MỤC LỤC

Thông tin chung về *Salmonella* và *Campylobacter* nào được đề cập trong Chỉ thị này? .. 1

Mục đích của Chỉ thị này là gì? 1

Chỉ thị này bao gồm những điểm quan trọng nào? 1

Chỉ thị này bãi bỏ quy định nào? 2

Các định nghĩa quan trọng của thuật ngữ được sử dụng trong Chỉ thị này là gì? 2

Bộ mẫu *Salmonella* là gì? 2

Cơ sở Loại 1 là gì? 2

Cơ sở Loại 2T là gì? 2

Cơ sở Loại 2 là gì? 2

Cơ sở Loại 3 là gì? 2

Kiểu huyết thanh *Salmonella* là gì? 2

Dạng thù hình *Salmonella* là gì? 2

Thông tin cơ bản nào cần biết về chương trình xác minh *Salmonella* và *Campylobacter?* 3

Chương trình này đã được thiết lập như thế nào? 3

Các tiêu chuẩn thực hiện đã được thiết lập như thế nào? 3

Các cơ sở được lên lịch xét nghiệm như thế nào? 3

Các mục tiêu chiến lược của FSIS là gì? 3

Chỉ thị này làm rõ những chính sách nào? 3

Phải chuẩn bị như thế nào để lấy mẫu Salmonella và Campylobacter? 5

Những vấn đề cơ bản phải làm hoặc phải biết là gì? 5

Làm cách nào để cập nhật hồ sơ PHIS về việc lấy mẫu? 5

Những quy trình cơ bản nào phải đánh giá trước khi lấy mẫu? 5

Làm cách nào để đặt hàng vật tư lấy mẫu? 5

Trách nhiệm của IPP trước khi lấy mẫu là gì? 5

Phải làm gì một hoặc nhiều ngày trước khi lấy mẫu? 5

Phải làm gì vào ngày lấy mẫu? 6

Làm cách nào để chọn mẫu? 7

Phải thảo luận những gì với ban giám đốc cơ sở? 7

Phải chọn sản phẩm nào để lấy mẫu? 7

Tần suất lấy mẫu là bao nhiêu? 7

Phải lấy mẫu sản phẩm nào nếu có nhiều ca sản xuất? 7

Làm cách nào để lấy mẫu thân thịt GÀ TƠ (HC11)? 8

Các tiêu chuẩn thực hiện đối với gà tơ là gì? 8

Phải lấy mẫu sản phẩm nào cho chương trình xác minh gà tơ? 8

Vì các mục đích lấy mẫu, "gà tơ" là gì? 8
Có phải lấy mẫu gà tơ theo quy chế miễn trừ vì lý do tôn giáo (các sản phẩm không có dấu kiểm định) không? 8
Có phải lấy mẫu các sản phẩm được chuyển mục đích sử dụng để sản xuất thức ăn cho thú nuôi không có dấu kiểm định không? 8
Có phải lấy mẫu các sản phẩm được xử lý tiếp thành sản phẩm RTE không? 8
Phải chuẩn bị như thế nào để lấy mẫu gà tơ? 8
Khi nào phải lấy mẫu? 8
Phải lấy mẫu ở đâu nếu có nhiều dây chuyền hoặc bể ướp lạnh? 8
Phải làm gì trước khi lấy mẫu? 8
Làm cách nào để lấy mẫu nước tráng rửa thân thịt? 9
Làm cách nào để chọn và lấy một thân thịt để tráng rửa? 9
Phải làm gì nếu việc lấy thân thịt ra khỏi dây chuyền là không an toàn hoặc nếu có các biện pháp can thiệp sau ướp lạnh? 9
Làm cách nào để tráng rửa thân thịt? 9
Phải làm gì với dung dịch còn trong thân thịt sau khi lấy ra từ bể ướp lạnh? 9
Phải chuẩn bị mẫu như thế nào để gửi? 10
Làm cách nào để gửi mẫu? 10
Làm cách nào để lấy mẫu thân thịt GÀ TÂY TƠ (HC11)? 11
Các tiêu chuẩn thực hiện đối với gà tây tơ là gì? 11
Phải lấy mẫu sản phẩm nào cho chương trình xác minh gà tây tơ? 11
Có phải lấy mẫu gà tơ theo quy chế miễn trừ vì lý do tôn giáo (các sản phẩm không có dấu kiểm định) không? 11
Có phải lấy mẫu các sản phẩm được chuyển mục đích sử dụng để sản xuất thức ăn cho thú nuôi không có dấu kiểm định không? 11
Có phải lấy mẫu các sản phẩm được xử lý tiếp thành sản phẩm RTE không? 11
Phải chuẩn bị như thế nào để lấy mẫu gà tây tơ? 11
Khi nào phải lấy mẫu? 11
Phải lấy mẫu ở đâu nếu có nhiều dây chuyền hoặc bể ướp lạnh? 11
Phải làm gì trước khi lấy mẫu? 11
Làm cách nào để lấy mẫu bọt biển thấm thân thịt? 12
Làm cách nào để chọn và lấy thân thịt để thấm hút bằng bọt biển? 12
Phải làm gì nếu việc lấy thân thịt ra khỏi dây chuyền là không an toàn hoặc nếu có các biện pháp can thiệp sau ướp lạnh? 12
Làm cách nào để thấm hút thân thịt bằng bọt biển? 12
Phải làm gì với dung dịch còn trong thân thịt sau khi lấy ra từ bể ướp lạnh? 12
Làm cách nào để gửi mẫu? 14

Làm cách nào để lấy mẫu THỊT BÒ XAY (HC01)? 16
Các tiêu chuẩn thực hiện đối với thịt bò xay là gì? 16
Phải lấy mẫu sản phẩm nào cho chương trình xác minh HC01 đối với thịt bò xay? 16
Vì các mục đích lấy mẫu, "thịt bò xay" là gì? 16
Không được lấy mẫu gì với vai trò là thịt bò xay trong chương trình HC01? 16
Có phải bao gồm cả thịt có nguồn gốc từ thịt được tạo ra từ các hệ thống thu hồi thịt tiên tiến (ARM) không? 16
Có phải lấy mẫu thịt bò xay có chứa các thành phần khác, chẳng hạn như các loại gia vị không? 16
Có phải lấy mẫu các sản phẩm thịt bò xay có chứa thịt của các loài khác ngoài bò không? 16
Cơ sở IPP phụ trách sản xuất dưới 1.000 pao các sản phẩm thịt bò xay sống trong một ngày sản xuất bình thường. Có phải thực hiện lấy mẫu *Salmonella* theo chương trình HC01 hoặc MT43S không? 16
Có phải lấy mẫu các sản phẩm được chuyển mục đích sử dụng để sản xuất thức ăn cho thú nuôi không có dấu kiểm định không? 16
Có phải lấy mẫu các sản phẩm được xử lý tiếp thành sản phẩm RTE không? 16
Phải chuẩn bị như thế nào để lấy mẫu thịt bò xay? 16
Khi nào thì lấy mẫu? 16
Phải lấy mẫu ở đâu nếu có nhiều dây chuyền hoặc máy xay? 17
Làm cách nào để lấy mẫu thịt xay? 17
Làm cách nào để chọn sản phẩm thịt xay để lấy mẫu? 17
Phải làm gì nếu việc lấy mẫu trước khi đóng gói là không an toàn? 17
Làm cách nào để lấy mẫu thịt xay? 17
Làm cách nào để gửi mẫu? 18
Làm cách nào để gửi mẫu đến phòng thí nghiệm (TẤT CẢ CÁC NHÓM SẢN PHẨM)? 19
Phải đóng gói mẫu như thế nào để mẫu không bị từ chối tại phòng thí nghiệm? 19
Làm cách nào để giữ lạnh cho mẫu trong quá trình gửi? 19
Làm cách nào để mẫu không bị đông lạnh trong quá trình gửi? 19
Làm cách nào để mẫu không bị rò rỉ? 19
Có phải làm lạnh mẫu trước khi gửi không? 19
Phải sử dụng những vật liệu giao hàng nào? 19
Làm cách nào để mẫu không bị xê dịch trong quá trình gửi? 19
Khi nào phải đóng thùng mẫu để gửi? 19
Phải ghi thông tin gì trên mẫu lấy mẫu do PHIS tạo ra? 19
Làm cách nào để niêm phong thùng gửi hàng? 20
Phải gửi mẫu như thế nào để mẫu không bị từ chối tại phòng thí nghiệm? 20

Phải gửi mẫu đến phòng thí nghiệm nào? 20

Phải ghi thông tin gì trên mẫu gửi hàng? 20

phải làm gì nếu mẫu được lấy vào ngày Thứ Sáu? 20
Làm cách nào để bảo đảm sự an toàn của mẫu? 20

Phải chọn phương thức giao hàng nào? 20

Có phải lấy mẫu sản phẩm sống được dự định để chế biến thành sản phẩm ăn liền (RTE) không? 21

Khi nào thì không cần phải lấy mẫu sản phẩm sống? 21

Các tiêu chí để loại trừ sản phẩm sống ra khỏi chương trình lấy mẫu là gì? 21

Có ví dụ nào để làm rõ các tiêu chí này không? 21

Các trách nhiệm xác minh của IPP là gì? 21

Phải xác minh những gì? 21

Làm cách nào để xác minh rằng cơ sở đáp ứng các tiêu chí đó? 21

Cơ sở phải đáp ứng những quy định HACCP nào để được loại trừ khỏi chương trình lấy mẫu? 21

Làm cách nào để có thể xác minh rằng các quy định HACCP đều được đáp ứng? 21

Những quy trình nào không đáp ứng các quy định? 22

Phải làm gì nếu cơ sở không đáp ứng các quy định? 22

Khi nào thì vẫn phải lấy mẫu sản phẩm sống khi sản phẩm đó được dự định chế biến thành sản phẩm RTE? 22

Các trách nhiệm khác của IPP là gì? 22

Phải nhập những gì vào hồ sơ PHIS nếu cơ sở sản xuất cả sản phẩm cuối cùng là RTE và NRTE thuộc một nhóm sản phẩm duy nhất và không đáp ứng các tiêu chí loại trừ lấy mẫu sản phẩm sống? 22

Phải nhập những gì vào hồ sơ PHIS nếu cơ sở đáp ứng các tiêu chí loại trừ lấy mẫu sản phẩm sống và chỉ sản xuất các sản phẩm cuối cùng là RTE thuộc một nhóm sản phẩm duy nhất? 22

Phải làm gì nếu IPP xác định rằng cơ sở đáp ứng các tiêu chí loại trừ lấy mẫu sản phẩm sống nhưng đã bắt đầu tiến hành lấy mẫu cho một bộ mẫu? 23

Phải làm gì nếu xác định rằng cơ sở trước đó đã đáp ứng các tiêu chí lấy mẫu sản phẩm sống không còn đáp ứng các tiêu chí đó nữa? 23

Làm cách nào để xác minh chương trình kiểm soát *Salmonella* hoặc *Campylobacter* của cơ sở? 24

Phải đặc biệt chú ý đến điều gì khi đánh giá chương trình kiểm soát? 24

Cơ sở có triển khai các quy trình được thiết kế để giải quyết vấn đề kiểm soát hoặc giám sát *Salmonella* trong mọi chương trình trong hệ thống an toàn thực phẩm của mình không? 24

Phải xem xét điều gì nếu cơ sở triển khai các quy trình được thiết kế để giải quyết vấn đề kiểm soát
Salmonella hoặc *Campylobacter* hoặc có các điều chỉnh đối với các quy trình đó? 24

Phải đánh giá dữ liệu nào về cơ sở và tần suất thực hiện việc đánh giá đó là bao nhiêu? 24

Phải tìm những xu hướng nào căn cứ vào dữ liệu của cơ sở? 25

Nêu ví dụ về những phát hiện không phải là hành vi không tuân thủ phải thảo luận với ban giám đốc cơ sở? 25

phải làm gì nếu có thắc mắc về thiết kế chương trình của cơ sở, cách thức mà trong đó cơ sở thu thập hoặc phân tích dữ liệu hoặc các xu hướng đang hình thành ? 25

Phải làm gì nếu cơ sở thay đổi căn bản hoặc tạm thời *quy trình kiểm soát Salmonella hoặc Campylobacter của mình?* 25

Nêu ví dụ về cơ sở thay đổi quy trình kiểm soát của mình? 25

Phải xác minh những gì nếu cơ sở thực hiện các thay đổi đối với hệ thống an toàn thực phẩm của mình trong khi hoặc sau khi FSIS *xét nghiệm xác minh Salmonella?* 26

Nêu ví dụ về các thay đổi phải có biện pháp xử lý? 26

Nêu ví dụ về các thay đổi mà thông thường không cần phải hành động gì? 26

Phải áp dụng những biện pháp nào nếu có một sự thay đổi vô căn cứ? 26

Làm cách nào để lấy mẫu thẩm tra khi có một sự thay đổi vô căn cứ? 26

Thông tin nào phải bao gồm khi yêu cầu một bộ mẫu thẩm tra khi có sự thay đổi vô căn cứ? 27

Bằng cách nào và khi nào thì IPP biết yêu cầu của mình về bộ mẫu thẩm tra được phép tiến hành? 27

Điều gì xảy ra nếu yêu cầu một bộ mẫu thẩm tra trong khi một bộ mẫu xác minh vẫn còn đang trong tiến trình xử lý? 27

Phải xem xét những yếu tố nào nếu cơ sở hiện không tham gia SIP? 27

Có phải ghi lại các phát hiện của mình vào một NR không? 27

Một FSA có được thực hiện khi có sự thay đổi vô căn cứ không? 27

Các kết quả xét nghiệm *Salmonella* và *Campylobacter* được báo cáo như thế nào? **28**

Các kết quả mẫu riêng lẻ được báo cáo như thế nào? 28

Kết quả nào phải được báo cáo ngay khi hoàn thành một bộ mẫu? 28

"Báo cáo Bộ mẫu đã Hoàn thành" được phân phối như thế nào? 28

Có phải ra một NR khi bộ mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter* không đạt không? 28

Phải báo cáo những gì trong "Thư Thông báo Kết thúc Bộ mẫu" (EOSL)? 28

Trong EOSL có thông tin nào? 28

Có sẵn thông tin bổ sung để cung cấp cho cơ sở không? 28

Việc báo cáo các dạng thù hình của *Salmonella* có tầm quan trọng như thế nào? 29

Dạng thù hình này có mặc nhiên đồng nghĩa với việc sản phẩm là nguyên nhân gây bệnh không? 29

Có thể tìm thấy nhiều thông tin khác nhau trong thư này ở phần nào? 29

Bộ mẫu cuối cùng được hoàn thành cách đây vài tuần. Tại sao cơ sở chưa nhận được EOSL?..29

Làm cách nào để thảo luận về các vấn đề liên quan đến việc kiểm soát *Salmonella* và *Campylobacter* với cơ sở? **30**

Khi nào phải thảo luận với ban giám đốc cơ sở? 30

Thông tin nào phải thảo luận với ban giám đốc cơ sở? 30

Thông tin cụ thể nào phải cung cấp cho cơ sở? 30

Làm cách nào để thảo luận về một EOSL với ban giám đốc cơ sở? 30

Làm cách nào để ghi lại nội dung cuộc họp với ban giám đốc cơ sở? 30

FSIS sẽ đảm bảo rằng Chỉ thị này có hiệu lực bằng cách nào? 31

<u>CÁC BẢN ĐÍNH KÈM</u>

BẢN ĐÍNH KÈM 1 – CÁCH MANG GĂNG TAY VÔ TRÙNG 33

BẢN ĐÍNH KÈM 2 – CÁCH CHUẨN BỊ BỌT BIỂN VÀ DƯỠNG CHUẨN ĐỂ LẤY MẪU 35

BẢN ĐÍNH KÈM 3 – CÁCH SỬ DỤNG BỌT BIỂN THẤM HÚT THÂN THỊT (CHUNG) 37

BẢN ĐÍNH KÈM 4 – CÁCH TRÁNG RỬA THÂN THỊT GÀ TƠ 40

BẢN ĐÍNH KÈM 5 – CÁCH SỬ DỤNG BỌT BIỂN THẤM HÚT THÂN THỊT GÀ TÂY TƠ 44

BẢN ĐÍNH KÈM 6 – CÁCH SỬ DỤNG BỌT BIỂN THẤM HÚT THÂN THỊT BÒ 50

BẢN ĐÍNH KÈM 7 – CÁCH SỬ DỤNG BỌT BIỂN THẤM HÚT THÂN THỊT LỢN 54

BẢN ĐÍNH KÈM 8 – CÁCH LẤY MẪU SẢN PHẨM XAY (THỊT BÒ, THỊT GÀ HOẶC THỊT GÀ TÂY) (HC01) 59

BẢN ĐÍNH KÈM 9 – MẪU THƯ THÔNG BÁO KẾT THÚC BỘ MẪU 62

BỘ NÔNG NGHIỆP HOA KỲ
CƠ QUAN KIỂM DỊCH VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM
WASHINGTON, DC

# CHỈ THỊ FSIS	10,250.1	20/09/2013

***CHƯƠNG TRÌNH XÁC MINH SALMONELLA* VÀ *CAMPYLOBACTER* ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM THỊT VÀ GIA CẦM SỐNG**

CHƯƠNG I – TỔNG QUÁT

I. MỤC ĐÍCH

Chỉ thị này hợp nhất vào một tài liệu tất cả hướng dẫn mà FSIS đã ban hành dành cho người phụ trách chương trình kiểm định (IPP) liên quan đến các hoạt động xác minh *Salmonella* và *Campylobacter* đối với các sản phẩm thịt và gia cầm sống. Chỉ thị này không có hướng dẫn lấy mẫu đối với các nhóm sản phẩm Bò đực tơ hoặc Bò cái tơ, Bò cái hoặc Bò đực, Gà Xay (HC01), Gà tây Xay (HC01) và Lợn Thịt tại thời điểm này. FSIS hiện đang không lấy mẫu và xét nghiệm để tìm *Salmonella* trong các sản phẩm thịt bò đực tơ hoặc bò cái tơ, bờ cái hoặc bò đực hoặc lợn thịt. Các quy trình lấy mẫu đối với thân thịt gia súc và lợn được bao gồm dưới dạng các bản đính kèm của chỉ thị này trong trường hợp cần thiết cho các mục đích đặc biệt. FSIS đang lấy mẫu và xét nghiệm các sản phẩm gà và gà tây xay hoặc được xay nghiền nhỏ để tìm *Salmonella* và *Campylobacter*. FSIS đã bao gồm hướng dẫn đối với các sản phẩm đó trong các thông báo. Như đã công bố trong *Đăng ký Liên bang*, FSIS dự định phát triển các tiêu chuẩn thực hiện mới (*Salmonella* và *Campylobacter*) cho các sản phẩm gà và gà tây xay hoặc được xay nghiền nhỏ Không Ăn liền (xem 77 FR 72686).

