

移动屠宰机合规指南

本指南文件是依据管理与预算办公室（OMB）出台的“代理机构优秀实践终版公告”指导方针制定。更多关于管理与预算办公室（OMB）的政策和流程文件可在食品安全监督服务局（FSIS）的官方网站上查询：www.fsis.usda.gov/Significant_Guidance/index.asp

美国食品安全检验局（FSIS）鼓励拥有或管理移动屠宰机的人员/机构充分利用本指南，以满足相关法规要求。

本文件的内容为建议项，而非监管要求。

FSIS 希望所有利益相关方提交关于此指南文件任何方面的意见，包括但不限于：内容、可读性、可操作性以及可访问性。意见征询期为 60 天。本文件会根据收到的意见更新。

意见可使用以下任一种方式提交：

联邦在线立法门户 (Federal eRulemaking Portal): 此网站支持在线直接填写短评到网页评论框；如果评论内容较长，也可粘贴附件。网页链接
<http://www.regulations.gov>

请根据在线操作指导提交评论。

邮件，包括软盘、亲手送交或快递的物品：请寄到美国农业部食品安全检验局卷宗员，地址：Room 2-2127, George Washington Carver Center, 5601 Sunnyside Avenue, Mailstop 5474, Beltsville, MD 20705-5474.

说明：所有电子或邮寄提交的物品必须包含机构名称及卷宗编号 FSIS-2010-0004。在此编号下收到的所有评论将会在 <http://www.regulations.gov> 公开展示，不会做任何内容修改，包括个人信息。

I. 定义

移动屠宰机：一台移动屠宰机（MSU）是一个在不同地点间移动的独立屠宰机器。

II. 目的

本指南适用于想要接受联邦检验，且继续按照 FSIS 法规运营的，新拥有或已拥有移动红肉和家禽屠宰机的企业及其管理者。针对固定（“砖块和灰浆”）设施的监管要求同样适用于移动屠宰机运营者。本指南包括获得联邦监察许可的必要程序、与移动屠宰机相关的特殊关注问题、以及查看监管要求和资源的链接。

III. 移动屠宰机的优点

肉类和家禽业如今日益整合，而消费者对本地养殖的品种和特别产品更感兴趣¹。这个产业的整合也导致了缺少经过美国农业部（USDA）或者州监管机构检验的企业，供地广人稀或偏远地区的小型家畜和家禽生产者选择。这些小生产者通常满足其社区的需求，以及对饲料喂养、天然有机肉以及其他家禽产品不断增长的需求。移动屠宰机可以服务一个区域的多家小型生产企业，解决他们获取不到或负担不起屠宰服务的问题。所以，移动屠宰机可以满足小型生产者的此种需求，帮助他们在偏远郊区发展业务，并为整个社区创造收益。

跟固定设施相比，移动屠宰机的优点包括：加工成本更低，减轻动物的压力，资金投入更少，以及来自社区及邻里的阻力更少²。

IV. 在联邦检验下运营移动屠宰机所需具备的条件

A. 检验许可

请联系对您主要运营移动屠宰机所在区域有管辖权的地区办公室（DO）。地区办公室将会给您发送一套资料，以及联邦肉类、禽类及进口检验的申请表，即 FSIS 表单 5200-2。地区办公室的所在地及联系方式清单请参见：

<http://www.fsis.usda.gov/Contact Us/Office Locations & Phone Numbers/index.asp>).

