

# CHỈ THỊ FSIS

10010.1  
Bản sửa đổi lần 4

20/08/2015

## **CÁC HOẠT ĐỘNG XÁC MINH LẤY MẪU XÉT NGHIỆM TÌM VI KHUẨN *ESCHERICHIA COLI* (STEC) SINH ĐỘC TỔ SHIGA TRONG CÁC SẢN PHẨM THỊT BÒ SỐNG**

**LƯU Ý:** Mặc dù chỉ thị này được ban hành lại, nhưng không có các thay đổi căn bản về phương pháp tiếp cận trong bản sửa đổi này. Nhân viên của FSIS phải đọc Chương I, Phần III. CÁC THAY ĐỔI QUAN TRỌNG dưới đây để biết thông tin về các lý do ban hành lại chỉ thị này. Nhân viên của FSIS phải đặt trọng tâm vào việc hiểu rõ các thông tin được phản ánh trong đó.

**KHÔNG TRIỂN KHAI CHỈ THỊ NÀY CHO ĐẾN NGÀY 01/09/2015**

### **CHƯƠNG I - TỔNG QUÁT**

#### **I. MỤC ĐÍCH**

A. Chỉ thị này hướng dẫn người phụ trách chương trình kiểm định (IPP) lấy và gửi các mẫu sản phẩm thịt bò sống trong khuôn khổ các chương trình lấy mẫu thường quy và thẩm tra của FSIS để tìm vi khuẩn *Escherichia coli* (STEC) sinh độc tố Shiga và để cập nhật thông tin hồ sơ trong Hệ thống Thông tin Sức khỏe Cộng đồng (PHIS) liên quan đến việc lấy mẫu. FSIS xét nghiệm tất cả các mẫu thịt bò sống được lấy trong khuôn khổ các chương trình lấy mẫu thường quy và thẩm tra để tìm vi khuẩn *E. coli* O157:H7 và *Salmonella*. FSIS cũng xét nghiệm các sản phẩm thịt bò vụn sau sản xuất từ bò được giết mổ tại cơ sở để tìm vi khuẩn non-O157 STEC. FSIS đã sửa đổi chỉ thị này để sắp xếp lại và đơn giản hóa để chỉ đưa vào hướng dẫn liên quan đến việc lấy mẫu của FSIS và thông tin hồ sơ PHIS liên quan đến việc lấy mẫu.

B. Các hướng dẫn liên quan đến các hoạt động xác minh chủng STEC ngoài mục đích lấy mẫu của FSIS được đưa vào một chỉ thị mới, Chỉ thị FSIS 10,010.2, *Các Hoạt động Xác minh Liên quan đến Chủng Escherichia coli (STEC) Sinh Độc tố Shiga trong các Sản phẩm Thịt bò Sống*. Chỉ thị FSIS 10,010.2, Chương III, Phần I, cung cấp cho IPP hướng dẫn để ứng phó với các kết quả dương tính từ xét nghiệm xác minh của FSIS. [Chỉ thị FSIS 10,010.3](#), *Phương pháp Truy nguyên đối với vi khuẩn Escherichia coli (E. coli) O157:H7 trong các Sản phẩm Thịt bò Xay Sống và Thịt vụn Gom*, đưa ra hướng dẫn cho các Viên chức Pháp chế, Điều tra và Phân tích (EIAO) và IPP khác liên quan đến các hoạt động điều tra truy nguyên, hướng dẫn mới để thu hồi sản phẩm trong các tình huống cụ thể và thông tin về các giai đoạn có nhiều sự kiện (HEP).

C. IPP chịu trách nhiệm lấy mẫu thịt bò sống của FSIS và cập nhật hồ sơ PHIS tại các cơ sở sản xuất các sản phẩm thịt bò sống phải được dành đến hai giờ trong thời gian làm việc chính thức (01) để đọc chỉ thị này và cập nhật hồ sơ. IPP phải chỉ định bất kỳ nhiệm vụ được lên lịch nào khác (tức là xanh lam = chưa mở) mà mình chưa bắt đầu là "không thực hiện" do thời gian được phân bổ cho nhiệm vụ đánh giá của chỉ thị này. IPP phải chọn "Ưu tiên thực hiện nhiệm vụ có mức độ ưu tiên cao hơn" từ danh sách ghi chú thả xuống. IPP phải nhập chỉ thị 10,010.1 trong ô văn bản nhận xét có sẵn.

D. IPP phải tuân theo hướng dẫn trong Chỉ thị FSIS 10,010.1, Bản sửa đổi lần 3 cho đến ngày triển khai chỉ thị này.

**LƯU Ý:** Vì các mục đích của chỉ thị này, khi chỉ thị dẫn chiếu "thịt bò sống" là bao gồm cả thịt bê và thịt bò không ăn liền (NRTE).

## II. QUY ĐỊNH ĐƯỢC BÃI BỎ

Chỉ thị FSIS 10,010.1, Bản sửa đổi lần 3, Các Hoạt động Xác minh đối với vi khuẩn *Escherichia coli* O157:H7 trong các Sản phẩm Thịt bò Sống ngày 31/03/2010

Thông báo FSIS 39-14, Phân loại và Mở rộng các Tiêu chí Đủ điều kiện Lấy mẫu đối với các Chương trình Lấy mẫu Thịt bò Vụn Sau sản xuất (MT60) và Thịt vụn Gôm (MT55) Thường quy, ngày 13/08/2014

## III. CÁC THAY ĐỔI QUAN TRỌNG

A. Chỉ thị này cung cấp hướng dẫn mới cho IPP để:

1. Thu thập thịt vụn gom và các mẫu thành phần thịt bò sống khác dựa trên sản lượng (tức là IPP được phân công đến cơ sở có sản lượng cao hơn sẽ nhận được yêu cầu lấy mẫu nhiều hơn so với IPP được phân công đến những cơ sở có sản lượng ít hơn) (Xem Chương I, Phần IV. C. và D. và Chương II, Phần II);
2. Chọn các thành phần thịt bò xay sống khác để lấy mẫu bằng cách sử dụng phương pháp chọn ngẫu nhiên (Xem Chương V, Phần I.A.);
3. Xác nhận rằng hồ sơ PHIS của cơ sở là chính xác để đảm bảo rằng cơ sở đủ điều kiện để lấy mẫu thịt bò xay sống và thành phần thịt bò xay sống, khi thích hợp, bằng cách hoàn thành những nhiệm vụ có mức độ ưu tiên cao, cập nhật hồ sơ PHIS cụ thể (Xem Chương III, Phần I và Bản đính kèm 1);
4. Thu thập các mẫu thịt bò sống gửi cho cơ sở tiếp nhận để xử lý bằng biện pháp can thiệp không đạt đến mức khử độc tính hoàn toàn (tức là đạt mức giảm dưới 5 log đối với *Salmonella*) tại cơ sở tiếp nhận, nơi mà biện pháp can thiệp được ứng dụng, không phải tại cơ sở mà từ đó mẫu được gửi đi (Xem Chương IV, Phần IV.F.); và
5. Hoàn thành các tài liệu đào tạo đã được cập nhật tùy chọn về việc lấy mẫu thịt bò sống [nội địa](#) và [nhập khẩu](#) (Xem Chương V, Phần I.D., Chương IX, Phần II.A. và Bản đính kèm 6). Chương trình đào tạo này là không bắt buộc nhưng IPP có thể chọn hoàn thành.

B. Chỉ thị này hướng dẫn IPP tại các loại hình cơ sở sau đây sử dụng các tùy chọn nhóm sản phẩm bổ sung trong hồ sơ PHIS để cập nhật thông tin về các sản phẩm thịt bò sống, để IPP tại các cơ sở này không nhận được các nhiệm vụ lấy mẫu không chính xác (xem Chương III.):

1. Các cơ sở chỉ chia phần và đóng gói lại các sản phẩm thịt bò xay sống;
2. Các cơ sở nhận thịt bò vụn sau sản xuất được thu mua có kèm theo giấy chứng nhận phân tích (COA) với kết quả xét nghiệm âm tính với vi khuẩn *E. coli* O157:H7 (hoặc các sinh vật STEC hoặc các sinh vật chỉ thị độc tính); hoặc
3. Các cơ sở nhận các sản phẩm không còn nguyên cơ sống được thu mua (ví dụ: thịt xay thô hoặc sản phẩm được làm mềm bằng máy) và sử dụng toàn bộ sản phẩm này để sản xuất các sản phẩm thịt bò xay sống.

C. Chỉ thị này cung cấp và làm rõ thông tin liên quan đến:

1. Sự đủ điều kiện lấy mẫu sản phẩm thịt bò sống (Chương II, Hình 1);

2. Khi thích hợp để lấy mẫu đông lạnh (ví dụ: khi việc cấp đông là một quá trình tích cực đạt mức giảm STEC và là điểm kiểm soát tới hạn trong kế hoạch Phân tích Nguy cơ và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP) (Xem Chương IV, Phần IV.D.);
3. Các Quy trình lấy mẫu N60 (Xem Chương V, Phần III và Bản đính kèm 2); và
4. Các quy trình lấy mẫu thay thế dành cho IPP để lấy mẫu sản phẩm thịt bò xay sống tại các cơ sở đáp ứng các tiêu chí cụ thể (Xem Chương IV, Phần V).

#### IV. THÔNG TIN CƠ BẢN

A. FSIS coi tất cả thịt bò không còn nguyên cơ sống và thịt bò còn nguyên cơ sống để sử dụng trong sản phẩm không còn nguyên cơ sống bị nhiễm các chủng STEC sau là bị tạp nhiễm theo Đạo luật Kiểm định Sản phẩm Thịt Liên bang (điều 21 U.S.C. 601(m)(1)): *E. coli* O157:H7, O26, O45, O103, O111, O121 và O145.

B. Việc lấy mẫu của FSIS xác minh rằng các biện pháp kiểm soát hoặc các quy trình an toàn thực phẩm của cơ sở giải quyết thỏa đáng vấn đề STEC.

C. FSIS đã thực hiện các thay đổi đối với thuật toán lấy mẫu để lên lịch cho các chương trình lấy mẫu thịt vụn gom (MT55) và thành phần thịt bò xay sống khác (MT54). Do đó, FSIS sẽ thay thế hai mã dự án vào ngày 01/09/2015.

1. MT55 sẽ có mã dự án mới là MT65; và
2. MT54 sẽ có mã dự án mới là MT64.

D. FSIS đang triển khai các thay đổi này để phản ánh các thay đổi trong thiết kế số liệu thống kê của việc lấy mẫu của mình. Các mã dự án mới cần thiết để hỗ trợ cho việc phân tích dữ liệu (ví dụ: để phân biệt các kết quả thu được và xét nghiệm theo các thiết kế lấy mẫu đã điều chỉnh) để đánh giá tính hiệu quả của chương trình (ví dụ: lên lịch lấy mẫu và tỷ lệ thu thập). Các dự án lấy mẫu MT65 và MT64 sẽ bắt đầu vào ngày 01/09/2015, như được công bố trong [Thông báo Đăng ký Liên bang](#), *Lấy mẫu Căn cứ vào Rủi ro Thịt bò Vụn Sau sản xuất để tìm vi khuẩn Escherichia coli (E. coli) O157:H7 (80 Đăng ký Liên bang 23761 (29/04/2015))*. FSIS đang tăng tần suất nhiệm vụ lấy mẫu tại một số cơ sở do các thay đổi này.

E. FSIS yêu cầu các cơ sở giữ lại hoặc duy trì biện pháp kiểm soát các sản phẩm thịt bò sống mà FSIS đã xét nghiệm để tìm vi khuẩn STEC đang chờ kết quả âm tính.

### CHƯƠNG II – CÁC TIÊU CHÍ ĐỦ ĐIỀU KIỆN LẤY MẪU XÉT NGHIỆM STEC CỦA FSIS

#### I. LẤY MẪU NỘI ĐỊA

A. IPP phải biết rằng FSIS lấy mẫu và xét nghiệm các sản phẩm thịt bò sống đủ điều kiện được sản xuất có kiểm định, bao gồm cả các nguyên liệu gốc được kiểm định mà sau đó được sử dụng trong các hoạt động bán lẻ được tiến hành tại cơ sở.

B. Các cơ sở giết mổ và xử lý tiếp sản phẩm thịt bò sống có thể đủ điều kiện để tham gia nhiều chương trình lấy mẫu xét nghiệm STEC của FSIS. Những cơ sở này có thể sản xuất sản phẩm xay, thịt bò vụn sau sản xuất, thịt vụn gom và thịt bò xay sống hoặc các thành phần sản xuất chả bò khác. Những cơ sở này có thể sử dụng sản phẩm thu mua để sản xuất thịt vụn gom hoặc các sản phẩm không còn nguyên cơ sống. Do đó, IPP có thể nhận các nhiệm vụ lấy mẫu đối với các mẫu MT43, MT60, MT64 và MT65 trong cùng một cửa sổ lấy mẫu.

C. Một số cơ sở giết mổ có thể sản xuất thịt bò vụn sau sản xuất và các thành phần thịt bò

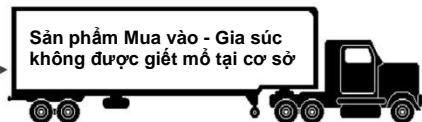
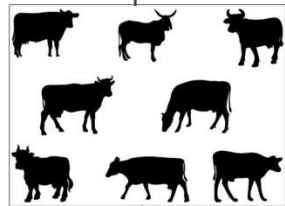
xay sống khác và xay sản phẩm đồ hoặc sản xuất sản phẩm không còn nguyên cơ sống khác. Trong tình huống này, IPP phải lấy mẫu thịt bò vụn theo chương trình lấy mẫu MT60, các thành phần khác theo chương trình lấy mẫu MT64 và sản phẩm thịt bò xay sống theo chương trình lấy mẫu MT43 khi IPP nhận được các yêu cầu lấy mẫu kèm theo các mã này.

D. Các cơ sở sẽ đủ điều kiện cho cả hai chương trình lấy mẫu MT65 và MT60 nếu họ sử dụng một số loại sản phẩm được thu mua nhất định để sản xuất thịt vụn gom (MT65) và các nguyên liệu gốc từ chính hoạt động giết mổ của mình để sản xuất thịt bò vụn sau sản xuất (MT60) (xem Hình 1 của chương này).

E. Hình 1 trên trang tiếp theo mô tả chung về các sản phẩm đủ điều kiện cho mỗi chương trình lấy mẫu nội địa thường quy (MT60, MT64, MT65 và MT43). IPP phải tham khảo hình này, khi cần thiết, khi nhận các nhiệm vụ lấy mẫu nội địa thường quy.

F. Theo ghi chú trong Hình 1, FSIS xét nghiệm tất cả các mẫu thịt bò sống được lấy trong khuôn khổ các chương trình lấy mẫu thường quy và thẩm tra để tìm vi khuẩn *E. coli* O157:H7 và *Salmonella*. FSIS cũng xét nghiệm thịt bò vụn sau sản xuất từ gia súc được giết mổ tại cơ sở để tìm vi khuẩn non-O157 STEC.

**LƯU Ý:** Thịt vụn mà cơ sở xử lý cùng hệ thống cung cấp từ thân thịt, nửa thân thịt hoặc phần tư thân thịt được cung cấp bởi một cơ sở giết mổ trong hệ thống công ty của cơ sở là đối tượng được lấy mẫu MT60 tại cơ sở xử lý cùng hệ thống, tuy nhiên, mẫu này không được xét nghiệm để tìm vi khuẩn non-O157 STEC vì thịt vụn không được tạo ra từ gia súc được giết mổ tại cơ sở.



**MT 60 – Thịt bò vụn sau sản xuất**  
Được phân tích để tìm vi khuẩn *E. coli* O157:H7, *Salmonella* và non-O157 STEC

Các sản phẩm đủ điều kiện từ gia súc (bao gồm cả thịt bê) được giết mổ tại cơ sở và sản phẩm mà cơ sở dự định sử dụng để sản xuất sản phẩm sống không còn nguyên cơ hoặc khi mục đích sử dụng không đề cập rõ ràng rằng:

1. Các bộ phận bò rút xương thuộc mọi kích cỡ trong hộp hoặc trong thùng bỏ mà cơ sở sản xuất dự định sử dụng để sản xuất sản phẩm sống không còn nguyên cơ;
2. Sản phẩm chính cắt miếng mà cơ sở giết mổ dự định sử dụng để sản xuất sản phẩm sống không còn nguyên cơ;
3. Hai miếng thịt nạc vai (tức là phần thịt vai và đòn gánh để nướng từ phần tư phía trước được đóng gói riêng và đặt vào cùng một thùng); và
4. Hai miếng thịt vụn từ phụ phẩm cắt miếng.

LƯU Ý: Thịt vụn mà cơ sở xử lý cùng hệ thống sản xuất từ thân thịt, nửa thân thịt hoặc phần tư thân thịt được cung cấp bởi một cơ sở giết mổ trong cơ sở chế biến cùng hệ thống trong hệ thống công ty của cơ sở là đối tượng được lấy mẫu MT60 tại cơ sở xử lý cùng hệ thống, tuy nhiên, mẫu này không được phân tích để tìm vi khuẩn non-O157 STEC.

**MT64 – Thành phần thịt bò xay sống ngoài thịt vụn**  
Được phân tích để tìm vi khuẩn *E. coli* O157:H7 và *Salmonella*

Các sản phẩm đủ điều kiện từ gia súc (bao gồm cả thịt bê) được giết mổ tại cơ sở gồm có:

1. Các thành phần thịt bò xay sống khác từ bò được giết mổ tại cơ sở, bao gồm:
  - a. thịt má;
  - b. thịt đầu;
  - c. thịt thực quản;
  - d. thịt tim;
  - e. Sản phẩm từ các hệ thống thu hồi thịt tiên tiến;
  - f. Sản phẩm được tách ở nhiệt độ thấp, chẳng hạn như thịt bò băm nhỏ được lọc bỏ một phần mỡ, thịt bò có mỡ mỡ được lọc bỏ một phần mỡ, thịt bò có kết cấu nạc mịn được tách ở nhiệt độ thấp;

Sản phẩm thịt bò được xử lý bằng a-mô-ni-ắc tại các cơ sở giết mổ và không giết mổ.

**MT65 – Thịt vụn gom lấy từ gia súc không được giết mổ tại cơ sở**  
Được phân tích để tìm vi khuẩn *E. coli* O157:H7 và *Salmonella*

Thịt vụn gom là sản phẩm lấy từ gia súc không được giết mổ tại cơ sở. Thịt vụn gom đủ điều kiện bao gồm:

1. Sản phẩm được mua vào mà cơ sở sử dụng để sản xuất thịt vụn thứ cấp và các miếng thịt vụn nhỏ hơn cũng như thịt nạc vai, thịt mỡ, thịt thân và các sản phẩm chính khác hoặc phụ phẩm cắt miếng không đủ điều kiện để lấy mẫu theo chương trình lấy mẫu thịt bò vụn sau sản xuất MT60 hoặc các thành phần thịt bò xay sống khác MT64, cũng như sản phẩm mà cơ sở chế biến tiếp nhận và sử dụng để sản xuất sản phẩm sống không còn nguyên cơ khác;
2. Sản phẩm chính và phụ phẩm cắt miếng lấy từ thân thịt nguyên con, nửa thân thịt hoặc phần tư thân thịt được mua vào, miễn là cơ sở chế biến dự định sử dụng sản phẩm chính và phụ phẩm cắt miếng để sản xuất sản phẩm sống không còn nguyên cơ (ví dụ: sản phẩm chính và phụ phẩm cắt miếng mà cơ sở chế biến tiếp theo sẽ xay).

# Hình 1: Sự đủ điều kiện Lấy mẫu và Tàn suất Nhiệm vụ Lấy mẫu Tối đa Hàng tháng đối với Mỗi Chương trình Lấy mẫu Thường quy: MT60, MT64, MT65 và MT43

**MT43 – Sản phẩm thịt bò xay sống tại các cơ sở xay hoặc nặn chả**  
Được phân tích để tìm vi khuẩn *E. coli* O157:H7 và *Salmonella*

Các sản phẩm đủ điều kiện được liệt kê bên dưới được sản xuất từ quy trình xay hoặc nặn thành chả bằng cách sử dụng các nguyên liệu gốc được mua vào hoặc nội bộ:

1. 9 CFR 319.15(a) – thịt bò xay hoặc băm;
2. 319.15(b) – bánh hăm-bơ-gơ;
3. 319.15(c) – chả bò;
4. Các sản phẩm thịt bò sống khác không đáp ứng các tiêu chuẩn về thông tin nhận diện đối với thịt bò xay hoặc băm; bánh hăm-bơ-gơ; hoặc chả bò nhưng được sản xuất theo cách tương tự, chẳng hạn như:
  - a. Các sản phẩm thịt bò xay sống có thêm các thành phần hoặc gia vị (ví dụ: chả bò có anh đào, hỗn hợp chả bò)
  - b. Thịt bò xay có một hoặc nhiều gia vị khác trong đó thịt bò là thành phần chính (ví dụ: thịt bò xay được thêm 1% thịt lợn);
  - c. Sản phẩm xay không ăn liền (NRTE) được xử lý nhiệt nhưng chưa được nấu chín hoàn toàn (ví dụ: chả bò được xử lý nhiệt có dầu nướng than nhưng chưa được nấu chín hoàn toàn, sản phẩm loại bit tết gà chiên hoặc chả bò có rắc vụn bánh mỳ được xử lý nhiệt nhưng chưa được nấu chín hoàn toàn);

## Tàn suất Nhiệm vụ Lấy mẫu Tối đa Hàng tháng đối với Mỗi Chương trình Lấy mẫu Thường quy: MT60, MT64, MT65 và MT43

	Sản phẩm đủ điều kiện pao/ngày						
	Lớn	Trung bình	Nhỏ	Rất Nhỏ			
	> 800.000 pao/ngày	250.001 - 800.000 pao/ngày	50.001 - 250.000 pao/ngày	6.001 - 50.000 pao/ngày	3.001 - 6.000 pao/ngày	1.001 - 3.000 pao/ngày	> 1.001 pao/ngày
# nhiệm vụ lấy mẫu tối đa trên mỗi Cơ sở trong một tháng	4	4	3	2	2	2	1

G. Bảng 1 dưới đây mô tả chung từng chương trình lấy mẫu thẩm tra nội địa (MT44, MT52, MT53, MT44T). Trong trường hợp có mẫu dương tính từ bất kỳ chương trình lấy mẫu nội địa thường quy nào, thì các mẫu thẩm tra sẽ được lên lịch tại cơ sở. Mục đích của việc lên lịch các mẫu thẩm tra này là để xác định liệu cơ sở có giải quyết vấn đề STEC một cách hiệu quả hay không. IPP phải tham khảo bảng này, nếu cần, khi nhận các nhiệm vụ lấy mẫu thẩm tra.

<b>Bảng 1. Các Chương trình Lấy mẫu Thẩm tra đối với các Sản phẩm Nội địa của FSIS</b>	
<b>Chương trình Lấy mẫu</b>	<b>Mô tả</b>
MT44	Lấy mẫu thẩm tra đối với sản phẩm thịt bò xay sống nhằm ứng phó với kết quả dương tính của mẫu MT43 hoặc của Cơ quan Tiếp thị Nông nghiệp (AMS) trong sản phẩm thịt bò xay sống tại các cơ sở thuộc sự quản lý của Liên bang
MT52	Lấy mẫu thẩm tra tại các nhà cung cấp thịt bò vụn sau sản xuất hoặc các thành phần khác từ các nhà cung cấp giết mổ ban đầu, nhằm ứng phó với kết quả dương tính thịt bò xay của mẫu MT43, MT65 hoặc AMS
MT53	Lấy mẫu thẩm tra thịt vụn hoặc các thành phần khác tại cơ sở sản xuất sản phẩm nhằm ứng phó với kết quả xét nghiệm dương tính thịt vụn MT60, MT65, MT64 hoặc AMS
MT44T	Lấy mẫu thẩm tra thịt bò xay sống, thịt vụn hoặc thành phần khác ngoài các dự án MT44, MT53 và MT52 được lấy bởi IPP tại cơ sở thuộc diện kiểm định của cơ quan Liên bang

## **II. TẦN SUẤT LẤY MẪU ĐỐI VỚI CÁC CHƯƠNG TRÌNH LẤY MẪU THƯỜNG QUY**

A. IPP phải biết rằng FSIS ấn định tần suất lấy mẫu tối thiểu cho mỗi cơ sở. FSIS sẽ lấy mẫu mỗi cơ sở:

1. Sản xuất các sản phẩm thịt bò xay sống tối thiểu ba lần một năm; và
2. Sản xuất thịt vụn gom, các thành phần thịt bò xay sống hoặc thịt bò vụn sau sản xuất ít nhất một lần mỗi năm đối với mỗi sản phẩm.

B. Nếu không nhận được số lượng nhiệm vụ lấy mẫu tối thiểu, thì IPP trước hết phải xác định liệu mình đã có thông tin thành phẩm cần thiết trong hồ sơ PHIS để tạo các nhiệm vụ lấy mẫu cụ thể hay chưa (xem Chương III).

1. Nếu thông tin trong hồ sơ PHIS chính xác, thì IPP phải liên lạc với Ban Phụ trách Rủi ro, Cải tiến và Quản lý (RIMS) thông qua hạng mục "Lấy mẫu" của [askFSIS](#) để yêu cầu các nhiệm vụ lấy mẫu.
2. Nếu đã thực hiện các thay đổi đối với hồ sơ PHIS để tạo các nhiệm vụ lấy mẫu, IPP phải liên lạc với RIMS nếu vẫn không nhận được các nhiệm vụ lấy mẫu trong vòng 45 ngày.

C. IPP được phân công phụ trách các cơ sở có sản lượng cao hơn sẽ có khả năng nhận nhiều nhiệm vụ lấy mẫu hơn so với IPP được phân công phụ trách những cơ sở có sản lượng thấp hơn.

D. Hình 1 cung cấp thông tin về số lượng nhiệm vụ lấy mẫu tối đa ứng với mỗi chương trình lấy mẫu thường quy mà IPP có thể nhận được hàng tháng dựa trên sản lượng của cơ sở. Chỉ các thay đổi đối với số tần suất nhiệm vụ lấy mẫu tối đa liên quan đến các chương trình lấy mẫu thịt vụn gom (MT65) và các thành phần thịt bò xay sống khác (MT64) và là kết quả của các thay đổi



về thiết kế đối với các chương trình lấy mẫu đó (xem Chương I, Phần IV. C. và D. và Chương II, Phần II).

**LƯU Ý:** Tần suất tối đa trong Hình 1 chỉ được áp dụng cho các chương trình lấy mẫu thường quy. Trong trường hợp cần phải lấy mẫu thẩm tra nhằm ứng phó với kết quả dương tính của FSIS hoặc AMS, IPP sẽ nhận nhiều nhiệm vụ lấy mẫu hơn so với số tần suất tối đa được liệt kê trong Hình 1 và phải lấy mẫu theo yêu cầu (xem Chương VII, Phần II.C.).

### III. MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG VÀ SỰ ĐỦ ĐIỀU KIỆN LẤY MẪU

A. Mục đích sử dụng của sản phẩm là yếu tố then chốt khi quyết định liệu FSIS có lấy mẫu hay không. FSIS lấy mẫu các sản phẩm nhằm mục đích sử dụng trong sản phẩm không còn nguyên cơ sống (ví dụ: xay, được làm mềm bằng máy, được đâm kim và được ướp chân không) hoặc khi mục đích sử dụng không rõ ràng.

B. IPP không được lấy mẫu sản phẩm mà cơ sở dự định sử dụng trong sản phẩm còn nguyên cơ hoặc ăn liền hoặc sản phẩm sẽ được xử lý khử độc tính hoàn toàn bằng phương pháp khác tại cơ sở thuộc diện kiểm định của cơ quan liên bang khác. Nếu sản phẩm phải được xử lý khử độc tính hoàn toàn tại cơ sở thuộc diện kiểm định của cơ quan liên bang khác, thì IPP phải xác minh bản phân tích nguy cơ và sơ đồ quy trình của cơ sở thể hiện rằng sản phẩm được dự kiến sử dụng cho một trong những mục đích sử dụng được kiểm soát và cơ sở có các biện pháp kiểm soát đảm bảo sản phẩm sẽ được sử dụng như dự kiến. Nếu không như vậy, IPP phải lấy mẫu. Các ví dụ về các biện pháp xử lý khử độc tính hoàn toàn ngoài nấu chín có thể bao gồm xử lý bằng áp suất cao và chiếu xạ, miễn là cơ sở có tài liệu làm luận cứ thể hiện rằng biện pháp xử lý đó đạt được mức giảm 5 log đối với *Salmonella* và áp dụng biện pháp xử lý phù hợp với các thông số hoạt động tối hạn của phương pháp này.

C. Khi các cơ sở không lưu giữ các hồ sơ rõ ràng liên quan đến mục đích sử dụng của sản phẩm thịt bò xay sống, thịt bò vụn sau sản xuất, thịt vụn gom hoặc các thành phần thịt bò xay sống khác, thì IPP phải coi mục đích sử dụng của các sản phẩm đó là sử dụng trong sản xuất các sản phẩm không còn nguyên cơ sống. Các sản phẩm như vậy là đối tượng lấy mẫu và xét nghiệm STEC của FSIS.

D. Nếu một sản phẩm là đối tượng lấy mẫu, thì IPP phải lấy mẫu sản phẩm ngay cả khi cơ sở quyết định thay đổi mục đích sử dụng của sản phẩm (ví dụ: nấu chín toàn bộ sản phẩm mà mẫu đại diện hoặc gửi sản phẩm đến cơ sở khác để nấu chín sản phẩm sau khi FSIS đã lấy mẫu). Trong tình huống này, IPP phải tiến hành gửi mẫu cho phòng thí nghiệm của FSIS để phân tích.

