

**Cục Thanh tra An toàn Thực phẩm (FSIS)**  
**Hướng dẫn Chính sách Ghi nhãn**  
**Sản phẩm Gia cầm Chưa chín, Tẩm bột, Rút xương**

**Mục đích của Hướng dẫn**

Mục đích của tài liệu này là cung cấp hướng dẫn các sửa đổi cần thiết cho ngành về ghi nhãn trên các sản phẩm gia cầm chưa chín, tẩm bột (cả rán vàng trước và không rán vàng), rút xương cũng có thể được nhồi hoặc lèn, đánh dấu, hoặc nhuộm màu nhân tạo, theo thư cho nhà sản xuất về các loại sản phẩm được đăng trên trang web FSIS vào ngày 20 tháng 3 năm 2006 (xem liên kết trang web sau:

[http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/larc/Policies/Letter to Industry on Frozen Uncooked Poultry.pdf](http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/larc/Policies/Letter%20to%20Industry%20on%20Frozen%20Uncooked%20Poultry.pdf)). Các sản phẩm thuộc loại này tương tự với các sản phẩm gắn với việc thu hồi được đăng trên trang web của FSIS vào ngày 10 tháng 3 năm 2006, liên quan đến các món chính từ thịt gà đông lạnh, nhồi.

Như được diễn giải trong thông báo thu hồi, trạng thái đông lạnh, ghi nhãn, và ngoại hình được nấu của sản phẩm gà chưa chín có thể làm cho người tiêu dùng tin rằng chúng đã được nấu trước. Do đó, sản phẩm này chưa được nấu bởi người tiêu dùng đến nhiệt độ bên trong an toàn. FSIS lo ngại rằng việc ghi nhãn sản phẩm thuộc loại này để thông báo đầy đủ cho cộng đồng về cách thức xử lý cần thiết để duy trì các sản phẩm trong tình trạng ăn được và để sơ chế chúng một cách an toàn. Hơn nữa, hướng dẫn nấu cần được kiểm chứng để người dùng xử lý theo mục đích sử dụng. Trong khi người tiêu dùng có thể được hướng dẫn nấu các sản phẩm đến nhiệt độ bên trong 165 độ Fahrenheit (F), nếu họ được hướng dẫn sử dụng một phương pháp nấu không thực tế hoặc không thể để đạt được mức độ an toàn thực phẩm cần thiết (ví dụ như, nấu sản phẩm đông lạnh trong một lò nướng hoặc lò vi sóng), hướng dẫn nấu có thể không có giá trị.

Việc thu hồi dẫn đến thư thông báo nêu trên được đăng trên trang web của FSIS và gửi trực tiếp cho người sản xuất những sản phẩm này và các sản phẩm tương tự khuyến nghị rằng nhãn được sửa đổi để nhấn mạnh rằng các sản phẩm đó chưa được nấu. Tuyên bố trên pa-nen hiển thị chính của bao bì đóng gói, như "*Chưa chín: Để An toàn, Phải Nấu đến Nhiệt độ Bên trong 165 độ F khi được Đo bằng Nhiệt kế,*" là một cách phù hợp để giúp người tiêu dùng hiểu rõ nhu cầu sơ chế thực phẩm an toàn về phía người tiêu dùng. Hướng dẫn nấu cũng nên được sửa đổi tương ứng với việc kiểm chứng rằng mức diệt khuẩn đạt được bằng tất cả phương pháp sơ chế nấu được tuyên bố trên nhãn. Bằng cách cải thiện hướng dẫn nấu, cũng như ghi chép rằng các phương pháp nấu được kiểm chứng như một phần của hồ sơ ghi nhãn chính thức, một tình huống giống như tình huống có thể tránh dẫn đến thu hồi hiện tại.

Hướng dẫn bổ sung được cung cấp vào tháng 3 năm 2006 Báo cáo của Tiểu ban Hướng dẫn Người tiêu dùng Nấu An toàn Sản phẩm Gia cầm của Ủy ban Tư vấn Quốc gia về Tiêu chuẩn Vi sinh cho Thực phẩm (NACMCF). Báo cáo này nên làm giống như một hướng dẫn về cách một cơ sở có thể thực hiện các chỉnh sửa cần thiết đối với ghi nhãn sản phẩm và kiểm chứng phương pháp nấu sao cho có thể đảm bảo các sản phẩm đối tượng tạo ra các sản phẩm an toàn và ăn được, và ghi nhãn được sửa đổi không gây nhầm lẫn. Có thể tìm thấy báo cáo trên trang web của FSIS:

## **I. Đề xuất về Sửa đổi Ghi nhãn Ảnh hưởng**

### **Sản phẩm Đóng gói cho Người tiêu dùng và Sản phẩm được Hướng dẫn cho Cơ sở Sơ chế thực phẩm**

- Pa-nen hiển thị chính của nhãn nên mang các thuật ngữ nổi bật và rõ ràng mang nghĩa rằng sản phẩm chưa gia cầm tươi sống hoặc chưa chín, đó là, “tươi sống,” “chưa chín,” hoặc “chưa sẵn sàng để ăn.” Dựa trên khuyến nghị của NACMCF, thuật ngữ “chế biến sẵn để nấu” không nên được sử dụng trừ khi cùng với thuật ngữ như một trong các sản phẩm được liệt kê bên trên.

### **Sản phẩm Đóng gói cho Người tiêu dùng**

- Chỉ các hướng dẫn nấu được kiểm chứng mới xuất hiện trên nhãn. Hướng dẫn nấu nên bao gồm, ít nhất, (1) phương pháp nấu, (2) nhiệt độ điểm cuối 165 độ F hoặc cao hơn, và (3) hướng dẫn rằng nhiệt độ điểm cuối được đo bằng cách sử dụng nhiệt kế.

### **Sản phẩm được Hướng dẫn cho Cơ sở Sơ chế Thực phẩm**

- Đối với các sản phẩm thực phẩm được hướng dẫn cho cơ sở sơ chế thực phẩm, đó là, khách sạn, nhà hàng và tổ chức (HRI), FSIS sẽ chấp nhận các tham chiếu đối với Quy chuẩn Thực phẩm hoặc các yêu cầu tương đương của Tiểu bang và khu vực khi xử lý phù hợp để nấu phù hợp. Vì các cơ sở sơ chế thực phẩm có các quy trình vận hành tiêu chuẩn, như quy trình nấu phù hợp với Quy chuẩn Thực phẩm hoặc tiêu chuẩn Tiểu bang, không cần thêm bằng chứng về kiểm chứng liên quan đến hướng dẫn nấu. Trong những trường hợp này, tuyên bố hạn chế sử dụng nên được áp dụng cho việc ghi nhãn các sản phẩm này, cho biết rằng sản phẩm được sơ chế tại các cơ sở sơ chế thực phẩm hoặc các nhà hàng cụ thể. Ví dụ về các tuyên bố này là “Để sơ chế bởi một cơ sở sơ chế thực phẩm,” “chỉ để HRI sử dụng,” hoặc “Chỉ chế biến độc quyền cho nhà hàng XYZ.” Tuyên bố này nên xuất hiện trên nhãn cũng như mẫu đơn về nhãn.

## **II Quy trình Đề trình Nhãn để Phê duyệt**

- Các tài liệu đệ trình nhãn được sửa đổi tương ứng với Thư ngày 20 tháng 3 nên được đệ trình cho Cơ quan theo cách thông thường. Có thể đệ trình riêng nhãn hoặc, để giúp cơ sở có thể có một số nhãn cần được chỉnh sửa, các nhãn trình nộp có thể để dưới dạng phác thảo “để trống”. Phác thảo “để trống” bao gồm Mẫu FSIS 7234-1 đã đầy đủ đính kèm với ít nhất một nhãn đại diện cho biết rằng các sửa đổi được đề xuất, đó là tuyên bố nổi bật trên PDP chỉ định sản phẩm tươi sống, chưa chín, hoặc không ăn sẵn, và các sửa đổi theo kế hoạch về hướng dẫn nấu, hoặc tuyên bố hạn chế sử dụng nếu sản phẩm được chỉ định để sử dụng tại cơ sở sơ chế thực phẩm, và danh sách tất cả nhãn sản phẩm khác sẽ

được chỉnh sửa theo cách tương tự (hai bản). Hồ sơ đệ trình phác thảo để trống đó sẽ được Cơ quan chấp nhận như một phương pháp hỗ trợ nhà sản xuất các loại thực phẩm đang có vướng mắc khi chỉ thay đổi đối với các nhãn đối tượng theo Thư ngày 20 tháng 3.

