

蛙腿加工卫生操作规范

CXC 30-1983

1. 第 1 节 — 范围

本卫生操作规范适用于食用蛙的蛙腿。内容包含蛙腿生产、加工、操作、包装、储存、运输和配送的最低卫生要求，确保这种产品的供应有益健康且合乎卫生。

2. 第 2 节 — 定义

在本规范中，以下术语具有的含义如下：

2.1 **冷鲜**是指冷却到接近融冰温度的过程；

2.2 **污染**是指产品中出现任何有害物质。

2.3 **消毒**是指在不对食品产生不利影响的情况下，通过卫生上令人满意的化学制剂和/或物理方法，将微生物的数量减少到不会导致食品受到有害污染的水平。

2.4 **场所**指捕获后进行食品处理的任何建筑物或区域以及同一管理层控制的周边区域。

2.5 **新鲜蛙腿**指新杀青蛙的去皮后腿。

3. 第 3 节 — 生产/捕获区域的卫生要求

3.1 蛙腿获取区域的环境卫生

3.1.1 **防止废物污染**。应尽可能保护青蛙不受人畜排泄物、生活垃圾、工业和农业废物的污染，并应采取适当的预防措施，确保这些废物的使用或处置方式不会通过食品构成健康危害。

3.1.2 **虫害和疾病控制**。涉及用化学、物理或生物制剂来处理的控制措施，只能由对健康潜在危害有充分了解的人员执行，或者在他们的直接监督之下执行，他们更应了解食品中如果残留这些制剂所可能引起的危害。此类措施只应按照主管机构的建议进行。

3.1.3 **捕获区域。**应尽量保护青蛙的捕获或采收环境，防止污染，以免通过产品对消费者构成健康危害。

3.2 捕获和生产

3.2.1 技术

3.2.1.1 与捕获和生产相关的方法和操作程序应当符合卫生要求，不会对健康构成潜在危害或导致产品受到污染。

3.2.1.2 为防止蛙腿质量下降，必须采取步骤防止活蛙出现以下情况：

- (i) 在捕捉过程中由于使用不合适的设备等原因而弄伤或挫伤皮肉；
- (ii) 被污泥或任何其他外来物质污染；
- (iii) 处在不适宜的温度下；以及
- (iv) 野蛮搬运，如容器堆放不当。

3.2.1.3 捕获工作应在压力最小的条件下进行，例如妥善装填，避免容器超载。

3.2.2 **设备和产品容器。**捕获用的设备和容器，其制造和维护不应健康构成危害。重复使用的容器应采用易于彻底清洁的材料和结构。这类容器应该加以清洁并保持干净，必要时应进行消毒。装过有毒物料的容器，以后不应用于装食品或食品配料。

3.2.3 **除去明显不合适的原料。**不合适的青蛙，例如活动量较低、受伤或皮肉里有血块或寄生虫的青蛙，在运送到加工厂之前，应在采收过程中尽可能隔离。同样，在运抵后，不适合的青蛙应尽快移除并隔离，以适当方式处置。移除和隔离的安排应得到主管机构批准。

3.2.4 **防止污染和损坏。**应采取合适的预防措施，保护青蛙在装运和贮存期间不被动物、昆虫、害虫、鸟类、化学或微生物污染物或其他有害物质所污染。

3.3 **在生产/捕获地的贮存。**活着贮存的青蛙应在卫生的环境中保持存活，直至加工。死亡、虚弱或有异常表现的青蛙应立即从活青蛙中移除并丢弃。

3.4 运输

3.4.1 从生产区、捕获地或贮存地运出所捕获的青蛙的**运输工具**，应适用于其预期目的，其材料和结构应便于彻底清洁。此类运输工具应该保持清洁，必要时应进行消毒。

3.4.2 所有操作程序应能防止原料受到污染。应注意保持青蛙存活，防止污染，尽量减少损坏和压力。如果路途有一定距离，则应使用特殊设备，如冷藏设备。如果所用冰块会接触产品，则冰块质量应符合第 4.4.1.2 段的要求。

3.5 **切割站。**在主要加工厂以外的采收点或切割中心进行屠宰和切割时，设施和方法应符合第 4、5、6 和 7 节中的所有适用要求，特别是涉及屠宰、切割和剥皮的第 7.4.1 小节。