E. IPP phải sử dụng Hình 1 để xác định liệu các sản phẩm mà cơ sở sản xuất có phải là đối tượng của chương trình lấy mẫu và xét nghiệm thường quy của FSIS hay không và sau đó phải thực hiện "Cập nhật Hồ sơ-Các sản phẩm thịt bò xay sống" và "Cập nhật Hồ sơ- Các thành phần khác" như được mô tả trong Chương III.

### IV. LẤY MẪU HÀNG NHẬP KHẨU

Bảng 2 dưới đây mô tả chung các sản phẩm đủ điều kiện cho từng chương trình lấy mẫu hàng nhập khẩu thường quy (MT51 và MT08). Người kiểm định hàng nhập khẩu phải tham khảo bảng này, nếu cần, khi nhận các nhiệm vụ lấy mẫu đối với sản phẩm nhập khẩu.

**Bảng 2. Các Chương trình Lấy mẫu đối với các Sản phẩm Nhập khẩu của FSIS**

Chương trình Lấy	Mô tả
------------------	-------

MT51	Chương trình lấy mẫu đối với thịt bò vụn sau sản xuất và các thành phần khác được nhập khẩu. Thịt bò vụn sau sản xuất nhập khẩu được lấy mẫu để xét nghiệm vi khuẩn <i>E. coli</i> O157:H7 và non-O157 STEC. Các thành phần nhập khẩu khác được lấy mẫu để xét nghiệm vi khuẩn <i>E. coli</i> O157:H7 và <i>Salmonella</i> .
MT08	Chương trình lấy mẫu đối với các sản phẩm thịt bò xay sống nhập khẩu. Các sản phẩm thịt bò xay sống nhập khẩu được phân tích để tìm vi khuẩn <i>E. coli</i> O157:H7 và <i>Salmonella</i> .

### CHƯƠNG III – TRÁCH NHIỆM ĐỐI VỚI HỒ SƠ PHIS

#### I. QUẢN LÝ HỒ SƠ PHIS

A. IPP được phân công phụ trách các cơ sở sản xuất các sản phẩm thịt bò sống phải tìm nhiệm vụ "Cập nhật Hồ sơ- Các sản phẩm thịt bò xay sống" trên danh sách nhiệm vụ và lên lịch cho nhiệm vụ đó trên lịch nhiệm vụ.

B. IPP phải xác định liệu cơ sở có sản xuất sản phẩm đủ điều kiện lấy mẫu sản phẩm thịt bò xay sống MT43 hay không (Xem Hình 1 trong Chương II). IPP sau đó phải xem xét hồ sơ cơ sở và cập nhật hồ sơ, khi cần, để làm cho cơ sở đủ điều kiện lấy mẫu MT43 (Xem phần MT43 của Bảng 3). IPP phải hoàn thành nhiệm vụ này không muộn hơn 30 ngày sau khi ban hành chỉ thị này.

C. Trong khi thực hiện nhiệm vụ "Cập nhật Hồ sơ-Các sản phẩm thịt bò xay sống", IPP được phân công phụ trách các cơ sở:

1. Chỉ chia phần và đóng gói lại các sản phẩm thịt bò xay sống;
2. Nhận thịt bò vụn sau sản xuất được thu mua có kèm theo giấy chứng nhận phân tích (COA) với kết quả xét nghiệm âm tính với vi khuẩn *E. coli* O157:H7 (hoặc các sinh vật STEC hoặc các sinh vật chỉ thị độc tính); hoặc
3. Nhận các sản phẩm không còn nguyên cơ sống được thu mua (ví dụ: thịt xay thô hoặc sản phẩm được làm mềm bằng máy) và sử dụng toàn bộ sản phẩm này để sản xuất các sản phẩm thịt bò xay sống

phải sử dụng thông tin trong Hình 1 trong Chương II và phần này để xác định liệu cơ sở có sản xuất các sản phẩm không thuộc đối tượng của chương trình lấy mẫu MT43 và MT65 và đang nhận nhiệm vụ lấy mẫu không chính xác. IPP tại những cơ sở này phải xóa các sản phẩm thịt bò xay sống khác được liệt kê trong hồ sơ PHIS, khi thích hợp, để các cơ sở ngừng nhận được các nhiệm vụ lấy mẫu không chính xác.

D. IPP phải biết rằng các cơ sở chỉ chia phần và đóng gói lại sản phẩm thịt bò xay sống đang nhận các nhiệm vụ lấy mẫu MT43 không chính xác. FSIS đã thêm một nhóm sản phẩm PHIS bổ sung, "sản phẩm thịt bò xay sống được chia phần", để nhận diện các cơ sở này để IPP được phân công phụ trách các cơ sở này ngừng nhận các nhiệm vụ lấy mẫu MT43 sau khi IPP cập nhật hồ sơ PHIS, như được mô tả trong phần này.

<input checked="" type="checkbox"/> Portioned raw ground beef product	1,001 - 3,000
---	---------------

E. IPP phải biết rằng các cơ sở xử lý tiếp nhận thịt bò vụn sau sản xuất được thu mua có kèm theo các COA với kết quả xét nghiệm âm tính với vi khuẩn *E. coli* O157:H7 (hoặc các sinh vật STEC hoặc các sinh vật chỉ thị) đang nhận nhiệm vụ lấy mẫu MT65 không chính xác. FSIS đã thêm một nhóm sản phẩm PHIS bổ sung, "sản phẩm thịt bò xay sống được sản xuất từ các nguyên liệu gốc có kèm theo COA, không phải thịt vụn gom", để nhận diện các cơ sở này để



IPP được phân công phụ trách các cơ sở này ngừng nhận các nhiệm vụ lấy mẫu thịt vụn gom MT65 sau khi IPP cập nhật hồ sơ PHIS, như được mô tả trong phần này.

<input checked="" type="checkbox"/> Raw ground beef product produced from source materials accompanied by COA, no bench trim	1,001 - 3,000
--	---------------

F. IPP phải biết rằng các cơ sở xử lý tiếp nhận các sản phẩm không còn nguyên cơ sống được thu mua (ví dụ: thịt xay thô hoặc sản phẩm được làm mềm bằng máy) và sử dụng toàn bộ sản phẩm này để sản xuất các sản phẩm thịt bò xay sống đang nhận các nhiệm vụ lấy mẫu MT65 không chính xác. FSIS đã thêm một nhóm sản phẩm PHIS bổ sung, "sản phẩm thịt bò xay sống từ các nguyên liệu gốc không còn nguyên cơ, không phải thịt vụn gom", để nhận diện các cơ sở này để IPP được phân công phụ trách các cơ sở này ngừng nhận các nhiệm vụ lấy mẫu thịt vụn gom MT65 sau khi IPP cập nhật hồ sơ PHIS, như được mô tả trong phần này.

<input checked="" type="checkbox"/> Raw ground beef product from non-intact source materials, no bench trim	3,001 - 6,000
---	---------------

G. IPP được phân công phụ trách các cơ sở sản xuất các sản phẩm thịt bò sống phải tìm nhiệm vụ "Cập nhật Hồ sơ- Các thành phần khác" trên danh sách nhiệm vụ và lên lịch cho nhiệm vụ đó trên lịch nhiệm vụ. IPP phải xác định liệu cơ sở có sản xuất sản phẩm có đủ điều kiện lấy mẫu thành phần thịt bò xay sống MT64 khác hay không (Xem Hình 1 trong Chương II). IPP sau đó phải xem xét hồ sơ cơ sở và cập nhật hồ sơ, khi cần, để làm cho cơ sở đủ điều kiện lấy mẫu MT64 (Xem phần MT64 của Bảng 3). IPP phải hoàn thành nhiệm vụ này không muộn hơn 60 ngày sau khi ban hành chỉ thị này.

H. Các nhiệm vụ này chỉ được hoàn thành một lần trên mỗi cơ sở đang hoạt động. IPP phải tuân theo hướng dẫn trong [Chỉ thị FSIS PHIS 13,000.1](#), *Lên lịch các Nhiệm vụ Kiểm định Tại nhà máy trong Hệ thống Thông tin Sức khỏe Cộng đồng (PHIS)*, khi lên lịch các nhiệm vụ kiểm định của mình. IPP phải chỉ định mọi nhiệm vụ không được lên lịch mà mình không hoàn thành là "không thực hiện" do "Cập nhật Hồ sơ- Các sản phẩm thịt bò xay sống" hoặc "Cập nhật Hồ sơ-Các thành phần khác". IPP phải chọn "Ưu tiên thực hiện nhiệm vụ có mức độ ưu tiên cao hơn" là mã lý do.

1. Trong các cơ sở có nhiều kiểm định viên/nhiều ca làm việc, Kiểm định viên Thường trực (IIC) phải xác định IPP nào trong ca làm việc nào phải hoàn thành các nhiệm vụ này.
2. Trong các cơ sở có nhiều ca làm việc có một IPP trên mỗi ca làm việc, thì Người giám sát Chính (FLS) phải xác định IPP nào phải hoàn thành các nhiệm vụ này.
3. Trong các cơ sở có nhiều ca làm việc, IPP không được phân công phụ trách ca làm việc mà trong đó phải thực hiện các nhiệm vụ phải đánh dấu nhiệm vụ là "Không thực hiện" và chọn phần ghi chú "Nhiệm vụ được giao cho kiểm định viên khác".
4. IPP phụ được phân công đến cơ sở có một ca làm việc phải hoàn thành nhiệm vụ vào tuần đầu tiên được cử đến cơ sở nếu IPP phụ trách cơ sở chưa hoàn thành.

I. IPP phải nhập từng sản phẩm mà cơ sở sản xuất tùy theo mục đích sử dụng của sản phẩm. IPP phải nhập khối lượng sản phẩm gắn với mục đích sử dụng và số ngày trên tháng mà sản phẩm được sản xuất.

J. IPP phải xóa các nhóm sản phẩm giống nhau có cùng mục đích sử dụng được phát hiện.

K. Khi thực hiện các thay đổi đối với hồ sơ cơ sở, IPP phải chia sẻ các thay đổi đó với ban giám đốc cơ sở trong cuộc họp hàng tuần. Nếu cơ sở không đồng ý với các thay đổi này, IPP

phải cập nhật hồ sơ với các thay đổi mà ban giám đốc cơ sở có thể chứng minh (ví dụ: thông tin sản lượng chính xác hơn).

L. Khi cơ sở thay đổi các thành phẩm mà mình sản xuất hoặc mục đích sử dụng của sản phẩm, thì IPP, với vai trò là một phần của nhiệm vụ hồ sơ PHIS hàng tháng, phải tuân theo hướng dẫn trong [Chỉ thị PHIS 5,300.1](#) của FSIS, *Quản lý Hồ sơ Cơ sở trong Hệ thống Thông tin Sức khỏe Cộng đồng (PHIS)*, để cập nhật thông tin về các thành phẩm trong hồ sơ PHIS, sao cho cơ sở trở thành đối tượng của các nhiệm vụ lấy mẫu chính xác.

M. IPP phải tuân theo hướng dẫn được đưa ra trong [Chỉ thị FSIS 13,000.2](#), *Thực hiện các Nhiệm vụ Lấy mẫu trong các Cơ sở Chính thức bằng cách sử dụng Hệ thống Thông tin Sức khỏe Cộng đồng*, để hủy nhiệm vụ lấy mẫu khi sản phẩm được dự tính chỉ để sử dụng trong sản phẩm RTE hoặc sẽ được xử lý khử độc tính hoàn toàn bằng một biện pháp xử lý khác tại cơ sở thuộc diện kiểm định của cơ quan liên bang (xem Chương I, Phần III). IPP cũng phải hủy nhiệm vụ lấy mẫu khi sản phẩm không có dấu kiểm định vì được xử lý theo quy chế miễn trừ bán lẻ hoặc sản phẩm được sản xuất từ gia súc được giết mổ theo quy chế miễn trừ do tập quán. Không được phép xử lý tiếp sản phẩm như vậy trong cơ sở chính thức.

N. Trong trường hợp IPP nhận nhiệm vụ lấy mẫu cho chương trình lấy mẫu mà cơ sở không đủ điều kiện tham gia, IPP phải chỉ rõ "Mẫu/sản phẩm được đề nghị không bao giờ giết mổ/sản xuất" làm lý do cho việc hủy nhiệm vụ. IPP phải lưu ý rằng việc hủy nhiệm vụ và cung cấp phản ghi chú này không đảm bảo rằng IPP sẽ không nhận thêm các nhiệm vụ lấy mẫu. Nếu IPP nhận được nhiệm vụ lấy mẫu và cơ sở không đủ điều kiện lấy mẫu, thì IPP phải xem lại hồ sơ cơ sở để đảm bảo rằng thông tin hồ sơ chính xác và thực hiện các thay đổi cần thiết để chỉnh sửa lại thông tin trong hồ sơ.

O. Bảng 3 trình bày các nhóm thành phẩm trong PHIS sẽ tạo ra các nhiệm vụ lấy mẫu cụ thể. Bản đính kèm 1 cung cấp thông tin chi tiết về cách mà các thành phẩm phải thể hiện trên hồ sơ PHIS, sao cho các cơ sở được công nhận là đối tượng của các nhiệm vụ lấy mẫu MT60, MT65, MT64 và MT43, khi thích hợp. Bản đính kèm 1 cung cấp thông tin mô tả cách thức xóa các thành phẩm (Hình 2) và thêm sản phẩm (các Hình 3A-3F). Bản đính kèm 1 có các ảnh chụp màn hình hướng dẫn IPP cách nhập các thành phẩm sao cho các cơ sở trở thành đối tượng của các nhiệm vụ lấy mẫu chính xác. Bản đính kèm 1 cũng có các ảnh chụp màn hình hướng dẫn IPP cách nhập các thành phẩm dự kiến sử dụng cho sản phẩm RTE (Hình 19) sao cho các cơ sở trở thành đối tượng của các nhiệm vụ lấy mẫu.

**Bảng 3.** Các Nhóm Thành phẩm PHIS Tạo ra các Nhiệm vụ Lấy mẫu Cụ thể. Xem Bản đính kèm 1 để biết các hình tham khảo.

Chương trình Lấy mẫu	Thành phẩm
<b>Thịt bò vụn sau sản xuất (MT60)</b>  <b>LƯU Ý:</b> Các sản phẩm này được sản xuất từ các nguyên liệu gốc nội bộ trừ thịt vụn được sản xuất từ các cơ sở chế biến cùng hệ thống.	Thịt bò Vụn Sau sản xuất (Hình 4)
	Thịt bò Vụn từ thịt bò không còn nguyên cơ (Hình 5)
	Sản phẩm Thịt bò Xay từ các nguyên liệu gốc nội bộ (Hình 6)
	Sản phẩm Bánh Hăm-bơ-gơ/Chả Bò (Hình 7)
	Thịt bò Xay kết hợp với thịt của các loài khác từ các nguyên liệu gốc nội bộ (Hình 8)
	Bánh Hăm-bơ-gơ/Chả Bò kết hợp với thịt của các loài khác từ các nguyên liệu gốc nội bộ (Hình 9)
	Sản phẩm không còn nguyên cơ khác (xúc xích tươi sống, thịt nặn hình bánh mì, bánh mì cuộn gyros, thịt viên) (Hình 10)
	Các sản phẩm được làm mềm bằng máy từ các nguyên liệu gốc nội bộ (Hình 11)
	Thịt vụn được sản xuất bởi cơ sở chế biến cùng hệ thống (Hình 12)

<b>Thịt vụn gom (MT65)</b>  <b>LƯU Ý:</b> Các sản phẩm này được sản xuất từ các nguyên liệu gốc được thu mua.	Thịt vụn Gom (thịt vụn từ động vật không được giết mổ tại cơ sở) (Hình 13)
	Thịt vụn Gom (lấy từ bò không được giết mổ tại cơ sở) (Hình 14)
	Thịt bò Vụn từ thịt bò không còn nguyên cơ (Hình 5) <b>LƯU Ý:</b> IPP phải sử dụng nhóm thành phẩm này để nhận diện thịt vụn gom có nguồn gốc từ sản phẩm được làm mềm bằng máy.
	Sản phẩm Thịt bò Xay từ các nguyên liệu gốc được thu mua (Hình 15)
<b>Các thành phần thịt bò xay sống khác (MT64)</b>	Thịt bò Xay kết hợp với thịt của các loài khác từ các nguyên liệu gốc được thu mua (Hình 16)
	Bánh Hăm-bơ-gơ/Chả Bò kết hợp với thịt của các loài khác từ các nguyên liệu gốc được thu mua (Hình 17)
	Sản phẩm Bánh Hăm-bơ-gơ/Chả Bò (Hình 7)
	Sản phẩm không còn nguyên cơ khác (xúc xích tươi sống, thịt nặn hình bánh mì, bánh mì cuộn gyros, thịt viên) (Hình 10)
	Các sản phẩm được làm mềm bằng máy từ các nguyên liệu gốc được thu mua (Hình 18)
	Thịt Đầu (Hình 20)
	Thịt Má (Hình 21)
	Thịt Tim (Hình 22)
	Thịt Thực quản (Hình 23)
	Sản phẩm Thịt bò Xay từ các nguyên liệu gốc nội bộ (Hình 6)
<b>Sản phẩm thịt bò xay sống (MT43)</b>	Thịt bò được Xử lý bằng A-mô-ni-ắc (Hình 24)
	Phương pháp Thu hồi Thịt Tiên tiến (AMR) (Hình 25)
	Sản phẩm được Tách ở Nhiệt độ Thấp – Thịt bò có Kết cấu Nạc mịn (FTB) (Hình 26)
	Sản phẩm được Tách ở Nhiệt độ Thấp – Thịt bò có Mô Mỡ được Lọc bỏ Một phần Mỡ (PDBFT) (Hình 27)
	Sản phẩm được Tách ở Nhiệt độ Thấp – Thịt bò Băm nhỏ được Lọc bỏ Một phần Mỡ (PDBFT) (Hình 28)
	Sản phẩm Bánh Hăm-bơ-gơ/Chả Bò (Hình 7)
	Sản phẩm Thịt bò Xay từ các nguyên liệu gốc nội bộ (Hình 6)
	Sản phẩm Thịt bò Xay từ các nguyên liệu gốc được thu mua (Hình 15)
	Thịt bò Xay kết hợp với thịt của các loài khác từ các nguyên liệu gốc nội bộ (Hình 8)
	Thịt bò Xay kết hợp với thịt của các loài khác từ các nguyên liệu gốc được thu mua (Hình 16)
	Bánh Hăm-bơ-gơ/Chả Bò kết hợp với thịt của các loài khác từ các nguyên liệu gốc nội bộ (Hình 9)
	Bánh Hăm-bơ-gơ/Chả Bò kết hợp với thịt của các loài khác từ các nguyên liệu gốc được thu mua (Hình 17)

**LƯU Ý:** Các cơ sở sẽ không thuộc đối tượng của một số nhiệm vụ lấy mẫu cụ thể trong PHIS nếu tất cả các nhóm thành phẩm đủ điều kiện nằm trong các tiêu chí lên lịch lấy mẫu trong hồ sơ PHIS được đánh dấu là "chỉ dành cho RTE".

## II. TRÁCH NHIỆM GIÁM SÁT LIÊN QUAN ĐẾN HỒ SƠ PHIS

A. Người giám sát phải đảm bảo hoàn thành các nhiệm vụ "Cập nhật Hồ sơ-Các sản phẩm thịt bò xay sống" và "Cập nhật Hồ sơ- Các thành phần khác" bằng cách đánh giá báo cáo

PHIS "Tóm tắt Nhiệm vụ cho Mạng lưới".

B. Người giám sát phải đánh giá các hồ sơ PHIS của cơ sở. Người giám sát phải đảm bảo rằng IPP đã nhập chính xác thông tin hồ sơ PHIS như được mô tả trong Phần I của chương này, sao cho các cơ sở được công nhận trong PHIS là đủ điều kiện lấy mẫu MT43 và MT64, khi thích hợp.

## **CHƯƠNG IV - CHUẨN BỊ LẤY MẪU**

### **I. CHUẨN BỊ ĐỂ LẤY MẪU SẢN PHẨM SỐNG CHO XÉT NGHIỆM XÁC MINH STEC**

A. IPP phải dành đủ thời gian để cơ sở giữ lại lô lấy mẫu nhưng không đủ thời gian để sửa đổi quy trình. Để các cơ sở có đủ thời gian giữ lại toàn bộ lô lấy mẫu, IPP phải:

1. Am hiểu về các phương pháp sản xuất của cơ sở;
2. Gửi thông báo trước 1 ngày nếu thông báo như vậy là đủ để cơ sở giữ lại lô lấy mẫu. IPP cũng có thể gửi thông báo trước 2 ngày, nếu cần. Thời lượng cần thiết để thông báo cho cơ sở phải không làm cản trở khả năng của FSIS trong việc tiến hành các hoạt động xác minh để phản ánh trung thực các phương pháp sản xuất của cơ sở. Nếu thông báo trước ít hơn 1 ngày sẽ không gây khó khăn cho cơ sở, thì IPP có thể gửi thông báo trước ít hơn 1 ngày trước khi FSIS lấy mẫu để xét nghiệm vi khuẩn STEC;
3. Xem xét các đề nghị của cơ sở về thông báo trước hơn 2 ngày trước khi lấy mẫu căn cứ vào sản phẩm và quy trình sản xuất của cơ sở. Trong một số trường hợp, dựa trên sự xem xét này, IPP có thể nhất trí rằng thông báo trước hơn 2 ngày là cần thiết. Ví dụ: nếu cơ sở sản xuất sản phẩm đóng hộp và đề nghị rằng kiểm định viên gửi thông báo trước hai ngày trước khi kiểm định viên lấy mẫu, để cơ sở có thể điều chỉnh mức sản xuất của mình để hoàn thành các đơn hàng nhưng vẫn giữ lại lô lấy mẫu, thì kiểm định viên phải đáp ứng đề nghị này. Nếu có thắc mắc về căn cứ để cơ sở đưa ra yêu cầu thông báo khác, IPP phải gửi các thắc mắc đó qua askFSIS;
4. Thông báo cho cơ sở rằng cơ sở chịu trách nhiệm về việc chứng minh căn cứ để xác định lô sản xuất mà mẫu đại diện (tức là lô lấy mẫu); và
5. Thông báo cho cơ sở rằng cơ sở cần phải giữ lại hoặc duy trì kiểm soát lô lấy mẫu khi FSIS lấy mẫu để xét nghiệm vi khuẩn STEC cho đến khi có các kết quả âm tính.

B. IPP phải biết rằng FSIS không công nhận chỉ một mình yếu tố "Làm sạch" là căn cứ có luận cứ đủ để phân biệt phân đoạn sản xuất này với phân đoạn sản xuất khác.

C. IPP phải biết rằng các yếu tố hoặc điều kiện để có thể xác định được lô lấy mẫu bao gồm:

1. Bất kỳ chương trình lấy mẫu có cơ sở khoa học, có số liệu thống kê nào về STEC mà cơ sở sử dụng để phân biệt giữa các phân đoạn sản xuất;
2. Các Quy chuẩn Hoạt động Vệ sinh (SOP Vệ sinh) hoặc bất kỳ chương trình tiên quyết nào khác được sử dụng để kiểm soát sự lây lan của sự lây nhiễm chéo *E. coli* O157:H7 giữa các thành phần thịt bò sống trong khi sản xuất. Các yếu tố và điều kiện sau đây có thể dẫn đến sự lây nhiễm chéo giữa các thành phần thịt bò sống trong khi sản xuất:
  - a. Các quy trình pha lọc không hợp vệ sinh;
  - b. Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm không hợp vệ sinh trên thiết bị, chẳng hạn như máy móc và các dụng cụ cầm tay của nhân viên;

c. Vệ sinh nhân viên không đúng cách;

3. Các biện pháp can thiệp xử lý để giới hạn hoặc kiểm soát sự lây nhiễm STEC; và

4. Thịt bò vụn sau sản xuất và các thành phần thịt bò sống hoặc sản phẩm xử lý lại được chuyển giao từ một giai đoạn sản xuất này sang một giai đoạn sản xuất khác.

D. Nếu nhiều lô sản phẩm thịt bò xay sống được sản xuất từ các nguyên liệu gốc từ cùng một lô sản xuất của một nhà cung cấp duy nhất và một số sản phẩm trong số này được phát hiện dương tính với STEC, thì IPP phải biết là cần phải có căn cứ khoa học làm rõ lý do tại sao mọi sản phẩm xay sống được sản xuất tại máy xay từ các nguyên liệu gốc đó lại *không* nên được xem là bị tạp nhiễm.

E. Nếu có thắc mắc liên quan đến việc xác định hoặc luận cứ của cơ sở về lô lấy mẫu, thì IPP phải liên lạc với Viên chức Pháp chế, Điều tra và Phân tích (EIAO) thông qua mạng lưới chỉ đạo của mình để được hỗ trợ.

**LƯU Ý:** Khi được phân công phụ trách cơ sở chưa quen, thì IPP phải trao đổi việc lấy mẫu với cơ sở trong cuộc họp ra mắt. Là một phần trong nội dung thảo luận, IPP phải xác định thời gian gửi thông báo cho cơ sở trước khi tiến hành lấy mẫu là bao lâu.

## II. LÊN LỊCH CÁC MẪU TRONG PHIS

Khi được giao các nhiệm vụ lấy mẫu xét nghiệm STEC trong PHIS, IPP phải lên lịch cho nhiệm vụ lấy mẫu trong cửa sổ lấy mẫu. IPP phải tuân theo hướng dẫn được đưa ra trong [Chỉ thị FSIS 13,000.2](#) và trong Hướng dẫn Sử dụng PHIS để lên lịch và hoàn thành nhiệm vụ lấy mẫu bằng cách sử dụng PHIS.

## III. ĐẶT HÀNG VẬT TƯ LẤY MẪU

A. IPP phải tuân theo hướng dẫn được đưa ra trong [Chỉ thị FSIS 13,000.2](#) và yêu cầu cung cấp vật tư lấy mẫu xét nghiệm STEC tối thiểu 72 giờ trước ngày lấy mẫu được lên lịch.

**LƯU Ý:** Phòng thí nghiệm của FSIS sẽ không tự động gửi vật tư lấy mẫu tại thời điểm mẫu được lên lịch.

B. IPP phải gửi yêu cầu xin cấp các bộ vật tư lấy mẫu N60 và vật tư khác để lấy mẫu N60 đến Phòng thí nghiệm Miền tây bằng cách sử dụng hộp thư Outlook sau:

[FSIS - Sampling Supplies – Western Lab](#)

## IV. HƯỚNG DẪN LẤY MẪU CHUNG ĐỂ LẤY MẪU XÉT NGHIỆM STEC THƯỜNG QUY

A. IPP phải thông báo cho ban giám đốc cơ sở trước khi lấy mẫu. IPP phải thông báo cho cơ sở về lý do lấy mẫu (ví dụ: xét nghiệm xác minh thường quy của FSIS hoặc lấy mẫu thẩm tra để ứng phó với kết quả dương tính với STEC từ xét nghiệm của FSIS hoặc AMS).

B. IPP phải sử dụng một phương pháp để chọn ngẫu nhiên lô sản xuất để lấy mẫu. IPP phải chọn ngẫu nhiên một ngày, ca làm việc và thời gian trong cửa sổ lấy mẫu sau ngày lấy mẫu được chỉ thị trong PHIS. IPP phải lấy mẫu từ tất cả các ca làm việc mà cơ sở hoạt động và kể cả các ngày Thứ Sáu khi chọn ngẫu nhiên. Cần phải đảm bảo cơ hội ngang bằng rằng việc lấy mẫu sẽ diễn ra trong bất kỳ ca làm việc cụ thể nào.

C. IPP có thể được giao nhiều nhiệm vụ lấy mẫu trong cùng một cửa sổ lấy mẫu tại cơ sở sản xuất sản phẩm thịt bò xay sống, thịt bò vụn sau sản xuất, thịt bò xay sống hoặc các thành phần

sản xuất chả bò khác và thịt vụn hoặc sản phẩm không còn nguyên cơ sống từ sản phẩm được thu mua.

1. IPP không được lấy mẫu thịt bò xay sống từ cùng một lô nguyên liệu gốc (tức là thịt bò vụn sau sản xuất, thịt vụn gom hoặc các thành phần thịt bò xay sống khác) mà IPP khác đã lấy mẫu.
2. Nếu cơ sở sản xuất tối đa 1.000 pao sản phẩm hàng ngày hoặc không liên tục, thì IPP chỉ được lấy một mẫu. IPP phải lấy mẫu thịt bò vụn sau sản xuất theo chương trình lấy mẫu MT60.

**LƯU Ý:** Như được mô tả trong Chương III, IPP phải nhập sản lượng và số ngày trên tháng mà các sản phẩm được sản xuất vào trong PHIS.

D. IPP phải lấy mẫu xét nghiệm STEC đối với sản phẩm tươi sống và không được cấp đông. IPP chỉ được lấy mẫu sản phẩm được cấp đông nếu cơ sở có điểm kiểm soát tới hạn (CCP) cho việc cấp đông trong kế hoạch HACCP của cơ sở và quy trình cấp đông là một quy trình đang hoạt động đạt mức giảm STEC (ví dụ: máy cấp đông lồng đứng).

E. IPP phải lấy mẫu sau khi cơ sở đã hoàn thành việc sản xuất một lô sản xuất (như được cơ sở xác định) và áp dụng tất cả các biện pháp xử lý kháng vi khuẩn đối với sản phẩm sẽ lấy mẫu.

**LƯU Ý:** Việc ứng dụng biện pháp xử lý kháng vi khuẩn (chứ không phải một biện pháp xử lý để đạt được hiệu quả khử độc tính hoàn toàn) không phải là căn cứ để miễn trừ sản phẩm khỏi việc lấy mẫu thường quy.

