

# 重庆市《食品安全地方标准 渝北麻辣水煮鱼烹调操作技术规范》

## 编制说明

### 一、任务来源及简要起草过程

#### (一)任务来源

本标准的制定工作，是按照《关于下达重庆市 2010 年食品安全地方标准制订计划项目的通知》（渝卫食综（2010）5 号）文下达的任务而进行的，项目名称为《食品安全地方标准 渝北麻辣水煮鱼烹调操作技术规范》，由重庆市渝北区餐饮行业协会承担起草任务。

#### (二)简要起草过程

2008 年 1 月重庆市渝北区餐饮行业协会发布并实施了《渝北麻辣水煮鱼企业标准》。两年多来，我会先后多次到翠云水煮总店、7 个直营店、37 个加盟店和北京沸腾鱼乡调查走访对《企标》的执行情况，在有利于人体健康，保持水煮鱼风味特色和营养不变的前提下，对《规范》用油、辣椒和花椒的使用量广泛征求厨师、经营者和群众的意见，今年 11 月和 12 月，为确保《规范》的可行性，我会又以调查问卷的形式发出了 100 余份再次分 4 个年龄层次向消费者征求意见，才形成了《规范》的送审稿。有关调查走访的情况详见附件 1-8。

### 二、标准制定的目的和意义

渝北是中国水煮鱼之乡，水煮鱼在渝北可以说是人人皆知，家喻户晓，宾馆、酒楼、饭店都有卖，据不完全统计有 3000 多家。水煮鱼历史悠久，是渝北饮食文化的一大支柱产业。做大做强水煮鱼，将带动养殖业、种植业、农副产品生产加工和服务业的发展。

确保水煮鱼菜品的质量安全和品质稳定，实现烹调操作规范化、标准化、加速水煮鱼向产业化、规模化、工业化方向发展，《规范》的制定有着特别重要的意义。

### 三、与我国有关技术指标和标准情况的说明

水煮鱼所使用的淡水鱼、食用动、植物油脂、辣椒、花椒等调味料等完全按照国家相关标准，详见《规范》。

### 四、重大意见分歧的处理结果和依据

随着人们饮食习俗的变化，营养健康的要求，“企标”存在“三多”（即油较多、辣椒和花椒较多）的情况，从有益于人体健康出发，麻辣、风味特色和营养素不变的前提下，重新修订“规范”，修订后的《规范》是否可行？我们先后于 2010 年 7 月 13 日-21 日在翠云水煮总店先后两批次、42 条鱼次按每 500 克鱼（下同）油用 400 克和 450 克的用量烹制水煮鱼上桌销售，食客赞同按 400 克的用量占 73.4%，赞同

按 450 克的用油量的食客占 41.7%。2010 年 11 月 20 日我们又在龙湖店先后 31 条鱼次按 300 克的用油量烹制水煮鱼上桌销售，有 83.4%的食客认为，油量可以，风味突出。2011 年 9 月 18 日我会一行四人赴北京沸腾鱼乡召开 7 个店（喜秀路精品店、知春路分店、建国门分店、燕莎分店、西直门分店、怀柔分店、上海分店）厨师长座谈会学《规范》草案，拟将用油量降为 250 克的量烹制水煮鱼，经过 10 多天的试运行，据 10 月下旬孟涛营运总监反映，赞同按 250 克用油量的食客在 90%以上。

辣椒、花椒的使用，在保持椒香风味不变的前提下，照顾到不同地区口感的习惯，对辣椒的用量由原来 500 克鱼用辣椒 250 克降至 200 克，下降了 20%；花椒用量由 200 克降至 140 克，下降了 30%。对油、辣椒、花椒和盐的用量，11 月 28 日至 12 月 6 日，我们再次到翠云水煮总店，以调查问卷的形式发出了 100 份，分四个年龄阶段，即 18-29 岁、30-39 岁、40-49 岁和 50 岁以上对水煮鱼用油、辣椒和花椒的用量征求意见，反馈回来的综合意见是：用油量：39 人认为 500 克鱼（下同）用油 250 克少了；占调查人数 99 人的 39.4%，认为多了的（50 岁以上）4 人，占 60.6%的大多数消费者认为《规范》的用油标准更符合健康、风味、特色的要求；辣椒：有 54 人认为保持现行用 100-120g 的量，占 54.5%，有 4 人（50 岁以上）赞同用 80 克的量；花椒的使用，60 人都赞同用 80-100 克，占 60%，拟使用 80-100 克；食盐的使用有 18 人赞同用 10-12 克，占 18.2%，有 23 人认为用盐少了，占 23.2%，58.6%的食客没提出修改意见，拟调整使用 12-15 克。在辣椒和花椒品种的选择上，各地可根据当地群众的口感习惯选择。综合各方意见，修改的《规范》不仅符合人体健康、食品安全的要求，水煮鱼的口感质量和营养成分都更加科学合理，风味特色更加突出，更加有利于把产业做大做强。

#### 五、根据需要提出实施标准的建议

1、加强宣传，召开新闻发布会，在立体和平面媒体上广泛宣传“规范”，让广大群众都知道有着悠久历史文化，来源和传承于民间的水煮鱼有重庆市地方标准（规范）了。

2、将“规范”上网、印发到经营水煮鱼的专营店、连锁店并组织广大职工学习，深刻领会并严格按“规范”执行。

#### 六、其他应予以说明的事项

《渝北麻辣水煮鱼烹调操作技术规范》仅限于麻辣味型的重庆市渝北水煮鱼，同时也只限于经营重庆市渝北水煮鱼的主营店、专营店和连锁加盟店。