4. **第 4 节 — 场所：设计和设施**

4.1 **地点**

场所应位于无不良气味、烟雾、灰尘或其他污染物的地方，并且没有洪灾危险。

4.2 服务于场所的**轮式车辆使用的道路和区域**，凡是在其边界内或在其附近的，皆应有适合轮式车辆的硬质铺设路面。应有充分的排水系统，并为清洁预做安排。

4.3 **建筑和设施**

4.3.1 建筑和设施应结构良好，并得到良好维护。

4.3.2 应提供充分的工作空间，能令人满意地开展所有作业。

4.3.3 其设计应方便充分清洁，有利于监督食品卫生。

4.3.4 建筑和设施的设计应能防止害虫的进入和藏匿，以及烟雾、灰尘等环境污染物的进入。

4.3.5 **流程分离**

建筑和设施的设计应通过隔断、定位或其他有效手段，将可能造成交叉污染的作业分开。

4.3.5.1 生产非供人类食用食品的工厂应与加工供人类食用蛙腿的工厂完全分开。加工非供人类食用的副产品应在单独的建筑内进行，或在实际分开的区域进行，防止蛙腿受到任何可能的污染。

4.3.6 建筑和设施的设计应通过调节从原料运抵场地到成品的流向，有利于卫生作业，而不会造成设备和人员的过分拥挤，并提供适合工序和产品的温度条件。

4.3.7 在食品处理区：

地面，在适当情况下，应采用防水、不渗水、能洗涤、防滑无毒的材料，不得有缝隙，并应易于清洁和消毒。在适当情况下，地面应有足够坡度，使液体能流向防臭地漏。

墙壁，在适当的情况下，应采用防水、不渗水、能洗涤、无毒的材料，应该是浅色的。达到适宜操作高度的墙壁应该光滑、无裂缝，便于清洁消毒。在适当情况下，墙壁与地面之间、墙壁与天花板之间的夹角应该是密封的，并成拱形，便于清洁。

天花板的设计、结构和装修要预防灰尘积聚和减少冷凝水，避免发霉和剥落，并便于清洁。

窗户和其他通风处的结构应避免灰尘累积，通风处应安装纱窗。纱窗应易于拆洗，并得到良好维护。内窗台要有坡度，防止放置杂物。

门的表面应光滑、不吸潮，能够自动紧密关闭。

楼梯、升降机和辅助结构（例如平台、梯子和滑道）的位置和结构不应造成食品污染。滑槽应建有检查和清洁舱口。

4.3.8 在食品处理区，所有上方结构和配件的安装方式应避免冷凝水和水滴直接或间接污染食品和原料，且不应妨碍清洁作业。在适当的情况下，其设计和装修应该绝热，应能防止灰尘积聚，并尽量减少冷凝水，防止发霉和剥落，而且便于清洁。

4.3.9 生活区、厕所和动物饲养区应与食品处理区完全分开，不应直接对着食品处理区。

4.3.10 在适当的情况下，场所的设计应能控制出入。

4.3.11 要避免使用不适于清洁和消毒的材料，例如木材，除非确定它们不会成为污染源。

4.3.12 应有足够的设施能根据需要将蛙腿保持在冷鲜状态。

4.3.13 冷藏和冷冻设备的设计和建造应适当，能快速冷冻，并有足够的容量。

4.3.14 冷冻柜和冷库设施应足以满足预期生产，并应安装自动温度控制和记录装置。

4.4 卫生设施

4.4.1 供水

4.4.1.1 **饮用水**供应应有足够的压力和适当的温度，必要时有充足的设施来贮藏和分配，并有足够的保护措施防止污染。饮用水标准应不低于《国际饮用水标准》（世卫组织）最新版中的标准。

4.4.1.2 **冰块**应该用达到饮用级的水制成，在制造、搬运和储存时，应保护其不受污染。

4.4.1.3 与食品或食品接触面直接接触的**蒸汽**不应含有可能危害健康或可能污染食品的物质。

4.4.1.4 **非饮用水**应该通过完全独立的管道输送，最好能用不同颜色加以区别，用于产生蒸汽、冷藏、消防和其他与食品无关的类似用途并且不能与输送饮用水的系统交叉连接，也不能回流到饮用水系统。