关于联邦肉类和家禽检验许可，《联邦检验许可指南》内有 7 个基本步骤（参见 <http://www.fsis.usda.gov/Regulations & Policies/Grant of Inspection Guideline/index.asp>）。

通过点击“获得联邦肉类和家禽检验所需步骤”下的每个要点标题，您将会看到每一步的详细描述，包括法规标准、规范以及样表。

这 7 步是：

1. 提交检验申请
2. 设施必须满足法规性能标准
3. 获得获批准的标签或品牌
4. 获得水源认证
5. 获得污水处理系统认证
6. 提供书面卫生标准程序文件
7. 提供书面危害分析和关键环节控制点计划

只需将联邦检验许可申请、提交给地区办公室（DO）。其他与以上清单相关的文件需在机器上归档保存，供检验计划人员（IPP）在要求时查看。地区办公室代表可协助您完成申请流程，以及回答您提出的法规相关的其他问题。

在收到您的申请且所有初步项完成后，地区办公室指定官员将审查移动屠宰机。如果所有文件和设备都符合法规要求，将签发给您一张有条件的检验许可，允许您在 90 天内完成对危害分析和关键环节控制点计划的验证。

在多个区域运营：

对于需要在不只一个区域运营的移动屠宰机，运营者需要首先向机器主要运营区域的总部办公室提出检验申请，总部区域办公室将给出一个主企业编号（例如 Est. 00）。然后，移动屠宰机的运营者需要分别向其他使用区域的办公室发送申请。这些区域都会使用同一编号，但添加上字母后缀（如 00 A、00 B 等），以在机器在特定区域内运营时，识别企业。每个区域的工厂档案将用 00、00 A、00 B 等编号记录此屠宰机的作业。

总部地区办公室也可以指定一名联络员或个案专家，来协调各地区之间有关这台移动屠宰机的使用情况和监管合规趋势的信息共享。这将促进食品安全评估，也是总部办公室的一项主要职责。（食品安全评估考虑与企业及其环境、所有材料性质和来源、及工厂流程和产品等相关的所有食品安全方面。）

根据《美国联邦肉类检验法》第 606 条（“无论白天还是黑夜，无论企业是否在运行，任何时候都可以进入检查”）以及《家禽产品检验法》第 11 条（“可进入其经营场所，并有机会

检查……”)，许可获得者需确保，不论 IPP 何时提出要求，随时可检查移动屠宰机。

日程安排：

每当移动屠宰机移动到另一个地点，开始任何屠宰操作前，其运营者都需要提前告知负责此区域监管工作的地区办公室官员。FSIS 知晓条例中描述的普通时间表可能不适用于大多数移动屠宰机。但是，移动屠宰机的运营者需要根据《美国联邦法规》第 9 篇第 307.4(d)(1) 节（针对肉类）或第 381.37(d)(1) 节（针对家禽）的规定，向运营所在地提供细化至日和小时的运营时间表。运营时间表最好能尽早提供，以留给地区办公室人员充分的时间来安排人员，规划检验流程。建议至少提前两到四周，具体取决于移动屠宰机运营的可预测性和一致性。提交的工作时间表需包含每天的工作时间和午餐休息时间。如有任何变动，必须获得地区办公室批准。

如移动屠宰机只是季节性运营，运营日期也需要向地区办公室说明。可向地区办公室发送书面请求暂停运营，以覆盖不超过 120 个日历日的临时非运营期。

注意：移动屠宰机的人员配备对 FSIS 可能是一个挑战。FSIS 可能很难在移动屠宰机的运营地点找到检验人员。

所以，移动屠宰机运营者与地区办公室间的沟通就尤为重要。

B. 卫生要求

获得 FSIS 检验许可的肉类和家禽加工企业应根据《美国联邦法规》第 9 部分第 416 节——“卫生”的所有规定进行运营（参见

http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_07/9cfr416_07.html)

有关卫生法规的详细解释，包括已经证明符合法规要求的方法，可参考《卫生执行标准合规指南》（参见

<http://www.fsis.usda.gov/Regulations & Policies/Sanitation Performance Standards/index.asp>）。