- Cơ quan hiểu rằng cơ sở có thể có các kho nhãn hiện tại đối với các sản phẩm bị ảnh hưởng có sẵn. Các kho hiện tại có thể được sử dụng trước ngày 1 tháng 11 năm 2006, mà không trình nộp cho Cơ quan để phê duyệt tạm thời. Tuy nhiên, nên thực hiện mọi nỗ lực trình nộp nhãn được sửa đổi cho Cơ quan theo ngày được ghi bên dưới.

### **Ngày mà Nhãn cần Đệ trình**

- Tất cả các sản phẩm được đóng gói và ghi nhãn cho người tiêu dùng mua lẻ, đó là các sản phẩm bán trực tiếp cho người tiêu dùng và được người tiêu dùng sơ chế, nên đệ trình cho Cơ quan để phê duyệt phác thảo chậm nhất ngày 1 tháng 5 năm 2006, theo Thư ngày 20 tháng 3.
- Nhà sản xuất sản phẩm được cơ sở sơ chế sản phẩm sơ chế, như khách sạn, nhà hàng, hoặc tổ chức, cần trình nộp một danh sách nhãn và các thay đổi theo kế hoạch, (đó là một nhãn đại diện bao gồm các thuật ngữ và tuyên bố về sản phẩm chưa chín và hướng dẫn nấu được kiểm chứng hoặc ví dụ về tuyên bố hạn chế sử dụng) cho Cơ quan chậm nhất ngày 1 tháng 7 năm 2006.
- FSIS ghi nhận nhãn cho sản phẩm đối tượng mang tuyên bố Dinh dưỡng cho Trẻ (CN) phải được trình nộp trực tiếp cho Cơ quan Thực phẩm và Dinh dưỡng (FNS) để đánh giá trước khi trình nộp cho FSIS. Vì không thể trình nộp các nhãn này như một phê duyệt để trống, hồ sơ nhãn trình nộp riêng phải được chuẩn bị. Vì lý do đó, nhãn cho các sản phẩm đối tượng mang tuyên bố CN phải được trình nộp cho FNS chậm nhất ngày 1 tháng 6 năm 2006. Sau khi các nhãn được FNS đánh giá, chúng cần được gửi đến FSIS để phê duyệt phác thảo.
- Tất cả nhãn (ví dụ, đối với sản phẩm bán lẻ đóng gói cho người tiêu dùng, sản phẩm cho các cơ sở sơ chế thực phẩm, và các sản phẩm mang tuyên bố CN) đã được phê duyệt phác thảo bởi FSIS (hoặc thông qua phê duyệt để trống hoặc phê duyệt nhãn riêng) nên để ở dạng cuối cùng không muộn hơn ngày 30 tháng 9 năm 2006
- Văn phòng Hoạt động Thực địa (OFO) sẽ không thực hiện hành động thực thi trên các thay đổi về ghi nhãn dự kiến được đề xướng chậm nhất ngày 1 tháng 5 năm 2006 cho đến khi FSIS ban hành quy trình thẩm định cụ thể trong Thông báo của FSIS dự kiến vào đầu tháng 9 năm 2006. Trong khi đó, FSIS sẽ truyền tải chiến lược thực hiện ghi nhãn cho các Văn phòng Khu vực, văn phòng sẽ thông báo cho cán bộ thực địa về các chiến lược thực hiện.

### **CÁC CÂU HỎI VÀ TRẢ LỜI LIÊN QUAN ĐẾN SỬA ĐỔI GHI NHÃN SẢN PHẨM GIA CẢM CHƯA CHÍN, TẨM BỘT, RÚT XƯƠNG CÓ THỂ ĐƯỢC NHỒI HOẶC LÈN, ĐÁNH DẤU, HOẶC NHUỘM MÀU NHÂN TẠO**

1. Tất cả các loại sản phẩm đều cần thay đổi nhãn được mô tả trong thư ngày 20

tháng 3 năm 2006 cho ngành về các sản phẩm gia cầm chưa chín, tẩm bột được đăng trên trang web của FSIS không?

