

**BỘ NÔNG NGHIỆP HOA KỲ
CƠ QUAN KIỂM DỊCH VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM
WASHINGTON, DC**

CHỈ THỊ FSIS	10,300.1 Bản sửa đổi lần 1	28/03/2013
---------------------	-------------------------------	------------

**GIAO THỨC XÉT NGHIỆM XÁC MINH CHUYÊN SÂU (IVT) ĐỂ LẤY MẪU SẢN PHẨM,
CÁC BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM VÀ CÁC BỀ MẶT MÔI TRƯỜNG ĐỂ TÌM
LISTERIA MONOCYTOGENES (Lm) HOẶC *SALMONELLA SPP.***

I. MỤC ĐÍCH

A. Chỉ thị này hướng dẫn Viên chức Pháp chế, Điều tra và Phân tích (EIAO) lấy mẫu trong chương trình lấy mẫu IVT. Chương trình lấy mẫu IVT bao gồm việc lấy mẫu sản phẩm, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và bề mặt môi trường (bề mặt không tiếp xúc với thức phẩm) để xét nghiệm *Lm* hoặc *Salmonella*. Ngoài ra, chỉ thị này còn hướng dẫn nhân viên Văn phòng Khu vực (DO) và EIAO lên lịch lấy mẫu IVT.

B. FSIS nay sửa đổi chỉ thị này để bao gồm hướng dẫn cho EIAO để thực hiện lấy mẫu IVT nhằm ứng phó với các kết quả xét nghiệm xác minh *Salmonella* dương tính trong các sản phẩm thịt và gia cầm ăn liền (RTE). Các phiên bản trước của chỉ thị này chỉ có hướng dẫn lấy mẫu xét nghiệm *Lm*. Chỉ thị cũng cung cấp cho EIAO hướng dẫn để thực hiện lấy mẫu IVT tại các cơ sở tạm thời thay đổi các phương pháp thực hành thường quy của họ. Ngoài ra, chỉ thị này còn hướng dẫn EIAO tăng số lượng mẫu sản phẩm IVT mà mình thu thập từ 3 đến 5 mẫu trên mỗi đơn vị, phù hợp với các thay đổi mà FSIS đã thực hiện trong tháng 1 năm 2013. Chỉ thị này cũng hướng dẫn EIAO xác minh rằng các cơ sở giữ lại hoặc kiểm soát các sản phẩm RTE mà FSIS đã xét nghiệm để tìm mầm bệnh hoặc đã đi qua các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm mà FSIS đã xét nghiệm để tìm mầm bệnh, đang chờ kết quả xét nghiệm của FSIS. Ngoài ra, chỉ thị này còn cung cấp hướng dẫn mới để gửi mẫu khi các biện pháp can thiệp như xử lý bằng áp suất cao (HPP) được ứng dụng.

CÁC ĐIỂM QUAN TRỌNG:

- *Việc lên lịch Lấy mẫu IVT của DO*
- *Các quy trình lấy mẫu của EIAO trong Chương trình Lấy mẫu IVT*
- *Các biện pháp tại các cơ sở tạm thời thay đổi các phương pháp thực hành thường quy trong thời gian lấy mẫu*

II. QUY ĐỊNH ĐƯỢC BÃI BỎ

Chỉ thị FSIS 10,300.1, Giao thức Xét nghiệm Xác minh Chuyên sâu (IVT) để Lấy mẫu Sản phẩm, các Bề mặt Tiếp xúc với Thực phẩm và các Bề mặt Môi trường để tìm

III. THÔNG TIN CƠ BẢN

A. Theo điều 9 CFR phần 430, các sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính được xem là bị tạp nhiễm nếu có kết quả xét nghiệm dương tính với *Lm* hoặc tiếp xúc trực tiếp với một bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có kết quả xét nghiệm dương tính với *Lm*. FSIS sử dụng xét nghiệm vi khuẩn làm công cụ để xác minh tính thỏa đáng của hệ thống an toàn thực phẩm của cơ sở, bao gồm các biện pháp mà cơ sở triển khai để kiểm soát *Lm*. Các sản phẩm RTE cũng được xem là bị tạp nhiễm nếu các sản phẩm hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có kết quả xét nghiệm dương tính với *Salmonella* hoặc các mầm bệnh khác.

B. IVT là một giao thức lấy mẫu dành cho các sản phẩm thịt và gia cầm mà theo đó FSIS xét nghiệm sản phẩm, các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và các bề mặt môi trường (các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm) để tìm *Lm* hoặc *Salmonella*. FSIS sẽ lên lịch IVT do có lý do chính đáng, ví dụ: theo dõi một phát hiện mẫu dương tính với *Lm* hoặc *Salmonella* ALLRTE hoặc RTE001 hoặc theo quyết định của Giám đốc Khu vực (DM). EIAO sẽ tiến hành IVT kết hợp với đánh giá an toàn thực phẩm (FSA) 'do có lý do chính đáng'. Ngoài ra, các EIAO còn được hướng dẫn sử dụng phương pháp lấy mẫu IVT cho Chương trình Lấy mẫu căn cứ vào Rủi ro *Lm* (RLm) Thường quy, như được mô tả trong [Chỉ thị FSIS 10.240.5](#).

C. Năm 2009, FSIS đã bắt đầu thực hiện các IVT đối với *Salmonella* nhằm ứng phó với các kết quả xét nghiệm dương tính từ các chương trình lấy mẫu khác. Chỉ thị này hướng dẫn các EIAO thực hiện các IVT đối với *Salmonella*, cũng như *Lm*. Ngoài ra, để làm cho các chương trình lấy mẫu của FSIS trở nên nhất quán hơn với các quy trình lấy mẫu đang được sử dụng mang tính quốc tế, FSIS đã tăng số lượng sản phẩm được lấy mẫu theo chương trình lấy mẫu IVT từ 3 đến 5 mẫu trên mỗi đơn vị. Chỉ thị này hướng dẫn EIAO lấy mẫu bổ sung.

D. FSIS quyết định rằng một số cơ sở có thể tạm thời thay đổi các phương pháp thực hành sản xuất, vệ sinh hoặc an toàn thực phẩm thường quy của mình trong khi lấy mẫu IVT. Bằng việc thay đổi các phương pháp thực hành thường quy, các cơ sở có thể thực hiện các thay đổi không nhất quán với hệ thống an toàn thực phẩm bằng văn bản của mình và gây cản trở khả năng của FSIS trong việc đánh giá độ an toàn của sản phẩm. Chỉ thị này hướng dẫn EIAO áp dụng biện pháp đối với các cơ sở thay đổi các phương pháp thực hành.

E. Ngày 10/12/2012, FSIS đã ra một thông báo Đăng ký Liên bang, [Không Đóng dấu Kiểm định Trong khi Chờ một số Kết quả Xét nghiệm Nhất định](#) trong đó công bố rằng FSIS đang thay đổi các quy trình và sẽ rút lại sự xác định của mình liên quan đến việc liệu các sản phẩm thịt và gia cầm có không bị tạp nhiễm hay không và do vậy có đủ điều kiện đi vào lưu thông thương mại hay không, cho đến khi đã nhận được mọi kết quả xét nghiệm có ảnh hưởng đến sự xác định đó. Chính sách và các quy trình được công bố trong thông báo [Đăng ký Liên bang](#) này có hiệu lực từ ngày 08/02/2013.

IV. TRÁCH NHIỆM CỦA DO VÀ EIAO ĐỐI VỚI VIỆC LÊN LỊCH IVT

A. Trách nhiệm của DO đối với việc Lên lịch IVT

1. Văn phòng Tổng hợp Dữ liệu và Bảo vệ Thực phẩm (ODIFP), Nhóm Phân tích và Tổng hợp Dữ liệu (DAIG), lên lịch FSA "do có lý do chính đáng" được thực hiện cùng với IVT như được mô tả trong [Chỉ thị FSIS 5100.4](#). Chỉ thị này cung cấp thêm thông tin chuyên biệt cho việc lên lịch các nhiệm vụ FSA IVT.
2. Chuyên viên Sự vụ Khu vực (DCS) phải lên lịch FSA IVT trong vòng 30 ngày kể từ khi nhận được danh sách các nhiệm vụ cần thực hiện "do có lý do chính đáng" hàng tuần từ ODIFP/DAIG. DCS phải lên lịch IVT sao cho có thể được hoàn thành trong vòng 90 ngày kể từ ngày nhận thông báo.

LƯU Ý: Nếu DCS không thể lên lịch FSA và IVT trong vòng 30 ngày kể từ ngày nhận danh sách nhiệm vụ cần thực hiện "do có lý do chính đáng" hàng tuần hoặc nếu khu vực không thể hoàn thành IVT trong vòng 90 ngày, thì DM phải ghi lại lý do trong hồ sơ vụ việc. DM cũng phải thông báo cho ODIFP/DAIG bằng cách gửi email vào hộp thư "FSIS - Lên lịch Lấy mẫu IVT - FSIS" trong Outlook.

