养殖河鲀宰杀专项职业能力考核规范

一、定义

根据养殖河鲀安全卫生管理要求，运用宰杀设备，严格按照养殖河鲀宰杀步骤进行宰杀的能力。

二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

三、能力标准与鉴定内容

|  |
| --- |
| 能力名称：养殖河鲀宰杀 职业领域：水产品原料处理 |
| 工作任务 | 操作规范 | 相关知识 | 考核比重 |
| （一）品种识别 | 能识别河鲀野生、养殖品种 | 河鲀分布、分类及鉴别相关知识 | 10％ |
| （二）河鲀宰杀 | 1.能准备宰杀工具2.能按顺序剪除背鳍3.能正确破腹并摘取鱼鳃4.能准确摘除内脏5.能完整撕去河鲀外皮6.能正确挖除河鲀双眼球7.能检查宰杀后的河鲀，确保无毒素残留 | 1.河鲀宰杀设备2.养殖河鲀安全卫生管理3.养殖河鲀宰杀步骤 | 70％ |
| （三）废弃物处理 | 1.能正确分类河鲀的废弃物2.能正确无害化处理河鲀废弃物 | 1.河鲀废弃物清理法2.养殖河鲀宰杀烹饪废弃物种类：肝脏、脾、肾脏、血块、眼球、胆、胃、鱼鳃、肠、心脏、背鳍、黏膜 | 20％ |

四、鉴定要求

（一）申报条件

从事河鲀种苗、养殖、技术服务、加工、烹饪、出口等河鲀产业链相关工作的人员均可申报。 （二）考评员构成

考评员应具备一定的河鲀宰杀专业知识及实际操作经验，每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作考核时间为50min。

（四）鉴定场地和设备要求

考场面积不小于150㎡，有宰杀独立操作间，考场雨污分离，配备专用废料桶存放废弃物并进行无害化处理。操作场地光线充足，整洁无干扰，空气流通，具有安全防火措施。