

## **Hiện đại hóa Công tác Thanh tra Giết mổ Gia cầm: Sửa đổi Yêu cầu về Làm lạnh**

### **Hướng dẫn Tuân thủ này nhằm mục đích gì?**

Hướng dẫn Tuân thủ này có các thông tin liên quan đến việc các cơ sở sản xuất gia cầm chế biến sẵn để nấu (RTC) có thể đáp ứng như thế nào đối với các yêu cầu mới về làm lạnh bằng cách thực hiện các điều khoản quy định trước đây về thời gian và nhiệt độ, đã xóa bỏ quy tắc cuối cùng về quá trình hiện đại hóa công tác thanh tra gia cầm khỏi 9 CFR 381.66 (b) hoặc bằng cách tuân thủ các quy trình về thời gian và nhiệt độ làm lạnh được FSIS phê duyệt theo Chương trình Sáng kiến *Salmonella* (SIP). FSIS coi các quy tắc và quy trình trước đây được phê duyệt theo SIP như “các bên an toàn” đã được kiểm chứng về mặt khoa học. Các cơ sở cũng có thể chọn phát triển các quy trình làm lạnh được kiểm chứng của riêng mình, để kiểm soát hiệu quả các cấp độ, và ngăn chặn sự sinh sôi của các sinh vật gây hư hỏng và vi khuẩn gây bệnh.

### **Bối cảnh**

Vào ngày 21 tháng 8 năm 2014, FSIS đã công bố quy tắc cuối cùng để hiện đại hóa công tác thanh tra giết mổ gia cầm (xem *Hiện đại hóa Công tác Thanh tra Giết mổ Gia cầm*), <http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/00ffa106-f373-437a-9cf3-6417f289bfc2/2011-0012F.pdf?MOD=AJPERES>. Quy tắc cuối cùng đã xóa bỏ các thông số về thời gian và nhiệt độ quy định cho gia cầm RTC và thay vào đó yêu cầu các cơ sở gia cầm, ngoài các cơ sở đã điều, hợp nhất các quy trình làm lạnh gia cầm vào kế hoạch Phân tích Mỗi nguy và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP) hoặc Quy trình Vận hành Tiêu chuẩn Vệ sinh (SOP Vệ sinh) hoặc các chương trình tiền đề khác. Cơ quan đang đăng tải liệu hướng dẫn này trên trang Web của FSIS: <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/compliance-guides-index> và công bố tính khả dụng thông qua Cập nhật Hợp phần của FSIS. Hướng dẫn Tuân thủ này trình bày cách các cơ sở có thể đáp ứng các yêu cầu về làm lạnh. Điều quan trọng cần lưu ý là Hướng dẫn này thể hiện quan điểm hiện tại của FSIS về chủ đề này và được coi là có thể hữu dụng tính đến thời điểm phát hành.

### **Yêu cầu Nhận xét**

FSIS đang tìm kiếm nhận xét về tài liệu hướng dẫn này. Tất cả những người quan tâm có thể gửi nhận xét về bất kỳ vấn đề nào trong tài liệu này, bao gồm nhưng không giới hạn đối với: nội dung, khả năng đọc, phạm vi áp dụng và khả năng truy cập. FSIS sẽ cập nhật các hướng dẫn này để phản hồi bất kỳ nhận xét nào nhận được và khi cần để phản ánh thông tin cập nhật nhất cho FSIS và các bên liên quan. Thời gian nhận xét sẽ là 60 ngày.

Có thể nộp nhận xét theo các cách sau:

Cổng thông tin eRulemaking Liên bang: Trang Web này cho phép gõ các nhận xét ngắn trực tiếp vào trường nhận xét trên trang Web này hoặc đính kèm một tập tin để nhận xét dài hơn. Truy cập <http://www.regulations.gov> và làm theo các hướng dẫn trực tuyến trên trang đó để gửi nhận xét. Gửi thư, bao gồm CD-ROM, và các mục gửi trực tiếp hoặc chuyển phát nhanh: Gửi đến Docket Clerk, Cơ quan Thanh tra và An toàn Thực phẩm, Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ, Patriots Plaza 3, 1400 Independence Avenue, SW, Mailstop 3782, Room 8-163A, Washington, DC 20250-3700.