4.4.2 **污水和废物处置**。场所应拥有高效污水和废物处置系统，该系统应始终保持良好状态，得到妥善维护。所有污水管线（包括下水道系统）的容量应足以承载高峰期负荷，其结构应避免污染饮用水。

4.4.3 **更衣设施和厕所**。所有**场所**都应提供足够的、合适的、位置方便的更衣设施和厕所。厕所的设计应能确保以卫生的方式清除废物。这些区域应该明亮、通风，并在适当的情况下有保暖条件，并且不应直接对着食品处理区。应在厕所附近提供温水或冷热水洗手设施，以及合适的洗手消毒剂，并有符合卫生要求的手部干燥设备，洗手设备应邻近厕所或设在员工返回加工区的必经之地。在有热水和冷水的地方，应提供冷热混合水龙头。使用纸巾之处，应在每个洗手处附近提供足够的纸巾盒和纸篓。最好用非手控水龙头。要张贴人员在如厕后必须洗手的指示标识。

4.4.4 **加工区的洗手设施**。在工序有需要之处，应提供足够的、位置方便的洗手和干手设施。在适当的情况下还应提供手部消毒设施。应备有温水或冷热水以及合适的洗手剂。在有热水和冷水的地方，应提供冷热混合水龙头。应该有符合卫生要求的卫生设备。使用纸巾之处，应在每个洗手处附近提供足够的纸巾盒和纸篓。最好用非手控水龙头。还应配备合适的排污管道通往下水道。

4.4.5 **消毒设施**。在适当的情况下，应提供足够的设施对工作用具和设备进行清洁和消毒。这些设施要由能够抗腐蚀并便于清洁的材料制成，还要配备供应足够的温水和冷水的设备。

4.4.6 **照明**。整个场所应提供充足的自然或人工照明。在适当情况下，光线应该不会改变物体颜色，其强度不应低于：

所有检查点，540 lux（50 英尺烛光）

工作间，220 lux（20 英尺烛光）

其他区域，110 lux（10 英尺烛光）

在生产任何阶段，悬挂在食品材料上方的灯泡和固定设施应是安全型的，并有保护措施，预防在灯泡破碎时污染食品。

4.4.7 **通风**。应提供充足的通风，防止过热、水蒸汽凝结和灰尘，并排除被污染的空气。空气绝不应从肮脏的

区域流向清洁的区域。通风口应有滤网或用其他耐腐蚀材料制成的保护罩。滤网应便于拆卸和清洁。

4.4.8 贮存废物和不可食用物料的设施。在废物和不可食用物料从生产场所移出之前，应该为它们提供贮藏设施。这些设施的设计应能防止害虫接触到废物或不可食用的物料，并避免污染场所内的食品、饮用水、设备、建筑或道路。

4.5 设备和用具

4.5.1 材料。在食品处理区使用的所有可能接触食品的设备 and 用具，皆应采用不传播有毒物质、气味或味道、不吸水、耐腐蚀并能反复清洁和消毒的材料制成。表面应光滑，没有凹坑和裂缝。应避免使用木材和其他无法适当清洁和消毒的材料，除非确定这些材料不会成为污染源。应避免使用不同的材料，以免发生接触性腐蚀。

4.5.2 卫生设计、结构和安装

4.5.2.1 所有设备和用具的设计和结构应能防止卫生方面的危害，便于彻底清洁和消毒，并在可行的情况下，能进行目测检查。固定设备的安装应便于检修和全面清洁。

4.5.2.2 放置不可食用物料和废物的容器应防渗漏，用金属或其他合适的不渗漏材料制成，应易于清洁或处置，并能严密闭合。在加工线上使用的这种容器，应位于加工蛙腿的平面以下，并且加工线上无需设置防溅挡板。