CÁC ĐIỂM QUAN TRỌNG:

- *Lấy mẫu các nhóm sản phẩm sống cho xét nghiệm xác minh của FSIS để tìm Salmonella và Campylobacter*
- *Lấy mẫu tại các cơ sở có sản lượng thấp*
- *Loại trừ cơ sở ra khỏi chương trình xét nghiệm xác minh khi tất cả sản phẩm được sản xuất ra đều được dự định để sản xuất sản phẩm Ăn liền (RTE)*
- *Đánh giá dữ liệu từ mọi chương trình mà các cơ sở sử dụng để kiểm soát hoặc giám sát Salmonella trong các nhóm sản phẩm sống*
- *Đề nghị xúc tiến việc lên lịch lấy mẫu xác minh Salmonella FSIS khi cơ sở đã thay đổi căn bản hệ thống an toàn thực phẩm hoặc tạm thời thay đổi quy trình của mình mà không hợp thức hóa trong kế hoạch Phân tích Nguy cơ và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP) trong khi hoặc sau khi FSIS lấy mẫu*
- *Xem lại các Thư Thông báo Kết thúc Bộ mẫu (EOS) của cơ sở để hiểu và đánh giá các kết quả xét nghiệm*

NƠI NHẬN: Bản điện tử **OPI:** OPPD

II. QUY ĐỊNH ĐƯỢC BÃI BỎ

Chỉ thị FSIS 10,230.5, Bản chỉnh lý 1, ngày 04/02/1998, Hướng dẫn Tự Học cách Lấy Mẫu Sản phẩm Thịt và Gia cầm Sống để Phân tích *Salmonella*

Thông báo FSIS 19-13, ngày 12/03/2013, Lấy mẫu tại các Cơ sở Thịt bò Xay Sống Sản lượng Thấp để tìm *Salmonella*

Thông báo FSIS 23-13, ngày 22/03/2013, Sản phẩm Sống được Dự định để Sản xuất Sản phẩm Ăn liền được Loại trừ khỏi Chương trình Xét nghiệm *Salmonella*

Thông báo FSIS 54-12, ngày 11/09/2012, Các Tiêu chuẩn Thực hiện đối với *Salmonella* và *Campylobacter* trong Thân thịt được Ướp lạnh tại các Cơ sở Giết mổ Gà Tơ và Gà tây Tơ

Thông báo FSIS 57-12, ngày 14/09/2012, Sự đủ điều kiện Lấy mẫu Thân thịt Gà Tơ

Thông báo FSIS 66-12, ngày 24/10/2012, Những Biện pháp cần Áp dụng Khi Cơ sở Thay đổi Căn bản Hoặc Tạm thời Quy trình Kiểm soát *Salmonella* Của mình

III. *SALMONELLA* VÀ PHÂN LOẠI CƠ SỞ

Bộ mẫu *Salmonella*: Số lượng mẫu nhất định được lấy vào những ngày sản xuất liên tiếp để đánh giá biện pháp kiểm soát tiến trình của cơ sở. Số lượng này khác nhau tùy theo nhóm sản phẩm.

Loại 1 – Kiểm soát Tiến trình Ổn định: Các cơ sở có tỷ lệ kết quả dương tính với *Salmonella* đối với các mẫu được FSIS lấy và phân tích bằng tối đa 50% tiêu chuẩn thực hiện trong hai bộ mẫu được hoàn thành gần nhất.

Loại 2T – Kiểm soát Tiến trình Thất thường nhưng đang Chuyển dịch Theo hướng Kiểm soát Tiến trình Ổn định: Các cơ sở có tỷ lệ kết quả dương tính với Salmonella đối với các mẫu được FSIS lấy và phân tích bằng tối đa 50% tiêu chuẩn thực hiện trong bộ mẫu được hoàn thành gần nhất, nhưng lớn hơn 50% tiêu chuẩn thực hiện trong bộ mẫu được hoàn thành trước đó.

Loại 2 – Kiểm soát Tiến trình Thất thường: Các cơ sở có tỷ lệ kết quả dương tính với *Salmonella* đối với các mẫu được FSIS lấy và phân tích trên 50% nhưng không vượt quá tiêu chuẩn thực hiện trong bộ mẫu được hoàn thành gần nhất.

Loại 3 – Kiểm soát Tiến trình Rất Thất thường: Các cơ sở có tỷ lệ kết quả dương tính với *Salmonella* đối với các mẫu được FSIS lấy và phân tích vượt quá tiêu chuẩn thực hiện trong bộ mẫu được hoàn thành gần nhất.

Kiểu huyết thanh *Salmonella*: Một nhóm hoặc chi của các vi khuẩn có quan hệ rất gần với *Salmonella* được phân biệt dựa trên một bộ đặc điểm của các kháng nguyên cấu trúc tế bào.

Dạng thù hình *Salmonella*: Bao gồm kiểu huyết thanh, đồ hình điện di xung điện trường (PFGE) và hồ sơ kháng kháng sinh của một thể phân lập mẫu.

LƯU Ý: Sau khi 90% cơ sở gà tơ đủ điều kiện đã được lấy mẫu hai bộ mẫu đầy đủ, FSIS sẽ cân nhắc xếp các cơ sở vào các loại 1, 2 và 3 về *Campylobacter* theo tiêu chuẩn thực hiện mới (độc lập với tiêu chuẩn về *Salmonella*) và sẽ cân nhắc việc công bố các cơ sở Loại 2 và 3 (xem điều 75 FR 27291). FSIS đã công bố rằng sau khi 90% các cơ sở gà tây tơ được lấy hai bộ mẫu đầy đủ, FSIS sẽ đăng tải tên của các cơ sở không đáp ứng tiêu chuẩn trong bộ mẫu gần nhất trên trang Web của FSIS (xem điều 75 FR 27292).

IV. THÔNG TIN CƠ BẢN

A. Chương trình Xác minh *Salmonella* được FSIS thành lập năm 1996 là một phần của Quy định Chính thức về *Các Hệ thống Giảm Mầm bệnh; Phân tích Nguy cơ và Điểm Kiểm soát Tới hạn (PR/HACCP)* (điều 61 FR 38806). Theo chương trình này, FSIS đánh giá hiệu quả thực hiện và các biện pháp kiểm soát của ngành nhằm giảm sự lây nhiễm *Salmonella* trong các sản phẩm thịt và gia cầm sống.

B. Quy định Chính thức PR/HACCP đã thiết lập các tiêu chuẩn thực hiện đối với *Salmonella* trong các nhóm sản phẩm nhất định dựa trên các nghiên cứu làm cơ sở của quốc gia được tiến hành trước khi quy định được triển khai. FSIS đã ban hành một số thông báo *Đăng ký Liên bang* kể từ thời điểm đó và đã thiết lập các tiêu chuẩn thực hiện được sửa đổi đối với một số nhóm sản phẩm nhất định. FSIS tiếp tục tích cực làm việc để sửa đổi các tiêu chuẩn thực hiện này nhằm đạt được các mục tiêu sức khỏe cộng đồng.

C. FSIS lên lịch cho khoảng 75 bộ mẫu xác minh *Salmonella* mỗi tháng. Thuật toán lên lịch được sử dụng để phân bổ các nguồn lực lấy mẫu bằng cách sắp xếp theo thứ tự ưu tiên xét nghiệm các cơ sở Loại 3 trước, sau đó đến xét nghiệm các cơ sở Loại 2 (bao gồm cả các cơ sở Loại 2T) và cuối cùng là xét nghiệm các cơ sở Loại 1. Thuật toán này cũng tính đến việc sản phẩm mà cơ sở sản xuất thuộc nhóm nào, ưu tiên xét nghiệm tại các cơ sở gà tơ và sau đó là tại các cơ sở sản xuất sản phẩm không thuộc các nhóm sản phẩm sống khác giảm dần về thứ tự ưu tiên hiện tại của FSIS. Cuối cùng, thuật toán lên lịch ưu tiên xét nghiệm tại các cơ sở có số lượng thể phân lập có kiểu huyết thanh *Salmonella* thường gây bệnh ở người cao hơn dự kiến (tức là các bộ mẫu vượt quá phân vị thứ ^{75} đối với các kiểu huyết thanh này, theo nhóm sản phẩm). Trung tâm Kiểm soát và Phòng Bệnh (CDC) xác định các kiểu huyết thanh người thường gặp ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng cần quan tâm là 20 kiểu huyết thanh *Salmonella* hàng đầu có nguồn gốc từ con người được báo cáo với CDC, Hệ thống Thông tin Phòng thí nghiệm Sức khỏe Cộng đồng. Danh sách này được cập nhật hàng năm (lần cập nhật gần nhất là vào năm 2011) và có thể được tìm thấy tại: http://www.cdc.gov/ncezid/dfwed/PDFs/salmonella-annual-report-2011-508c.pdf. Bản mô tả chi tiết hơn các tiêu chí và thuật toán lên lịch của FSIS có sẵn tại: *Các Hàm số biểu diễn Thuật toán Lên lịch Lấy mẫu Salmonella* .

D. FSIS có hai Mục tiêu Chiến lược (Thước đo Hiệu quả Doanh nghiệp) liên quan đến *Salmonella*:

1. "Thước đo Bệnh Toàn diện". Thước đo này theo dõi và thiết đặt các mục tiêu theo quý để giảm tổng số các ca bệnh do ba mầm bệnh gây ra (*Salmonella*, *E. coli* O157:H7 và *Listeria monocytogenes*) được quy kết là do các sản phẩm thuộc diện quản lý của FSIS. Thước đo này là nhằm mục đích giúp FSIS đạt được các mục tiêu Toàn dân Khỏe mạnh 2020; và

2. Tỷ lệ các cơ sở gà tơ đáp ứng tiêu chuẩn thực hiện mới về *Salmonella*. Thước đo này cũng được theo dõi định kỳ hàng quý.

E. FSIS đã ban hành một số chỉ thị và thông báo đưa ra các chính sách và hướng dẫn về *Salmonella* và *Campylobacter*. Chỉ thị này hợp nhất nhiều văn kiện đã được ban hành trong số này vào một chỉ thị. Ngoài ra, FSIS đã thực hiện một số phân tích về việc triển khai hướng dẫn hiện có đến hiện trường. Dựa vào sự phân tích này, FSIS nay làm rõ nhiều vấn đề trong chỉ thị này, bao gồm:

1. Hướng dẫn lấy mẫu cập nhật để làm rõ rằng:

   a. IPP phải thông báo cho ban giám đốc cơ sở trước khi lấy mẫu;

   b. Không quá một mẫu *Salmonella* hoặc *Campylobacter* sẽ được lên lịch lấy trên mỗi ngày sản xuất có nhiều ca;

c. Sản phẩm gia cầm miễn trừ vì lý do tôn giáo không thuộc đối tượng lấy mẫu;

d. Sản phẩm xay từ thịt của nhiều loài trộn lẫn với nhau không đủ điều kiện lấy mẫu theo mã HC01; và

e. Bất kỳ mẫu nào được chọn ngẫu nhiên từ nhiều ca sản xuất, nhưng được thu thập sau khi FedEx không còn khả dụng nữa, đều có thể được bảo quản lạnh qua đêm và gửi vào ngày kế tiếp và sẽ không bị phòng thí nghiệm từ chối;

2. Thông tin liên quan đến các tiêu chuẩn thực hiện hiện hành đối với gà tơ và gà tây tơ; và

3. Hướng dẫn cập nhật về cách xác định liệu một nhóm sản phẩm có được loại trừ khỏi chương trình lấy mẫu do cơ sở hiện đã gửi toàn bộ sản phẩm đó đến cơ sở khác thuộc quyền quản lý của Liên bang để được chế biến thành sản phẩm RTE hay không.

CHƯƠNG II – CHUẨN BỊ ĐỂ LẤY MẪU SẢN PHẨM SỐNG ĐỂ XÉT NGHIỆM XÁC MINH *SALMONELLA* VÀ *CAMPYLOBACTER*

I. CHÍNH SÁCH LẤY MẪU CHUNG

A. IPP phải thường xuyên cập nhật thông tin sản lượng trong Hệ thống Thông tin Sức khỏe Cộng đồng (PHIS) để đảm bảo rằng mọi thông tin đều chính xác (xem **Chỉ thị FSIS 5300.1**, *Quản lý Hồ sơ Cơ sở trong Hệ thống Thông tin Sức khỏe Cộng đồng)*

B. Trước khi lấy mẫu, IPP phải làm quen với:

1. Phương pháp lấy mẫu ngẫu nhiên, trong đó có thể bao gồm cả việc sử dụng các bảng số lượng mẫu ngẫu nhiên, thẻ rút thăm hoặc sử dụng các số ngẫu nhiên được tạo ra bằng máy vi tính;

2. Kỹ thuật lấy mẫu vô trùng. Nhìn chung, các sinh vật bên ngoài từ môi trường, tay, quần áo, hộp chứa mẫu và các thiết bị lấy mẫu đều có thể dẫn đến các kết quả phân tích sai. Các quy định nghiêm ngặt về phân tích vi sinh là cần thiết; do đó, việc sử dụng các kỹ thuật lấy mẫu vô trùng và thiết bị được vệ sinh sạch sẽ là tối quan trọng; và

3. Các bước lấy mẫu thích hợp với nhóm sản phẩm được lấy mẫu. FSIS có một chương trình xác minh *Salmonella* và các tiêu chuẩn thực hiện liên quan cho Gà Tơ (YC; xem Chương III), Gà tây Tơ (YT; xem Chương IV) và Thịt bò Xay (GB; xem Chương V). Ngoài ra, FSIS đã thiết lập các tiêu chuẩn thực hiện đối với *Campylobacter* cho YC và YT được xác minh bằng cách sử dụng cùng một mẫu như đối với *Salmonella*. Mỗi nhóm sản phẩm trong số này đều có một phương pháp lấy mẫu chuyên biệt mà IPP phải thành thạo trước khi lấy mẫu nhóm đó.

II. ĐẶT HÀNG VẬT TƯ LẤY MẪU

IPP phải đề nghị cung cấp vật tư lấy mẫu ít nhất 72 giờ trước khi bắt đầu lấy mẫu. Các đề nghị cung cấp vật tư lấy mẫu cho xét nghiệm xác minh *Salmonella* và *Campylobacter* phải được gửi thông qua PHIS, là hệ thống sẽ tự động giao đơn đặt hàng vật tư cho Phòng thí nghiệm của FSIS thích hợp.

III. TRÁCH NHIỆM CỦA IPP

A. Một hoặc nhiều ngày trước khi lấy mẫu, IPP phải:

1. Chỉ định một khu vực để chuẩn bị và tập kết vật tư lấy mẫu. Xe đẩy bằng thép không gỉ có bánh xe sẽ là phương tiện hữu ích khi tiến hành quy trình lấy mẫu thực tế. Giỏ xách hoặc hộp chứa nhỏ được mang đến địa điểm lấy mẫu có thể được sử dụng để mang vật tư lấy mẫu và để chứa túi đựng mẫu mà IPP sẽ thêm vào các loại dung dịch vô trùng;

2. Mở thùng gửi hàng ra và kiểm tra để đảm bảo rằng tất cả vật tư cần thiết để lấy mẫu đều có ở bên trong. Lấy vật tư ra khỏi thùng gửi hàng. Những vật tư này có thể được bảo quản tại văn phòng chính phủ;

3. Kiểm tra chai chứa Nước Peptone Đệm (BPW) để xem có các chất vẩn, mờ hoặc đục không. Chỉ sử dụng dung dịch BPW trong suốt. Ướp lạnh trước dung dịch BPW khi nhận về bằng cách đặt vào tủ lạnh an toàn. Những chai chứa BPW kém chất lượng phải được đánh dấu rõ ràng là "kém" và gửi trả lại phòng thí nghiệm đã cung cấp. (Nếu đang lấy mẫu sản phẩm được xay nghiền nhỏ, thì không cần dùng BPW.);

4. Đặt các túi gel vào trong thiết bị bảo quản lạnh; và

5. Đặt các thùng gửi hàng đã mở nắp vào trong khu vực làm lạnh/tủ lạnh để làm lạnh trước.

