

# FSIS 指令

7000.1

2006/12/11

注意：自 2007 年 2 月 20 日起实施本指令

对非食品安全消费者保护监控要求的验证

## I. 目的

该指令指导检验计划人员如何验证工厂是否符合监管要求，该要求的目的是通过除确保食品安全之外的方法保护消费者。该指令还发布了新的检验系统程序 (ISP)，该程序描述了所有 04 和 05B 程序，除 04C02，“人道对待”之外。FSIS 正停止执行程序法规 04C01，因此检验计划人员不应使用该程序。当验证人道对待要求时，检验计划人员需遵循 FSIS 指令 6900.1（修订版 1）和指令 6900.2（修订版 1）。

### *涵盖的关键点*

*由检验计划人员执行的验证活动应主要针对食品安全，但是必须验证为消费者提供非食品安全保护措施要求的合规情况。*

*验证符合非食品安全要求的方法和文件。*

## II. 废除

FSIS 指令 5400.5，附件 6，“检验系统程序指导”，第 4-1 页至 4-10 页，第 5-3 页至 5-4 页

FSIS 指令 7110.2（修订版 1），“无脂肪的蛋白质 (PFF) 说明更新”

FSIS 指令 7130.3，“熟香肠中脂肪和添加水的检验程序”

FSIS 指令 7140.2，“测定熟香肠中的添加水”

FSIS 指令 7140.3，“测定鲜肉香肠中的添加水”

FSIS 指令 7236.2，“肉类和家禽类产品的营养标签”

FSIS 指令 7240.1，“肉类和家禽类产品净重标签的合规检测”

FSIS 指令 7310.6，“培根培养测定”

FSIS 指令 7330.1, “按质量控制计划生产的熟香肠的抽样频率”

FSIS 指令 10,230.1, “熟产品物种识别抽样” MPI 手册第 11-D 部分和第 18 部分

MPI 公告 75-56、78-111、79-42、80-4 和 83-54

任何与因除公众健康和食品安全之外的理由而对家畜产品重新检验有关的地区通知、MPI 公告或其它书面说明。

### III. [保留]

### IV. 参考文件

联邦肉类检验法 (FMIA) 家禽类产品检验法 (PPIA)

9 CFR 第 301、313、316、317、318、319、327、381 部分第 P、424、441 和 500 子部分

FSIS 指令 5000.1 (修订版 3), “验证企业食品安全系统”

FSIS 指令 5400.5 (附件 5), “检验系统活动”

FSIS 指令 6120.1, “新生产线速度检验系统和和改进检验系统的成品标准计划”

FSIS 指令 6700.1, “生肉和家禽类产品中的滞留水”

FSIS 指令 6810.1, “肉类和家禽类产品上的等级标签”

FSIS 指令 6900.1 (修订版 1), “残疾家畜的人道对待”

FSIS 指令 6900.2 (修订版 1), “家畜的人道对待和屠宰”

FSIS 指令 7000.2, “试验和抽样产品政策”

FSIS 指令 7120.1, “肉类和家禽产品生产中使用的安全和适当的成分”

FSIS 指令 7124.1, “标识或组成标准 — 烹煮和腌制产品的使用”

FSIS 指令 7140.1, “与在肉类和家禽产品标签上的成分声明中可能被指定为香精或天然香精的成分有关的问答”

FSIS 指令 7160.1, “由先进的肉类/骨头分离机器和肉类回收系统生产的肉类”

FSIS 指令 7160.2, “使用先进的肉类/骨头机器和肉类回收系统制备的肉类”

FSIS 指令 7160.3 (修订版 1), “使用牛脊骨原材料的先进肉类回收系统”

FSIS 指令 7220.1, “政策备忘录”

FSIS 指令 7221.1 (修正案 1), “优先标签批准”

FSIS 指令 7222.1, “食品和营养服务厂内控制计划的检验要求”

FSIS 指令 7235.1, “生肉和半熟肉以及家禽类产品标签上的强制性安全操作声明”

FSIS 指令 7237.1 (修订版 1, 修正案 1), “成分标签”