4.5.2 设备鉴别。用于不可食用物料的设备 and 用具必须加以区别，不应用于可食用的产品。

5. 第 5 节 — 生产场所：卫生要求

5.1 维护。生产场所的建筑物、设备、用具和所有其他实体设施（包括排水管）皆应维护良好，保持有序状态。在可行的情况下，房间应无蒸汽、水汽和多余的水。

5.2 清洁和消毒

5.2.1 清洁和消毒应符合本规范的要求。关于清洁和消毒程序的更多信息，请参阅本规范第 4.4.1.1 节中提到的《食品卫生通用原则》（CXC-1969）。

5.2.2 为防止食品受到污染，所有设备和用具都应根据需要经常清洁，并在情况需要时随时消毒。次氯酸盐等贮备溶液在使用前应进行有效氯分析。

5.2.3 在用水和清洁剂或消毒剂及其溶液清洁或消毒房间、设备或用具时，应充分预防食品受到污染。所用的清洁剂和消毒剂应当符合其预期目的，并得到主管机构许可。任何残留在可能与食品直接接触表面的制剂，应

用水充分冲洗清除以后，该区域或设备才可以再次用来处理食品。

5.2.4 应在一天工作结束后立即或在其他合理时间，全面清洁食品处理区，包括地板、排水沟、辅助结构和墙壁。

5.2.5 更衣设施和厕所应始终保持清洁。

5.2.6 邻近的及为生产场所服务的道路和庭院应保持清洁。

5.3 **卫生控制计划。**每个生产场所应制定好清洁和消毒的长远规划，以保证所有区域都得到妥善清洁，要特别注重关键区域、设备和材料。应指定一位与生产无直接关系的长期职工负责该生产场所的清洁。该人士应全面了解食品污染和所涉危害的重要性。所有清洁人员都应受过良好的清洁技术培训。

5.4 **副产品。**副产品的贮藏方式应避免食品受到污染。如有必要，应经常从工作区移走副产品，至少每天一次。

5.5 **废物的贮藏和处置。**废料的处理方式应避免污染食品或饮用水。应注意预防害虫接触废物。如有必要，应经常从食品处理区和其他工作区运走废物，至少每天一次。处置废物之后，用于贮藏废物的容器和接触过废物的所有设备都应立即清洁和消毒。废物贮藏区也应清洁和消毒。

5.6 **逐出家养动物。**应该从生产场所逐出没有受到控制的或可能对健康有危害的动物。

5.7 虫害控制

5.7.1 应该有一个有效和持续的虫害控制计划。应定期检查设施和周边地区是否有虫害迹象。

5.7.2 如果害虫进入生产场所，应采取杀灭措施。控制措施包括用化学、物理或生物制剂处理，只能由全面了解使用这些制剂对健康可能造成潜在危害（包括了解产品中的残留物可能造成的危害）的人员来执行，或在他们的直接监督下执行。此类措施只应按照主管机构的建议进行。

5.7.3 只能在其他预防措施不能有效杀灭害虫时才使用杀虫剂。在施用杀虫剂之前，应对所有食品、设备和用具采取预防措施，以防止被杀虫剂污染。施用杀虫剂后，应彻底清洁受到污染的设备 and 用具，去除残留物后才能重新使用。

5.8 危险物质的贮藏

5.8.1 杀虫剂或其他可能危害健康的物质应使用标签适当地标注其毒性和用途。应把它们贮藏在上锁的房间或柜子里，只有用于规定的目的，而且只有经过适当培训的获授权人员，或者在经过培训的人员的严格监督下，

才能使用和操作。必须非常小心，避免污染食品。

5.8.2 除了必要的卫生或加工目的需要外，在食品处理区不应使用或贮藏任何可能污染食品的物质。

5.9 **个人用品和衣服。**个人用品和衣服不应放在食品处理区。

6. **第 6 节 — 人员卫生和健康要求**

6.1 **卫生培训。**场所的管理者应为所有食品操作人员安排食品卫生操作和个人卫生方面的充分和持续培训，使他们了解防止食品受到污染的必要预防措施。培训应包括本操作规范的有关部分。

6.2 **体检。**无论是出于流行病学、特定场所制备食品的性质还是潜在食品操作者的病史考虑，如果主管机构根据医学建议行事，认为在工作过程中接触食品的人在就业前需要体检，则相关人士应接受体检。在其他时间，当临床或流行病学上有需要时，应对食品操作者进行体检。