F. Phương pháp HPP hoặc chiếu xạ có thể được ứng dụng sao cho đạt được hoặc không đạt được hiệu quả khử độc tính hoàn toàn. Như được mô tả trong Chương II, Phần III. B., nếu sản phẩm phải được xử lý khử độc tính hoàn toàn tại cơ sở thuộc diện kiểm định của cơ quan liên bang, thì IPP phải xác minh bản phân tích nguy cơ và sơ đồ quy trình của cơ sở thể hiện rằng sản phẩm được dự kiến sử dụng cho mục đích sử dụng này và cơ sở có các biện pháp kiểm soát đảm bảo sản phẩm sẽ được sử dụng như dự kiến. Nếu sản phẩm đang được gửi ra ngoài cơ sở để xử lý bằng biện pháp can thiệp (ví dụ: HPP hoặc chiếu xạ) không đạt đến hiệu quả khử độc tính hoàn toàn, thì IPP phải xác minh bản phân tích nguy cơ và sơ đồ quy trình của cơ sở thể hiện rằng sản phẩm được xử lý bằng một trong các biện pháp can thiệp này, cơ sở có các biện pháp kiểm soát đảm bảo rằng biện pháp can thiệp đó được ứng dụng và cơ sở không hoàn thành việc đánh giá trước khi giao hàng cho đến khi các biện pháp xử lý này được ứng dụng. Thông qua đánh giá các hồ sơ, IPP phải xác minh rằng cơ sở lưu giữ tài liệu đầy đủ để làm luận cứ cho khẳng định của mình rằng sản phẩm được áp dụng biện pháp can thiệp bên ngoài cơ sở. Nếu vậy, IPP không được lấy mẫu sản phẩm.

**VÍ DỤ:** Cơ sở nhận được thư bảo chứng cho biết tất cả sản phẩm sẽ được xử lý bằng biện pháp can thiệp và lưu giữ các hồ sơ ghi lại thông tin trao đổi đang diễn ra với cơ sở tiếp nhận để xác minh rằng tất cả sản phẩm của mình đều đang được xử lý bằng biện pháp can thiệp.

G. IPP tại cơ sở tiếp nhận phải lấy mẫu sản phẩm sau khi biện pháp can thiệp không đạt đến hiệu quả khử độc tính hoàn toàn được ứng dụng.

H. IPP phải lấy mẫu một mẫu ngay cả khi cơ sở đã xét nghiệm lô sản xuất để tìm vi khuẩn STEC.

I. Nếu cơ sở dự định xét nghiệm sản phẩm để tìm bất kỳ tác nhân gây tạp nhiễm STEC nào trước khi hoàn thành đánh giá trước khi giao hàng, thì IPP không được đợi cho đến khi cơ sở nhận được kết quả xét nghiệm mới lấy mẫu. Mỗi lần lấy mẫu xét nghiệm STEC, IPP phải xác minh rằng các cơ sở đang giữ lại hoặc duy trì kiểm soát lô lấy mẫu.



J. Nếu cơ sở không giữ lại hoặc duy trì kiểm soát sản phẩm được FSIS xét nghiệm để tìm vi khuẩn STEC, thì IPP phải ghi một NR vì cơ sở đã giao sản phẩm trước khi FSIS cho rằng sản phẩm không bị tạp nhiễm và vì cơ sở đã không hoàn thành đánh giá trước khi giao hàng sau khi có tất cả các kết quả xét nghiệm có liên quan, như được quy định trong điều 9 CFR 417.5(c). Trong tình huống này, IPP phải ngay lập tức liên lạc với Văn phòng Khu vực (DO).

## **V. CÁC QUY TRÌNH LẤY MẪU THAY THẾ ĐỂ LẤY MẪU SẢN PHẨM THỊT BÒ XAY SỐNG (MT43)**

### **A. Tổng quát**

1. Các quy trình lấy mẫu thay thế chỉ áp dụng cho việc lấy mẫu sản phẩm thịt bò xay sống (MT43). Các quy trình lấy mẫu thay thế khác với các quy trình phân lô thay thế được mô tả trong Phần VI của chương này. IPP phải tuân theo hướng dẫn dưới đây đối với các quy trình lấy mẫu thay thế này khi lấy mẫu thịt bò xay sống cho chương trình lấy mẫu MT43, miễn là các cơ sở đáp ứng các quy định cụ thể có thể áp dụng cho mỗi quy trình lấy mẫu thay thế.
2. Các quy trình lấy mẫu thay thế bao gồm:
  - a. Xay một lô sản phẩm tối thiểu; và
  - b. Lấy mẫu lô khi bắt đầu sản xuất.

**LƯU Ý:** Trong trường hợp có kết quả dương tính, thì IPP phải biết rằng FSIS coi tất cả các nguyên liệu gốc giống nhau được sử dụng để sản xuất sản phẩm thịt bò xay sống dương tính là dương tính trừ khi cơ sở có căn cứ khoa học để phân biệt các lô sản xuất sử dụng chính các nguyên liệu gốc đó (tức là phương pháp lấy mẫu đủ mạnh đối với các nguyên liệu gốc hoặc thành phẩm hoặc ứng dụng biện pháp can thiệp kháng vi khuẩn được hợp thức hóa đối với các nguyên liệu gốc hoặc thành phẩm phù hợp với tài liệu làm luận cứ của cơ sở).

**B. Xay một Lô Sản phẩm Tối thiểu.** Cơ sở có thể đề nghị FSIS lấy mẫu sản phẩm từ một lô sản phẩm tối thiểu đại diện cho toàn bộ lô trên một máy xay nhỏ hơn.

1. Trong trường hợp này, IPP phải xác minh rằng:
  - a. Cơ sở có các quy trình bằng văn bản để xay một lô sản phẩm tối thiểu đại diện cho quy trình sản xuất của cơ sở trong máy xay nhỏ hơn, ngoài dây chuyền;
  - b. Cơ sở có tài liệu làm luận cứ mô tả làm cách nào mà lô sản phẩm tối thiểu đó đại diện cho quy trình sản xuất của cơ sở. Là một phần của việc xác minh rằng lô sản phẩm tối thiểu đó đại diện cho quy trình sản xuất bình thường của cơ sở, IPP phải đảm bảo rằng tài liệu có đề cập đến tỷ lệ thích hợp của tất cả các loại và nhà cung cấp thịt vụn được sử dụng để sản xuất lô sản xuất lớn hơn; và
  - c. Lô tối thiểu phải tối thiểu 50 pao.
2. Nếu cơ sở đáp ứng các tiêu chí trong mục B. 1 trên đây, thì IPP phải lấy mẫu lô sản phẩm tối thiểu này sau khi chọn ngẫu nhiên ngày, ca làm việc và thời gian và thông báo cho cơ sở như được quy định trong các Phần I và IV của chương này. Nếu cơ sở không đáp ứng các tiêu chí, thì IPP phải lấy mẫu như được mô tả trong Chương V.

**C. Lấy mẫu Lô khi Bắt đầu Sản xuất.** Cơ sở có thể đề nghị FSIS lấy mẫu lô sản phẩm thịt bò xay sống khi bắt đầu sản xuất.

1. Trong trường hợp này, IPP phải xác minh rằng cơ sở có lịch sản xuất quy định các thành phần cụ thể được sử dụng tại các thời điểm sản xuất cụ thể.
2. Nếu cơ sở hoạt động phù hợp với lịch sản xuất loại này, thì IPP phải:
  - a. Chọn ngẫu nhiên ngày và thời gian sản xuất trong cửa sổ lấy mẫu trên lịch nhiệm vụ trong PHIS;
  - b. Chọn thời điểm sản xuất để lấy mẫu sau thời điểm bắt đầu các hoạt động. Nếu cơ sở có tài liệu thể hiện rằng cơ sở được lên lịch xay một lô sản phẩm cụ thể tại một thời điểm sản xuất cụ thể, thì IPP phải cho phép cơ sở xay lô sản phẩm đó tại thời điểm bắt đầu các hoạt động vào ngày mà PHIS lên lịch cho IPP thực hiện nhiệm vụ lấy mẫu; và
  - c. Xác minh rằng cơ sở đang không xử lý các nguyên liệu gốc của sản phẩm xay sống mà FSIS lấy mẫu theo cách khác so với các nguyên liệu gốc khác được sử dụng để xay. Ví dụ: IPP phải xác minh rằng cơ sở đang không sử dụng các biện pháp can thiệp đối với nguyên liệu gốc mà bình thường cơ sở không sử dụng trên sản phẩm xay mà FSIS sẽ lấy mẫu.
3. Nếu cơ sở đề nghị FSIS lấy mẫu sản phẩm thịt bò xay sống khi bắt đầu sản xuất và cơ sở đáp ứng tất cả các tiêu chí này, thì IPP phải lấy mẫu khi bắt đầu sản xuất. Nếu cơ sở không đáp ứng các tiêu chí, thì IPP phải lấy mẫu như được mô tả trong Chương V.

#### **VI. QUY TRÌNH PHÂN LÔ THAY THẾ ĐỂ LẤY MẪU SẢN PHẨM THỊT BÒ XAY SỐNG (MT43), THỊT BÒ Vụn SAU SẢN XUẤT (MT60), CÁC THÀNH PHẦN THỊT BÒ XAY SỐNG KHÁC (MT64) VÀ THỊT Vụn GOM (MT65)**

- A. Cơ sở có thể đề nghị giảm kích thước lô của mình xuống một thùng bố hoặc một đơn vị nào đó khác (ví dụ: hộp) đối với các mẫu thịt bò xay sống, thịt bò vụn sau sản xuất, các thành phần thịt bò xay sống khác và thịt vụn gom vào ngày mà FSIS lấy mẫu.
- B. Trong trường hợp này, IPP phải xác minh rằng cơ sở:
1. Có biện pháp can thiệp được hợp thức hóa đối với STEC tại một CCP trong kế hoạch HACCP mà theo đó thịt bò vụn sau sản xuất hoặc các thành phần thịt bò xay sống khác đều được sản xuất hoặc yêu cầu các nhà cung cấp của cơ sở phải có một CCP mà tại đó biện pháp can thiệp được hợp thức hóa được ứng dụng cho các nguyên liệu gốc được sử dụng để sản xuất sản phẩm thịt bò xay sống hoặc thịt vụn gom; và
  2. Lấy mẫu và xét nghiệm mọi lô sản xuất để tìm vi khuẩn STEC và thường lấy mẫu thịt bò xay sống, thịt bò vụn sau sản xuất, các thành phần thịt bò xay sống khác hoặc thịt vụn gom của mình trên nhiều thùng bố hoặc các đơn vị mẫu khác.
- C. Nếu cơ sở đáp ứng các tiêu chí trong mục B. trên đây và giảm kích thước lô sản phẩm xay hoặc thịt vụn gom từ các nguyên liệu gốc, thịt bò vụn sau sản xuất hoặc các thành phần khác của mình xuống một thùng bố hoặc đơn vị mẫu duy nhất khi FSIS lấy mẫu sản phẩm, thì IPP phải lấy mẫu từ thùng bố hoặc đơn vị mẫu duy nhất. Nếu cơ sở không đáp ứng các tiêu chí, thì IPP phải lấy mẫu như được mô tả trong Chương V.

#### **VII. THU THẬP THÔNG TIN NHÀ CUNG CẤP**

- A. IPP phải thu thập thông tin về các nguyên liệu gốc và nhà cung cấp tại thời điểm lấy mẫu thịt bò xay sống (MT43) và thịt vụn gom (MT64) thường quy, cũng như khi lấy mẫu thẩm tra theo các chương trình này (MT44, MT44T, MT52 hoặc MT53). Bản đính kèm 1 của [Chỉ thị FSIS 10,010.3](#),

*Phương pháp Truy nguyên đối với vi khuẩn Escherichia coli (E. coli) O157:H7 trong các Sản phẩm Thịt bò Xay Sống và Thịt vụn Gom*, cung cấp cho IPP thông tin về nhà cung cấp và nguyên liệu gốc mà IPP phải lấy mẫu tại thời điểm IPP lấy mẫu thịt bò xay sống và thịt vụn gom. Các thông tin này cho phép FSIS truy nguyên nguồn gốc của nguyên liệu sống đến tận cơ sở giết mổ đầu tiên. IPP có thể giữ lại nhãn thực tế từ bao bì rỗng. Ban giám đốc cơ sở cũng có thể cung cấp thông tin về các nguyên liệu gốc. Đối với các nguyên liệu gốc được nhập khẩu, IPP phải ghi lại Số chứng nhận kiểm định.

B. IPP phải ghi lại thông tin này trong bản ghi nhớ cuộc họp (MOI) ([xem Chỉ thị FSIS 5000.1](#), *Xác minh Hệ thống An toàn Thực phẩm của các Cơ sở*). IPP phải bao gồm "Thông tin Nhà cung cấp" trong dòng chủ đề của MOI. IPP cũng phải ghi chú mọi thông tin mà cơ sở không thể cung cấp. IPP phải cung cấp bản sao MOI cho ban giám đốc cơ sở. Các thông tin trong MOI sẽ có sẵn để IPP hoặc các EIAO sử dụng trong các điều tra truy nguyên nguồn gốc như được mô tả trong [Chỉ thị FSIS 10,010.3](#).

## **CHƯƠNG V - CÁC QUY TRÌNH LẤY MẪU**

### **I. TỔNG QUÁT**

A. Cơ sở có thể đủ điều kiện tham gia vào nhiều chương trình lấy mẫu. IPP phải lấy mẫu các thành phần thịt bò, thịt bò vụn sau sản xuất và thịt vụn gom một cách riêng biệt và theo mã lấy mẫu tương ứng của chúng, theo hướng dẫn được đưa ra trong Chương này. Khi cơ sở sản xuất nhiều loại thịt vụn hoặc thành phần, IPP phải chọn ngẫu nhiên thịt bò vụn sau sản xuất, thịt vụn gom và các thành phần thịt bò và lấy mẫu theo mã lấy mẫu tương ứng của chúng. Đối với một sự kiện lấy mẫu cụ thể, IPP phải lấy mẫu chỉ một loại thịt vụn hoặc loại thành phần, bất cứ khi nào có thể. Mục đích của việc này là để, thông qua việc chọn ngẫu nhiên, tất cả các sản phẩm đủ điều kiện mà cơ sở sản xuất thuộc đối tượng lấy mẫu đều có khả năng được chọn theo thời gian. IPP phải đảm bảo sẽ thu thập thịt vụn gom theo mã MT65 ngay cả khi cơ sở đã trộn thịt vụn từ động vật được giết mổ tại cơ sở vào.

B. IPP phải lấy mẫu lô theo các phương pháp thực hành phân lô của cơ sở.

C. IPP phải sử dụng kỹ thuật vô trùng, bao gồm cả kỹ thuật mang găng tay đúng cách, khi lấy mẫu.

D. [Video đào tạo Lấy mẫu Xét nghiệm STEC đối với các Sản phẩm Thịt bò Sống Nội địa](#) có sẵn trên mạng. Xem Bản đính kèm 6 để biết thông tin về cách lấy tín chỉ hoàn thành khóa đào tạo tùy chọn này.

E. Các Bản đính kèm có các quy trình lấy mẫu từng bước theo chương trình lấy mẫu đều có sẵn. Bản đính kèm 2 cung cấp các quy trình lấy mẫu đối với thịt bò vụn sau sản xuất MT60 và thịt vụn gom MT65. Bản đính kèm 3 cung cấp các quy trình lấy mẫu đối với các thành phần thịt bò xay sống khác MT64. Bản đính kèm 4 cung cấp các quy trình lấy mẫu đối với sản phẩm thịt bò xay sống MT43.

### **II. BAO GÓI CHÍNH THỨC**

A. IPP phải thu thập các sản phẩm thịt bò xay sống trong bao gói chính thức của sản phẩm bất cứ khi nào có thể. IPP phải thu thập số lượng thích hợp các sản phẩm đã được đóng gói để mẫu có khối lượng bằng 2 pao.

B. IPP phải đặt sản phẩm được thu thập trong bao gói chính thức trong một túi vô trùng lớn hơn được cung cấp cùng với vật tư lấy mẫu. IPP phải sử dụng túi Whirl-pak® khi thu thập các sản phẩm trong bao gói chính thức.

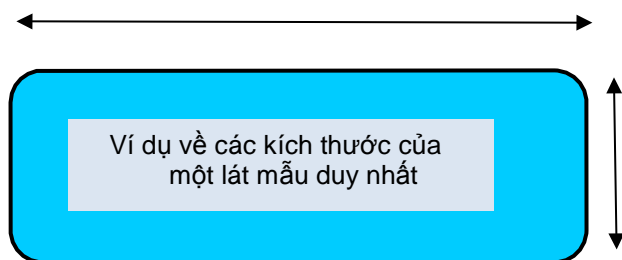
### **III. PHƯƠNG PHÁP LẤY MẪU N60**

A. Lấy mẫu N60 là phương pháp lấy mẫu mà IPP phải sử dụng khi lấy mẫu thịt bò vụn sau sản xuất và thịt vụn gom, với điều kiện cơ sở sản xuất thịt bò vụn sau sản xuất và thịt vụn gom với số lượng đủ lớn để được lấy mẫu bằng cách sử dụng phương pháp N60. IPP được phân công phụ trách các cơ sở sản xuất thịt bò vụn sau sản xuất và thịt vụn gom có kích thước đủ lớn để được lấy mẫu bằng cách sử dụng phương pháp N60 và thịt vụn quá nhỏ để được lấy mẫu bằng cách sử dụng phương pháp N60 phải lấy mẫu từ sản phẩm đủ điều kiện áp dụng các quy trình N60. Nếu cơ sở trộn cả hai loại thịt vụn, thì bất cứ khi nào có thể, IPP phải lấy mẫu từ sản phẩm đủ điều kiện áp dụng các quy trình N60 trước khi trộn.

**LƯU Ý:** Nếu cơ sở chỉ sản xuất thịt bò vụn sau sản xuất và thịt vụn gom quá nhỏ để được lấy mẫu bằng cách sử dụng phương pháp N60, thì IPP phải lấy mẫu bằng cách bốc mẫu vô trùng (aseptic grab samples) (xem Phần IV trong chương này).

B. IPP không được sử dụng phương pháp N60 khi lấy mẫu các thành phần thịt bò xay sống khác (MT64). IPP phải lấy mẫu thành phần thịt bò xay sống khác bằng cách bốc mẫu vô trùng (xem Phần IV trong chương này).

C. Phương pháp lấy mẫu N60 bao gồm việc lấy 60 lát mỏng từ bề mặt bên ngoài của các mô thịt bò. Mỗi lát mẫu phải có kích thước khoảng 3 inch dài x 1 inch rộng x 1/8 inch dày, như minh họa dưới đây. Điều quan trọng là phải lấy các lát mỏng vì bề mặt của thân thịt bò có thể bị nhiễm bẩn do các quy trình pha lọc không hợp vệ sinh. IPP chỉ được lấy một lát mẫu từ mỗi 60 miếng thịt vụn riêng biệt. IPP không được lấy nhiều mẫu từ một miếng thịt bò vụn sau sản xuất duy nhất trừ khi lô sản xuất có ít hơn 60 miếng riêng biệt. Việc lấy mẫu các lát mỏng từ bề mặt bên ngoài là để tối đa hóa diện tích bề mặt được lấy mẫu, làm tăng khả năng phát hiện mầm bệnh nếu có.



D. IPP phải sử dụng 3 túi Whirl-Pak khi lấy mẫu bằng cách sử dụng các quy trình N60. IPP phải bỏ 30 miếng vào mỗi túi trong hai túi Whirl-Pak. **LƯU Ý:** Khi cắt đến kích thước chính xác, 30 lát mẫu phải đầy một túi Whirl-Pak đến vạch giới hạn. Trong túi Whirl-Pak thứ ba, IPP phải lấy mẫu vô trùng thịt vụn từ cùng một lô sản xuất bằng cách sử dụng kỹ thuật bốc mẫu. Đối với các miếng thịt vụn lớn hơn, IPP phải cắt miếng thịt vụn này sao cho vừa với túi Whirl-Pak với khoảng hở tối thiểu là 2-3 inch trong túi.

E. IPP phải chọn ngẫu nhiên một lô sản xuất theo các phương pháp thực hành phân lô của cơ sở với mỗi lô có cơ hội được chọn ngang bằng nhau bất kể địa điểm sản xuất.

1. Nếu lô sản xuất cụ thể của cơ sở lớn hơn 5 dụng cụ chứa đựng, thì IPP phải chọn ngẫu nhiên 5 dụng cụ chứa đựng để lấy mẫu với cơ hội được chọn của mỗi dụng cụ chứa đựng ngang bằng nhau; và
2. Nếu lô sản xuất cụ thể của cơ sở là tối đa 5 dụng cụ chứa đựng, thì IPP phải tham khảo Bảng 4 để xác định số miếng mẫu phải thu thập từ mỗi dụng cụ chứa đựng.

<b>BẢNG 4: Số Miếng Mẫu phải Thu thập trên Mỗi Dụng cụ Chứa đựng</b>	
<i>Số dụng cụ chứa đựng trong mỗi lô cụ thể</i>	<i>Số miếng mẫu phải chọn từ mỗi dụng cụ chứa đựng</i>
5	12 miếng
4	15 miếng
3	20 miếng
2	30 miếng
1	60 miếng

3. Nếu cơ sở giảm kích thước lô của mình xuống một dụng cụ chứa đựng và đáp ứng các tiêu chí phân lô thay thế trong Chương IV, Phần VI. thì IPP phải lấy mẫu từ dụng cụ chứa đựng đó.

F. Một số cơ sở giết mổ có thể chuyển thịt bò vụn sau sản xuất sang cơ sở khác trong cùng một tòa nhà với cơ sở giết mổ hoặc ngăn cách với cơ sở giết mổ đó chỉ bằng một bức tường để xử lý sản phẩm bằng a-mô-ni-ắc. Trong một số cơ sở giết mổ và chế biến, sản phẩm được dự kiến sử dụng trong sản phẩm được xử lý bằng a-mô-ni-ắc có thể di chuyển trên một băng chuyền trực tiếp đi sang cơ sở thứ hai. IPP phải lấy mẫu thịt bò vụn sau sản xuất tại cơ sở giết mổ, như thể cơ sở sẽ gửi sản phẩm này đến cơ sở ở xa hơn.

G. IPP phải sử dụng phương pháp N60 để lấy mẫu từ các sản phẩm chính và phụ phẩm cắt miếng được sử dụng để sản xuất các sản phẩm được làm mềm bằng máy trước khi làm mềm nếu IPP có thể làm như vậy một cách an toàn. Khi các sản phẩm chính và phụ phẩm cắt miếng được sử dụng để sản xuất sản phẩm được làm mềm bằng máy là từ gia súc được giết mổ tại cơ sở, thì IPP phải lấy mẫu các sản phẩm chính và phụ phẩm cắt miếng theo MT60. Khi các sản phẩm chính và phụ phẩm cắt miếng hoặc các nguyên liệu gốc khác được sử dụng để sản xuất các sản phẩm được làm mềm bằng máy là từ sản phẩm được thu mua, thì IPP phải lấy mẫu các sản phẩm chính và phụ phẩm cắt miếng hoặc nguyên liệu gốc khác theo MT65.

H. IPP được phân công phụ trách các cơ sở ứng dụng một chất kháng vi khuẩn và làm mềm trong một ống tụy-nen kín hoặc một hệ thống dạng cabin phải hỏi cơ sở liệu cơ sở có khả năng và sẽ đồng ý tạm thời tắt bộ phận làm mềm để IPP có thể lấy mẫu một cách an toàn sau khi xử lý kháng vi khuẩn và trước khi làm mềm hay không. Nếu cơ sở có khả năng và đồng ý làm như vậy, thì IPP phải lấy mẫu ngay khi sản phẩm ra khỏi đường ống tụy-nen hoặc cabin sau khi được xử lý kháng vi khuẩn. Sau khi IPP lấy mẫu bằng cách sử dụng quy trình N60, thì cơ sở có thể chạy phần còn lại của sản phẩm mà sẽ được xử lý qua bộ phận làm mềm.

I. Nếu cơ sở không có khả năng tạm thời tắt bộ phận làm mềm hoặc không đồng ý làm như vậy, thì IPP phải lấy mẫu từ sản phẩm đã được làm mềm bằng máy bằng cách sử dụng các quy trình N60 và ghi chú trong PHIS rằng sản phẩm được làm mềm bằng máy đã được lấy mẫu.

#### **IV. PHƯƠNG PHÁP BỐC MẪU VÔ TRÙNG**

A. IPP phải lấy mẫu bằng phương pháp bốc vô trùng và không được sử dụng phương pháp lấy mẫu N60 khi lấy mẫu các thành phần thịt bò xay sống khác (MT64).

B. IPP phải lấy mẫu bằng phương pháp bốc vô trùng khi sản phẩm thịt bò xay sống (MT43) không có sẵn trong bao gói chính thức hoặc bao bì quá lớn.

C. Đối với các mẫu bốc vô trùng, IPP phải thu thập một lượng đủ lớn của sản phẩm để làm đầy



mỗi túi trong ba túi Whirl-Pak đến vạch giới hạn. Đối với các thành phần lớn hơn, như tim, IPP phải lấy một hoặc nhiều miếng hoặc đủ để làm đầy mỗi túi trong 3 túi Whirl-Pak® lên quá vạch giới hạn nhưng phải để lại một khoảng không tối thiểu 2-3 inch ở phần trên của túi khi lấy mẫu MT64.

## V. CÁC CÂU HỎI PHIS LIÊN QUAN ĐẾN NGUYÊN LIỆU MẪU

A. Đối với mỗi mẫu thịt bò vụn sau sản xuất được lấy mẫu trong các chương trình lấy mẫu MT60, MT52 và MT53, IPP phải trả lời các câu hỏi sau đây trong nhiệm vụ lấy mẫu của Hệ thống Thông tin Sức khỏe Cộng đồng (PHIS), ngoài bất kỳ câu hỏi nào khác không liên quan trực tiếp đến việc lấy mẫu để xét nghiệm non-O157 STEC. Câu trả lời của IPP cho những câu hỏi này có ý nghĩa quan trọng vì xác định những phân tích mà các phòng thí nghiệm của FSIS sẽ thực hiện. (Chỉ khi nào câu trả lời cho mọi câu hỏi dưới đây đều là "có" thì mẫu mới được phân tích để tìm vi khuẩn non-O157 STEC.)

B. Việc dựa vào một số lựa chọn trong số các câu trả lời sẽ giúp IPP có hướng để chọn câu trả lời.

1. Có phải lô lấy mẫu chỉ chứa thịt bò vụn sau sản xuất từ gia súc được giết mổ tại cơ sở không?
  - a. Có
  - b. Không

**LƯU Ý:** IPP lấy mẫu thịt vụn tại các cơ sở xử lý cùng hệ thống theo quy trình MT60 phải trả lời "Không" cho câu hỏi này để mẫu không được phân tích để tìm vi khuẩn non-O157 STEC tại phòng thí nghiệm.

2. Có phải lô lấy mẫu chỉ chứa thịt bò vụn sau sản xuất và không có các thành phần khác không? (DÀNH RIÊNG CHO CÁC MẪU MT52 VÀ MT53)
  - a. Có: IPP phải chọn 'Có' khi xác minh được rằng toàn bộ lô lấy mẫu chỉ chứa thịt bò vụn sau sản xuất và không chứa bất kỳ lượng nào của thành phần khác hoặc nguyên liệu khác.
  - b. Không: IPP phải chọn 'Không' khi lô lấy mẫu chứa bất kỳ lượng nào của nguyên liệu khác ngoài thịt bò vụn sau sản xuất.

C. Nếu IPP có quan ngại rằng cơ sở đang thay đổi phương pháp phân lô hoặc các hoạt động thực tế bình thường khác (bao gồm cả cấu tạo lô) để hạn chế FSIS trong việc xét nghiệm các mẫu thịt bò vụn sau sản xuất để tìm các chủng non-O157 STEC có liên quan, thì IPP phải tham vấn mạng lưới chỉ đạo giám sát để được hướng dẫn thêm

## VI. ĐÓNG GÓI VÀ GỬI MẪU

IPP chỉ được sử dụng vật tư giao hàng do phòng thí nghiệm cung cấp và phải tham khảo [Chỉ thị FSIS 7335.1](#), *Sử dụng Nhãn niêm phong Mẫu cho các Mẫu trong Chương trình và Ứng dụng Khác*, để biết hướng dẫn đầy đủ về cách sử dụng nhãn niêm phong đúng quy định.

## VII. TRUY CẬP VÀO CÁC KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM

A. IPP phải lấy các kết quả xét nghiệm mẫu bằng cách truy cập vào Hệ thống Quản lý Thông tin Phòng thí nghiệm (LIMS)-Direct đối với từng mẫu đã được gửi đi. Các phòng thí nghiệm sẽ báo cáo các kết quả về tất cả các tác nhân gây tạp nhiễm STEC (*E. coli* O157:H7 và non-O157 STEC) cho từng mẫu trong LIMS-Direct.



**LƯU Ý:** Các kết quả về *Salmonella* sẽ tiếp tục được hiển thị trong LIMS-Direct bên dưới phần "Kết quả Phân tích: Kết quả Không mang tính pháp quy" và sẽ được hiển thị là "dương tính" hoặc "âm tính".

B. Các kết quả xét nghiệm dương tính "Không chấp nhận được" về tác nhân gây tạp nhiễm STEC được báo cáo trong LIMS-Direct ngay sau khi mỗi phân tích được hoàn thành và đánh giá. Nếu mẫu xác nhận dương tính với một chủng non-O157 STEC, thì LIMS-Direct sẽ hiển thị các nhóm huyết thanh non-O157 STEC cụ thể có kết quả dương tính. Các kết quả xét nghiệm "Chấp nhận được" sẽ không được báo cáo trong LIMS-Direct cho đến sau khi tất cả các phân tích mẫu đều được hoàn thành và kết quả phù hợp với các quy định pháp quy của FSIS.

C. Sau khi nhận được kết quả xét nghiệm STEC, IPP phải thông báo cho những cơ sở đang giữ lại sản phẩm rằng cơ sở không cần phải tiếp tục giữ lại sản phẩm nữa nếu sản phẩm có kết quả xét nghiệm âm tính với vi khuẩn STEC. IPP phải biết rằng các cơ sở không bắt buộc phải giữ lại sản phẩm khi chỉ đang chờ các kết quả xét nghiệm *Salmonella*. Nếu nhận được các kết quả xét nghiệm *Salmonella* trước khi có các kết quả xét nghiệm *E. coli* O157:H7, thì IPP phải chờ cho đến khi nhận được các kết quả xét nghiệm STEC mới được thông báo cho cơ sở.

