

ICS 67.020
CCS X 10

T/GXAS
团 体 标 准

T/GXAS 1138.3—2025

横县鱼生全链条管理规范
第3部分：加工与制作

Specification for whole-chain management of Hengxian Yusheng—
Part 3: Processing and preparation

2025-11-20 发布

2025-11-26 实施

广西营养学会
广西标准化协会
发布

目 次

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 专用器具要求	1
5 加工场所	1
5.1 基本要求	1
5.2 设计与布局	1
6 加工人员	2
7 加工与制作过程食品安全控制	2
7.1 基本要求	2
7.2 选料	3
7.3 配料处理	3
7.4 清养	3
7.5 鱼生原料鱼处理	3
7.6 成品盛装	4
8 记录和文件管理	4
参考文献	5

前　　言

本文件参照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。

本文件是T/GXAS 1138《横县鱼生全链条管理规范》的第3部分。T/GXAS 1138已经发布了以下部分：

- 第1部分：养殖；
- 第2部分：运输；
- 第3部分：加工与制作；
- 第4部分：餐饮服务；
- 第5部分：供应管理；
- 第6部分：评价与认定。

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。

本文件由广西壮族自治区疾病预防控制局提出。

本文件由广西营养学会归口并宣贯。

本文件起草单位：广西营养学会、广西标准化协会、广西渔业协会、广西烹饪餐饮行业协会鱼生专业委员会、南宁市西乡塘区食品药品安全管理服务协会、横州市峦城镇商会、广西壮族自治区水产科学研究院、广西中医药大学药学院、广西职业技术学院、广西农业科学院农产品加工研究所、广西中医药研究院、南宁市市场监督管理信息中心、横州市文化广电体育和旅游局、横州市职业技术学校、横州市综合检验检测中心、横州市水产畜牧兽医技术推广站、广西农垦明阳农场有限公司渔业养殖场分公司、广西桂之渔农业科技有限公司、南宁市金渔水产有限公司、广西南宁福海水产养殖有限公司、桂林聚龙潭生态渔业有限公司、广西桂江京盛生态养殖有限公司、横县裕通水果种植家庭农场有限公司、南宁市横县鸿翔泉水鱼生态养殖有限公司、广西中科渔业服务有限公司、广西农垦良圻农场有限公司、南宁市经开区小海马食品批发中心、横州市众海水产品有限公司、广西南宁渔之家水产服务有限公司、广西好渔顺商贸有限公司、广西三个椰子餐饮管理有限公司、南宁市元泉环保科技有限公司、广西有念花开餐饮管理有限公司、广西余师傅餐饮有限公司、横州安仔鱼生店、横州市峦城镇淳意酒店、横县景园春酒店、横州市横州国际大酒店有限责任公司、横州市南乡镇丰润山庄、横县六景镇善霖食府、横县余艺鱼生店。

本文件主要起草人：林叶新、陶照起、赵亚玲、马金洁、谢宏昭、毛珮人、梁洪玮、梁志平、余树恒、胡迪、梁军、文露婷、黎铭、廖夏云、刘祁云、黄林华、张雅媛、党桂兰、梁一笑、陈学、何璇、范燕霞、李华婷、陆春燕、郭标、李辉全、谢积慧、谢宏湖、颜成存、李彩金、陆地、罗继、蔡日星、刘恒坚、罗青云、李裕、陆大鸿、黄成、宁笳杰、宁海、谢锡犬、官通、黄瑞杰、陈军志、李石养、余富、苏子华、韦家安、雷增宇、李家宇、邓宏洁、李为林、苏镇善、余艺、韦映梅、黄绥森。

引 言

横县鱼生因起源于横县（2021年已撤销横县，设立县级横州市）而得名，其作为广西十大经典名菜之一，制作技艺历经千余年的传承发展，于2010年入选广西壮族自治区级非物质文化遗产代表性项目名录，该传统美食美誉闻名岭南，其独特魅力不仅体现在选料考究、刀工精湛等工艺特征上，更承载着横县特有的饮食文化与历史记忆。然而，随着产业规模的扩大、消费需求，以及群众对健康意识、健康饮食需求的日益增长，传统制作工艺的标准化不足、全链条质量管控体系缺失等问题逐渐显现，亟需建立科学规范的管理体系。