1. 针对移动屠宰机的卫生执行和独特考虑

a. 水源

要获得检验许可，所有联邦企业首先必须向 **FSIS** 工作人员提供文件，证明水的供应，无论来源如何，都符合国家基本饮用水法规（**40 CFR 1410**）。移动屠宰机可以在能直接使用市政供水或私人井水的地方运营。或者，只要有相关报告证明水源的可饮用性，也允许用水箱将水运输到屠宰地点。在该特定地点开始屠宰活动之前，该文件需要在所有运营地点准备好，提供给 **FSIS** 审查。对于私人水井，该文件每半年需更新一次，适用于任何经常性屠宰场所（例如，移动屠宰机全年不同时间在各特定的牧场或农场运营）。一些移动屠宰机将和 **FSIS** 检验过的（官方）生产设施共同工作，通过它们获得水源。在任何情况下，提供证明水源可饮用的文件都是一个持续性的要求项。**9 CFR 416.2(g)(1)** 中的卫生规范涵盖了供水要求。**IPP** 会根据 **FSIS** 的 5000.1 指令，验证移动屠宰机是否符合要求。（参见 <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/5000.1Rev3.pdf>）。

b. 污水及废水处理系统

移动屠宰机经营者需向 **FSIS** 提供当地卫生当局对任何特定屠宰点的批准文件。移动屠宰机通常没有传统的污水处理设施，除非屠宰点有私人化粪池系统。有些移动屠宰机设有储水箱，能将废水拖到移动屠宰机停靠站排放。或者，废水处理也可根据具体情况进行调整。例如，血液和废水可以在生产者水井处就做分离处理，远离任何溪流或下水道，前提条件是当地卫生当局允许。不论是哪种情况，移动屠宰机的运营者都需要提

供当地卫生部门关于特定操作场所废水处理的证明信。这是获得及维持授权所必需的。

c. 场地和设施

移动屠宰机的墙面、地板和天花板需采用防潮的耐用材料制成，可以根据需要进行清洁和消毒，以防止产品污染或造成不卫生的情况（9 CFR 416.2(b)(1和2)）。充足的热量和绝缘有助于防止寒冷天气运行时水管冻结。

移动屠宰机的运营者需维护设备，并制定防止害虫进入或藏匿的方案。防止害虫进入的方法包括：1) 尽可能保持门窗关闭。2) 使用高输出风扇防止飞虫进入。3) 在屠宰日前喷洒和诱捕苍蝇。4) 在剥皮前，在畜皮上喷洒表面活性剂或水和矿物油的混合物，以降低苍蝇污染可食用产品的风险。5) 防止停靠站或任何其他作业区域周围，以及非作业时间内的存放地，出现啮齿动物。

害虫防治物在食品加工环境中的使用必须获得环境保护局（EPA）的批准，并且使用方式不得污染其他产品或造成不卫生。根据《联邦杀虫剂、杀真菌剂和杀鼠剂法案》，环境保护局将对杀虫剂配方、预期用途和其他信息进行审查；并对所有在美国使用的杀虫剂进行注册登记；制定标签、使用和其他监管要求，以防止对环境造成不利影响，包括人类、野生动物、植物和财产。

为防止产生可能导致产品污染的不卫生条件，移动屠宰机的作业场地周围的地面需进行维护。将移动屠宰机放置在一个有排水良好的混凝土或砾石垫上，有助于控制粪便、泥浆、积水和其他卫生问题。建议将动物放在配有排水管道的倾斜混凝土垫上放血，或者，可以让血液和水排出并防止积水的砾石床上。进入移动屠宰机场地的门的位置应考虑相对顺风的方向，以控制作业现场灰尘、农业化学品或气味的散播。如果移动屠宰机使用内燃机发电机做动力源，则废气排放不应当有异味，以免影响移动屠宰机运行卫生情况。

因为移动屠宰机空间较小，充分通风对控制气味、蒸汽和冷凝，防止产品掺杂，至关重要（9 CFR 416.2(d)）。

b. 检验人员的卫生设施和办公场所

必须向 IPP 及移动屠宰机的操作人员提供洗手设施和卫生间（9 CFR 416.2(h)(1-2)）。如果这些设施无法在移动屠宰机工作场地内提供，应该在“合理”的距离内提供。例如，在屠宰场地之外有可移动式厕所和洗手液，场地内有可洗手的设施也视为合理。有些移动屠宰机是在生产企业的场地内运行，如果在合理的距离范围内，可使用农场厕所设施。还有一些可能是在公共建筑附近运营或临近官方设施。所有情况下，地区办公室将判定什么构成“合理的”便利设施。