Hướng dẫn: Tất cả các mục được gửi qua bưu điện hoặc thư điện tử phải có tên Cơ quan, FSIS và tên tài liệu: Hướng dẫn Tuân thủ Yêu cầu về Làm lạnh của FSIS. Các nhận xét đã nhận sẽ được cung cấp để thanh tra công khai và đăng tải y nguyên, bao gồm bất kỳ thông tin cá nhân nào, đến <http://www.regulations.gov>.

**Quy định Mới Hiệu lực ngày 20/10/2014**

9 CFR 381.66 (b) (1) (i). Mỗi cơ sở giết mổ gia cầm chính thức phải đảm bảo rằng tất cả thân, các phần và đầu, cổ, cánh, chân gia cầm được làm lạnh ngay lập tức sau khi giết mổ để không bùng phát mầm bệnh, trừ khi gia cầm đó sẽ được giữ đông lạnh hoặc được nấu chín ngay tại cơ sở chính thức đó.

9 CFR 381.66(b) (1) (ii). Thân gia cầm được làm lạnh từ trước và các bộ phận chính phải được giữ lạnh để không bùng phát mầm bệnh, trừ khi gia cầm đó được đóng gói hoặc giữ đông lạnh ngay tại cơ sở chính thức đó.

9 CFR 381.66(b) (2). Sau khi sản phẩm đã được làm lạnh, cơ sở phải ngăn chặn bùng phát các mầm bệnh trên sản phẩm nếu sản phẩm vẫn trong cơ sở.

9 CFR 381.66 (b) (3). Cơ sở phải phát triển, thực hiện và duy trì các quy trình bằng văn bản về làm lạnh giúp xử lý, ở mức tối thiểu, nguy cơ bùng phát mầm bệnh tiềm tàng, các điều kiện ảnh hưởng đến việc làm lạnh thân gia cầm, và khi hoàn tất quá trình làm lạnh. Cơ sở phải kết hợp các quy trình này vào chương trình HACCP, hoặc SOP vệ sinh, hoặc chương trình tiền đề khác.

9 CFR 381.66 (e) Làm lạnh bằng khí là phương pháp làm lạnh thân gia cầm tươi sống hoặc các phần chủ yếu bằng khí. Có thể áp dụng biện pháp can thiệp kháng khuẩn bằng nước khi bắt đầu quá trình làm lạnh, với điều kiện là việc sử dụng nó không tích tụ nước hoặc hơi nước trong quá trình làm lạnh. Biện pháp can thiệp kháng khuẩn ban đầu có thể làm giảm nhiệt độ sản phẩm chút ít, với điều kiện là phần lớn nhiệt độ hoàn toàn do khí làm lạnh loại bỏ.

## **Các Điều khoản Quy định Trước đây Đã được Xóa bỏ Có thể Làm theo để Đáp ứng Yêu cầu Mới**

Các cơ sở có thể đáp ứng các yêu cầu về làm lạnh mới bằng cách thực hiện các điều khoản trước đây về nhiệt độ và thời gian quy định trong đó quy tắc cuối cùng về hiện đại hóa công tác thanh tra gia cầm đã được xóa bỏ khỏi 9 CFR 381.66 (b). Dưới đây là các điều khoản quy định trước đây mà cơ sở có thể tiếp tục thực hiện để đáp ứng các yêu cầu quy định. FSIS coi các điều khoản này là “các bên an toàn” mà sẽ đáp ứng các yêu cầu quy định mới. Theo quy định mới, các cơ sở sản xuất gia cầm RTC chọn sử dụng quy định trước đây phải kết hợp các quy trình này vào hệ thống HACCP (kế hoạch HACCP hoặc SOP Vệ sinh hoặc các chương trình tiền đề khác). Các quy trình này sẽ ngăn chặn bùng phát các mầm bệnh. Như bất kỳ quy trình nào khác trong kế hoạch HACCP, SOP Vệ sinh, hay chương trình tiền đề khác xử lý các mầm bệnh, các cơ sở cũng cần tiếp tục giám sát các thông số vận hành này và lưu giữ tài liệu cho thấy rằng họ đang làm theo các quy trình này.