FSIS 指令 7270.1 (修订版 1), “带有‘鲜肉’标签的生的家禽类产品的抽样和检测程序”

FSIS 指令 7355.1 (修订版 2), “用于实验室样品和其他应用的样品密封件的使用”

FSIS 指令 7620.3, “加工检验员计算手册”

FSIS 指令 8080.1（修订版 4，修正案 1），“肉类和家禽类产品的召回”  
FSIS 指令 10,200.1，“通过 LEARN 评估实验室样本信息”  
FSIS 指令 10,210.1，“统一抽样表”  
FSIS 指令 10,520.1（修订版 1），“真空培根抽样计划 — 亚硝酸胺分析”  
第 3 部分，第 3 节，“物种验证检测计划的进口检验程序手册”  
政策备忘录 42、44A、57A、66C 和 84A  
NBS 手册 133  
NIST 手册 44

## V. 背景

FSIS 的首要职责为保护公众健康和食品安全。通过进行指令中声明的程序改变，机构可以确保检验计划人员关注焦点为食品安全，但仍验证由联邦肉类检验法 (FMIA) 和家禽类产品检验法 (PPIA) 延伸的其它保护措施。机构正对这些其它保护措施进行修改以使其与 FSIS 的职责和工作重点保持一致。

## VI. 非食品安全 ISP 法规的验证方法（所有 04A 和 04B 法规、04C03 和 04C04 法规）

A. 当基于绩效的检查系统 (PBIS) 按照某一上述法规安排这些非食品安全程序中的某个程序时，检验计划人员需执行适当的验证程序。这些程序包括查看企业产品配方、验证标签的准确性、查看制备或加工程序；审查企业记录；检测产品；检查产品标识、状况和温度；或执行多种其它厂内措施、检测和计算。

B. 检验计划人员无需执行非计划的非食品安全消费者保护验证程序，除非在执行食品安全验证活动期间，他们所查看的状况或活动使其怀疑企业未符合非食品安全监管要求。相反，如果检验计划人员在执行计划的非食品安全消费者保护验证程序时识别出安全隐患，他们应将该食品安全程序作为非计划程序进行执行，并采取任何必要的强化措施。例如，如果检验员在执行常规的标签验证程序时发现企业使用了带有公众健康隐患的成分，且并未正确声明该成分，检验员应对该发现进行食品安全方面的追踪调查，并按照 FSIS 指令 5000.1（修订版 3）中的说明执行适当的非计划食品安全程序。

C. 该指令的附件 1 对 FSIS 指令 5400.5 的附件 5 中所有的 04 和 05B 法规进行了重新发布和重新替换。当验证非食品安全要求的合规情况时，检验计划人员需使用附件 1 来查阅：

- |                 |         |
|-----------------|---------|
| 1. 程序法规         | (第 1 栏) |
| 2. 产品样本         | (第 2 栏) |
| 3. 监管参考文件       | (第 3 栏) |
| 4. FSIS 发布的参考文件 | (第 4 栏) |
| 5. 验证说明         | (第 5 栏) |

**注意：** 样本产品、监管参考文件、FSIS 发布的政策以及验证说明的清单提供了指导。他们不是“包含所有”的清单。

D. 检验人员仅需在其有理由认为产品不满足监管要求时对产品进行检测。但是，当对产品进行检测以确认其满足非食品安全监管要求时，并没有指定的抽样计划或样本大小供检验计划人员使用，检验计划人员也无需检测所有产品。检验计划人员对产品进行检测以确定产品是否满足非食品安全监管要求（参阅附件 1），例如产品标准、净重标准以及成分、构成或产品缺陷的最小或最大监管限制。如果检验计划人员发现产品超出任何最大限制，低于最小要求，或不满足任何其它非食品安全监管要求，则存在监管违规。检验计划人员应根据产品批次或加工控制措施而不是产品的独立单元来确定产品是否符合规定。例如，如果某一包产品超过其净重，检验计划人员应调查加工中是否存在致使所有包装产品超出其净重要求的问题。

