



公司名称

地址

地址

尊敬的先生/女士：

本信函是关于未煮、裹有面包屑、无骨家禽产品的批准标签的，这些产品目前是由您的企业生产并且还可能会塞有或填充其它材料、打上符号或经过人工上色。食品安全检验局 (FSIS) 网站于 2006 年 3 月 10 日发布了一批涉及冷冻填充鸡肉主菜的召回产品，而这些类型的产品与召回产品类似。

如召回公告中的说明，未煮的鸡肉产品的冷冻状态、标识和已熟外观可能会让消费者认为它们是已经预先煮熟的。我们知道，消费者可能未将这些产品烹饪至安全的内部温度。FSIS 关心的是此类产品的标签是否足以告知公众，使产品符合卫生标准和安全烹饪这些产品所需的处理方法。而且，烹饪说明需要经过验证，以便解决消费者的预期使用问题。虽然消费者可能按指示烹饪产品，达到 165 华氏度 (F) 的内部温度，但如果他们按指示使用不实用的烹饪方法或者是使用不太可能获得必需的食品安全水平的烹饪方法（比如，微波加热或在烤箱内烹饪冷冻产品），则烹饪说明可能是无效的。

标签评估的一个基础部分就是确保消费者能够理解并且遵守标识的内容。从近来的事件中可以清楚看到，对于市场上其它未煮的、裹有面包屑的、无骨家禽产品（比如那些您的公司所生产的产品），消费者可能并不能理解或遵守标识的内容。缺乏这种理解，可能会导致消费者并没有烹饪产品使温度达到摧毁食源性细菌所需的最低内部温度（165 华氏度），即使产品标识上的烹饪说明告诉他们把产品加热到最低内部温度。考虑到机构在近来的召回中所了解到的情况以及这些产品的性质，如果标识没有引导消费者进行必要的杀菌处理行为，则这些产品的标识无资格带有检验标签。家禽（以及肉类）产品上的检验标签表明，如其所标示的，产品是安全和健康的，并且标签没有误导性。

我们强烈建议修改讨论的产品类型（目前您的企业生产）的标识，从而强调产品是未经烹饪的。我们认为，烹饪说明的进一步加强处理以及相应的验证结果是必需的，并且验证结果能够说明标签上声称的所有烹饪制备方法都能获得所需的杀菌效力。机构将检查声明

*“未煮的：为了确保安全，必须经过烹饪，并且内部温度达到 165 华氏度（使用温度计测量）”*，这是在包装的主展示面的适当的声明类型，可帮助消费者理解他们需要安全地对产品进行烹饪。通过提供烹饪说明，以及载明作为官方标识记录的一部分，烹饪方法已经经过验证，就很可能避免发生如近来的召回那样的情况。

美国食品微生物标准咨询委员会 (NACMCF) 的家禽产品安全烹饪消费者指引小组委员会的工作是在产品标识和烹饪说明验证的必要更改上帮助您的公司，该委员会成员将于 2006 年 3 月 22 日在弗吉尼亚阿林顿会面。我们建议，对于您的产品标签所需要做出的修改，将 NACMCF 制定的建议作为指南，因此确保所讨论的产品是安全和健康的产品，以及修改后的标识没有误导性。

根据本信函所概述的问题，我们请求您于 2006 年 5 月 1 日前将所讨论的产品的修订后的标识提交给机构来对您所需要做出的修改进行评估和审批。如果我们在该时间之前没有收到修改后的标识，所讨论的产品的标签将会被取消。

如果您有任何关于此事项的疑问，请随时联系我或 Rosalyn Murphy-Jenkins，电话号码是：区号 (202) 205-0279。

谨启，

Robert C. Post 博士，主任  
标签和消费者保护人员