Các điều khoản trước đây mà FSIS coi là bên an toàn:

- A. Tất cả gia cầm được giết mổ và mổ bụng tại cơ sở chính thức sẽ được làm lạnh ngay lập tức sau khi chế biến sao cho nhiệt độ bên trong thân gia cầm và các phần lớn có trọng lượng dưới 4 pound đã giảm xuống còn 40 °F hoặc thấp hơn trong vòng 4 giờ chế biến; thân gia cầm nặng từ 4 đến 8 pound, trong vòng 6 giờ chế biến; và những thân gia cầm có trọng lượng trên 8 pound, trong vòng 8 tiếng chế biến, trừ khi gia cầm đó được đông lạnh hoặc nấu chín ngay tại cơ sở chính thức. Ngay sau khi làm lạnh, gia cầm sắp được đóng gói và vận chuyển sẽ được bảo quản ở 40 °F hoặc thấp hơn.
- B. Trong quá trình chế biến và đóng gói tiếp theo, nhiệt độ bên trong thân gia cầm có thể tăng lên đến 55 °F, với điều kiện là ngay sau khi đóng gói, gia cầm được làm lạnh đến 40 °F hoặc đặt trong tủ lạnh. Bất kỳ gia cầm được giữ tại cơ sở ở dạng đóng gói lâu hơn 24 giờ phải được giữ trong phòng ở nhiệt độ 36 °F hoặc thấp hơn. Thời gian và nhiệt độ này đảm bảo vi khuẩn không bùng phát trước khi các gói rời khỏi cơ sở.
- C. Chỉ có thể sử dụng đá được sản xuất từ nước sinh hoạt cho việc làm lạnh bằng đá và nước, ngoại trừ nước và đá dùng để làm lạnh có thể được tái sử dụng theo 9 CFR 416.2(g). Các phần thân gia cầm lớn (như định nghĩa trong 9 CFR 381.170(b) (22) có thể được làm lạnh bằng nước và đá. Đồng thời đá phải được xử lý và bảo quản vệ sinh.
- D. Thiết bị làm lạnh gia cầm phải được vận hành sao cho đáp ứng các tiêu chuẩn hiệu quả giảm mầm bệnh hiện hành cho các sản phẩm gia cầm tươi sống như quy định trong 9 CFR 381.94 và các điều khoản của kế hoạch HACCP của cơ sở.

- E. Thân gia cầm được làm lạnh từ trước và các bộ phận chính phải được duy trì ổn định tại 40° F hoặc thấp hơn cho đến khi lấy khỏi bình chứa hoặc thùng chứa để đóng gói ngay lập tức. Có thể lấy các sản phẩm đó khỏi bình chứa và thùng chứa trước khi được giữ lạnh đến 40° F hoặc thấp hơn để làm lạnh hoặc đông lạnh tại cơ sở chính thức. Không được đóng gói các sản phẩm này cho đến sau khi chúng đã được làm lạnh đến 40° F hoặc thấp hơn, trừ khi đông lạnh sẽ được thực hiện ngay sau khi đóng gói tại cơ sở chính thức.
- F. Tim, gan, đầu, cổ, cánh, chân phải được làm lạnh đến 40° F hoặc thấp hơn trong vòng hai giờ từ thời điểm được lấy khỏi nội tạng không ăn được, trừ khi tim, gan, đầu, cổ, cánh, chân được làm lạnh cùng với thân từ thời điểm được lấy ra, tim, gan, đầu, cổ, cánh, chân phải được giữ cùng thời gian và nhiệt độ giống như thân nêu trong đoạn A và B. Có thể làm theo bất kỳ phương pháp làm lạnh thân gia cầm nào để làm mát tim, gan, đầu, cổ, cánh, chân.
- G. Thông lệ và quy trình rửa gia cầm, làm lạnh và thoát nước phải giảm thiểu hấp thụ và giữ nước tại thời điểm đóng gói. Cơ sở phải cung cấp cân, dụng cụ nhận dạng và các trang thiết bị khác cần thiết để tiến hành thử nghiệm nước.
- H. Đối với gia cầm chế biến sẵn để nấu, làm lạnh bằng khí, nhiệt độ trong của thân phải được giảm xuống còn 40° F hoặc thấp hơn trong vòng 16 giờ.

### **Quy trình Làm lạnh Thay thế Được phép theo Chương trình Sáng kiến *Salmonella* (SIP)**

Theo quy tắc cuối cùng về Hiện đại hóa Giết mổ Gia cầm, các cơ sở sẽ không còn cần miễn các điều khoản quy định của 9 CFR 381.66 để sử dụng các biện pháp thay thế cho việc làm lạnh gia cầm. Các cơ sở được phép miễn SIP khỏi các quy định về thời gian và nhiệt độ có thể sử dụng các quy trình làm lạnh thay thế để đáp ứng các yêu cầu quy định mới. FSIS coi các quy trình thay thế được phê duyệt miễn SIP cần được kiểm chứng để ngăn ngừa bùng phát các mầm bệnh.