#### E. 依据第 04A 和 04B 条规定的验证活动（配方和标签）

1. 检验计划人员应验证企业遵循适当的联邦法规 (CFR) 参考文件第 9 款法规（参阅附件 1）生产产品。
2. 检验计划人员应通过将产品与相关监管要求进行比较以确定产品是否符合规定，并确定：
  - a. 产品是否满足适用的标识标准中规定的要求。
  - b. 产品的净重是否准确地反映在其标签上。
  - c. 所有添加成分的量是否在可适用标准规定的最大或最小水平范围内。

d. 产品标签上是否按照成分含量递减的顺序对成分进行准确声明。

e. 产品的缺陷水平是否符合可适用标准。

**注意：**当进口检验员在官方进口检验企业执行检验时，企业可在检验员完成检验之前在进口产品的容器上标明官方检验说明。(9 CFR 327.10 (d))。

#### F. 依据 04C03 的验证活动（家畜产品的检查）

1. 根据 04C03，检验计划人员应验证企业是否符合 9 CFR 318.2、318.5 和 318.6。检验计划人员不需再执行所谓的家畜屠体重新检验、无骨肉类重新检验和其它用于验证符合相关规定的产品重新检验任务。相反，检验计划人员应能够根据在该企业观察到的状况确定所需程序的范围。当有效的企业加工控制措施明显得到实施时（即企业制定了检测接收产品合格性的程序，使用控制计划以监控产品加工，并且这些控制措施和程序得到了记录），检验计划人员将限制非食品安全验证活动。检验计划人员在这些情况下将对那些企业没有使用控制措施控制的加工操作进行检验。检验计划人员不需要计算个体缺陷以对成品批次作出判断。检验计划人员需要通过确定产品可用性来支持产品合规的确定。如果缺陷严重或数量足以影响产品使用性时，产品不应通过检验。产品的状况应明显且充分以允许检验人员确定产品合规。检验计划人员执行产品检查的目的是确定产品是否满足标准。检验计划人员应根据产品批次或加工控制措施而不是产品的独立单元来确定产品的可接受性。必要时检验计划人员应向其一线主管咨询，寻求帮助。

违规情况的实例包括：

a. 检验计划人员发现冷藏库中的屠体内存在大量血块，该血块将在增加屠体重量同时降低屠体品质，并且企业并未处理此情况。

**注意：**血块为“被隐藏劣质”的一个例子，因为其在屠体被冷冻时不能显现出来。

b. 检验计划人员发现在去骨之后，由于存在骨头碎片，无骨产品并不意味着“无骨肉”，并且企业并未处理此情况。

2. 检验计划人员也可以查看企业的质量控制计划和审查相关记录以验证企业是否满足监管要求。

3. 必要时，检验计划人员应向其一线主管咨询，征求协助确定违规项。技术服务中心 (TSC) 将提供附加指导以协助确定违规项。

#### G. 依据 04C04 的验证活动（家禽类产品检查）

1. 依据 04C04 程序，检验计划人员应验证企业符合家禽类成品标准、家禽类内脏可接受质量级别和再加工产品标准的相关规定。检验计划人员依据 04C04 程序检验生的或未处理家禽类产品和退回的可疑家禽类产品。

2. 此外，04C04 程序被用于验证家禽类屠宰企业遵循依据 9 CFR 381.65 (b) 的良好商业操作，（即通过对屠体放血以确保在烫洗前屠体已停止呼吸，屠宰操作中的血液被限制在相对小的区域）。

3. 验证成品标准 (FPS) 合规情况检验计划人员应使用列在该规定中的标准（参阅附件 1）。检验计划人员应通过冷冻前 FPS 检测、冷冻后 FPS 检测、屠体和内脏重检、退回产品的检验、再加工产品的检验和企业内产品的状况检验来验证合规情况。检验计划人员应按照 9 CFR 381.76 规定的频率执行该活动。在每次执行成品标准活动时，检验计划人员应在 PBIS 中将该活动记录为非计划活动。