**Các loại sản phẩm bao gồm các sản phẩm gia cầm chưa chín, tươi sống, không sẵn sàng để ăn, tẩm bột (cả rán vàng trước và không rán vàng), rút xương cũng có thể được nhồi hoặc lèn, đánh dấu, hoặc nhuộm màu nhân tạo. Trạng thái đông lạnh, ghi nhãn và ngoại hình nấu chín của các sản phẩm gia cầm chưa chín này có thể làm cho người tiêu dùng tin rằng chúng sẵn sàng để ăn. Ví dụ về các sản phẩm này bao gồm nhưng không giới hạn: miếng gà tẩm bột, gà rán vàng trước, gà bọc bơ chiên, gà nhồi với bông cải xanh và pho mát, miếng chả gà tây, và cốm gà.**

2. Hành động này có áp dụng với cả các sản phẩm làm lạnh và đông lạnh không?

**Có, quan ngại an toàn thực phẩm liên quan đến việc ghi nhãn đầy đủ cho các sản phẩm gia cầm chưa chín, tươi sống hoặc không sẵn sàng để ăn, tẩm bột, rút xương cũng có thể được nhồi hoặc lèn, đánh dấu, hoặc nhuộm màu nhân tạo, tồn tại cho dù sản phẩm đông lạnh hay làm lạnh.**

3. Nhãn cho các sản phẩm có thành phần duy nhất, như phần chân, đùi, cánh gà, hoặc các sản phẩm toàn bộ cơ bắp khác, hoặc các sản phẩm gia cầm với dung dịch bổ sung nhưng không tẩm bột, có ngoại hình nấu chín, sẽ cần được sửa đổi không?

**Các sản phẩm liên quan đến Thứ ngày 20 tháng 3 là gia cầm đông lạnh hoặc làm lạnh, tẩm bột, rút xương, không ăn sẵn với ngoại hình nấu chín. Nếu sản phẩm không phải gia cầm tẩm bột, rút xương không ăn sẵn, Thứ đó không áp dụng. Tuy nhiên, nếu sản phẩm không ăn sẵn và có ngoại hình nấu chín hoặc không rõ là sản phẩm tươi sống, sản phẩm cần mang nhãn đặc biệt cảnh báo người dùng rằng sản phẩm đó không ăn sẵn. Nhãn nên mang hướng dẫn xử lý an toàn nếu thành phần gia cầm không ăn sẵn; tuyên bố nổi bật trên pa-nen hiển thị chính cho biết rằng sản phẩm không ăn sẵn, như “Nấu kỹ” hoặc “Tươi sống,” hướng dẫn nấu đã được kiểm chứng phải được thể hiện để người sơ chế sản phẩm hiểu rõ và rằng đủ để diệt khuẩn có mặt, khẩu phần nên dựa trên số lượng tham khảo nấu sẵn được tùy chỉnh theo lượng tiêu thụ (9 CFR 381.412).**

4. Tại sao nhãn cho các sản phẩm mô tả bên trên cần được sửa đổi?

**FSIS lo ngại rằng việc ghi nhãn sản phẩm thuộc loại này nên được sửa đổi để thông báo đầy đủ cho người tiêu dùng và người sơ chế thực phẩm về tính chất của sản phẩm chưa chín và cách xử lý yêu cầu để duy trì các sản phẩm trong tình trạng ăn được và để sơ chế chúng một cách an toàn; như cung cấp bước đun nóng diệt khuẩn để đạt được sản phẩm an toàn về sinh học.**

5. Tại sao FSIS muốn thực hiện hành động này nhanh chóng?

**Các sự kiện gần đây cho thấy rõ ràng là người tiêu dùng không thể hiểu rõ hoặc làm theo nhãn cho các sản phẩm gia cầm chưa chín, tẩm bột, rút xương trên thị trường ngày nay. Sự thiếu hiểu rõ này có thể dẫn đến người tiêu dùng**

**không nấu các sản phẩm đến nhiệt độ bên trong tối thiểu (165 độ F) cần để tiêu diệt vi khuẩn trong thực phẩm và vi rút, ngay cả khi hướng dẫn nấu trên nhãn sản phẩm cho họ biết nên làm như vậy.**

6. Hướng dẫn này chỉ ảnh hưởng đến ghi nhãn của các nhãn sản phẩm bán lẻ hoặc tất cả nhãn sản phẩm của loại mô tả trên, thậm chí những loại dành cho các cơ sở sơ chế thực phẩm như khách sạn, nhà hàng và tổ chức, như được xác định bởi Quy chuẩn Thực phẩm, có cần được sửa đổi không?