3. DO phải lên lịch để EIAO tiến hành FSA IVT trong các điều kiện sau:

- a. Như được quy định trong [Chỉ thị FSIS 5100.4](#), mẫu sản phẩm RTE của FSIS có kết quả xét nghiệm dương tính với *Lm* hoặc *Salmonella* theo các chương trình lấy mẫu ALLRTE hoặc RTE001;

LƯU Ý: FSIS không còn xét nghiệm các sản phẩm RTE để tìm vi khuẩn *E. coli* O157:H7 theo các chương trình lấy mẫu ALLRTE và RTE001 nữa, nên các IVT sẽ không được lên lịch thường quy nhằm ứng phó với các kết quả dương tính đối với mầm bệnh này.

- b. Một mẫu sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có kết quả xét nghiệm dương tính với *Lm* trong khi tiến hành RLM;

LƯU Ý: Một FSA toàn diện thường không được tiến hành trong khi IVT được thực hiện nhằm ứng phó với các kết quả dương tính RLM của bề mặt tiếp xúc hoặc sản phẩm, trừ khi lần gần nhất mà một EIAO thực hiện FSA tại cơ sở đã quá 6 tháng hoặc nếu cơ sở đã có các thay đổi đáng kể trong các chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm của mình. Xem phần V.A.2. để biết thêm thông tin.

- c. Một mẫu sản phẩm RTE từ một cơ quan khác của chính phủ (ví dụ: Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA)) có kết quả xét nghiệm dương tính với *Lm* hoặc *Salmonella*; và

- d. Nhóm kiểm định tại nhà máy đã ghi lại các trường hợp không tuân thủ diễn ra có tính lặp đi lặp lại trong chương trình kiểm soát *Lm* của cơ sở, kể cả các vấn đề vệ sinh.

LƯU Ý: Các kết quả dương tính với *Listeria* spp. lặp lại nhiều lần từ xét nghiệm của cơ sở đối với các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm là chỉ báo của các vấn đề vệ sinh trong cơ sở.

4. DO phải lên lịch để EIAO thực hiện IVT để xác minh các biện pháp khắc phục trước khi kết thúc một biện pháp chế tài.

LƯU Ý: Các IVT được thực hiện để xác minh các biện pháp khắc phục không cần phải lên lịch trong vòng 30 ngày và hoàn thành trong vòng 90 ngày, vì các hoạt động này có thể được thực hiện trong khung thời gian dài hơn. Đồng thời, FSA toàn diện cũng sẽ không được thực hiện, trừ khi FSA gần nhất được thực hiện cách đó quá 6 tháng tại cơ sở, xem phần V.A.2.

B. Trách nhiệm của EIAO đối với việc Lên lịch Lấy mẫu IVT

1. EIAO phải liên lạc với Kiểm định viên Thường trực tại cơ sở để thông báo cho kiểm định viên này biết rằng DO đã lên lịch một hoạt động lấy mẫu IVT, cách thức mà EIAO sẽ tiến hành lấy mẫu và ngày mà EIAO sẽ thực hiện lấy mẫu. EIAO phải xác định các nội dung sau:
 - a. Lịch sản xuất và các loại sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính sẽ được sản xuất vào ngày lấy mẫu;
 - b. Số dây chuyền sản xuất đang sản xuất các sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính;
 - c. Số ca sản xuất và số giờ hoạt động ứng với mỗi ca, mà trong đó cơ sở sản xuất các sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính; và
 - d. Liệu cơ sở có sử dụng nước muối hoặc nước đá để ướp lạnh sản phẩm hay không. EIAO cũng phải xác định xem nước muối hoặc nước đá có tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính hay không. Nếu có tiếp xúc, thì EIAO phải coi sản phẩm là mẫu INTCONT hoặc nếu nước muối hoặc nước đá được sử dụng cho sản phẩm trong bao gói không thấm hút, thì EIAO phải coi sản phẩm là mẫu INTENV.
2. Khi xác định số lượng mẫu cần lấy, EIAO phải:
 - a. Lấy mẫu theo đơn vị lấy mẫu. Đối với các IVT để tìm **Lm**, đơn vị lấy mẫu bao gồm:
 - i. 5 mẫu sản phẩm (INTPROD);
 - ii. 10 mẫu bề mặt tiếp xúc với thực phẩm (INTCONT); và
 - iii. 5 mẫu môi trường (INTENV);
 - b. Đối với các IVT để tìm **Salmonella**, đơn vị lấy mẫu bao gồm:
 - i. 5 mẫu sản phẩm (INTPROD);
 - ii. 5 mẫu bề mặt tiếp xúc với thực phẩm (INTCONT); và

- iii. 8 mẫu môi trường (INTENV);
 - c. Thông thường, EIAO phải thu thập 1 đơn vị lấy mẫu ứng với mỗi dây chuyền RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính;
 - d. Thu thập không quá 5 đơn vị lấy mẫu (90 hoặc 100 mẫu) do các giới hạn của phòng thí nghiệm;
 - e. Lấy mẫu tất cả các dây chuyền nếu cơ sở có ít hơn 5 dây chuyền mà trên đó cơ sở sản xuất sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính;
 - f. Chỉ lấy mẫu vào những ngày và ca sản xuất khi mà cơ sở đang sản xuất các sản phẩm thịt hoặc gia cầm có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính do FSIS quản lý;
 - g. Nếu cơ sở có sử dụng nước muối hoặc nước đá để ướp lạnh sản phẩm, thì EIAO phải:
 - i. Lấy mẫu nước muối hoặc nước đá như là một trong 10 mẫu INTCONT hoặc 5 mẫu INTENV mà mình thu thập trên mỗi đơn vị lấy mẫu;
 - ii. Lấy 1 mẫu nước muối hoặc nước đá trên mỗi đơn vị lấy mẫu (ví dụ: nếu EIAO đang thu thập 5 đơn vị lấy mẫu và cơ sở chỉ đang sử dụng 2 bể ướp lạnh bằng nước muối trên 2 dây chuyền riêng biệt, thì EIAO phải thu thập 2 mẫu nước muối); và
 - iii. Lấy tối đa 5 mẫu nước muối hoặc nước đá trên mỗi cơ sở, nếu có trên các dây chuyền được lấy mẫu; và
 - h. Quyết định các địa điểm thực tế để tiến hành lấy mẫu bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và môi trường sau khi EIAO có mặt tại địa điểm.
3. EIAO phải đề nghị cấp các mẫu và vật tư lấy mẫu bằng cách gửi e-mail thông báo vào hộp thư FSIS - Lên lịch Lấy mẫu IVT - FSIS. Nếu DO cho phép lên lịch trước cho IVT, thì EIAO phải thực hiện mọi nỗ lực để liên lạc với phòng thí nghiệm ít nhất 2 tuần trước khi tiến hành lấy mẫu IVT. EIAO phải bao gồm thông tin sau đây trong thông báo gửi qua e-mail:
- a. Ngày lấy mẫu được lên lịch và ca sản xuất;
 - b. Số đơn vị lấy mẫu cần thiết dựa trên số dây chuyền sản xuất
 - c. Mã số cơ sở;
 - d. Tên và số điện thoại liên hệ của EIAO;
 - e. Địa điểm để gửi các mẫu và vật tư;

- f. Các đề nghị cung cấp vật tư đặc biệt (ví dụ: găng tay cỡ lớn hơn) hoặc thùng gửi hàng lớn hơn, nếu cần; và
 - g. Các đề nghị về vật tư lấy mẫu nước muối, nếu cần. Các mẫu đề nghị thêm là không cần thiết đối với các mẫu nước muối IVT vì chúng sẽ được thu thập như là một phần của 10 mẫu INTCONT hoặc 5 mẫu INTENV trên mỗi đơn vị lấy mẫu.
4. Trong vòng hai tuần sau khi gửi thông tin đến Hộp thư Lên lịch IVT, có trong Outlook tại FSIS - Lên lịch Lấy mẫu IVT - FSIS, EIAO sẽ nhận được các mẫu và vật tư. Nếu các mẫu bị thất lạc, thì EIAO phải gửi e-mail đến địa chỉ của Trụ sở chính Mẫu Lấy Mẫu trong Outlook để đề nghị cung cấp bổ sung mẫu nếu cần.
5. EIAO phải thông báo cho cơ sở ít nhất 48 giờ trước khi lấy mẫu IVT hoặc, nếu cần, trước một khoảng thời gian đủ để cơ sở giữ lại sản phẩm nhưng không đủ thời gian để cơ sở thay đổi các quy trình thường quy của mình. EIAO phải:
- a. Ghi lại thông báo trong Bản Ghi nhớ Cuộc họp (MOI);
 - b. Xác nhận rằng cơ sở sẽ tiếp tục sản xuất sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính vào ngày mà việc lấy mẫu IVT được lên lịch và cơ sở đang lên kế hoạch triển khai các phương pháp thực hành sản xuất, Quy chuẩn Hoạt động Vệ sinh (SOP Vệ sinh) và an toàn thực phẩm thường quy đã được lập thành văn bản;
 - c. Thông báo cho cơ sở rằng, nếu cơ sở dự định thay đổi các phương pháp thực hành sản xuất, vệ sinh hoặc an toàn thực phẩm thường quy đã được lập thành văn bản trước khi lấy mẫu IVT, thì cơ sở phải thông báo cho EIAO sớm nhất có thể để EIAO có thể xác định liệu có phải đổi lịch lấy mẫu hay không; và
 - d. Thông báo cho cơ sở rằng nếu cơ sở thay đổi các phương pháp thực hành của mình một cách tạm thời trong khi tiến hành IVT mà không thông báo trước cho EIAO và không thể đưa ra lý do chính đáng cho việc làm như vậy, thì việc lấy mẫu có thể được lên lịch lại và có thể áp dụng thêm các biện pháp pháp quy.