### VII. 非食品安全消费者保护验证的样本采集 (05B01)

A. PBIS 将遵循 ISP 法规 05B01（参阅附件 1）计划非食品安全抽样。当执行食品安全或非食品安全验证活动时以及在执行这些活动期间，检验计划人员可以执行非计划非食品安全抽样活动，他们可以观察致使其怀疑企业不满足非食品安全监管要求的状况或活动，并且检测是确定违规项的唯一方法，例如检验计划人员不通过实验室检测便不能验证成品的配方或构成。

**注意：**检验计划人员将不再接收物种识别现场试验 (SIFT) 来进行厂内检测以确定产品是否包含未在产品标签上标明的成分物种。当检验计划人员对产品中的成分物种产生怀疑时，他们应按照附件 2 中的描述采集样本。进口检验人员应按照成分物种验证检测计划进口检验程序手册中提供的指导。

B. 当检验计划人员执行任何抽样时，他们应通知企业管理层抽样的时间以及 FSIS 分析该样本的原因。此通知将为企业管理层提供保留等待检测结果的样本所代表的所有产品。

C. 法规 05B01 为检验计划人员在采集非食品安全样本时应在计划中记录的程序法规。但是，如果样本结果表明产品不符合规定，检验计划人员应依据适当的 ISP 法规（不是 05B01）标记一个违规记录 (NR)（FSIS 表 5400-4）。

**注意：**公共健康科学局 (OPHS) 指导食品安全抽样。当受 OPHS 指导执行食品安全抽样时，检验计划人员应依据法规 05B02 将该样本采集记录为非计划程序。

## VIII. 实施

A. 当产品不符合非食品监管要求时，检验计划人员应发出 NR，并口头通知企业该发现。检验计划人员在确定所涉及的违规产品的数量时，应考虑所有相关因素。检验计划人员应考虑的因素包括企业批次识别程序、接收记录、生产记录以及根据每班或每条生产线的平均生产量可以合理确定的因素。必要时，检验计划人员应向其一线主管咨询，征求其协助确定所涉及产品的范围。

B. 检验计划人员应采取适当的监管控制措施，例如扣留产品、拒绝装置或设备、停止产品线或拒绝加工特定产品 (9 CFR 500.1(a))，如果他们确定该产品为冒牌或经济掺假产品，例如重量不足产品、该产品不满足其可适用标识标准的要求等，否则该产品将流入市场（被运出企业）。此外，FSIS 可以撤销或拒绝批准假冒或误导性标识、标签或 9 CFR 500.8 规定的任何肉类或家禽类产品容器的大小或形式。

C. 当检验计划人员确定加工不在控制范围内，或生产经济掺假或冒牌产品时，其应发出 NR。当造成违规项的原因相同时，检验计划人员应按照 FSIS 指令 5000.1（修订版 3）的描述连接 NR，并在工厂管理层不愿意或不能够采取必要措施以重新控制其加工程序并满足监管要求满足时，通过监督渠道通知区域办公室 (DO)。

D. DO 应以书面形式通知企业，重复的违规项可能导致监管控制措施 (9 CFR 500.1-3) 的实施，该措施将影响整个问题产品的生产，因为产品可能为经济掺假或冒牌产品。不论检验计划人员何时采取此类监管控制措施，该措施将维持实施直至 DO 收到来自企业的书面保证，该保证的内容为企业制定了什么程序以恢复和维持对加工的控制，该控制对满足监管要求是必需的。DO 将确定这些程序是否能够纠正该问题。此外，为确定该措施的有效性，检验计划人员将验证企业的纠正和预防措施是否充分，并且是否按照企业恢复中的描述进行运营。