D. Từ chối mẫu: Nếu Phòng thí nghiệm của FSIS từ chối mẫu được gửi để xét nghiệm vi khuẩn STEC, thì IPP phải thông báo cho ban giám đốc cơ sở để sản phẩm có thể được cho lưu thông. IPP phải có hành động thích hợp, căn cứ vào lý do từ chối mẫu khi có thể áp dụng. IPP phải xem lại lý do từ chối mẫu và đưa ra những điều chỉnh cần thiết về cách lấy mẫu, niêm phong và gửi mẫu để đảm bảo rằng phòng thí nghiệm không từ chối mẫu trong tương lai do việc xử lý hoặc đóng gói không đúng cách.

**LƯU Ý:** Có thể có những lý do để từ chối mẫu (ví dụ: các vấn đề do đơn vị chuyển phát nhanh FedEx) nằm ngoài tầm quyền soát của IPP.

## **CHƯƠNG VI – CÁC HÀNH ĐỘNG CỦA FSIS NHẪM ỨNG PHÓ VỚI CÁC KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM STEC CỦA FSIS HOẶC CỦA CƠ QUAN LIÊN BANG HOẶC TIỂU BANG KHÁC**

### **I. KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM ÂM TÍNH**

IPP phải ngay lập tức thông báo cho cơ sở về kết quả xét nghiệm âm tính, để cơ sở có thể cho lưu thông sản phẩm.

### **II. KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM ĐƯỢC CHO LÀ DƯƠNG TÍNH**

Khi DO nhận được thông báo của Hệ thống Truyền và gửi E-mail Thông tin Vi sinh (BITES) của LIMS rằng một mẫu được cho là dương tính, thì DO phải tuân theo hướng dẫn được đưa ra trong [Chỉ thị FSIS 10,010.3](#).

### **III. KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM ĐƯỢC XÁC NHẬN LÀ DƯƠNG TÍNH**

Trong trường hợp có kết quả xét nghiệm được xác nhận là dương tính trong sản phẩm thịt bò xay sống hoặc thịt vụn hoặc các thành phần khác được dự kiến sử dụng trong sản phẩm không còn nguyên cơ sống, thì lô lấy mẫu bị tạp nhiễm. Người phụ trách liên lạc trong DO phải ngay lập tức thông báo cho IPP được phân công phụ trách cơ sở và ban giám đốc cơ sở. IPP phải tuân theo hướng dẫn trong Chương III, Phần I của Chỉ thị FSIS 10,010.2 để ứng phó với các kết quả xét nghiệm được xác nhận là dương tính.

### **IV. TRÁCH NHIỆM CỦA DO TRONG VIỆC ỨNG PHÓ VỚI MỘT KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM ĐƯỢC XÁC NHẬN LÀ DƯƠNG TÍNH CỦA FSIS**

#### **A. Tổng quát**

1. DO nhập thông tin vào Hệ thống Theo dõi các Nhà cung cấp Dương tính với vi khuẩn *E.coli*-O157:H7 (STEPS) dựa trên kết quả dương tính của FSIS hoặc kết quả dương tính của AMS. Nếu kết quả dương tính của Liên bang hoặc Tiểu bang khác đã dẫn đến hành động thu hồi sản phẩm, thì DO phải nhập thông tin vào STEPS dựa vào các kết quả của các bên thứ ba này.
  2. Nếu DO nhập một hoặc nhiều cơ sở vào STEPS không nằm trong Khu vực của DO, thì STEPS sẽ tự động thông báo cho DO thích hợp. DO nhận được thông báo phải lặp lại các bước trên đối với các cơ sở trong Khu vực của mình và thêm mọi thông tin bổ sung vào STEPS.
  3. IPP sẽ chỉ được chỉ thị lấy mẫu thăm tra từ cơ sở đã sản xuất sản phẩm được xác nhận là dương tính và các cơ sở giết mổ ban đầu (xem Chương VII).
- B. Để ứng phó với kết quả xét nghiệm được xác nhận là dương tính của FSIS, DO phải:
1. Truy cập vào STEPS, mở một hồ sơ vụ việc cho sự việc đó và làm theo các quy trình STEPS; và
  2. Chỉ đạo IPP tại các cơ sở cung cấp thực hiện các nhiệm vụ:
    - a. DO phải chỉ đạo IPP tại tất cả các cơ sở đã cung cấp sản phẩm mà mẫu dương tính đại diện, bao gồm cả cơ sở giết mổ ban đầu đã được nhận diện trong STEPS, thực hiện các nhiệm vụ xác minh HACCP và SOP Vệ sinh theo chỉ đạo theo các Phần V và VI của chương này.
    - b. DO phải chỉ đạo IPP tại cơ sở giết mổ ban đầu sản phẩm thực hiện nhiệm vụ Pha loãng Hợp vệ sinh theo chỉ đạo.
  3. Lên lịch một nhiệm vụ Đánh giá Rủi ro đối với Sức khỏe Cộng đồng (PHRE) do có lý do chính đáng và sau khi hoàn thành nhiệm vụ PHRE, áp dụng các biện pháp chế tài thích hợp, nếu có căn cứ hoặc lên lịch một nhiệm vụ Đánh giá An toàn Thực phẩm (FSA) do có lý do chính đáng, như được mô tả trong [Chỉ thị FSIS 5100.4](#), *Phương pháp Đánh giá Rủi ro đối với Sức khỏe Cộng đồng (PHRE) của Viên chức Pháp chế, Điều tra và Phân tích (EIAO)*.
- C. DO phải áp dụng các biện pháp chế tài thích hợp (ví dụ: NOIE, thu hồi dấu kiểm định hoặc đình chỉ hoạt động kiểm định, khôi phục hoạt động kiểm định), nếu có căn cứ, dựa trên các phát hiện của EIAO hoặc IPP, như được mô tả trong [Chỉ thị FSIS 5100.3](#), *Hệ thống Báo cáo Biện pháp Chế tài Hành chính (AER)*.

## **V. TRÁCH NHIỆM CỦA IPP TẠI CƠ SỞ CÓ KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM ĐƯỢC XÁC NHẬN LÀ DƯƠNG TÍNH CỦA FSIS HOẶC CỦA CƠ QUAN LIÊN BANG HOẶC TIỂU BANG KHÁC**

- A. Trong trường hợp có kết quả xét nghiệm được xác nhận là dương tính trong sản phẩm thịt bò xay sống hoặc thịt bò vụn hoặc các thành phần khác được dự kiến sử dụng trong sản phẩm không còn nguyên cơ sống, thì lô lấy mẫu bị tạp nhiễm.
- B. IPP phải thực hiện nhiệm vụ Xác minh HACCP theo chỉ đạo đối với lô sản xuất cụ thể có kết quả xét nghiệm dương tính và ghi lại sự không tuân thủ, khi thích hợp như được mô tả trong [Chỉ thị FSIS 10,010.2](#).
- C. IPP thực hiện cuộc điều tra truy nguyên như được mô tả trong [Chỉ thị FSIS 10,010.3](#) nhằm ứng phó với kết quả được cho là dương tính đối với thịt bò xay hoặc thịt vụn gom của FSIS hoặc của một cơ quan Liên bang hoặc Tiểu bang khác phải sử dụng thông tin mà mình đã thu thập trong khi

điều tra truy nguyên để thực hiện nhiệm vụ xác minh HACCP theo chỉ đạo. Trong tình huống này, quy định pháp quy về HACCP duy nhất mà có khả năng đã được xác minh trước đó trong khi điều tra truy nguyên là biện pháp khắc phục, nên IPP phải xác minh quy định pháp quy về HACCP còn lại đó trong khi thực hiện nhiệm vụ Xác minh HACCP theo chỉ đạo (xem Chương Hai, Phần III của Chỉ thị FSIS 10,010.2).

D. IPP phải thực hiện nhiệm vụ SOP Vệ sinh theo chỉ đạo và phải xác minh rằng cơ sở đang triển khai đúng cách SOP Vệ sinh của mình như được quy định trong [Chỉ thị FSIS 5000.1](#).

E. IPP phải thực hiện nhiệm vụ Pha lọc Hợp vệ sinh Thịt bò theo chỉ đạo như được mô tả trong [Chỉ thị FSIS 6410.1](#), *Xác minh các Quy trình Kiểm soát Tiến trình và Pha lọc Hợp vệ sinh của Người Phụ trách Chương trình Kiểm định (IPP) Không Trực tiếp Tại Dây chuyền tại các Cơ sở Giết mổ Gia súc Ở Mọi độ Tuổi*, nếu kết quả xét nghiệm mẫu dương tính là từ sản phẩm từ chính hoạt động giết mổ của cơ sở.

F. IPP phải lấy mẫu thăm tra như được mô tả trong Chương VII.

## **VI. NHIỆM VỤ CỦA IPP ĐƯỢC PHÂN CÔNG PHỤ TRÁCH CÁC CƠ SỞ CUNG CẤP CÁC NGUYÊN LIỆU GỐC ĐƯỢC SỬ DỤNG ĐỂ SẢN XUẤT SẢN PHẨM DƯƠNG TÍNH**

A. IPP được phân công phụ trách các cơ sở giết mổ để cung cấp và cơ sở xử lý tiếp phải:

1. Thực hiện nhiệm vụ xác minh HACCP theo chỉ đạo như được mô tả trong Chỉ thị FSIS 10,010.2 đối với lô sản xuất cụ thể của các nguyên liệu gốc được sử dụng để sản xuất sản phẩm có kết quả xét nghiệm dương tính; và
2. Thực hiện nhiệm vụ SOP Vệ sinh theo chỉ đạo là xem xét các hồ sơ đối với ngày hoặc những ngày mà các nguyên liệu gốc đó được sử dụng để sản xuất sản phẩm có kết quả xét nghiệm dương tính.

B. IPP được phân công phụ trách các cơ sở giết mổ để cung cấp phải:

1. Thực hiện nhiệm vụ xác minh quy trình Pha lọc Hợp vệ sinh Thịt bò theo chỉ đạo; và
2. Tiến hành lấy mẫu thăm tra như được quy định trong Chương VII.

## **CHƯƠNG VII – CÁC QUY TRÌNH LẤY MẪU THĂM TRA**

### **I. TỔNG QUÁT**

A. IPP phải lấy mẫu thăm tra nhằm ứng phó với các xét nghiệm dương tính của FSIS hoặc Cơ quan Tiếp thị Nông nghiệp (AMS) ngay khi có thể sau khi có các kết quả dương tính, trừ khi cơ sở ngừng sản xuất bất kỳ sản phẩm thịt bò sống nào được dự kiến sử dụng cho sản phẩm không còn nguyên cơ sống. Mục đích của việc lấy mẫu thăm tra này là để xác định liệu quy trình của cơ sở có đang giải quyết vấn đề STEC một cách hiệu quả hay không.

B. IPP phải lấy mẫu thăm tra từ cùng một loại sản phẩm có kết quả xét nghiệm dương tính, nếu có. Nếu cơ sở đang không sản xuất sản phẩm được yêu cầu, thì IPP phải lấy mẫu thăm tra từ thịt bò vụn sau sản xuất nếu cơ sở đang sản xuất sản phẩm này.

C. Trong trường hợp cơ sở không sản xuất sản phẩm có kết quả xét nghiệm dương tính hoặc thịt bò vụn sau sản xuất, thì IPP phải lấy mẫu thăm tra từ các thành phần thịt bò xay sống khác hoặc thịt vụn gom, nếu có.

D. IPP không được chờ cho đến khi cơ sở áp dụng các biện pháp khắc phục hoặc tin rằng các biện pháp khắc phục có hiệu quả thì mới lấy mẫu thẩm tra.

E. IPP phải tiếp tục lấy mẫu cho nhiệm vụ lấy mẫu thẩm tra cho đến khi kế hoạch hoàn tất. Cụ thể là, IPP phải tiếp tục lấy mẫu thẩm tra cho đến khi số lượng các mẫu có thể áp dụng (16 hoặc 8 mẫu âm tính liên tục, xem Phần II.C. của chương này) đã được lấy cho mỗi kế hoạch lấy mẫu thẩm tra đã được triển khai.

**LƯU Ý:** Trạng thái của kế hoạch lấy mẫu thẩm tra có thể được xác định thông qua báo cáo PHIS và được bao gồm trong các cảnh báo cập nhật của kế hoạch.

F. Văn phòng Tổng hợp Dữ liệu và Bảo vệ Thực phẩm (ODIFP) đã tự động hóa việc phân công các mẫu thẩm tra trong PHIS. Các kế hoạch lấy mẫu thẩm tra được tạo ra nhằm ứng phó với mỗi kết quả dương tính từ các chương trình lấy mẫu thường quy của FSIS tại cơ sở nhận được kết quả dương tính.

1. Sản phẩm thịt bò xay sống dương tính từ chương trình lấy mẫu MT43 hoặc AMS sẽ dẫn đến một kế hoạch lấy mẫu thẩm tra MT44 trừ khi cơ sở là một đơn vị giết mổ/xử lý kết hợp cung cấp các nguyên liệu gốc được sử dụng để sản xuất ra sản phẩm xay sống dương tính. Trong tình huống này, PHIS sẽ tạo kế hoạch lấy mẫu thẩm tra MT53.
2. Kết quả dương tính trong thịt bò vụn sau sản xuất từ các chương trình lấy mẫu MT60 hoặc AMS, thịt vụn gom (MT65) hoặc thịt bò xay sống hoặc các thành phần sản xuất chả bò sống (MT64) khác sẽ dẫn đến một kế hoạch lấy mẫu thẩm tra MT53.

G. FSIS cũng lên lịch cho các kế hoạch lấy mẫu thẩm tra tại các cơ sở giết mổ để cung cấp nhằm đối phó với kết quả dương tính từ mẫu thịt bò xay sống từ chương trình lấy mẫu MT43 hoặc AMS và mẫu thịt vụn gom (MT65) dương tính.

1. Các kế hoạch lấy mẫu thẩm tra đối với nhà cung cấp có mã dự án là MT52. Các kế hoạch lấy mẫu thẩm tra đối với nhà cung cấp được thảo luận chi tiết hơn trong Phần II của chương này.
2. Trong một tình huống có giới hạn, FSIS sẽ lên lịch cho một kế hoạch lấy mẫu thẩm tra đối với các cơ sở giết mổ để cung cấp nhằm ứng phó với kết quả dương tính trong sản phẩm được xử lý bằng a-mô-ni-ác (Xem Phần II.D. của chương này).

H. FSIS cũng có thể lên lịch cho kế hoạch lấy mẫu thẩm tra (MT44T) ngoài các dự án lấy mẫu thẩm tra này, ví dụ: nhằm ứng phó với sự bùng phát bệnh hoặc thu hồi sản phẩm.

I. Mỗi kết quả dương tính trong một kế hoạch lấy mẫu thẩm tra sẽ kích hoạt một kế hoạch lấy mẫu thẩm tra khác. PHIS tự động thêm đủ số nhiệm vụ lấy mẫu thẩm tra để IPP thu thập số lượng kết quả âm tính liên tiếp mong muốn để hoàn thành các kế hoạch lấy mẫu thẩm tra.

J. IIC phải yêu cầu nhận kế hoạch lấy mẫu thẩm tra trong vòng 2 ngày kể từ ngày có kết quả xét nghiệm mẫu dương tính. Nếu IPP không nhận được kế hoạch lấy mẫu thẩm tra trong khung thời gian này, thì IIC phải liên lạc với Ban Phụ trách Rủi ro, Cải tiến và Quản lý (RIMS) thông qua hạng mục "Lấy mẫu" của [askFSIS](#) để yêu cầu một kế hoạch lấy mẫu thẩm tra.

K. IPP phải liên lạc với RIMS thông qua [askFSIS](#) nếu IPP có thắc mắc liên quan đến việc lấy mẫu, bao gồm cả việc liệu các kế hoạch lấy mẫu thẩm tra có mã và số hiệu dự án thích hợp có được lên kế hoạch hay không và những sản phẩm nào cần lấy mẫu. IPP cũng phải liên lạc với RIMS trước khi hủy nhiệm vụ lấy mẫu thẩm tra để xác định liệu việc hủy nhiệm vụ lấy mẫu thẩm tra đó có thích hợp hay không.

L. Thông báo PHIS sẽ thông báo cho IPP về các thành phần của mẫu dựa trên thông tin trong cơ sở dữ liệu.

## II. LẤY MẪU THẨM TRA TẠI CÁC CƠ SỞ CUNG CẤP

A. Nếu các cơ sở giết mổ ban đầu đã cung cấp nhiều loại nguyên liệu gốc được sử dụng trong mẫu thịt bò xay hoặc thịt vụn gom dương tính, thì PHIS sẽ tạo các nhiệm vụ lấy mẫu cho mỗi loại nguyên liệu gốc.

B. IPP phải lấy mẫu một mẫu thẩm tra duy nhất hoặc nhiều mẫu thẩm tra tại các cơ sở của nhà cung cấp như được phân công. PHIS không giao các nhiệm vụ lấy mẫu thẩm tra tại các cơ sở chỉ lọc xương hoặc chế biến các sản phẩm chính hoặc phụ phẩm thịt bò cắt miếng nhưng không giết mổ, trừ trường hợp thịt bò vụn được xử lý bằng a-mô-ni-ắc (xem C.4. và 5. của phần này), vì các mẫu thẩm tra đối với nhà cung cấp nhằm mục tiêu vào các cơ sở giết mổ để cung cấp.

C. Nếu PHIS xác định rằng cơ sở giết mổ ban đầu chỉ là nhà cung cấp hoặc rằng bất kỳ cơ sở giết mổ ban đầu nào đều là nhà cung cấp đã được nhận diện trước đó trong STEPS trong vòng khoảng 4 tháng (hoặc 120 ngày) kể từ khi có kết quả xét nghiệm dương tính sản phẩm xay sống hoặc thịt vụn gom hiện tại, thì PHIS sẽ giao 16 nhiệm vụ lấy mẫu thẩm tra MT52 (hoặc 8 nhiệm vụ nhằm ứng phó với kết quả dương tính AMS hoặc cơ sở sản xuất dưới 1.000 pao một ngày đối với sản phẩm có kết quả xét nghiệm dương tính) đối với các cơ sở giết mổ ban đầu. Các mẫu thẩm tra được nhận diện ứng với mỗi thành phần được sử dụng trong sản phẩm thịt bò xay sống hoặc thịt vụn gom dương tính.

1. Nếu đơn vị cung cấp không phải là nhà cung cấp duy nhất hoặc một nhà cung cấp lặp lại nhiều lần trong STEPS, thì PHIS sẽ giao một nhiệm vụ lấy mẫu thẩm tra duy nhất đối với nhà cung cấp đó ứng với mỗi thành phần được sử dụng trong sản phẩm thịt bò xay sống hoặc thịt vụn gom dương tính.
2. Trong trường hợp có kết quả xét nghiệm AMS dương tính với vi khuẩn *E. coli* O157:H7 của mẫu thịt bò xay sống theo chương trình mua hàng AMS, thì PHIS sẽ giao 8 nhiệm vụ lấy mẫu thẩm tra MT52 đối với các cơ sở giết mổ ban đầu. IPP phải lấy mẫu thẩm tra của các nguyên liệu gốc được yêu cầu được sử dụng để sản xuất sản phẩm xay mà AMS đã phát hiện dương tính cho đến khi nhận được 8 mẫu âm tính liên tiếp, bất kể quy mô của cơ sở nhằm ứng phó với kết quả AMS dương tính.
3. Trong các cơ sở giết mổ/xử lý kết hợp, nếu một cơ quan Liên bang khác với FSIS hoặc một cơ quan của Tiểu bang phát hiện sản phẩm xay dương tính, thì các kết quả được FSIS chấp nhận và cơ sở đã sản xuất các nguyên liệu gốc được sử dụng để sản xuất sản phẩm xay, thì PHIS sẽ giao các nhiệm vụ lấy mẫu MT53 cho cơ sở giết mổ/xử lý kết hợp.
  - a. IPP phải lấy 8 hoặc 16 mẫu MT53, căn cứ vào quy mô của cơ sở và loại nguyên liệu gốc được sử dụng trong sản phẩm thịt bò xay sống dương tính.
  - b. IPP không được lấy mẫu thẩm tra sản phẩm thịt bò xay sống.

**LƯU Ý:** Các mẫu thẩm tra sản phẩm thịt bò xay sống phải được lấy mẫu từ các máy xay đã sử dụng các nguyên liệu gốc được thu mua (xem Phần I.F.1. của chương này).

4. Nếu sản phẩm được lọc ở nhiệt độ thấp (LTR) được xử lý bằng a-mô-ni-ắc đã được sử dụng làm thành phần trong các sản phẩm thịt bò xay sống có kết quả xét nghiệm dương tính với vi khuẩn *E. coli* O157:H7 khi được FSIS hoặc một cơ quan Liên bang hoặc Tiểu bang lấy mẫu, thì PHIS sẽ giao các nhiệm vụ lấy mẫu MT53. IPP phải lấy các mẫu MT53 của mô thịt bò nạc không xương (BLBT) được xử lý bằng a-mô-ni-ắc tại cơ sở đã sản xuất sản phẩm LTR được xử lý bằng a-mô-ni-ắc, ngay cả khi cơ sở không phải là cơ sở giết

mở ban đầu.

5. Nếu cơ sở đã sản xuất sản phẩm LTR được xử lý bằng a-mô-ni-ắc không phải là cơ sở giết mổ để cung cấp ban đầu, thì PHIS không yêu cầu thực hiện các nhiệm vụ lấy mẫu MT52 tại các cơ sở giết mổ đã sản xuất các nguyên liệu gốc được sử dụng trong LTR được xử lý bằng a-mô-ni-ắc, trừ trường hợp như được quy định trong mục D.3 của Phần này.

D. Nếu sản phẩm LTR được xử lý bằng a-mô-ni-ắc có kết quả xét nghiệm dương tính theo chương trình lấy mẫu xác minh MT53, thì:

1. IPP phải thu thập thông tin nhà cung cấp từ cơ sở đã sản xuất sản phẩm được lọc ở nhiệt độ thấp được xử lý bằng a-mô-ni-ắc.
2. DO phải nhập các cơ sở cung cấp vào trong STEPS.
3. PHIS giao các nhiệm vụ lấy mẫu MT52 đối với các cơ sở giết mổ đã sản xuất các nguyên liệu gốc được sử dụng trong sản phẩm LTR được xử lý bằng a-mô-ni-ắc.

### **III. HƯỚNG DẪN ĐẶC BIỆT ĐỂ LẤY MẪU THẨM TRA (MT52) ĐỐI VỚI CÁC THÀNH PHẦN THỊT BÒ NGUYÊN CƠ KHÔNG NHẦM MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG TRONG SẢN PHẨM KHÔNG CÒN NGUYÊN CƠ SỐNG**

A. Nếu sản phẩm còn nguyên cơ được sử dụng làm thành phần trong sản phẩm thịt bò xay sống hoặc được lấy mẫu như là thịt vụn gom mà FSIS phát hiện dương tính với vi khuẩn *E. coli* O157:H7, thì IPP phải chọn một thân thịt (mà đúng hơn là thành phần của thân thịt) tại cơ sở giết mổ ban đầu để lấy mẫu thẩm tra theo các điều kiện sau:

1. Các hồ sơ kế hoạch HACCP và hồ sơ quy định mua hàng đối với sản phẩm được sản xuất tại cơ sở giết mổ ban đầu thể hiện rằng sản phẩm còn nguyên cơ không nhằm mục đích sử dụng cho sản phẩm xay hoặc không còn nguyên cơ và cơ sở đã thông báo cho người thu mua rằng sản phẩm không phải để xay; và
2. Cơ sở đã lấy sản phẩm còn nguyên cơ từ thân thịt theo một cách thức để giảm thiểu việc trộn lẫn với sản phẩm khác và cơ sở đã đóng gói sản phẩm một cách riêng biệt với sản phẩm khác mà không trộn lẫn với nhau (ví dụ: thịt nạc vai không xương đã được đặt lên một băng chuyền và sau đó đã được lấy ra để đóng gói mà không bị trộn lẫn với sản phẩm khác).

B. IPP phải xác minh rằng các điều kiện trong mục A. trên đây đều được đáp ứng. Nếu các điều kiện trong mục A. trên đây đều được đáp ứng, thì IPP phải lấy mẫu tại cơ sở giết mổ ban đầu từ một hoặc nhiều thân thịt đang treo trong khu vực làm lạnh trước khi chế biến, theo các phương pháp thực hành phân lô của cơ sở.

1. IPP không được chờ cho đến khi cơ sở pha các thân thịt thành các sản phẩm chính và phụ phẩm cắt miếng mới lấy mẫu thẩm tra.
2. IPP phải sử dụng phương pháp N60 để lấy các lát cắt từ bề mặt thân thịt từ cùng một phần của thân thịt được sử dụng để sản xuất sản phẩm thịt bò xay sống hoặc thịt vụn gom, nếu đã xác định được.

a. Nếu không xác định được vị trí trên thân thịt, thì IPP phải lấy mẫu:

- i. Mặt trong của thịt mỏng;



- ii. Mặt ngoài của thịt mỡ;
  - iii. Ba chỉ bụng gần rốn;
  - iv. Ưc; và
  - v. Bắp chi trước
- b. Nếu cơ sở giết mổ chỉ định nhiều thân thịt là một lô, thì IPP phải lấy mẫu từ nhiều thân thịt như sau:

<b>BẢNG 5: Số Miếng Mẫu phải Lấy trên Mỗi Thân thịt</b>	
<b>Số thân thịt trong mỗi lô cụ thể</b>	<b>Số miếng mẫu phải lấy từ mỗi thân thịt</b>
<b>Tối thiểu 5 miếng</b>	<b>12 miếng</b>
<b>4</b>	<b>15 miếng</b>
<b>3</b>	<b>20 miếng</b>
<b>2</b>	<b>30 miếng</b>
<b>1</b>	<b>60 miếng</b>

- c. IPP phải cắt đủ số lát khỏi các bề mặt của thân thịt để tương đương với 2 pao.

C. Nếu cả hai điều kiện A. trên đây đều không được đáp ứng, thì IPP phải lấy mẫu các thành phần còn nguyên cơ đã được sử dụng để sản xuất các sản phẩm thịt bò xay sống hoặc thịt vụn gom dương tính bằng cách sử dụng phương pháp N60.

D. Nếu mẫu FSIS được lấy dương tính trong điều kiện B., thì thông thường chỉ thân thịt được lấy mẫu là có liên quan vì sự lây nhiễm STEC thường là sự lây nhiễm có nguồn lây nhiễm dạng điểm xuất hiện rải rác như là hệ quả của quá trình xử lý trong quy trình lột da và pha lọc thân thịt. Tuy nhiên, nếu cơ sở không ngăn chặn các thân thịt bị trộn lẫn với nhau hoặc không có các biện pháp kiểm soát thỏa đáng để ngăn chặn sự lây nhiễm chéo giữa các thân thịt, thì sẽ không thể chỉ định chính xác một lô thân thịt duy nhất để lấy mẫu.

1. Cơ sở có thể quyết định tiêu hủy thân thịt có liên quan hoặc sử dụng để sản xuất các sản phẩm mà sẽ được xử lý để tiêu diệt mầm bệnh (ví dụ: bằng cách nấu).
2. Do các cơ sở lọc thịt đầu và má, thực quản, tim hoặc phụ phẩm trong quá trình giết mổ và xử lý chúng một cách riêng biệt với phần còn lại của thân thịt, nên FSIS sẽ không xem các bộ phận này là có liên quan đến kết quả STEC dương tính, trừ khi có sự lây nhiễm chéo, các quy trình pha lọc hợp vệ sinh không thỏa đáng hoặc các biện pháp kiểm soát ngăn chặn sự lây nhiễm không thỏa đáng.

## **CHƯƠNG VIII – LẤY MẪU SẢN PHẨM THỊT BÒ SỐNG NHẪM MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG CHO CHƯƠNG TRÌNH BỮA TRƯA TRƯỜNG HỌC QUỐC GIA (NSLP)**

### **I. TỔNG QUÁT**

Các cơ sở có thể sản xuất sản phẩm phục vụ NSLP, là chương trình được quản lý bởi Cục Thực phẩm và Dinh dưỡng (FNS). AMS chịu trách nhiệm xét nghiệm sản phẩm trong khuôn khổ NSLP.

## II. TRÁCH NHIỆM XÁC MINH CỦA IPP

A. IPP xác minh rằng các cơ sở giải quyết một cách thỏa đáng tác nhân gây lây nhiễm STEC bằng cách lấy mẫu tại các cơ sở sản xuất sản phẩm thịt bò sống cho NSLP, ngay cả khi cơ sở đã lấy mẫu để xét nghiệm theo chương trình AMS.

1. Khi IPP nhận được nhiệm vụ lấy mẫu tại cơ sở sản xuất sản phẩm cho cả NSLP và các cơ sở chế biến tiếp khác, IPP phải ưu tiên lấy mẫu sản phẩm ngoài NSLP, nếu có. Nếu chỉ có sẵn sản phẩm NSLP trong cửa sổ lấy mẫu, thì IPP phải lấy mẫu từ sản phẩm NSLP.
2. Khi cơ sở sản xuất thịt bò không còn nguyên cơ sống hoặc thịt bò còn nguyên cơ sống dự kiến cho mục đích sử dụng không còn nguyên cơ dành riêng cho NSLP, IPP phải lấy mẫu theo yêu cầu. Trong tình huống này, IPP phải lấy mẫu ngay cả khi cơ sở đang lấy mẫu từ cùng một lô sản xuất để xét nghiệm AMS cho NSLP.