B. Vào ngày lấy mẫu, IPP phải:

1. Tập hợp Mẫu Yêu cầu Phân tích Mẫu PHIS thích hợp cho sản phẩm đang được lấy mẫu (Mẫu 8000-18 hoặc 8000-19); vật tư chung để lấy mẫu (ví dụ: túi lấy mẫu, găng tay vô trùng); và vật liệu chuyên biệt cho loại mẫu sẽ được thu thập (ví dụ: dưỡng chuẩn và bọt biển lấy mẫu cho mẫu thân thịt gà tây hoặc vòng tròn lấy mẫu hay túi Whirl-Pak™ vô trùng cho sản phẩm xay);

2. Chuẩn bị dung dịch vệ sinh, nếu cần;

3. Lấy một chai chứa dung dịch BPW thích hợp từ trong tủ lạnh/khu vực làm lạnh. Chỉ sử dụng dung dịch BPW đã được làm lạnh trước khi lấy mẫu;

4. Đảm bảo rằng tất cả vật tư lấy mẫu đều được chuẩn bị sẵn sàng để sử dụng khi cần trước khi bắt đầu lấy mẫu;

5. Vệ sinh xe đẩy, hộp chứa[1], giỏ xách[1] hoặc các bề mặt ở khu vực làm việc được chỉ định khác bằng cách lau sạch bằng giẻ lau dùng một lần hoặc khăn giấy nhúng dung dịch sodium hypoclorit 500 phần triệu (ppm) mới pha (0,05% sodium hypoclorit) hoặc dung dịch vệ sinh được chấp thuận khác có nồng độ clo khả dụng tương đương. Nếu sử dụng dung dịch sodium hypoclorit, thì IPP phải pha dung dịch ngay trước khi sử dụng, vì độ mạnh của dung dịch giảm dần khi để lắng. Để pha dung dịch này, IPP phải cho 2-4 ao-xơ sodium hypoclorit (Purex® hoặc tương đương)[1] vào một gallon (128 ao-xơ) nước uống được. Tỷ lệ này sẽ tạo ra nồng độ hypoclorit 500-1000 ppm. Các bề mặt của khu vực lấy mẫu phải không đọng chất lỏng trước khi đặt vật tư lấy mẫu hoặc dụng cụ chứa đựng sản phẩm lên.

[1]IPP có thể mua giỏ xách hoặc hộp chứa bằng nhựa và chất tẩy Purex® nếu cần. Các chi phí này có thể được thanh toán bằng cách gửi phiếu mua hàng hoặc Mẫu Tiêu chuẩn 1164.

6. Rửa và chà sạch tay đến giữa cẳng tay trước khi bắt đầu quy trình lấy mẫu thực tế. Sử dụng xà phòng rửa tay kháng khuẩn. Lau khô tay bằng khăn giấy dùng một lần. Bề mặt ráp của khăn

giấy sẽ hỗ trợ cho việc loại bỏ thêm vi khuẩn; và

7. Mang găng tay vô trùng trong khi lấy mẫu (xem Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng). Thứ duy nhất được tiếp xúc với mặt bên ngoài của găng tay vô trùng trên tay lấy mẫu là mẫu đang được lấy, đồ dùng lấy mẫu vô trùng (ví dụ: bọt biển lấy mẫu) và dưỡng chuẩn khi được sử dụng. Lưu ý rằng bề mặt bên ngoài của hộp chứa mẫu không vô trùng.

IV. CHỌN MẪU

A. IPP phải thông báo cho ban giám đốc cơ sở chính thức ngay trước khi lấy mỗi mẫu rằng một mẫu *Salmonella* hoặc *Campylobacter* thường quy sẽ được lấy như là một phần của một bộ mẫu.

B. IPP phải sử dụng phương pháp chọn ngẫu nhiên sản phẩm cụ thể để lấy mẫu. Điều rất quan trọng là tất cả các ca sản xuất, dàn treo, bể ướp lạnh, khu vực làm lạnh và máy xay đều phải có cơ hội được chọn ngang nhau để lấy mẫu (xem Phần I.B.1 của Chương này).

C. IPP phải thu thập một mẫu mỗi ngày mà cơ sở sản xuất sản phẩm được chỉ thị trong nhiệm vụ lấy mẫu trên thanh nhiệm vụ của IPP trong PHIS, trừ khi được hướng dẫn khác đi.

D. IPP phải thu thập các mẫu mang tính đại diện từ tất cả các ca sản xuất như là một phần của việc hoàn thành bộ mẫu đầy đủ. Không nhất thiết phải đảm bảo tỷ lệ lấy mẫu ngang nhau từ mỗi ca sản xuất. Không lên lịch lấy hơn MỘT mẫu cho một ngày sản xuất có nhiều ca. Kiểm định viên Thường trực (IIC) phải điều phối việc lấy và gửi mẫu diễn ra trong các ca khác nhau.

CHƯƠNG III – CÁC QUY TRÌNH LẤY MẪU ĐỂ XÉT NGHIỆM *SALMONELLA* VÀ *CAMPYLOBACTER* ĐỐI VỚI GÀ TƠ (THÂN THỊT; HC11)

I. TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN

Nhóm sản phẩm	Mầm bệnh	Tiêu chuẩn thực hiện	Số mẫu được xét nghiệm	Phương pháp Lấy mẫu	Số kết quả dương tính tối đa để đạt	Tiêu chuẩn Sửa đổi được Triển khai
Gà Tơ (Thân thịt)	*Salmonella*	7,5%	51	100ml dung dịch BPW sau khi tráng rửa	5	01/07/2011
	Campylobacter	10,4%			8	

II. SỰ ĐỦ ĐIỀU KIỆN LẤY MẪU CỦA SẢN PHẨM

A. Thân thịt "gà mái Rock Cornish" (cũng được gọi là "gà mái Cornish" hoặc "gà tơ"), "gà giò", "các sản phẩm gà để chiên" và "các sản phẩm gà để quay" (cũng gọi là "gà quay"), như được mô tả trong điều 9 CFR 381.170(a), đều thuộc nhóm sản phẩm "Gà Tơ" và đều phải được lấy mẫu để xét nghiệm *Salmonella* và *Campylobacter*. Các nhóm sản phẩm gà khác -- gà trống thiến, gà mái, gà nhà, gà nướng hoặc gà hầm và gà trống hoặc gà trống nhà -- đều không phải là đối tượng của xét nghiệm xác minh của FSIS.

B. FSIS không lấy mẫu hoặc phân tích để tìm *Salmonella* và *Campylobacter* đối với gà hoặc các sản phẩm gà được sản xuất theo quy chế miễn trừ vì lý do tôn giáo và không có dấu kiểm định. Gia cầm được miễn trừ vì lý do tôn giáo được xem là sản phẩm đặc biệt không được bao gồm trong các nghiên cứu làm cơ sở mà dựa vào đó các tiêu chuẩn thực hiện về *Salmonella* và *Campylobacter* được phát triển.

C. Các sản phẩm thuộc bất kỳ nhóm sản phẩm nào được chuyển mục đích sử dụng thành sản xuất thức ăn cho thú nuôi không có dấu kiểm định không phải là đối tượng lấy mẫu của FSIS để xét nghiệm *Salmonella* hoặc *Campylobacter*.

D. Một cơ sở được miễn lấy mẫu khi cơ sở chế biến tất cả sản phẩm trong nhóm sản phẩm thành sản phẩm RTE hoặc chuyển tất cả sản phẩm từ nhóm sản phẩm đến cơ sở chính thức do cơ quan liên bang kiểm định khác để xử lý tiếp thành sản phẩm RTE (xem Chương VII – Sản phẩm sống được dự định để sản xuất sản phẩm Ăn liền được loại trừ khỏi chương trình xét nghiệm *Salmonella*).

III. CHUẨN BỊ ĐỂ LẤY MẪU

A. IPP phải chọn một thời điểm để tiến hành lấy mẫu. Xác định các thời điểm mà thân thịt được ướp lạnh sẽ có mặt tại điểm cuối của dây chuyền ráo nước hoặc tại điểm sẵn sàng để có thể tiếp cận cuối cùng trước khi đóng gói hoặc cắt thành miếng (hoặc điểm tương đương trong các cơ sở ướp lạnh bằng khí hoặc lọc xương nóng) và sau đó chọn ngẫu nhiên thời điểm trong khung thời gian đó để tiến hành lấy mẫu.

B. IPP phải chọn một bể ướp lạnh hoặc dây chuyền mà từ đó sẽ tiến hành lấy mẫu. Nếu có nhiều hệ thống ướp lạnh đang hoạt động tại thời điểm lấy mẫu, thì IPP phải chọn ngẫu nhiên một bể ướp lạnh mà từ đó sẽ lấy mẫu. IPP phải xác định một điểm an toàn thích hợp mà từ đó sẽ lấy đơn vị mẫu. Đối với thân thịt lọc xương nóng, IPP phải xác định dây chuyền một cách ngẫu nhiên.

C. IPP phải sử dụng các kỹ thuật vô trùng và thực hiện các quy trình từng bước sau đây:

1. Rửa và vệ sinh tay;
2. Vệ sinh các bề mặt làm việc (các bề mặt sẽ tiếp xúc với vật tư *trong khi vật tư đang được tập kết*);
3. Tập kết vật tư;
4. Ghi nhãn hộp chứa mẫu;
5. Rửa và vệ sinh tay lần nữa;
6. Mang vật tư đến địa điểm lấy mẫu;
7. Vệ sinh các bề mặt làm việc (các bề mặt sẽ tiếp xúc với vật tư *trong khi lấy mẫu*);
8. Bố trí vật tư;
9. Mở túi vô trùng cỡ lớn; và
10. Mang găng tay vô trùng vào (xem Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng).

IV. LẤY MẪU (TRÁNG RỬA THÂN THỊT)

A. Tại thời điểm được chọn, IPP phải chọn ngẫu nhiên một thân thịt từ khu vực ướp lạnh sau sau khi tất cả các biện pháp can thiệp đã được ứng dụng và sau khi đủ thời gian ráo nước để tránh làm loãng mẫu. IPP phải chọn một thân thịt và sau đó đếm lùi hoặc đếm tới 5 thân thịt và chọn thân thịt kế tiếp để lấy mẫu (để tránh thiên vị trong khi lấy mẫu). Nếu thân thịt thứ sáu không phải là một con gia cầm nguyên con (ví dụ: chưa được cắt tỉa, còn hoặc không còn cổ), thì hãy đếm lùi hoặc đếm tới thêm 5 thân thịt nữa để chọn mẫu. Lặp lại cách làm này cho đến khi thu được một thân thịt nguyên con.

B. Trong các cơ sở mà ở đó điểm cuối của dây chuyền ráo nước có những điều kiện khiến cho việc lấy một thân thịt ra khỏi dây chuyền đang chạy là không an toàn đối với IPP, thì IPP phải rút mẫu tại đầu ra khỏi bể ướp lạnh, trực tiếp từ băng chuyền. Nếu cơ sở tạm thời thay đổi địa điểm thực hiện biện pháp can thiệp kháng vi khuẩn cuối cùng thông thường của mình do một tình huống không được lường trước (ví dụ: hỏng thiết bị), thì IPP phải chọn thân thịt sau bước can thiệp mới. (Xem thêm Chương VIII, Phần II. Những biện pháp cần áp dụng khi cơ sở thay đổi một cách căn bản hoặc tạm thời quy trình kiểm soát *Salmonella* hoặc *Campylobacter* của mình).

C. IPP phải tráng rửa thân thịt bằng dung dịch BPW (Xem Bản đính kèm 4 – Cách tráng rửa thân thịt Gà Tơ).

D. IPP phải lấy thân thịt đã chọn ngẫu nhiên và để cho dung dịch đọng trên thân thịt chảy hết ra ngoài mà không làm nhiễm bẩn bất kỳ vật tư vô trùng nào.

LƯU Ý: Thông thường, thời gian ráo nước 1 phút là vừa đủ. Trong thời gian này, IPP phải cẩn thận để tránh sự lây nhiễm chéo.

IPP khi đó phải thực hiện các quy trình từng bước sau đây:

1. Đặt thân thịt vào trong túi (cổ vào trước);

2. Đặt túi có thân thịt lên bề mặt phẳng đã được vệ sinh;

3. Mở chai dung dịch BPW và rót vào trong khoang bụng của thân thịt trong túi;

4. Dùng tay điều chỉnh phần da cổ tự do bên trên xương cổ. (Thực hiện thao tác này qua túi.);

5. Đẩy hết không khí thừa ra khỏi túi, xoắn hờ túi và gập phần xoắn xuống;

6. Để cho dung dịch BPW trong khoang bụng và bên ngoài thân thịt trộn lẫn vào nhau trong vòng một phút; và

7. Đặt túi có thân thịt trên bề mặt phẳng đã được vệ sinh với miệng túi hướng lên trên.

E. IPP phải chuẩn bị mẫu để gửi. Lúc này, có thể tháo găng tay ra; tuy nhiên, IPP phải đảm bảo vẫn thực hiện các thao tác một cách vô trùng và thực hiện các quy trình từng bước sau:

1. Vặn nắp hộp chứa mẫu vô trùng ra và bỏ nắp vào một túi vô trùng nhỏ có thể khóa kín;

2. Mở túi lớn có chứa thân thịt gà ra và đổ 100 ml dung dịch BPW vào hộp chứa mẫu vô trùng;

3. Lấy nắp hộp trong chiếc túi nhỏ có thể khóa kín ra và đóng kín hộp chứa mẫu lại. Đảm bảo rằng nắp được vặn chính xác và không vặn quá chặt;

4. Đặt hộp chứa mẫu vào chiếc túi nhỏ có thể khóa kín, đẩy hết không khí thừa ra ngoài và khóa kín túi lại;

5. Thải bỏ lượng dung dịch còn lại; và

6. Trả lại thân thịt gà vào bể ướp lạnh hoặc nơi mà thân thịt đã được lấy.

F. Mẫu giờ đây đã hoàn tất. Làm theo hướng dẫn bảo quản và gửi hàng trong Chương VI – Gửi mẫu đã thu thập.

CHƯƠNG IV – CÁC QUY TRÌNH LẤY MẪU XÉT NGHIỆM *SALMONELLA* VÀ *CAMPYLOBACTER* ĐỐI VỚI GÀ TÂY TƠ (THÂN THỊT; HC11)

I. TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN

Nhóm sản phẩm	Mầm bệnh	Tiêu chuẩn thực hiện	Số mẫu được xét nghiệm	Phương pháp Lấy mẫu	Số kết quả dương tính tối đa để đạt tiêu chuẩn	Tiêu chuẩn Sửa đổi được Triển khai
Gà tây Tơ (Thân thịt)	*Salmonella*	1,7%	56	Lấy mẫu bề mặt lưng và đùi- 50 cm^2 đối với mỗi vị trí bằng cách sử dụng một miếng bọt biển xenlulô thấm dung dịch BPW	4	01/07/2011
	Campylobacter	0,79%			3	

II. SỰ ĐỦ ĐIỀU KIỆN LẤY MẪU CỦA SẢN PHẨM

A. FSIS không lấy mẫu hoặc phân tích để tìm *Salmonella* và *Campylobacter* đối với gà tây hoặc các sản phẩm gà tây được sản xuất theo quy chế miễn trừ vì lý do tôn giáo và không có dấu kiểm định. Gia cầm được miễn trừ vì lý do tôn giáo được xem là sản phẩm đặc biệt không được bao gồm trong các nghiên cứu làm cơ sở mà dựa vào đó các tiêu chuẩn thực hiện về *Salmonella* và *Campylobacter* được phát triển.

B. Các sản phẩm thuộc bất kỳ nhóm sản phẩm nào được chuyển mục đích sử dụng thành sản xuất thức ăn cho thú nuôi không có dấu kiểm định không phải là đối tượng lấy mẫu của FSIS.

C. Một cơ sở được miễn lấy mẫu khi cơ sở chế biến tất cả sản phẩm trong nhóm sản phẩm thành sản phẩm RTE hoặc chuyển tất cả sản phẩm từ nhóm sản phẩm đến cơ sở chính thức do cơ quan liên bang kiểm định khác để xử lý tiếp thành sản phẩm RTE (xem Chương VII– Sản phẩm sống được dự định để sản xuất sản phẩm Ăn liền được loại trừ khỏi chương trình xét nghiệm *Salmonella*).

