

# 团 体 标 准

T/YMCA 021—2024

## 养殖河豚加工宰杀操作规范

(修订版)

Culture Globefish process slaughter operate standard

2024 - 11 - 05 发布

2024 - 11 - 10 实施

扬州市烹饪餐饮行业协会 发布

# 前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》给出的规则编制。

本标准按照农业部办公厅、国家食品药品监督管理总局办公厅农办渔（2016）53号《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》精神编制。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会、中国水产流通与加工协会河豚鱼美食文化分会、扬州市江都百乐门大酒店有限公司、扬中市河豚文化研究会、江阴市餐饮行业协会、靖江市烹饪餐饮行业协会、海安市餐饮行业协会提出。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会、中国水产流通与加工协会河豚鱼美食文化分会、扬中市河豚文化研究会、江阴市餐饮行业协会、靖江市烹饪餐饮行业协会、海安市餐饮行业协会、北京江上鲜文化发展有限公司、江苏豚师傅餐饮管理公司、扬州市江都百乐门大酒店有限公司、扬州市豚缘居餐饮文化管理有限公司、江阴市河豚世家餐饮管理有限公司、海安海霸王大酒店、南通中洋金砖酒店、靖江市南园宾馆起草。

本标准主要起草人：徐 权、许世强、何百彩、施志棠、聂 阳、邱杨毅、承嗣荣、陈履锡、邵祥才、蔡 平、李炳成、吴江昆。

## 引 言

河豚是近海产底层洄游性鱼类。长江润扬至南通段，拥有近两百公里黄金水岸，盛产河豚。江水东流过镇江焦山，江面豁然开朗，平缓宽阔，河豚在此产籽。

我国食用河豚历史悠久。晋代左太冲《吴都赋》描绘了“缙鲐(河豚)”在长江中洄游的景况。唐代，河豚进入宫廷。宋代，民间盛行食河豚，以江南一带的河豚菜肴最为有名。欧阳修《六一诗话》：河豚“南方人多与荻芽为羹，云最美”。苏轼“蒹葭满地芦芽短，正是河豚欲上时”成赞河豚之名句。宋代张耒《明道杂志》：“苏子瞻(苏轼)守扬州，晁无咎作倅(副)。每日食河豚，爱其珍美。后苏轼云：‘据其味，真是消得一死’！”元代，食河豚之风盛行。明代陆容《菽园杂记》卷九：“(河豚)至夏则泝江而上，苏、常、江阴居江下流，故春初已盛出，真、润则在二月。”李渔《闲情偶寄》：“河豚为江南最尚之物。”明代的宫廷中，甚至有河豚宴。清 甘熙《白下琐言》：“河豚鱼，扬镇二郡大行……”。

河豚除皮肉骨外，卵巢、肝脾都含有剧毒，血液、眼珠等也含有毒素。稍有不慎，重则伤命。历代均有记述，既指出其味美，也指出有毒杀人。汉代张衡《论衡》：“人食蛙肝而死”。宋代梅尧臣《河豚诗》：“但言美无度，谁知死如麻”。

《宋氏养生部》录有加工河豚之法，要求去眼、籽、尾、膾、血等，“务涤其洁”。清代《调鼎集》收有“煮河豚”、“炖河豚”、“河豚面”三款。

因其含有剧毒，国家卫生部门下达禁令，防止流入市场误食致命。1990年，卫生部出台《水产品卫生管理办法》：“河豚鱼有剧毒，不得流入市场。”

1994年，江苏开始研究开发河豚鱼的人工养殖控毒技术和健康养殖技术，获得重大进展。2016年9月，农业部、国家食药监总局下发《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》。人工养殖的红鳍东方鲀和暗纹东方鲀得以“解禁”。通知并对养殖河豚鱼源基地备案、养殖河豚加工企业、河豚加工产品包装，河豚产品的河豚毒素含量提出了明确要求和新的标准。禁止经营养殖河豚活鱼和未经加工的河豚整鱼，禁止加工经营所有品种的野生河豚。

2008年3月，成立中国渔业协会河豚鱼分会；2019年3月，成立中国水产流通与加工协会河豚鱼美食文化分会。

2008-2010年，扬中河豚文化、新坝河豚烹制技艺分别入选镇江市、扬州市市级非物质文化遗产代表性项目名录。2016年，扬中河豚食俗入选江苏省第四批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

为规范和指导养殖河豚鱼活鱼宰杀加工行为，提高业务技能，保障消费者食用安全，特制定本标准。

# 养殖河豚加工宰杀操作规范

## 1 范围

本标准规定了养殖河豚活鱼宰杀加工的术语、定义、前期条件、基本要求及设备、有毒废弃物、可食用部位、宰杀步骤、注意事项、检验、产品包装、禁止。

本标准适用于养殖河豚活鱼宰杀加工。

## 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，仅所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/T 27624-2011 养殖红鳍东方鲀鲜、冻品加工操作规范

