

# 食品安全检验局 (FSIS)

## 裹有面包层的无骨生家禽产品的 标签政策指导

### 指导目的

该文件的目的是为行业提供有关裹有面包层（预焦黄和非预焦黄）的无骨生家禽产品的标签所必需的修改提供指导，这些产品还可能被填充或塞满、打上网格或人工上色，本文件依据 2006 年 3 月 20 日在 FSIS 网站上公布的致这几类产品生产商的信函（见以下网站链接：

[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)）。这几类产品与 2006 年 3 月 10 日 FSIS 网站公布的有关冷冻、填充鸡肉主菜的召回的相关产品类似。

按照召回通知中的解释，未烹煮鸡肉产品的冷冻状态、标签和烹煮外观可能导致消费者相信这些产品被预先烹煮过。因此消费者可能未将这些产品烹煮至安全的内部温度。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，需要对烹调说明进行验证以表明消费者的预定用途。尽管消费者可能按照说明将产品烹煮至内部温度 165 华氏度 (F)，但如果说明指导消费者使用的烹煮方法不实际或很可能无法达到必要的食品安全水平（例如在烤箱或微波炉中烹调冷冻产品），则该烹调说明无效。

作为召回结果，上述信函公布在 FSIS 网站上，并直接发送给这些产品和类似产品的生产商，该信函检验应对标签进行修改以强调此类产品未被烹煮过。包装主展示面上的声明，例如“*未烹煮：为安全起见，必须加热至内部温度达到 165°F（使用温度计测量）*”，可作为一个适当的方法帮助消费者了解自身需对产品进行安全制备。还应对烹调说明进行修订使其足以验证标签上标明的所有烹煮制备方法均能达到适当的杀菌率。通过改进烹调说明以及将烹煮方法作为官方标签记录的组成部分进行记录，将能避免引起近期召回事件的情况。

2006 年 3 月美国食品微生物标准咨询委员会 (NACMCF) 家禽类产品安全烹煮消费者指导小组委员会报告发布了额外指导。该报告应作为有关企业如何对

产品标签作出必要修改，以及验证烹煮方法能确保目标产品成为安全和健康产品以及使修订后的标签不具有误导性的指导。可在 [FSIS 网站](http://www.fsis.usda.gov/PDF/NACMCF_Report_Safe_Cooking_Poultry_032406.pdf) 查看该报告：  
[www.fsis.usda.gov/PDF/NACMCF\\_Report\\_Safe\\_Cooking\\_Poultry\\_032406.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/NACMCF_Report_Safe_Cooking_Poultry_032406.pdf)

## **I. 有关修改受影响标签的建议**

### **消费者包装产品以及面向食品制备企业的产品**

- 标签的主展示面应带有表明该产品包含生的或未烹煮的家禽肉的明显且清晰的语句，即“生的”、“未烹煮”或“非即食”。根据 NACMCF 的建议，不应使用语句“即烹煮”，除非将其与上文所列某一语句共同使用。

### **消费者包装产品**

- 标签上仅能显示经验证的烹调说明。烹调说明应至少包括 (1) 烹煮方法，(2) 终点温度为 165 华氏度或更高以及 (3) 使用温度计测量终点温度的说明。

### **面向食品制备企业的产品**

- 对于面向食品制备企业（即酒店、餐厅和机构 (HRI)）的产品，FSIS 将对食品法典或同等州和当地要求的引用认定为可以完全满足充分烹煮的要求。由于食品制备企业拥有标准操作程序，例如符合食品法典或州标准的烹煮程序，因此不需要对烹调说明提供进一步的验证证据。在这些情况下，应在这些产品的标签上使用限制用途的声明，以标明该产品仅适用于食品制备企业或特定餐厅的制备。此类声明的例子有“适用于食品制备企业的制备”、“仅适用于 HRI”或“仅为 XYZ 餐厅专门制造”。应在标签以及标签申请表格上标明此声明。

## **II 提交标签进行审批的程序**

- 对按照 3 月 20 日信函而修改的标签的提交请求应以常规方式提交给机构。可单独提交标签，或者帮助可能有多个标签需进行修改的企业提交，标签提交可呈现为

“一揽子”概况提交。“一揽子”概况提交包含一份完整的 FSIS 表 7234-1，该表格附带一个表明修改提议的代表标签，即 PDP 上标明产品为生的、未烹煮的或非即食的声明，还包含烹调说明的计划修改，或者一个限定用途说明的声明（如果产品指定用于食品制备企业）以及将以相同方式（一式两份）修订的其它产品标签列表。当对目标标签进行的修改仅为 3 月 20 日信函所说明的修改时，机构将接受此类一揽子概况提交并将其作为帮助这几类产品生产商的方式。