LƯU Ý: Xem phần VI dưới đây biết hướng dẫn dành cho EIAO tại các cơ sở thay đổi các phương pháp thực hành thường quy trong khi lấy mẫu IVT.

6. Chính sách và các quy trình của FSIS đối với việc không đóng dấu kiểm định trong thời gian chờ các kết quả xét nghiệm của FSIS để tìm các tác nhân gây tạp nhiễm có hiệu lực từ ngày 08/02/2013. Do đó, EIAO phải thông báo cho cơ sở rằng cơ sở phải giữ lại hoặc kiểm soát các lô sản phẩm RTE có chứa thịt và thịt gia cầm đang chờ các kết quả xét nghiệm sản phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của FSIS. EIAO phải ghi lại trong MOI

liệu cơ sở có giữ lại và kiểm soát sản phẩm khi FSIS lấy mẫu sản phẩm hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hay không.

V. CÁC QUY TRÌNH LẤY MẪU CỦA EIAO TRONG CHƯƠNG TRÌNH LẤY MẪU IVT

A. Cuộc họp Ra mắt và các Hoạt động khác trước khi Lấy mẫu

1. EIAO phải tổ chức một cuộc họp ra mắt với cơ sở. Một số chủ đề để thảo luận trong cuộc họp ra mắt bao gồm:
 - a. Giải thích về IVT (xem Thông tin cơ bản);
 - b. Mục đích của IVT (ví dụ: phát hiện *Lm* dương tính, do có lý do chính đáng, các vấn đề vệ sinh);
 - c. Bản sao của Thư Ra mắt gửi cho Ban Giám đốc Cơ sở (xem Bản đính kèm 1); và
 - d. Việc không nhất thiết phải tráng rửa các bề mặt đã lau sau khi lấy mẫu
2. Cùng với việc thực hiện lấy mẫu IVT, EIAO phải tiến hành FSA phù hợp với [Chỉ thị FSIS 5100.1](#). Nếu EIAO không thực hiện FSA toàn diện do thời gian từ FSA gần nhất tại cơ sở đến đó là dưới 6 tháng, thì EIAO phải hoàn thành các phần sau đây trong Chỉ thị FSIS 5100.1:
 - a. Công cụ FSA Vệ sinh Chung; và
 - b. Các công cụ FSA Sản phẩm Đã qua Xử lý thích hợp đối với các sản phẩm RTE mà cơ sở sản xuất bao gồm:
 - i. Bản Phân tích Nguy cơ Chung, Sơ đồ Quy trình và các phần HACCP; và
 - ii. Các phần Sản phẩm RTE Có Tiếp xúc với Môi trường Sau khi Khử độc tính có liên quan của mỗi công cụ FSA Sản phẩm Đã qua Xử lý.

LƯU Ý: EIAO có thể tìm thấy thông tin hữu dụng trong "[Hướng dẫn Kiểm soát *Listeria monocytogenes* trong các Sản phẩm Thịt và Gia cầm Ăn liền Có Tiếp xúc với Môi trường Sau khi Khử độc tính của FSIS](#)".

B. Trách nhiệm của EIAO đối với việc Lấy mẫu Sản phẩm

Đối với các mẫu sản phẩm, EIAO phải:

1. Lấy mẫu của các sản phẩm trong bao gói còn nguyên vẹn liên quan đến một lô sản xuất cụ thể. Các mẫu có thể được thu thập vào một ngày khác với các mẫu tiếp xúc với thực phẩm và môi trường, miễn là cùng một lô sản xuất được đại diện bởi cả ba loại mẫu;
2. Thu thập đủ lượng sản phẩm còn nguyên vẹn sao cho tối thiểu MỘT pao thịt hoặc gia cầm trên mỗi mẫu được gửi đến phòng thí nghiệm để phân tích. Nếu

mẫu sản phẩm còn nguyên vẹn quá lớn để gửi cho phòng thí nghiệm, hãy yêu cầu cơ sở ngắt một phần hoặc giảm khối lượng bao gói sản phẩm xuống còn một pao mà không thực hiện bất kỳ thay đổi nào đối với các hoạt động xử lý của cơ sở. Nếu không thể thực hiện việc này, hãy liên lạc với phòng thí nghiệm để xem có sẵn thùng gửi hàng lớn hơn hay không; và

3. Lấy mẫu sản phẩm trên ca sản xuất, nếu có thể.

C. Trách nhiệm của EIAO đối với việc Lấy mẫu Bề mặt Tiếp xúc với Thực phẩm

Đối với các mẫu bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, EIAO phải:

1. Thu thập 10 mẫu bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trên mỗi đơn vị lấy mẫu từ các khu vực xử lý có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính nơi sản phẩm được lấy mẫu đã được sản xuất bằng cách sử dụng phương pháp trong phần VII dưới đây;

LƯU Ý: Có thể thu thập các mẫu tiếp xúc với thực phẩm và môi trường vào các ngày khác với các mẫu sản phẩm miễn là cùng một lô sản phẩm được đại diện bởi cả ba loại mẫu;

2. Lấy mẫu bắt đầu từ vị trí gần với các khu vực sản phẩm nhất và sau đó di chuyển ra xa hơn (tức là lấy mẫu các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trước và sau đó là các mẫu môi trường);
3. Thu thập hầu hết các miếng bọt biển trong các hoạt động, lý tưởng nhất là lúc bắt đầu thời gian nghỉ giải lao thường quy theo lịch của cơ sở. EIAO phải làm theo các quy trình "khóa máy, gắn thẻ" đối với thiết bị. "Khóa máy, gắn thẻ" là việc kiểm soát các nguồn năng lượng trong khi làm việc trên hoặc gắn thiết bị;
 - a. EIAO phải thu thập một số miếng bọt biển khi kết thúc các hoạt động vệ sinh trước khi hoạt động, trước khi bắt đầu sản xuất. Việc lấy mẫu các miếng bọt biển tại thời điểm này sẽ cho phép EIAO lấy mẫu các khu vực khó tiếp cận hoặc không an toàn để lấy mẫu trong các hoạt động (ví dụ: các lưỡi dao của máy thái);
 - b. EIAO phải lấy các mẫu sau khi hoạt động càng nhanh càng tốt sau khi kết thúc các hoạt động và trước khi triển khai các quy trình vệ sinh của cơ sở;
4. Nếu cơ sở không sản xuất sản phẩm trên một dây chuyền nhất định vào ngày mà EIAO tiến hành IVT, thì EIAO vẫn có thể lấy mẫu dây chuyền đó, miễn là cơ sở đang sản xuất một sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính thuộc diện quản lý của FSIS nào đó vào ngày đó. Nếu lấy mẫu thiết bị đang không hoạt động, thì EIAO phải:
 - a. Lấy mẫu các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm theo INTCONT và các bề mặt môi trường theo INTENV, các mã số và hồ sơ dự án mà dây chuyền đang không sử dụng trong khung 28;

- b. Lấy mẫu sản phẩm từ đơn vị lấy mẫu theo mã dự án INTPROD từ một dây chuyền khác đang hoạt động tại cơ sở. Các mẫu tiếp xúc và môi trường có thể được lấy từ một dây chuyền khác với dây chuyền mà từ đó các mẫu sản phẩm đã được lấy miễn là cả ba loại mẫu (sản phẩm, tiếp xúc với thực phẩm và môi trường) đại diện cho cùng một lô sản xuất;
 - c. Nếu thiết bị có kết quả xét nghiệm dương tính, thì EIAO không được đề xuất IPP ra một NR vì thiết bị không hoạt động tại thời điểm lấy mẫu và không có lý do để xem sản phẩm là bị tạp nhiễm. Tuy nhiên, nếu cơ sở sau đó quyết định sử dụng thiết bị và không tiến hành làm sạch và vệ sinh đầy đủ theo SOP Vệ sinh của cơ sở trước khi sử dụng thiết bị, thì EIAO phải đề xuất IPP ra một NR. Nên đề xuất một NR vì thiết bị đã không được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh và sản phẩm sẽ được coi là bị tạp nhiễm (viện dẫn điều 9 CFR 416.3(a) và 430.4(a));
5. Lấy mẫu từ các khu vực gần đây gặp các vấn đề vệ sinh dựa trên các hồ sơ sự không tuân thủ và các hồ sơ SOP Vệ sinh của cơ sở; và
 6. Lấy mẫu từ các dây chuyền hoặc khu vực có kết quả xét nghiệm dương tính với *Lm* trong xét nghiệm của FSIS hoặc của cơ sở.