E. 当有理由相信非食品安全违规项涉及运输经济掺假或冒牌产品，或包含诈骗消费者的犯罪意图时，DO 应通知合规和调查部门的地区主管。

拨打 1-800-233-3935 向技术服务部门咨询相关问题。



助理署长  
政策、方案和员工发展办公室

附件



程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04A01 增量/收缩/ 增加百分比	培根  烧烤肉类  半熟烤牛肉和 蒸烤牛肉  咸牛肉  咸牛腩  碎咸牛肉和其它咸牛 肉切片  咸牛舌  乡村火腿、乡村风格 火腿、干腌火腿、乡 村风格猪肘肉以及 干腌猪肘肉  嫩化剂	部分 319.107  319.80  319.81  319.100  319.101  319.102  319.103  319.106  第 424.21 (c)	指令 7620.3 “加 工检验员计算手 册”第 11、12 和 13 章；增加百分 比、收缩百分比和 增量百分比	检验计划人员应选择适当的产 品，通过审查企业记录和标签、 计算增量或收缩百分比、将结果 与适当的监管要求作对比以验证 监管要求的合规情况。此外，检 验计划人员应在加工的适当步骤 （即抽真空、烹煮、冷冻、腌 制、烘干等）之前或之后对产品 样本进行称重，计算增量或收缩 百分比，并将结果与适当的监管 要求进行比较。

程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
<p>04A02 X% 溶液标签 产品*</p> <p><b>*注意：仅适用于 X% 标签产品</b></p>	<p>腌猪肉产品</p> <p>火腿馅饼、碎火腿、 模压火腿、五香火腿和 类似产品</p> <p>添加溶液的即烹家禽 产品</p> <p>包含添加水的火鸡火腿 产品</p> <p>添加溶液的咸牛肉、咸 牛腩、碎咸牛肉、牛舌 和其它牛肉切片</p> <p>虚假或误导性标签或容 器</p> <p>添加溶液的即烹家禽 产品</p> <p>标签，定义； 要求的特性</p> <p>虚假或误导性标签或 行为，一般</p>	<p>第 319.104*</p> <p>319.105* 部分</p> <p><b>*注意：仅适用于涵盖 X% 标签产品的第 319.104 和 319.105 部分</b></p> <p>381.129</p> <p>381.169</p> <p>317.2 (c)</p> <p>317.8</p>	<p>指令 7620.3, “加工检验员计算手册” 第 10 章, “标有 ‘X% 水的产品’ 或 ‘计入重量的成分的 X%’ ”</p> <p>政策备忘录: 57A, “包含添加物质的火鸡火腿产品的标签”</p> <p>42, “包含溶液的生的带骨家禽类产品的标签”</p> <p>44A, “包含溶液的生的不带骨家禽类产品的标签”</p> <p>66C, “包含添加物质的未烹煮红肉产品的标签”</p> <p>84A, “包含添加物质的经烹煮红肉产品的标签”</p>	<p>检验计划人员应选择适当的产品并通过审查企业记录和标签、计算加入溶液的百分比并将结果与 X% 标签声明作对比验证 X% 标签要求的合规性。此外, 检验计划人员应在加工的适当步骤(即抽真空、腌制、烘干等)之前或之后对产品样本进行称重, 计算加入溶液的百分比, 并将结果与 X% 标签声明作对比。</p>

程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04A03 - MSP/MSKP/ PDBFT/ PDPFT/AMRS	机械分离猪肉	部分 319.5	指令 7160.1, “由先进肉类/骨 头分离机器和肉 类回收系统生产 的肉类”	检验计划人员应选择适当的产品, 通过审查企业记录和标签, 或查看 产品的制备, 以及将结果与规定中 列明的标准作比较以验证合规情 况。此外, 检验计划人员应按照说 明进行采集样本。
	机械分离家禽类	381.173		
	部分脱脂牛肉脂肪组织	319.15	指令 7160.2, “由先进肉类/骨 头分离机器和肉 类回收系统制备 的‘肉类’”	为验证合规情况, 检验计划人员 应: 一 检查产品标识、状况、温 度和处理时间/温度。 一 在肉类回收系统之前或之后检 查骨头(例如两块完整部分的骨 头)以观察状况和构造。 一 审查企业实验室结果, 并将结 果与适当的监管标准作比较。 一 按说明采集样本
	部分脱脂猪肉脂肪组织	319.29		
	先进肉类回收系统产品	318.24		

