

<h1 style="margin:0;">CHỈ THỊ FSIS</h1>	7000.1	11/12/2006
---	--------	------------

LƯU Ý: KHÔNG TRIỂN KHAI CHỈ THỊ NÀY CHO ĐẾN NGÀY 20 Tháng Hai 2007

XÁC MINH SỰ TUÂN THỦ CÁC QUY ĐỊNH PHÁP QUY VỀ BẢO VỆ AN TOÀN PHI THỰC PHẨM ĐỐI VỚI NGƯỜI TIÊU DÙNG

I. MỤC ĐÍCH

Chỉ thị này hướng dẫn cho người phụ trách chương trình kiểm định cách xác minh rằng các nhà máy tuân thủ các quy định pháp quy được thiết kế để bảo vệ người tiêu dùng ở những khía cạnh khác ngoài việc đảm bảo an toàn thực phẩm. Chỉ thị cũng ban hành những mô tả mới về các Quy trình Hệ thống Kiểm định (ISP) cho tất cả các quy trình 04 và 05B, trừ 04C02, Xử lý Nhân đạo. FSIS nay bãi bỏ mã quy trình 04C01, do đó, người phụ trách chương trình kiểm định không được sử dụng quy trình này. Người phụ trách chương trình kiểm định phải tuân theo Chỉ thị FSIS 6900.1, Bản sửa đổi lần 1 và 6900.2, Bản sửa đổi lần 1 khi xác minh sự tuân thủ các quy định về xử lý nhân đạo.

Các Điểm Quan trọng được Đề cập

Các hoạt động xác minh mà người phụ trách chương trình kiểm định thực hiện phải ưu tiên tập trung chủ yếu vào vấn đề an toàn thực phẩm, nhưng cũng cần phải xác minh sự tuân thủ các quy định tạo ra các biện pháp bảo vệ an toàn phi thực phẩm đối với người tiêu dùng.

Hệ thống các phương pháp và tài liệu để xác minh rằng cơ sở tuân thủ các quy định an toàn phi thực phẩm này.

II. QUY ĐỊNH ĐƯỢC BÃI BỎ

Chỉ thị FSIS 5400.5, Bản đính kèm 6, “Hướng dẫn Quy trình Hệ thống Kiểm định”, các trang từ 4-1 đến hết 4-10, 5-3 và 5-4

Chỉ thị FSIS 7110.2, Bản sửa đổi lần 1, “Cập nhật Hướng dẫn về Protein Không Béo (PFF)” Chỉ thị FSIS 7130.3, “Quy trình Kiểm định đối với Chất béo và Nước được Thêm vào trong Xúc xích Chín”

Chỉ thị FSIS 7140.2, “Xác định Lượng Nước được Thêm vào Xúc xích Chín” Chỉ thị FSIS 7140.3, “Xác định Lượng Nước được Thêm vào Xúc xích Tươi sống” Chỉ thị FSIS 7236.2, “Thông tin Dinh dưỡng trên Nhãn của các Sản phẩm Thịt và Gia cầm”

Chỉ thị FSIS 7240.1, “Xét nghiệm Xác minh sự Tuân thủ về Trọng lượng Tịnh ghi trên Nhãn của các Sản phẩm Thịt và Gia cầm”

Chỉ thị FSIS 7310.6, “Xác định Năng lượng Giải phóng của Thịt lợn Muối xông khói”

Chỉ thị FSIS 7330.1, “Tần suất Lấy mẫu đối với Xúc xích Chín được Sản xuất Theo một Chương trình Kiểm soát Chất lượng”

Chỉ thị FSIS 10,230.1, “Lấy mẫu Nhận diện Loài đối với các Sản phẩm được Nấu chín”
Sổ tay MPI Phần 11-D và Phần 18
Các Tập san MPI 75-56, 78-111, 79-42, 80-4 và 83-54
Mọi Thông báo Khu vực, Tập san MPI hoặc hướng dẫn bằng văn bản khác liên quan
đến tái kiểm định sản phẩm vật nuôi vì các lý do ngoài an toàn thực phẩm và sức khỏe
cộng đồng.

III. [BẢO LƯU]

IV. TÀI LIỆU THAM KHẢO

Đạo luật Kiểm định Sản phẩm Thịt Liên bang (FMIA) Đạo luật Kiểm định Sản phẩm Gia
cầm (PPIA)
Điều 9 CFR các Phần 301, 313, 316, 317, 318, 319, 327, 381 Phần phụ P, 424, 441 và
500
Chỉ thị FSIS 5000.1, Bản sửa đổi lần 3, “Xác minh Hệ thống An toàn Thực phẩm của Cơ
sở”
Chỉ thị FSIS 5400.5, Bản đính kèm 5, “Các Hoạt động Hệ thống Kiểm định”
Chỉ thị FSIS 6120.1, “Chương trình các Tiêu chuẩn Thành phẩm đối với Hệ thống Kiểm
định
Tốc độ Dây chuyền Mới và Hệ thống Kiểm định được Phân luồng”
Chỉ thị FSIS 6700.1, “Lượng Nước được Giữ lại trong các Sản phẩm Thịt và Gia cầm
Sống”
Chỉ thị FSIS 6810.1, “Ghi Ký hiệu Phẩm cấp trên Nhãn của các Sản phẩm Thịt và Gia
cầm Sống”
Chỉ thị FSIS 6900.1, Bản sửa đổi lần 1, “Xử lý Nhân đạo đối với Vật nuôi Mất Khả năng
Vận động”
Chỉ thị FSIS 6900.2, Bản sửa đổi lần 1, “Xử lý và Giết mổ Vật nuôi một cách Nhân đạo”
Chỉ thị FSIS 7000.2, “Chính sách Đối với các Sản phẩm Thử nghiệm và Mẫu”
Chỉ thị FSIS 7120.1, “Các Thành phần An toàn và Phù hợp được Sử dụng trong Sản
xuất các Sản phẩm Thịt và Gia cầm”
Chỉ thị FSIS 7124.1, “Các Tiêu chuẩn về Thông tin Nhận diện hoặc Thành phần Cấu
tạo—Sử dụng Sản phẩm được Nấu chín hoặc Đã qua Xử lý”
Chỉ thị FSIS 7140.1, “Hỏi-Đáp Liên quan đến các Thành phần Có thể được Chỉ định làm
Gia vị, Hương vị, Gia vị Tự nhiên hoặc Hương vị Tự nhiên trong phần Tuyên bố Thành
phần trên Nhãn của Sản phẩm Thịt và Gia cầm”
Chỉ thị FSIS 7160.1, “Thịt được Sản xuất bởi Máy Tách lọc Thịt/Xương và các Hệ thống
Thu hồi Thịt Tiên tiến”
Chỉ thị FSIS 7160.2, “Thịt được Chế biến bằng cách Sử dụng Máy Tách lọc Thịt/Xương
và các Hệ thống Thu hồi Thịt Cơ khí Tiên tiến”
Chỉ thị FSIS 7160.3, Bản sửa đổi lần 1, “Phương pháp Thu hồi Thịt Tiên tiến Sử dụng
Nguyên liệu Thô Từ Xương sống Bò”
Chỉ thị FSIS 7220.1, “Các Thông báo Chính sách”
Chỉ thị FSIS 7221.1, Bản chỉnh lý 1, “Chấp thuận Trước về việc Ghi nhãn”
Chỉ thị FSIS 7222.1, “Các Quy định về Kiểm định đối với các Chương trình Kiểm soát
Tại Nhà máy Cục Thực phẩm và Dinh dưỡng”
Chỉ thị FSIS 7235.1, “Thông tin Xử lý An toàn Bắt buộc trên Nhãn các Sản phẩm Thịt và
Gia cầm Sống và Nấu Sơ bộ”
Chỉ thị FSIS 7237.1, Bản sửa đổi lần 1, Bản chỉnh lý 1, “Ghi nhãn các Thành phần”
Chỉ thị FSIS 7270.1, Bản sửa đổi lần 1, “Các Quy trình Lấy mẫu và Xét nghiệm đối với