III. CHUẨN BỊ ĐỂ LẤY MẪU

A. IPP phải chọn một thời điểm để tiến hành lấy mẫu. Xác định các thời điểm mà thân thịt được ướp lạnh sẽ có mặt tại điểm cuối của dây chuyền ráo nước hoặc tại điểm sẵn sàng để có thể tiếp cận cuối cùng trước khi đóng gói hoặc cắt thành miếng (hoặc điểm tương đương trong các cơ sở ướp lạnh bằng khí), sau đó chọn ngẫu nhiên thời điểm trong khung thời gian đó để tiến hành lấy mẫu.

B. IPP phải chọn một bể ướp lạnh hoặc dây chuyền mà từ đó sẽ tiến hành lấy mẫu. Nếu có nhiều hệ thống ướp lạnh đang hoạt động tại thời điểm lấy mẫu, thì IPP phải chọn ngẫu nhiên một bể ướp lạnh mà từ đó sẽ lấy mẫu. IPP phải xác định một điểm an toàn thích hợp mà từ đó sẽ lấy đơn vị mẫu. Đối với thân thịt lọc xương nóng, IPP phải xác định dây chuyền một cách ngẫu nhiên;

C. IPP phải sử dụng các kỹ thuật vô trùng và thực hiện các quy trình từng bước sau đây:

1. Rửa và vệ sinh tay;

2. Vệ sinh các bề mặt làm việc (các bề mặt sẽ tiếp xúc với vật tư *trong khi vật tư đang được tập*

kết);

3. Tập kết vật tư;

4. Đảm bảo rằng có một túi đựng bọt biển được ghi nhãn "S" và một túi khác được ghi nhãn "C";

5. Rửa và vệ sinh tay lần nữa;

6. Mang vật tư đến địa điểm lấy mẫu;

7. Vệ sinh các bề mặt làm việc (các bề mặt sẽ tiếp xúc với vật tư *trong khi lấy mẫu*);

8. Đặt sẵn những chiếc khăn thấm hút hoặc giá được làm vệ sinh trên bề mặt làm việc để tránh cho thân thịt khỏi bị trượt;

9. Sắp xếp vật tư; và

10. Mang găng tay vô trùng vào (xem Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng).

IV. LẤY MẪU (MẪU BỌT BIỂN)

A. Tại thời điểm được chọn, IPP phải chọn ngẫu nhiên một thân thịt từ khu vực ướp lạnh sau sau khi tất cả các biện pháp can thiệp đã được ứng dụng và sau khi đủ thời gian ráo nước để tránh làm loãng mẫu. IPP phải chọn một thân thịt và sau đó đếm lùi hoặc đếm tới 5 thân thịt và chọn thân thịt kế tiếp để lấy mẫu (để tránh thiên vị trong khi lấy mẫu). Nếu thân thịt thứ sáu không phải là một con gia cầm nguyên con (ví dụ: chưa được cắt tỉa, còn hoặc không còn cổ), thì hãy đếm lùi hoặc đếm tới thêm 5 thân thịt nữa để chọn mẫu. Lặp lại cách làm này cho đến khi thu được một thân thịt nguyên con.

B. Trong các cơ sở mà ở đó điểm cuối của dây chuyền ráo nước có những điều kiện khiến cho việc lấy một thân thịt ra khỏi dây chuyền đang chạy là không an toàn đối với IPP, thì IPP phải rút mẫu tại đầu ra khỏi bể ướp lạnh, trực tiếp từ băng chuyền. Nếu cơ sở tạm thời thay đổi địa điểm thực hiện biện pháp can thiệp kháng vi khuẩn cuối cùng thông thường của mình do một tình huống không được lường trước (ví dụ: hỏng thiết bị), thì IPP phải chọn thân thịt sau bước can thiệp mới. (Xem thêm Chương VIII, Phần 2. Những biện pháp cần áp dụng khi cơ sở thay đổi một cách căn bản hoặc tạm thời quy trình kiểm soát *Salmonella* hoặc *Campylobacter* của mình);

C. IPP phải dùng bọt biển thấm hút thân thịt và chuẩn bị mẫu để gửi (theo các kỹ thuật thấm hút bằng bọt biển chung như được quy định trong Bản đính kèm 2 – Cách chuẩn bị bọt biển và dưỡng chuẩn để lấy mẫu; Bản đính kèm 3 – Cách sử dụng bọt biển thấm hút thân thịt (Chung) và Bản đính kèm 5 – Cách sử dụng bọt biển thấm hút Thân thịt Gà tây Tơ).

D. IPP phải lấy thân thịt đã chọn ngẫu nhiên và để cho dung dịch đọng trên thân thịt chảy hết ra ngoài mà không làm nhiễm bẩn bất kỳ vật tư vô trùng nào. Không chạm vào các vùng trên lưng hoặc đùi.

LƯU Ý: Thông thường, thời gian ráo nước 1 phút là vừa đủ. Trong thời gian này, IPP phải cẩn thận để tránh sự lây nhiễm chéo.

IPP khi đó phải thực hiện các quy trình từng bước sau đây:

1. Đặt thân thịt gà tây với phần ức hướng xuống trên các khăn hoặc giá. Không để các vị trí lấy mẫu (lưng và đùi; xem Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Gà tây) chạm vào bất kỳ bề mặt nào;

2. Tháo và thải bỏ găng tay;

3. Mở túi đựng bọt biển ra;

4. Rót chai dung dịch BPW nhỏ hơn có ghi chữ "S" vào túi đựng bọt biển được đánh dấu bằng chữ "S";

5. Đặt chai dung dịch BPW đã cạn sang một bên;

6. Đóng túi lại và bóp nhẹ nhàng miếng bọt biển;

7. Đẩy miếng bọt biển lên trên miệng túi và sau đó mở túi ra; đặt túi sang một bên trên một bề mặt đã được vệ sinh;

8. Mở túi dưỡng chuẩn ra và đặt sang một bên trên một bề mặt đã được vệ sinh;

9. Mang đôi găng tay thứ hai vào;

10. Lấy miếng bọt biển ra;

11. Lấy dưỡng chuẩn ra;

12. Đặt dưỡng chuẩn trên lưng ở khu vực lấy mẫu và giữ nguyên nó ở phía BÊN TRÁI của cột sống (xem Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Gà tây). Không chạm vào khu vực lấy mẫu;

13. Giữ dưỡng chuẩn bằng tay có mang găng và sử dụng tay còn lại để lau khu vực này bằng miếng bọt biển;

14. Lau 10 lần theo chiều dọc khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu; sau đó lau 10 lần theo chiều ngang khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu;

15. Đặt dưỡng chuẩn lên đùi BÊN TRÁI (xem Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Gà tây). Không chạm vào khu vực lấy mẫu;

16. Giữ dưỡng chuẩn bằng tay có mang găng; sử dụng tay còn lại để lau khu vực này bằng miếng bọt biển;

17. Lật miếng bọt biển lại để sử dụng mặt chưa sử dụng cho đùi;

18. Lau 10 lần theo chiều dọc khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu; sau đó lau 10 lần theo chiều ngang khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu;

19. Đặt miếng bọt biển vào trong túi Whirl-Pak® (được đánh dấu bằng chữ "S") và khóa kín túi lại;

20. Thải bỏ dưỡng chuẩn;

21. Lặp lại quy trình bằng cách rót chai dung dịch BPW lớn hơn được đánh dấu bằng chữ "C" vào túi đựng bọt biển được đánh dấu bằng chữ "C", sau đó thấm phía BÊN PHẢI của chính thân thịt đó bằng cách sử dụng một đôi găng tay mới và một dưỡng chuẩn mới; và

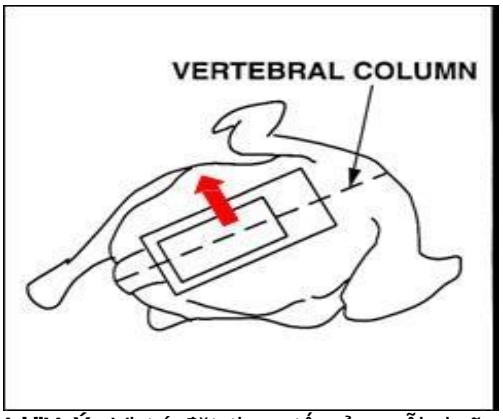
22. Đặt miếng bọt biển thứ hai vào trong túi Whirl-Pak® (được đánh dấu bằng chữ "C") và khóa kín túi lại.

E. Mẫu giờ đây đã hoàn tất. Làm theo hướng dẫn bảo quản và gửi hàng trong Chương VI – Gửi mẫu đã thu thập.

Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Gà tây:

Lưng

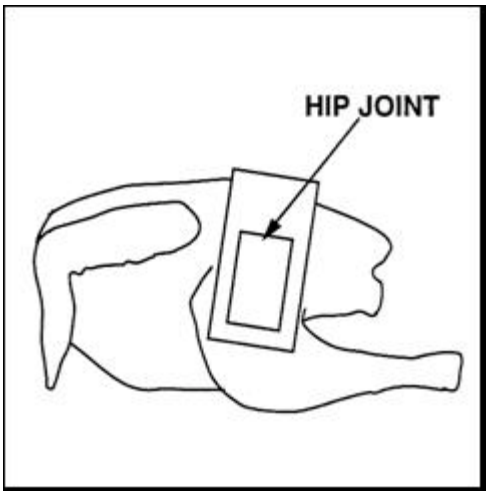
Xác định vị trí đuôi. Khu vực lấy mẫu (5 cm x 10 cm) bắt đầu ngay trước vị trí đuôi và mở rộng về phía trước dọc theo một trong hai bên của cột sống. Hai mẫu riêng biệt được lấy riêng rẽ, chỉ sử dụng một dưỡng chuẩn và miếng bọt biển cho phần bên trái của cột sống và chỉ sử dụng bộ dưỡng chuẩn và miếng bọt biển kia cho phần bên phải của cột sống.



LƯU Ý: Vị trí đặt thực tế của mỗi dưỡng chuẩn riêng rẽ được sử dụng trong khi sử dụng bọt biển thấm hút sẽ là bên trái hoặc bên phải của đường sống lưng và không trực tiếp thấm hút trên cột sống.

Đùi

Xác định vị trí khớp háng. Khu vực lấy mẫu (5 cm x 10 cm) bắt đầu từ vị trí khớp háng và mở rộng theo chiều ngang về phía bụng để phủ kín vùng đùi.



CHƯƠNG V– CÁC QUY TRÌNH LẤY MẪU *SALMONELLA* ĐỐI VỚI THỊT BÒ XAY (HC01)

I. TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN

Nhóm sản phẩm	Mầm bệnh	Tiêu chuẩn thực hiện	Số mẫu được xét nghiệm	Phương pháp Lấy mẫu	Số kết quả dương tính tối đa để đạt tiêu chuẩn	Tiêu chuẩn Sửa đổi được Triển khai
Thịt bò Xay	*Salmonella*	7,5%	53	mẫu trên một sự kiện lấy mẫu	5	Không áp dụng

II. SỰ ĐỦ ĐIỀU KIỆN LẤY MẪU CỦA SẢN PHẨM

A. IPP phải lấy mẫu thịt xay hoặc thịt băm sống từ thân thịt gia súc (bò hoặc bê) đáp ứng các tiêu chuẩn về thông tin nhận diện đối với thịt bò xay và thịt bò băm (điều 9 CFR 319.15(a)) hoặc bánh hăm-bơ-gơ (điều 9 CFR 319.15(b)).

B. IPP không được lấy mẫu chả bò như được quy định trong điều 9 CFR 319.15(c), thịt bò bít tết đã chế biến hoặc các sản phẩm tương tự như được quy định trong điều 9 CFR 319.15(d) theo mã thịt bò xay HC01.

C. Các sản phẩm được lấy mẫu có thể chứa thịt có nguồn gốc từ thịt được tách lọc bằng các hệ thống thu hồi thịt tiên tiến (ARM), nhưng IPP không được lấy mẫu chính bản thân thịt ARM.

D. IPP phải thực hiện mọi nỗ lực để lấy mẫu thịt bò xay trước khi các thành phần khác được thêm vào, chẳng hạn như các gia vị. Tuy nhiên, trong trường hợp khi không sẵn có các mẫu như vậy, IPP phải lấy mẫu thịt bò xay mà trong đó các thành phần khác đã được thêm vào.

E. IPP không được lấy mẫu các sản phẩm thịt bò xay có chứa thịt của loài khác ngoài thịt bò theo mã thịt bò xay HC01.

F. Các cơ sở sản xuất **dưới 1.000 pao** các sản phẩm thịt bò xay sống trong một ngày sản xuất bình thường được lấy mẫu theo mã lấy mẫu MT43S và không được lấy mẫu theo chương trình lấy mẫu thịt bò xay HC01. Hướng dẫn để lấy mẫu MT43S có trong các thông báo về thu thập thịt bò xay để lấy mẫu xét nghiệm vi khuẩn *E. coli* O157:H7.

G. Các sản phẩm thuộc bất kỳ nhóm sản phẩm nào được chuyển mục đích sử dụng thành sản xuất thức ăn cho thú nuôi không có dấu kiểm định không phải là đối tượng lấy mẫu của FSIS.

H. Một cơ sở được miễn lấy mẫu khi cơ sở chế biến tất cả sản phẩm trong nhóm sản phẩm thành sản phẩm RTE hoặc chuyển tất cả sản phẩm từ nhóm sản phẩm đến cơ sở chính thức do cơ quan liên bang kiểm định khác để xử lý tiếp thành sản phẩm RTE (xem Chương VII– Sản phẩm sống được dự định để sản xuất sản phẩm Ăn liền được loại trừ khỏi chương trình xét nghiệm *Salmonella*).

III. CHUẨN BỊ ĐỂ LẤY MẪU

A. IPP phải chọn một thời điểm để tiến hành lấy mẫu. Xác định các thời điểm mà sản phẩm thịt bò xay sống sẽ được sản xuất ra, sau đó chọn ngẫu nhiên một thời điểm trong khung thời gian đó để lấy mẫu.

B. IPP phải chọn một máy xay mà từ đó sẽ tiến hành lấy mẫu. Nếu có nhiều dây chuyền sản xuất sản phẩm xay đang hoạt động tại thời điểm lấy mẫu, thì IPP phải chọn ngẫu nhiên một dây chuyền sản

phẩm xay mà từ đó sẽ tiến hành lấy mẫu và sử dụng các kỹ thuật vô trùng và thực hiện các quy trình từng bước sau đây:

1. Rửa và vệ sinh tay;
2. Vệ sinh các bề mặt làm việc (các bề mặt sẽ tiếp xúc với vật tư *trong khi vật tư đang được tập kết*);
3. Tập kết vật tư;
4. Ghi nhãn túi đựng mẫu;
5. Rửa và vệ sinh tay lần nữa;
6. Mang vật tư đến địa điểm lấy mẫu;
7. Vệ sinh các bề mặt làm việc (các bề mặt sẽ tiếp xúc với vật tư *trong khi lấy mẫu*);
8. Mở túi Whirl-Pak® ra;
9. Dùng tay đẩy vòng lấy mẫu về phía miệng túi. Thực hiện thao tác này qua túi. Gấp đáy túi lại và đặt túi thẳng đứng trên một bề mặt đã được làm vệ sinh;
10. Mang găng tay vô trùng vào (xem Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng);
11. Lấy vòng lấy mẫu ra; và
12. Mở bao gói đựng vòng lấy mẫu ra và đặt vào giữa tấm nhựa vô trùng.

IV. LẤY MẪU

A. IPP phải thu thập các mẫu thịt bò xay sống một cách ngẫu nhiên (xem Bản đính kèm 8 – Cách lấy mẫu sản phẩm xay (HC01)) sau quy trình xay cuối cùng, trước khi thêm bất kỳ gia vị nào (nếu có) và trước khi đóng gói chính thức.

B. Trong trường hợp việc thu thập sản phẩm là không thể hoặc không an toàn trước khi đóng gói, thì IPP phải lấy mẫu một cách vô trùng sau khi đóng gói nhưng trước khi ướp lạnh hoặc cấp đông. IPP phải chọn nhiều bao gói đã đóng sản phẩm mà từ đó sẽ tiến hành thu thập một phần mẫu.

C. IPP phải:

1. Nhét đều thịt bò xay sống đã lấy vào vòng lấy mẫu;
2. Giữ vòng lấy mẫu phía trên túi Whirl-Pak® đã mở sẵn và đẩy sản phẩm xay vào trong túi. Không để cho sản phẩm chạm vào mặt bên ngoài của túi;
3. Lắc để mẫu lắng xuống đáy túi, đẩy hết không khí thừa ra ngoài, đóng túi lại; và
4. Chuẩn bị mẫu để gửi đi. Lúc này có thể tháo găng tay ra. Tiếp tục thao tác một cách vô trùng.