SC/T 3033-2016 养殖暗纹东方鲀鲜、冻品加工操作规范

## 3 术语和定义

### 3.1

**河豚** globefish

海产底层洄游性鱼类。古名鲐鱼、气泡鱼、斑鱼。有少数种类进入淡水江河中，自古以来，中国食用的河鲀多产于河中，出水时发出类似猪叫声的唧唧声而得名河“豚”。另有“气泡鱼”、“吹肚鱼”、“气鼓鱼”等称呼，古时称“肺鱼”。当遇到外来危险时使整个身体呈球状浮上水面，同时皮肤上的小刺竖起，借以自卫，常见的有红鳍东方鲀、暗纹东方鲀等。沿长江以弓斑东方豚为主，肉质鲜美。除肌肉外，卵巢、肝脾都含有剧毒，血液、眼珠等也含有毒素，若稍有不慎，重则伤命。现河豚鱼多为人工控毒养殖。

### 3.2

**暗纹东方鲀** *Takifugu obscurus*

习称河鲀。体近圆形，后部逐渐转细，尾柄略为侧扁。头长适中，吻较短，前端圆钝。口端位，横裂；下唇较长，包在上唇的外端；上下颌各有2个喙状牙板。眼小，侧上位。背部自鼻孔后方至背鳍前方，腹部皮肤上都被有刺状的小鳞。背鳍小，略呈圆形；胸鳍短而宽。在胸鳍后上方体侧有1个镶有模糊白边的黑色圆形大斑。暗纹东方鲀肉质鲜嫩腴美，蛋白质、脂肪含量丰富，深受广大消费者喜爱。

### 3.3

**红鳍东方鲀** *Takifugu rubripes*

习称黑廷巴，黑腊头。体亚圆筒形，头中大，眼小，眼间隔宽而微突，口小，前位，上下颌各具2个喙状牙板。唇发达，细裂，下唇较长，两端向上弯曲。鳃孔中大，侧位，位于胸鳍基底前方，鳃盖膜

白色。头部与体背，腹面均被强小刺，背刺区与腹刺区分离。吻部，头体的两侧及尾部光滑，无小刺。侧线发达，上侧位，至尾部下弯于尾柄中央，侧线具分支多条。背面和上侧面青黑色，腹面白色。体侧在胸鳍后上方有一白边黑色大斑，斑的前方，下方及后方有小黑斑。腹鳍白色，各鳍黑色。肉，精巢和皮无毒。中国重要经济鱼类。

#### 4 前期条件

加工企业的河豚应由来源于农业部备案的河豚鱼源基地。进货时需向对方索取国家批准的养殖鱼源基地证明和质量批次检验证书。

#### 5 加工企业必备条件

- 5.1 加工企业应当有经备案的河豚鱼源基地。
- 5.2 具有河豚加工设备和技术人员应具有分辨河豚品种能力，熟练掌握河豚安全加工技术。
- 5.3 建立完善的产品质量安全全程可追溯制度和卫生管理体制。