các Sản phẩm Gia cầm Sống được Ghi nhãn "Tươi sống"
Chỉ thị FSIS 7355.1, Bản sửa đổi lần 2, "Sử dụng Nhãn niêm phong Mẫu cho các Mẫu Phòng thí nghiệm và Ứng dụng Khác"
Chỉ thị FSIS 7620.3, "Sổ tay Tính toán của Kiểm định viên Chế biến"
Chỉ thị FSIS 8080.1, Bản sửa đổi lần 4, Bản chỉnh lý 1, "Thu hồi các Sản phẩm Thịt và Gia cầm"
Chỉ thị FSIS 10,200.1, "Đánh giá Thông tin Mẫu Phòng thí nghiệm thông qua LEARN"
Chỉ thị FSIS 10,210.1, "Mẫu Lấy mẫu Hợp nhất"
Chỉ thị FSIS 10,520.1, Bản sửa đổi lần 1, "Chương trình Lấy mẫu Thịt lợn muối Xông khói Đóng hộp – Phân tích Nitrosamine"
Phần 3, Khoản 3, "Sổ tay Quy trình Kiểm định Nhập khẩu sử dụng cho Chương trình Xét nghiệm Xác minh Loài"
Các Thông báo Chính sách 42, 44A, 57A, 66C và 84A
Sổ tay NBS 133
Sổ tay NIST 44

V. THÔNG TIN CƠ BẢN

Ưu tiên cao nhất của FSIS là bảo vệ sức khỏe cộng đồng và an toàn thực phẩm. Bằng cách thực hiện các thay đổi quy trình được công bố trong chỉ thị này, FSIS nay đảm bảo rằng người phụ trách chương trình kiểm định đặt trọng tâm vào vấn đề an toàn thực phẩm, trong khi vẫn xác minh các biện pháp bảo vệ khác theo Đạo luật Kiểm định Sản phẩm Thịt Liên bang (FMIA) và Đạo luật Kiểm định Sản phẩm Gia cầm (PPIA). FSIS đang thực hiện các thay đổi trong các quy trình xác minh liên quan đến các biện pháp bảo vệ khác này để đảm bảo rằng chúng phù hợp với các trách nhiệm và ưu tiên của FSIS.

VI. PHƯƠNG PHÁP XÁC MINH ĐỐI VỚI CÁC MÃ ISP AN TOÀN PHI THỰC PHẨM (TẤT CẢ CÁC MÃ 04A VÀ 04B VÀ CÁC MÃ 04C03 và 04C04)

A. Khi Hệ thống Kiểm định Dựa trên Hiệu quả Hoạt động (PBIS) lên lịch một trong các quy trình an toàn phi thực phẩm ứng với một trong các mã trên, người phụ trách chương trình kiểm định phải thực hiện quy trình xác minh thích hợp. Quy trình này bao gồm việc quan sát quy trình pha chế sản phẩm của cơ sở, xác minh tính chính xác của nhãn mác, quan sát các quy trình chế biến hoặc xử lý; đánh giá các hồ sơ của cơ sở; kiểm tra sản phẩm; kiểm tra thông tin nhận diện, tình trạng và nhiệt độ của sản phẩm; hoặc thực hiện nhiều biện pháp đo đạc, xét nghiệm và tính toán khác tại nhà máy.

B. Người phụ trách chương trình kiểm định không được thực hiện các quy trình xác minh bảo vệ an toàn phi thực phẩm đối với người tiêu dùng không được lên lịch trừ khi, trong khi thực hiện các hoạt động xác minh an toàn thực phẩm, người kiểm định quan sát thấy những điều kiện hoặc hoạt động khiến họ nghi ngờ rằng cơ sở đang không đáp ứng các quy định pháp quy về an toàn phi thực phẩm. Ngược lại, nếu trong khi thực hiện một quy trình xác minh bảo vệ an toàn phi thực phẩm đối với người tiêu dùng theo lịch mà người phụ trách chương trình kiểm định phát hiện những quan ngại về an toàn thực phẩm, thì phải thực hiện quy trình an toàn thực phẩm như là một quy trình không được lên lịch và áp dụng mọi biện pháp chế tài cần thiết. Ví dụ: nếu kiểm định viên đang thực hiện quy trình xác minh nhãn mác thường quy và phát hiện thấy cơ sở đã sử dụng một thành phần ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng cần quan tâm mà

không khai báo đúng cách thành phần này, thì kiểm định viên phải tiếp tục tìm hiểu các khía cạnh an toàn thực phẩm của phát hiện đó và thực hiện các quy trình an toàn thực phẩm không được lên lịch thích hợp như được hướng dẫn trong Chỉ thị FSIS 5000.1, Bản sửa đổi lần 3.

C. Bản đính kèm 1 của chỉ thị này ban hành lại và thay thế tất cả các quy trình có mã 04 và 05B trong Chỉ thị FSIS 5400.5, Bản đính kèm 5. Khi xác minh sự tuân thủ một quy định về an toàn phi thực phẩm, người phụ trách chương trình kiểm định phải sử dụng bản đính kèm 1 để tìm:

- | | |
|---|---------|
| 1. Mã quy trình | (cột 1) |
| 2. Các ví dụ về sản phẩm | (cột 2) |
| 3. Các dẫn chiếu pháp quy | (cột 3) |
| 4. Các dẫn chiếu văn bản đã ban hành của FSIS | (cột 4) |
| 5. Hướng dẫn xác minh | (cột 5) |

LƯU Ý: Danh sách sản phẩm ví dụ, các dẫn chiếu pháp quy, các văn bản đã ban hành của FSIS và hướng dẫn xác minh đưa ra hướng dẫn. Đây không phải là những danh sách đã “bao quát mọi vấn đề”.

D. Người kiểm định chỉ cần kiểm tra sản phẩm khi có lý do để tin rằng sản phẩm không đáp ứng các quy định pháp quy. Tuy nhiên, không có các kế hoạch lấy mẫu hoặc kích thước mẫu được chỉ định rõ mà người phụ trách chương trình kiểm định phải sử dụng khi kiểm tra các sản phẩm để đảm bảo rằng các sản phẩm đáp ứng các quy định pháp quy về an toàn phi thực phẩm, đồng thời người phụ trách chương trình kiểm định cũng không phải kiểm tra tất cả sản phẩm. Người phụ trách chương trình kiểm định kiểm tra sản phẩm để xác định liệu sản phẩm có tuân thủ các quy định pháp quy (xem Bản đính kèm 1) hay không, chẳng hạn như các tiêu chuẩn sản phẩm, các tiêu chuẩn tính trọng lượng tịnh, giới hạn tối thiểu hoặc tối đa theo quy định của các thành phần hoặc thành phần cấu tạo hoặc các khiếm khuyết của sản phẩm. Nếu người phụ trách chương trình kiểm định phát hiện thấy sản phẩm vượt quá bất kỳ giới hạn tối đa nào, nằm dưới các yêu cầu tối thiểu hoặc không đáp ứng bất kỳ quy định nào trong các quy định pháp quy về an toàn phi thực phẩm khác, thì tức là cơ sở không tuân thủ quy định. Người phụ trách chương trình kiểm định phải xác định liệu sản phẩm có tuân thủ các quy định dựa trên các biện pháp kiểm soát tiến trình hoặc lô sản xuất hơn là dựa trên các đơn vị sản phẩm riêng lẻ hay không. Ví dụ: nếu gói sản phẩm vượt quá trọng lượng tịnh, người phụ trách chương trình kiểm định phải điều tra liệu có vấn đề trong quy trình mà sẽ làm cho tất cả các gói sản phẩm vượt quá các quy định về trọng lượng tịnh hay không.

E. Các Hoạt động xác minh Theo Mã 04A và 04B (Công thức Chế biến và Ghi nhãn)

1. Người phụ trách chương trình kiểm định phải xác minh rằng cơ sở đang sản xuất sản phẩm tuân thủ các quy định được dẫn chiếu thích hợp của Mục 9 Bộ luật các Quy định Liên bang (CFR) (xem Bản đính kèm 1).