6.3 **传染病。**管理层应注意确保，任何人已知或怀疑患有或携带可通过食品传播的疾病，或在伤口感染、皮肤感染、溃疡或腹泻期间，不得在任何食品处理区担任会使此人有可能以致病微生物直接或间接污染食品的职务。员工一旦患病应立即向主管人员报告病情。

6.4 **受伤。**凡有切割或伤口者不应继续处理食品或接触食品表面，直到用颜色醒目、绑缚牢固的防水布将受伤处完全保护起来。为此场所应配备充足的急救设施。

6.5 **洗手。**在食品处理区工作的每个人，当班期间应经常用合适的手部清洁剂在流动的温热饮用水下彻底清洗双手。在工作开始前、上完厕所后、操作过被污染的材料后以及其他必要的情况下，都应洗手。在操作过任何可能传播疾病的材料后，应立即洗手并消毒。应张贴要求洗手的标识。应该有充分的监督，确保这一要求得到遵守。

6.6 **个人清洁。**在食品处理区工作的每个人，当班期间都要高度保持个人清洁，在上岗时穿防护服，包括头罩和靴子。除一次性用物品外，所有衣物都必须能清洗，并保持在符合其工作性质的清洁程度。围裙和类似物品不应在地上洗涤。用手操作食品期间，需要从手上除去不能消毒的任何首饰。从事食品操作时不应佩戴任何不牢固的首饰。

6.7 **个人行为。**食品处理区禁止任何可能导致食品受到污染的行为，例如进食、吸烟、咀嚼（如口香糖、棒棒糖、槟榔等）或其他不卫生的行为，例如吐痰。

6.8 **手套。**操作食品时用的手套应在良好、清洁和卫生的条件下保存。食品操作者不能因戴手套而免于彻底洗手。手套应使用不透水的材料制成，不宜使用或与相关工作不相容时除外。

6.9 **来访者。**应采取措施预防来访者在食品处理区污染食物，可包括穿防护服。来访者应遵守第 5.9、6.3、

6.4 和 6.7 段中建议的规定。

6.10 **监督。**应专门指派胜任的主管人员，负责保证所有人员遵照第 5.9 - 6.10 段的所有要求。

7. 第7节 — 生产场所：卫生加工要求

7.1 原料要求

7.1.1 不应接收不合格的青蛙。

7.1.2 如果已知原料或配料中含有寄生虫、微生物或有毒、腐败或外来物质，而经过正常的分拣和/或制备或加工也不能将这些污染物降低到正常水平，则生产场所不应接收。

7.1.3 原料或配料在进入加工线前应经过检查和分拣，必要时可以用实验室方法检测。只有干净良好的原料或配料能用于进一步加工。

7.1.4 在生产场所内贮藏的原料和配料，应预防变质、污染，并把损坏减少到最低程度。贮藏在仓库的原料和配料应妥善轮换。

7.1.5 青蛙应在压力最小的条件下饲养。

7.2 预防交叉污染

7.2.1 应采取有效措施，预防食品原料因直接或间接接触工序早期阶段的原料而被污染。

7.2.2 操作原料或半加工产品的个人可能污染成品。除非他们脱掉了在操作原料或半加工产品时所穿的直接接触过原料或半加工产品或已被原料或半加工产品弄脏的所有防护服，再换上干净的防护服，才能接触成品。

7.2.3 应该给加工线上的每位员工安排明确的岗位和职责，防止员工从污染较重的区域混入或进入污染较轻的区域。

7.2.4 冰块应仅由专职员工沿加工线提供，使用清洁的容器，并充分认识到交叉污染的危险。剩下的冰块都应丢弃。

7.2.5 凡盛放冰块、水、氯、盐溶液或其他接触食品的材料或盛放蛙腿的任何容器和器皿，都不能放在地上。可利用有一定高度、易于清洁的小型平台或支座。

7.2.6 加工蛙腿用的所有设备和用具应专门用于加工蛙腿。蛙腿的加工应作为一项单独的作业进行，与其他食品加工作业（如虾、贝类或其他鱼类）完全分开。

7.2.7 如果有污染的可能性，则在操作处理不同加工阶段的产品之间，应彻底洗手。

7.2.8 与原料或污染的物料接触过的所有设备，在用于接触成品以前，应彻底清洁和消毒。

7.3 用水

7.3.1 一般原则是，在食品操作中只应使用饮用水，饮用水定义参阅《国际饮用水标准》（世卫组织）最新版。

7.3.2 经主管机构认可，非饮用水可用于产生蒸汽、冷藏、消防和其他与食品无关的类似用途。然而，在主管机构具体认可下，非饮用水可用于某些食品处理区，前提是不会对健康构成危害。