本文件的制定旨在实现以下目标：（1）构建覆盖“从养殖到餐桌”的全过程质量安全控制体系；（2）推动传统工艺与现代食品安全要求的有效衔接；（3）促进产业标准化、规模化发展；（4）保障消费者健康权益与饮食文化体验。

T/GXAS 1138《横县鱼生全链条管理规范》根据管理环节拟由六个部分组成。

- 第1部分：养殖。目的在于规范横县鱼生原料鱼的养殖环境、养殖技术与养殖管理，确保从源头控制鱼生产品质量安全。
- 第2部分：运输。目的在于规范从横县鱼生原料运输方式和操作要求的管理，确保原料安全卫生。
- 第3部分：加工与制作。目的在于规范横县鱼生加工与制作场所建设，加强加工人员制作过程技能与卫生规范，确保制作过程质量安全。
- 第4部分：餐饮服务。目的在于规范横县鱼生餐饮过程服务要求，宣传横县鱼生历史文化及养生文化，确保消费者餐饮体验。
- 第5部分：供应管理。目的在于规范横县鱼生原料从采购到餐饮环节全过程供应管理，确保原料可追溯性。
- 第6部分：评价与认定。目的在于评价认定横县鱼生养殖、供应与餐饮标准化单位，推动横县鱼生产业高质量发展。

横县鱼生全链条管理规范

第3部分：加工与制作

1 范围

本文件界定了横县鱼生加工与制作涉及的术语和定义，规定了横县鱼生加工与制作的专用器具、加工场所、加工人员、加工与制作过程食品安全控制、记录和文件管理的要求。

本文件适用于横县鱼生的加工与制作。

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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- T/GXAS 1081 横县鱼生制作技术规程
- T/GXAS 1138.1 横县鱼生全链条管理规范 第1部分：养殖