**Không, không có sự phân biệt giữa việc ghi nhãn cần thiết cho các sản phẩm bán lẻ đóng gói cho người tiêu dùng; và các cơ sở sơ chế thực phẩm, chẳng hạn như các khách sạn, nhà hàng hoặc các tổ chức hoặc những người sơ chế thực phẩm khác, vì tồn tại cùng mối quan tâm về an toàn thực phẩm.**

7. Nếu một cơ sở chính thức đang bán sản phẩm gia cầm chưa chín hoặc không ăn sẵn, tằm bột, rút xương cho một cơ sở sơ chế thực phẩm đã có hướng dẫn nấu cụ thể cho sản phẩm đó, có cần thêm hướng dẫn nấu vào nhãn không?

**Nó phụ thuộc vào liệu sản phẩm có đưa vào thương mại hay không. Nếu một cơ sở liên bang có thể đảm bảo rằng giả sử các tình huống liên quan đến cơ sở sơ chế thực phẩm và không có cơ hội thực tế để đưa sản phẩm vào thương mại, Cơ quan sẽ cân nhắc xem liệu có cần hướng dẫn nấu cho sản phẩm đó hay không? Trong mọi trường hợp, tuyên bố cụ thể về hạn chế sử dụng, ví dụ, “Để cơ sở sơ chế thực phẩm sơ chế;” “Được sơ chế cho Nhà hàng XYZ;” hoặc “Dành riêng cho HRI,” sẽ được yêu cầu để đảm bảo sản phẩm được giới hạn riêng cho ngành sơ chế thực phẩm.**

8. Loại thuật ngữ hoặc tuyên bố gì nên đưa vào khi sửa đổi nhãn cho các sản phẩm gia cầm chưa chín, tằm bột, rút xương để truyền tải cho người tiêu dùng rằng các sản phẩm này không phải sản phẩm ăn sẵn?

**Mặc dù tuyên bố trong Thư gửi Ngành, tức là, "Chưa chín: Để An toàn, Phải Nấu đến Nhiệt độ Bên trong 165 độ F khi được Đo bằng Nhiệt kế" rõ ràng truyền tải rằng sản phẩm không phải sản phẩm ăn sẵn và cần được nấu chín trước khi có thể tiêu thụ an toàn, cũng có thể sử dụng các tuyên bố khác trên pa-nen hiển thị chính. Ba yếu tố chính cho một tuyên bố hiệu quả là: (1) thuật ngữ thể hiện rằng sản phẩm không ăn sẵn, ví dụ, "Chưa chín," "Tươi sống," "Tươi sống - Nấu kỹ," "Tươi sống, Xem Hướng dẫn Nấu;" (2) nhiệt độ bên trong điểm cuối cụ thể, tức là, 165 độ F hoặc cao hơn; và (3) hướng dẫn đo nhiệt độ an toàn tối thiểu điểm cuối bằng nhiệt kế thực phẩm. Các tuyên bố bao gồm ba yếu tố chính cần xuất hiện trên pa-nen hiển thị chính của các sản phẩm đóng gói cho người tiêu dùng để cung cấp cho người tiêu dùng thông tin phù hợp và nổi bật về tính chất của sản phẩm.**

9. Tuyên bố sẽ truyền tải rằng sản phẩm chưa chín, hoặc nấu tái cần xuất hiện chỗ nào trên nhãn?

**Các tuyên bố này cần xuất hiện trên pa-nen hiển thị chính của nhãn sản phẩm. Pa-nen hiển thị chính của gói là điểm tập trung đối với một số thông tin an toàn cụ thể để thể hiện rõ ràng sản phẩm không phải sản phẩm ăn liền.**

10. Cơ sở bị ảnh hưởng cần đệ trình nhãn sửa đổi cho Cơ quan khi nào?

**Cơ sở cần đệ trình ghi nhãn cho các sản phẩm bán lẻ đóng gói cho người tiêu dùng chậm nhất ngày 1 tháng 5 năm 2006. Các sản phẩm được sơ chế cho cơ sở sơ chế thực phẩm (không bán trực tiếp cho người tiêu dùng) cần đệ trình chậm nhất ngày 1 tháng 7 năm 2006. Đối với các nhãn mang tuyên bố dinh dưỡng cho trẻ (CN), nhãn phải được đệ trình cho Cơ quan Dinh dưỡng Thực phẩm (FNS) chậm nhất ngày 1 tháng 6 năm 2006, và sau đó gửi cho FSIS để phê duyệt.**

