告为寄生虫检出，并注明寄生虫种类；肉眼及镜检未发现寄生虫，报告为寄生虫未检出。