3 术语和定义

T/GXAS 1081界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

- 清养池 qingyang pool**
用于鱼生原料鱼暂养及水质净化的专用设施。

4 专用器具要求

应符合T/GXAS 1081的规定。

5 加工场所

5.1 基本要求

5.1.1 加工与制作功能区域内的建筑材料、设施设备、清洁消毒及人员卫生管理、食品安全操作应符合 GB 31654 的规定。

5.1.2 功能区域应执行加工与制作专间操作、专人负责、专用工具、专用冷藏设施、专用消毒设施的“五专”管理。

5.1.3 宜推行明厨亮灶，采用色标区分生熟/不同食材工具。

5.1.4 宜采用抑菌、杀虫、除腥、提鲜的相关技术（如微纳米气泡、等离子水、加速器等）。

5.2 设计与布局

5.2.1 功能区域

见图1。

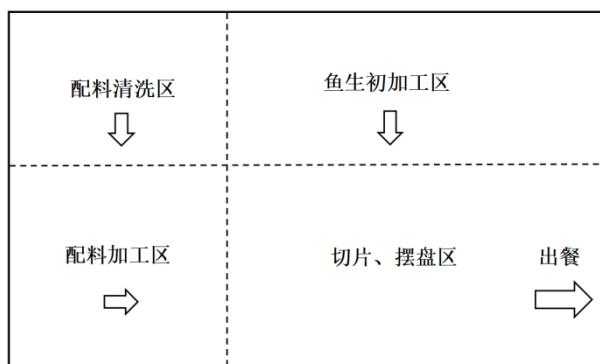


图1 横县鱼生功能区域设计与布局图

5.2.2 布局要求

应遵循下列要求：

- 人流、物流分离，单路线传递食物并出餐；
- 专用清养水池独立设置，配套水处理设备与其他水产品清养系统分离；
- 鱼生初加工区与配料加工区物理隔离间距宜 $\geq 1.5\text{ m}$ ；
- 鱼生初加工区按“致晕→放血→起肉→剥皮”流程布局，并配备空调、不锈钢材质清洗池、操作台和砧板；
- 配料清洗区配备足量不锈钢材质清洗池和操作台，并按食材类型分区使用，设置有效排水系统；
- 配料加工区配备空调、不锈钢材质清洗池、操作台和冰箱及足量砧板，按配料不同区分使用砧板；
- 切片、摆盘区的人员入口处配备专供操作人员使用的洗手、消毒、干手及更衣设施，车间内配备空调、不锈钢材质清洗池、操作台和冰箱、足量砧板，并设置食品传递出餐窗口；
- 切片、摆盘区内排水不应设置为明沟，水龙头采用非手动开启式；
- 兼营其他生食产品的，操作台、工具及容器单独设置。

6 加工人员

应满足以下要求。

- 取得食品从业人员健康证明。
- 接受过包括但不限于以下内容的培训：
 - 横县鱼生制作工器具的使用知识；
 - 横县鱼生主料（鱼）及青料、酸料、香料等配料的组成、质量识别、搭配及加工知识；
 - 横县鱼生刀工技术、调味知识、摆拼技法等传统制作技艺；
 - 横县鱼生饮食文化、历史等知识；
 - 横县鱼生加工相关食品安全标准法规。
- 具备食品营养学、食品卫生学基础，宜取得“横县鱼生制作”专项职业能力证书。

7 加工与制作过程食品安全控制

7.1 基本要求

7.1.1 鱼生初加工区、配料加工区与切片、摆盘区地面、操作台应每日用 250 mg/L 含氯消毒剂擦拭2次（开工前、收工后），开工时应使用专用的干净湿抹布擦净操作台面。

7.1.2 每天收工前，应及时清理水池残留的食物残渣和污渍，倒入适量含氯消毒剂（ 250 mg/L ）刷洗水池及排水管，消毒后用清水彻底冲洗。

7.1.3 所有功能区域内应设置足够数量的垃圾桶，并分类标识，垃圾应及时清理；保持通风换气，自

然通风不足时，应安装机械通风设备。

7.1.4 切片、摆盘区温度控制在18℃以下，湿度控制在70%~85%。

7.1.5 鱼类与配料的清洗、切配应在各自专区域进行，鱼生的初加工、鱼片和配料的切配应配备各自专用的刀具与砧板。

7.1.6 刀具、砧板、餐用具的要求如下：

- 在刀柄处使用色标区分标识，切配配料的刀具每处理完一种食材后，使用75%酒精擦拭消毒；
- 配料加工砧板每2h用≥250mg/L的含氯消毒剂喷洒消毒1次，10min后用流动水冲洗至无残留气味，再用符合GB 4806.8规定的厨房用纸擦净；或采用浓度75%的食用酒精擦拭消毒后再次使用；
- 处理条鱼及切片后的砧板和刀具采用浓度75%的食用酒精擦拭消毒后再次使用；
- 每天收工后，将刀具清洗干净放置专用消毒柜消毒，砧板在使用完毕后用蒸柜进行（时间30min、温度100℃）高温蒸煮消毒；
- 盘、碟等餐用具的清洗与消毒按GB 31654的规定进行，消毒后的餐用具符合GB 14934的要求。

7.1.7 鱼生原料鱼的初加工及切片、装盘操作过程中，加工人员应佩戴一次性食品级手套，且处理每条鱼都应更换一次手套。

7.1.8 暂存处理或加工好的新鲜蔬菜类配料应密封后，再分类分区存放于2℃~8℃专用冷藏柜，存放时间不宜超过1h。

7.1.9 加工人员配料添加至鱼生拼盘时，应采取以下防护措施：

- 按照GB 31654规定进行操作；
- 佩戴一次性食品级手套，手套完整无破损、定期更换。

7.2 选料

宜选用符合T/GXAS 1138.1规定养殖的鱼生原料鱼，其他辅料选择应符合T/GXAS 1081的规定。

7.3 配料处理

7.3.1 姜、葱、蒜、香菜、薄荷、紫苏、柠檬叶、山姜、假蒌、辣蓼、洋葱等新鲜蔬菜类应去除腐烂、黄叶及根部杂质，宜用清水浸泡15min（可加入少量食用小苏打，浓度0.5%），再用流动清水冲洗3次，直至表面无泥沙、无黏液。