- 机构了解企业可能拥有库存受影响产品的储备标签。可在 2006 年 11 月 1 日之前使用现有储备标签并且不需要将其提交给机构进行临时审批。但是，应尽力遵循下文规定的日期向机构提交修订后的标签。

### 提交标签的截止日期

- 根据 3 月 20 日信函的要求，所有供消费者零售购买而包装和标签的产品（即直接销售给消费者并由其制备的产品）都应在 2006 年 5 月 1 日之前提交给机构进行草案审批。
- 为食品制备企业（例如酒店、餐厅或机构）的产品制备提供产品的生产商需要在 2006 年 7 月 1 日前提交一份标签和计划修改的清单（一个包括有关未烹煮产品和经验证烹调说明的条款和声明，或者限定用途声明例子的代表性标签）。
- FSIS 要求带有儿童营养 (CN) 声明的目标产品的标签必须在提交给 FSIS 之前直接提交给食品和营养局 (FNS) 进行评估。因为这些标签不能作为一揽子审批进行提交，因此准备单个标签提交。因此，必须在 2006 年 6 月 1 日之前将带有 CN 声明的目标产品的标签提交给 FNS。在 FNS 对该标签进行评估之后，需将其提交给 FSIS 进行草案审批。
- 所有提交到 FSIS 进行草案审批的标签（即消费者包装零售产品，提供给食品制备企业的产品以及带有 CN 声明的产品）应在 2006 年 9 月 30 日之前记入最终表格中。

- 现场操作办公室 (OFO) 将不会对预计于 2006 年 5 月 1 日开始进行的标签修改采取执行措施，直到 FSIS 在预定于 2006 年 9 月早期发布的 FSIS 通知中公布特定验证程序。同时，FSIS 将向区域办公室传达标签实施策略，再由该办公室向现场人员通知该实施策略。

### 有关可能被填充或塞满、打上网格或人工上色裹有面包层（预焦黄和非预焦黄）的无骨未烹煮家禽产品的标签修订的问题和回答

1. 食品安全检验局于 2006 年 3 月 20 日在 FSIS 网站上发布了面向与未煮的、涂面包屑后烹制的家禽类产品有关的行业的信函，是否所有类型的产品都需要该信函中描述的标识变更？

该类产品包括可能被填充或塞满、打上网格或人工上色的未烹煮的、生的或非即食的裹有面包层（预焦黄和非预焦黄）的无骨生家禽产品。这些未烹煮鸡肉产品的冷冻状态、标签和烹煮外观可能导致消费者相信这些产品为即食产品。此类产品的例子包括但不限于：裹有面包层的鸡肉馅饼、裹有面包层的、预焦黄的、奶酪火腿鸡排、填有花菜和起司的鸡肉、火鸡肉馅饼和炸鸡块。

2. 该措施是否适用于冷藏和冷冻产品？

是的，关于充分标识未煮的、生的或非即食的、涂面包屑后烹制的、无骨同时还可能被填充或塞满、打上网格或人工上色的家禽类产品，无论是冷冻的还是冷藏的，都会存在食品安全问题。

3. 对于单一成分产品（比如腿根、鸡腿、鸡翅或其它整个肌肉产品或带添加物但没有裹上面包屑的呈现烹煮过的外观的家禽类产品）的标签，是否需要修订吗？

3 月 20 日信函所涉及的产品为拥有已烹煮外观的冷冻或冷藏、裹上面包屑的、无骨非即食家禽类产品。如果产品并非裹上面包屑的无骨非即食家禽类产品，该信函则不适用。但是，如果产品非即食并且拥有已烹煮外观，或者产品明显是生的，则该产品应带有提醒使用者该产品非即食的特定标签。如果家禽成分非即食，标签则应带有安全处理说明；主展示面上应带有表明该产品非即食的明显语句，例如“需完全烹煮”或“生的”，以及被证明能被食品制备者立即并足以消灭