B. IPP phải xem lại Bảng 6 và sử dụng thông tin trong đó để giúp mình xác định khi nào cần lấy mẫu trong khuôn khổ NSLP.

<b>Bảng 6. Cần Lấy Mẫu nào tại các Cơ sở Sản xuất Sản phẩm NSLP trong khuôn khổ các Chương trình Lấy mẫu Thường quy của FSIS</b>			
<b>Sản phẩm nào sẵn có tại thời điểm lấy mẫu?</b>	Tình huống 1. Cơ sở Chỉ sản xuất các sản phẩm cho NSLP	Tình huống 2. Cơ sở sản xuất các sản phẩm cho NSLP và các khách hàng khác	Tình huống 3. Cơ sở chỉ sản xuất sản phẩm cho khách hàng khác
<b>IPP phải lấy mẫu sản phẩm nào?</b>	Đáp án 1. Thu thập sản phẩm NSLP	Đáp án 2. Thu thập sản phẩm cho các khách hàng khác, nếu có sẵn và sản phẩm NSLP nếu sản phẩm cho các khách hàng khác không có sẵn	Đáp án 3. Thu thập sản phẩm cho khách hàng khác

C. Khi mẫu được lấy theo NSLP có kết quả xét nghiệm dương tính, IPP phải thu thập sản phẩm để lấy mẫu thẩm tra từ sản phẩm NSLP hoặc sản phẩm khác. IPP không được ưu tiên lấy mẫu các sản phẩm cho các khách hàng khác hơn sản phẩm NSLP.

**LƯU Ý:** Các mẫu cũng được lấy cho các xét nghiệm NSLP không thể thay thế cho các mẫu được FSIS lấy để lấy mẫu thẩm tra.

D. Khi mẫu được lấy theo NSLP có kết quả xét nghiệm dương tính, IPP phải lấy 8 mẫu thẩm tra ngay cả với những cơ sở có sản lượng lớn, vì có xét nghiệm khác mà sản phẩm thuộc đối tượng lấy mẫu AMS phải trải qua.

E. IPP chịu trách nhiệm xác minh các biện pháp khắc phục đối với kết quả dương tính đối với mẫu FSIS hoặc mẫu được cơ sở lấy cho xét nghiệm AMS, bao gồm cả việc xử lý thích hợp sản phẩm. Kết quả dương tính từ một trong hai mẫu sẽ đồng nghĩa với việc sản phẩm bị tạp nhiễm và IPP phải tuân theo hướng dẫn liên quan đến các kết quả xét nghiệm mẫu dương tính.

## III. TRÁCH NHIỆM CỦA DO TRONG VIỆC ỨNG PHÓ VỚI KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM ĐƯỢC XÁC NHẬN LÀ DƯƠNG TÍNH CỦA AMS

DO phải tuân theo hướng dẫn được đưa ra trong Chương VI của chỉ thị này.

## **CHƯƠNG IX – LẤY MẪU HÀNG NHẬP KHẨU**

### **I. CÁC QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI VIỆC LẤY MẪU HÀNG NHẬP KHẨU**

A. PHIS giao các nhiệm vụ lấy mẫu để tìm vi khuẩn STEC dựa trên các dữ liệu của lô sản phẩm (hạng mục sản xuất, hạng mục sản phẩm, nhóm sản phẩm) được nhập vào PHIS. Có ba cấp độ tái kiểm định (LOR) được PHIS giao cho một loại nhiệm vụ kiểm định (TOI) là Thông thường, Tăng cường và Chuyên sâu.

B. Các dự án lấy mẫu đối với sản phẩm nhập khẩu được xét nghiệm để tìm vi khuẩn STEC bao gồm:

1. MT08 – TOI và dự án lấy mẫu để tìm mầm bệnh *E. coli* O157:H7 trong sản phẩm thịt bò (bao gồm cả bê) xay sống được nhập khẩu. Được giao ở LOR Thông thường, Tăng cường hoặc Chuyên sâu.
2. MT51 – TOI và dự án lấy mẫu để tìm vi khuẩn *E. coli* O157:H7 và non-O157 STEC trong thịt bò vụn sau sản xuất sống được nhập khẩu và *E. coli* O157:H7 trong các thành phần thịt bò xay sống khác. Được giao ở LOR Thông thường, Tăng cường hoặc Chuyên sâu.

C. Sản phẩm thịt bò sống được nhập khẩu được lấy mẫu để phân tích STEC theo các chương trình lấy mẫu MT08 và MT51 cũng sẽ được phân tích để tìm vi khuẩn *Salmonella*.

### **II. TỔNG QUÁT VỀ LẤY MẪU SẢN PHẨM THỊT BÒ SỐNG ĐƯỢC TIẾN HÀNH TẠI CÁC CƠ SỞ NHẬP KHẨU**

A. [Video đào tạo Lấy mẫu Xét nghiệm STEC đối với các Sản phẩm Thịt bò Sống được Nhập khẩu](#) có sẵn trên mạng. Xem Bản đính kèm 6 để biết thông tin về cách lấy tín chỉ hoàn thành khóa đào tạo tùy chọn này.

B. Bản đính kèm 5 cung cấp các quy trình lấy mẫu cho phương pháp lấy mẫu N60 đối với thịt bò vụn sau sản xuất đông lạnh được nhập khẩu và các thành phần đông lạnh khác.

C. Khi PHIS giao nhiệm vụ TOI *E. coli* O157:H7 để phân tích STEC đối với một lô sản phẩm được nhập khẩu, người kiểm định hàng nhập khẩu phải:

1. Thông báo cho ban giám đốc cơ sở nhập khẩu về lý do lấy mẫu để xét nghiệm vi khuẩn *E. coli* O157:H7 (thông thường, tăng cường hoặc chuyên sâu) và liệu có hay không việc mẫu cũng sẽ được phân tích để tìm vi khuẩn non-O157 STEC (các lô lấy mẫu chỉ chứa thịt bò vụn sau sản xuất);
2. Tuân theo hướng dẫn lấy mẫu ứng với dự án thích hợp;
3. Khi thích hợp, tìm hiểu xem nhà nhập khẩu có tên trên hồ sơ (IOR) sẽ giữ lại lô sản phẩm đó tại cơ sở kiểm định nhập khẩu chính thức hay bên ngoài cơ sở dưới sự kiểm soát của IOR. Khi lô sản phẩm sẽ được giữ lại bên ngoài cơ sở, thì người kiểm định hàng nhập khẩu phải ghi lại địa điểm trong khung Nhận xét của trang Lấy Mẫu – Quản lý Mẫu trong PHIS; và
4. Lấy các mẫu từ một mã hoặc ngày sản xuất cụ thể.

D. Trong PHIS, người kiểm định hàng nhập khẩu phải:

1. Từ màn hình các TOI Phòng thí nghiệm, nhấp vào hộp Mẫu Lấy mẫu. Trang Quản lý Mẫu – Lấy Mẫu sẽ hiện ra, cùng với thẻ Tạo Mẫu được mở.

**LƯU Ý:** Trong trường hợp hiếm gặp mà mẫu đã được gửi cho phòng thí nghiệm theo mẫu không phải do PHIS ban hành do PHIS không hoạt động trong khi thực hiện LOR chuyên sâu hoặc tăng cường và người kiểm định hàng nhập khẩu đã gửi mẫu bên ngoài hệ thống PHIS, thì người kiểm định hàng nhập khẩu phải đánh dấu vào ô "Mẫu này đã được gửi qua đường bưu điện đến phòng thí nghiệm bằng cách sử dụng mẫu ngoài hệ thống PHIS chưa?" trước khi tiến hành bước tiếp theo.

**Sample Management - Sample Collection**

☐ Has this sample already been mailed to the lab using a non-PHIS form?

Generate a Sample | Sample Collection Data | Additional Info

Establishment\*: I47 - Shift 1 - A.N. Deringer Inc.

Project Code\*: MT08

2. Xác minh thông tin trên màn hình là chính xác. Nếu thông tin không chính xác, hãy sửa lại cho đúng trước khi tiếp tục.
3. Đánh dấu vào các ô "Phân tích" thích hợp như sau đối với TOI được giao:
  - a. *E. coli* O157:H7 MT08:

Generate a Sample | Sample Collection Data | Additional Info

Establishment\*: I47 - Shift 1 - A.N. Deringer Inc.

Project Code\*: MT08

Analyses\*:  
☒ Salmonella  
☒ E. coli O157:H7

Sample Weight(lbs):\* 02.00

Process Category: Raw - Non Intact

Product Category: Raw - Non Intact-Beef

Product Group: Ground Beef

Species: Beef

- b. STEC MT51: (Thịt vụn Sau sản xuất Không xương)

Generate a Sample		Sample Collection Data	Additional Info
Establishment*:	I47 - Shift 1 - A.N. Deringer Inc.		
Project Code*:	MT51		
Analyses*:	<input checked="" type="checkbox"/> Salmonella <input type="checkbox"/> E. coli O157:H7 <input checked="" type="checkbox"/> E.coli O157:H7 & Non-O157 STEC		
Sample Weight(lbs):*	02.00		
Process Category:	Raw - Intact		
Product Category:	Raw - Intact-Beef		
Product Group:	Boneless Manufacturing Trimmings		
Species:	Beef		

c. *E. coli* O157:H7 MT51: (Ngoài Thịt vụn Sau sản xuất Không xương)

Generate a Sample		Sample Collection Data	Additional Info
Establishment*:	I47 - Shift 1 - A.N. Deringer Inc.		
Project Code*:	MT51		
Analyses*:	<input checked="" type="checkbox"/> Salmonella <input checked="" type="checkbox"/> E. coli O157:H7 <input type="checkbox"/> E.coli O157:H7 & Non-O157 STEC		
Sample Weight(lbs):*	02.00		
Process Category:	Raw - Intact		
Product Category:	Raw - Intact-Beef		
Product Group:	Cheek Meat		
Species:	Beef		

4. Nhập khối lượng mẫu thích hợp và lưu thông tin.

5. Sau khi mở thẻ Dữ liệu Lấy Mẫu, điền thông tin vào các trường bắt buộc.

Generate a Sample		Sample Collection Data		Additional Info	
Sample Form:	101090729	Collection Range:	Start Date:		
Project:	MT51		End Date:		
Analysis:	E. coli O157:H7	Establishment:	I47		
Tissue:		Sample Status:	Open		
Collection Information					
Date Collected*:	5/11/2015	Laboratory:			
Parcel Pickup Date*:	5/11/2015				
Phone #:	(555) 555-1212				
Select Sample : Raw - Intact-Beef					
Product Information					
Production Date*:	5/11/2015				
Product Name*:	Boneless Manufacturing Trimmings				
Product Held*:	<input checked="" type="radio"/> Yes <input type="radio"/> No				
Lot #*:	472969-2				
Import Information					
Import Application ID:	472969				
Lot #:	2				
Country:	CANADA				
Foreign Establishment:	38				
Remarks					
Product Code: BR549/2					

- Đối với trường Ngày Sản xuất, nếu mã sản phẩm là một ngày theo lịch, hãy chọn ngày đó. Nếu mã không phải là một ngày theo lịch, thì người kiểm định hàng nhập khẩu phải nhập "Mã Sản phẩm:" trong khung "Nhận xét" trên thẻ Dữ liệu Lấy Mẫu, rồi nhập mã sản phẩm và chọn ngày của ngày hôm nay cho trường Ngày Sản xuất.
- Trong khung Nhận xét, nhập bất kỳ thông tin bổ sung nào mà có thể giúp ích cho phòng thí nghiệm. Khi lô sản phẩm sẽ được giữ lại bên ngoài cơ sở cho đến khi các kết quả xét nghiệm tại phòng thí nghiệm được báo cáo, thì người kiểm định hàng nhập khẩu phải nhập tên và địa chỉ của địa điểm nơi mà IOR cho biết lô sản phẩm sẽ được giữ lại. Chọn Lưu & Tiếp tục.
- Sau khi mở, thẻ Thông tin Khác sẽ mở ra, hãy nhấp vào "Lấy Bảng Câu hỏi" và, nếu được nhắc, hãy lưu các thay đổi.

### Sample Management - Sample Collection

Message from webpage

Do you want to save your changes before going to Questionnaire module?

OK

Cancel

[Print Form](#)

Generate a Sample

Sample Collection Data

Additional Info

[Take Questionnaire](#)



9. Điền vào và lưu bằng câu hỏi, hãy làm theo các lời nhắc xuất hiện trên màn hình.
10. Quay lại Thẻ Thu thập Dữ liệu của màn hình Lấy Mẫu Phòng thí nghiệm và chọn "In Mẫu". Xem lại mẫu trên mạng và, nếu chính xác, thì in nó ra.
11. Trước khi nhấp vào "Gửi cho Phòng thí nghiệm", hãy nhập tiêu đề và ngày của mẫu, rồi gửi cho phòng thí nghiệm.

E. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải truy cập vào Hệ thống Quản lý Thông tin Phòng thí nghiệm (LIMS-Direct) để truy lục các kết quả xét nghiệm tại phòng thí nghiệm và cung cấp các kết quả đó cho ban giám đốc cơ sở nhập khẩu ngay cả khi cơ sở nhận được các thông báo qua e-mail.

F. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải truy cập vào PHIS để xác minh các kết quả đã được đăng tải cho lô sản phẩm trong PHIS. Nếu các kết quả không được đăng tải vào PHIS trong vòng 48 giờ, thì người kiểm định hàng nhập khẩu phải gửi Thẻ Dữ liệu Theo dõi Lệnh In.

G. Người kiểm định hàng nhập khẩu không được thực hiện TOI trong PHIS khi được thông báo rằng mẫu phòng thí nghiệm từ một lô được giữ lại thuộc quyền kiểm soát của IOR đã bị từ chối và sẽ không được phòng thí nghiệm của FSIS phân tích. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải thông báo cho cơ sở kiểm định nhập khẩu chính thức để IOR đó có thể cho lưu thông sản phẩm.

H. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải truy cập vào PHIS để gửi mẫu thứ 2 khi được thông báo rằng mẫu phòng thí nghiệm từ một lô được giữ lại thuộc quyền kiểm soát của FSIS đã bị từ chối và sẽ không được phòng thí nghiệm của FSIS phân tích. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải thông báo cho cơ sở kiểm định nhập khẩu chính thức để cơ sở có thể thông báo cho IOR rằng lô sản phẩm sẽ tiếp tục được giữ lại cho đến khi các kết quả mẫu đối với mẫu thứ hai được báo cáo.

I. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải gửi Mẫu FSIS 9770-3 đã được điền đầy đủ thông tin, "Báo cáo và các Phát hiện về Mẫu bị Từ chối" đối với các mẫu mà phòng thí nghiệm của FSIS thông báo là bị từ chối cho người giám sát sau khi hoàn thành. Người kiểm định hàng nhập khẩu được phân công phụ trách cơ sở nhập khẩu mà từ đó mẫu đã được gửi đi phải điền thông tin vào mẫu.

J. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải triển khai lệnh từ chối cho nhập cảnh trong PHIS đối với lô lấy mẫu nếu mẫu được báo cáo là dương tính. Nếu lô được giữ lại bên ngoài cơ sở, thì người kiểm định hàng nhập khẩu phải thông báo cho ban giám đốc cơ sở nhập khẩu để yêu cầu IOR này trả lại sản phẩm cho cơ sở kiểm định nhập khẩu chính thức để đóng dấu và xử lý. NGOẠI LỆ: nếu lô sản phẩm là từ Canada và đã được trả lại cho Canada theo các quy trình của Phụ lục J được dẫn chiếu trong [Chỉ thị FSIS 9900.6](#), *Chương trình Lấy mẫu Phòng thí nghiệm đối với Thịt, Gia cầm và các Sản phẩm Trứng được Nhập khẩu*, thì lô sản phẩm không cần phải được trả lại để đóng dấu và xử lý.

K. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải thông báo cho người giám sát của mình ngay lập tức nếu biết rằng IOR đã không giữ lại lô sản phẩm và đã đưa lô sản phẩm vào lưu thông thương mại.

L. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải xác minh việc đóng dấu và xử lý lô sản phẩm đối với các lô bị từ chối cho nhập cảnh, theo [Chỉ thị FSIS PHIS 9900.8](#), *Thịt, Gia cầm và các Sản phẩm Trứng còn Vỏ bị Từ chối cho Nhập cảnh vào Hoa Kỳ (US)*.

### III. CHƯƠNG TRÌNH LẤY MẪU ĐỐI VỚI THỊT BÒ VUN SAU SẢN XUẤT VÀ CÁC

## THÀNH PHẦN KHÁC ĐƯỢC NHẬP KHẨU

### (MT51)

A. Sản phẩm được lấy mẫu theo chương trình lấy mẫu MT51 tại các cơ sở kiểm định nhập khẩu chính thức có thể có cả thịt bò vụn sau sản xuất và các thành phần khác (chẳng hạn như thịt má, thịt đầu hoặc các thành phần khác như được mô tả trong Chỉ thị này). Các lô lấy mẫu ngoài thịt bò vụn sau sản xuất phải được xét nghiệm chỉ để tìm vi khuẩn *E. coli* O157:H7 và *Salmonella*, trong khi các lô chỉ chứa thịt bò vụn sau sản xuất cũng phải được xét nghiệm phát hiện non-O157 STEC, căn cứ vào câu trả lời cho các câu hỏi trong phần bảng câu hỏi của thẻ Thông tin Khác trong PHIS.

B. Đối với thịt bò vụn sau sản xuất và các thành phần thịt bò xay sống khác – Tươi sống (không đông lạnh), người kiểm định hàng nhập khẩu phải tuân theo các phương pháp được mô tả dành cho kiểm định nội địa.

C. Để lấy mẫu thịt bò vụn sau sản xuất đông lạnh và các thành phần thịt bò xay sống khác, người kiểm định hàng nhập khẩu phải chọn 5 dụng cụ chứa đựng từ lô. Các dụng cụ chứa đựng phải có cùng mã hoặc ngày sản xuất. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải lấy 60 miếng riêng biệt từ thịt bò vụn sau sản xuất đông lạnh và các thành phần thịt bò xay sống khác như được mô tả trong Bản đính kèm 5.

D. Đối với mỗi mẫu thịt bò vụn sau sản xuất được lấy trong chương trình lấy mẫu MT51, người kiểm định hàng nhập khẩu phải trả lời câu hỏi sau đây trên mẫu lấy mẫu của PHIS. Câu trả lời của người kiểm định hàng nhập khẩu cho câu hỏi này có ý nghĩa quan trọng vì xác định những phân tích mà các phòng thí nghiệm của FSIS sẽ thực hiện. Chỉ khi nào câu trả lời cho câu hỏi trong mục E. dưới đây là "có" thì mẫu mới được phân tích để tìm vi khuẩn non-O157 STEC.

E. Câu hỏi: Có phải lô lấy mẫu chỉ chứa thịt bò vụn sau sản xuất và không có các thành phần khác không?

1. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải chọn 'Có' khi đã xác minh rằng toàn bộ lô lấy mẫu chỉ chứa thịt bò vụn sau sản xuất và không chứa bất kỳ lượng nào của thành phần hoặc nguyên liệu khác.
2. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải chọn 'Không' khi lô lấy mẫu chứa bất kỳ lượng nào của nguyên liệu khác ngoài thịt bò vụn sau sản xuất.

## IV. LẤY KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM MẪU

Người kiểm định hàng nhập khẩu phải truy cập vào LIMS-Direct để lấy các kết quả xét nghiệm mẫu như được mô tả đối với các mẫu nội địa.

## V. CÁC HÀNH ĐỘNG CẦN ÁP DỤNG DỰA TRÊN KẾT QUẢ

A. Khi một mẫu có kết quả xét nghiệm âm tính với vi khuẩn *E. coli* O157:H7, thì sẽ không phải xét nghiệm thêm lô lấy mẫu và người kiểm định hàng nhập khẩu phải trả lại lô sản phẩm nếu đang được FSIS Giữ lại và tất cả các tiêu chí tái kiểm định khác đều được chấp nhận.

B. Được cho là dương tính

1. Khi Hệ thống Truyền và gửi E-mail Thông tin Vi sinh (BITES) của LIMS thông báo với ban quản lý kiểm định nhập khẩu của OFO (Trụ sở chính và người giám sát) rằng một mẫu có kết quả được cho là dương tính, thì người giám sát phải thông báo cho người

kiểm định hàng nhập khẩu rằng mẫu đang ở trạng thái được cho là dương tính. Nhân viên RMTAS-Trụ sở chính Hàng nhập khẩu của OFO phải tuân theo hướng dẫn được đưa ra trong [Chỉ thị FSIS 10,010.3](#).

2. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải:

- a. Thông báo cho ban giám đốc cơ sở về kết quả được cho là dương tính và phải thông báo liệu lô sản phẩm có bị nhà nhập khẩu có tên trên hồ sơ hoặc FSIS giữ lại hay không và địa điểm giữ lô sản phẩm với người giám sát của mình;
- b. Cung cấp cho người giám sát bản sao của giấy chứng nhận sức khỏe và bất kỳ tài liệu nào khác liên quan đến lô sản phẩm, bao gồm cả bản sao các mẫu FSIS 9540-1 và mẫu phòng thí nghiệm mà có thể được in ra từ PHIS;
- c. Nếu lô sản phẩm được IOR giữ lại, hãy thông báo cho ban giám đốc cơ sở nhập khẩu rằng người kiểm định hàng nhập khẩu đang đưa sản phẩm vào diện bị FSIS giữ lại. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải yêu cầu ban giám đốc cơ sở nhập khẩu liên lạc với IOR để thông báo cho IOR về kết quả được cho là dương tính và sản phẩm đang bị FSIS giữ lại. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải thông báo cho người giám sát của mình rằng sản phẩm đang bị FSIS giữ lại;
- d. Nếu lô sản phẩm không bị FSIS giữ lại nhưng vẫn ở cơ sở nhập khẩu, thì người kiểm định hàng nhập khẩu phải giữ lại sản phẩm và yêu cầu ban giám đốc cơ sở nhập khẩu liên lạc với IOR để thông báo cho IOR về kết quả được cho là dương tính và việc giữ lại sản phẩm. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải thông báo cho người giám sát của mình rằng sản phẩm đang bị giữ lại;
- e. Nếu lô sản phẩm được IOR giữ lại và đã được di chuyển khỏi cơ sở kiểm định chính thức đến một địa điểm bên ngoài cơ sở, hãy yêu cầu ban giám đốc cơ sở nhập khẩu:
  - i. Liên lạc với IOR để thông báo cho IOR về kết quả được cho là dương tính;
  - ii. Thông báo cho IOR rằng người kiểm định hàng nhập khẩu đang đưa sản phẩm vào diện bị FSIS giữ lại và ngăn chặn việc tiếp tục di chuyển sản phẩm; và
  - iii. Yêu cầu cung cấp thông tin về địa điểm bên ngoài cơ sở của sản phẩm. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải thông báo thông tin về địa điểm giữ sản phẩm cho người giám sát của mình.
- f. Trụ sở chính OFO phải thông báo cho các viên chức phụ trách chương trình kiểm định về quốc gia xuất khẩu có liên quan ngay khi phòng thí nghiệm của FSIS thông báo về kết quả được cho là dương tính để xác định liệu cơ sở từ quốc gia xuất khẩu có bất kỳ sản phẩm nào khác từ lô sản phẩm được cho là dương tính được phát hiện tại Hoa Kỳ không.

C. Kết quả được xác nhận là dương tính

1. Khi một mẫu được xác định là dương tính đối với bất kỳ tác nhân gây tạp nhiễm STEC nào, người kiểm định hàng nhập khẩu phải:
  - a. Đối với một lô mà ban đầu được IOR giữ lại, hãy triển khai lệnh từ chối cho nhập cảnh trong PHIS đối với lô lấy mẫu. Nếu lô sản phẩm đang được giữ lại ở bên

ngoài cơ sở, hãy yêu cầu ban giám đốc cơ sở nhập khẩu liên lạc với IOR để thông báo cho IOR về kết quả dương tính và yêu cầu rằng lô sản phẩm phải được gửi trả lại cơ sở kiểm định nhập khẩu chính thức ngay khi có thể;

- b. Đối với lô mà ban đầu bị FSIS giữ lại, hãy triển khai lệnh từ chối cho nhập cảnh trong PHIS. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải tuân theo các quy trình từ chối cho nhập cảnh được xác định trong [Chỉ thị FSIS PHIS 9900.8](#); và
  - c. Liên lạc với người giám sát của mình, là người sau đó sẽ liên lạc với RMTAS để triển khai một đợt thu hồi sản phẩm nếu lô sản phẩm đã được đưa vào lưu thông thương mại. DM của OFO phải tuân theo các Quy trình Thu hồi Sản phẩm theo [Chỉ thị FSIS 8080.1](#), *Thu hồi các Sản phẩm Thịt và Gia cầm* và phần D. dưới đây.
2. Nhân viên Trụ sở chính kiểm định hàng nhập khẩu OFO phải thông báo cho các viên chức phụ trách chương trình kiểm định về quốc gia xuất khẩu có liên quan ngay khi một phòng thí nghiệm thông báo về kết quả dương tính để xác định liệu cơ sở từ quốc gia nước ngoài có bất kỳ sản phẩm nào khác từ lô sản phẩm được cho là dương tính được phát hiện đã xuất khẩu sang Hoa Kỳ hay không. Nếu bất kỳ lô sản phẩm nào được quốc gia nước ngoài đó xác định là từ cùng một nhà sản xuất có cùng một mã sản xuất, thì OFO phải:
    - a. Yêu cầu thu hồi sản phẩm nếu người kiểm định hàng nhập khẩu đã thông qua sản phẩm khi tái kiểm định hàng nhập khẩu; và
    - b. Từ chối cho nhập cảnh sản phẩm nếu người kiểm định hàng nhập khẩu không thông qua sản phẩm khi tái kiểm định hàng nhập khẩu.
  3. Trụ sở chính kiểm định hàng nhập khẩu OFO phải thông báo cho nhân viên kiểm định hàng nhập khẩu từ chối cho nhập cảnh đối với lô sản phẩm có cùng mã sản xuất mà quốc gia nước ngoài đưa đi tái kiểm định hàng nhập khẩu với FSIS sau khi có kết quả được xác nhận là dương tính và, nếu cần, chỉ đạo người kiểm định hàng nhập khẩu áp dụng hành động bổ sung

D. Nếu sản phẩm được đại diện bởi cùng các mã hoặc ngày sản xuất và có kết quả xét nghiệm dương tính với một tác nhân gây tạp nhiễm STEC đã được IOR đưa vào lưu thông thương mại, thì:

1. Người kiểm định hàng nhập khẩu phải gửi bản sao đã được điền đầy đủ thông tin của Mẫu FSIS 9540-1 và giấy chứng nhận sức khỏe nước ngoài qua fax (202) 720-6050 đến Trụ sở chính kiểm định hàng nhập khẩu OFO.
2. Trụ sở chính kiểm định hàng nhập khẩu OFO phải thông báo cho trưởng phòng dịch vụ kiểm định tại quốc gia xuất khẩu và đại diện Cơ quan Quản lý Nông nghiệp Nước ngoài (FAS) cho quốc gia mà từ đó sản phẩm dương tính đã đến về kết quả xét nghiệm mẫu được xác định là dương tính với tác nhân gây tạp nhiễm STEC. Trụ sở chính kiểm định hàng nhập khẩu OFO cũng phải thông báo cho họ liệu FSIS có yêu cầu IOR thu hồi bất kỳ sản phẩm nào có liên quan đang trong lưu thông thương mại hay không. Trụ sở chính kiểm định hàng nhập khẩu OFO phải yêu cầu quốc gia nước ngoài đó tiến hành quy trình FSA hoặc tương đương tại cơ sở sản xuất và xét nghiệm các mẫu thăm tra từ cơ sở xay hoặc các cơ sở giết mổ ban đầu đã sản xuất sản phẩm dương tính đó.

**VÍ DỤ:** Sản phẩm thịt bò sống đã được nhập khẩu từ một lô duy nhất nhưng thành hai chuyến

hàng riêng biệt có ký mã hiệu giao hàng khác nhau. FSIS chỉ xét nghiệm một trong hai chuyển hàng, đã phát hiện sản phẩm dương tính và đã từ chối cho phép chuyển hàng nhập cảnh. Các sản phẩm mà FSIS đã lấy mẫu và cho lưu thông đã được bảo quản lạnh và do đó đã không được phân phối. Công ty muốn chuyển sản phẩm đó sang cơ sở chính thức để xử lý khử độc tính. Không có kế hoạch HACCP hoặc đánh giá trước khi giao hàng liên quan đến sản phẩm nội địa này. Sản phẩm trong ví dụ này sẽ cần phải di chuyển có nhãn niêm phong của FSIS vì không có cơ sở nội địa cung cấp hàng đứng ra kiểm soát sản phẩm theo hướng dẫn trong chỉ thị này.

## CHƯƠNG X - PHÂN TÍCH DỮ LIỆU

Các Thành viên của Văn phòng Khoa học Sức khỏe Cộng đồng sẽ báo cáo các kết quả xét nghiệm STEC tại phòng thí nghiệm của FSIS đối với các sản phẩm thịt bò xay sống, thịt vụn và các thành phần thịt bò xay sống khác trên [trang web](#) của FSIS. Ban Phân tích và Tổng hợp Dữ liệu (DAIS) thuộc ODIFP sẽ tính toán các số liệu ước tính hàng năm về mức độ phổ biến của tác nhân gây tạp nhiễm STEC trong thịt bò xay sống và thịt bò vụn sau sản xuất. Các thành viên của DAIS cũng sẽ so sánh các tỷ lệ lấy mẫu đối với các nhiệm vụ lấy mẫu MT55 và MT54 với các tỷ lệ lấy mẫu đối với các nhiệm vụ lấy mẫu MT65 và MT64 và xác định liệu các tỷ lệ lấy mẫu này có tăng lên do thiết kế mới của các chương trình lấy mẫu thịt vụn gom và thành phần thịt bò xay sống khác hay không.