7.3.2 姜、葱、洋葱等需切碎或切丝的配料经清洗后置于洁净沥水篮中沥干，沥干时间宜≤30min。

7.3.3 紫苏、柠檬叶等带叶配料经清洗后宜使用厨房用纸吸干表面水分。

7.3.4 香酥类配料的原材料宜使用清水搓洗至水清澈再进行加工，油炸前宜沥干至表面水分含量≤5%再进行油炸，油炸后冷却至≤25℃方可使用，未用完部分应密封存放于干燥洁净容器中，存放时间≤24h。

7.3.5 酸芥头、腌制山黄皮等发酵类配料开封前应检查确认包装无破损、无涨袋、无异味，未使用的剩余部分应在2℃~8℃密封冷藏，并标注开封日期，冷藏时间应≤72h，再次使用前应检查有无异味、变色。

7.4 清养

活鱼应在专用清养水池中进行净化清养，清养用水应符合GB 5749的规定，保持持续流动或每日更换1/3~1/2的水量，水温控制在15℃~25℃，清养期间每日清理池底残饵及排泄物，宜每周清空鱼池，并用臭氧水（浓度0.3mg/L~0.5mg/L）对水池消毒1次，再进行清养，保持水质清洁、无异味、透明度宜≥30cm；未养鱼的清养池应将池水放空后清洗干净，并在使用前进行消毒处理用。

7.5 鱼生原料鱼处理

7.5.1 致晕及放血

使用器具致晕鱼体。放血操作时，在专用接血槽内切断腮部、剁尾，鱼体悬挂放血至剩余两成血，或放血完全，再进行去除鳞、鳃、内脏，立即进入下一加工环节。

7.5.2 起肉和剥皮

在铺有一次性鱼生专用纸的砧板上进行处理。起好的鱼肉经剥皮处理后，用一次性鱼生专用纸将水吸干净，放入托盘，立即送至切片、摆盘区。

7.5.3 切片

将切好的鱼片放入餐盘或碟中。每盘宜≤250 g，并在切片完成后的10 min内出餐。

7.6 成品盛装

7.6.1 每盘成品应覆盖消毒后的防尘罩，从盛装到上桌的时间≤30 min，暂存时温度控制在4 °C以下。

7.6.2 姜、葱等宜现切现用，单次制作量≤4 h用量。

7.6.3 辅料应分置于专用小碟中，碟具应一客一换；花生、酸芥头等预制辅料应标注制作时间，冷藏（2 °C~8 °C）存放不宜超过24 h，使用前应进行感官检查（无异味、无变色）。

7.6.4 装饰用的柠檬叶、香菜、紫苏等应经二次清洗消毒，无泥沙及杂质。

8 记录和文件管理

8.1 信息记录和文件管理应符合GB 31654的相关规定。

8.2 进货查验、出厂检验等关键记录应经记录人及质量负责人双签名，内容应包含日期、数量、操作人、结果等要素。

8.3 记录应使用不易涂改的书写工具填写，电子记录应具备防篡改功能。

8.4 宜采用区块链、物联网等智能化技术，记录原料来源、加工过程操作，电子档案应定期备份。

参 考 文 献

- [1] 食品生产经营监督检查管理办法（2021年国家市场监督管理总局令第49号）
 - [2] 中华人民共和国食品安全法（2021年中华人民共和国主席令第81号）
 - [3] 食品经营许可和备案管理办法（2023年国家市场监督管理总局令第78号）
-



中华人民共和国团体标准
横县鱼生全链条管理规范 第3部分：加工与制作
T/GXAS 1138.3—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究