#### 6 基本要求及设备

##### 6.1 专业的河豚加工技术人员

要经省级相关部门培训考试合格，熟练掌握不同品种河豚鱼控毒流程。

##### 6.2 固定加工间（指单独操作间）

要备有紫外线消毒灯、宰杀不锈钢操作台、双格不锈钢漂洗池、冷藏冰柜、不锈钢刀具柜、废弃物不锈钢专用容器、地下污水处理池。

##### 6.3 活鱼暂养池

表面光滑，应防渗漏，耐腐蚀，配备灯光，并需要有过滤，增氧、温控等设备。暂养池要常清洗消毒，水温控制在15-20℃之间，暂养量根据销售量。

##### 6.4 宰杀加工器具

剪刀、厨刀、墩板、抹布、手套、过滤框、不锈钢盆等专用容器。不得挪为它用。每次使用后要清洗消毒。

#### 7 有毒废弃物

暗纹东方鲀，红鳍东方鲀毒废弃物：卵巢、肝脏、脾、肾脏、血块、眼球、胆、胃、鱼鳔、肠、心脏、鳃，脑、血液、黏膜。宰杀时清除有毒废弃物。

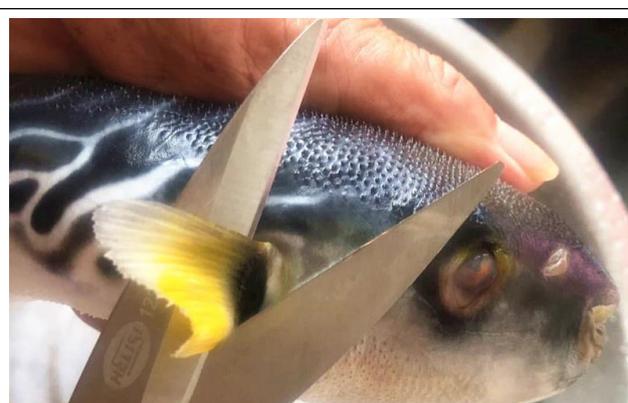
#### 8 可食用部位

鱼皮肉骨。

9 宰杀步骤 应符合 GB/T 27624-2011 SC/T 3033-2016 相关规定。



9.1 取体表光滑无伤痕的河豚鱼，用流水冲洗鱼体表面的污物黏液。



9.2 用剪刀沿胸鳍根紧贴鱼体，剪去两侧胸鳍。



9.3 同样从后侧沿背鳍根紧贴鱼体剪除背鳍。



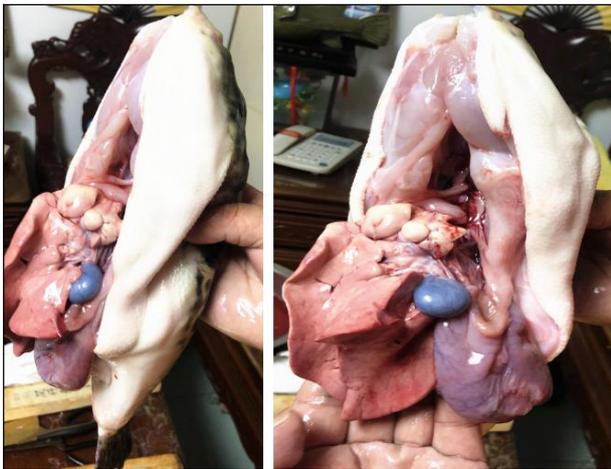
9.4 鱼体腹部向上，剪刀从后向前紧贴鱼体剪除臀鳍。



9.5 刀从肛门处进入，沿皮向前，直至从鱼嘴中剪出（破腹，但不要剪破肝脏）。



9.6 先将鱼嘴里内黏液血污洗去，用二手指在鱼体外托顶鱼鳃帮处，使鱼鳃凸起，将鱼鳃取下。



9.7 取出心、鳃、肠、肝脾、胆、精巢或卵巢、内脏。再将内腹清洗。



9.8 一手拿鱼，一手用力撕去河豚鱼外皮。



9.9 鱼头朝上，用剪刀挖除河豚鱼双眼球。



9.10 鱼腹向上，鱼头朝前，用剪刀剪去臀部底部有毒部位。



9.11 鱼体头部向左，右手拿剪刀剪开鱼尾上部，剪断血管。



9.12 用剪刀背刮出尾部筋血。



9.13 鱼尾鳍用剪刀剪开尾部。让尾部余血通过剪口流出，清洗余血。



9.14 用剪刀在背鳍处打开血槽。此处含血量较多。应予全部清除。



9.15 鱼腹朝上，剪断背鳍和臀鳍后位龙骨。清除龙骨里血管管。



9.16 清除鱼肚内、脑部下肾脏血块。



9.17 撤去鱼腹内黏膜（黏膜有毛血管）



9.18 用剪刀打开鱼腹内龙骨上血管通道。



9.19 鱼体朝上用剪刀将鱼头的十字凸处打开，挖出鱼脑浆。



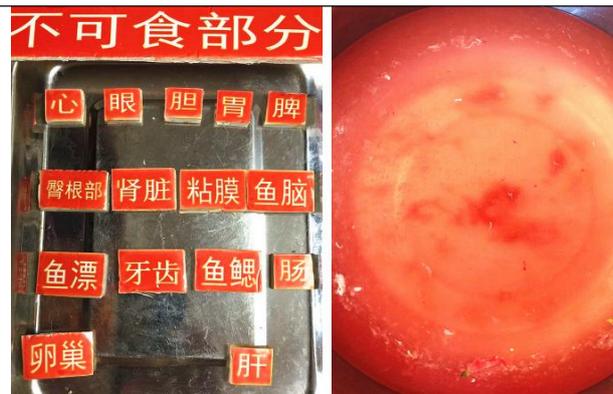
9.20 将鱼牙从根部剪断。



9.21 用流水冲洗干净鱼皮，去黏膜、去血筋。



9.22 鱼体将用力挤压清洗，流水冲20min，无血水，无残留物。自然控干水份，收藏保鲜。



9.23 将有毒废弃物集中收集，必须用焚烧或深埋及药物等方法处理。并把加工过程中所用的水集中收集，进行无公害去毒处理后排放。



9.24 将宰杀场地清洗、消毒。将专用工具消毒后烘干收存。

## 10 注意事项

- 10.1 加工人员进岗前需洗手消毒，更换工作服、衣帽后，才能进入专用宰杀区域。
- 10.2 保鲜冰柜温度控制在 0-5 ℃。
- 10.3 鱼皮处理方法：把河豚鱼皮放入冷水锅中烧至鱼皮发硬，表面黏液发白时捞出清洗干净即口。

## 11 检验

河豚可食部位（皮和肉可带骨及精巢）经检验合格后附检验合格证方可出厂。

## 12 产品包装

- a) 河豚加工产品应当包装，包装上附带可追溯二维码，并标明产品名称、执行标准、原料基地及加工企业名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格信息等。
- b) 河豚加工产品应使用统一式样的产品检验合格证明。

## 13 禁止

- 13.1 禁止经营养殖河豚活鱼和未经加工的河豚整鱼。
  - 13.2 禁止加工经营所有品种的野生河鲀。
-