## CHƯƠNG XI - CÂU HỎI

Gửi các câu hỏi liên quan đến chỉ thị này cho Ban Phụ trách Rủi ro, Cải tiến và Quản lý thông qua [askFSIS](#) hoặc bằng điện thoại theo số 1-800-233-3935. Khi gửi câu hỏi, hãy sử dụng thẻ Gửi Câu hỏi (Submit a Question) và nhập các thông tin sau đây vào các trường đã cho:

Trường Chủ đề: Nhập **Chỉ thị 10010.1**  
Trường Câu hỏi: Nhập câu hỏi chi tiết nhất có thể.  
Trường Sản phẩm: Chọn **Chính sách Kiểm định Chung** từ menu thả xuống.  
Trường Hạng mục: Chọn **Lấy mẫu E. coli O157:H7** từ menu thả xuống.  
Phạm vi Chính sách: Chọn **Dành riêng cho Nội địa (Hoa Kỳ)** từ menu thả xuống.

Khi đã điền xong tất cả các trường, hãy nhấn vào **Tiếp tục** và ở màn hình tiếp theo nhấn vào **Hoàn thành Gửi Câu hỏi**

**LƯU Ý:** Tham khảo [Chỉ thị FSIS 5620.1](#), *Sử dụng askFSIS*, để biết thêm thông tin về việc gửi câu hỏi.



Trợ lý Chánh Văn phòng  
Văn phòng Phát triển Chính sách và Chương trình



**BẢN ĐÍNH KÈM 1 Cập nhật Hồ sơ Cơ sở trong PHIS để Đảm bảo Cơ sở Đủ điều kiện Lấy mẫu Thịt bò vụn sau sản xuất MT60, Thịt vụn gom MT65, Sản phẩm sản xuất thịt bò xay sống MT43 và Thành phần sản xuất thịt bò xay sống khác MT64, khi Thích hợp**

Bản đính kèm này mô tả cách thức xóa các thành phẩm (Hình 2) và thêm sản phẩm (các Hình 3A-3F). Bản đính kèm có các ảnh chụp màn hình về cách thức mà hồ sơ cơ sở sẽ xuất hiện trong PHIS ứng với mỗi thành phẩm được liệt kê trong Bảng 6 (các Hình 4-21) để đảm bảo rằng cơ sở được hệ thống PHIS công nhận đủ điều kiện cho các chương trình lấy mẫu xét nghiệm STEC, một cách thích hợp.

**Hình 2.** Cách Xóa Sản phẩm trong trang Sản phẩm của Hồ sơ Cơ sở. Chọn biểu tượng thùng rác (mũi tên màu vàng) để xóa sản phẩm.

Contacts

General

Operating Schedule

Facility

HACCP

Products

Equipment

Inspection Tasks

Slaughter

Training

Coverage Assignments

Task Calendar

Inspection Verification

Sample Management

Animal Disposition

View Report

Products

Volumes

Add new Product Group

HACCP Category	Finished Product Category	Species	Product Group	Volume	Edit	Delete
Raw - Intact	Raw intact beef	Beef	Beef Manufacturing Trimmings	6,001 - 50,000		
Raw - Intact	Raw intact beef	Beef	Beef Manufacturing Trimmings	> 600,000		
Raw - Intact	Raw intact beef	Beef	Bench Trim (trimmings from animals not slaughter at the est)	3,001 - 6,000		
Raw - Intact	Raw intact beef	Beef	Primals and Subprimals	> 600,000		
Raw - Non Intact	Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef	Beef	Beef Trimming from nonintact beef	6,001 - 50,000		
Raw - Non Intact	Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef	Beef	Beef Trimming from nonintact beef	6,001 - 50,000		
Raw - Non Intact	Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef	Beef	Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)	6,001 - 50,000		

Delete

**Các Hình 3A-3F.** Cách Thêm Nhóm Sản phẩm Mới trong trang Sản phẩm của Hồ sơ Cơ sở. Làm theo các bước theo sơ đồ từ Hình 3A đến hết 3F để thêm nhóm sản phẩm mới vào hồ sơ cơ sở. Sau khi hoàn thành mỗi màn hình, hãy nhớ nhấp vào nút "Lưu" ở cuối màn hình.

**Hình 3A.** Trên thẻ Sản phẩm, hãy chọn "Thêm Nhóm Sản phẩm mới" (mũi tên màu vàng).

Product Summary

Contacts

General

Operating Schedule

Facility

HACCP

Products

Equipment

Inspection Tasks

Slaughter

Products

Volumes

Add new Product Group

HACCP Category	Finished Product Category	Species	Product Group	Volume	Edit	Delete
Raw - Intact	Raw intact beef	Beef	Beef Manufacturing Trimmings	> 600,000		
Raw - Intact	Raw intact beef	Beef	Primals and Subprimals	> 600,000		
Raw - Non Intact	Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef	Beef	Beef Trimming from nonintact beef	6,001 - 50,000		



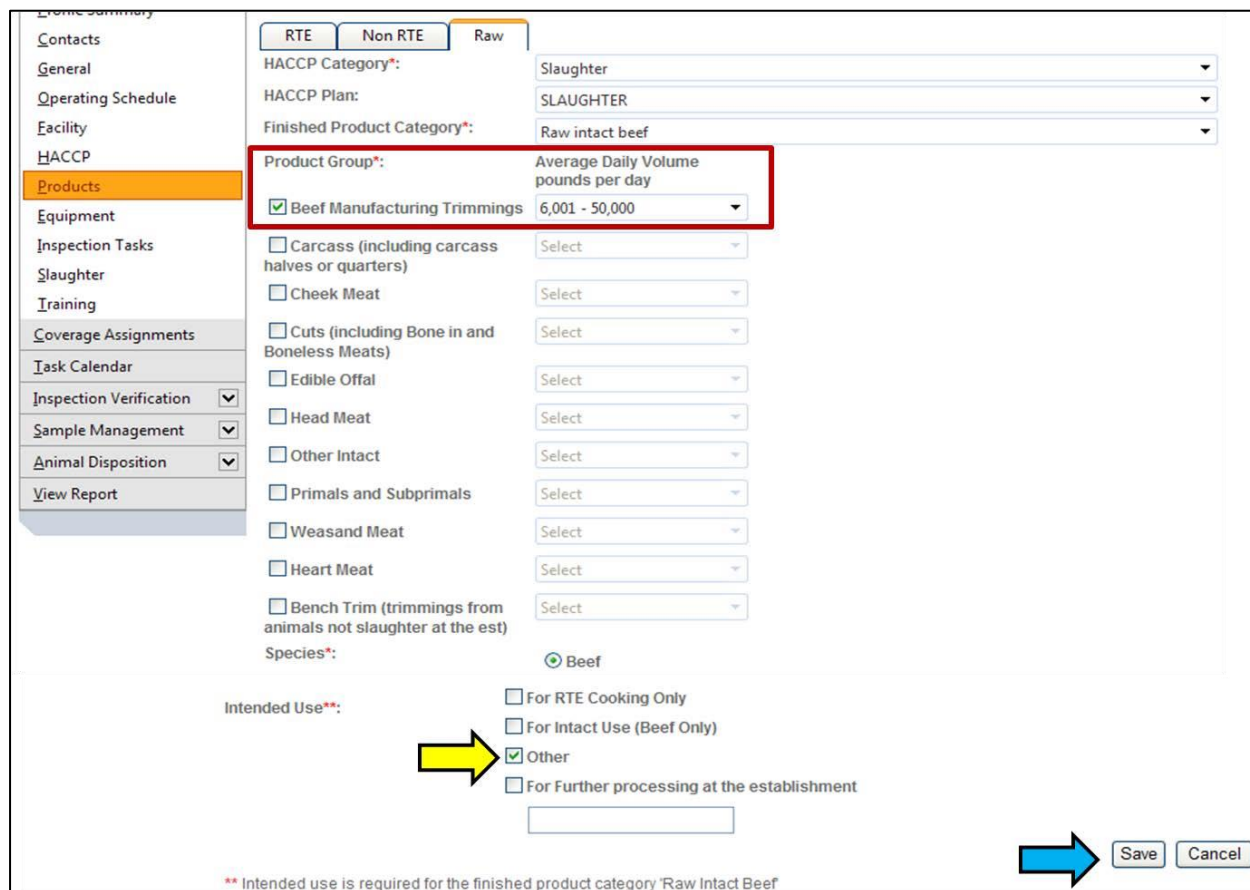
**Hình 3B.** Trên thẻ "Sống" (mũi tên màu vàng), nhập Hạng mục HACCP và Kế hoạch HACCP. Đối với Hạng mục Thành phẩm, nhập "Thịt bò còn nguyên cơ sống" (ô màu đỏ).

The screenshot shows a software interface with a sidebar on the left containing menu items: Contacts, General, Operating Schedule, Facility, HACCP, Products (highlighted in orange), and Equipment. The main area has three tabs: RTE, Non RTE, and Raw. The 'Raw' tab is selected, indicated by a yellow arrow. Below the tabs, there are three dropdown menus: 'HACCP Category\*' (set to 'Select'), 'HACCP Plan' (set to 'Select'), and 'Finished Product Category\*' (set to 'Select'). These three dropdowns are enclosed in a red rectangular box. Below them is a 'Species\*' field. At the bottom right are 'Save' and 'Cancel' buttons.

**Hình 3C.** Sau khi hoàn thành các bước trong Hình 3B, hãy chọn Nhóm Sản phẩm thích hợp. Trong ví dụ này, hãy chọn "Thịt bò Vụn Sau sản xuất" (mũi tên màu vàng).

This screenshot shows the same HACCP form as Figure 3B, but with more data entered. The 'HACCP Category\*' dropdown is now set to 'Slaughter', 'HACCP Plan' is set to 'SLAUGHTER', and 'Finished Product Category\*' is set to 'Raw intact beef'. These three dropdowns remain highlighted with a red box. Below them, the 'Product Group\*' section is visible, showing a list of product types with checkboxes and dropdown menus. A yellow arrow points to the 'Products' menu item in the sidebar. The 'Species\*' field is now set to 'Beef'. The 'Save' and 'Cancel' buttons are at the bottom right.

**Hình 3D.** Đối với mỗi Nhóm Sản phẩm được chọn, nhập Sản lượng Trung bình Hàng ngày (pao trên ngày) (ô màu đỏ). Đối với mục đích sử dụng trong sản phẩm không còn nguyên cơ sống (ví dụ: thịt bò xay sống, sản phẩm được làm mềm bằng máy, sản phẩm được nhào trộn bằng chân không) hoặc khi mục đích sử dụng không rõ ràng, hãy chọn "Khác" (mũi tên màu vàng).



**Form HACCP Summary**

**Contacts**

**General**

**Operating Schedule**

**Facility**

**HACCP**

**Products**

**Equipment**

**Inspection Tasks**

**Slaughter**

**Training**

**Coverage Assignments**

**Task Calendar**

**Inspection Verification**

**Sample Management**

**Animal Disposition**

**View Report**

**RTE** **Non RTE** **Raw**

HACCP Category\*: Slaughter

HACCP Plan: SLAUGHTER

Finished Product Category\*: Raw intact beef

Product Group\*: Average Daily Volume pounds per day

☒ Beef Manufacturing Trimmings 6,001 - 50,000

☐ Carcass (including carcass halves or quarters) Select

☐ Cheek Meat Select

☐ Cuts (including Bone in and Boneless Meats) Select

☐ Edible Offal Select

☐ Head Meat Select

☐ Other Intact Select

☐ Primals and Subprimals Select

☐ Weasand Meat Select

☐ Heart Meat Select

☐ Bench Trim (trimmings from animals not slaughter at the est) Select

Species\*: Beef

Intended Use\*\*:

☐ For RTE Cooking Only

☐ For Intact Use (Beef Only)

☒ Other

☐ For Further processing at the establishment

**Save** **Cancel**

\*\* Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'

**Hình 3E.** Trong ví dụ này, nhóm sản phẩm Thịt bò Vụn Sau sản xuất (ô màu đỏ) đã được thêm vào hồ sơ cơ sở.

<ul style="list-style-type: none"> <li>Profile Summary</li> <li>Contacts</li> <li>General</li> <li>Operating Schedule</li> <li>Facility</li> <li>HACCP</li> <li><b>Products</b></li> <li>Equipment</li> <li>Inspection Tasks</li> <li>Slaughter</li> <li>Training</li> <li>Coverage Assignments</li> <li>Task Calendar</li> <li>Inspection Verification</li> </ul>	Products Volumes		Add new Product Group				
	HACCP Category	Finished Product Category	Species	Product Group	Volume	Edit	Delete
	Raw - Intact	Raw intact beef	Beef	Beef Manufacturing Trimmings	> 600,000		
	Raw - Intact	Raw intact beef	Beef	Primals and Subprimals	> 600,000		
	Raw - Non Intact	Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef	Beef	Beef Trimming from nonintact beef	6,001 - 50,000		
	Raw - Non Intact	Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef	Beef	Ground Beef Product from in-house source materials	250,001 - 600,000		
	Slaughter	Raw intact beef	Beef	Beef Manufacturing Trimmings	6,001 - 50,000		

**Hình 3F.** Chọn thẻ "Sản lượng" và xác minh rằng Sản lượng HACCP chính xác. Nếu không, hãy sửa lại sản lượng cho chính xác.

<ul style="list-style-type: none"> <li>Profile Summary</li> <li>Contacts</li> <li>General</li> <li>Operating Schedule</li> <li>Facility</li> <li>HACCP</li> <li><b>Products</b></li> <li>Equipment</li> </ul>	Products	Volumes	
	HACCP Volumes		
	Raw - Intact	> 600,000	
	Raw - Non Intact	50,001 - 250,000	
	Slaughter	> 600,000	
			<input type="button" value="Save"/> <input type="button" value="Cancel"/>

**Hình 4.** Thịt bò Vụn Sau sản xuất (MT60). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Giết mổ" hoặc "Còn nguyên cơ Sống" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm, hãy chọn "Thịt bò còn nguyên cơ sống". Đối với Nhóm Sản phẩm, hãy chọn "Thịt bò Vụn Sau sản xuất". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE		Non RTE		Raw	
HACCP Category*:		Slaughter			
HACCP Plan:		SLAUGHTER			
Finished Product Category*:		Raw intact beef			
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day			
<input checked="" type="checkbox"/>	Beef Manufacturing Trimmings	50,001 - 250,000			
<input type="checkbox"/>	Carcass (including carcass halves or quarters)	Select			
<input type="checkbox"/>	Cheek Meat	Select			
<input type="checkbox"/>	Cuts (including Bone in and Boneless Meats)	Select			
<input type="checkbox"/>	Edible Offal	Select			
<input type="checkbox"/>	Head Meat	Select			
<input type="checkbox"/>	Other Intact	Select			
<input type="checkbox"/>	Primals and Subprimals	Select			
<input type="checkbox"/>	Weasand Meat	Select			
<input type="checkbox"/>	Heart Meat	Select			
<input type="checkbox"/>	Bench Trim (trimmings from animals not slaughter at the est)	Select			
Species*:		<input checked="" type="radio"/> Beef			
Intended Use**:		<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only <input type="checkbox"/> For Intact Use (Beef Only) <input checked="" type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> For Further processing at the establishment			
		<input type="text"/>			
<div>Save Cancel</div>					

\*\* Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'

**Hình 5.** Thịt bò Vụn từ Thịt bò Không còn Nguyên cơ (MT60 và MT65). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Sống - Không còn Nguyên cơ" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm, hãy chọn "Thịt bò xay sống, được làm xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Đối với Nhóm Sản phẩm, hãy chọn "Thịt bò Vụn từ thịt bò không còn nguyên cơ". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE		Non RTE		Raw	
HACCP Category*:		Raw - Non Intact			
HACCP Plan:		FABRICATION			
Finished Product Category*:		Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef			
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day			
<input type="checkbox"/> Advanced Meat Recovery (AMR)		Select			
<input checked="" type="checkbox"/> Beef Trimming from nonintact beef		6,001 - 50,000			
<input type="checkbox"/> Formed Steaks		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from In-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty Product		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)		Select			
<input type="checkbox"/> Non-Intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)		Select			
<input type="checkbox"/> Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from In-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals		Select			
<input type="checkbox"/> Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ammoniated Beef		Select			
Species*:		<input checked="" type="radio"/> Beef			
Intended Use**:		<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only <input checked="" type="checkbox"/> Other			
		<input type="text"/>			
		<input type="button" value="Save"/> <input type="button" value="Cancel"/>			

\*\* Intended use is required for the finished product category "Raw Intact Beef"

<input type="radio"/> RTE <input type="radio"/> Non RTE <input checked="" type="radio"/> Raw	
HACCP Category*:	Raw - Non Intact
HACCP Plan:	GROUND BEEF
Finished Product Category*:	Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef
Product Group*:	Average Daily Volume pounds per day
<input type="checkbox"/> Advanced Meat Recovery (AMR)	Select
<input type="checkbox"/> Beef Trimming from nonintact beef	Select
<input type="checkbox"/> Formed Steaks	Select
<input checked="" type="checkbox"/> Ground Beef Product from In-house source materials	6,001 - 50,000
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty Product	Select
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)	Select
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)	Select
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)	Select
<input type="checkbox"/> Non-Intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)	Select
<input type="checkbox"/> Other Non-intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)	Select
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from purchased source materials	Select
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from In-house source materials	Select
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from purchased source materials	Select
<input type="checkbox"/> Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals	Select
<input type="checkbox"/> Bench Trim (derived from non-Intact beef not slaughter at the est)	Select
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials	Select
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials	Select
<input type="checkbox"/> Ammoniated Beef	Select
Species*:	<input checked="" type="radio"/> Beef
Intended Use**:	<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only <input checked="" type="checkbox"/> Other
<input type="text"/>	
<input type="button" value="Save"/> <input type="button" value="Cancel"/>	

\*\* Intended use is required for the finished product category "Raw Intact Beef"



**Hình 7.** Bánh Hăm-bơ-gơ/Sản phẩm Chả Bò (MT43, MT60 và MT65). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Sống – Không còn Nguyên cơ" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm, hãy chọn "Thịt bò xay sống, được làm xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Đối với Nhóm Sản phẩm, hãy chọn "Bánh Hăm-bơ-gơ/Sản phẩm Chả Bò". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE		Non RTE		Raw	
HACCP Category*:		Raw - Non Intact			
HACCP Plan:		GROUND BEEF			
Finished Product Category*:		Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef			
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day			
<input type="checkbox"/>	Advanced Meat Recovery (AMR)	Select			
<input type="checkbox"/>	Beef Trimming from nonintact beef	Select			
<input type="checkbox"/>	Formed Steaks	Select			
<input type="checkbox"/>	Ground Beef Product from In-house source materials	Select			
<input checked="" type="checkbox"/>	Hamburger/Beef Patty Product	6,001 - 50,000			
<input type="checkbox"/>	Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)	Select			
<input type="checkbox"/>	Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)	Select			
<input type="checkbox"/>	Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PCCB)	Select			
<input type="checkbox"/>	Non-intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)	Select			
<input type="checkbox"/>	Other Non-intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)	Select			
<input type="checkbox"/>	Ground Beef Product from purchased source materials	Select			
<input type="checkbox"/>	Ground Beef combined with other species from In-house source materials	Select			
<input type="checkbox"/>	Ground Beef combined with other species from purchased source materials	Select			
<input type="checkbox"/>	Fabricated Steaks and other Non-intact Subprimals	Select			
<input type="checkbox"/>	Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)	Select			
<input type="checkbox"/>	Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials	Select			
<input type="checkbox"/>	Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials	Select			
<input type="checkbox"/>	Ammoniated Beef	Select			
Species*:		<input checked="" type="radio"/> Beef			
Intended Use**:		<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only <input checked="" type="checkbox"/> Other			
		<input type="text"/>			
<div>Save Cancel</div>					

\*\* Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'

**Hình 8.** Thịt bò Xay kết hợp với Thịt của các Loài Khác từ các Nguyên liệu Gốc Nội bộ (MT43 và MT60). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Sống - Không còn Nguyên cơ" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm, hãy chọn "Thịt bò xay sống, được làm xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Đối với Nhóm Sản phẩm, hãy chọn "Thịt bò Xay kết hợp với thịt của các loài khác từ các nguyên liệu gốc nội bộ". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE		Non RTE		Raw	
HACCP Category*:		Raw - Non Intact			
HACCP Plan:		GROUND BEEF			
Finished Product Category*:		Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef			
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day			
<input type="checkbox"/> Advanced Meat Recovery (AMR)		Select			
<input type="checkbox"/> Beef Trimming from nonintact beef		Select			
<input type="checkbox"/> Formed Steaks		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from In-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty Product		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)		Select			
<input type="checkbox"/> Non-Intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)		Select			
<input type="checkbox"/> Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from In-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals		Select			
<input type="checkbox"/> Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)		Select			
<input checked="" type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials		3,001 - 6,000			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ammoniated Beef		Select			
Species*:		<input checked="" type="radio"/> Beef			
Intended Use**:		<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only			
		<input checked="" type="checkbox"/> Other			
		<input type="text"/>			
<div>Save Cancel</div>					

-- Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'

RTE		Non RTE		Raw	
HACCP Category*:			Raw - Non Intact		
HACCP Plan:			GROUND BEEF		
Finished Product Category*:			Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef		
Product Group*:			Average Daily Volume pounds per day		
<input type="checkbox"/> Advanced Meat Recovery (AMR)			Select		
<input type="checkbox"/> Beef Trimming from nonintact beef			Select		
<input type="checkbox"/> Formed Steaks			Select		
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from In-house source materials			Select		
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty Product			Select		
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)			Select		
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)			Select		
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)			Select		
<input type="checkbox"/> Non-intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)			Select		
<input type="checkbox"/> Other Non-intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)			Select		
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from purchased source materials			Select		
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from In-house source materials			Select		
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from purchased source materials			Select		
<input type="checkbox"/> Fabricated Steaks and other Non-intact Subprimals			Select		
<input type="checkbox"/> Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)			Select		
<input checked="" type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials			6,001 - 50,000		
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials			Select		
<input type="checkbox"/> Ammoniated Beef			Select		
Species*:			<input checked="" type="radio"/> Beef		
Intended Use**:			<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only		
			<input checked="" type="checkbox"/> Other		
<input type="text"/>					
<input type="button" value="Save"/> <input type="button" value="Cancel"/>					

\*\* Intended use is required for the finished product category "Raw Intact Beef"

\*\*\* Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'

RTE	Non RTE	Raw
HACCP Category*: Raw - Non Intact		
HACCP Plan: FABRICATION		
Finished Product Category*: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef		
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day
<input type="checkbox"/> Advanced Meat Recovery (AMR)		Select
<input type="checkbox"/> Beef Trimming from nonIntact beef		Select
<input type="checkbox"/> Formed Steaks		Select
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from In-house source materials		Select
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty Product		Select
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)		Select
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)		Select
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)		Select
<input type="checkbox"/> Non-intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)		Select
<input checked="" type="checkbox"/> Other Non-intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)		3,001 - 6,000
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from purchased source materials		Select
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from In-house source materials		Select
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from purchased source materials		Select
<input type="checkbox"/> Fabricated Steaks and other Non-intact Subprimals		Select
<input type="checkbox"/> Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)		Select
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials		Select
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials		Select
<input type="checkbox"/> Ammoniated Beef		Select
Species*: <input checked="" type="radio"/> Beef		
Intended Use*: <input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only		
<input checked="" type="checkbox"/> Other		

Save Save

↗ Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'

**Hình 11.** Các sản phẩm được làm mềm bằng máy từ các nguyên liệu gốc nội bộ (MT60). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Sống - Không còn Nguyên cơ" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm, hãy chọn "Thịt bò xay sống, được làm xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Đối với Nhóm Sản phẩm, hãy chọn "Các sản phẩm được làm mềm bằng máy từ các nguyên liệu gốc nội bộ". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE		Non RTE		Raw	
HACCP Category*:		Raw - Non Intact			
HACCP Plan:		FABRICATION			
Finished Product Category*:		Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef			
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day			
<input type="checkbox"/> Advanced Meat Recovery (AMR)		Select			
<input type="checkbox"/> Beef Trimming from nonintact beef		Select			
<input type="checkbox"/> Formed Steaks		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from in-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty Product		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)		Select			
<input type="checkbox"/> Non-Intact Cuts (Including Bone in and Boneless Meats)		Select			
<input type="checkbox"/> Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from in-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals		Select			
<input type="checkbox"/> Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from in-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ammoniated Beef		Select			
<input checked="" type="checkbox"/> Mechanically Tenderized Products from in-house source materials		3,001 - 6,000			
Species*:		<input checked="" type="radio"/> Beef			
Intended Use**:		<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only			
		<input checked="" type="checkbox"/> Other			
		<input type="text"/>			
<input type="button" value="Save"/> <input type="button" value="Cancel"/>					
<p>** Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'</p>					

**Hình 12.** Thịt vụn được sản xuất bởi cơ sở chế biến cùng hệ thống (MT60). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Sống - Nguyên cơ" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm "Thịt bò còn nguyên cơ sống", hãy chọn Nhóm Sản phẩm "Thịt vụn được sản xuất bởi cơ sở chế biến cùng hệ thống". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE	Non RTE	Raw
HACCP Category*: Raw - Intact		
HACCP Plan: Fabrication		
Finished Product Category*: Raw intact beef		
Product Group*: Average Daily Volume pounds per day		
<input type="checkbox"/> Beef Manufacturing Trimmings	Select	
<input type="checkbox"/> Carcass (including carcass halves or quarters)	Select	
<input type="checkbox"/> Cheek Meat	Select	
<input type="checkbox"/> Cuts (including Bone in and Boneless Meats)	Select	
<input type="checkbox"/> Edible Offal	Select	
<input type="checkbox"/> Head Meat	Select	
<input type="checkbox"/> Other Intact	Select	
<input type="checkbox"/> Primals and Subprimals	Select	
<input type="checkbox"/> Weasand Meat	Select	
<input type="checkbox"/> Heart Meat	Select	
<input type="checkbox"/> Bench Trim (trimmings from animals not slaughter at the est)	Select	
<input checked="" type="checkbox"/> Trim produced by sister processing establishment	1,001 - 3,000	
Species*:	<input checked="" type="radio"/> Beef	
Intended Use**:	<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only	
	<input type="checkbox"/> For Intact Use (Beef Only)	
	<input checked="" type="checkbox"/> Other	
	<input type="checkbox"/> For Further processing at the establishment	
No. of days of production:	7	

\*\* Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'



**Hình 13.** Thịt vụn Gom (Thịt vụn từ Động vật Không được Giết mổ tại Cơ sở) (MT65). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Sống - Nguyên cơ" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm "Thịt bò còn nguyên cơ sống", hãy chọn Nhóm Sản phẩm "Thịt vụn Gom (thịt vụn từ động vật không được giết mổ tại cơ sở)". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE		Non RTE		Raw	
HACCP Category*:		Raw - Intact			
HACCP Plan:		FABRICATION			
Finished Product Category*:		Raw intact beef			
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day			
<input type="checkbox"/> Beef Manufacturing Trimmings		Select			
<input type="checkbox"/> Carcass (including carcass halves or quarters)		Select			
<input type="checkbox"/> Cheek Meat		Select			
<input type="checkbox"/> Cuts (including Bone in and Boneless Meats)		Select			
<input type="checkbox"/> Edible Offal		Select			
<input type="checkbox"/> Head Meat		Select			
<input type="checkbox"/> Other Intact		Select			
<input type="checkbox"/> Primals and Subprimals		Select			
<input type="checkbox"/> Weasand Meat		Select			
<input type="checkbox"/> Heart Meat		Select			
<input checked="" type="checkbox"/> Bench Trim (trimmings from animals not slaughter at the est)		3,001 - 6,000			
Species*:		<input checked="" type="radio"/> Beef			
Intended Use**:		<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only <input type="checkbox"/> For Intact Use (Beef Only) <input checked="" type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> For Raw Intact Use shipped to another est <input type="checkbox"/> For Raw Non-Intact Use at the est			
		<input type="text"/>			
		<input type="button" value="Save"/> <input type="button" value="Cancel"/>			

\*\* Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'

**Hình 14.** Thịt vụn Gom (Có Nguồn gốc từ Thịt bò Không còn Nguyên cơ được Giết mổ tại Cơ sở) (MT65). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Sống Không còn Nguyên cơ" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm, hãy chọn "Thịt bò xay sống, được làm xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Đối với Nhóm Sản phẩm, hãy chọn "Thịt vụn Gom (có nguồn gốc từ thịt bò không còn nguyên cơ không được giết mổ tại cơ sở)". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE

Non RTE

Raw

HACCP Category\*:

Raw - Non Intact

HACCP Plan:

FABRICATION

Finished Product Category\*:

Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef

Product Group\*:

☐ Advanced Meat Recovery (AMR)
 

Average Daily Volume pounds per day

Select

☐ Beef Trimming from nonintact beef
 

Select

☐ Formed Steaks
 

Select

☐ Ground Beef Product from In-house source materials
 

Select

☐ Hamburger/Beef Patty Product
 

Select

☐ Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)
 

Select

☐ Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)
 

Select

☐ Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)
 

Select

☐ Non-Intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)
 

Select

☐ Other Non-intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)
 

Select

☐ Ground Beef Product from purchased source materials
 

Select

☐ Ground Beef combined with other species from In-house source materials
 

Select

☐ Ground Beef combined with other species from purchased source materials
 

Select

☐ Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals
 

Select

☒ Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)
 

3,001 - 6,000

☐ Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials
 

Select

☐ Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials
 

Select

☐ Ammoniated Beef
 

Select

Species\*:

☒ Beef

Intended Use\*\*:

☐ For RTE Cooking Only
 ☒ Other

Save

Cancel

\*\*\* Intended use is required for the finished product category "Raw Intact Beef"