病菌使产品在微生物层面安全的经验证烹调说明，如果有营养标示，其分量应基于即烹煮产品通常消费参考量 (9 CFR 381.412)。

4. 为什么需要对上述产品的标签进行修改？

**FSIS** 关心的是此类产品的标签是否足以告知公众和食品制备者产品未烹煮的性质，以及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；即，提供加热杀菌步骤使产品在微生物层面上安全。

5. 为什么 **FSIS** 想要迅速采取此措施？

从近期的事件可以清楚得知，目前市场上未烹煮的裹上面包屑的无骨家禽类产品上的标签说明可能未被消费者理解或遵循。缺乏理解可能导致消费者不能将产品烹煮至消灭食源性细菌和病毒所必需的最低内部温度（165 华氏度），即使产品标签上的烹调说明要求这样做。

6. 该指导仅影响零售产品的标签还是所有上述类型的产品的标签，甚至还需对食品法典中指定的向食品制备机构（例如酒店、餐厅和事业单位）提供的产品的标签进行修订？

不，因为存在相同的食品安全隐患，所以消费者包装零售产品和向食品制备机构（例如酒店、餐厅和事业单位或其他食品制备者）提供的产品的标签无任何区别。

7. 如果一个官方企业正在向一个食品制作企业销售其未煮的或非即食的涂面包屑后烹制的、无骨的家禽类产品，并且该食品制作企业对于该产品已经有具体的烹饪说明，则是否需要将该烹饪说明添加到标签中？

这取决于产品是否有流入市场的风险。鉴于其与食品制作企业的关系，如果一个联邦企业能够保证该产品没有进入市场的真实机会，则代理商将考虑是否需要该产品的烹饪说明。在所有情况下，将要求带有一个限定使用的特殊声明（例如“根据食品法典或同等法规，仅适用于食品制备企业的制备”；“为 XYZ 饭店专门制备”或“仅适用于 **HRI**”）以确保将该产品限制在食品制备行业中。

8. 在更新裹有面包层的无骨生家禽制品的标签，以向消费者传达产品尚不可食用的信息时，应使用哪些词语或语句。

尽管在致行业的信函中的声明，即“未烹煮的：为安全起见，必须加热至内部温度达到 165°F（使用温度计测量）”清晰表达出产品尚不可食用，并需要烹煮方可安全食用，同样可在主展示面上使用其他语句。有效声明的三个关键因素为：(1) 反应产品尚不可食用的词语：“未煮熟”，“生的”，“生的 — 请充分煮熟”，“生的，请查看烹调说明”；(2) 特定的终点内部温度，如 165°F 或更高温度；以及 (3) 通过食品温度计测量终点最低安全温度的指导。零售包装产品的主展示面上需要有包含着三个关键要素的语句，以向消费者提供有关本产品性质的持续和重要信息。

9. 传达出产品未煮熟或半熟的语句需要在标签哪里显示？

这些声明应显示在产品标签的主展示面。包装的主展示面应显示特定安全信息的重点，以明确表示产品尚不可食用。

10. 受影响的企业什么时候需要向管理机构提交修订的标签？

企业应在 2006 年 5 月 1 日之前提交消费者包装零售产品的标签。对于提供给食品制造企业（不直接出售给消费者）的产品，需要在 2006 年 7 月 1 日前提交。对于带有儿童营养 (CN) 声明的标签，必须在 2006 年 6 月 1 日前将其提交食品营养局 (FNS)，之后再提交给 FSIS 进行审批。

11. 提交修订的标签时，为什么儿童营养标签有不同的截止日期？

这是因为 FNS 需要对每一个提交的带有 CN 声明的标签进行评估。FNS 需要足够的时间来处理预计增加的标签撤销、临时审批请求和新标签提交事宜。向 FNS 提交此类标签的延迟日期为 2006 年 6 月 1 日。修订标签的最终标签批准日期为 2006 年 9 月 30 日。需要食品营养局 (FNS) 评估的标签应送至 USDA, FNS, CND, 3101 Park Center Drive, Alexandria, VA 22302, 收件人：CN 标签审核人，电话：703-305-2609。

12. 如果公司认为其当前标签足以满足 3 月 20 日通知函中的标准，公司需要在上述日期之前重新提交标签给管理机构吗？

是，如果公司已对他们当前使用的标签进行了重新评估，并认为该标签足以通知消费者为安全起见需进行烹煮（而且烹调声明已被验证），他们应将其标签重新提交给机构以进行草案审批考虑。换句话说，企业不能自己决定标签满足标准。