7.3.3 在生产场所内循环利用的水必须经过处理，使之达到不会危害健康的程度，应持续不断监督其处理工序。另一方面，未接受进一步处理的循环水，如果不含危害健康的物质也不会污染原料或成品时，也可以不经过处理就加以利用。循环水应该有便于识别的、分开的配水系统。任何处理工序和在任何食品工序中使用循环水，都必须得到主管机构认可。

7.3.4 如果采用厂内加氯的方式，游离氯的残留量不得超过预期用途所需的最低有效水平。不应依赖加氯系统来解决所有卫生问题。不加选择地使用氯不能弥补加工厂的不卫生状况。

7.4 加工

7.4.1 操作规范 — 一般考虑因素

7.4.1.1 只有质量良好的青蛙和蛙腿才能接收用于加工。

7.4.1.2 接收用于加工的青蛙或蛙腿时应做好数量调控和时间安排，以免加工前大量积压，延长保存时间，导致致病和变质微生物的生长。如果是活青蛙，延长保存时间可能增加压力条件，进而也可能增加蛙肉的微生物污染。

7.4.1.3 用于评估所接收的加工用青蛙或蛙腿的取样和检查程序，不应过度延迟青蛙或蛙腿进入加工线的时间。

7.4.1.4 隔离不合适的食材时，应注意不能因此污染适合人类食用的食材。不健康的青蛙应在尽量减少动物痛苦的情况下予以销毁。

7.4.1.5 操作、加工和包装青蛙和蛙腿应谨慎，应在适当的条件下进行，预防致病和变质微生物的污染或生长。

7.4.1.6 蛙腿在任何时候都应快速加工，并在加工过程中保持冷鲜。

7.4.1.7 用来浸渍或喷洒蛙腿的食品添加剂应符合主管机构的要求。

7.4.1.8 保存方法和必要的控制措施应能在良好的商业惯例范围内防止污染或产生公众健康危害，并预防变质。建议在水中加氯，使游离残余氯含量达到百万分之 20-40，以减少工厂内微生物的生长。

7.4.1.9 加工过程应由称职的技术人员监督。

7.4.1.10 应避免粗暴处理容器，预防加工产品遭到污染。

7.4.1.11 在切割、剥皮、修整和分级等每一步操作之后，应按照第 7.4.1.8 小节的规定喷水清洗蛙腿。

7.4.2 准备工作

7.4.2.1 **清洗或其他准备工作。**应洗净青蛙，去除任何污染。清洗和冲洗的水应符合第 7.3 小节中列出的建议。

7.4.2.2 应该在干净的贮水池中，用金属丝做活底，在底部一侧有多个出水口，在出水口相对的上部有多个进水口，在流动的水中清洗青蛙至少 24 小时，清除泥土、粪便和粘液。