程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04A04 - 面糊/面包屑	涂面包屑后烹制的产 品 涂面包屑后烹制的馅 饼 涂面包屑后烹制的肉 片  涂面包屑后烹制的家 禽类肉片  油炸馅饼	部分 319.880   381.166	指令 7620.3, “加工检验员计算 手册”, 第 14 章, “杂项计算”  指令 7220.1 政策 备忘录 089 “术语 ‘涂面包屑后烹制 的’ 在 ‘油炸馅 饼’ 标签上的 使用”	检验计划人员选择适当的产品, 验证其涂面糊/涂面包屑通过审查企业记录以计算面糊/面包屑的最终百分比, 并将结果与在法规中列明的监管要求作对比来验证监管要求的合规情况。此外, 检验计划人员应对一个或多个子群 (根据工厂的 QC 计划) 或多批产品进行面糊和面包屑采集测试以验证监管要求的合规情况。

程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04B01 产品 标准	混杂牛肉产品  香肠 鲜猪肉香肠 鲜牛肉香肠 早餐香肠 全猪肉香肠 意大利香肠 熏猪肉香肠 猪牛肉混合香肠和类似产品 奶酪香肠和类似产品 五香香肠、 肝肉香肠或 肝泥香肠 午餐肉 玉米面肉饼 猪牛肉香肠 墨西哥辣肉酱 墨西哥辣肉酱含辣豆酱 肉丁土豆 咸牛肉土豆饼 炖肉 玉米粉蒸肉 肉丸酱汁意大利面、 肉酱意大利面和类似产品 意大利带肉面酱 牛奶牛肚 豆子和猪牛肉香肠酱 小红肠果汁德国酸菜以及类似产品 利马豆火腿酱、豆子火腿酱、豆子 培根酱以及类似产品	部分 319.15  319.140 319.141 319.142 319.143 319.144 319.145 319.160 319.180 319.181  319.182  319.260 319.261 319.280 319.281 319.300 319.301 319.302 319.303 319.304 319.305 319.306  319.307 319.308 319.309  319.310	指令 7620.3, “加工检验员计算 手册”  指令 7220.1, “政策备忘录”	检验计划人员应选择适当的 产品，通过审查企业记录和 标签，或查看产品的制备， 并将结果与适当的监管要求 作对比以验证监管要求的合 规情况。  为验证某些监管要求，检验 员将必须进行计算确定指定 成分，例如脂肪百分比或水 分百分比。

程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04B01 (待续)	蔬菜和肉炒面以及蔬菜和肉炒杂碎 烤肉酱猪肉和烤肉酱牛肉 肉汁牛肉和带牛肉 肉汁 肉饼 人造黄油 混合脂肪起酥油, 猪板油 提炼动物脂肪或混合脂肪 肉类提取物 液体肉类提取物 辣味烤火腿、辣味烤舌和类似产品 罐头肉食品和辣味烤肉食品 火腿调料、舌头调料和类似产品 肝肉食品 特定禽类产品的肉含量标准 罐装家禽类食品和婴儿和老年人食品 家禽类晚餐肉和馅饼 家禽类肉卷 (类别) 汉堡包; (类别) 馅饼 (类别) 奶油鸡卷 (类别) 排骨 或无骨肉片 (类别) 烘制或 (类别) 烤肉 (类别) 烧烤肉 (类别) 湿热制备的烤肉	部分 319.311  319.312  319.313  319.500 319.700 319.701 319.702 319.703  319.720 319.721 319.760  319.761  319.762  319.881 381.156  381.157  381.158 381.159 381.160 381.161 381.162 381.163  381.164 381.165	指令 7620.3, “加工检验员计算手册”  指令 7220.1, “政策备忘录”	检验计划人员应选择适当的产品, 通过审查企业记录和标签, 和/或查看产品的制备, 并将结果与适当的监管要求作对比以验证监管要求的合规情况。  为验证某些监管要求, 检验员将必须进行计算确定指定成分, 例如脂肪百分比或水分百分比。

程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04B01 (待续)	其它家禽肉菜肴和招牌菜  特定家禽类产品最大含皮百分比  家禽类别、等级标准，以及生的禽类肉片标准  火鸡火腿的定义和标准	部分 381.167  381.168  381.170  381.171	指令 7620.3, “加工检验员计算手册”  指令 7220.1, “政策备忘录”	检验计划人员应选择适当的产品，通过审查企业记录和标签，和/或查看产品的制备，并将结果与适当的监管要求作对比以验证监管要求的合规情况。  为验证某些监管要求，检验员将必须进行计算确定指定成分，例如脂肪百分比或水分百分比。