**Hình 15.** Sản phẩm Thịt bò Xay từ các Nguyên liệu Gốc được Thu mua (MT43 và MT65). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Sống Không còn Nguyên cơ" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm, hãy chọn "Thịt bò xay sống, được làm xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Đối với Nhóm Sản phẩm, hãy chọn "Sản phẩm Thịt bò Xay từ các nguyên liệu gốc được thu mua". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE		Non RTE		Raw	
HACCP Category*:		Raw - Non Intact			
HACCP Plan:		GROUND BEEF			
Finished Product Category*:		Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef			
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day			
<input type="checkbox"/> Advanced Meat Recovery (AMR)		Select			
<input type="checkbox"/> Beef Trimming from nonintact beef		Select			
<input type="checkbox"/> Formed Steaks		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from In-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty Product		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)		Select			
<input type="checkbox"/> Non-Intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)		Select			
<input type="checkbox"/> Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)		Select			
<input checked="" type="checkbox"/> Ground Beef Product from purchased source materials		3,001 - 6,000			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from In-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals		Select			
<input type="checkbox"/> Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ammoniated Beef		Select			
Species*:		<input checked="" type="radio"/> Beef			
Intended Use**:		<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only <input checked="" type="checkbox"/> Other			
<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div>					
<input type="button" value="Save"/> <input type="button" value="Cancel"/>					

\*\* Intended use is required for the finished product category "Raw Intact Beef"

**Hình 16.** Thịt bò Xay Kết hợp với Thịt của các Loài Khác từ các Nguyên liệu Gốc được Thu mua (MT43 và MT65). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Sống Không còn Nguyên cơ" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm, hãy chọn "Thịt bò xay sống, được làm xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Đối với Nhóm Sản phẩm, hãy chọn "Thịt bò Xay kết hợp với thịt của các loài khác từ các nguyên liệu gốc được thu mua". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE		Non RTE		Raw	
HACCP Category*:		Raw - Non Intact			
HACCP Plan:		GROUND BEEF			
Finished Product Category*:		Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef			
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day			
<input type="checkbox"/>	Advanced Meat Recovery (AMR)	Select			
<input type="checkbox"/>	Beef Trimming from nonintact beef	Select			
<input type="checkbox"/>	Formed Steaks	Select			
<input type="checkbox"/>	Ground Beef Product from In-house source materials	Select			
<input type="checkbox"/>	Hamburger/Beef Patty Product	Select			
<input type="checkbox"/>	Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)	Select			
<input type="checkbox"/>	Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)	Select			
<input type="checkbox"/>	Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PCCB)	Select			
<input type="checkbox"/>	Non-intact Cuts (Including Bone in and Boneless Meats)	Select			
<input type="checkbox"/>	Other Non-intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)	Select			
<input type="checkbox"/>	Ground Beef Product from purchased source materials	Select			
<input type="checkbox"/>	Ground Beef combined with other species from In-house source materials	Select			
<input checked="" type="checkbox"/>	Ground Beef combined with other species from purchased source materials	250,001 - 600,000			
<input type="checkbox"/>	Fabricated Steaks and other Non-intact Subprimals	Select			
<input type="checkbox"/>	Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)	Select			
<input type="checkbox"/>	Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials	Select			
<input type="checkbox"/>	Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials	Select			
<input type="checkbox"/>	Ammoniated Beef	Select			
Species*:		<input checked="" type="radio"/> Beef			
Intended Use**:		<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only <input checked="" type="checkbox"/> Other			
<div style="border: 1px solid black; height: 15px; width: 100%;"></div>					
<input type="button" value="Save"/> <input type="button" value="Cancel"/>					

\*\*\* Intended use is required for the finished product category "Raw Intact Beef"

**Hình 17.** Bánh Hăm-bơ-gơ/Chả Bò Kết hợp với Thịt của các Loài Khác từ các Nguyên liệu Gốc được Thu mua (MT43 và MT65). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Sống Không còn Nguyên cơ" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm, hãy chọn "Thịt bò xay sống, được làm xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Đối với Nhóm Sản phẩm, hãy chọn "Bánh Hăm-bơ-gơ/Chả Bò kết hợp với thịt của các loài khác từ các nguyên liệu gốc được thu mua". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE		Non RTE		Raw	
HACCP Category*:		Raw - Non Intact			
HACCP Plan:		GROUND BEEF			
Finished Product Category*:		Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef			
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day			
<input type="checkbox"/> Advanced Meat Recovery (AMR)		Select			
<input type="checkbox"/> Beef Trimming from nonintact beef		Select			
<input type="checkbox"/> Formed Steaks		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from in-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty Product		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)		Select			
<input type="checkbox"/> Non-Intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)		Select			
<input type="checkbox"/> Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from in-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals		Select			
<input type="checkbox"/> Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from in-house source materials		Select			
<input checked="" type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials		6,001 - 50,000			
<input type="checkbox"/> Ammoniated Beef		Select			
Species*:		<input checked="" type="radio"/> Beef			
Intended Use**:		<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only			
		<input checked="" type="checkbox"/> Other			
		<input type="text"/>			
<input type="button" value="Save"/> <input type="button" value="Cancel"/>					

\*\*\* Intended use is required for the finished product category "Raw Intact Beef"

**Hình 18.** Các sản phẩm được làm mềm bằng máy từ các nguyên liệu gốc được thu mua (MT65). Trên thẻ "Sống", ứng với Hạng mục HACCP, hãy chọn "Sống Không còn Nguyên cơ" và nhập tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Đối với Hạng mục Thành phẩm, hãy chọn "Thịt bò xay sống, được làm xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Đối với Nhóm Sản phẩm, hãy chọn "Các sản phẩm được làm mềm bằng máy từ các nguyên liệu gốc được thu mua". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Đối với Mục đích Sử dụng, hãy chọn "Khác".

RTE		Non RTE		Raw	
HACCP Category*:		Raw - Non Intact			
HACCP Plan:		FABRICATION			
Finished Product Category*:		Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef			
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day			
<input type="checkbox"/> Advanced Meat Recovery (AMR)		Select			
<input type="checkbox"/> Beef Trimming from nonintact beef		Select			
<input type="checkbox"/> Formed Steaks		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from in-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty Product		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)		Select			
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)		Select			
<input type="checkbox"/> Non-Intact Cuts (including Bone in and Boneless Meats)		Select			
<input type="checkbox"/> Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from in-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals		Select			
<input type="checkbox"/> Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from in-house source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials		Select			
<input type="checkbox"/> Ammoniated Beef		Select			
<input checked="" type="checkbox"/> Mechanically Tenderized Products from purchased source materials		3,001 - 6,000			
Species*:		<input checked="" type="radio"/> Beef			
Intended Use**:		<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only			
		<input checked="" type="checkbox"/> Other			
		<input type="text"/>			
<div>Save</div> <div>Cancel</div>					
** Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'					



**Hình 19.** Ví dụ về Hồ sơ PHIS đối với một sản phẩm có mục đích sử dụng trong các sản phẩm ăn liền (RTE) tại cơ sở thuộc diện kiểm định của cơ quan liên bang khác. Không chọn bất kỳ mục đích sử dụng nào khác. **LƯU Ý:** Các cơ sở sẽ không thuộc đối tượng của một số nhiệm vụ lấy mẫu cụ thể trong PHIS nếu tất cả các nhóm thành phẩm đủ điều kiện nằm trong các tiêu chí lên lịch lấy mẫu trong hồ sơ PHIS được đánh dấu là "chỉ dành cho RTE".

Raw

HACCP Category\*: Slaughter or Raw Intact

HACCP Plan: SLAUGHTER

Finished Product Category\*: Raw intact beef

Product Group\*: Average Daily Volume pounds per day

☒ Beef Manufacturing Trimmings 3,001 - 6,000

Species\*: ☒ Beef

Intended Use\*\*: ☒ For RTE Cooking Only  
☐ For Intact Use (Beef Only)  
☐ Other  
☐ For Further processing at the establishment

Save Cancel

\*\* Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'

**Hình 20. Thịt Đầu (MT64).** Trong thẻ "Sống", hãy chọn Hạng mục HACCP "Giết mổ" hoặc "Nguyên cơ Sống". Chọn tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Chọn Hạng mục Thành phẩm "Thịt bò còn nguyên cơ sống". Chọn Nhóm Sản phẩm "Thịt Đầu". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Chọn "Khác" dưới Mục đích Sử dụng.

Profile Summary  
Contacts  
General  
Operating Schedule  
Facility  
HACCP  
**Products**  
Equipment  
Inspection Tasks  
Slaughter  
Training  
Coverage Assignments  
Task Calendar  
Inspection Verification  
Sample Management  
Animal Disposition  
View Report

RTE
Non RTE
**Raw**

HACCP Category\*:
Slaughter

HACCP Plan:
SLAUGHTER

Finished Product Category\*:
Raw intact beef

Product Group\*:
Average Daily Volume pounds per day

☐ Beef Manufacturing Trimmings
Select

☐ Carcass (including carcass halves or quarters)
Select

☐ Cheek Meat
Select

☐ Cuts (including Bone in and Boneless Meats)
Select

☐ Edible Offal
Select

☒ Head Meat
1,001 - 3,000

☐ Other Intact
Select

☐ Primals and Subprimals
Select

☐ Weasand Meat
Select

☐ Heart Meat
Select

☐ Bench Trim (trimmings from animals not slaughter at the est)
Select

Species\*:
Beef

Intended Use\*\*:
☐ For RTE Cooking Only
☒ Other

SaveCancel

\*\* Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'

**Hình 21. Thịt Máu (MT64).** Trong thẻ "Sống", hãy chọn Hạng mục HACCP "Giết mổ" hoặc "Nguyên cơ Sống". Chọn tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Chọn Hạng mục Thành phẩm "Thịt bò còn nguyên cơ sống". Chọn Nhóm Sản phẩm "Thịt Máu". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Chọn "Khác" dưới Mục đích Sử dụng.

Profile Summary

Contacts

General

Operating Schedule

Facility

HACCP

**Products**

Equipment

Inspection Tasks

Slaughter

Training

Coverage Assignments

Task Calendar

Inspection Verification

Sample Management

Animal Disposition

View Report

RTE

Non RTE

**Raw**

HACCP Category\*: Slaughter

HACCP Plan: SLAUGHTER

Finished Product Category\*: Raw intact beef

Product Group\*: Average Daily Volume pounds per day

☐ Beef Manufacturing Trimings

☐ Carcass (including carcass halves or quarters)

☒ Cheek Meat

☐ Cuts (including Bone in and Boneless Meats)

☐ Edible Offal

☐ Head Meat

☐ Other Intact

☐ Primals and Subprimals

☐ Weasand Meat

☐ Heart Meat

☐ Bench Trim (trimmings from animals not slaughter at the est)

Species\*: Beef

Intended Use\*\*: For RTE Cooking Only

☒ Other

Save

Cancel

\*\* Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'

**Hình 22.** Thịt Tim (MT64). Trong thẻ "Sống", hãy chọn Hạng mục HACCP "Giết mổ" hoặc "Nguyên cơ Sống". Chọn tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Chọn Hạng mục Thành phẩm "Thịt bò còn nguyên cơ sống". Chọn Nhóm Sản phẩm "Thịt tim". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Chọn "Khác" dưới Mục đích Sử dụng.

The screenshot shows a software interface for HACCP management. On the left is a navigation menu with options like Profile Summary, Contacts, General, Operating Schedule, Facility, HACCP, Products (highlighted), Equipment, Inspection Tasks, Slaughter, Profile Questionnaire, Training, Coverage Assignments, Task Calendar, Inspection Verification, Sample Management, Animal Disposition, and View Report.

The main content area is titled with tabs: RTE, Non RTE, and Raw (selected). Below the tabs, the form contains the following fields:

- HACCP Category\*:** A dropdown menu with "Raw - Intact" selected.
- HACCP Plan:** A dropdown menu with "FABRICATION" selected.
- Finished Product Category\*:** A dropdown menu with "Raw intact beef" selected.
- Product Group\*:** A list of checkboxes for different meat types, each with an associated "Average Daily Volume pounds per day" dropdown:
  - ☐ Beef Manufacturing Trimmings (Select)
  - ☐ Carcass (including carcass halves or quarters) (Select)
  - ☐ Cheek Meat (Select)
  - ☐ Cuts (including Bone in and Boneless Meats) (Select)
  - ☐ Edible Offal (Select)
  - ☐ Head Meat (Select)
  - ☐ Other Intact (Select)
  - ☐ Primals and Subprimals (Select)
  - ☐ Weasand Meat (Select)
  - ☒ Heart Meat (1,001 - 3,000)
  - ☐ Bench Trim (trimmings from animals not slaughter at the est) (Select)
- Species\*:** A dropdown menu with "Beef" selected.
- Intended Use\*\*:** Two checkboxes:
  - ☐ For RTE Cooking Only
  - ☒ Other
- No. of days of production:** A text input field.

At the bottom right, there are "Save" and "Cancel" buttons.

**PHIS Profile Setup**

**Products and Approvals**

- Profile Summary
- Contacts
- General
- Operating Schedule
- Facility
- HACCP
- Products**
- Equipment
- Inspection Tasks
- Slaughter
- Training
- Coverage Assignments
- Task Calendar
- Inspection Verification ▼
- Sample Management ▼
- Animal Disposition ▼
- View Report

---

RTE Non RTE Raw


HACCP Category\*: Slaughter

HACCP Plan: SLAUGHTER

Finished Product Category\*: Raw intact beef

Product Group\*: Average Daily Volume pounds per day

<input type="checkbox"/> Beef Manufacturing Trimmings	Select
<input type="checkbox"/> Carcass (including carcass halves or quarters)	Select
<input type="checkbox"/> Cheek Meat	Select
<input type="checkbox"/> Cuts (including Bone in and Boneless Meats)	Select
<input type="checkbox"/> Edible Offal	Select
<input type="checkbox"/> Head Meat	Select
<input type="checkbox"/> Other Intact	Select
<input type="checkbox"/> Primals and Subprimals	Select
<input checked="" type="checkbox"/> Weasand Meat	1 - 1,000
<input type="checkbox"/> Heart Meat	Select
<input type="checkbox"/> Bench Trim (trimmings from animals not slaughter at the est)	Select

Species\*:  Beef

Intended Use\*\*: ☐ For RTE Cooking Only  
☒ Other

Save Cancel

\*\* Intended use is required for the finished product category 'Raw Intact Beef'

**Hình 24.** Thịt bò được xử lý bằng a-mô-ni-ắc (MT64). Trong thẻ "Sống", hãy chọn Hạng mục HACCP "Sống- Không còn Nguyên cơ". Chọn tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Chọn Hạng mục Thành phẩm "Thịt bò xay sống, được xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Chọn Nhóm Sản phẩm "Thịt bò được xử lý bằng a-mô-ni-ắc". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Chọn "Khác" dưới Mục đích Sử dụng.

Profile Summary  
Contacts  
General  
Operating Schedule  
Facility  
HACCP  
**Products**  
Equipment  
Inspection Tasks  
Slaughter  
Training  
Coverage Assignments  
Task Calendar  
Inspection Verification  
Sample Management  
Animal Disposition  
View Report

RTE
Non RTE
**Raw**

HACCP Category\*:
Raw - Non Intact

HACCP Plan:
FABRICATION

Finished Product Category\*:
Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef

Product Group\*:

☐ Advanced Meat Recovery (AMR)

☐ Beef Trimming from nonIntact beef

☐ Formed Steaks

☐ Ground Beef Product from In-house source materials

☐ Hamburger/Beef Patty Product

☐ Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)

☐ Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)

☐ Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)

☐ Non-Intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)

☐ Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)

☐ Ground Beef Product from purchased source materials

☐ Ground Beef combined with other species from In-house source materials

☐ Ground Beef combined with other species from purchased source materials

☐ Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals

☐ Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)

☐ Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials

☐ Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials

☒ Ammoniated Beef

Average Daily Volume  
pounds per day

Select

Select

Select

Select

Select

Select

Select

Select

Select

Select

Select

Select

Select

Select

Select

1,001 - 2,000

Species\*:
☒ Beef

Intended Use\*:
☐ For RTE Cooking Only
☒ Other

Save
Cancel

\*\*\* Intended use is required for the finished product category "Raw Intact Beef"



**Hình 25.** Phương pháp Thu hồi Thịt Tiên tiến (AMR) (MT64). Trong thẻ "Sống", hãy chọn Hạng mục HACCP "Sống- Không còn Nguyên cơ". Chọn tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Chọn Hạng mục Thành phẩm "Thịt bò xay sống, được xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Chọn Nhóm Sản phẩm "Thịt Thu hồi bằng Công nghệ Tiên tiến (AMR)". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Chọn "Khác" dưới Mục đích Sử dụng.

Profile Summary  
 Contacts  
 General  
 Operating Schedule  
 Facility  
 HACCP  
**Products**  
 Equipment  
 Inspection Tasks  
 Slaughter  
 Training  
 Coverage Assignments  
 Task Calendar  
 Inspection Verification  
 Sample Management  
 Animal Disposition  
 View Report

RTE Non RTE **Raw**

HACCP Category\*: Raw - Non Intact  
 HACCP Plan: FABRICATION  
 Finished Product Category\*: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef

Product Group\*: Average Daily Volume pounds per day  
☒ Advanced Meat Recovery (AMR) 1,001 - 2,000  
☐ Beef Trimming from nonIntact beef Select  
☐ Formed Steaks Select  
☐ Ground Beef Product from in-house source materials Select  
☐ Hamburger/Beef Patty Product Select  
☐ Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB) Select  
☐ Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT) Select  
☐ Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB) Select  
☐ Non-Intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats) Select  
☐ Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc) Select  
☐ Ground Beef Product from purchased source materials Select  
☐ Ground Beef combined with other species from in-house source materials Select  
☐ Ground Beef combined with other species from purchased source materials Select  
☐ Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals Select  
☐ Bench Trim (derived from non-Intact beef not slaughter at the est) Select  
☐ Hamburger/Beef Patty combined with other species from in-house source materials Select  
☐ Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials Select  
☐ Ammoniated Beef Select

Species\*: ☒ Beef

Intended Use\*\*: ☐ For RTE Cooking Only  
☒ Other

Save Cancel

\*\* Intended use is required for the finished product category "Raw intact Beef"

<b>Grants and Approvals</b>		
Profile Summary		
Contacts		
General		
Operating Schedule		
Facility		
HACCP		
<b>Products</b>		
Equipment		
Inspection Tasks		
Slaughter		
Training		
Coverage Assignments		
Task Calendar		
Inspection Verification ▼		
Sample Management ▼		
Animal Disposition ▼		
View Report		

RTE	Non RTE	Raw
HACCP Category*: Raw - Non Intact ▼		
HACCP Plan: FABRICATION ▼		
Finished Product Category*: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef ▼		
Product Group*:		Average Daily Volume pounds per day
<input type="checkbox"/> Advanced Meat Recovery (AMR)		Select ▼
<input type="checkbox"/> Beef Trimming from nonIntact beef		Select ▼
<input type="checkbox"/> Formed Steaks		Select ▼
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from In-house source materials		Select ▼
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty Product		Select ▼
<input checked="" type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)		1,001 - 3,000 ▼
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)		Select ▼
<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PCCB)		Select ▼
<input type="checkbox"/> Non-Intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)		Select ▼
<input type="checkbox"/> Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)		Select ▼
<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from purchased source materials		Select ▼
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from In-house source materials		Select ▼
<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from purchased source materials		Select ▼
<input type="checkbox"/> Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals		Select ▼
<input type="checkbox"/> Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughtered at the est)		Select ▼
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials		Select ▼
<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials		Select ▼
<input type="checkbox"/> Ammoniated Beef		Select ▼
Species*: <input checked="" type="radio"/> Beef		
Intended Use*: <input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only		
<input checked="" type="checkbox"/> Other		

Save Cancel

Profile Summary

Contacts

General

Operating Schedule

Facility

HACCP

Products

Equipment

Inspection Tasks

Slaughter

Training

Coverage Assignments

Task Calendar

Inspection Verification

Sample Management

Animal Disposition

View Report

RTE

Non RTE

Raw

HACCP Category\*: Raw - Non Intact  
HACCP Plan: FABRICATION  
Finished Product Category\*: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef  
Product Group\*:

☐ Advanced Meat Recovery (AMR)

Average Daily Volume pounds per day

Select

☐ Beef Trimming from nonintact beef

Select

☐ Formed Steaks

Select

☐ Ground Beef Product from in-house source materials

Select

☐ Hamburger/Beef Patty Product

Select

☐ Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)

Select

☒ Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)

1,001 - 3,000

☐ Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)

Select

☐ Non-Intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)

Select

☐ Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)

Select

☐ Ground Beef Product from purchased source materials

Select

☐ Ground Beef combined with other species from in-house source materials

Select

☐ Ground Beef combined with other species from purchased source materials

Select

☐ Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals

Select

☐ Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughtered at the est)

Select

☐ Hamburger/Beef Patty combined with other species from in-house source materials

Select

☐ Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials

Select

☐ Ammoniated Beef

Select

Species\*: ☒ Beef

Intended Use\*: ☐ For RTE Cooking Only  
☒ Other

Save

Cancel

**Hình 28.** Sản phẩm được Tách ở Nhiệt độ Thấp- Thịt bò Băm nhỏ được Lọc bỏ Một phần Mỡ (PDBFT) (MT64). Trong thẻ "Sống", hãy chọn Hạng mục HACCP "Sống- Không còn Nguyên cơ". Chọn tên của kế hoạch HACCP của cơ sở. Chọn Hạng mục Thành phẩm "Thịt bò xay sống, được xay nghiền nhỏ hoặc không còn nguyên cơ". Chọn Nhóm Sản phẩm "Sản phẩm được Tách ở Nhiệt độ Thấp- Thịt bò Băm nhỏ được Lọc bỏ Một phần Mỡ (PDCB)". Nhập sản lượng trung bình hàng ngày và số ngày trên tháng sản phẩm được sản xuất. Chọn "Khác" dưới Mục đích Sử dụng.

<ul style="list-style-type: none"> <li>Profile Summary</li> <li>Contacts</li> <li>General</li> <li>Operating Schedule</li> <li>Facility</li> <li>HACCP</li> <li><b>Products</b></li> <li>Equipment</li> <li>Inspection Tasks</li> <li>Slaughter</li> <li>Training</li> <li>Coverage Assignments</li> <li>Task Calendar</li> <li>Inspection Verification</li> <li>Sample Management</li> <li>Animal Disposition</li> <li>View Report</li> </ul>	<div> <div>RTE</div> <div>Non RTE</div> <div>Raw</div> </div>	
	<div>HACCP Category*: Raw - Non Intact</div> <div>HACCP Plan: FABRICATION</div> <div>Finished Product Category*: Raw ground, comminuted, or otherwise non-intact beef</div>	
	Product Group*:	Average Daily Volume pounds per day
	<input type="checkbox"/> Advanced Meat Recovery (AMR)	Select
	<input type="checkbox"/> Beef Trimming from nonintact beef	Select
	<input type="checkbox"/> Formed Steaks	Select
	<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from In-house source materials	Select
	<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty Product	Select
	<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Finely Textured Beef (FTB)	Select
	<input type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Beef Fatty Tissue (PDBFT)	Select
	<input checked="" type="checkbox"/> Low Temperature Rendered Product - Partially Defatted Chopped Beef (PDCB)	1,001 - 3,000
	<input type="checkbox"/> Non-Intact Cuts (Including Bone In and Boneless Meats)	Select
	<input type="checkbox"/> Other Non-Intact Product (fresh sausage, meat loaf, gyros, meat balls, etc)	Select
	<input type="checkbox"/> Ground Beef Product from purchased source materials	Select
	<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from In-house source materials	Select
	<input type="checkbox"/> Ground Beef combined with other species from purchased source materials	Select
	<input type="checkbox"/> Fabricated Steaks and other Non-Intact Subprimals	Select
	<input type="checkbox"/> Bench Trim (derived from non-intact beef not slaughter at the est)	Select
	<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from In-house source materials	Select
	<input type="checkbox"/> Hamburger/Beef Patty combined with other species from purchased source materials	Select
<input type="checkbox"/> Ammoniated Beef	Select	
Species*: <input checked="" type="radio"/> Beef		
Intended Use**:	<input type="checkbox"/> For RTE Cooking Only <input checked="" type="checkbox"/> Other	
<div></div>		
<div>Save Cancel</div>		
<div>*** Intended use is required for the finished product category "Raw Intact Beef"</div>		



## BẢN ĐÍNH KÈM 2. THỊT BÒ VỤNG SAU SẢN XUẤT (MT60) / THỊT VỤNG GOM (MT65) Lấy Mẫu bằng cách Sử dụng Phương pháp N60 và Phương pháp Bốc Mẫu

**ĐỂ Lấy Mẫu bằng cách Sử dụng N60:** Tuân theo hướng dẫn được đưa ra trong các Bước 3 đến hết 14.

**ĐỂ Lấy Mẫu bằng Phương pháp Bốc mẫu:** Tuân theo hướng dẫn được đưa ra trong các Bước 4 – 7 và Bước 15.

### Bộ vật tư lấy mẫu cơ bản

- 3 - Túi Whirl-Pak® Vô trùng Đóng kín có Vạch Giới hạn
- 1 - Túi có Khóa Đóng Kín 13x18" ghi nhãn "Không Vô trùng"
- 1 - Đôi Găng tay Vô trùng
- 3 - Dấu FedEx Đề Tính cước: (EL, MWL, WL)
- 1 - Mẫu FSIS 7355-2A/AB (bộ nhãn niêm phong mẫu)
- 1 - Bìa nhựa 6" x 12"
- 1 - Thùng Gửi hàng
- 1 - Gói Gel Làm mát
- 1 - Miếng ngăn bằng Giấy bồi
- 1 - Miếng Hút ẩm
- 1 - Mút Chặn

**Bộ Vật tư Lấy mẫu N60\*** (có sẵn tại Phòng thí nghiệm Miền tây để cung cấp theo yêu cầu)

- 1 - Hộp chứa
  - 1 - Dao lọc
  - Xương
  - 1 - Móc
  - 1 - Găng tay Lưới Chống Cắt, cỡ lớn: (các cỡ nhỏ, trung và ngoại cỡ được cung cấp theo yêu cầu)
  - 1 - Kẹp
  - 1 - Dưỡng chuẩn lát mô hình màu xanh lam USDA Blue N60 (1 inch rộng x 3 inch dài x 1/8 inch dày)
- \* bộ vật tư cũng bao gồm vật tư được liệt kê trong Bộ vật tư lấy mẫu cơ bản

**Vật tư Khác** (có sẵn tại Phòng thí nghiệm Miền tây để cung cấp theo yêu cầu)

- Que thép mài dao
- Tấm trải Vô trùng
- Dao lọc Xương Cong
- Phóc-xép
- Chất Vệ sinh Bề mặt

**LƯU Ý:** Các mục riêng biệt được liệt kê trong danh sách Bộ Vật tư Lấy mẫu Cơ bản và Bộ Vật tư Lấy mẫu N60 có thể cung cấp riêng theo yêu cầu.



Bộ vật tư lấy Mẫu cơ bản



Bộ Vật tư lấy mẫu N60



Vật tư khác

### Khi nhận được vật tư lấy mẫu, hãy:

1. Xác minh đã nhận được tất cả vật tư cần thiết để thực hiện lấy mẫu.

Lấy các gói gel làm lạnh ra khỏi thùng gửi hàng và đặt chúng vào thiết bị bảo quản lạnh tối thiểu 24 giờ trước khi lấy mẫu. Ướt lạnh trước thùng gửi hàng.



### Vào ngày lấy mẫu:

1. Tìm một chỗ làm việc thuận tiện gần khu vực sản xuất để đặt thiết bị của mình.
2. Làm sạch và vệ sinh chỗ làm việc của mình và hộp chứa và để chúng tự khô trong không khí.

Nếu bề mặt có thể vệ sinh không có sẵn gần khu vực làm việc nơi sẽ thực hiện lấy mẫu, hãy sử dụng tấm trải vô trùng nhựa để tạo một bề mặt làm việc để đặt thiết bị lấy mẫu đã được vệ sinh.

3. Vệ sinh dao, que thép mài dao và móc. Để khô trong không khí.

**LƯU Ý:** Sử dụng dung dịch vệ sinh giống dung dịch mà cơ sở sử dụng, nếu cơ sở có sử dụng, theo hướng dẫn ghi trên nhãn. Nếu cơ sở chỉ sử dụng nước nóng, thì chỉ sử dụng nước nóng để vệ sinh thiết bị lấy mẫu. Nếu cơ sở không sử dụng phương pháp vệ sinh nào, hãy sử dụng dung dịch vệ sinh do Phòng thí nghiệm Miền tây của FSIS cung cấp.



4. Rửa và làm khô tay.

5. Mở các túi vô trùng Whirl-Pak® ra. Để mở túi, hãy giật dải được xé mỗi khỏi miệng túi, nắm hai tai nhỏ màu trắng và tách ra. Không được chạm vào bề mặt bên trong của túi.

6. Đặt túi Whirl-Pak® gần khu vực sẽ lấy mẫu. Túi có đáy đệm nên khi cho sản phẩm vào, túi sẽ dựng thẳng đứng lên.

7. Mang găng tay lưới vào tay không cầm dao và mang cả hai găng tay vô trùng vào.

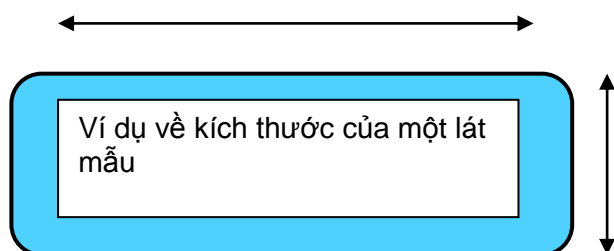
8. Thu thập vô trùng các mẫu thịt vụn từ một lô sản xuất. Sử dụng móc đã được vệ sinh để giữ và móc miếng thịt ở phía trên thùng chứa thịt.

Đối với thịt vụn có kích thước lớn hơn, có thể phải sử dụng dao lọc xương cong và móc lọc xương ngắn thay vì móc tiêu chuẩn và dao lọc xương tiêu chuẩn.

Thu thập các mẫu từ bề mặt bên ngoài ban đầu của thân thịt.



9. Sử dụng phương pháp N60. Phương pháp N60 bao gồm việc lấy 60 lát mỏng từ bề mặt bên ngoài của các mô thịt bò. Mỗi lát mẫu phải có kích thước khoảng 3 inch dài x 1 inch rộng x 1/8 inch dày. Điều quan trọng là phải lấy các lát mỏng vì bề mặt của thân thịt bò có thể bị nhiễm bẩn do các quy trình pha lọc không hợp vệ sinh. Để cắt dễ dàng hơn, hãy rạch hai đường cắt song song trên bề mặt thịt. Các đường cắt này phải cách nhau 1 inch và dài từ 3 đến 4 inch. Cách này giúp dễ dàng cắt được lát mẫu có kích thước chính xác.



