

## Hướng dẫn về Ý nghĩa của “Chất Cấm” trong Hoạt động của FSIS về Sử dụng Thành phần trong Sản phẩm Thịt và Gia cầm

### Mục đích của Hướng dẫn Tuân thủ

Tài liệu này nhằm cung cấp hướng dẫn về “chất cấm” đối với các bên quan tâm muốn sử dụng các thành phần thực phẩm mới (sau đây được gọi là "chất") trong sản xuất các sản phẩm thịt và gia cầm.

### Chất Cấm

Tiêu đề 9 Quy chuẩn Quy định của Liên bang (CFR), Mục 424.23, đặc biệt nghiêm cấm sử dụng bất kỳ chất nào trong hoặc trên bất kỳ sản phẩm thịt hoặc gia cầm nếu nó che giấu tổn hại hoặc tính chất kém, hoặc làm cho các sản phẩm có vẻ tốt hơn hoặc có giá trị lớn hơn thực tế. Một ví dụ về điều này là bổ sung ốt bột vào thịt bò xay hoặc miếng thịt. Khi sử dụng ốt bột trong một số sản phẩm thịt và gia cầm là chấp nhận được và theo dự kiến (ví dụ, việc sử dụng ốt bột trong xúc xích cay, xúc xích Ý, hoặc thịt gà nướng), việc bổ sung thêm ốt bột vào thịt bò xay hoặc miếng thịt bị cấm vì nó sẽ chuyển một màu cố định vào thịt. Việc bổ sung ốt bột theo cách này sẽ gây hiểu sai về độ nạc của thịt (ví dụ, làm cho nó có vẻ ít chất béo hơn một gói thịt bò xay hoặc miếng thịt bò tương tự mà không có ốt bột). Vì lý do này, 9 CFR 424.23 đặc biệt nghiêm cấm việc sử dụng ốt bột hoặc ốt dầu trong hoặc trên thịt tươi, như bít tết; thịt tươi nghiền nhỏ, chẳng hạn như miếng bít tết thịt bò hoặc miếng chả băm nhỏ; hoặc trong bất kỳ loại thịt nào khác chứa thịt tươi (có hoặc không có gia vị).

Quy định của Cục Thanh tra An toàn Thực phẩm (FSIS) về “chất cấm” bao gồm việc sử dụng tiềm tàng một chất có thể che giấu tổn hại hoặc gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng. FSIS cân nhắc 9 CFR 424.23 mỗi lần đánh giá độ phù hợp của chất mới, hoặc công dụng mới của một chất được phê duyệt từ trước theo quá trình phê duyệt thành phần liên kết giữa Cục Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) và FSIS. Độ phù hợp liên quan đến hiệu quả của chất trong việc thực hiện mục đích sử dụng dự kiến trên phương diện kỹ thuật, ở mức thấp nhất cần thiết, và bảo đảm rằng các điều kiện sử dụng sẽ không gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng. Ví dụ, việc sử dụng các chất bảo quản (ví dụ, axít sorbic) không được phép đối với thịt tươi vì việc sử dụng chúng có thể che dấu chỉ báo về hư hỏng (tức là, làm cho thịt hư hỏng có vẻ tươi ngon). Vì vậy, FSIS yêu cầu dữ liệu về các tính chất nhận cảm phải được trình nộp (ví dụ, mùi, vị, màu sắc và cảm nhận) của thịt đã xử lý bất cứ khi nào Cơ quan được yêu cầu để đánh giá công dụng mới của một chất. Khi công dụng mới hoặc mở rộng của một chất không thể yêu cầu lập quy tắc theo quá trình phê duyệt liên kết giữa FDA và FSIS, có thể cần lập quy tắc khi tiêu chuẩn nhận diện hoặc quy tắc của Liên bang khác nghiêm cấm hoặc hạn chế sử dụng một chất. Ví dụ, hiện nay, kali sorbate có thể được thêm vào xúc xích khô chỉ nhằm làm chậm sự phát triển của nấm mốc. Nếu cần phải thêm kali sorbate vào thịt bò xay thì có thể phải lập quy tắc cho việc sử dụng đó.

**Cơ sở Phê duyệt Thành phần**

Vào ngày 23 tháng 12 năm 1999, FSIS đã công bố quy tắc cuối cùng trên Cục Đăng kiểm Liên bang (64 FR 72167) có tên, "Thành phần Thực phẩm và Nguồn Bức xạ được Liệt kê hoặc Phê duyệt Sử dụng trong Sản xuất Sản phẩm Thịt và Gia cầm." Quy tắc cuối cùng này đã giải thích cách thức FDA và FSIS sẽ làm việc với nhau về các yêu cầu phê duyệt chất trong tương lai được sử dụng trong hoặc trên sản phẩm thịt và gia cầm. Quy tắc cuối cùng thực hiện quá trình phê duyệt sử dụng chất trong các sản phẩm thịt và gia cầm bằng cách cung cấp thẩm tra đồng thời các yêu cầu và kiến nghị bởi FDA và FSIS. Biên bản Ghi nhớ (MOU) đã được triển khai vào tháng 1 năm 2000 trình bày các quy trình thẩm tra đó. Quy tắc cuối cùng và MOU có thể được truy cập thông qua Trang Web FSIS: [http://www.fsis.usda.gov/Regulations\\_&Policies/ingredients\\_guidance/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&Policies/ingredients_guidance/index.asp)

Bộ phận Quản lý Rủi ro (RMD) và Bộ phận Cung cấp Chương trình và Ghi nhãn (LPDD) trong Văn phòng Phát triển Chính sách và Chương trình (OPPD) với tư cách các văn phòng chính của FSIS về sử dụng và ghi nhãn các chất và triển khai MOU với FDA cùng nhau thẩm tra và phê duyệt các chất. Văn phòng An toàn Phụ gia Thực phẩm (OFAS) tại Trung tâm An toàn Thực phẩm và Dinh dưỡng Ứng dụng (CFSAN) tại FDA chịu trách nhiệm quản lý các quy định của cơ quan về thành phần và phụ gia thực phẩm, cũng như phối hợp với hợp FSIS trong việc triển khai MOU.

**Hướng dẫn Bổ sung**

Có thể lấy hướng dẫn bổ sung về chất cấm từ Bộ phận Cung cấp Chương trình và Ghi nhãn theo số (202) 205-0623.