2. Người phụ trách chương trình kiểm định phải xác định liệu sản phẩm có

tuân thủ các quy định hay không bằng cách so sánh đối chiếu sản phẩm với các quy định pháp quy có liên quan và bằng cách xác định liệu:

- a. sản phẩm có đáp ứng các quy định được nêu rõ trong các tiêu chuẩn hiện hành về thông tin nhận diện hay không;
- b. trọng lượng tịnh của sản phẩm có được phản ánh chính xác trên nhãn mác sản phẩm hay không;
- c. tất cả các thành phần có được thêm vào với hàm lượng nằm trong giới hạn tối đa hoặc tối thiểu được nêu rõ trong tiêu chuẩn hiện hành hay không;
- d. các thành phần có được khai báo chính xác trên nhãn mác sản phẩm theo thứ tự giảm dần về tỷ lệ thành phần hay không; và
- e. mức độ khiếm khuyết của sản phẩm có phù hợp với các tiêu chuẩn hiện hành hay không.

LƯU Ý: Khi kiểm định viên hàng nhập khẩu thực hiện các hoạt động kiểm định tại các cơ sở kiểm định hàng nhập khẩu chính thức, cơ sở được phép đưa vào phần ghi chú kiểm định chính thức trên các dụng cụ chứa đựng sản phẩm nhập khẩu trước khi kiểm định viên hoàn thành các nhiệm vụ kiểm định của mình. (điều 9 CFR 327.10 (d)).

F. Các Hoạt động Xác minh theo Mã 04C03 (Kiểm tra Sản phẩm từ Vật nuôi)

1. Trong khuôn khổ quy trình 04C03, người phụ trách chương trình kiểm định phải xác minh rằng cơ sở tuân thủ các điều 9 CFR 318.2, 318.5 và 318.6. Người phụ trách chương trình kiểm định không còn phải thực hiện các hoạt động được biết đến như là hoạt động tái kiểm định thân thịt vật nuôi, tái kiểm định thịt không xương và các nhiệm vụ tái kiểm định sản phẩm khác để xác minh sự tuân thủ các quy định liên quan nữa. Thay vào đó, người phụ trách chương trình kiểm định phải có khả năng quyết định phạm vi của các quy trình cần thiết dựa trên các điều kiện quan sát thấy tại cơ sở. Trong trường hợp có bằng chứng về các biện pháp kiểm soát tiến trình hiệu quả của cơ sở, (tức là cơ sở triển khai các quy trình để kiểm tra sản phẩm nhập vào về mức độ được chấp nhận, sử dụng các chương trình kiểm soát để giám sát xử lý sản phẩm và các biện pháp kiểm soát và quy trình như vậy đều được lập hồ sơ), thì người phụ trách chương trình kiểm định sẽ giới hạn các hoạt động xác minh an toàn phi thực phẩm lại. Người phụ trách chương trình kiểm định, trong những trường hợp này, sẽ hướng nhiệm vụ kiểm định vào những phần của hoạt động xử lý mà cơ sở không đề cập đến trong các quy trình kiểm soát. Người phụ trách chương trình kiểm định không nhất thiết phải đếm từng khiếm khuyết riêng lẻ để đánh giá một lô thành phẩm. Người phụ trách chương trình kiểm định cần phải xác định về sự tuân thủ quy định của sản phẩm dựa trên việc đưa ra những xác định liên quan đến tính khả dụng của sản phẩm. Sản phẩm không được thông qua kiểm định nếu có các khiếm khuyết nghiêm trọng hoặc đủ nhiều để ảnh hưởng đến tính khả dụng của sản phẩm. Tình trạng sản phẩm phải có bằng chứng rõ ràng và đầy đủ để cho phép người kiểm định xác định rằng sản phẩm tuân thủ quy định. Mục đích của việc kiểm tra sản phẩm mà người phụ trách chương trình kiểm định phải tiến hành là xác định liệu cơ sở có đang đáp ứng các tiêu chuẩn hay không. Việc xác định mức độ được chấp nhận phải dựa vào các lô sản xuất và biện pháp kiểm soát tiến trình hơn là các đơn vị sản phẩm riêng biệt. Người phụ trách chương trình kiểm định nên tham vấn Giám sát viên Tuyển đầu để được hỗ trợ khi cần thiết.

Các ví dụ về các tình huống không tuân thủ bao gồm:

a. người phụ trách chương trình kiểm định phát hiện thấy một thân thịt trong khu vực làm lạnh có một cục máu đông lớn và nặng mà sẽ làm tăng trọng lượng của thân thịt theo một cách thức làm giảm chất lượng sản phẩm và cơ sở đã không giải quyết được tình huống này.

LƯU Ý: Cục máu đông là ví dụ về một "tình trạng kém chất lượng tiềm ẩn" vì không thể phát hiện cho đến khi thân thịt được làm lạnh.

b. người phụ trách chương trình kiểm định phát hiện thấy sau quy trình lọc xương, sản phẩm không xương không thể hiện được tình trạng của "thịt không xương" do vẫn có nhiều vụn xương và cơ sở đã không giải quyết được tình huống này.

2. Người phụ trách chương trình kiểm định cũng có thể quan sát các chương trình kiểm soát chất lượng của cơ sở và đánh giá các hồ sơ liên quan để xác minh liệu cơ sở có đáp ứng các quy định pháp quy hay không.

3. Khi cần, người phụ trách chương trình kiểm định phải tham vấn Người giám sát Chính để được hỗ trợ trong việc xác định sự không tuân thủ. Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật (TSC) sẽ cung cấp thêm hướng dẫn để hỗ trợ quá trình xác định sự không tuân thủ.

G. Các Hoạt động Xác minh theo Mã 04C04 (Kiểm tra Sản phẩm Gia cầm)

1. Trong khuôn khổ quy trình 04C04, người phụ trách chương trình kiểm định phải xác minh rằng cơ sở tuân thủ các quy định có liên quan đối với các tiêu chuẩn thành phẩm gia cầm, Mức Chất lượng Chấp nhận được của Phụ phẩm Gia cầm và các tiêu chuẩn sản phẩm xử lý lại. Người phụ trách chương trình kiểm định kiểm định các sản phẩm gia cầm sống hoặc chưa qua chế biến và các sản phẩm gia cầm bị trả lại do có nghi vấn theo quy trình 04C04 này.

2. Ngoài ra, quy trình 04C04 còn được sử dụng để xác minh sự phù hợp với các phương pháp thực hành thương mại tốt đối với hoạt động giết mổ gia cầm tuân thủ điều 9 CFR 381.65 (b), (tức là việc làm chảy máu thân thịt, đảm bảo rằng gia cầm đã ngừng thở trước khi chần và máu từ hoạt động giết mổ được hạn chế trong một khu vực tương đối nhỏ).

3. Người phụ trách chương trình kiểm định xác minh sự tuân thủ các tiêu chuẩn thành phẩm (FPS) phải sử dụng các tiêu chí được liệt kê trong các quy định (xem Bản đính kèm 1). Người phụ trách chương trình kiểm định phải xác minh sự tuân thủ bằng cách tiến hành xét nghiệm FPS trước ướp lạnh, xét nghiệm FPS sau ướp lạnh, tái kiểm định thân thịt và phụ phẩm của các sản phẩm bị trả lại, kiểm định sản phẩm xử lý lại và kiểm định tình trạng của các sản phẩm trong cơ sở. Người phụ trách chương trình kiểm định phải thực hiện các hoạt động với tần suất được quy định trong điều 9 CFR 381.76. Mỗi lần thực hiện các hoạt động xác minh tiêu chuẩn thành phẩm, người phụ trách chương trình kiểm định phải ghi các hoạt động trong PBIS là không được lên lịch.

VII. LẤY MẪU ĐỂ XÁC MINH VIỆC BẢO VỆ AN TOÀN PHI THỰC PHẨM ĐỐI VỚI NGƯỜI TIỂU DÙNG (05B01)

A. PBIS sẽ lên lịch cho việc lấy mẫu xác minh an toàn phi thực phẩm theo mã ISP 05B01 (xem Bản đính kèm 1). Người phụ trách chương trình kiểm định có thể thực hiện các hoạt động lấy mẫu xác minh an toàn phi thực phẩm không được lên lịch khi, trong khi thực hiện các hoạt động xác minh an toàn thực phẩm hoặc phi thực phẩm, họ quan sát thấy các điều kiện hoặc hoạt động làm cho họ nghi ngờ rằng cơ sở đang không đáp ứng các quy định pháp quy về an toàn phi thực phẩm và xét nghiệm là phương tiện duy nhất để xác định sự không tuân thủ, ví dụ: thành phẩm mà người phụ trách chương trình kiểm định không thể xác minh công thức và thành phần cấu tạo mà không tiến hành xét nghiệm tại phòng thí nghiệm.