D. Trách nhiệm của EIAO đối với việc Lấy mẫu Môi trường

Đối với các mẫu môi trường, EIAO phải:

1. Lấy mẫu bề mặt môi trường ở bất kỳ nơi nào trong cơ sở mà ở đó sản phẩm RTE được xử lý, bảo quản hoặc cất giữ;
2. Lấy mẫu ở những khu vực chẳng hạn như các điểm bổ sung có khả năng làm tăng cơ hội phát hiện *Lm* sau đây:
 - a. Các khu vực gắn liền với các dây chuyền sản xuất RTE;
 - b. Các bước nằm giữa công đoạn nấu và đóng gói (các hoạt động thái, thái hạt lựu hoặc lột da);
 - c. Sự di chuyển của nhân viên và máy móc (xe nâng, cửa xoay tự động và các khay hàng) từ các khu vực không RTE sang khu vực RTE;
 - d. Bất kỳ khu vực nào liên quan đến sản phẩm xử lý lại hoặc bị trả lại;
 - e. Các khu vực mà gần đây có tiến hành bất kỳ hoạt động xây dựng nào;
 - f. Các kết cấu gần sàn và các tấm thảm sàn;
 - g. Các khu vực gần các vũng nước hoặc các khu vực thấp trên sàn;
 - h. Các khay hứng nước ngưng tụ và ống thoát hơi;

- i. Bất kỳ khu vực nào có bề mặt trượt hoặc lõm vào;
- j. Núi cao su và bàn chải để làm sạch;
- k. Các cổng thoát và nắp cổng thoát;
- l. Các bộ phận thiết bị mới sửa chữa của cơ sở;
- m. Các thiết bị không sử dụng hoặc được bảo quản trong các khu vực RTE;
- n. Các chụp thông khí bên trên các đường di chuyển của sản phẩm;
- o. Các tủ điện, hộp số và công tắc trên thiết bị trong khu vực RTE mà ở đó hơi nước tập trung; và
- p. Các bàn bên dưới và các băng chuyền.

VI. CÁC BIỆN PHÁP CỦA EIAO TẠI CÁC CƠ SỞ THAY ĐỔI CÁC PHƯƠNG PHÁP THỰC HÀNH THƯỜNG QUY TRONG KHI TIẾN HÀNH IVT

A. FSIS đã quyết định rằng các cơ sở có thể tạm thời thay đổi các phương pháp thực hành sản xuất, vệ sinh hoặc an toàn thực phẩm thường quy của họ trong khi lấy mẫu IVT. Bằng việc thay đổi các phương pháp thực hành thường quy, các cơ sở có thể thực hiện các thay đổi không nhất quán với hệ thống an toàn thực phẩm đã được lập thành văn bản của mình và gây cản trở khả năng của FSIS trong việc đánh giá độ an toàn của thực phẩm.

B. Ví dụ về cơ sở thay đổi các phương pháp thực hành có thể bao gồm:

1. Tạm thời tăng cường sử dụng chất vệ sinh trong khi tiến hành IVT;
2. Giảm đáng kể thời gian sản xuất thông thường (ví dụ: hơn 2 giờ trong một ca sản xuất 8 giờ thông thường hoặc sự cắt giảm đáng kể khác);
3. Giảm kích thước lô (trừ để hỗ trợ cho việc giữ lại sản phẩm, xem lưu ý bên dưới);
4. Giảm số lượng nhân viên xử lý sản phẩm;
5. Không sản xuất một cách có chọn lọc sản phẩm có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính có rủi ro cao hơn (ví dụ: sản phẩm thái); hoặc
6. Không sử dụng một thiết bị cụ thể mà trước đó đã có kết quả xét nghiệm dương tính (ví dụ: thiết bị có liên quan đến sản phẩm dương tính).

C. Những cách làm như vậy có thể gây cản trở việc đánh giá của FSIS về các điều kiện thường quy hoặc các biện pháp khắc phục tại cơ sở và có thể giới hạn khả năng của FSIS trong việc xác định liệu các sản phẩm thịt và gia cầm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính có không bị tạp nhiễm hay không theo quy định của Đạo luật Kiểm định Sản phẩm Thịt Liên bang và Đạo luật Kiểm định Sản phẩm Gia cầm Liên

bang. Ngoài ra, các thay đổi như vậy có thể chưa được bao gồm trong bản phân tích nguy cơ của cơ sở hoặc không có tài liệu làm luận cứ kèm theo phù hợp với điều 9 CFR 417.2(a) và 417.5(a)(1).

D. Trước khi tiến hành IVT, nếu cơ sở thông báo cho EIAO rằng họ không còn có kế hoạch sản xuất sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính nữa hoặc đã thay đổi các phương pháp thực hành sản xuất, vệ sinh hoặc an toàn thực phẩm của mình, thì EIAO phải ghi vào MOI ngày nhận được thông báo và lý do thực hiện thay đổi đó. EIAO phải cân nhắc và ghi lại các vấn đề sau trong MOI:

1. Nếu cơ sở có thể đưa ra lý do chính đáng cho việc không sản xuất sản phẩm (chẳng hạn như hoạt động sản xuất không liên tục để thực hiện các đơn hàng của khách hàng), thì EIAO phải thu thập sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính tương tự (ví dụ: được sản xuất bằng các thiết bị mà trước đó đã có kết quả xét nghiệm dương tính với *Lm*) trong khi lấy mẫu IVT, nếu có. Nếu không có sản phẩm tương tự, thì EIAO phải lên lịch lại IVT như trong đoạn VI.D.3 dưới đây.
2. Tương tự như vậy, nếu cơ sở có thể chứng tỏ rằng các phương pháp thực hành sản xuất, vệ sinh hoặc an toàn thực phẩm đã được triển khai như là một phần của các thay đổi hợp lý đối với chương trình mà cơ sở dự định thực hiện vĩnh viễn, thì EIAO phải đánh giá các thay đổi chương trình đó như là một phần của IVT, nếu có thể. Nếu không thể đánh giá các thay đổi chương trình, thì EIAO phải lên lịch lại IVT như trong đoạn VI.D.3 dưới đây.
3. Nếu cơ sở có thể đưa ra lý do chính đáng cho việc không sản xuất sản phẩm hoặc cho việc thay đổi các phương pháp thực hành sản xuất, vệ sinh hoặc an toàn thực phẩm, thì EIAO phải làm việc với phòng thí nghiệm FSIS được chỉ định để lên lịch lại việc lấy mẫu IVT sang lần sau mà trong đó sản phẩm hoặc phương pháp thực hành sản xuất cần quan tâm có thể được EIAO đánh giá.

E. Vào ngày lấy mẫu IVT, nếu EIAO xác định rằng cơ sở đã tạm thời quyết định không sản xuất sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính hoặc đã thay đổi các phương pháp thực hành sản xuất, vệ sinh hoặc an toàn thực phẩm thường quy đã được lập thành văn bản của mình và không thể đưa ra lý do chính đáng cho việc làm như vậy, thì EIAO không được thực hiện lấy mẫu mà phải liên lạc với DO thông qua hệ thống giám sát của mình.

F. Nếu EIAO phát hiện rằng cơ sở đã thực hiện các thay đổi trong các hệ thống an toàn thực phẩm của mình (ví dụ: thay đổi nhà cung cấp sản phẩm RTE chỉ trong khi thực hiện IVT) và không có các tài liệu làm luận cứ chứng minh tính thích hợp của các thay đổi đó, thì EIAO phải đề xuất với người giám sát rằng nhóm kiểm định tại nhà máy nên ra một Hồ sơ sự Không tuân thủ (NR). NR sẽ được đề xuất do cơ sở đã không tính đến các thay đổi trong bản phân tích nguy cơ phù hợp với điều 9 CFR 417.2(a) hoặc không có luận cứ chứng minh cho các thay đổi đối với bản phân tích nguy cơ của cơ sở như được quy định trong điều 9 CFR 417.5(a)(1). Khi đề xuất ra một NR, EIAO phải tuân theo hướng dẫn trong các chương 3, 13 và 15 trong [Chỉ thị FSIS 5100.1](#). Tương tự như vậy, nếu EIAO phát hiện thấy cơ sở đã thực hiện các thay đổi trong các phương pháp thực hành vệ sinh của mình (ví dụ: tạm thời tăng cường việc sử dụng chất vệ sinh trong khi

thực hiện IVT) và không điều chỉnh SOP Vệ sinh của mình để phản ánh các thay đổi này, thì EIAO phải đề xuất với người giám sát rằng nhóm kiểm định tại nhà máy nên ra một NR theo điều 9 CFR 416.14.

LƯU Ý: Nếu cơ sở quyết định giới hạn kích thước lô sản phẩm của mình chỉ để hỗ trợ dễ dàng cho việc giữ lại sản phẩm trong khi lấy mẫu IVT, thì cơ sở sẽ không bị xem là đã thay đổi đáng kể các phương pháp thực hành sản xuất, miễn là EIAO có thể thu thập các mẫu đại diện chính xác cho hoạt động sản xuất thường quy. Nếu có thắc mắc về việc liệu cơ sở có đang thay đổi các phương pháp thực hành sản xuất, vệ sinh hoặc an toàn thực phẩm thường quy của mình hay không, thì EIAO có thể gửi các thắc mắc đó qua askFSIS tại [askFSIS](#), theo hướng dẫn trong Phần XI của chỉ thị này.