Các cơ sở sản xuất gia cầm RTC chọn sử dụng các thông số vận hành thay thế được cấp theo SIP phải kết hợp các quy trình được chứng thực về mặt khoa học này vào hệ thống HACCP (kế hoạch HACCP hoặc SOP Vệ sinh hoặc các chương trình tiền đề khác). Các cơ sở cũng sẽ cần tiếp tục giám sát các thông số vận hành đó.

Bên dưới là các ví dụ về các quy trình thay thế thông thường do các cơ sở tham gia SIP thực hiện. Bởi vì các quy trình thay thế này đã được kiểm chứng theo chương trình SIP, bất kỳ cơ sở sản xuất gia cầm RTC nào cũng có thể chọn thực hiện các quy trình thay thế và kết hợp các quy trình thay thế đã được kiểm chứng về mặt khoa học này vào hệ thống HACCP của họ (kế hoạch HACCP hoặc SOP Vệ sinh hoặc các chương trình tiền đề khác). Các quy trình này sẽ giải quyết tình trạng bùng phát mầm bệnh và không cần kiểm chứng về mặt khoa học nữa. Tuy nhiên, như với bất kỳ quy trình nào trong kế hoạch HACCP,

SOP Vệ sinh hoặc chương trình tiền đề khác xử lý các mầm bệnh, các cơ sở sẽ cần ghi chép hồ sơ cho biết rằng họ đã thực hiện các quy trình được kiểm chứng này để vận hành như dự kiến trong phạm vi cơ sở.

- Các quy trình thay thế để làm lạnh thân gà non ngay sau khi chế biến để nhiệt độ bên trong giảm xuống còn 44° F hoặc thấp hơn trong sáu giờ tại đầu ra của máy làm lạnh. Theo các quy trình thay thế này, nhiệt độ bên trong có thể tăng tối đa là 55° F trong khi tiếp tục chế biến với điều kiện ngay sau khi đóng gói, gia cầm được đặt trong tủ lạnh giúp nhanh chóng giảm nhiệt độ bên trong đến 44° F hoặc thấp hơn, và nhiệt độ được duy trì cho đến khi vận chuyển. Theo các quy trình này, gia cầm được giữ ở dạng đóng gói quá 24 giờ cần được bảo quản trong phòng ở nhiệt độ 40 °F hoặc thấp hơn và gia cầm được vận chuyển khỏi cơ sở ở dạng đóng gói cần được duy trì và vận chuyển ở nhiệt độ bên trong 44° F hoặc thấp hơn.
- Quy trình về thời gian và nhiệt độ theo giới hạn tới hạn (CL) trong điểm kiểm soát tới hạn (CCP) để làm lạnh thân gà non ngay sau khi chế biến để nhiệt độ bên trong giảm xuống 45° F hoặc thấp hơn trong 16 giờ. Theo quy trình thay thế này, sau khi làm lạnh, nhiệt độ bên trong có thể tăng tối đa là 60° F trong khi tiếp tục chế biến với điều kiện ngay sau khi đóng gói, gia cầm được đặt trong tủ lạnh để nhanh chóng giảm nhiệt độ bên trong đến 45° F hoặc thấp hơn cho đến khi vận chuyển. Theo quy trình này, gia cầm được giữ ở dạng đóng gói quá 24 giờ cần được giữ trong phòng ở nhiệt độ 36 °F hoặc thấp hơn.
- Quy trình để duy trì thân gà non và các phần chính được làm lạnh từ trước để nhiệt độ bên trong là 44° F hoặc thấp hơn cho đến khi lấy ra khỏi bình chứa và thùng chứa để đóng gói ngay. Có thể lấy các sản phẩm đó khỏi bình chứa và thùng chứa trước khi được giữ lạnh đến 44° F hoặc thấp hơn để làm lạnh hoặc đông lạnh tại cơ sở chính thức. Theo quy trình thay thế này, có thể không thể đóng gói các sản phẩm này cho đến khi chúng đã được làm lạnh đến 44° F hoặc thấp hơn, trừ khi đông lạnh được thực hiện ngay sau khi đóng gói tại cơ sở chính thức.
- Quy trình làm mát tim, gan, đầu, cổ, cánh, chân, và các bộ phận đến 44° F hoặc thấp hơn trong vòng 4 giờ từ thời điểm được tách khỏi nội tạng không ăn được.