D. Mẫu giờ đây đã hoàn tất. Làm theo hướng dẫn bảo quản và gửi hàng trong Chương VI– Gửi mẫu đã thu thập.

CHƯƠNG VI – GỬI MẪU ĐÃ THU THẬP (TẤT CẢ CÁC NHÓM SẢN PHẨM)

I. ĐÓNG GÓI MẪU

A. IPP phải đặt túi gel làm lạnh đã được cấp đông vào dưới đáy của thùng gửi hàng đã được làm lạnh. Trong những tháng mùa hè nóng, có thể cần phải cho thêm các túi gel bổ sung vào thùng gửi hàng (những túi này sẽ được phòng thí nghiệm cung cấp tùy theo mùa).

B. IPP phải đặt miếng giấy bồi có sóng ở trên lớp gel để tránh cho mẫu tiếp xúc trực tiếp với chất gel làm lạnh đã được cấp đông. Lớp rào cản này ngăn chặn việc làm đông lạnh các phần mẫu mà sẽ ảnh hưởng đến kết quả xét nghiệm mẫu.

C. IPP phải đảm bảo rằng hộp chứa mẫu (túi hoặc lọ) được đóng kín chính xác. Nắp lọ chứa mẫu phải được vặn chính xác và không được vặn quá chặt để tránh rò rỉ.

LƯU Ý: Phòng thí nghiệm sẽ từ chối các mẫu đựng trong các dụng cụ chứa đựng bị rò rỉ.

D. IPP phải để cho mẫu là dung dịch sau khi tráng rửa thân thịt hoặc bọt biển thấm hút thân thịt nguội đi trước khi đóng gói bằng cách cho vào tủ lạnh trong một giờ nếu điều này không gây chậm trễ việc gửi hàng qua FedEx.

E. IPP phải đặt mẫu đã nguội (bọt biển, dung dịch tráng rửa hoặc sản phẩm xay sống) lên trên miếng giấy bồi. IPP phải sử dụng chỉ những vật tư lấy mẫu và đóng gói mà phòng thí nghiệm cung cấp. IPP không được quấn băng dính hoặc gói mẫu hoặc chèn lót hộp chứa mẫu bằng giấy báo hoặc các vật liệu đóng gói tương tự.

LƯU Ý: Phòng thí nghiệm sẽ từ chối mẫu nếu hộp chứa mẫu không phải là hộp chứa mà phòng thí nghiệm cung cấp hoặc nếu sử dụng vật liệu đóng gói từ nguồn bên ngoài để gửi mẫu. Mẫu có thể bị làm hỏng trong khi bóc lớp băng dính quấn bên ngoài.

F. IPP phải chèn mút chặn và ép xuống để giảm thiểu khoảng không và ổn định mẫu trong khi gửi hàng. IPP phải ép chặt mút chặn xuống phía dưới về phía mẫu để tránh sự xê dịch và rò rỉ của hộp chứa mẫu.

G. IPP phải đóng mẫu trong thùng gửi hàng càng sát với thời gian lấy hàng dự kiến của dịch vụ chuyển phát nhanh càng tốt. Không nên sử dụng thùng gửi hàng làm thiết bị làm lạnh. Tuy nhiên, nhiều mẫu trong ngày (nếu cần) có thể được bảo quản trong thùng gửi hàng mở nắp được đặt trong một khu vực làm lạnh hoặc tủ lạnh. IPP không bao giờ được bảo quản các hộp chứa mẫu đã được đóng gói và chuẩn bị để gửi gần những khu vực tiếp xúc với nguồn nhiệt quá nóng hoặc để chúng xuống dưới 32° F (0° C);

LƯU Ý: Các phòng thí nghiệm không coi những mẫu bị đông lạnh (dưới 32°F (0°C)) hoặc những mẫu quá ấm (trên 59°F (15°C)) là hợp lệ và sẽ không phân tích chúng khi chúng đến phòng thí nghiệm. Một số vi khuẩn có thể bị tiêu diệt do nhiệt độ quá lạnh, trong khi nhiệt độ quá ấm lại có thể làm cho vi khuẩn sinh sôi. Việc duy trì mẫu ở nhiệt độ không thích hợp có thể góp phần dẫn đến các kết quả phân tích không chính xác.

H. IPP phải điền thông tin một cách chính xác vào các phần "Thời gian Lấy mẫu" và "Ngày Gửi" của mẫu lấy mẫu do PHIS tạo ra. Nếu ngày lấy mẫu hoặc ngày gửi được in trên mẫu không chính xác và không thể chỉnh sửa, thì IPP phải hủy nhiệm vụ lấy mẫu trong lịch nhiệm vụ PHIS bằng cách nhấp chuột phải vào nhiệm vụ. IPP phải lên lịch lại cho nhiệm vụ lấy mẫu với ngày lấy mẫu hoặc ngày gửi chính xác. Thao tác này sẽ dẫn đến một mẫu mới được tạo ra và cũng có thể dẫn đến một phòng thí nghiệm khác được chỉ định. Nếu đã nhập một ngày trên mẫu trong PHIS, là ngày không chính xác nhưng không

thể thay đổi trong PHIS, thì IPP phải viết tay ngày thay đổi bằng mực. Phòng thí nghiệm sẽ chấp nhận các thay đổi (viết bằng mực) về ngày tại thời điểm này. IPP phải ký vào mẫu lấy mẫu đã được điền đầy đủ thông tin và đặt nó vào trong bìa nhựa bên trên mút chặn.

LƯU Ý: Ngay cả khi thông tin đang được gửi qua hệ thống điện tử thông qua PHIS, thì IPP vẫn phải ký vào mẫu PHIS giấy được gửi cùng với mẫu. Nếu mẫu lấy mẫu không được điền đầy đủ thông tin, tức là không có chữ ký hoặc đề ngày hoặc thông tin bị bỏ sót, thì phòng thí nghiệm sẽ từ chối mẫu.

I. IPP phải dán Nhãn niêm phong Hộp chứa Mẫu của Phòng thí nghiệm của FSIS (Mẫu FSIS 7355-2A) vào nắp trong của thùng gửi hàng như được mô tả trong Chỉ thị FSIS 7355.1 *Sử dụng Nhãn niêm phong Mẫu cho các Mẫu theo Chương trình của Phòng thí nghiệm và Ứng dụng Khác.* IPP phải đóng nắp hộp lại để hệ thống khóa thùng chứa mẫu được bảo đảm an toàn. IPP không được dán băng dính lên hộp nếu có các cơ cấu khóa không sử dụng băng dính.

II. GỬI MẪU

A. IPP phải chọn mẫu Biên nhận Có đóng dấu FedEx Để Tính cước có ghi sẵn địa chỉ chính xác (nhãn gửi hàng) cho phòng thí nghiệm được chỉ định thực hiện việc phân tích. Phòng thí nghiệm được chỉ định cho mẫu có thể được tìm thấy trong mục 5 của khung thông tin lấy mẫu trên Mẫu PHIS 8000-18 hoặc 8000-19. Nhãn gửi hàng cho cả ba phòng thí nghiệm đều có trong các thùng gửi hàng rỗng và IPP phải xác minh rằng đã chọn nhãn chính xác cho mẫu.

B. IPP phải điền mã số nhà máy, ngày gửi và số điện thoại của nhà máy. IPP phải ký vào biên nhận và lấy bản sao trên cùng dành cho hồ sơ của IPP. IPP phải đặt tờ biên nhận có đóng dấu lên trên hộp sao cho phủ kín toàn bộ tờ biên nhận có đóng dấu cũ vẫn còn dính trên hộp.

C. IPP phải dán nhãn đặc biệt "Giao hàng Thứ Bảy" vào thùng gửi hàng nếu mẫu được lấy vào ngày Thứ Sáu. Nhãn này có hướng dẫn đặc biệt để lưu ý tài xế FedEx rằng phòng thí nghiệm sẽ nhận các lô hàng vào ngày Thứ Bảy. IPP phải dán nhãn này trên tờ biên nhận có đóng dấu chỉ đối với các lô hàng gửi vào Thứ Sáu để đảm bảo việc giao hàng vào Thứ Bảy.

D. IPP phải đảm bảo duy trì sự an toàn của mẫu tại mọi thời điểm (xem Chỉ thị FSIS 7355.1).

E. IPP phải gửi mẫu đã được làm lạnh thông qua dịch vụ giao hàng qua đêm đến phòng thí nghiệm của FSIS được chỉ định. IPP phải gọi cho dịch vụ chuyển phát nhanh qua đêm (FedEx) bằng điện thoại và sắp xếp lịch lấy hàng đối với mẫu đó. Các mẫu được lấy vào ca đầu tiên phải được sắp xếp lịch lấy hàng và phải được gửi vào *cùng một ngày theo lịch* mà mẫu được lấy, khi có thể. IPP phải giữ lại mọi mẫu qua đêm được chọn ngẫu nhiên quá muộn trong ca đầu tiên hoặc trong nhiều ca và sau khi dịch vụ FedEx không còn khả dụng nữa để hẹn lịch lấy hàng vào cùng một ngày theo lịch. Ví dụ: các mẫu được lấy từ lô sản xuất muộn, các ca sản xuất thứ hai, phải được giữ lại qua đêm trong điều kiện bảo quản lạnh và được gửi bằng dịch vụ chuyển phát nhanh qua đêm vào ngày theo lịch kế tiếp.

LƯU Ý: Các mẫu không được nhận vào ngày sau ngày gửi hàng sẽ bị phòng thí nghiệm từ chối. Tất cả các ngày ghi trên mẫu lấy mẫu mà PHIS tạo ra được gửi cùng với mẫu đều phải chính xác.

CHƯƠNG VII – SẢN PHẨM SỐNG ĐƯỢC DỰ ĐỊNH ĐỂ LÀM SẢN PHẨM ĂN LIỀN ĐƯỢC LOẠI TRỪ KHỎI CHƯƠNG TRÌNH XÉT NGHIỆM *SALMONELLA*

I. CÁC TRƯỜNG HỢP KHÔNG CẦN PHẢI LẤY MẪU

A. Cơ sở đáp ứng các tiêu chí loại trừ khi cơ sở chế biến tất cả sản phẩm trong nhóm sản phẩm (ví dụ: các sản phẩm gà tơ) thành sản phẩm RTE hoặc chuyển tất cả sản phẩm trong nhóm sản phẩm đến cơ sở chính thức do cơ quan liên bang kiểm định khác để chế biến tiếp thành sản phẩm RTE.

B. Ví dụ: cơ sở giết mổ gà tơ và sản xuất sản phẩm gà xay không ăn liền (NRTE) như là một trong số các sản phẩm của cơ sở. Cơ sở gửi tất cả sản phẩm gà xay NRTE của mình đến cơ sở khác sử dụng sản phẩm này để làm thành sản phẩm RTE. Trong tình huống này, IPP không được lấy mẫu sản phẩm gà xay NRTE; tuy nhiên, nếu có bất kỳ sản phẩm sống nào không được dự định sản xuất thành sản phẩm RTE trong cơ sở chính thức, thì các thân thịt gà tơ vẫn sẽ đủ điều kiện lấy mẫu để xét nghiệm *Salmonella*.

II. TRÁCH NHIỆM XÁC MINH CỦA IPP

A. Nếu cơ sở:

1. Chế biến tất cả sản phẩm hoặc tất cả sản phẩm từ một nhóm sản phẩm cụ thể thành sản phẩm RTE; hoặc

2. Chuyển tất cả sản phẩm hoặc tất cả sản phẩm từ một nhóm sản phẩm cụ thể đến cơ sở chính thức thuộc diện kiểm định của cơ quan liên bang khác để chế biến tiếp thành sản phẩm RTE;

IPP phải xác minh trong khi thực hiện quy trình HACCP có liên quan rằng mục đích sử dụng của tất cả sản phẩm mà cơ sở sản xuất ra là chế biến thành sản phẩm RTE (điều 9 CFR 417.2(a)(2)). Nếu cơ sở đáp ứng các tiêu chí trong Phần II.A.1. trên đây, thì tất cả sản phẩm sống trong nhóm sản phẩm đó sẽ vẫn còn lại trong cơ sở đó để chế biến tiếp.

B. IPP phải xác minh bằng cách:

1. Quan sát tất cả sản phẩm chuyển đi để chế biến tiếp thành sản phẩm RTE tại cơ sở; hoặc

2. Đánh giá các hồ sơ để đảm bảo rằng tất cả sản phẩm đều được xử lý tiếp thành các sản phẩm RTE tại cơ sở. Các hồ sơ có thể bao gồm các hồ sơ có ghi mã sản xuất hoặc mã lô sản xuất.

C. Trong các cơ sở khẳng định đáp ứng các tiêu chí trong Phần II.A.2. trên đây, IPP phải đánh giá kế hoạch HACCP và bản phân tích nguy cơ của cơ sở để xác minh mục đích sử dụng của các sản phẩm và phải xác minh rằng cơ sở có các quy trình được tích hợp trong hệ thống an toàn thực phẩm ảnh hưởng đến việc di chuyển tất cả sản phẩm từ nhóm sản phẩm đó đến cơ sở chính thức do cơ quan liên bang kiểm định khác mà tại đó sản phẩm được chế biến tiếp thành sản phẩm RTE.

D. Một số cách thức có thể chấp nhận được mà IPP có thể xác minh rằng cơ sở có các quy trình cần thiết được hợp nhất trong hệ thống an toàn thực phẩm của cơ sở bao gồm:

1. Cơ sở lưu giữ các hồ sơ cho thấy cơ sở chính thức nhận sản phẩm sống chế biến tất cả sản phẩm thành sản phẩm RTE, chẳng hạn như bản sao của các hồ sơ HACCP cho thấy sản phẩm đáp ứng quy định về một Điểm Kiểm soát Tới hạn (CCP) ở khâu khử độc tính phù hợp với các vận đơn có các mã sản xuất tương ứng;

2. Cơ sở nhận được thư bảo chứng cho biết tất cả sản phẩm từ một nhóm sản phẩm cụ thể đều

được chế biến tiếp thành sản phẩm RTE và duy trì trao đổi thông tin liên tục với cơ sở tiếp nhận để xác minh rằng tất cả sản phẩm của mình đang được xử lý như là RTE; và

3. Cơ sở ký hợp đồng với cơ sở tiếp nhận để cơ sở sản xuất biết quy trình sản xuất của cơ sở tiếp nhận.

E. Một số quy trình không đầy đủ sẽ bao gồm:

1. Cơ sở chỉ ghi nhãn sản phẩm sống với một tuyên bố "cần xử lý thêm"; và

2. Cơ sở chỉ lưu giữ một bức thư từ cơ sở tiếp nhận cho biết rằng cơ sở tiếp nhận chỉ sản xuất sản phẩm RTE, mà không có việc cơ sở tiếp nhận thu thập thêm thông tin để xác minh rằng tất cả sản phẩm được xử lý tiếp thành sản phẩm RTE tại cơ sở chính thức.

F. Nếu cơ sở không có các quy trình được hợp nhất trong hệ thống an toàn thực phẩm của mình ảnh hưởng đến việc kiểm soát sự di chuyển của tất cả sản phẩm đến cơ sở do cơ quan liên bang kiểm định khác mà tại đó sản phẩm được chế biến tiếp thành sản phẩm RTE, thì cơ sở vẫn thuộc đối tượng lấy mẫu truyền thống theo chương trình xét nghiệm xác minh *Salmonella*. IPP phải biết rằng cơ sở có trách nhiệm lưu giữ đầy đủ tài liệu để làm luận cứ cho sự khẳng định của cơ sở rằng sản phẩm được đề cập sẽ được chế biến tiếp thành sản phẩm RTE.

LƯU Ý: Các sản phẩm NRTE có đích đến không phải là các cơ sở nội địa do cơ quan liên bang kiểm định để chế biến tiếp thành các sản phẩm RTE sẽ KHÔNG đáp ứng các tiêu chí trong Phần II.A.2. trên đây. Ví dụ về các cơ sở như vậy bao gồm các cơ sở nước ngoài, các cơ sở do cơ quan tiểu bang kiểm định hoặc các cơ sở dịch vụ ăn uống, bao gồm các cơ sở khách sạn, nhà hàng, cơ quan (HRI).

G. Nếu cơ sở sản xuất nhiều hơn một lô thịt bò xay NRTE và giao hàng sản phẩm đến các cơ sở khác và một trong các cơ sở này sản xuất các sản phẩm NRTE, thì IPP phải lấy mẫu sản phẩm theo chương trình xét nghiệm xác minh *Salmonella*. Một số sản phẩm được sản xuất từ nhóm sản phẩm (ví dụ: thịt bò xay NRTE) đi đến ít nhất một cơ sở sử dụng sản phẩm này để sản xuất sản phẩm NRTE. Trong tình huống này, IPP không được phân biệt giữa sản phẩm đi đến các cơ sở sản xuất sản phẩm RTE với sản phẩm đi đến các cơ sở sản xuất sản phẩm NRTE khi lấy mẫu.

