

ICS 67.020  
X 20  
备案号: 25982-2009

# DB44

## 广东省地方标准

DB44/T 654—2009

---

### 生食金枪鱼加工技术规范

Code of practice for raw consumption of tuna

2009-08-06 发布

2009-12-01 实施

---

广东省质量技术监督局 发布



## 前 言

本标准由广东省海洋与渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院南海水产研究所质量与标准化技术研究中心归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人：郝淑贤、杨贤庆、李来好、刁石强、马海霞



# 生食金枪鱼加工技术规范

## 1 范围

本标准规定了生食金枪鱼加工企业的基本要求、加工技术要点及检验记录等要求。  
本标准适用于生食金枪鱼产品的加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 191 包装储运图示标志
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 3097 海水水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 20941 水产食品加工企业良好操作规范
- SC/T 3117 生食金枪鱼

## 3 基本要求

- 3.1 人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 GB/T 20941 的规定。
- 3.2 加工生产用水和制冰用水的水质应符合 GB 5749 或 GB 3097 规定的要求。
- 3.3 加工时所用食品添加剂的品种和用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.4 加工车间温度宜控制在 10℃ 以下。

## 4 加工技术要点

### 4.1 船上加工

#### 4.1.1 船上前处理

鱼体离水后应马上进行前处理，前处理宜在 15 min 内完成。

##### 4.1.1.1 击昏、致死

将捕获的金枪鱼放在地毯或麻布上，用专用金属尖锤敲入鱼头顶部致死；对鱼体硕大的活体金枪鱼，可先击昏后再致死。

##### 4.1.1.2 放血

用利刃割断胸鳍基部两条动脉血管，刀口深约 5 cm，长约 4 cm，即使鱼在水中已经死亡，也必须进行此操作，同时割破鱼鳃内膜，用水管将海水由此灌入，到基本无血流出为止；也可以先割断尾巴放血，再敲头部致死，之后在其胸鳍两侧基部放血。

##### 4.1.1.3 清洗

用硬毛刷刷洗鱼身，水温应控制在 10℃ 以下。

#### 4.1.1.4 去内脏和鳃

用利刀自肛门沿鱼腹剖割至胸鳍，将鱼的内脏、腔膜及鱼鳃彻底清除。

#### 4.1.2 冷却或冷冻

##### 4.1.2.1 冷却

先用冷却海水将鱼体降温至4℃以下，然后用碎冰充入鱼体内腔，再用冰将鱼覆盖，于0℃~2℃条件下存放，最高不超过4℃，在短时间内送至加工厂进行加工。

##### 4.1.2.2 冷冻

金枪鱼整条急冻至-50℃并于-50℃以下冷冻存放。

#### 4.2 陆上加工

##### 4.2.1 原料接收

4.2.1.1 原料应为冰鲜或冷冻的金枪鱼，鱼体清洁、无异味、鱼肉鲜度符合 SC/T 3117 的规定，卫生指标符合 GB 2733 的规定。

4.2.1.2 每一批的原料必须经质检人员进行抽检，不符合品质规定的原料应拒收。

4.2.1.3 冷冻鱼在原料接收后需迅速急冻至-50℃以下。

##### 4.2.2 清洗

将冰鲜金枪鱼放在操作台上，戴上手套用硬毛刷刷洗鱼身，水温应控制在10℃以下。冷冻金枪鱼直接进入下一操作程序。

##### 4.2.3 切割

将金枪鱼放在大型平台上，用大型电锯将鱼去头、去尾，沿侧线及背腹中线将鱼切割成四块。

##### 4.2.4 剥皮、去骨

将锯好的鱼块放在去骨架上，用刀去皮、去骨，皮要去的尽量薄，骨要处理干净，不要带去太多肉。将去皮、去骨后的鱼肉及时放在底部盛有碎冰的容器中。

##### 4.2.5 分级

根据鱼的种类、部位和品质进行分级或分规格。

##### 4.2.6 灯检

在灯检台上进行逐块灯光检查，挑检寄生虫。

##### 4.2.7 称量

4.2.7.1 使用的衡器最大称重值不应超过被称样品质量的五倍。

4.2.7.2 衡器在使用前应经过计量鉴定，使用中要经常定期校验。

##### 4.2.8 包装

###### 4.2.8.1 内包装

包装材料应符合 GB 9687 相关的卫生标准规定，销售包装上的标签应符合 GB 7718 的规定。

###### 4.2.8.2 装箱

不同种类、部位和品质的产品不应混装在同一箱中。外包装采用单瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。外包装上的标志应符合 GB 191 的规定。

##### 4.2.9 金属探测

装箱前的产品应经金属探测器进行金属探测。

##### 4.2.10 贮藏

###### 4.2.10.1 冷藏

包装后的产品应迅速送到0℃~4℃冷库贮藏，冰鲜金枪鱼存放时间不能超过6天。

###### 4.2.10.2 冻藏

包装后的产品宜迅速进行急冻处理后送到-50℃以下的冷库中贮藏，贮藏时间不宜超过1年。

4.2.10.3 不同批次、规格的产品应分别堆垛，排列整齐，各品种、批次、规格应分别挂标识牌。

4.2.10.4 堆叠作业时，应将成品置于垫架上，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。垛与垛之间应有 1 m 以上的通道，有利于空气循环及库温的均匀。

4.2.10.5 在进出货时，应做到先进先出。

## 5 生产记录

5.1 每批进厂的原料应有产地来源、供应单位、规格、数量和检验验收的记录。

5.2 加工过程中的质量、卫生关键控制点的监控记录、纠正活动记录和验证记录、监控仪器校正记录、成品及半成品的检验记录应保持有原始记录。

5.3 按批量出具合格证明,不合格产品不得出厂，产品出厂应有销售途径记录。

5.4 应建立完整的质量管理档案，设有档案柜和档案管理人员，各种记录分类按月装订、归档，保留时间应二年以上。

---