LƯU Ý: Người phụ trách chương trình kiểm định sẽ không còn nhận được các bộ dụng cụ Xét nghiệm Nhận diện Loài tại Hiện trường (SIFT) để tiến hành các xét nghiệm tại nhà máy để xác định liệu sản phẩm có chứa một loài không được khai báo chính xác trên nhãn sản phẩm hay không. Khi có những lo ngại về loài trong một sản phẩm, người phụ trách chương trình kiểm định phải lấy mẫu như được mô tả trong Bản đính kèm 2. Người kiểm định phải làm theo hướng dẫn được cung cấp trong Sổ tay Quy trình Kiểm định Nhập khẩu sử dụng cho Chương trình Xét nghiệm Xác minh Loài.

B. Khi tiến hành lấy mẫu, người phụ trách chương trình kiểm định phải thông báo cho ban giám đốc cơ sở biết khi nào mình sẽ tiến hành lấy mẫu và lý do tại sao FSIS sẽ phân tích mẫu. Thông báo này sẽ cho phép ban giám đốc cơ sở có thể chọn cách giữ lại toàn bộ sản phẩm mà mẫu đại diện đang chờ kết quả xét nghiệm mẫu.

C. Mã 05B01 là mã quy trình mà người phụ trách chương trình kiểm định phải nhập vào lịch khi lấy mẫu xét nghiệm an toàn phi thực phẩm. Tuy nhiên, nếu kết quả xét nghiệm mẫu cho thấy sản phẩm không tuân thủ các quy định, thì người phụ trách chương trình kiểm định sẽ lập Hồ sơ sự Không tuân thủ (NR) (Mẫu FSIS 5400-4) theo mã ISP thích hợp, chứ không phải 05B01.

LƯU Ý: Văn phòng Khoa học Sức khỏe Cộng đồng (OPHS) hướng dẫn việc lấy mẫu xét nghiệm an toàn thực phẩm. Khi được OPHS chỉ thị tiến hành lấy mẫu xét nghiệm an toàn thực phẩm, người phụ trách chương trình kiểm định phải ghi việc lấy mẫu là quy trình không được lên lịch theo mã 05B02.

VIII. CHẾ TÀI

A. Người phụ trách chương trình kiểm định phải ra một NR khi sản phẩm không tuân thủ một quy định pháp quy về an toàn phi thực phẩm và phải thông báo cho cơ sở bằng lời nói về phát hiện đó. Người phụ trách chương trình kiểm định phải xem xét tất cả các yếu tố liên quan khi xác định số lượng sản phẩm không tuân thủ có liên quan. Các yếu tố mà người phụ trách chương trình kiểm định phải xem xét bao gồm các dữ kiện như các quy trình nhận diện lô, hồ sơ tiếp nhận và hồ sơ sản xuất của cơ sở, cũng như các dữ kiện có thể được khẳng định chắc chắn một cách hợp lý dựa trên số lượng sản phẩm bình quân được sản xuất mỗi ca làm việc hoặc trên mỗi dây chuyền sản xuất. Khi cần, người phụ trách chương trình kiểm định sẽ tham vấn Người giám sát Chính để được hỗ trợ trong việc xác định mức độ liên quan của sản phẩm.

B. Người phụ trách chương trình kiểm định phải áp dụng các biện pháp cưỡng chế thích hợp, chẳng hạn như thu giữ sản phẩm, từ chối cho phép sử dụng thiết bị hoặc cơ sở vật chất, ngừng dây chuyền hoặc từ chối cho phép xử lý sản phẩm được nhận

diện cụ thể (điều 9 CFR 500.1(a)), nếu người kiểm định xác định rằng sản phẩm bị ghi sai nhãn hiệu hoặc tạp nhiễm về mặt kinh tế, ví dụ: sản phẩm không đủ trọng lượng, sản phẩm không đáp ứng các quy định được nêu rõ trong tiêu chuẩn hiện hành về thông tin nhận diện đối với sản phẩm, v.v..., mà nếu không áp dụng các biện pháp như vậy thì sẽ có thể đi vào lưu thông thương mại (được giao hàng từ cơ sở). Ngoài ra, FSIS có thể hủy hoặc từ chối chấp thuận các ký mã hiệu; nhãn mác; hoặc kích thước hoặc ký hiệu sai hoặc gây hiểu lầm của bất kỳ dụng cụ chứa đựng sản phẩm nào được sử dụng cho bất kỳ sản phẩm thịt hoặc gia cầm nào theo điều 9 CFR 500.8.

C. Người phụ trách chương trình kiểm định phải ra các NR khi xác định rằng các quy trình ngoài tầm kiểm soát, dẫn đến sản phẩm bị tạp nhiễm hoặc ghi sai nhãn hiệu về mặt kinh tế. Người phụ trách chương trình kiểm định phải liên kết các NR với nhau khi các trường hợp không tuân thủ xuất phát từ cùng một nguyên nhân, như được mô tả trong Chỉ thị FSIS 5000.1, Bản sửa đổi lần 3 và phải thông báo cho Văn phòng Khu vực (DO) thông qua các kênh giám sát khi ban giám đốc nhà máy không có thiện chí hoặc không thể áp dụng các bước cần thiết để tái lập sự kiểm soát quy trình của mình một cách cần thiết để đáp ứng các quy định pháp quy.

D. DO phải thông báo cho cơ sở, bằng văn bản, rằng những trường hợp không tuân thủ lặp lại nhiều lần có thể dẫn đến một biện pháp cưỡng chế (điều 9 CFR 500.1-3) mà có thể ảnh hưởng đến toàn bộ đợt sản xuất của sản phẩm nằm trong diện nghi vấn vì sản phẩm có thể bị tạp nhiễm hoặc ghi sai nhãn hiệu về mặt kinh tế. Bất cứ khi nào người phụ trách chương trình kiểm định áp dụng biện pháp cưỡng chế như vậy, biện pháp đó sẽ được duy trì nguyên trạng cho đến khi DO nhận được những văn bản đảm bảo từ cơ sở liên quan đến các quy trình mà cơ sở đã thiết lập để giành lại và duy trì sự kiểm soát quy trình sản xuất của mình một cách cần thiết để đáp ứng các quy định pháp quy. DO sẽ xác định liệu những quy trình này có khả năng khắc phục được vấn đề hay không. Ngoài ra, để xác định tính hiệu quả của các biện pháp, người phụ trách chương trình kiểm định sẽ xác minh rằng các biện pháp khắc phục và ngăn chặn của cơ sở là thỏa đáng và đang hoạt động như được mô tả trong phúc đáp của cơ sở.

E. DO phải thông báo cho Giám đốc Khu vực của Phòng Điều tra và Tuân thủ bất cứ khi nào có lý do để tin rằng các trường hợp không tuân thủ an toàn phi thực phẩm liên quan đến lô sản phẩm bị tạp nhiễm hoặc ghi sai nhãn hiệu về mặt kinh tế hoặc ý đồ phạm tội nhằm đánh lừa người tiêu dùng.

Các câu hỏi phải được gửi đến Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật theo số 1-800-233-3935.