III. HƯỚNG DẪN BỔ SUNG DÀNH CHO IPP

A. Nếu cơ sở KHÔNG đáp ứng các tiêu chí trong Phần II. A. trên đây và sản xuất cả các sản phẩm cuối cùng là RTE và NRTE thuộc một nhóm sản phẩm duy nhất, thì IPP phải thực hiện hai mục ghi cho nhóm sản phẩm trong hồ sơ cơ sở; và

1. Đánh dấu vào ô mục đích sử dụng 'RTE' trong hồ sơ cơ sở trên một trong hai mục ghi đó; và

2. KHÔNG đánh dấu vào ô mục đích sử dụng 'RTE' trong hồ sơ cơ sở trên mục ghi còn lại.

LƯU Ý: Cơ sở này SẼ được lên lịch để lấy mẫu xác minh thông qua PHIS nếu đáp ứng yêu cầu về sản lượng và các yêu cầu về sự đủ điều kiện lên lịch khác.

B. Nếu cơ sở đáp ứng các tiêu chí trong Phần II.A. trên đây và sản xuất CHỈ các sản phẩm cuối cùng là RTE thuộc một nhóm sản phẩm duy nhất, thì IPP phải:

1. Thực hiện một mục ghi duy nhất cho nhóm sản phẩm trong hồ sơ cơ sở; và

2. Đánh dấu vào ô mục đích sử dụng 'RTE' trong hồ sơ cơ sở cho sản phẩm đó;

LƯU Ý: Cơ sở này sẽ KHÔNG được lên lịch lấy mẫu xác minh thông qua PHIS.

C. Nếu IPP, trong khi lấy mẫu cho chương trình xét nghiệm xác minh *Salmonella* tại cơ sở, xác định rằng cơ sở đáp ứng các tiêu chí trong Phần II.A. trên đây, thì IPP phải hoàn thành bộ mẫu trước tiếp tục thực hiện theo hướng dẫn trong thông báo này.

D. Nếu xác định rằng cơ sở không còn chế biến tất cả sản phẩm sống từ một nhóm sản phẩm nhất định thành sản phẩm RTE hoặc không còn di chuyển tất cả sản phẩm sống từ một nhóm sản phẩm cụ thể đến cơ sở chính thức do cơ quan liên bang kiểm định khác để được xử lý tiếp thành sản phẩm RTE, thì IPP phải cập nhật tất cả các mục ghi trong hồ sơ cơ sở.

CHƯƠNG VIII – XÁC MINH CÁC CHƯƠNG TRÌNH KIỂM SOÁT *SALMONELLA* VÀ *CAMPYLOBACTER* CỦA CƠ SỞ

CỦA CƠ SỞ ĐỐI VỚI CÁC NHÓM SẢN PHẨM THỊT HOẶC GIA CẦM SỐNG

I. ĐÁNH GIÁ CÁC CHƯƠNG TRÌNH KIỂM SOÁT *SALMONELLA* VÀ *CAMPYLOBACTER* CỦA CƠ SỞ ĐỐI VỚI CÁC NHÓM SẢN PHẨM THỊT HOẶC GIA CẦM SỐNG

A. IPP phải xác định liệu cơ sở có triển khai các quy trình thích hợp được thiết kế để xử lý việc kiểm soát hoặc giám sát *Salmonella* trong mọi chương trình thuộc hệ thống an toàn thực phẩm (ví dụ: HACCP, các Quy chuẩn Hoạt động Vệ sinh, các chương trình tiên quyết hoặc các chương trình khác mà cơ sở không xem là một phần của hệ thống HACCP). Các chương trình này có thể bao gồm, nhưng không giới hạn:

1. Xét nghiệm *Salmonella* đối với động vật còn sống hoặc điều kiện vật chất nuôi nhốt động vật, xét nghiệm các sản phẩm hoặc xét nghiệm môi trường sản xuất hoặc nuôi nhốt trước khi giết mổ;

2. Xét nghiệm sự lây nhiễm vi khuẩn khác khi cơ sở sử dụng dữ liệu đó để làm luận cứ cho các quyết định về *Salmonella* hoặc *Campylobacter*;

3. Các biện pháp can thiệp để giảm hoặc loại trừ *Salmonella* hoặc *Campylobacter*; hoặc

4. Các phương pháp thực hành trước khi thu hoạch hoặc các chương trình quy định mua hàng nhằm giảm lượng *Salmonella* trên động vật còn sống hoặc các nguyên liệu sống tiếp nhận tại cơ sở.

B. Nếu cơ sở triển khai các quy trình thích hợp được thiết kế để giải quyết vấn đề kiểm soát *Salmonella* hoặc *Campylobacter* hoặc thực hiện điều chỉnh đối với các quy trình đó, thì IPP phải tìm câu trả lời cho những câu hỏi như:

1. Dữ liệu nào được thu thập để làm luận cứ cho chương trình?

2. Làm thế nào mà cơ sở xem dữ liệu này là thước đo cho chương trình của mình? Ví dụ:

   a. Cơ sở phân tích dữ liệu và theo dõi các kết quả của chương trình bằng phương pháp nào?

   b. Cơ sở giải thích như thế nào về cách mà dữ liệu sẽ được sử dụng để làm luận cứ hoặc xác minh tính hiệu quả của chương trình?

   c. Cơ sở xác định và lý giải sự khác nhau giữa những biến động thông thường trong dữ liệu như thế nào và điều gì thể hiện rằng chương trình đang hoạt động không như thiết kế (tức là ngoài tầm kiểm soát)? và

   d. Cơ sở có tính đến mức độ mang vi khuẩn *Salmonella* hoặc *Campylobacter* khi nhập về khi xem xét tính hiệu quả của các biện pháp can thiệp được sử dụng trong quá trình xử lý (tức là cơ sở có kiểm tra xem mức độ mang vi khuẩn *Salmonella* hoặc *Campylobacter cao* có vô hiệu hóa các biện pháp can thiệp) hay không?

C. Theo hướng dẫn trong Chỉ thị FSIS 5000.2, *Đánh giá Dữ liệu Kiểm tra của Cơ sở do Người Phụ trách Chương trình Kiểm định thực hiện*, định kỳ hàng tuần, IPP phải đánh giá dữ liệu từ chương trình, trừ khi có một tần suất khác thích hợp hơn dựa trên thời điểm mà cơ sở thu thập dữ liệu. Ví dụ: nếu cơ sở thu thập dữ liệu về *Salmonella* hoặc dữ liệu khác có liên quan đến *Salmonella* theo định kỳ hàng tháng, thì IPP phải đánh giá dữ liệu cụ thể đó theo định kỳ hàng tháng.

D. IPP phải xem xét các xu hướng như:

1. Một phần đáng kể các kết quả của chương trình vượt quá các tiêu chí đã được thiết lập theo thời gian;

2. Một số kết quả của chương trình vượt quá các tiêu chí đã được thiết lập ở mức độ lớn trong một khoảng thời gian tương đối ngắn; hoặc

3. Các kết quả của chương trình cho thấy một xu hướng ổn định về hiệu quả thực hiện yếu kém dần trong một khoảng thời gian tương đối dài.

E. Trong ví dụ dưới đây, các kết quả tự bản thân chúng không phản ánh sự không tuân thủ quy định. Tuy nhiên, IPP phải thảo luận các phát hiện với ban giám đốc cơ sở để tìm hiểu xem họ lý giải thế nào và ứng phó ra sao với các kết quả.

Ví dụ: Cơ sở A phân tích mẫu sản phẩm để tìm *Salmonella* một lần mỗi ca sản xuất và đã thiết lập các tiêu chí (dựa trên các tiêu chuẩn thực hiện được FSIS ban hành trong Đăng ký Liên bang (76 FR 15282)) về quy định không quá 5 kết quả dương tính trong một cửa sổ lấy mẫu gồm 51 mẫu. IPP sẽ phải thảo luận các kết quả này với ban giám đốc cơ sở nếu họ nhìn thấy bất kỳ xu hướng nào sau đây:

1. IPP quan sát thấy, trong thời gian một tháng, các kết quả xét nghiệm dương tính đã vượt quá các tiêu chí của cơ sở về 5 kết quả dương tính trong cửa sổ 51 mẫu 5 trên 20 lần (25%);

2. IPP quan sát thấy trong thời gian một tuần, các kết quả xét nghiệm dương tính đã lên đến 9 trên 51 mẫu cuối cùng, tăng lên một cách đáng kể so với giới hạn kiểm soát 5 kết quả dương tính của cơ sở; hoặc

3. IPP quan sát thấy trong thời gian 3 tháng, các kết quả xét nghiệm dương tính đã vượt quá các tiêu chí của cơ sở 1 lần trong tháng đầu tiên, 3 lần trong tháng thứ hai và 7 lần trong tháng thứ ba, chứng tỏ có một xu hướng về hiệu quả thực hiện yếu kém dần.

F. Nếu có thắc mắc về thiết kế của chương trình, cách thức mà trong đó cơ sở thu thập hoặc phân tích dữ liệu hoặc các xu hướng đang hình thành, thì IPP phải đề cập đến những quan ngại này thông qua các kênh giám sát.

LƯU Ý: IPP phải làm theo hướng dẫn trong Chỉ thị FSIS 5020.1, *Xác minh Chương trình Sáng kiến Salmonella* để xác minh việc lấy mẫu và xét nghiệm *Salmonella* tại các cơ sở tham gia chương trình SIP.

II. NHỮNG BIỆN PHÁP CẦN ÁP DỤNG KHI CƠ SỞ THAY ĐỔI MỘT CÁCH CĂN BẢN HOẶC TẠM THỜI QUY TRÌNH KIỂM SOÁT *SALMONELLA* HOẶC *CAMPYLOBACTER* CỦA MÌNH

A. Sau một bộ mẫu xác minh *Salmonella*, cơ sở có thể thực hiện các thay đổi căn bản đối với hệ thống an toàn thực phẩm của mình, chẳng hạn như loại bỏ các hợp chất gốc clo khỏi quy trình hoặc thay thế các hóa chất kháng vi khuẩn khác. Những thay đổi như vậy là có thể chấp nhận được nếu được hợp thức hóa; tuy nhiên, trong một số trường hợp, FSIS có thể cần tiến hành xét nghiệm để xác minh rằng thực phẩm được sản xuất ra bởi hệ thống đã được điều chỉnh là an toàn. Một cách làm khác là cơ sở có thể tạm thời thay đổi quy trình an toàn thực phẩm của mình trong khi FSIS lấy mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter*, sau đó lại quay trở lại các điều kiện trước khi lấy mẫu sau khi việc lấy mẫu của FSIS hoàn tất. Ví dụ: cơ sở có thể tăng nồng độ clo trong các bể ướp lạnh gia cầm hoặc trên thiết bị đến các mức nồng độ không có luận cứ chứng minh trong bản phân tích nguy cơ của cơ sở và sau đó hạ thấp các mức nồng độ này sau khi hoàn thành bộ mẫu.

LƯU Ý: Hướng dẫn này **<u>không phải</u>** là các quy định mang tính hạn chế đối với các cơ sở gia cầm.

B. IPP phải xác minh rằng những thay đổi đối với hệ thống an toàn thực phẩm đều có tài liệu HACCP làm luận cứ kèm theo một cách thống nhất, bao gồm cả trong và sau khi FSIS tiến hành xét nghiệm xác minh *Salmonella*, căn cứ vào các quy định trong điều 9 CFR 417.2(a) và 9 CFR 417.5(a)(1). Ngoài ra, IPP phải xác định liệu cơ sở đã thay đổi hệ thống an toàn thực phẩm của mình để phù hợp với bộ mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter* của FSIS hay chưa. Bác sĩ Thú y Sở Y tế Cộng đồng (PHV) phải lưu giữ trong hồ sơ tại văn phòng chính phủ hoặc bằng hệ thống PHIS, Bản Ghi nhớ Cuộc họp (MOI) ghi lại chi tiết mọi thay đổi hoặc điều chỉnh mà cơ sở thực hiện trong quy trình của mình khi FSIS tiến hành lấy bộ mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter*. PHV cung cấp thông tin cho ban giám đốc cơ sở để thảo luận tại cuộc họp hàng tuần kế tiếp (xem Chỉ thị FSIS 5010.1, *An toàn Thực phẩm Liên quan đến các Chủ đề Cần Thảo luận Trong các Cuộc họp Hàng tuần với Ban Giám đốc Cơ sở* và Chỉ thi 5000.1).

C. Ví dụ về các thay đổi thường được đề cập trong đoạn B. của phần này bao gồm, nhưng không giới hạn:

1. Thay đổi tạm thời các chất kháng vi khuẩn được sử dụng trong bể ướp lạnh gia cầm chỉ trong một bộ mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter*, chẳng hạn như thay thế clo bằng axit peroxyacetic (PAA);

2. Tăng một cách đáng kể nồng độ các chất kháng vi khuẩn vượt quá các thông số hoạt động bình thường chỉ trong một bộ mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter*. Loại thay đổi này bao gồm việc tăng đến các giá trị cận trên của các mức nồng độ trong phạm vi hệ thống đã được hợp thức hóa nếu cơ sở thường xuyên hoạt động ở các giá trị cận dưới. Ví dụ: nếu khoảng nồng độ clo đã được hợp thức hóa của cơ sở trong nước uống được đo tại nhánh phụ lưu lấy nước ngọt vào bể ướp lạnh là 20-50 ppm, thì cơ sở thường xuyên duy trì ở mức nồng độ bằng 20 ppm nhưng tăng lên mức nồng độ đến 50 ppm chỉ trong thời gian lấy bộ mẫu; và

3. Thay thế vĩnh viễn nước được khử clo nồng độ cao cả hệ thống bằng các chất kháng vi khuẩn có gốc không phải clo kể từ bộ mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter* cuối cùng mà không có quy trình hợp thức hóa thích hợp.

D. Ví dụ về các thay đổi thường KHÔNG được đề cập trong chính sách này bao gồm, nhưng không giới hạn:

1. Thay thế thiết bị sẽ được vận hành giống hệt như thiết bị cũ. Ví dụ: thay một bể ướp lạnh ngâm gia cầm bằng một bể ướp lạnh khác mà không thay đổi chất kháng vi khuẩn hoặc các thông số nhiệt độ của sản phẩm; và

2. Bổ sung hoặc loại bỏ vĩnh viễn các chất kháng vi khuẩn tại nhiều bước khác nhau trong quy trình xử lý nếu các thay đổi đã được phản ánh một cách thích hợp trong hệ thống an toàn thực phẩm của cơ sở cùng với tài liệu làm luận cứ thích hợp.

E. Nếu IPP phát hiện có các thay đổi, điều chỉnh hoặc sự không nhất quán tạm thời trong các phương pháp thực hành sản xuất của cơ sở phù hợp với mẫu của FSIS và được xác nhận thông qua tài liệu và các thảo luận rằng các thay đổi đó là không có luận cứ trong hệ thống HACCP, thì PHV phải thông báo cho Văn phòng Khu vực (DO) thông qua hệ thống giám sát. Đồng thời, PHV phải gửi thông tin thông qua askFSIS trực tiếp cho Nhóm Điều phối Chương trình Lấy mẫu *Salmonella* và *Campylobacter* (SCCG) và đề nghị lên lịch cho bộ mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter* bổ sung đối với cơ sở.

F. Đề nghị lên lịch này phải được chuyển đi thông qua trình tự askFSIS sau:

- Sản phẩm (Chính sách Kiểm định Chung)
    - Nhóm (Lấy mẫu)
        - Phân nhóm (Đề nghị Xúc tiến việc Lên lịch Bộ mẫu Xác minh SALMONEALLA)

G. PHV phải bao gồm thông tin sau đây trong đề nghị:

1. Dòng chủ đề: "Đề nghị Xúc tiến việc Lên lịch Bộ mẫu Xác minh *Salmonealla*";
2. Văn bản nội dung thông báo: tên và mã số cơ sở; và
3. Phần tóm tắt chi tiết về các quan sát của PHV và Giám sát viên Chính (FLS) có khả năng đóng vai trò làm luận cứ cho đề nghị về việc lấy mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter* bổ sung.

LƯU Ý: Trình tự này CHỈ dành cho những đề nghị về các bộ mẫu xúc tiến được đề cập trong chương này.

H. Sau khi đánh giá thông tin được gửi đến, SCCG sẽ gửi thông tin trả lời, thường là trong vòng 30 ngày thông qua các quy trình trả lời vụ việc askFSIS thông thường, cho biết rõ là liệu bộ mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter* bổ sung có được triển khai đối với cơ sở hay không.

I. Nếu đề nghị về việc lên lịch lấy mẫu bổ sung diễn ra khi bộ mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter* vẫn đang trong tiến trình thực hiện, thì bộ mẫu hiện tại sẽ được triển khai cho đến khi hoàn thành cùng với khả năng tiến hành lấy thêm một bộ mẫu đầy đủ nữa sau đó. Mức độ ưu tiên lên lịch cho bộ mẫu cao hơn sẽ áp dụng cho các cơ sở không thu thập hàng ngày dữ liệu về *Salmonella* và dữ liệu liên quan đến sức khỏe cộng đồng khác, trong khi mức độ ưu tiên lên lịch thấp hơn sẽ áp dụng cho các cơ sở đang chứng tỏ sự kiểm soát tiến trình một cách liên tục theo SIP (xem Chỉ thị FSIS 5020.1).