10. Cắt lấy một lát từ bề mặt có kích thước khoảng rộng 1 inch x 3 inch dài và dày 1/8 inch. Hãy nhớ tập trung vào những lát mỏng từ phần mô bề mặt bên ngoài. Chỉ lấy một lát mẫu từ mỗi 60 miếng thịt vụn riêng biệt. Không lấy mẫu nhiều lát mẫu từ một miếng thịt vụn duy nhất trừ khi lô lấy mẫu sẽ là lô sản xuất có ít hơn 60 miếng thịt vụn riêng biệt.

**LƯU Ý:** Điều quan trọng là phải lấy các lát thật mỏng và gửi càng nhiều phần bề mặt bên ngoài càng tốt. Chú ý đảm bảo rằng các mẫu có chứa một lượng thịt nhất định vì nếu toàn bộ mẫu là





11. Cho từng lát vào một trong các túi Whirl-Pak® vô trùng. Tiếp tục quy trình này cho đến khi lấy được 30 miếng trong một túi Whirl-Pak®.

12. Lặp lại các bước 9 đến hết 11 cho đến khi lấy được hai túi Whirl-Pak® với mỗi túi chứa 30 lát.



**LƯU Ý:** Khi cắt đến kích thước chính xác, 30 lát mẫu phải đầy một túi Whirl-Pak® đến vạch giới hạn.



13. Trong túi Whirl-Pak® vô trùng thứ ba, hãy lấy mẫu vô trùng thịt vụn từ cùng một lô sản xuất bằng cách sử dụng kỹ thuật bốc mẫu. Không cần phải đếm số miếng hoặc cắt các miếng theo một kích thước nhất định. Hãy lấy các miếng với diện tích bề mặt bên ngoài càng rộng càng tốt.

Đối với những miếng thịt vụn lớn hơn, chẳng hạn như thịt nạc vai, hãy cắt miếng lớn để vừa với túi mẫu nhưng đảm bảo rằng phải chứa lại khoảng không ít nhất 2 - 3 inch ở phần miệng túi và đẩy càng nhiều không khí ra bên ngoài càng tốt trước khi đóng túi lại.



14. Sau khi lấy mẫu xong, hãy cẩn thận đẩy hết không khí thừa ra khỏi túi mẫu, gấp kín miệng túi lại ít nhất bốn lần và sau đó gấp các tai túi ở hai bên lại để giữ chặt các nếp gấp. Đừng buộc các đầu lại.

15. Nếu thịt vụn gom có sẵn quá nhỏ để lấy mẫu N60, hãy lấy mẫu bằng phương pháp bốc vô trùng và bỏ đầy vào 3 túi Whirl-Pak® đến vạch giới hạn. Hãy lấy các miếng với diện tích bề mặt bên ngoài càng rộng càng tốt.
16. Tuân theo hướng dẫn trong Bước 14 để đóng và cố định các túi Whirl-Pak®.



### **BẢN ĐÍNH KÈM 3. LẤY MẪU THƯỜNG QUY ĐỐI VỚI CÁC THÀNH PHẦN THỊT BÒ XAY SỐNG KHÁC (MT64)**

**LƯU Ý:** Các thành phần thịt bò xay sống khác bao gồm thịt má; thịt đầu; thịt thực quản; thịt tim; sản phẩm từ các hệ thống thu hồi thịt tiên tiến (AMR); các sản phẩm tách lọc ở nhiệt độ thấp, chẳng hạn như thịt bò băm nhỏ được lọc bỏ một phần mỡ, mô mỡ thịt bò được lọc bỏ một phần mỡ và thịt bò có kết cấu nạc mịn được tách lọc ở nhiệt độ thấp.

#### **Bộ vật tư lấy mẫu**

- 3 - Túi Whirl-Pak® Vô trùng Đóng kín có Vạch Giới hạn
- 1 - Túi có Khóa Đóng Kín 13x18" ghi nhãn "Không Vô trùng"
- 1 - Đôi Găng tay Vô trùng
- 3 - Dấu FedEx Để Tính cước: (EL, MWL, WL)
- 1 - Mẫu FSIS 7355-2A/AB (bộ nhãn niêm phong mẫu)
- 1 - Bìa nhựa 6" x 12"
- 1 - Thùng Gửi hàng
- 1 - Gel Làm mát
- 1 - Miếng ngăn bằng Giấy bồi
- 1 - Miếng Hút ẩm
- 1 - Mút Chặn



#### **Khi nhận được vật tư lấy mẫu, hãy:**

1. Xác minh đã nhận được tất cả vật tư cần thiết để thực hiện lấy mẫu.
2. Lấy các gói gel làm lạnh ra khỏi thùng gửi hàng và đặt chúng vào thiết bị bảo quản lạnh tối thiểu 24 giờ trước khi lấy mẫu. Ướp lạnh trước thùng gửi hàng.

#### **Vào ngày lấy mẫu:**

1. Tìm một chỗ làm việc thuận tiện gần khu vực sản xuất để đặt thiết bị của mình.
2. Làm sạch và vệ sinh chỗ làm việc của mình và hộp chứa và để chúng tự khô trong không khí.

Nếu bề mặt có thể vệ sinh không có sẵn gần khu vực làm việc nơi sẽ thực hiện lấy mẫu, hãy sử dụng tấm trải vô trùng nhựa để tạo một bề mặt làm việc để đặt thiết bị lấy mẫu đã được vệ sinh.



3. Rửa và làm khô tay.
4. Mở các túi vô trùng Whirl-Pak® ra. Để mở túi, hãy giật dải được xé mỗi khối miệng túi, nắm hai tai nhỏ màu trắng và tách ra. Không được chạm vào bề mặt bên trong của túi.
5. Đặt túi Whirl-Pak® gần khu vực sẽ lấy mẫu. Túi có đáy đệm nên khi cho sản phẩm vào, túi sẽ dựng thẳng đứng lên.
6. Mang găng tay lưới vào tay không cầm dao và mang cả hai găng tay vô trùng vào.

**LƯU Ý:** Không nhất thiết phải đeo một găng tay lưới trước khi đeo găng tay nếu việc lấy mẫu sẽ không đòi hỏi bất kỳ thao tác cắt nào trên các thành phần thịt bò để giúp cho mẫu vào túi dễ dàng hơn.

7. Chọn ngẫu nhiên một loại thành phần mà cơ sở sản xuất. Không bao gồm nhiều loại thành phần trong một mẫu, bất cứ khi nào có thể.
8. Khi lấy mẫu các thành phần thịt bò xay sống ngoài thịt vụn, có thể cần phải cắt các thành phần này (ví dụ: thịt đầu, thịt má, thực quản hoặc tim) thành các miếng nhỏ hơn để vừa với túi Whirl-Pak®. Không sử dụng phương pháp lấy mẫu N60 để lấy các mẫu thành phần khác.
  - a. Đối với các thành phần lớn hơn, như tim, hãy lấy mẫu một hoặc nhiều miếng hoặc đủ để làm đầy mỗi túi trong 3 túi Whirl-Pak® lên quá vạch giới hạn nhưng phải để lại một khoảng không tối thiểu 2-3 inch ở phần trên của túi.
  - b. Khi lấy mẫu các loại thành phần nhỏ hơn (chẳng hạn như sản phẩm AMR hoặc các sản phẩm tách lọc ở nhiệt độ thấp), hãy lấy mẫu bằng phương pháp bốc vô trùng và cho đầy vào 3 túi Whirl-Pak® đến vạch giới hạn.





	 <div data-bbox="1133 512 1356 558" data-label="Caption"> <p>Sản phẩm AMR</p> </div>
<p>9. Đẩy càng nhiều khí ra ngoài càng tốt, gấp kín miệng ít nhất bốn lần. Đừng cho quá đầy vào túi. Gập các tai túi ở hai bên lại để giữ chặt các nếp gấp. Đừng buộc các đầu lại.</p>	

## BẢN ĐÍNH KÈM 4. LẤY MẪU THƯỜNG QUY ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM THỊT BÒ XAY SỐNG (MT43) TRONG BAO GÓI CHÍNH THỨC VÀ BẰNG PHƯƠNG PHÁP BỐC MẪU

IPP phải lấy mẫu sản phẩm thịt bò xay sống trong bao gói chính thức của sản phẩm bất cứ khi nào có thể.

Khi sản phẩm không có sẵn ở dạng đóng trong bao gói chính thức hoặc bao gói sản phẩm quá lớn, IPP

### Vật tư lấy mẫu để lấy mẫu thịt bò xay sống

- 3 - Túi Whirl-Pak® Vô trùng Đóng kín có Vạch Giới hạn
- 1 - Túi có Khóa Đóng Kín 13x18" ghi nhãn "Không Vô trùng"
- 1 - Đôi Găng tay Vô trùng
- 3 - Dấu FedEx Để Tính cước: (EL, MWL, WL)
- 1 - Mẫu FSIS 7355-2A/AB (bộ nhãn niêm phong mẫu)
- 1 - Bìa nhựa 6" x 12"
- 1 - Thùng Gửi hàng
- 1 - Gói Gel Làm mát
- 1 - Miếng ngăn bằng Giấy bồi
- 1 - Miếng Hút ẩm
- 1 - Mút Chặn



### Khi nhận được vật tư lấy mẫu, hãy:

1. Xác minh đã nhận được tất cả vật tư cần thiết để thực hiện lấy mẫu.
2. Lấy các gói gel làm lạnh ra khỏi thùng gửi hàng và đặt chúng vào thiết bị bảo quản lạnh tối thiểu 24 giờ trước khi lấy mẫu. Ướp lạnh trước thùng gửi hàng.

### Vào ngày lấy mẫu:

1. Tìm một chỗ làm việc thuận tiện gần khu vực sản xuất để đặt thiết bị của mình.
2. Làm sạch và vệ sinh chỗ làm việc của mình và hộp chứa và để chúng tự khô trong không khí. Nếu bề mặt có thể vệ sinh không có sẵn gần khu vực làm việc nơi sẽ thực hiện lấy mẫu, hãy sử dụng tấm trải vô trùng nhựa để tạo một bề mặt làm việc để đặt thiết bị lấy mẫu đã được vệ sinh.



### A. Lấy Mẫu Thịt bò Xay Sống trong Bao gói Chính Thức

1. Khi thu thập thịt bò xay sống trong bao gói chính thức, hãy thu thập số lượng thích hợp các sản phẩm đã được đóng gói để mẫu có khối lượng bằng 2 pao.

Ví dụ: nếu thịt bò xay sống được đóng gói trong các ống 1 pao, hãy lấy hai ống 1 pao.



2. Đặt sản phẩm được lấy trong bao gói chính thức trong túi vô trùng lớn hơn được cung cấp cùng với vật tư lấy mẫu. Đừng sử dụng túi Whirl-pak®.



## B. Lấy Mẫu Thịt bò Xay Sống bằng Cách Bóc Mẫu

**LƯU Ý:** Sử dụng phương pháp này để lấy mẫu sản phẩm thịt bò xay sống nếu không có sẵn trong bao gói chính thức hoặc bao gói sản phẩm quá lớn.

3. Rửa và làm khô tay.
4. Mở các túi vô trùng Whirl-Pak® ra. Để mở túi, hãy giật dài được xé mỗi khối miệng túi, nắm hai tai nhỏ màu trắng và tách ra. Không được chạm vào bề mặt bên trong của túi.
5. Đặt túi Whirl-Pak® gần khu vực sẽ lấy mẫu. Túi có đáy đệm nên khi cho sản phẩm vào, túi sẽ dựng thẳng đứng lên.
6. Mang găng tay vô trùng vào cả hai tay.
7. Bóc vô trùng các mẫu thịt bò xay sống





8. Thu thập một lượng thịt bò xay sống đủ để làm đầy từng túi trong ba túi Whirl-Pak® đến vạch giới hạn. Đừng cho vào túi quá ít hoặc quá đầy.



9. Sau khi lấy mẫu xong, hãy cẩn thận đẩy hết không khí ra khỏi từng túi mẫu Whirl-Pak®, gấp kín miệng túi lại ít nhất bốn lần và sau đó gấp các tai túi ở hai bên lại để giữ chặt các nếp gấp. Đừng buộc các đầu lại.



**BẢN ĐÍNH KÈM 5. LẤY MẪU BẰNG CÁCH SỬ DỤNG PHƯƠNG PHÁP N60 CHO THỊT BÒ VỤNG SAU SẢN XUẤT ĐÔNG LẠNH ĐƯỢC NHẬP KHẨU VÀ CÁC THÀNH PHẦN ĐÔNG LẠNH KHÁC (MT51)**

**Bộ vật tư lấy mẫu cơ bản**

- 3 - Túi Whirl-Pak® Vô trùng Đóng kín có Vạch Giới hạn
- 1 - Túi có Khóa Đóng Kín 13x18" ghi nhãn "Không Vô trùng"
- 1 - Đôi Găng tay Vô trùng
- 3 - Dấu FedEx Để Tính cước: (EL, MWL, WL)
- 1 - Mẫu FSIS 7355-2A/AB (bộ nhãn niêm phong mẫu)
- 1 - Bìa nhựa 6" x 12"
- 1 - Thùng Gửi hàng
- 1 - Gói Gel Làm mát
- 1 - Miếng ngăn bằng Giấy bồi
- 1 - Miếng Hút ẩm
- 1 - Mút Chặn

**Bộ Vật tư Lấy mẫu N60\*** (có sẵn tại Phòng thí nghiệm Miền tây để cung cấp theo yêu cầu)

- 1 - Hộp chứa
- 1 - Dao lọc Xương
- 1 - Móc
- 1 - Găng tay Lưới Chống Cắt, cỡ lớn: (các cỡ nhỏ, trung và ngoại cỡ được cung cấp theo yêu cầu)
- 1 - Kẹp
- 1 - Dưỡng chuẩn lát mô hình màu xanh lam USDA Blue N60 (1 inch rộng x 3 inch dài x 1/8 inch dày)

\* bộ vật tư cũng bao gồm vật tư được liệt kê trong Bộ vật tư lấy mẫu cơ bản

**Vật tư Khác** (có sẵn tại Phòng thí nghiệm Miền tây để cung cấp theo yêu cầu)

- Que thép mài dao
- Tấm trải Vô trùng
- Dao lọc Xương Cong
- Phóc-xép
- Chất Vệ sinh Bề mặt

**LƯU Ý:** Các mục riêng biệt được liệt kê trong danh sách Bộ Vật tư Lấy mẫu Cơ bản và Bộ Vật tư Lấy mẫu N60 có thể cung cấp riêng theo yêu cầu.



**Bộ vật tư lấy Mẫu cơ bản**



**Bộ Vật tư lấy mẫu N60**



**Vật tư khác**

**Khi nhận được vật tư lấy mẫu, hãy:**

1. Xác minh đã nhận được tất cả vật tư cần thiết để thực hiện lấy mẫu.

Lấy các gói gel làm lạnh ra khỏi thùng gửi hàng và đặt chúng vào thiết bị bảo quản lạnh tối thiểu 24 giờ trước khi lấy mẫu. Ướt lạnh trước thùng gửi hàng.

**Vào ngày lấy mẫu:**

1. Tìm một chỗ làm việc thuận tiện gần khu vực sản xuất để đặt thiết bị của mình.
2. Làm sạch và vệ sinh chỗ làm việc của mình và hộp chứa và để chúng tự khô trong không khí.

Nếu bề mặt có thể vệ sinh không có sẵn gần khu vực làm việc nơi sẽ thực hiện lấy mẫu, hãy sử dụng tấm trải vô trùng nhựa để tạo một bề mặt làm việc để đặt thiết bị lấy mẫu đã được vệ sinh.

3. Vệ sinh dao, que thép mài dao và móc. Để khô trong không khí.

**LƯU Ý:** Sử dụng dung dịch vệ sinh giống dung dịch mà cơ sở sử dụng, nếu cơ sở có sử dụng, theo hướng dẫn ghi trên nhãn. Nếu cơ sở chỉ sử dụng nước nóng, thì chỉ sử dụng nước nóng để vệ sinh thiết bị lấy mẫu. Nếu cơ sở không sử dụng phương pháp vệ sinh nào, hãy sử dụng dung dịch vệ sinh do Phòng thí nghiệm Miền tây của FSIS cung cấp.

4. Chọn số lượng dụng cụ chứa đựng sản phẩm đông lạnh từ cùng một lô. Các dụng cụ chứa đựng được chọn đều phải có cùng mã hoặc ngày sản xuất. Nếu có sẵn, hãy chọn ngẫu nhiên năm (5) dụng cụ chứa đựng để lấy mẫu.

Đưa các dụng cụ chứa đựng sản phẩm đông lạnh đến khu vực mà ở đó việc lấy mẫu sẽ được tiến hành.





5. Lấy khối sản phẩm đông lạnh ra khỏi dụng cụ chứa đựng và đặt vào khu vực được chỉ định để lấy mẫu.

Nếu không thể lấy được sản phẩm đông lạnh ra khỏi dụng cụ chứa đựng (chẳng hạn như một thùng bố có đầy sản phẩm đông lạnh), thì phải mở dụng cụ chứa đựng ra để thấy mặt trên của khối sản phẩm đông lạnh.



6. Rửa và làm khô tay.



7. Mở các túi vô trùng Whirl-Pak® ra. Để mở túi, hãy giật dài được xé mỗi khối miệng túi, nắm hai tai nhỏ màu trắng và tách ra. Không được chạm vào bề mặt bên trong của túi.
8. Đặt túi Whirl-Pak® gần khu vực sẽ lấy mẫu. Túi có đáy đệm nên khi cho sản phẩm vào, túi sẽ dựng thẳng đứng lên.
9. Mang găng tay lưới vào tay không cầm dao và mang cả hai găng tay vô trùng vào.



10. Thu thập vô trùng các mẫu bằng cách sử dụng móc và dao đã được vệ sinh. Cắt lấy một lát từ bề mặt có kích thước khoảng 1 inch rộng x 3 đến 4 inch dài x 1/8 inch dày.

Hãy nhớ tập trung vào những lát mỏng từ phần mô bề mặt bên ngoài.

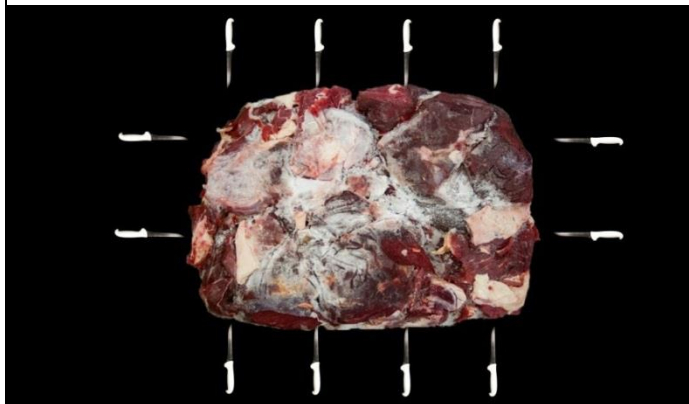
**LƯU Ý:** Điều quan trọng là phải lấy các lát thật mỏng và gửi càng nhiều phần bề mặt bên ngoài càng tốt. Hãy chú ý đảm bảo các mẫu chứa một lượng thịt nhất định vì nếu toàn bộ mẫu là mỡ, thì có thể gây cản trở việc phân tích mẫu.



11. Thu thập số lượng mẫu thích hợp từ mỗi khối sản phẩm đông lạnh dựa trên số lượng dụng cụ chứa đựng có sẵn trong lô cụ thể.

Số dụng cụ chứa đựng trong mỗi	Số mẫu phải chọn từ mỗi dụng cụ
5	12
4	15
3	20
2	30
1	60

Từ mỗi dụng cụ chứa đựng trong 5 dụng cụ chứa đựng, lấy các mẫu từ 12 vị trí được phân bố đều quanh bề mặt của khối sản phẩm đông lạnh. Mẫu có diện tích bề mặt càng nhiều càng tốt. Sơ đồ minh họa cách lấy mẫu ở mỗi điểm 30 độ của bề mặt của toàn bộ khối sản phẩm đông lạnh.



12. Đảm bảo các lát thật mỏng và các mẫu chứa một lượng thịt nhất định và không phải toàn bộ đều là mô mỡ.

**LƯU Ý:** Mỡ có thể gây cản trở việc phân tích mẫu.



Ảnh minh họa kích thước mẫu chính xác cho mỗi miếng N60 khi so sánh với đường chuẩn



13. Cho từng lát vào một trong các túi Whirl-Pak® vô trùng. Tiếp tục quy trình này cho đến khi lấy được 30 miếng trong một túi Whirl-Pak®.

14. Lặp lại các bước 10 đến hết 13 cho đến khi lấy được hai túi Whirl-Pak® với mỗi túi chứa 30 lát.

**LƯU Ý:** Khi cắt đến kích thước chính xác, 30 lát mẫu phải đầy một túi Whirl-Pak® đến vạch giới hạn.



15. Trong túi Whirl-Pak® vô trùng thứ ba, hãy lấy mẫu thịt vụn bằng phương pháp bốc vô trùng từ cùng một lô sản xuất. Không cần phải cắt các miếng theo một kích thước nhất định. Hãy lấy các miếng với diện tích bề mặt bên ngoài càng rộng càng tốt.

Đối với những miếng thịt vụn lớn hơn, chẳng hạn như thịt nạc vai, hãy cắt miếng lớn để vừa với túi mẫu nhưng đảm bảo rằng phải chứa lại khoảng không ít nhất 2 - 3 inch ở phần miệng túi và đẩy càng nhiều không khí ra bên ngoài càng tốt trước khi đóng túi lại.





16. Trong túi Whirl-Pak® vô trùng thứ ba, hãy lấy mẫu thịt vụn bằng phương pháp bốc vô trùng từ cùng một lô sản xuất. Không cần phải cắt các miếng theo một kích thước nhất định. Hãy lấy các miếng với diện tích bề mặt bên ngoài càng rộng càng tốt.



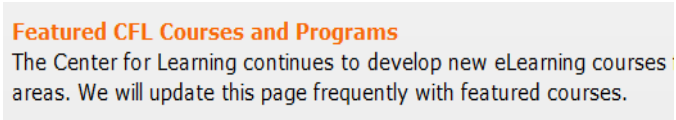
Đối với những miếng thịt vụn lớn hơn, chẳng hạn như thịt nạc vai, hãy cắt miếng lớn để vừa với túi mẫu nhưng đảm bảo rằng phải chứa lại khoảng không ít nhất 2 - 3 inch ở phần miệng túi và đẩy càng nhiều không khí ra bên ngoài càng tốt trước khi đóng túi lại.



**BẢN ĐÍNH KÈM 6. HƯỚNG DẪN TRUY CẬP VÀO CÁC KHÓA ĐÀO TẠO TÙY CHỌN BẰNG VIDEO: LẤY MẪU XÉT NGHIỆM STEC CÁC SẢN PHẨM THỊT BÒ SỐNG NỘI ĐỊA và LẤY MẪU XÉT NGHIỆM STEC CÁC SẢN PHẨM THỊT BÒ SỐNG ĐƯỢC NHẬP KHẨU**

Điểm Đạt: 70%  
CFL sẽ tải điểm chính thức lên  
AgLearn Không giới hạn số lần thi lại

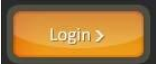
1	<p>Đăng nhập vào Inside FSIS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Truy cập vào InsideFSIS tại <a href="http://inside.fsis.usda.gov">http://inside.fsis.usda.gov</a></li><li>• Nhấp vào <i>Đăng nhập Sử dụng Tín chỉ Trình độ 2 của USDA eAuthentication</i></li></ul> <p>.....</p> <p>▶ <b><u>Login Using your USDA eAuthentication Level 2 Credential</u></b> Login to view to the full FSIS Employee Intranet. You will be able to navigate through a wide variety of agency resources including HR and career planning information, regulatory compliance guidance, sampling results, and more.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sau khi đọc trang Cảnh báo An ninh, hãy nhập ID Người dùng và Mật khẩu của mình vào. Lưu ý rằng mật khẩu có phân biệt chữ hoa, chữ thường và phải được nhập một cách chính xác như khi được lập.</li></ul> <div data-bbox="716 1108 1271 1482"><div><b>User ID &amp; Password</b> ?</div><div><div>User ID: <input type="text"/></div><div>Password: <input type="password"/></div><div>I forgot my <a href="#">User ID</a>   <a href="#">Password</a></div><div><div>REGISTER</div><div>LOGIN</div><div><a href="#">Change my Password</a></div></div></div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuối cùng, nhấp vào nút <b>ĐĂNG NHẬP</b> bằng ID Người dùng &amp; Mật khẩu.</li></ul>
---	---

2	<p>Tìm Khóa học</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Một trang mới sẽ mở <i>INSIDE FSIS</i></li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuộn xuống dưới trang cho đến khi nhìn thấy <i>Dịch vụ Nhân viên</i> thì nhấp vào liên kết <i>Đào tạo</i></li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuộn xuống dưới trang và tìm <b>Các Khóa học và Chương trình Dành cho CFL</b> (liên kết gần cuối trang).</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#"><u>Video đào tạo Lấy mẫu Xét nghiệm STEC đối với các Sản phẩm Thịt bò Sống Nội địa</u></a></li> <li><a href="#"><u>Video Đào tạo Lấy mẫu Xét nghiệm STEC đối với các Sản phẩm Thịt bò Sống được Nhập khẩu</u></a></li> </ul>
---	---

3	<p>Hoàn thành Khóa học</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Xem video, có thể xem lại khóa đào tạo nếu muốn. Khi cảm thấy đã nắm vững kiến thức để làm bài thi, hãy thoát khỏi màn hình.</li> <li>Nhấp vào <b>Bài thi Lấy mẫu Xét nghiệm STEC đối với các Sản phẩm Thịt bò Sống Nội địa <u>hoặc</u> Lấy mẫu Xét nghiệm STEC đối với các Sản phẩm Thịt bò Sống được Nhập khẩu</b>, để bắt đầu làm bài thi. Chúc May mắn!</li> </ul>
---	--

Trước khi xem video, cần phải Tắt Tính năng Chặn Màn hình Bật lên. Nhấp vào Công cụ > Chặn Màn hình Bật lên > Tắt Chặn Màn hình Bật lên > Có.

4	<p>Hướng dẫn Khác</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trước khi nhấp vào Gửi, hãy nhớ "Lưu" các câu trả lời vào một tập tin.</li> <li>• Tiếp theo, mở Outlook của mình lên và đính kèm tập tin trả lời vào email gửi cho FSISAgLearn@fsis.usda.gov.</li> <li>• Thêm chủ đề và nội dung thư rồi nhấp vào gửi.</li> <li>• Kích hoạt lại tính năng Chặn Màn hình Bật lên. Nhấp vào Công cụ &gt; Chặn Màn hình Bật lên &gt; Bật Chặn Màn hình Bật lên &gt; Có.</li> </ul>
---	--

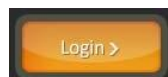
5	<p>In Chứng chỉ Hoàn thành khóa học</p> <p>Sau khi qua bài thi và AgLearn đã ghi lại các kết quả của mình, bạn đã sẵn sàng để in Chứng chỉ Hoàn thành khóa học.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Truy cập vào AgLearn tại <a href="http://www.aglearn.usda.gov">www.aglearn.usda.gov</a></li> <li>• Nhấp vào nút <b>Đăng nhập</b> </li> <li>• Sau khi đọc trang Cảnh báo An ninh, hãy nhập ID Người dùng và Mật khẩu của mình vào. Lưu ý rằng mật khẩu có phân biệt chữ hoa, chữ thường và phải được nhập một cách chính xác như khi được lập.</li> </ul> <div data-bbox="570 1318 1094 1669"> <p><b>User ID &amp; Password</b> ?</p> <p>User ID: <input type="text"/></p> <p>Password: <input type="password"/></p> <p>I forgot my <a href="#">User ID</a>   <a href="#">Password</a></p> <p><a href="#">REGISTER</a> <a href="#">LOGIN</a></p> <p><a href="#">Change my Password</a></p> </div>
---	---

## In Chứng chỉ Hoàn thành khóa học (tiếp theo)

Sau khi qua bài thi và AgLearn đã ghi lại các kết quả của mình, bạn đã sẵn sàng để in Chứng chỉ Hoàn thành khóa học.

- Truy cập vào AgLearn tại [www.aglearn.usda.gov](http://www.aglearn.usda.gov)

- Nhấp vào nút *Đăng nhập*



- Sau khi đọc trang Cảnh báo An ninh, hãy nhập ID Người dùng và Mật khẩu của mình vào. Lưu ý rằng mật khẩu có phân biệt chữ hoa, chữ thường và phải được nhập một cách chính xác như khi được lập.

- Tiếp theo, nhấp vào nút *ĐĂNG NHẬP* bằng ID Người dùng & Mật khẩu.
- Một trang mới sẽ mở ra trên màn hình, tìm cột Trạng thái Học rồi nhấp vào biểu tượng *Công việc Hoàn thành*.

5	<p>In Chứng chỉ Hoàn thành khóa học (tiếp theo)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Một trang mới mở ra trên màn hình, có tên là <i>Công việc Hoàn thành</i>.</li> <li>• Trên trang này có một bảng đơn giản, hãy di chuột trên khóa học được ghi nhãn <i>Lấy mẫu xét nghiệm STEC đối với các Sản phẩm Thịt bò Sống Nội địa hoặc Lấy mẫu xét nghiệm STEC đối với các Sản phẩm Thịt bò Sống được Nhập khẩu</i>.</li> <li>• Tiếp theo, một hộp nhỏ sẽ xuất hiện trên màn hình, hãy nhấp chuột vào nút <i>In Chứng chỉ</i>.</li> <li>• In chứng chỉ và lưu lại dưới dạng bản ghi.</li> </ul>
---	--