Trợ lý Chánh Văn phòng

Văn phòng Phát triển Chính sách, Chương trình và Nhân viên

Các bản đính kèm

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
04A01 %Năng lượng/Co ngót/Phụ trội	Thịt lợn Muối xông khói Thịt nướng Thịt bò quay được luộc chín tới và hấp Thịt bò muối Thịt ức bò muối Thịt xông bò muối và thịt bò muối cắt miếng khác Lưỡi bò muối Thịt lợn muối thôn quê, Thịt lợn muối phong vị thôn quê, Thịt lợn muối gác bếp, Thịt lợn vai phong vị thôn quê và Thịt lợn vai muối gác bếp Chất làm mềm	Các phần 319.107 319.80 319.81 319.100 319.101 319.102 319.103 319.106 424.21 (c)	Chỉ thị 7620.3 “Số tay Tính toán của Kiểm định viên Chế biến” các Chương 11, 12 & 13; % phụ trội, %co ngót & %năng lượng	Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn một sản phẩm thích hợp và xác minh sự tuân thủ các quy định pháp quy bằng cách đánh giá các hồ sơ và nhãn mác của cơ sở, tính toán % năng lượng hoặc co ngót và so sánh kết quả với quy định pháp quy thích hợp. Ngoài ra, người phụ trách chương trình kiểm định phải xác minh sự tuân thủ bằng cách cân một mẫu sản phẩm trước và sau bước thích hợp trong quy trình sản xuất (tức là bơm sản phẩm vào hộp, nấu, ướp lạnh, xử lý, sấy, v.v...), tính toán % năng lượng hoặc co ngót và so sánh kết quả với quy định pháp quy thích hợp.

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
<p>04A02</p> <p>Sản phẩm có Nhãn ghi X% Dung dịch*</p> <p>*LƯU Ý:</p> <p>Chỉ áp dụng cho các Sản phẩm có Ghi nhãn X%</p>	<p>Sản phẩm thịt lợn đã qua xử lý</p> <p>Chả lợn, thịt lợn băm, thịt lợn ép khuôn, thịt lợn cay và các sản phẩm tương tự</p> <p>Các sản phẩm gia cầm chế biến sẵn để nấu được thêm các dung dịch</p> <p>Sản phẩm giảm bông gà tây chứa nước được thêm vào</p> <p>Thịt bò muối, thịt ức bò, thịt mỡ bò và lưỡi bò muối và các sản phẩm thịt bò cắt miếng khác được thêm các dung dịch</p> <p>Thông tin trên nhãn hoặc dụng cụ chứa đựng sai hoặc gây hiểu lầm</p> <p>Các sản phẩm gia cầm chế biến sẵn để nấu được thêm các dung dịch</p> <p>Nhãn mác, định nghĩa; các đặc điểm bắt buộc</p> <p>Thông tin ghi trên nhãn hoặc hướng dẫn sử dụng sai và gây hiểu lầm, chung chung</p>	<p>Các phần</p> <p>319.104*</p> <p>319.105*</p> <p>*LƯU Ý:</p> <p>Chỉ áp dụng cho các khoản 319.104 và 319.105 quy định về các sản phẩm được ghi nhãn X%</p> <p>381.129</p> <p>381.169</p> <p>317.2 (c)</p> <p>317.8</p>	<p>Chỉ thị 7620.3, “Sổ tay Tính toán của Kiểm định viên Chế biến” Chương 10, “Các Sản phẩm được Ghi nhãn “X% Nước” hoặc “X% Trọng lượng Là các Thành phần được Thêm vào”</p> <p>Các Thông báo Chính sách: 57A, “Ghi nhãn các Sản phẩm Giảm bông Gà tây Chứa các Chất được Thêm vào”</p> <p>42, “Ghi nhãn các Sản phẩm Gia cầm có Xương Sống có Chứa các Dung dịch”</p> <p>44A, “Ghi nhãn các Sản phẩm Gia cầm không Xương Sống có Chứa các Dung dịch”</p> <p>66C, “Các Sản phẩm Thịt Đò chưa Nấu có Chứa các Chất được Thêm vào”</p> <p>84A, “Các Sản phẩm Thịt Đò đã Nấu có Chứa các Chất được Thêm vào”</p>	<p>Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn một sản phẩm thích hợp và xác minh sự tuân thủ các quy định pháp quy về việc ghi thông tin X% trên nhãn bằng cách đánh giá các hồ sơ và nhãn mác của cơ sở, tính toán % dung dịch được thêm vào và so sánh kết quả với X% được khai báo trên nhãn. Ngoài ra, người phụ trách chương trình kiểm định phải xác minh sự tuân thủ bằng cách cân mẫu sản phẩm trước và sau bước thích hợp trong quy trình sản xuất (tức là bơm sản phẩm vào hộp, xử lý, sấy, v.v...), tính toán % dung dịch được thêm vào và so sánh kết quả với X% được khai báo trên nhãn.</p>

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
04A03 – MSP/MSKP/ PDBFT/ PDPFT/AMRS	<p>Thịt lợn tách lọc bằng máy</p> <p>Thịt gia cầm loại tách lọc bằng máy</p> <p>Thịt bò có mô mỡ được lọc bỏ một phần mỡ</p> <p>Thịt lợn có mô mỡ được lọc bỏ một phần mỡ</p> <p>Các sản phẩm thịt được thu hồi bằng công nghệ tiên tiến</p>	<p>Các phần</p> <p>319.5</p> <p>381.173</p> <p>319.15</p> <p>319.29</p> <p>318.24</p>	<p>Chỉ thị 7160.1, “Thịt được Sản xuất bằng Máy Tách lọc Thịt/Xương và các Hệ thống Thu hồi Thịt Tiên tiến”</p> <p>Chỉ thị 7160.2 “Thịt được Chế biến Sử dụng Máy Tách lọc Thịt/Xương và các Hệ thống Thu hồi Thịt Cơ khí Tiên tiến”</p> <p>Chỉ thị 7160.3, Bản sửa đổi lần 1 “Phương pháp Thu hồi Thịt Tiên tiến Sử dụng Nguyên liệu Thô Từ Xương sống Bò”</p>	<p>Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn một sản phẩm thích hợp và xác minh sự tuân thủ bằng cách đánh giá các hồ sơ và nhãn mác của cơ sở hoặc bằng cách quan sát quá trình chế biến sản phẩm, đồng thời đối chiếu các phát hiện với các tiêu chuẩn được liệt kê trong các quy định. Ngoài ra, người phụ trách chương trình kiểm định phải lấy mẫu theo chỉ đạo.</p> <p>Để xác minh sự tuân thủ, người phụ trách chương trình kiểm định phải:</p> <ul style="list-style-type: none"> -kiểm tra thông tin nhận diện, tình trạng, nhiệt độ và thời gian/nhiệt độ duy trì sản phẩm. -kiểm tra xương (ví dụ: hai phần xương còn nguyên vẹn) trước và sau khi qua các hệ thống thu hồi thịt để quan sát tình trạng và hình dáng. -đánh giá các kết quả xét nghiệm tại phòng thí nghiệm của cơ sở và so sánh các phát hiện với tiêu chuẩn pháp quy thích hợp. -lấy mẫu theo chỉ đạo

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
<p>04A04 –</p> <p>Rắc bột nhào/Vụn bánh mì</p>	<p>Các sản phẩm được rắc vụn bánh mì Chả được rắc vụn bánh mì Thịt cắt miếng được rắc vụn bánh mì</p> <p>Thịt gia cầm cắt miếng được rắc vụn bánh mì</p> <p>Các sản phẩm rán</p>	<p>Các phần</p> <p>319.880</p> <p>381.166</p>	<p>Chỉ thị 7620.3 “Sổ tay Tính toán của Kiểm định viên Chế biến” Chương 14, “Các Tính toán Khác”</p> <p>Chỉ thị 7220.1 Thông báo Chính sách 089 “Sử dụng Thuật ngữ “Rắc vụn bánh mì” trên Nhãn mác đối với “Các Sản phẩm Rán”</p>	<p>Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn một sản phẩm thích hợp, xác minh sự tuân thủ các quy định về rắc bột nhào và rắc vụn bánh mì bằng cách đánh giá các hồ sơ của cơ sở để tính toán % bột nhào/vụn bánh mì thực tế và so sánh các phát hiện với các tiêu chuẩn được liệt kê trong các quy định. Ngoài ra, người phụ trách chương trình kiểm định phải xác minh sự tuân thủ bằng cách thực hiện các thử nghiệm chọn ngẫu nhiên sản phẩm được rắc bột nhào và vụn bánh mì trên một hoặc nhiều phân nhóm (theo chương trình Kiểm soát Chất lượng của nhà máy) hoặc các lô sản phẩm.</p>