J. Nếu cơ sở đang không tham gia SIP, thì IPP phải đánh giá dữ liệu xét nghiệm vi khuẩn của cơ sở (xem Chỉ thị FSIS 5000.2) và sau đó phải so sánh dữ liệu trong khoảng thời gian sản xuất gần đây với các kết quả từ thời điểm bắt đầu bộ mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter*. Việc phân biệt sự khác nhau giữa các kết quả có thể có liên quan đến mức độ thay đổi trong các biện pháp can thiệp mà cơ sở đang sử dụng.

K. PHV phải đánh giá tài liệu làm luận cứ của cơ sở và ra một NR nếu các biện pháp can thiệp không được triển khai theo cách thức phù hợp với tài liệu làm luận cứ hoặc các thay đổi đối với quy trình không có luận cứ chứng minh trong bản phân tích nguy cơ. Ví dụ: hệ thống an toàn thực phẩm của cơ sở bình thường có thể phụ thuộc hoàn toàn vào việc ứng dụng hệ thống giảm mầm bệnh cụ thể, nhưng cơ sở lại thay đổi nồng độ mà không có luận cứ kèm theo để phù hợp với một quy định mua hàng cụ thể (ví dụ: xuất khẩu) hoặc khi việc lấy mẫu xác minh của FSIS được thực hiện.

L. Nếu IPP và Người giám sát Chính (FLS) có bằng chứng chứng tỏ rằng cơ sở thay đổi sang một quy trình thay thế vô căn cứ hoặc tiếp tục có những hành vi không tuân thủ liên quan đến các quyết định vô căn cứ, thì DO phải cân nhắc việc lên lịch tiến hành Đánh giá An toàn Thực phẩm (FSA) do có lý do chính đáng. FSA phải được sử dụng để xác định liệu bản phân tích nguy cơ và tài liệu làm luận cứ liên quan đến quy trình thay thế hoặc điều chỉnh đó có chứng tỏ rằng quy trình sẽ ngăn chặn hoặc kiểm soát *Salmonella* hoặc *Campylobacter* theo cách thức sao cho có hiệu quả bảo vệ ít nhất là ngang bằng với quy trình đã được sử dụng trong khi FSIS tiến hành xét nghiệm xác minh *Salmonella hoặc Campylobacter* hay không.

CHƯƠNG IX– BÁO CÁO VỀ CÁC KẾT QUẢ LẤY MẪU *SALMONELLA* VÀ *CAMPYLOBACTER*

I. CÁC MẪU RIÊNG BIỆT

Các kết quả phòng thí nghiệm đối với các mẫu riêng biệt sẽ khả dụng đối với IPP ngay khi được đăng tải trong LIMS Direct. Dữ liệu về kiểu huyết thanh đối với các mẫu dương tính với *Salmonella* sẽ được bổ sung sau ngay khi thông tin cập nhật trở nên khả dụng.

LƯU Ý: Việc gọi điện giục phòng thí nghiệm sẽ không có tác dụng đẩy nhanh tốc độ báo cáo kết quả.

II. BÁO CÁO VỀ CÁC BỘ MẪU ĐÃ HOÀN THÀNH

A. Khi có đủ số lượng mẫu để hoàn thành một bộ mẫu được phân tích để biết tình trạng đạt hoặc không đạt, thì Báo cáo Bộ mẫu đã hoàn thành tổng hợp tất cả kết quả mẫu đạt và không đạt riêng biệt, cũng như kết quả đạt hoặc không đạt của toàn bộ bộ mẫu xác minh, sẽ được Nhóm Phân tích và Tổng hợp Dữ liệu (DAIG) gửi e-mail đến danh sách nhận kết quả qua e-mail của DO PR/HACCP để gửi cho IPP; một bản sao khác sẽ được gửi qua e-mail cho Người Liên lạc Lấy mẫu Phòng thí nghiệm của cơ sở được liệt kê trong hồ sơ nhà máy của PHIS.

B. IPP không được ra Hồ sơ sự Không tuân thủ (NR) chỉ dựa trên duy nhất một bộ mẫu xác minh *Salmonella* hoặc *Campylobacter* không đạt.

LƯU Ý: Viên chức Pháp chế, Điều tra và Phân tích sẽ đánh giá chuyên sâu các kết quả lấy mẫu này trong khi tiến hành bất kỳ Đánh giá An toàn Thực phẩm nào tại cơ sở theo Chỉ thị FSIS PHIS 5100.4, Lên lịch theo Thứ tự Ưu tiên cho các Nhiệm vụ Đánh giá An toàn Thực phẩm bằng cách Sử dụng Hệ thống Thông tin Sức khỏe Cộng đồng. Đồng thời, các cơ sở không đạt một bộ mẫu xác minh sẽ tăng bậc trong thứ tự ưu tiên để tiến hành FSA. Nếu bộ mẫu xác minh không đáp ứng tiêu chuẩn thực hiện, thì sẽ không chỉ định khoảng thời gian trễ trước khi lên lịch một bộ mẫu xác minh bổ sung. IPP phải thông báo cho các cơ sở rằng họ KHÔNG nên kỳ vọng có sự trì hoãn trong việc triển khai bộ mẫu thẩm tra vì mục đích có thêm thời gian để nâng cấp thiết bị hoặc thay đổi hệ thống an toàn thực phẩm của cơ sở. FSIS xem biện pháp này như một biện pháp bảo vệ sức khỏe cộng đồng thận trọng, đặc biệt là nếu cơ sở tiếp tục sản xuất sản phẩm để phân phối vào lưu thông thương mại. FSIS sẽ tiếp tục đưa mọi đồ hình PFGE được phát hiện trong khi tiến hành bộ mẫu thẩm tra vào cơ sở dữ liệu PulseNet của CDC.

III. *THƯ THÔNG BÁO KẾT THÚC BỘ MẪU (EOS) SALMONELLA* VÀ *CAMPYLOBACTER*

A. Khi hoàn tất bộ mẫu xác minh *Salmonella*, FSIS sẽ cung cấp thông tin chi tiết về các kiểu huyết thanh *Salmonella* có liên quan đến bệnh ở người trong các thư thông báo kết thúc bộ mẫu (EOS) *Salmonella* được gửi cho các cơ sở. Thư EOS cung cấp thông tin về các kết quả của hai bộ mẫu được hoàn thành gần nhất. Thông tin này bao gồm các kết quả xét nghiệm dương tính và âm tính, cũng như thông tin sẵn có về kiểu huyết thanh, thông tin dựa trên PFGE và xếp hạng liên quan đến sức khỏe cộng đồng của các thể phân lập. Thư thông báo này cung cấp cụ thể thông tin về các kiểu huyết thanh thường có liên quan đến bệnh ở người, cũng như các dạng thù hình khác có khả năng ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng cần quan tâm. Có thể tham khảo thư EOS mẫu trong Bản đính kèm 9 - Mẫu Thư Thông báo Kết thúc Bộ mẫu.

B. FSIS đang cố gắng bắt nhịp với các cơ chế hoạt động của cơ sở để thường xuyên chia sẻ và so sánh thông tin dạng thù hình. Do đó, IPP phải biết rằng FSIS bao gồm thông tin về các kiểu huyết thanh được phát hiện trong quá trình lấy mẫu khi báo cáo các kết quả lấy mẫu, bao gồm cả việc liệu các kiểu huyết thanh có trong danh sách hai mươi kiểu huyết thanh thường gặp nhất có liên quan đến bệnh ở người của CDC hay không, cũng như các kế hoạch để bao gồm thông tin về dạng thù hình khác (thông tin dựa trên đồ hình PFGE và hồ sơ kháng kháng sinh) khi thông tin về dạng thù hình đó khả dụng. Ngoài ra, đối với các bộ mẫu Gà Tơ và Gà tây Tơ, thư EOS còn bao gồm các kết quả về

Campylobacter.

C. IPP phải biết rằng ngoài việc đánh giá biện pháp kiểm soát tiến trình thông qua phân tích các kết quả của bộ mẫu, FSIS còn nhận diện cả các dạng thù hình của *Salmonella*. FSIS cho rằng các thể phân lập cùng với các dạng thù hình dựa trên lịch sử ghi nhận có liên quan với bệnh ở người có khả năng gây bệnh ở người cao hơn những thể phân lập không có lịch sử ghi nhận như vậy. FSIS đã cho biết các cơ sở nhiều lần sản xuất sản phẩm có các dạng thù hình của *Salmonella* ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng cần quan tâm sẽ có thứ tự ưu tiên cao để tiến hành FSA (xem Chỉ thị FSIS 5100.4). FSIS xem thông tin về các dạng thù hình là rất quan trọng đối với nhiệm vụ bảo vệ sức khỏe cộng đồng. FSIS cung cấp thông tin về các dạng thù hình cho các cơ sở thông qua các thư EOS về *Salmonella* để các cơ sở sử dụng trong các quy trình ra quyết định về an toàn thực phẩm của cơ sở.

LƯU Ý: Do FSIS chưa thiết lập tiêu chuẩn thực hiện cho các dạng thù hình của *Salmonella*, nên thông tin này không được sử dụng để xác định xem cơ sở đạt hay không đạt bộ mẫu xác minh *Salmonella*.

D. IPP phải biết rằng sự kiện các thể phân lập có các dạng thù hình theo lịch sử ghi nhận có liên quan với bệnh ở người không mặc nhiên hàm ý rằng sản phẩm được lấy mẫu chính là nguyên nhân gây ra bất kỳ bệnh nào ở người cũng như không nhất thiết có nghĩa rằng hệ thống an toàn thực phẩm của cơ sở không hiệu quả. FSIS sẽ xác minh những mối liên hệ cụ thể này thông qua điều tra dịch tễ học hoặc FSA.

E. IPP phải biết rằng thư EOS bao gồm các phần sau: (Xem Bản đính kèm 9 - Mẫu Thư Thông báo Kết thúc Bộ mẫu)

1. **Kiểm soát Tiến trình:** Phần này cho biết liệu cơ sở có duy trì biện pháp kiểm soát tiến trình nhất quán hay không. Bảng *"Tóm tắt Kết quả từ Hai Bộ Mẫu Gần nhất"* có thông tin nhận diện sản phẩm được xét nghiệm, ngày bộ mẫu được hoàn thành, số lượng mẫu được phân tích, số kết quả *Salmonella* và *Campylobacter* (tùy trường hợp thích hợp) dương tính và hạng mục kiểm soát tiến trình liên quan đến *Salmonella*;

2. **Đánh giá các Thể phân lập theo Kiểu huyết thanh đặt Trọng tâm vào Sức khỏe Cộng đồng:** Phần này cung cấp thông tin chi tiết về kiểu huyết thanh từ bộ mẫu xác minh *Salmonella* gần nhất của cơ sở. Phần này bao gồm bảng *"Các Kết quả Kiểu huyết thanh đối với Bộ Mẫu Gần Nhất"* cung cấp thông tin chi tiết về các kết quả kiểu huyết thanh đối với bộ mẫu hiện tại cũng như phần giải thích ngắn gọn về loại thông tin được cung cấp trong bảng;

3. **Thảo luận về các Kết quả Thu thập được của Bộ mẫu:** Phần này đưa ra giải thích ngắn gọn về thông tin được cung cấp trong thư, bao gồm cả thông tin về hoạt động xét nghiệm xác minh *Salmonella* và *Campylobacter* (khi thích hợp) trong tương lai được lên lịch tại cơ sở và các kỳ vọng của FSIS.

F. IPP phải biết rằng có thể phải mất nhiều tuần sau khi hoàn tất một bộ mẫu thì mới gửi thư EOS.

LƯU Ý: Trừ khi được DO chỉ thị, IPP sẽ không phải thực hiện hoạt động xác minh bổ sung hoặc không cần áp dụng biện pháp chế tài dựa trên thông tin và kết quả được cung cấp trong thư EOS. Viên chức Pháp chế, Điều tra và Phân tích (EIAO) sẽ tiến hành xác minh tính thích đáng của biện pháp ứng phó của cơ sở đối với các kết quả này trong nhiệm vụ FSA tiếp theo được thực hiện tại cơ sở.

CHƯƠNG X– THẢO LUẬN VỚI CƠ SỞ VỀ CÁC KẾT QUẢ KIỂM ĐỊNH

A. Như được quy định trong Chỉ thị FSIS 5000.1, IPP phải tiến hành các cuộc họp hàng tuần với cơ sở để thảo luận về các chủ đề có khả năng ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm và khả năng của cơ sở trong việc đáp ứng các quy định pháp quy.

B. Khi cần thiết tại cuộc họp hàng tuần, IPP phải thảo luận với ban giám đốc cơ sở về bất kỳ xu hướng nào mà IPP tin rằng có thể cho thấy rằng chương trình *Salmonella* hoặc *Campylobacter* của cơ sở đang không được kiểm soát. Ngoài ra, IPP phải hỏi về các biện pháp, nếu có, mà ban giám đốc cơ sở áp dụng để thiết lập lại sự kiểm soát.

C. IPP phải:

1. Cung cấp Báo cáo Bộ mẫu đã Hoàn thành cho ban giám đốc cơ sở ngay khi có báo cáo;

2. Thông báo cho cơ sở rằng họ sẽ nhận được một thư EOS chi tiết qua bưu điện ngay khi có thông tin về kiểu huyết thanh *Salmonella* đối với tất cả các mẫu dương tính mà có thể phải mất nhiều tuần để có thông tin này; và

3. Thông báo cho cơ sở biết nếu họ không đạt bộ mẫu *Salmonella* hoặc *Campylobacter* và điều này gần như chắc chắn sẽ dẫn đến việc ngay lập tức phải lên lịch bộ mẫu *Salmonella* hoặc *Campylobacter* bổ sung.

D. Tại cuộc họp hàng tuần tiếp theo sau khi gửi hoặc nhận được một thư EOS, IPP phải:

1. Xem xét thông tin trong các Phần A-F của Chương IX, Phần III và các kết quả được cung cấp trong thư với ban giám đốc cơ sở;

2. Thảo luận thông tin dạng thù hình được cung cấp trong thư EOS với ban giám đốc cơ sở để nhấn mạnh tầm quan trọng của thông tin này;

3. Thông báo cho ban giám đốc cơ sở rằng họ phải luôn luôn cân nhắc các kết quả phân tích biện pháp kiểm soát tiến trình và dạng thù hình trong quy trình ra quyết định của mình khi đánh giá hệ thống an toàn thực phẩm chung của cơ sở và thực hiện các thay đổi một cách thích hợp;

4. Thông tin cho ban giám đốc cơ sở rằng FSIS có thể xác định rằng cơ sở không cân nhắc một cách thỏa đáng thông tin được cung cấp trong quy trình ra quyết định của mình có hệ thống an toàn thực phẩm không hiệu quả;

5. Thông báo cho ban giám đốc cơ sở rằng các câu hỏi về kỹ thuật và lấy mẫu có thể được gửi thông qua askFSIS; và

E. IPP phải ghi chú lại nội dung cuộc họp vào một MOI phù hợp với Chỉ thị FSIS 5000.1 và Chỉ thị FSIS 5010.1.

CHƯƠNG XI – PHÂN TÍCH DỮ LIỆU

Văn phòng Tổng hợp Dữ liệu và Bảo vệ Thực phẩm (ODIFP) và Văn phòng Khoa học Sức khỏe Cộng đồng (OPHS) sẽ phân tích các kết quả mẫu từ xét nghiệm xác minh *Salmonella* và *Campylobacter*. Cụ thể là, các văn phòng này sẽ đánh giá dữ liệu sẵn có liên quan đến các kết quả về kiểu huyết thanh và dạng thù hình đối với tất cả các mẫu dương tính, cũng như đánh giá các nguồn dữ liệu khác nhau trên cơ sở thường quy để đánh giá tính hiệu quả của chỉ thị này. Các kết quả từ những phân tích này sẽ được chia sẻ với Văn phòng Tác nghiệp Hiện trường (OFO) và Văn phòng Phát triển Chính sách và Chương trình (OPPD) để xác định liệu các phát hiện có gợi ý về những cải tiến có thể thực hiện đối với chương trình hoặc hướng dẫn dành cho IPP hay không.

CHƯƠNG XII– CÂU HỎI

Gửi câu hỏi liên quan đến chỉ thị này cho Ban Phụ trách Phát triển Chính sách thông qua askFSIS hoặc qua điện thoại theo số 1-800-233-3935. Khi gửi câu hỏi, hãy sử dụng thẻ Gửi Câu hỏi (Submit a Question) và nhập các thông tin sau đây vào các trường đã cho:

Trường Chủ đề:	Nhập **Chỉ thị 10250.1**
Trường Câu hỏi:	Nhập câu hỏi chi tiết nhất có thể.
Trường Sản phẩm:	Chọn **Chính sách Kiểm định Chung** từ menu thả xuống.
Trường Hạng mục:	Chọn **Lấy mẫu/Salmonella** từ menu thả xuống.
Phạm vi Chính sách:	Chọn **Dành riêng cho Nội địa (Hoa Kỳ)** hoặc **Quốc tế (Xuất/Nhập khẩu)** từ menu thả xuống.