11. Tại sao nhãn CN có thời hạn nộp khác với thời hạn ghi nhãn sửa đổi?

**Đó là tại vì nhãn mang tuyên bố CN yêu cầu đánh giá bởi FNS cho từng nhãn được trình nộp. FNS cần có đủ thời gian để xử lý lượng nhãn thu hồi gia tăng dự kiến, yêu cầu phê duyệt tạm thời và hồ sơ trình nộp nhãn mới. Ngày trình nộp nhãn gia hạn cho FNS là ngày 1 tháng 6 năm 2006. Ngày nhãn được sửa đổi cần phê duyệt nhãn lần cuối là ngày 30 tháng 9 năm 2006. Nhãn để đánh giá FNS nên gửi trực tiếp cho USDA, FNS, CND, 3101 Park Center Drive, Alexandria, VA 22302, Attn: CN Label Reviewer, Phone: 703-305-2609**

12. Nếu công ty tin tưởng rằng nhãn hiện tại đủ để đáp ứng các yêu cầu trong Thư ngày 20 tháng 3, họ có cần trình nộp lại các nhãn cho Cơ quan trước một trong những ngày nêu trên không?

**Có, nếu một công ty đã đánh giá lại việc ghi nhãn hiện tại của họ và cảm thấy rằng nó đủ để thông báo cho người tiêu dùng rằng cần phải nấu chín để đảm bảo an toàn (và các hướng dẫn nấu được kiểm chứng), thì họ nên đệ trình lại nhãn cho Cơ quan xét duyệt phác thảo. Nói cách khác, cơ sở không thể tự quyết định mình ghi nhãn đầy đủ.**

13. Chúng tôi có một số nhãn cần được sửa đổi theo Thư ngày 20 tháng 3 năm 2006. Chúng tôi có cần đệ trình lại từng nhãn riêng?

**Cơ sở không cần gửi từng nhãn để phê duyệt phác thảo trước các ngày được nêu trên. Các cơ sở có thể trình nộp phê duyệt phác thảo “để trống” cho biết các sửa đổi mà họ dự kiến thực hiện đối với nhãn của sản phẩm là đối tượng của thư. Ví dụ về một trong các sản phẩm với các thay đổi đề xuất cần được đệ trình kèm với Mẫu FSIS 7234-1 đã hoàn thành (hai bản).**

14. Tại sao nhãn cho sản phẩm mang tuyên bố CN không được phê duyệt trống?

**Một yêu cầu để trống là đơn về nhãn cho nhiều phê duyệt về nhãn có cùng một vấn đề. Tất cả nhãn CN có tài liệu phù hợp phải được trình nộp cho FNS trước khi trình nộp cho FSIS. Đơn về nhãn có thể chấp nhận để đánh giá FSIS có chưa phê duyệt FNS. Để nhắc ngành về quy trình phê duyệt nhãn phù hợp đối với nhãn CN, tuyên bố sẽ được đặt trên tất cả các yêu cầu để trống cho biết rằng các nhãn CN được ngoại trừ và cũng sẽ cho biết rằng tất cả các nhãn phải được đệ trình thông qua FNS trước khi đệ trình cho FSIS, LCPS. Nhãn để đánh giá FNS nên gửi trực tiếp cho USDA, FNS, CND, 3101 Park Center Drive, Alexandria, VA 22302, Att: CN Label Reviewer, Phone: 703-305-2609**

15. Cơ sở của chúng tôi được sơ chế để đảm bảo các thay đổi cần thiết về ghi nhãn của mình; tuy nhiên, chúng tôi có trong tay hàng trăm nhãn. Chúng tôi sẽ cần xin phê duyệt tạm thời đối với kho nhãn hiện tại không?

**Cơ quan hiểu rằng cơ sở có thể có trong tay các kho nhãn hiện tại. Các kho hiện tại phải được sử dụng trước ngày 1 tháng 11 năm 2006, mà không trình nộp để phê duyệt tạm thời.**

16. Có thể sử dụng một nhãn nhạp áp suất bao gồm các thuật ngữ cần thiết để cập nhật nhãn hay không?

**Nếu một nhãn nhậy áp suất được sử dụng để chỉnh sửa nhãn hiện tại, nhãn phải được đệ trình để đánh giá. Ngay khi phê duyệt, hướng dẫn chính sách nhãn nhậy áp suất trên trang web của FSIS có thể có hiệu lực; tất cả kho hiện có mang nhãn với thuật ngữ có thể áp dụng có thể được sử dụng cho đến khi hết kho.**

17. Thanh tra viên của tôi sẽ thực hiện hành động chống lại nhãn của tôi liên quan đến vấn đề này sau ngày 1 tháng 5 năm 2006 không?