G. Nếu EIAO không thể lấy các mẫu IVT như trong đoạn VI.E và do đó không thể đánh giá liệu cơ sở có đang kiểm soát *Lm* trên các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của mình và ngăn chặn sản phẩm bị tạp nhiễm phù hợp với điều 9 CFR 430.4(a) hay không, thì DO có thể xác định rằng cần phải áp dụng các biện pháp bổ sung. Các biện pháp bổ sung này có thể bao gồm:

1. DO có thể chỉ thị cho IPP gắn thẻ thiết bị nếu EIAO không thể lấy mẫu để xác định liệu sản phẩm có không bị tạp nhiễm hay không, phù hợp với điều 9 CFR 500.2(a)(3). Thẻ này phải được duy trì trên thiết bị cho đến thời điểm cơ sở quyết định sử dụng thiết bị và khi đó chúng tỏ rằng thiết bị có thể sản xuất ra sản phẩm an toàn, không bị tạp nhiễm. IVT sẽ được lên lịch lại sang lần tiếp theo khi EIAO có thể đánh giá các phương pháp thực hành sản xuất cần quan tâm. Nếu cơ sở ngừng vĩnh viễn việc sản xuất một sản phẩm cụ thể, thì EIAO phải ghi thay đổi này vào MOI; và
2. DO có thể ra một Thông báo về Biện pháp Chế tài Dự kiến hoặc Thông báo Đình chỉ trong những tình huống mà trong đó nhân viên của FSIS phát hiện các điều kiện không hợp vệ sinh tại cơ sở hoặc trong đó nhân viên của FSIS phát hiện thấy hệ thống an toàn thực phẩm không thỏa đáng, phù hợp với các điều 9 CFR 500.4(a) hoặc (b) hoặc 9 CFR 500.3(a)(4).

VII. PHƯƠNG PHÁP LẤY MẪU

A. Các Mẫu Bọt biển Lau Bề mặt Tiếp xúc với Thực phẩm và Môi trường

EIAO phải:

1. Rửa và vệ sinh tay đến giữa cẳng tay;
2. Sử dụng hai bàn tay không mang găng, mở túi chứa bọt biển SpongeSicle® bằng cách giặt mạnh dải băng trong suốt được đục lỗ sẵn ở miệng túi;
3. Tách hai tai màu trắng ở hai bên của túi để mở miệng túi ra;
4. Rót một cách vô trùng 9-10 ml môi trường nuôi cấy Dey-Engley (D/E) (hoặc trong một số trường hợp nhất định mà không thể sử dụng môi trường nuôi cấy D/E thì

rót Chất đệm Trung hòa)¹ vào trong túi để làm ướt bọt biển SpongeSicle[®], cẩn thận không làm nhiễm bẩn môi trường nuôi cấy hoặc bọt biển trong khi rót. Nếu môi trường nuôi cấy D/E không có màu tía, thì EIAO phải thải bỏ ống nghiệm;

LƯU Ý: FDA đã xác định rằng phương pháp sử dụng môi trường nuôi cấy làm giàu vi sinh D/E tiêu chuẩn của FSIS trên các miếng bọt biển lấy mẫu bề mặt tiếp xúc với thực phẩm không làm cho sản phẩm phơi nhiễm với điều kiện không an toàn; do đó, đối với các vị trí được lau bằng bọt biển, EIAO không cần phải yêu cầu cơ sở tráng rửa các bề mặt đã được lau đó nữa.

5. Ép miệng túi lại với nhau;
6. Làm cho bọt biển SpongeSicle[®] thấm ướt đều bằng cách sử dụng lực ép của tay lên mặt ngoài của túi để bóp miếng bọt biển;
7. Đẩy bọt biển SpongeSicle[®] sao cho cán của bọt biển chia ra khỏi túi. Ép miệng túi lại với nhau bao quanh cán của bọt biển;
8. Thông qua túi, vắt nhẹ lượng môi trường nuôi cấy thừa khỏi miếng bọt biển. EIAO không được đưa tay lên quá vị trí đặt ngón cái của cán;
9. EIAO phải mang găng tay vô trùng một cách vô trùng vào tay sẽ sử dụng để lau, bằng cách:
 - a. Đặt gói găng tay sao cho các chữ cái L và R (L=trái, R=phải) hướng về phía EIAO. Khi mới mở gói găng tay ra, găng tay vẫn còn được gấp, xắn phần cổ tay và ngửa lòng bàn tay của găng tay ra. Để nguyên găng tay trong gói cho đến khi dùng;
 - b. Cầm lấy mặt trong của phần cổ tay đã xắn lên của găng tay sử dụng cho bàn tay sẽ lau và đưa tay vào trong găng tay, lòng bàn tay ngửa ra, nâng găng tay và rút ra khỏi bao gói;
 - c. Kéo găng tay lên hết, chỉ chạm tay chưa mang găng vào phần cổ tay đã xắn lên. Không chạm vào mặt bên ngoài vô trùng của găng tay bằng bàn tay không mang găng. Mở phần gấp của găng tay ra (xem [Chỉ thi FSIS 10,230.5](#), để được hướng dẫn có minh họa về cách sử dụng đúng găng tay vô trùng dùng một lần). Không chạm bất kỳ bề mặt không vô trùng nào (quần áo, mặt trên các quày hoặc mặt ngoài của túi Whirl-Pak[®]) bằng găng tay vô trùng. Tay còn lại có thể không mang găng để thao tác với các bề mặt và vật liệu không vô trùng;

¹ Môi trường nuôi cấy Dey-Engley được sử dụng để làm ướt bọt biển lấy mẫu có chứa tryptone, là chất tiêu hóa protein sữa, casein. Tại một số cơ sở nhất định, các luật về chế độ ăn tôn giáo quy định phải có sự cách ly giữa các sản phẩm thịt và sản phẩm sữa. FSIS năm 2010 đã quy định rằng Chất đệm Trung hòa (NB) chỉ được chứa các hóa chất, không được có các peptone hoặc các sản phẩm thực phẩm (có thể có) khác. Do đó, việc sử dụng NB để làm ướt bọt biển lấy mẫu sẽ không gây ra vấn đề gì ở các cơ sở này.

10. Sử dụng tay mang găng, cẩn thận lấy bọt biển SpongeSicle[®] ra khỏi túi bằng cách cầm cán của bọt biển và lau khu vực đã chọn. EIAO phải duy trì các điều kiện hợp vệ sinh khi lấy mẫu và phải lấy mẫu một cách vô trùng. EIAO không được đưa tay lên quá vị trí đặt ngón cái của cán;
11. Lau tối thiểu 1' X 1' vuông diện tích bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hoặc môi trường, nếu có thể;
12. Lau khu vực được chọn bằng lực đều và ổn định;
 - a. Theo chiều dọc (khoảng 10 lần); sau đó
 - b. Lật bọt biển và sử dụng mặt kia để lau theo chiều ngang (khoảng 10 lần); sau đó
 - c. Lau theo đường chéo, sử dụng chính mặt đã sử dụng để lau theo chiều ngang (khoảng 10 lần).;
13. Mở túi ra và đưa phần bọt biển của bọt biển SpongeSicle[®] trở lại vào túi;
14. Kẹp bọt biển SpongeSicle[®] thông qua túi và uốn cán của bọt biển SpongeSicle[®] qua lại bằng một lực nhẹ, trong khi vẫn đang kẹp bọt biển thông qua túi. Phần cán của bọt biển sẽ dễ dàng gãy rời ra bên trong miếng bọt biển (không bẻ gãy cán bọt biển ở vị trí để ngón cái). Thải bỏ cán đã được bẻ gãy. Nếu cán còn lại vẫn chìa ra trên miếng bọt biển, hãy loại bỏ mẫu. Lấy một mẫu mới theo các bước đúng như trong phần VII. A. 1-14;
15. Đẩy càng nhiều khí ra khỏi túi càng tốt và gập miệng của túi xuống dưới ít nhất 3 lần. EIAO phải gập các tai túi lại để cố định phần túi đã gập;
16. Dán nhãn nhận diện bằng mã vạch nhỏ lên túi (túi đựng chính);
17. Cho túi đựng chính (túi đựng bọt biển) vào trong một túi nhựa nhỏ có khóa kín và dán nhãn ghi thông tin nhận diện trùm lên phần dây khóa của túi nhựa nhỏ; và
18. Đặt miếng bọt biển đã được đóng trong túi vào trong thùng gửi mẫu lớn cách nhiệt sớm nhất có thể (xem phần IX. B. để biết thêm thông tin về việc gửi mẫu).

B. Lấy mẫu Dung dịch Nước muối

EIAO phải:

1. Rửa và vệ sinh tay đến giữa cẳng tay. Mang găng tay vô trùng vào cả hai tay khi lấy mẫu;
2. Lấy một cách vô trùng ca lấy mẫu vô trùng 500 ml (ca có tay cầm) ra khỏi bao gói, cẩn thận không chạm ca vào bất kỳ bề mặt không vô trùng nào, bao gồm cả mặt ngoài của bao gói;

3. Mở một chai lấy mẫu ra và dùng ca lấy mẫu sang chiết một cách vô trùng 500 ml nước hoặc nước muối ướp lạnh bằng cách sử dụng các vạch chia ở một bên của chai lấy mẫu để đảm bảo dung tích đúng quy định;
4. Thêm một cách vô trùng 90 ml D/E vào mỗi mẫu đã được thu thập để trung hòa lượng clo và các chất khử trùng khác;
5. Đóng kín nắp chai lấy mẫu và trộn nhẹ bằng cách xoay đi xoay lại;
6. Dán một nhãn dán nhỏ có mã vạch lên đường nối giữ chai và nắp chai và cho chai vào trong một chiếc túi nhựa nhỏ có khóa kín rồi khóa túi lại; và
7. Đặt mẫu đã được đóng trong túi vào trong thùng gửi mẫu lớn cách nhiệt sớm nhất có thể.