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
04B01 Các Tiêu chuẩn Sản phẩm	Các sản phẩm thịt bò khác Xúc xích Xúc xích lợn tươi sống Xúc xích bò sống Xúc xích điểm tâm Xúc xích thuần thịt lợn Xúc xích Ý Xúc xích lợn hun khói Xúc xích Đức và các sản phẩm tương tự Bánh Hăm-bơ-gơ kẹp Xúc xích Đức có pho mát và các sản phẩm tương tự Xúc xích gan xông khói Braunschweiger, Xúc xích gan hoặc Xúc xích gan Liverwurst Thịt hộp Thịt nặn hình bánh mì Thịt đông Xúc xích lợn Brockwurst Sốt bò hầm kiểu Mexico Sốt bò hầm kiểu Mexico có đậu Thịt băm Thịt ức bò băm muối Thịt hầm Tamale (Thịt băm trộn ngũ cốc, gia vị hấp dầu Mêhicô) Mì ống với thịt viên và nước sốt, mì ống thịt với nước sốt và các sản phẩm tương tự Mì ống nước sốt với thịt Dạ dày bò rưới sữa Đậu xào xúc xích Đức rưới nước sốt, dưa cải với Lạp xưởng thái mỏng rưới nước ép và các sản phẩm tương tự Đậu Lima xào thịt lợn rưới nước sốt, đậu xào thịt lợn rưới nước sốt, đậu xào thịt lợn muối xông khói rưới nước sốt và các sản phẩm tương tự	Các phần 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	Chỉ thị 7620.3, "Sổ tay Tính toán của Kiểm định viên Chế biến" Chỉ thị 7220.1, "Các Thông báo Chính sách"	Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn một sản phẩm thích hợp và xác minh sự tuân thủ bằng cách đánh giá các hồ sơ và nhãn mác của cơ sở hoặc quan sát quá trình chế biến sản phẩm, đồng thời đối chiếu các phát hiện với các tiêu chuẩn pháp quy thích hợp. Để xác minh một số quy định pháp quy nhất định, kiểm định viên cần phải thực hiện các tính toán để xác định các thành phần được ghi, chẳng hạn như % mỡ hoặc % nước.

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
04B01 (Tiếp theo)	Mì xào rau thịt Trung Hoa thập cẩm Thịt lợn kèm nước sốt barbecue và thịt bò kèm nước sốt barbecue Thịt bò kèm nước nấu từ thịt bò và nước nấu từ thịt bò kèm thịt bò Bánh patê Bơ thực vật Margarine hoặc Oleomargarine Mỡ pha bánh hỗn hợp Mỡ lợn, mỡ lá lợn Mỡ động vật đã được tách lọc hoặc hỗn hợp mỡ động vật Sản phẩm trích xuất từ thịt Nước trích xuất từ thịt Thịt lợn nêm cay, lười nêm cay và các sản phẩm tương tự Sản phẩm thực phẩm thịt đóng hộp và sản phẩm thực phẩm thịt nêm cay Chất phết từ thịt lợn, chất phết từ lười và các sản phẩm tương tự Sản phẩm thực phẩm làm từ thịt gan Tiêu chuẩn hàm lượng thịt gia cầm đối với một số sản phẩm gia cầm nhất định Sản phẩm gia cầm có xương đóng hộp và thực phẩm cho trẻ sơ sinh hoặc người già Bữa chính từ gia cầm và bánh pa-tê gia cầm Nem cuốn thịt gia cầm Bánh kẹp thịt (Loại); chả (Loại) Gà A La Kiev (Loại)	Các phần 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	Chỉ thị 7620.3, "Sổ tay Tính toán của Kiểm định viên Chế biến" Chỉ thị 7220.1, "Các Thông báo Chính sách"	Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn một sản phẩm thích hợp và xác minh sự tuân thủ bằng cách đánh giá các hồ sơ và nhãn mác của cơ sở và/hoặc quan sát quá trình chế biến sản phẩm, đồng thời đối chiếu các phát hiện với các tiêu chuẩn pháp quy thích hợp. Để xác minh một số quy định pháp quy, người phụ trách chương trình kiểm định cần phải tính toán các thành phần được ghi, chẳng hạn như % mỡ hoặc % nước.

Thịt bít tết hoặc phi lê (Loại)	381.162
Thịt bỏ lò (Loại) hoặc thịt quay (Loại)	381.163
Thịt nướng (Loại)	381.164
Thịt nướng (Loại) chế biến bằng hấp ầm	381.165

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
04B01 (Tiếp theo)	<p>Các món gia cầm và đặc sản gia cầm khác</p> <p>% tối đa da trong một số sản phẩm gia cầm nhất định</p> <p>Các tiêu chuẩn về chủng loại, nhóm và đối với sản phẩm cắt miếng thịt gia cầm sống</p> <p>Định nghĩa và tiêu chuẩn đối với giảm bông gà tây</p>	<p>Các phần</p> <p>381.167</p> <p>381.168</p> <p>381.170</p> <p>381.171</p>	<p>Chỉ thị 7620.3, "Sổ tay Tính toán của Kiểm định viên Chế biến"</p> <p>Chỉ thị 7220.1, "Các Thông báo Chính sách"</p>	<p>Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn một sản phẩm thích hợp và xác minh sự tuân thủ bằng cách đánh giá các hồ sơ và nhãn mác của cơ sở và/hoặc quan sát quá trình chế biến sản phẩm, đồng thời đối chiếu các phát hiện với các tiêu chuẩn pháp quy thích hợp.</p> <p>Để xác minh một số quy định pháp quy nhất định, kiểm định viên cần phải thực hiện một số tính toán để xác định các thành phần được ghi, chẳng hạn như % mỡ hoặc % nước.</p>

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
<p>04B02</p> <p>Dinh dưỡng Trẻ em (CN)/Ghi nhãn về Phẩm cấp/Số lượng Công bố/Tem nhãn</p>	<p>Ghi nhãn hoặc hướng dẫn sử dụng sai hoặc gây hiểu lầm chung chung: các điều cấm và quy định cụ thể đối với nhãn mác và dụng cụ chứa đựng</p> <p>Sử dụng từ ngữ trên nhãn mác của dụng cụ chứa đựng trực tiếp</p>	<p>Các phần</p> <p>317.2</p> <p>317.8</p> <p>381.116</p>	<p>Chỉ thị 6810.1 "Ghi Ký hiệu Phẩm cấp trên Nhãn của các Sản phẩm Thịt và Gia cầm Sống"</p> <p>Chỉ thị 7222.1 "Các Quy định về Kiểm định đối với các Chương trình Kiểm soát Tại Nhà máy Cục Thực phẩm và Dinh dưỡng"</p>	<p>Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn và xác minh rằng nhãn mác của sản phẩm là chính xác và một thư chấp thuận cho sử dụng nhãn mác có lưu trong hồ sơ.</p>

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS*	Trách nhiệm của Người Kiểm định
04B03 – Trọng lượng tịnh	<p>Tất cả sản phẩm phải có ghi thông tin trọng lượng tịnh và đáp ứng các quy định về trọng lượng tịnh dù dụng cụ chứa đựng có được ghi trọng lượng hoặc có nội dung thực tế bên trong hay không.</p> <p>Ghi nhãn số lượng sản phẩm</p> <p>Các định nghĩa và quy trình để xác định sự tuân thủ quy định về trọng lượng tịnh</p> <p>Các quy định về cân để có được trọng lượng chính xác, sửa chữa, điều chỉnh và thay thế sau khi kiểm định</p> <p>Thiết bị cân: kiểm tra vấn đề Xử lý việc ghi nhãn không tuân thủ quy định về số lượng sản phẩm</p> <p>Các định nghĩa và quy trình để xác định sự tuân thủ quy định về trọng lượng tịnh</p> <p>Các quy định về cân để có được trọng lượng chính xác, sửa chữa, điều chỉnh và thay thế sau khi kiểm tra</p> <p>Thiết bị cân: kiểm tra vấn đề Xử lý sản phẩm không tuân thủ</p>	<p>Các Phần 317.18</p> <p>317.18</p> <p>317.19 317.20 317.21 317.22</p> <p>317.21 317.22</p> <p>381.121a 381.121b</p> <p>381.121c</p> <p>381.121d 381.121e</p>	<p>Sổ tay NBS 133</p> <p>Sổ tay NIST 44</p> <p>* FSIS đã quy định kiểm định viên phải sử dụng Sổ tay NBS 133 và Sổ tay NIST 44 làm tài liệu tham khảo bắt buộc để xác định sự tuân thủ quy định về trọng lượng tịnh.</p>	<p>Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn một sản phẩm có kích thước bán lẻ thích hợp và xác minh sự tuân thủ các quy định pháp quy về trọng lượng tịnh bằng cách đánh giá các hồ sơ của cơ sở, đồng thời tiến hành kiểm tra trọng lượng tịnh/trọng lượng tháo rút hết, chỉnh cân hoặc trọng lượng cả bì.</p> <p>Đối với nhiệm vụ xác minh kiểm định QC, người phụ trách chương trình kiểm định phải tuân theo các quy định về chương trình QC sau khi đánh giá chương trình để đảm bảo rằng việc tuân theo chương trình đó dẫn đến sự tuân thủ các quy định pháp quy về trọng lượng tịnh.</p>