如果只是联合检查中的一个环节或是一项巡视任务，检验员不需要在移动屠宰机场地内设官方办公室。或者，美国农业部检验员也可使用相关官方制造商的办公室。根据 9 CFR 307.1 和 2 或 381.36，如果得到指定地方办公室的批准，任何其他等效办公空间和所需设施的安排都是可以接受的。然而，还是建议移动屠宰机运营者能提供一张配有充足照明的桌子、椅子、冷却器或冰箱，用于存放 IPP 收集的实验室样本（如残留物或微生物样本），以及一个可以上锁的柜子，用于存放美国农业部的标牌和官方文件。地方办公室将根据具体情况，决定 IPP 电话通信（如使用手机）的后勤保障，以及 FSIS 实验室样品运输安排（不论是直接从移动屠宰机操作点运送，还是通过检验员将样品运输到中央自提点）。

2. 卫生标准操作流程（卫生 SOP）

9 CFR 416.11 和 416.12 要求屠宰机运营者制定、实施和维护书面的卫生标准操作程序，联邦政府检验通过的移动屠宰机需遵守。9 CFR 416.16 规定的所有记录保存要求对移动屠宰机同样适用。记录应留存在移动屠宰机内，当 IPP 求查看时，需提供。

其他有关卫生标准操作程序的信息可在关于小微工厂卫生标准操作程序的常见问题中查看。（参见 http://www.fsis.usda.gov/Help/FAQs_SSOP_3/index.asp）。

C. 危害物分析和关键控制点（HACCP）系统

在您获批联邦检验许可之前（9 CFR 304.3(b) 或 381.22(b)），需要由接受过危害分析和关键控制点系统（HACCP）原则培训的个人帮助制定一个适合您移动屠宰机的书面计划。此后您需要实施并维护该计划，以继续运营。

危害分析是用于确定生产过程中是否可能发生食品安全危害，并确认屠宰机运营者是否有控制这些危害的措施的过程。无论何时危害分析识别出可能发生的食品安全危害，都必须制定书面 HACCP 计划。典型的屠宰危害可能包括但不限于：1) 粪便控制、食物或牛奶污染；2) 致病微生物（大肠杆菌 O157:H7、沙门氏菌）；以及 3) 化学、农药或药物残留。

根据危害分析的判定，可在移动屠宰机内或相关的制造设备中冷冻和冷藏产品。屠宰机操作员不限于生产全部或部分屠体，进一步的加工活动也都应包括在 HACCP 计划和相关支持文件中。此外，9 CFR 417.5 内的所有记录保存要求也都适用于移动屠宰机。

移动屠宰机的危害分析和关键控制点计划不必过于复杂。然而，其经营者可以利用非企业雇佣的外部顾问来开发食品安全系统。FSIS 外联办（请见

http://www.fsis.usda.gov/About_FSIS/OOEET/index.asp) 可以提供关于 HACCP 研讨会的信息，以及自学指南和视频。他们还可以指导您如何获得《小型企业监管执法公平法案》相关联系人。此外，各州也会指派危害分析与关键控制点协调员，协助企业制定危害分析与关键控制点计划。（参见

http://www.fsis.usda.gov/contact_us/state_haccp_contacts_&_coordinators/index.asp）。

D. 屠宰监管问题

1. 肉类（牲畜）- 移动屠宰机经营者应遵守 9 CFR 307 到 314 部分中描述的全品类牲畜屠宰法规。这包括微生物检验要求，如通用大肠杆菌检验（9 CFR 310.25(a)）。9 CFR 313 论述了家畜的人道屠宰。FSIS 建议所有屠宰企业，