VIII. TRÁCH NHIỆM GỬI MẪU CỦA EIAO

Để gửi mẫu, EIAO phải:

1. Làm lạnh trước thùng gửi hàng bằng cách đặt 2 gói gel đã được cấp đông trước xuống dưới đáy thùng;
2. Đặt một tấm giấy bồi (giấy bồi có sóng) lên trên của các gói gel, sau đó đặt mẫu lên; cuối cùng, thêm mút chặn hoặc một tấm giấy bồi khác lên, nếu được phòng thí nghiệm cung cấp;
3. Gửi mẫu đi sau khi cơ sở đã hoàn thành lô sản xuất (theo cách xác định của cơ sở) và đã ứng dụng tất cả các biện pháp can thiệp để kiểm soát *Lm*;
 - a. Gửi mẫu trong cùng ngày nếu thu thập trong ca sản xuất đầu tiên từ Thứ Hai đến hết Thứ Sáu; hoặc
 - b. Gửi mẫu trong thời gian sớm nhất có thể nếu được thu thập trong ca², từ Thứ Hai đến hết Thứ Năm. Không được gửi mẫu vào Thứ Bảy hoặc ngày trước ngày nghỉ lễ. EIAO phải bảo quản mẫu trong điều kiện bảo quản lạnh khi giữ lại mẫu qua đêm để chờ gửi đi;
 - c. Nếu sản phẩm được gửi đến cơ sở khác để ứng dụng một biện pháp can thiệp để kiểm soát *Listeria* (ví dụ: HPP), thì EIAO không được gửi mẫu cho đến khi hoàn tất biện pháp can thiệp. Nếu sản phẩm sẽ không quay trở lại cơ sở, thì EIAO phải lấy mẫu một sản phẩm khác (nếu có thể). Nếu quy trình đang được ứng dụng để kéo dài thời hạn sử dụng của sản phẩm và không phải là biện pháp can thiệp để kiểm soát *Listeria*, thì EIAO phải lấy mẫu và gửi sản phẩm đi trước khi quy trình được ứng dụng;
4. Đặt tất cả các mẫu bề mặt tiếp xúc với thực phẩm vào một hoặc nhiều túi cỡ lớn, các mẫu môi trường vào các túi cỡ lớn riêng và các mẫu sản phẩm vào một hoặc nhiều túi cỡ lớn riêng nếu sử dụng cùng một thùng gửi hàng. EIAO có thể đặt tất cả các mẫu bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trong một thùng gửi hàng, tất cả các

mẫu bề mặt môi trường trong một thùng gửi hàng và tất cả các mẫu sản phẩm trong một thùng gửi hàng nếu kích thước thùng gửi hàng cho phép;

5. Liên lạc với phòng thí nghiệm thích hợp để thông báo cho họ về số lượng mẫu dự kiến sẽ đến; và
6. Thực hiện các biện pháp bảo vệ an toàn cho mẫu trong khi chuẩn bị, bảo quản, đóng gói và gửi mẫu đi xét nghiệm (xem [Chỉ thị FSIS 7355.1](#)).

IX. KẾT QUẢ LẤY MẪU VÀ CHẾ TÀI

A. Nếu có bất kỳ mẫu sản phẩm RTE nào do EIAO thu thập có kết quả xét nghiệm dương tính với *Lm*, thì sản phẩm trong lô được lấy mẫu bị tạp nhiễm.

B. Nếu một mẫu bề mặt tiếp xúc với thực phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính được EIAO lấy có kết quả xét nghiệm dương tính với *Lm*, thì bất kỳ sản phẩm nào tiếp xúc trực tiếp với bề mặt đó đều bị tạp nhiễm.

LƯU Ý: Nếu cơ sở xử lý sản phẩm đã đi qua bề mặt tiếp xúc với thực phẩm bằng biện pháp xử lý sau khi khử độc tính (ví dụ: HPP) đã được hợp thức hóa để đạt được mức giảm tối thiểu bằng 5 log đối với *Lm*, thì sản phẩm đó không được coi là bị tạp nhiễm. EIAO phải xem xét tất cả các bước thực hiện quy trình trước khi đưa ra xác định về sự tạp nhiễm.

C. Nếu một mẫu bề mặt môi trường (không tiếp xúc với thực phẩm) RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính mà EIAO lấy có kết quả xét nghiệm dương tính với *Lm*, thì EIAO phải xem xét liệu sản phẩm có thể đã được sản xuất trong các điều kiện không hợp vệ sinh hay không trước khi đề xuất ra một NR. EIAO phải đề xuất IPP ra một NR nếu có bằng chứng về các điều kiện không hợp vệ sinh có thể đã dẫn tới sự nhiễm bẩn sản phẩm.

VÍ DỤ: Một cống thoát có kết quả xét nghiệm dương tính với *Lm*. EIAO quan sát thấy nhân viên của cơ sở phun nước bằng ống mềm áp lực cao vào cống thoát. Các giọt nước nhỏ xuống một băng chuyền và sản phẩm RTE để hở. Các kết quả dương tính từ cống thoát, được lấy cùng với việc quan sát sự lây nhiễm chéo có thể xảy ra, sẽ thỏa đáng để làm luận cứ cho việc ra một NR. Chỉ một mình kết quả dương tính từ cống thoát không thôi, mà không có bất kỳ quan sát nào khác về các tình trạng có thể dẫn đến những điều kiện không hợp vệ sinh, sẽ là không đủ căn cứ để ra một NR.

D. EIAO phải tuân theo hướng dẫn trong [Chỉ thị FSIS 5100.1](#), khi đưa ra các đề xuất với DM hoặc người được DM chỉ định liên quan đến các biện pháp chế tài. Ngoài ra, EIAO phải xem xét các nội dung sau đây khi đưa ra các đề xuất:

1. Nếu FSIS phát hiện sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm dương tính và cơ sở đã xét nghiệm sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm theo các chương trình lấy mẫu đã được lập thành văn bản của cơ sở, thì EIAO phải kiểm tra các kết quả xét nghiệm *Salmonella* hoặc *Lm* của cơ sở để xác định liệu có phải cơ sở cũng đã phát hiện sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được lấy mẫu dương tính với *Salmonella* hoặc *Lm* hay không;

2. EIAO phải xác định liệu có phải cơ sở đã giữ lại sản phẩm hoặc duy trì sự kiểm soát sản phẩm (ví dụ: cơ sở đã di chuyển sản phẩm ra bên ngoài cơ sở nhưng không hoàn thành đánh giá trước khi giao hàng hoặc chuyển quyền sở hữu sản phẩm cho một thực thể khác) trong thời gian chờ kết quả xét nghiệm của chính cơ sở hay không. Các cơ sở phải giữ lại hoặc duy trì kiểm soát các lô sản phẩm RTE có chứa sản phẩm thịt và gia cầm đang chờ kết quả xét nghiệm sản phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của FSIS để tìm *Salmonella* hoặc *Lm*;
3. Nếu phát hiện rằng cơ sở đã không giữ lại hoặc duy trì sự kiểm soát sản phẩm khi FSIS lấy mẫu sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, thì EIAO phải đề xuất với người giám sát tại nhà máy rằng nhóm kiểm định nên ra một NR. Nên đề xuất NR vì cơ sở đã giao sản phẩm trước khi FSIS phát hiện thấy 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 kết quả xét nghiệm liên quan, như được quy định trong điều 9 CFR 417.5(c). Khi đề xuất ra một NR, EIAO phải tuân theo hướng dẫn trong các chương 3, 13 và 15 trong Chỉ thị FSIS 5100.1; và
4. Thông thường, nếu FSIS phát hiện thấy sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm dương tính với *Salmonella* hoặc *Lm*, thì EIAO phải đề xuất để IPP ra một NR (viện dẫn điều 9 CFR 417.4(a)). Tuy nhiên, nếu cơ sở cũng phát hiện thấy sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với thực phẩm dương tính với *Salmonella* hoặc *Lm* và đã giữ lại sản phẩm, thì EIAO không được đề xuất ra một NR. EIAO phải xác minh rằng cơ sở thực hiện các biện pháp khắc phục thích hợp như là một phần của nhiệm vụ FSA.

X. PHÂN TÍCH DỮ LIỆU

Nhóm DAIG thuộc ODIFP sẽ thực hiện các phân tích dữ liệu theo định kỳ hàng quý để xác định xem các IVT có được lên lịch trong vòng 30 ngày và hoàn thành trong vòng 90 ngày sau khi nhận được danh sách nhiệm vụ cần thực hiện “do có lý do chính đáng” hàng tuần như được mô tả trong chỉ thị này hay không. Ngoài ra, Ban Phụ trách Rủi ro, Cải tiến và Quản lý (RIMS), OPPD, sẽ phối hợp với ODIFP để phân tích các kết quả FSA và IVT theo định kỳ hàng quý để nhận diện các xu hướng và các mối liên hệ có thể có, khi có các kết quả phân tích. RIMD sẽ sử dụng các kết quả phân tích dữ liệu này để cung cấp thông tin làm cơ sở để phát triển các chính sách và chương trình của FSIS trong tương lai.