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
04B04 Ghi nhãn Chung	<p>Quy trình này được áp dụng cho tất cả sản phẩm có nhãn mác. Kê ký mã hiệu trên Nhãn Sản phẩm và các Dụng cụ Chứa đựng Sản phẩm, Thiết bị Kê ký mã hiệu và việc Đưa Dụng cụ Chứa đựng vào các Cơ sở Chính thức; Tái kiểm định và Chuẩn bị các Sản phẩm</p> <p>Những hạn chế liên quan đến việc sử dụng các loại được tách lọc bằng máy Đóng dấu tiền kiểm sản phẩm nhập khẩu Các Định nghĩa và Tiêu chuẩn về Thông tin Nhận diện hoặc Thành phần Cấu tạo Phần phụ N Ghi nhãn và Dụng cụ Chứa đựng</p> <p>Những hạn chế liên quan đến việc sử dụng (Loại Gia cầm) được Tách lọc bằng Máy</p> <p>Các Thành phần Thực phẩm và Nguồn Bức xạ</p> <p>Các Tiêu chuẩn Bảo vệ Người tiêu dùng: Các Sản phẩm Sống</p>	<p>Các phần</p> <p>316</p> <p>317</p> <p>318</p> <p>319</p> <p>319.6</p> <p>327.10(d) 327.26 381</p> <p>381.174</p> <p>424.21</p> <p>441.10</p>	<p>Chỉ thị 7620.3, "Sổ tay Tính toán của Kiểm định viên Chế biến"</p> <p>Chỉ thị 7120.1 "Các Thành phần An toàn và Phù hợp được Sử dụng trong Sản xuất các Sản phẩm Thịt và Gia cầm"</p> <p>Chỉ thị 6700.1, "Lượng Nước được Giữ lại trong các Sản phẩm Thịt và Gia cầm Sống"</p> <p>Chỉ thị 7235.1, "Thông tin Xử lý An toàn Bắt buộc trên Nhãn các Sản phẩm Thịt và Gia cầm Sống và Nấu Sơ bộ"</p> <p>Chỉ thị 7270.1,</p> <p>Bản sửa đổi lần 1, "Các Quy trình Lấy mẫu và Xét nghiệm đối với các Sản phẩm Gia cầm Sống được Ghi nhãn 'Tươi sống'"</p>	<p>Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn một sản phẩm thích hợp và xác minh rằng:</p> <ol style="list-style-type: none"> nhãn có chứa tất cả các thông tin bắt buộc; phần tuyên bố thành phần chính xác (tức là tất cả các thành phần đều được liệt kê theo thứ tự giảm dần về tỷ lệ thành phần); nhãn có khai báo mọi chất có chứa protein* được sử dụng trong tuyên bố thành phần; cơ sở đã sử dụng các thành phần nằm trong diện hạn chế sử dụng phù hợp với các quy định pháp quy; nhãn được sử dụng trên sản phẩm thích hợp; và bản phê duyệt nhãn mác có trong hồ sơ. <p>Xác minh cơ sở đáp ứng các quy định pháp quy để đóng dấu tiền kiểm sản phẩm nhập khẩu</p> <p>Khi xác minh sự tuân thủ các quy định về thành phần thuộc diện hạn chế sử dụng hoặc tuyên bố thành phần, người phụ trách chương trình kiểm định phải quan sát cơ sở pha chế sản phẩm và so sánh với nhãn đã được chấp thuận.</p> <p>* LƯU Ý: Các chất có chứa protein có thể gây ra các phản ứng bất lợi (tức là có tính dị ứng hoặc không có tính dị ứng) đối với một số người nhất định và do đó, các chất như vậy là vấn đề an toàn thực phẩm đáng lo ngại nếu không được khai báo rõ ràng trong tuyên bố thành phần.</p>

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
<p>04C02</p> <p>Xử lý và Giết mổ Nhân đạo (Vật nuôi)</p>	<p>Cơ sở đáp ứng các tiêu chí được đưa ra trong các quy định để đảm bảo việc xử lý và giết mổ vật nuôi một cách nhân đạo.</p> <p>Cơ sở áp dụng biện pháp khi cơ sở hoặc FSIS xác định rằng cơ sở đã không đáp ứng các quy định pháp quy.</p>	<p>Các phần 313 500.1, 500.2, 500.3</p>	<p>Chỉ thị 6900.1, Bản sửa đổi lần 1, “Xử lý Nhân đạo đối với Vật nuôi Mất Khả năng Vận động”</p> <p>Chỉ thị 6900.2, Bản sửa đổi lần 1, “Xử lý và Giết mổ Vật nuôi một cách Nhân đạo”</p> <p>Phương pháp tiếp cận mang tính hệ thống trong Thông báo Đăng ký Liên bang (09/09/2004)</p>	<p>Xác minh sự tuân thủ thông qua các hạng mục sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> • các biện pháp thỏa đáng đối phó với thời tiết khắc nghiệt • dỡ từ phương tiện vận chuyển • sự sẵn có của nước và thức ăn • xử lý trong khi kiểm định trước giết mổ • xử lý vật nuôi khả nghi và mất khả năng vận động • sử dụng roi điện/vật dụng thay thế • quan sát để phát hiện vật nuôi bị trượt và ngã • tính hiệu quả của phương pháp gây mê • kiểm tra phát hiện vật nuôi còn tri giác tại dàn treo • kiểm tra khả năng cảm giác

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
04C03 Kiểm tra Sản phẩm Vật nuôi	<p>Thịt không xương Thân thịt Da lợn làm bóng lợn Sản phẩm bị trả lại Khắc phục tình trạng sản phẩm Tái kiểm định, thu giữ và xử lý các sản phẩm thịt tại các cơ sở chính thức</p> <p>Các quy định liên quan đến các quy trình</p> <p>Các quy định liên quan đến các thành phần và các mặt hàng khác được sử dụng trong chế biến sản phẩm</p>	<p>Các phần</p> <p>318.2</p> <p>318.5</p> <p>318.6</p>		<p>Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn một sản phẩm/quy trình thích hợp và xác minh sự tuân thủ các quy định pháp quy này bằng cách đánh giá các hồ sơ của cơ sở và/hoặc quan sát nhà máy tiến hành các hoạt động.</p> <p>Người phụ trách chương trình kiểm định phải kiểm tra để xác định liệu sản phẩm có bị tạp nhiễm hoặc ghi sai nhãn hiệu về mặt kinh tế hay không (318.2b).</p>

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
04C04 Kiểm tra Sản phẩm Gia cầm	<p>Các Tiêu chuẩn Thành phẩm</p> <p>Sản phẩm Xử lý lại/Chế biến lại/ Tận dụng Thân thịt Gia cầm Sản phẩm Gia cầm và các mặt hàng đi vào hoặc có tại các cơ sở chính; kiểm tra và các quy định khác</p> <p>Sản phẩm bị Trả lại</p> <p>Các phương pháp thực hành thương mại tốt đối với hoạt động giết mổ gia cầm</p>	<p>Các phần</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>Người phụ trách chương trình kiểm định phải xác minh sự tuân thủ bằng cách thực hiện:</p> <ul style="list-style-type: none"> - xét nghiệm FPS trước ướp lạnh - xét nghiệm FPS sau ướp lạnh - tái kiểm định các thân thịt, phụ phẩm - kiểm định các sản phẩm bị trả lại - kiểm định các sản phẩm xử lý lại - kiểm định tình trạng sản phẩm tại các cơ sở - quan sát các phương pháp giết mổ