13. 我们几个标签需要根据 2006 年 3 月 20 日的通知函进行修订。我们需要单独提交每个标签吗？

企业不需要在上述日期之前提交每个标签以获取草案审批。企业可以“一揽子”草案批准方式提交，指明打算对通知函中产品主体的标签作出的修改。需将某一建议修改的产品样品附于完整的 FSIS 表 7234-1（一式两份）进行提交。

14. 为什么一揽子审批不包含带有 CN 声明的标签？

一揽子请求是具有相同问题的多个标签的审批申请。所有带有正确文件的 CN 标签必须在提交给 FSIS 之前提交给 FNS。需进行 FSIS 评估的可接受标签申请包含 FNS 签名。为向行业提醒正确的 CN 标签审批程序，将需在所有一揽子请求中带有表明不包括 CN 标签的声明，并将表明在向 FSIS 和 LCPS 提交之前所有标签都必须通过 FNS 进行提交。需要食品营养局 (FNS) 评估的标签应送至 USDA, FNS, CND, 3101 Park Center Drive, Alexandria, VA 22302, 收件人：CN 标签审核人，电话：703-305-2609。

15. 我们的企业已准备好对标签作出必要修改；但是，我们手上有几百个标签。我们需要获得现有标签库存的临时批准吗？

机构了解企业可能拥有库存储备标签。可在 2006 年 11 月 1 日之前使用现有储备标签并且不需要将其提交给机构进行临时审批。

16. 含有必要词语的压敏标签可用来更新标签吗？

如果压敏标签用来修改现行标签，必须提交该标签以进行审批。一旦得到审批，FSIS 网站上的压敏标签政策指导将会生效；可以使用所有带有可接受术语标签的现有库存，直到这些库存被消耗完。

17. 2006 年 5 月 1 日后我的检验员会因为这个问题而对我的标签提出反对意见吗？

现场操作办公室已收到该事项的通知，并且将不会采取执行措施，直到 FSIS 在 FSIS 通知中提供验证程序。FSIS 预定将于 2006 年 9 月早期发布 FSIS 通知，为确保在 2006 年 11 月 1 日之后修改标签并将其应用于新产品。

18. 产品生产企业为替代烹调说明而在标签上添加的限制使用语句需要在主展示面上标示吗？

不需要，限制使用的语句不需要出现在主展示面上，但可在标签显眼位置标示。

19. 烹调说明需要在主展示面 (PDP) 上标示吗？

不需要，可在标签任一处标示烹调说明。但是，在消费者包装产品中，需在主展示面上标示终点内部温度以及需使用食品温度计测量终点内部温度。

20. 如果烹煮、裹有面包层的无骨家禽类产品的烹调说明不包括 165 华氏度的内部温度要求，是否必须对其进行修订？

是，按照 NACMCF 的建议，无时间限制的 165 华氏度内部温度的烹煮要求将确保产品在微生物方面的安全性。该温度将消灭沙门氏菌，生家禽肉中最耐高温的具有公共卫生隐患的病菌。

21. 为什么这些裹有面包层的无骨生家禽产品烹调说明需要进行验证？

需对烹调说明进行验证以确保制备产品遵循的方法足以杀死可能存在于生的产品中的任何病菌。在验证烹调说明时，企业应考虑消费者可能会如何解读烹饪说明，以及消费者在制备和烹调产品时实际上会怎么做。

22. 我该如何向 FSIS 确保烹调说明已被验证？验证数据需要加入所提交的标签中吗？

验证数据应加入产品的官方标签记录中。

23. 如果企业在主展示面上包含了终点内部温度以及需使用食品温度计测量终点内部温度，为什么还必须在标签上包含烹调说明；例如“未烹煮：为安全起见，必须加热至内部温度达到165°F（使用温度计测量）”。

烹调达到的终点温度需要加入烹调说明的标签中，因为消费者需要有关烹调至可供食用的安全产品的明示信息。

24. 如果 DDP 的声明上包含了内部温度以及需使用食品温度计测量内部温度，是否还需在烹调说明中包含此信息？

需要，内部温度以及需使用食品温度计测量内部温度的要求得到满足，还应在烹调说明中包含此信息以强调使用烹调说明中的方法使产品内部温度达到 165 华氏度并成为微生物安全产品很有必要。