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 10300.1
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: <i>Listeria monocytogenes</i> từ menu thả xuống.

Phạm vi Chính sách: Chọn **Dành riêng cho Nội địa (Hoa Kỳ)** hoặc **Quốc tế (Xuất/Nhập khẩu)** từ menu thả xuống.

Khi đã điền xong tất cả các trường, hãy nhấn vào nút **Gửi**.



Trợ lý Chánh Văn phòng

Văn phòng Phát triển Chính sách và Chương trình

THƯ RA MẮT GỬI CHO GIÁM ĐỐC CƠ SỞ

Kính gửi Giám đốc Cơ sở:

Cơ quan Kiểm dịch và An toàn Thực phẩm đã xác định cơ sở của quý vị thuộc diện lấy mẫu thẩm định chuyên sâu. EIAO sẽ tiến hành lấy mẫu sản phẩm RTE, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và môi trường để phòng thí nghiệm xét nghiệm *Listeria monocytogenes* (*Lm*) hoặc *Salmonella*. FSIS quy định các nhà sản xuất phải giữ lại hoặc kiểm soát các sản phẩm RTE có chứa sản phẩm thịt và gia cầm mà FSIS đã xét nghiệm để tìm *Lm* hoặc *Salmonella* hoặc đã đi qua các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm mà FSIS đã xét nghiệm để tìm các mầm bệnh này, trong thời gian chờ các kết quả xét nghiệm sản phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của FSIS.

Đối với các mẫu sản phẩm, EIAO sẽ lấy mẫu sau khi cơ sở đã hoàn thành lô sản xuất (theo cách xác định của cơ sở) và đã ứng dụng tất cả các biện pháp can thiệp, trừ biện pháp can thiệp ảnh hưởng đến xét nghiệm vi sinh.

Đối với các mẫu tiếp xúc với thực phẩm và môi trường, EIAO sẽ sử dụng bọt biển vô trùng được làm ướt bằng môi trường nuôi cấy Dey Engley (D/E) để lấy mẫu. Không cần thiết phải tráng rửa hoặc lau các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm sau khi EIAO lấy mẫu. Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ đã xác định rằng phương pháp sử dụng môi trường nuôi cấy làm giàu vi sinh D/E tiêu chuẩn của FSIS trên các miếng bọt biển lấy mẫu bề mặt tiếp xúc với thực phẩm không làm cho sản phẩm phơi nhiễm với điều kiện không an toàn.

Phòng thí nghiệm sẽ công bố hầu hết các kết quả âm tính trong vòng 3 ngày. Các kết quả được xác nhận là dương tính có thể phải mất đến 6 ngày. DO sẽ cung cấp các kết quả cho là dương tính với *Lm* cho quý vị. Đối với các kết quả phân tích trong tương lai, quý vị có thể nhận được qua e-mail. IPP có thể nhập địa chỉ của cơ sở vào hồ sơ PHIS để quý vị có thể nhận được các kết quả.

Một lô sản phẩm RTE thường được xác định là sản phẩm được sản xuất trong giai đoạn làm sạch. Tuy nhiên, nếu mẫu sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc với sản phẩm xác nhận dương tính với *Lm*, thì FSIS có thể xác định rằng có nhiều sản phẩm hơn hoặc ít sản phẩm hơn cấu thành lô lấy mẫu so với cách mà cơ sở sử dụng để xác định lô sản phẩm của mình. Sự xác định này sẽ được thực hiện dựa trên việc đánh giá căn cứ hợp lý về cách mà cơ sở xác định lô sản xuất. Khi đưa ra sự xác định này, FSIS sẽ xem xét các yếu tố như:

- Việc sử dụng cùng một nguyên liệu gốc RTE cho nhiều lô của cơ sở;
- Các phương pháp thực hành vệ sinh của cơ sở, bao gồm cả khả năng lây nhiễm chéo giữa các dây chuyền chế biến; và
- Liệu cơ sở có thực hiện quy trình làm sạch và vệ sinh đầy đủ giữa các lô được sản xuất vào cùng một ngày, theo SOP Vệ sinh của cơ sở, hay không.

Để biết thêm thông tin về các phương pháp phân lô của cơ sở, hãy xem Chương 3, Trang 15 của Hướng dẫn về *Listeria*

sửa đổi có tại http://www.fsis.usda.gov/PDF/Controlling_LM_RTE_guideline_0912.pdf.

Bản đính kèm 2

MÃ VÀ TÊN DỰ ÁN	INTPROD - Lấy mẫu chuyên sâu sản phẩm thịt và gia cầm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính.
NGƯỜI LẤY MẪU	Nhân viên của FSIS đã được đào tạo về các kỹ thuật lấy mẫu vô trùng.
SẢN PHẨM CẦN LẤY MẪU	Lấy ngẫu nhiên năm mẫu trên mỗi đơn vị lấy mẫu đối với các IVT để tìm <i>Lm</i> và <i>Salmonella</i> . Tất cả các mẫu trên mỗi đơn vị lấy mẫu đều phải từ cùng một lô sản phẩm và dây chuyền sản xuất. Lưu ý: Không lấy mẫu cùng một lô sản phẩm cho nhiều hơn một dự án lấy mẫu.
PHÂN TÍCH ĐỂ TÌM	<i>Listeria monocytogenes</i> hoặc <i>Salmonella</i>
HƯỚNG DẪN LẤY MẪU ĐẶC BIỆT	Thu thập 5 mẫu trên mỗi đơn vị lấy mẫu đối với cả hai nhiệm vụ IVT để tìm <i>Lm</i> lẫn <i>Salmonella</i> . Lấy mẫu trong bao gói chính thức còn nguyên vẹn. Chọn ngẫu nhiên một trong hai ca sản xuất 1 hoặc 2 từ Thứ Hai đến hết Thứ Năm hoặc ca ban ngày vào Thứ Sáu, trong cửa sổ xét nghiệm 1 tuần. Lấy mẫu từ một lô sản xuất. Có thể lấy các mẫu sản phẩm vào một ngày khác với các mẫu tiếp xúc với thực phẩm và môi trường, miễn là tất cả các mẫu đều đại diện cho cùng một lô sản xuất. Thu thập đủ lượng sản phẩm trong bao gói chính thức còn nguyên vẹn sao cho tối thiểu MỘT pao thịt hoặc gia cầm trên mỗi mẫu được gửi đến phòng thí nghiệm để phân tích. Nếu mẫu sản phẩm còn nguyên vẹn quá lớn để gửi cho phòng thí nghiệm, hãy yêu cầu cơ sở ngắt một phần hoặc giảm khối lượng bao gói sản phẩm xuống còn một pao mà không thực hiện bất kỳ thay đổi nào đối với các hoạt động xử lý của cơ sở. Nếu không thể thực hiện việc này, hãy liên lạc với phòng thí nghiệm để xem có sẵn thùng gửi hàng lớn hơn hay không.
MẪU ĐỀ NGHỊ LẤY MẪU	Sử dụng một mẫu 10,210-3 riêng biệt cho mỗi mẫu INTPROD được lấy. Điền đầy đủ thông tin vào phần II của mẫu 10,210-3. Các khung 19, 20, 22 và 28-32 là bắt buộc. Cho mẫu đề nghị lấy mẫu vào trong một chiếc túi nhựa, đặt túi nhựa này vào trong thùng gửi hàng cùng với mẫu rồi niêm phong lại theo hướng dẫn trong Chỉ thị FSIS 7355.1 , Bản sửa đổi lần 2, Sử dụng Dấu Niêm phong Mẫu cho các Mẫu Phòng thí nghiệm và Ứng dụng Khác. Nếu không có mẫu nào được lấy, hãy điền thông tin vào khung 33 và gửi qua bưu điện mẫu này cho phòng thí nghiệm được liệt kê trong khung 9.
THÔNG BÁO CHO CƠ SỞ	Thông báo cho cơ sở ít nhất 48 giờ trước khi lấy mẫu IVT hoặc, nếu cần, trước một khoảng thời gian đủ để cơ sở giữ lại sản phẩm, nhưng không đủ thời gian để thay đổi các quy trình thường quy.
HƯỚNG DẪN GIAO HÀNG ĐẶC BIỆT	Gửi mẫu ngay sau khi sản phẩm mà mẫu đại diện đã trải qua tất cả các biện pháp can thiệp của cơ sở để xét nghiệm <i>Lm</i> . Gửi mẫu được bảo quản lạnh hoặc được cấp đông, tùy thuộc vào các phương pháp thực hành của cơ sở. Sử dụng chất làm mát giữ đông đầy đủ để giữ lạnh cho mẫu trong khi vận chuyển. Gửi mẫu từ Thứ Hai đến hết Thứ Sáu để chúng đến phòng thí nghiệm qua đêm. Không được gửi mẫu vào Thứ Bảy hoặc vào ngày trước ngày nghỉ lễ theo quy định của Liên bang.
TÀI LIỆU THAM KHẢO	Chỉ thị FSIS 10,300.1; Chỉ thị FSIS 7355.1 Bản sửa đổi lần 2