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
<p>05B01 –</p> <p>Ghi sai nhãn hiệu/lấy mẫu sản phẩm tạp nhiễm về mặt kinh tế, lấy mẫu theo chỉ đạo và không được lên lịch</p>	<p>Xúc xích chín (Các thành phần tối đa 30% chất béo và 40% chất béo +nước được thêm vào) Xúc xích chín (10% nước được thêm vào) Xúc xích Ý (chất béo) Xúc xích lợn hun khói (chất béo) Thịt bò xay/bánh hăm-bơ-go/thịt lợn xay (chất béo) Thịt bò băm muối (chất béo và độ ẩm) Sản phẩm kiểm soát bằng độ pH Sản phẩm kiểm soát bằng độ ẩm-protein Mỡ lợn, mỡ lá lợn Các sản phẩm thịt được thu hồi bằng công nghệ tiên tiến Loài được tách lọc bằng máy Xác định lượng nước được thêm vào trong xúc xích chín Các định nghĩa và tiêu chuẩn về thông tin nhận diện hoặc thành phần cấu tạo Các định nghĩa và tiêu chuẩn về thông tin nhận diện hoặc thành phần cấu tạo Các mẫu sản phẩm sẽ được lấy để kiểm tra Lấy mẫu tại các cơ sở chính thức Các quy trình tuân thủ đối với thịt được sản xuất từ máy lọc thịt/xương và các hệ thống thu hồi tiên tiến Loài được tách lọc</p>	<p>Các phần 301.2 381.1</p> <p>318.22</p> <p>319</p> <p>381 Phần phụ P</p> <p>318.9</p> <p>381.146 318.24</p> <p>319.5</p>	<p>Chỉ thị 10210.1, Các Bản chỉnh lý 3 và 5, "Mẫu Lấy mẫu Hợp nhất"</p> <p>Chỉ thị 7355.1, Bản sửa đổi lần 2 "Sử dụng Nhãn niêm phong Mẫu cho các Mẫu Phòng thí nghiệm và Ứng dụng Khác</p> <p>"</p>	<p>Người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn ngẫu nhiên một sản phẩm thích hợp để xác minh. Để xác minh sự tuân thủ, người phụ trách chương trình kiểm định phải chọn và xử lý các mẫu rồi gửi qua đường bưu điện cho phòng thí nghiệm được chỉ định như đã được lên lịch hoặc khi có lý do để tin rằng sản phẩm không tuân thủ các quy định pháp quy.</p>

	băng máy (Loại) được tách lọc	381.173		
	băng máy Biện pháp thu hồi dầu kiểm định	500.3		

Mã Quy trình	Các sản phẩm Ví dụ	Dẫn chiếu điều 9 CFR	Dẫn chiếu Văn bản đã Ban hành của FSIS	Trách nhiệm của Người Kiểm định
05B02 – An toàn Thực phẩm/Sức khỏe Cộng đồng Lấy mẫu theo Chỉ đạo	Sản phẩm kiểm soát bằng độ pH Sản phẩm kiểm soát bằng độ ẩm-protein Thịt lợn/gia cầm được tách lọc bằng máy Các sản phẩm thịt được thu hồi bằng công nghệ tiên tiến Các sản phẩm ăn liền Thịt bò xay Thịt lợn muối xông khói/Phân tích Nitrosamine Các mẫu sản phẩm sẽ được lấy để kiểm tra Lấy mẫu tại các cơ sở chính thức	Các phần 301.2 318.9 381.1 381.146	Chỉ thị 10,210.1, Bản chỉnh lý 1, “Mẫu Lấy mẫu Hợp nhất” Chỉ thị 7355.1, Bản sửa đổi lần 2, “Sử dụng Nhãn niêm phong Mẫu cho các Mẫu Phòng thí nghiệm và Ứng dụng Khác” Chỉ thị 10,240.3, “Lấy mẫu Vi khuẩn của các Sản phẩm Ăn Liền (RTE) theo Chương trình Xét nghiệm Xác minh của FSIS” Chỉ thị 10,520.1, Bản sửa đổi lần 1, “Chương trình Lấy mẫu Thịt lợn muối Xông khói Đóng hộp-Phân tích Nitrosamine”	Người phụ trách chương trình kiểm định phải xác minh sự tuân thủ bằng cách lấy mẫu, xử lý và gửi qua đường bưu điện các mẫu (thịt lợn muối xông khói, xét nghiệm loài, vi khuẩn <i>Escherichia coli</i> 0157:H7, <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> , các sản phẩm thu hồi từ hệ thống thu hồi thịt tiên tiến, các loài được tách lọc bằng máy, v.v...) đến phòng thí nghiệm được chỉ định, khi có yêu cầu từ hướng dẫn do máy tính tạo ra hoặc khi có chỉ thị từ Người giám sát Chính hoặc Văn phòng Khu vực hoặc Trụ sở chính tại Washington.

Hướng dẫn Gửi Mẫu để Nhận diện Loài

Khi lấy mẫu để xét nghiệm loài, người phụ trách chương trình kiểm định phải thu thập ít nhất một pao sản phẩm và cho mẫu vào một chiếc túi nhựa mà phòng thí nghiệm cung cấp. Nếu sản phẩm là loại có bao gói thiên nhiên, thì người phụ trách chương trình kiểm định phải lấy mẫu ở thể nhũ tương.

1. Người phụ trách chương trình kiểm định phải điền thông tin vào Mẫu FSIS 10,000-2 (có thể yêu cầu mẫu từ Trung tâm Vật tư Hiện trường tại Beltsville, MD) như sau:

- Ô 7 -- mã số cơ sở
- Ô 13-- ngày lấy mẫu
- Ô 14—ngày gửi mẫu
- Ô 21—đánh dấu vào ô 'nhận diện loài'
- Ô 24—cung cấp thông tin lô sản xuất được lấy mẫu
- Ô 24—cung cấp loài được khai báo
- Ô 25—tên kiểm định viên (đánh máy hoặc viết in hoa)
- Ô 26—số thẻ nhân viên

2. Người phụ trách chương trình kiểm định phải đính kèm nhãn sản phẩm có tuyên bố thành phần vào Mẫu 10,000-2.

3. Người phụ trách chương trình kiểm định phải:

- a. tuân theo Chỉ thị FSIS 7355.1, Bản sửa đổi lần 2, Sử dụng Nhãn niêm phong Mẫu cho các Mẫu Phòng thí nghiệm và Ứng dụng Khác;
- b. gửi mẫu đến Phòng thí nghiệm Miền đông trong một thùng gửi hàng cách nhiệt;
- c. sử dụng chất gel đã được cấp đông đủ độ để giữ lạnh cho mẫu và
- d. gửi chuyển phát nhanh theo hợp đồng gửi qua đêm, từ Thứ Hai đến Thứ Sáu. Đối với những mẫu được gửi vào Thứ Sáu, phải chắc chắn rằng đã đánh dấu ghi chú giao hàng vào Thứ Bảy trên kiện hàng và dán một nhãn dán giao hàng vào Thứ Bảy trên hộp chứa.

Kết quả sẽ được đăng trên trang web nội bộ LEARN (xem Chỉ thị FSIS 10,200.1) để biết thông tin xác nhận đã nhận mẫu và kết quả xét nghiệm mẫu.

Phòng thí nghiệm sẽ xét nghiệm sản phẩm đối chiếu với một bộ huyết thanh theo loài, báo cáo kết quả loài có mối tương quan với tuyên bố thành phần là "Chấp nhận được" và báo cáo kết quả loài cho biết sự có mặt của một loài không được khai báo trên tuyên bố thành phần hoặc một trong các loài trên tuyên bố thành phần không có mặt là "Không Chấp nhận được".