程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04B02 CN/等级标签/ 声明数量/简介	假冒或 误导性标签或 一般行为： 标签和容器的 具体禁令和要求  直接包装容器标签的 文字	部分 317.2  317.8  381.116	指令 6810.1， “肉类和家禽类产 品的等级标签”  指令 7222.1， “食品和营养服务 厂内控制计划检验 要求”	检验计划人员选择产品并验证产 品标签正确和标签批准已存档。



程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04B03 — 净重	<p>无论是否对容器进行称重，所有产品必须带有净重声明并满足净重要求或标有声明净含量。</p> <p>成分含量标签</p> <p>确定净重合规性的定义和程序</p> <p>检验后精确重量、修整、调整和更换的磅秤要求</p> <p>磅秤： 标签内容不合格产品成分含量的处理的测试</p> <p>确定净重合规性的定义和程序</p> <p>检验后精确重量、修整、调整和更换的磅秤要求</p> <p>磅秤： 不合格产品的处理测试</p>	<p>部分</p> <p>317.18</p> <p>317.19</p> <p>317.20</p> <p>317.21</p> <p>317.22</p> <p>381.121a</p> <p>381.121b</p> <p>381.121c</p> <p>381.121d</p> <p>381.121e</p>	<p>NBS 手册 133</p> <p>NIST 手册 44</p> <p>* FSIS 已决定检验员应将 NBS 手册 133 和 NIST 手册 44 作为确定净重合规性的决定性参考。</p>	<p>检验计划人员应选择适当的零售规模产品并通过审查企业记录和进行净重/干重称重、刻度校准或皮重检查。</p> <p>对于 QC 检验验证，检验计划人员应在评估 QC 计划后遵循此计划的要求以确保计划结果符合净重监管要求。</p>

程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04B04 一般标识	<p>该程序适用于所有带有标签的产品。标记产品和其容器标签、标记进入官方机构的设备和容器产品的重新检验和制备</p> <p>对使用机械分离设备的限制</p> <p>进口产品的预先标记</p> <p>特性或构成子部分 N 标签和容器的定义和标准</p> <p>对使用机械分离（家禽类产品）的限制</p> <p>食品成分和辐射源</p> <p>客户保护标准：原材料</p>	<p>部分 316 317 318 319</p> <p>319.6</p> <p>327.10(d) 327.26</p> <p>381</p> <p>381.174</p> <p>424.21</p> <p>441.10</p>	<p>指令 7620.3，“加工检验员计算手册”</p> <p>指令 7120.1，“在肉类和家禽类产品的生产中使用的安全和适当成分”</p> <p>指令 6700.1，“生肉和家禽类产品中滞留水”</p> <p>指令 7235.1，“生的和半熟烹煮肉类和家禽类产品的强制性安全操作声明”</p> <p>指令 7270.1（修订版 1），“标有‘鲜肉’的生的家禽类产品的抽样和检测程序”</p>	<p>检验计划人员应选择合理的产品并验证：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 标签包含所有的必要的信息；</li> <li>2. 成分声明准确，（即所有成分按照所占比例降序排列）；</li> <li>3. 标签声明任何在成分声明中使用的蛋白质物质*；</li> <li>4. 企业根据监管要求使用受限制的成分；</li> <li>5. 标签被用于适当的产品；和</li> <li>6. 标签批准已存档。验证企业满足进口产品预先标记的监管要求</li> </ol> <p>当验证受限制成分要求或成分声明合规性时，检验计划人员应查看企业配制产品并与批准的标签做对比。</p> <p><b>* 注意：</b>蛋白质物质能导致特定个体产生不良反应（即过敏和非过敏），因此，如果未在成分声明中清楚标明这些物质，其将具备食品安全隐患。</p>