7.4.3 屠宰和宰杀

7.4.3.1 宰杀前应将活蛙击晕，免除其在切割过程中的痛苦。应以人道的方式进行，如用电击（不可将其置于 10% 的普通盐溶液中）。

7.4.3.2 击晕后应立即宰杀，将蛙头与蛙身分离，或刺毁蛙脑脊髓。

7.4.3.3 应将后腿完全拉直，然后在靠近腰部的地方切开，将蛙腿与身体分开，而不应损坏肠道。任何剩余的内脏和泄殖腔及周围的皮肤都应尽可能以卫生的方式立即清除。

7.4.4 放血

7.4.4.1 蛙腿切下后应立即清洗并放血。应将蛙腿浸泡在冷盐水中（最高温度为 4°C），防止凝血，使其彻底放血。

7.4.4.2 如果蛙腿放血后立即处理，应在浸入冷盐水前剥皮。

7.4.4.3 如果蛙腿放血后不立即处理，则不应剥皮，以减少污染蛙肉的可能性。

7.4.5 剥皮和修整

7.4.5.1 剥皮和剪去蛙脚应在干净的板子上进行，板上方有符合第 7.4.1.8 小节规定的持续供应的流水。

7.4.5.2 剥皮和剪去蛙脚后，应修剪蛙腿，除去残余筋膜和粘连的蛙肉。在此作业过程中，应仔细检查已放血去皮去头和内脏的原料有无寄生虫、瘀伤、血斑和其他缺陷。

7.4.5.3 应多次换水（水温为 4°C），彻底清洗已去皮和修整干净的蛙腿。应按 7.4.1.8 小节对这种水进行加氯处理。

7.4.6 分级

7.4.6.1 包装和冷冻前应按大小分级。

7.4.7 为深加工进行保存和运输

7.4.7.1 未立即加工的蛙腿应尽快冷却到至少 4°C，并保持在此条件下直至下一个加工阶段。冷却（冷鲜）应在急速冷冻设备或其他适当设备中进行。冷鲜库不应用于冷却蛙腿，而只能用于蛙腿冷却后保持冷鲜状态。

7.4.7.2 蛙腿保持冷鲜不应超过必要时间，而应尽快包装和冷冻。不建议将蛙腿（即使处于冷鲜状态）运到另一工厂进一步加工。

7.5 包装

7.5.1 所有包装材料都应以清洁卫生的方式贮藏。材料应适合所包装的产品和预期的贮藏条件，并且不应将主管机构不许可的物质转移到产品上。包装材料应该是完好的新材料，并应妥善预防污染。

7.5.2 产品容器应未曾用于任何可能导致产品污染的用途。在可行的情况下，应在使用前立即检查容器，确保其处于令人满意的状态，并在必要时进行清洁和消毒；清洗后的容器应在填充前充分沥干。在包装或填充区只应存放立即要用的包装材料。

7.5.3 包装工作应在杜绝污染物进入产品的条件下进行。蛙腿包装应卫生，用聚乙烯薄膜单独包装，最好插入小聚乙烯袋中。

7.6 冷冻。蛙腿应在尽可能短的时间内冷冻。瘀伤、受过挤压或折断的蛙腿不应冷冻。冷冻后，材料应转入温度不超过-18°C 的冷库。

7.7 成品储存和运输

7.7.1 成品的储存和运输条件应能防止污染和/或微生物孳生，并防止产品变质或容器损坏。在储存期间，应定期检查成品，确保只发运适合人类食用的食品，并且遵守成品规格。产品应按批号顺序发运。

7.7.2 门不应长时间开着，使用后应立即关闭。

7.7.3 冷鲜室和冷库的负荷不应超过其设计容量。

7.7.4 如果不使用记录温度计，应定期读取温度，并将读数记录在登记簿中。

7.7.5 如果要避免巨大的质量损失，冷冻蛙腿应储存在均匀的低温下。冷冻库应能在-18°C 下运行。温度计或其他温度记录装置应便于读取，精确度在两度以内。冷冻库结构和运行的更详细要求，见《鱼类和渔业产品操作规范》（CXC 52-2003）。

7.8 **实验室控制程序。**除主管机构的控制外，各家工厂为了自身的利益，最好能利用实验室对加工产品的卫生质量进行控制。该等控制应拒绝所有不适合人类消费的产品。所用的实验室程序最好应依照公认的或标准的方法，使这些结果易于解释。在适当的情况下，应抽取有代表性的生产样品，评价产品的安全性和完好状况。检查致病性微生物的实验室应远离食品加工区。

8. 第 5 节 — 成品规格

应使用适当的方法进行采样和检查，确定成品符合以下规格：

8.1 在优良生产实践允许的范围内，蛙腿应尽可能不含有害物质和寄生虫。

8.2 蛙腿不得含有数量可能危害人体的微生物，不含对人体有害的寄生虫，且不得包含数量可能危害健康的源自微生物的物质。

8.3 蛙腿不得含有数量可能危害健康的化学污染物。

8.4 蛙腿应符合食品法典委员会对农药残留和食品添加剂提出的要求（见食品法典商品标准允许清单），或应符合蛙腿购买国有关农药残留和食品添加剂的要求。