包括移动屠宰机运营者，使用系统的人道屠宰法，侧重于用尽量减少兴奋、不适和意外伤害的方式来处理牲畜。移动屠宰机物主有责任满足人道屠宰牲畜的所有监管要求，并应仔细考虑特定操作场所的围栏、车道和坡道的设计，以及如何约束牲畜，并使其在被击昏时立即产生麻木的方法。大多数情况下，如果使用了火器，除了舌头之外，头部其他部位均不能再制作食用产品。

当移动屠宰机运营者或者牲畜拥有者开始屠宰时，FSIS 当局要求执行人道处理。FSIS 的 6900.1 和 6900.2 条包含关于人道处理的更多信息（参见 <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/6900.1Rev1.pdf> <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/6900.2Rev1.pdf>）。

每个移动屠宰机操作场所都需要为 IPP 提供一个场所，用于观察屠宰前休息和运动中的活体牲畜，并为被指定为“美国嫌疑犯”的牲畜提供一个固定场所。还需要为需要进一步检查的患病或残疾牲畜配备一个有盖场地，以保护它们免受不利天气的影响。

不同种类的牲畜屠体，或在移动屠宰机内处理和运输的屠体，都要有足够的隔离或保护性包裹，以尽量减少屠体与屠体接触造成的潜在交叉污染。不可食用部分应根据 CFR 325.11 和 325.13 进行变性和处理。

2. 家禽 – 移动屠宰机经营者应遵守 9 CFR 381 中的家禽屠宰法规，包括应按 9 CFR 381.65(b) 中描述的优良商业惯例进行屠宰。根据 9 CFR 381.94(a)，通用大肠杆菌检测要求也适用。不可食用部分应根据 9 CFR 381.95 和 381.193 进行变性和处理。

3. 肉类和家禽产品的特殊标签证明（如“纯天然”）需要事先获得标签和政策制定部（LPDD）的批准（电话：301-504-0878，传真：301-504-0873）。如有任何特殊需求，您还需向本办公室提交一份标签副本以及支持文件或声明。链接附在 www.fsis.usda.gov 网站上：动物饲养证明\自然和有机证明，和“有机认证”。（参见

http://www.fsis.usda.gov/Regulations & Policies/claims_guidance/index.asp)。

4. 可以通过多种途径进行适当的屠体和内脏处理。请联系您当地的卫生监管机构，了解更多您所在地区可选方式的信息。例如，在当地法规允许的情况下，变性肉或家禽内脏可以留在农场进行堆肥，用作土壤改良剂。许多生产商更喜欢这种做法，因为土壤养分将会增加，并且可以避免较高的成本。
5. 如果 FSIS 要保留部分物品进行下一步检查，这些物品应通过移动屠宰机运输到官方机构，供公共卫生兽医确认如何处置，然后，企业需要根据 9 CFR 307.2(h) 和 310.3 或 381.77，获得 FSIS 对用于保护屠体及部件方式的批准。
6. 外来动物（如野牛、麋鹿）或家禽（如迁徙水禽、猎禽），如愿接受联邦检查并屠宰，应分别符合 9 CFR 352 或 362。

V. 其他信息

利基肉类加工企业互助网（Niche Meat Processor Assistance Network），部分由美国农业部农村发展局和合作国家研究、教育和推广服务（CSREES）赞助，可提供关于设备设计、劳动力管理以及其他非监管类的额外有用信息（参见 http://www.extension.org/pages/Mobile_Slaughter/Processing_Units）。

参考文献

1. 联邦营销改进计划许可。“怀俄明州移动屠宰机需求与价值评估”。2004年7月1日。 <http://www.uvm.edu/livestock/meat/WY074.pdf>
2. Simon, Ken. “移动屠宰机会来到康乃狄克州吗？”
<http://www.workingtheland.com/feature-mobile-slaughterhouse.htm>