程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04C02 人道对待和屠宰 (家畜)	企业应满足法规中规定的标准以确保对家畜进行人道对待和屠宰。当企业或 FSIS 任一方确定企业未满足监管要求时，企业应采取措施。	部分 313 500.1、 500.2、 500.3	指令 6900.1， (修订版 1)， “残疾家畜的人道对待”  指令 6900.2 (修订版 1)， “家畜的人道对待和屠宰”  FR 通知 (2004 年 9 月 9 日) 系统化方法	验证以下类别的合规性： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 应对恶劣天气的充分措施</li> <li>• 卡车卸载</li> <li>• 饮水和饲料的供给</li> <li>• 在屠宰前检验中的对待</li> <li>• 对可疑和残疾动物的对待</li> <li>• 电棒/替代物的使用</li> <li>• 对滑落和跌落家畜的查看</li> <li>• 击晕的有效性</li> <li>• 检查轨道上有意识的家畜</li> <li>• 检查敏感性</li> </ul>

程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04C03 家畜产品检查	去骨肉类 肉类屠体 煎炸用猪皮 退回产品 产品重新加工 官方机构肉产品的重新 检验、扣留和处置  关于程序的要求  关于产品制备中使用的 成分和其它制品的要求	部分  318.2  318.5  318.6		检验计划人员应选择适当的产品/程序，并通过审查企业记录和/或查看工厂活动的执行验证这些监管要求。检验计划人员应检查产品以确定其是否为经济掺假或冒牌产品 (318.2b)。

程序法规	样本产品	9 CFR 参考文件	FSIS 发布 参考文件	检验人员职责
04C04 家禽类产品检查	<p>成品标准</p> <p>返工/再加工/补救产品 家禽类屠体 家禽类产品 和其它进入或位于官方 机构的产品。检查和其 它要求</p> <p>退回产品</p> <p>家禽类屠宰场良好的商 业操作</p>	<p>部分</p> <p>381.76</p> <p>381.78 381.91 (b) 381.84 381.86</p> <p>381.145 381.1</p> <p>381.65 (b)</p>		<p>检验计划人员执行以下操作以验证合规性：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 冷冻前 FPS 检测</li> <li>— 冷冻后 FPS 检测</li> <li>— 屠体、内脏的重新检验</li> <li>— 退回产品的重新检验</li> <li>— 返工产品的重新检验</li> <li>— 企业内产品状况的重新检验</li> <li>— 屠宰操作的查看</li> </ul>





## 提交样本进行物种识别的说明

当检验计划人员采集样本进行物种检测时，其必须采集至少一磅产品，并将其置于由实验室提供的塑料袋中。如果产品在天然包装内，检验计划人员应采集乳液样本。

1. 检验计划人员应填写 **FSIS 表格 10,000-2**（马里兰州贝尔茨维尔的现场供应中心可能要求提供该表格）：

- 空格 7 — 企业编号
- 空格 13 — 抽样日期
- 空格 14 — 邮寄日期
- 空格 21 — 检查‘物种识别’框
- 空格 24 — 提供抽样产品批次
- 空格 24 — 提供声明的物种
- 空格 25 — 检验员姓名（输入或打印）
- 空格 26 — 证章号

2. 检验计划人员应在 **10,000-2** 表格中附上表明成分声明的产品标签。

3. 检验计划人员应：

- a. 遵循 **FSIS 指令 7355.1**（修订版 2），“使用样品密封袋密封实验室样本及其它用途”；
- b. 将样本置于隔离运输容器中邮寄至东部实验室；
- c. 使用充足的冷冻凝胶块保持样本冷却及
- d. 通过隔夜合约快递商运输，时间为星期一至星期五。对于在星期五运输的样本，请确保在包装上标记星期六派送，并在箱子上附上星期六派送标签。

结果将在 **LEARN** 企业内部网站上公布（参阅 **FSIS 指令 10,200.1**），以了解接收确认和样本结果。

该实验室将用抗血清物种检测产品，报告与成分声明有关物种结果为“可接受物种”，报告物种结果表明存在未在成分声明中标明的物种，或某一成分声明中标明的物种为“不可接收物种”。