



中华人民共和国国家标准

GB/T 27624—2024

代替 GB/T 27624—2011

养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范

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

2024-06-29 发布

2025-01-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件代替 GB/T 27624—2011《养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范》，与 GB/T 27624—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了基本条件（见第4章，2011年版的第3章）；
- 更改了设施设备的要求（见第5章，2011年版的第4章）；
- 更改了原料鱼的内容描述（见6.1，2011年版的5.1），删除了原料需附带的证明和证书的要求（见2011年版的5.2），增加了辅料的要求（见6.2）；
- 更改了暂养密度的要求（见7.2，2011年版的6.2）；
- 更改了加工操作的部分工序（见第8章，2011年版的第7章）；
- 更改了红鳍东方鲀产品检验、标识、包装和贮存的规则（见第9章、10.1、10.2、10.4，2011年版的第8章、9.1、9.2、9.4）；
- 删除了运输的要求（见2011年版的9.3）；
- 增加了金属探测（见10.3）。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国水产标准化技术委员会（SAC/TC 156）归口。

本文件起草单位：大连天正实业有限公司、唐山曹妃甸区天正水产有限公司、大连天海渔业有限公司、大连海洋大学、北京京睿农科科技发展有限公司、福建省水产研究所、唐山海都水产食品有限公司、大连农渔产业集团有限公司。

本文件主要起草人：孟雪松、刘圣聪、王常玉、周婧、蒋丹、刘洪伟、梁忠德、刘智禹、李卫东、段然、王越、胡滨、陈梦、袁旭、包玉龙、孙群汶、张海恩。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2011年首次发布为GB/T 27624—2011；
- 本次为第一次修订。

养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范

1 范围

本文件规定了养殖红鳍东方鲀加工的基本条件、设施设备、原辅料、暂养、加工操作、检验、标识、包装、金属探测和贮存、废弃物处理的要求，描述了对应的证实方法。

本文件适用于养殖红鳍东方鲀（*Takifugu rubripes*）鲜、冻品的加工。

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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

SC/T 3124 鲜、冻养殖河豚鱼

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本条件

4.1 加工厂区、车间及设施设备应符合 GB/T 27304 中的相关规定。

4.2 加工用水应符合 GB 5749 的相关规定。

4.3 从业人员应经过专业培训。原料鱼验收人员应具备专业识别红鳍东方鲀品种的能力，加工人员应熟练掌握红鳍东方鲀安全加工技术，并经考核合格后方可上岗。

5 设施设备

5.1 应有专用活鱼暂养设施，并配备增氧、温控设备。暂养池应防渗漏，耐腐蚀，表面光滑，便于清洗与消毒。

5.2 加工过程中的盛鱼容器、剖杀器具、废弃物容器应专器专用，不应交叉使用。

5.3 加工废弃物容器应有密封和加锁功能，且在显著位置有标识。