**Văn phòng Hoạt động Thực địa đã được thông báo về vấn đề và không thực hiện hành động thực thi về vấn đề này cho đến khi Cơ quan cung cấp quy trình thẩm định thông qua Thông báo FSIS. FSIS dự kiến sẽ cung cấp Thông báo FSIS trong đầu tháng 9 năm 2006, để đảm bảo rằng các nhãn được sửa đổi và áp dụng vào sản xuất mới sau ngày 1 tháng 11 năm 2006.**

18. Tuyên bố hạn chế sử dụng mà cơ sở sơ chế thực phẩm thêm vào nhãn thay vì hướng dẫn nấu cần có trên pa-nen hiển thị chính không?

**Không, tuyên bố hạn chế sử dụng không cần xuất hiện trên pa-nen hiển thị chính nhưng có thể xuất hiện nổi bật ở bất kỳ chỗ nào trên nhãn.**

19. Hướng dẫn nấu cần có trên pa-nen hiển thị chính (PDP) không?

**Không, hướng dẫn nấu có thể xuất hiện ở bất kỳ đâu trên nhãn. Tuy nhiên, trên các sản phẩm đóng gói cho người tiêu dùng, nhiệt độ bên trong đầu cuối bằng cách sử dụng nhiệt kế thực phẩm cần xuất hiện trên pa-nen hiển thị chính.**

20. Có cần sửa đổi các hướng dẫn nấu trên các sản phẩm gia cầm chưa chín, tằm bột, rút xương nếu nó không bao gồm nhiệt độ bên trong 165 độ F?

**Có, khi khuyến nghị bởi NACMCF, nhiệt độ bên trong tối thiểu 165 độ F để nấu mà không có giới hạn về thời gian sẽ đảm bảo rằng sản phẩm gia cầm được nấu là an toàn về mặt sinh học. Nhiệt độ này sẽ tiêu diệt vi khuẩn *Salmonella*, mầm bệnh kháng nhiệt tốt nhất theo quan ngại về sức khỏe của cộng đồng trong gia cầm tươi sống.**

21. Tại sao hướng dẫn nấu trên các sản phẩm gia cầm chưa chín, tằm bột, rút xương cần được kiểm chứng?

**Hướng dẫn nấu cần được kiểm chứng để đảm bảo rằng phương pháp mà sản phẩm được sơ chế đủ để đạt được mức tiêu diệt mầm bệnh có thể có mặt trong sản phẩm tươi sống. Khi kiểm chứng các hướng dẫn nấu, cơ sở nên xem xét cách người tiêu dùng có thể giải thích các hướng dẫn nấu và người tiêu dùng có thể làm gì khi sơ chế và nấu sản phẩm.**



22. Làm thế nào tôi đảm bảo với FSIS rằng hướng dẫn nấu đã được kiểm chứng? dữ liệu kiểm chứng cần được đưa vào với hồ sơ nhãn đệ trình không?

**Dữ liệu kiểm chứng nên được đưa vào như một phần của hồ sơ ghi nhãn chính thức cho sản phẩm.**

23. Tại sao cần đưa hướng dẫn nấu vào nhãn nếu tuyên bố trên pa-nen hiển thị chính bao gồm cả nhiệt độ điểm cuối và cần đo nhiệt độ với nhiệt kế thịt; ví dụ, “*Chưa chín: Để An toàn, Phải Nấu đến Nhiệt độ Bên trong 165 độ F khi được Đo bằng Nhiệt kế*”

**Phương pháp nấu đạt được nhiệt độ điểm cuối cần được đưa vào trên nhãn trong hướng dẫn nấu vì người tiêu dùng cần thông tin rõ ràng về cách đạt được sản phẩm an toàn để tiêu thụ.**

24. Nếu tuyên bố trên PDP bao gồm nhiệt độ bên trong và sử dụng nhiệt kế để đo nhiệt độ; thông tin này cần được đưa vào hướng dẫn nấu không?

**Có, nhiệt độ điểm cuối và cần một nhiệt kế để đảm bảo đáp ứng nhiệt độ điểm cuối, cũng nên đưa vào trong hướng dẫn nấu để nhấn mạnh thêm rằng 165 độ F là nhiệt độ cần để đạt được một sản phẩm an toàn về mặt vi sinh sử dụng phương pháp được mô tả trong hướng dẫn nấu.**