Bản đính kèm

<p>MÃ VÀ TÊN DỰ ÁN</p>	<p>INTCONT - Lấy mẫu chuyên sâu các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trong khi sản xuất các sản phẩm thịt và gia cầm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính.</p>
<p>NGƯỜI LẤY MẪU</p>	<p>Nhân viên của FSIS đã được đào tạo về các kỹ thuật lấy mẫu vô trùng.</p>
<p>SẢN PHẨM CẦN LẤY MẪU/CHỌN VỊ TRÍ LẤY MẪU</p>	<p>Các bề mặt lấy mẫu bằng bọt biển có sự tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính trong khu vực sản xuất RTE (ví dụ: các băng chuyền, các giá bảo quản trong khu vực làm lạnh, thuyền đựng sản phẩm, máy thái, máy lột da, thiết bị bốc xếp hàng, mặt bàn).</p> <p>Các mẫu nước muối hoặc nước ướp lạnh được xem là các mẫu bề mặt tiếp xúc (và được lấy mẫu theo chương trình INTCONT), nếu chúng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính hoặc sản phẩm đựng trong vỏ bán thấm hút. Có thể lấy các mẫu tiếp xúc và môi trường vào các ngày khác với sản phẩm miễn là cả ba loại mẫu đều đại diện cho cùng một lô sản xuất.</p> <p>LƯU Ý: Có thể phải lấy mẫu găng tay hoặc quần áo mà nhân viên sử dụng nếu FSIS quan sát thấy có tiếp xúc với thực phẩm.</p>
<p>PHÂN TÍCH ĐỂ TÌM</p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i> hoặc <i>Salmonella</i></p>
<p>HƯỚNG DẪN LẤY MẪU ĐẶC BIỆT</p>	<p>Lấy 10 mẫu trên mỗi đơn vị lấy mẫu đối với các IVT <i>Lm</i> và 5 mẫu trên mỗi đơn vị lấy mẫu đối với các IVT <i>Salmonella</i>. Chọn ngẫu nhiên một trong hai ca sản xuất 1 hoặc 2 từ Thứ Hai đến hết Thứ Năm hoặc ca ban ngày vào Thứ Sáu, trong cửa sổ lên lịch 1 tuần.</p> <p>Phần lớn các mẫu phải được lấy trong ca sản xuất với một số lượng ít hơn được lấy trước khi bắt đầu các hoạt động. Trong trường hợp lý tưởng, khi lấy mẫu trong khi các hoạt động đang diễn ra, hãy làm như vậy mà không làm gián đoạn sản xuất, chẳng hạn như bắt đầu các giờ nghỉ giải lao của cơ sở và khi kết thúc ca.</p>
<p>MẪU ĐỀ NGHỊ LẤY MẪU</p>	<p>Sử dụng một mẫu 10,210-3 riêng biệt cho mỗi mẫu INTCONT được lấy. Điền đầy đủ thông tin vào phần II của mẫu 10,210-3. Các khung 19, 20, 22 và 28-32 là bắt buộc. Cho mẫu đề nghị lấy mẫu vào trong một chiếc túi nhựa, đặt túi nhựa này vào trong thùng gửi hàng cùng với mẫu rồi niêm phong lại theo hướng dẫn trong Chỉ thị FSIS 7355.1, Bản sửa đổi lần 2. Nếu không có mẫu nào được lấy, hãy điền thông tin vào khung 33 và gửi qua bưu điện mẫu này cho phòng thí nghiệm được liệt kê trong khung 9.</p>
<p>THÔNG BÁO CHO CƠ SỞ</p>	<p>Thông báo cho cơ sở ít nhất 48 giờ trước khi lấy mẫu IVT hoặc, nếu cần, trước một khoảng thời gian đủ để cơ sở giữ lại sản phẩm, nhưng không đủ thời gian để thay đổi các quy trình thường quy.</p>
<p>HƯỚNG DẪN GIAO HÀNG ĐẶC BIỆT</p>	<p>Gửi mẫu sớm nhất có thể đến phòng thí nghiệm được chỉ định. Gửi trong điều kiện bảo quản lạnh. Sử dụng chất làm mát giữ đông đầy đủ để giữ lạnh cho mẫu trong khi vận chuyển. Gửi mẫu từ Thứ Hai đến hết Thứ Sáu để chúng đến phòng thí nghiệm qua đêm. Không được gửi mẫu vào Thứ Bảy hoặc vào ngày trước ngày nghỉ lễ theo quy định của Liên bang. Thông báo cho phòng thí nghiệm nếu các mẫu sẽ được gửi vào các ngày khác nhau.</p>
<p>TÀI LIỆU THAM KHẢO</p>	<p>Chỉ thị FSIS 10,300.1; Chỉ thị FSIS 7355.1 Bản sửa đổi lần 2</p>

MÃ VÀ TÊN DỰ ÁN	INTENV - Lấy mẫu chuyên sâu các bề mặt môi trường (không tiếp xúc với thực phẩm) trong khi sản xuất các sản phẩm thịt và gia cầm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính.
NGƯỜI LẤY MẪU	Nhân viên của FSIS đã được đào tạo về các kỹ thuật lấy mẫu vô trùng.
MẪU CẦN LẤY/CHỌN VỊ TRÍ LẤY MẪU	<p>Các bề mặt lấy mẫu bằng bọt biển có sự tiếp xúc gián tiếp (ví dụ: cán cây lau sàn hoặc quần áo bên ngoài được thao tác bởi một người có khả năng tiếp xúc với sản phẩm RTE) hoặc không tiếp xúc (ví dụ: sàn nhà, cống thoát, ống thông khí, các kết cấu trên cao) với lô sản phẩm được lấy mẫu. Lấy mẫu ở bất kỳ nơi nào trong cơ sở mà tại đó sản phẩm RTE có tiếp xúc với môi trường sau khi khử độc tính được sản xuất, cất giữ hoặc bảo quản.</p> <p>Các mẫu nước muối hoặc nước ướp lạnh được xem là các mẫu môi trường nếu sản phẩm được đựng trong vỏ không thấm hút hoặc đựng trong bao gói theo một cách thức khác. Các mẫu sẽ được thu thập theo chương trình lấy mẫu INTENV vì chúng không có sự kết hợp với sản phẩm.</p>
PHÂN TÍCH ĐỂ TÌM	<i>Listeria monocytogenes</i> hoặc <i>Salmonella</i>
HƯỚNG DẪN LẤY MẪU ĐẶC BIỆT	<p>Lấy 5 mẫu trên mỗi đơn vị lấy mẫu đối với các IVT <i>Lm</i> và 8 mẫu trên mỗi đơn vị lấy mẫu đối với các IVT <i>Salmonella</i>. Chọn ngẫu nhiên một trong hai ca sản xuất 1 hoặc 2 từ Thứ Hai đến hết Thứ Năm hoặc ca ban ngày vào Thứ Sáu.</p> <p>Lấy mẫu đại diện cho các điều kiện mà trong đó lô sản phẩm được lấy mẫu đã được sản xuất.</p> <p>Trong trường hợp lý tưởng, khi lấy mẫu trong khi các hoạt động đang diễn ra, hãy làm như vậy mà không làm gián đoạn sản xuất, chẳng hạn như bắt đầu các giờ nghỉ giải lao của cơ sở và khi kết thúc ca.</p>
MẪU ĐỀ NGHỊ LẤY MẪU	<p>Sử dụng một mẫu 10,210-3 riêng biệt cho mỗi mẫu INTENV được lấy. Điền đầy đủ thông tin vào phần II của mẫu 10,210-3. Các khung 19, 20, 22 và 28-32 là bắt buộc.</p> <p>Cho mẫu đề nghị lấy mẫu vào trong một chiếc túi nhựa, đặt túi nhựa này vào trong thùng gửi hàng cùng với mẫu rồi niêm phong lại theo hướng dẫn trong Chỉ thị FSIS 7355.1, Bản sửa đổi lần 2. Nếu không có mẫu nào được lấy, hãy điền thông tin vào khung 33 và gửi qua bưu điện mẫu này cho phòng thí nghiệm được liệt kê trong khung 9.</p>
THÔNG BÁO CHO CƠ SỞ	Thông báo cho cơ sở ít nhất 48 giờ trước khi lấy mẫu IVT hoặc, nếu cần, trước một khoảng thời gian đủ để cơ sở giữ lại sản phẩm, nhưng không đủ thời gian để thay đổi các quy trình thường quy.
HƯỚNG DẪN GIAO HÀNG ĐẶC BIỆT	Gửi mẫu sớm nhất có thể đến phòng thí nghiệm được chỉ định. Gửi trong điều kiện bảo quản lạnh. Sử dụng chất làm mát giữ đông đầy đủ để giữ lạnh cho mẫu trong khi vận chuyển. Gửi mẫu từ Thứ Hai đến hết Thứ Sáu để chúng đến phòng thí nghiệm qua đêm. Không được gửi mẫu vào Thứ Bảy hoặc vào ngày trước ngày nghỉ lễ theo quy định của Liên bang. Thông báo cho phòng thí nghiệm nếu các mẫu sẽ được gửi vào các ngày khác nhau.
TÀI LIỆU THAM KHẢO	Chỉ thị FSIS 10,300.1, Chỉ thị FSIS 7355.1 Bản sửa đổi lần 2