Khi đã điền xong tất cả các trường, hãy nhấn vào **Tiếp tục**.

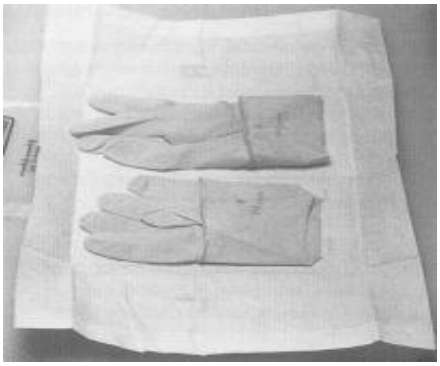
Trợ lý Chánh Văn phòng

Văn phòng Phát triển Chính sách và Chương trình

BẢN ĐÍNH KÈM 1 – CÁCH MANG GĂNG TAY VÔ TRÙNG

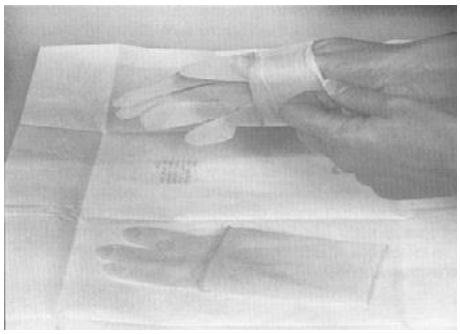
Bước 1 Đầu tiên, rửa và vệ sinh tay đến giữa cẳng tay. Lau khô tay bằng khăn giấy dùng một lần.

Đặt gói găng tay sao cho các chữ cái L và R hướng về phía mình (L=trái, R=phải).

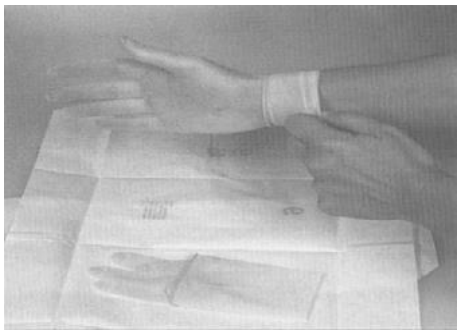


Bước 2 Khi mới mở gói găng tay ra, găng tay vẫn còn được gấp, xắn phần cổ tay và ngửa lòng bàn tay của găng tay ra. Để nguyên găng tay trong bao gói cho đến khi bắt đầu mang găng tay.

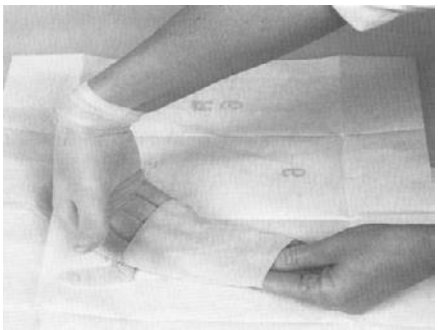
Bước 3 Mở một chiếc găng tay ra bằng cách cầm lấy mặt trong của phần cổ tay đã xắn lên của găng tay. Đưa tay vào trong găng tay, lòng bàn tay ngửa ra và rút găng tay ra khỏi bao gói.



Bước 4 Kéo găng tay lên hết bằng bàn tay chưa mang găng tay và kéo phần cổ tay đã xắn lên sao cho tay chưa mang găng không chạm vào mặt bên ngoài của găng tay.

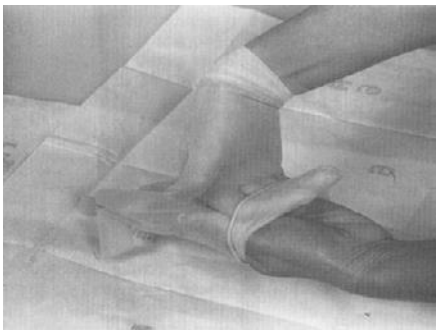


Bước 5 Lặp lại các bước trước đó với găng tay còn lại, **trừ một điểm quan trọng là**: không thao tác với găng tay thứ hai bằng mặt trong của phần cổ tay đã xắn lên. Nếu chạm vào mặt trong, thì mặt bên ngoài của găng tay vô trùng thứ nhất có thể tiếp xúc với bàn tay và cổ tay khi kéo chiếc găng tay thứ hai lên. Ngay cả khi đã rửa và vệ sinh tay rồi thì chúng vẫn không vô trùng. Cách làm đúng là đặt bàn tay chưa mang găng ngửa lên và đưa vào chiếc găng tay thứ hai.



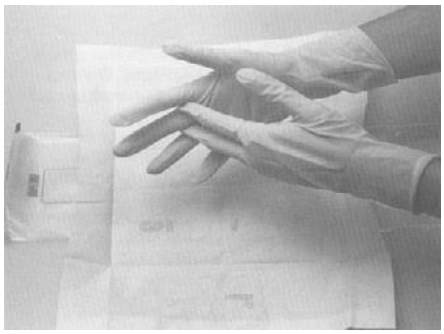
Đưa các ngón tay của bàn tay mang găng vào phần cổ tay đã xắn lên của chiếc găng tay thứ hai để dễ dàng mang chiếc găng tay thứ hai vào.

Bước 6 Chỉ được thao tác với chiếc găng tay thứ hai ở mặt bên ngoài và điều chỉnh phần cổ tay cho vừa với cổ tay.



Bước 7 Sau khi đã mang cả hai chiếc găng tay, có thể chạm vào mặt bên ngoài của một bên găng tay bằng bàn tay đã mang găng còn lại để điều chỉnh cho vừa.

Nếu tại bất kỳ thời điểm nào có quan ngại rằng một chiếc găng tay có thể đã bị nhiễm bẩn, thì hãy vứt bỏ và lặp lại quy trình để mang đôi găng tay vô trùng mới.



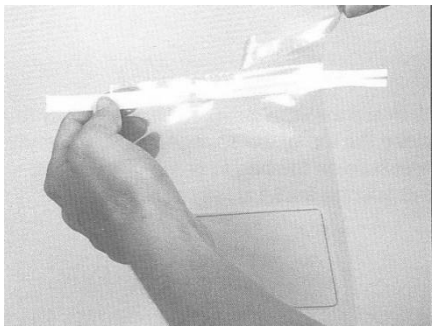
BẢN ĐÍNH KÈM 2 – CÁCH CHUẨN BỊ BỌT BIỂN VÀ DƯỠNG CHUẨN ĐỂ LẤY MẪU

Bước 1 Các bước này phải được thực hiện ngay trước khi thực hiện lấy mẫu bằng bọt biển.

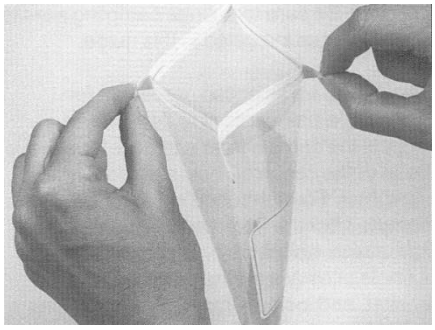
Rửa và làm khô tay.

Lấy chai chứa dung dịch BPW từ trong tủ lạnh.

Mở túi đựng bọt biển ra bằng cách cầm góc gần dây khóa (thường có màu trắng hoặc vàng). Xé dải băng trong suốt đã được đục lỗ sẵn ở miệng túi. Không giật hoặc xé các dây khóa.

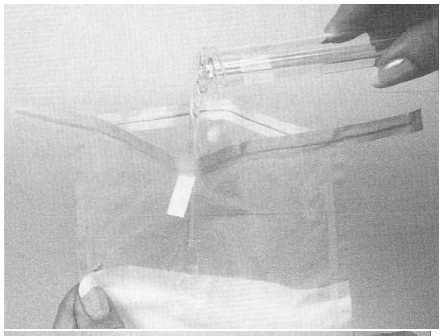


Bước 2 Tách hai tai nhỏ màu trắng ở hai bên của túi để mở miệng túi ra.



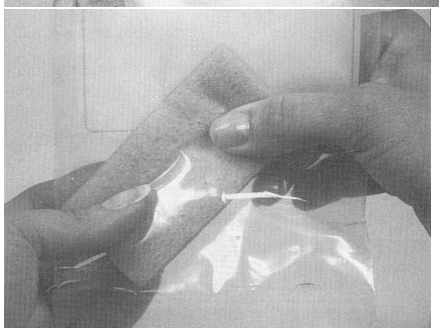
Bước 3 Mở nắp của chai dung dịch BPW vô trùng đã được làm lạnh trước ra, cẩn thận không chạm vào chai đang mở nắp.

Cẩn thận rót toàn bộ dung dịch bên trong chai BPW (10 ml) vào trong túi đựng bọt biển để làm ướt miếng bọt biển. Đặt chai sang một bên.



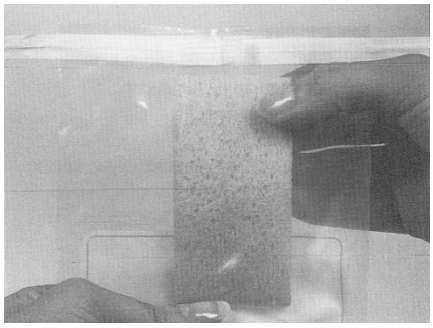
Bước 4 Ép hai dây khóa lại với nhau để đóng miệng của túi đựng bọt biển lại.

Sử dụng lực ép của bàn tay trên túi để cẩn thận bóp nhẹ nhàng miếng bọt biển cho đến khi nó thấm ướt hoàn toàn.



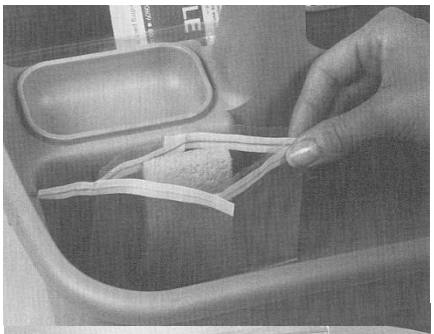
Bước 5 Với miệng túi vẫn đang đóng, cẩn thận đẩy miếng bọt biển đã thấm ướt lên phần trên của túi.

Đẩy sao cho một cạnh theo chiều rộng của miếng bọt biển hướng về phía miệng túi.



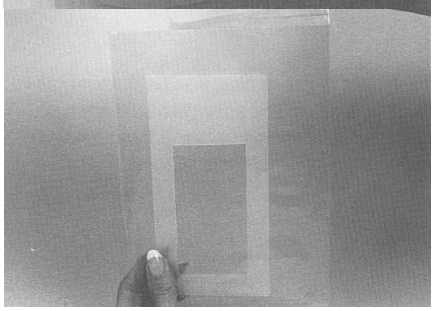
Bước 6 Mở túi ra, cẩn thận để các ngón tay không chạm vào mặt trong túi. Dây khóa ở miệng túi phải giữ cho miệng túi mở ra.

Đặt túi sang một bên, cẩn thận không làm nhiễm bẩn miếng bọt biển.



Bước 7 Mở túi dưỡng chuẩn ra bằng cách cầm một góc và xé dải băng trong suốt được đục lỗ sẵn ở miệng túi.

Đặt túi sang một bên, cẩn thận không làm nhiễm bẩn dưỡng chuẩn.

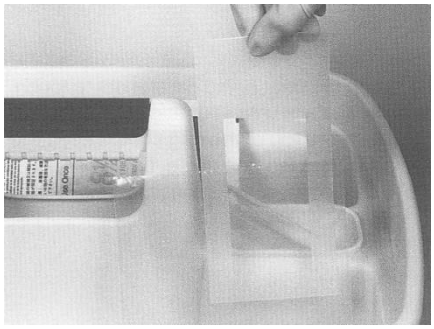


Bước 8 Mang đôi găng tay vô trùng vào như được mô tả trong Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng.

Cẩn thận lấy miếng bọt biển đã thấm ướt ra khỏi túi bằng cách kẹp vào đầu của miếng bọt biển lấy mẫu bằng bàn tay lấy mẫu đã mang găng. Không được chạm vào mặt bên ngoài của túi.

Với bàn tay đã mang găng còn lại, lấy dưỡng chuẩn ra bằng cách cầm mép ngoài, chú ý không làm nhiễm bẩn các mép trong, là các mép định hình các khu vực lấy mẫu của dưỡng chuẩn.

Thực hiện việc lấy mẫu bằng bọt biển cho loài được xác định.

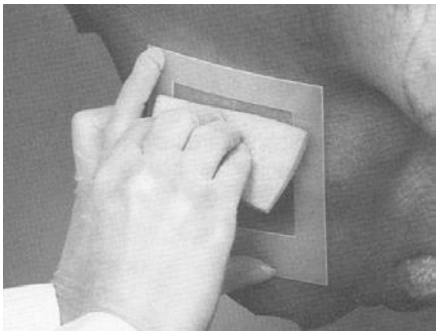


BẢN ĐÍNH KÈM 3 – CÁCH SỬ DỤNG BỌT BIỂN THẤM HÚT THÂN THỊT (CHUNG)

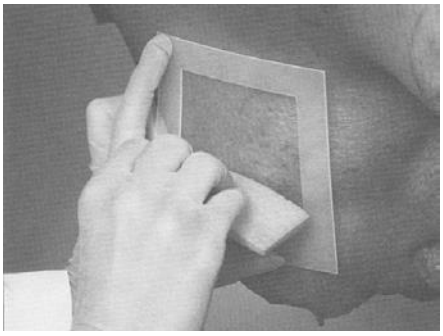
Có hai phương pháp để di chuyển miếng bọt biển trên khắp bề mặt mẫu ứng với mỗi chiều:

Phương pháp Thấm hút bằng Bọt biển 1:

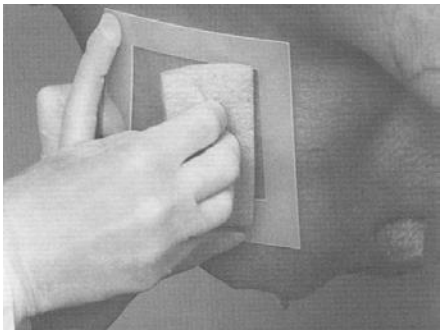
Cầm chắc miếng bọt biển và lau khắp bề mặt theo một chiều. Đối với chiều dọc, lau miếng bọt biển xuôi xuống. Đối với chiều ngang, lau từ trái sang phải.

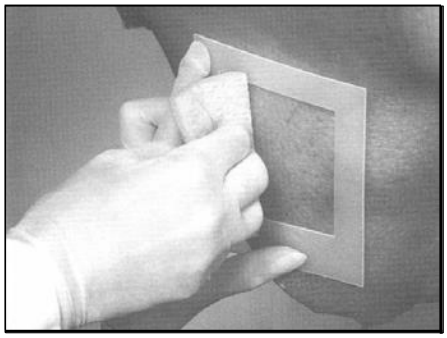


Nhấc miếng bọt biển lên và đặt nó vào cùng một vị trí xuất phát và lặp lại thao tác lau theo cùng một chiều khắp vị trí lấy mẫu. Lặp lại thao tác này đủ 10 lần.



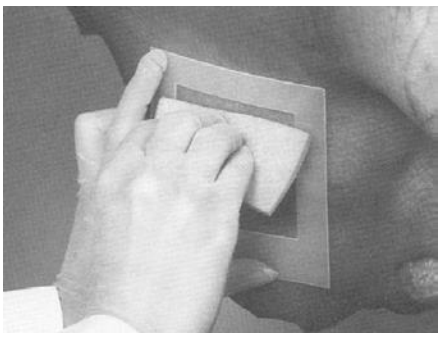
Sau đó chuyển sang chiều khác (ngang hoặc dọc) và làm theo các bước giống hệt bằng cách sử dụng cùng một mặt của miếng bọt biển.

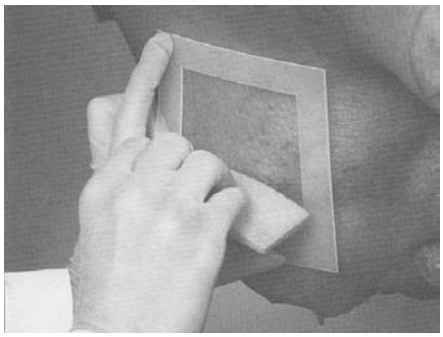




Phương pháp Thấm hút bằng Bọt biển 2:

Cầm chắc miếng bọt biển và lau khắp bề mặt theo một chiều. Đối với chiều dọc, lau miếng bọt biển xuôi xuống. Đối với chiều ngang, lau từ trái sang phải.

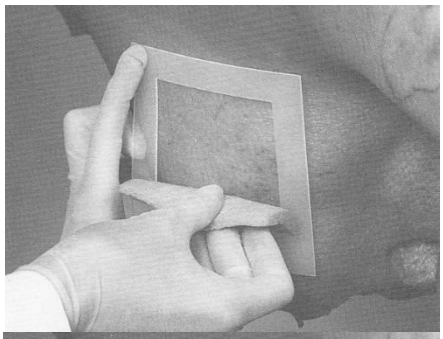


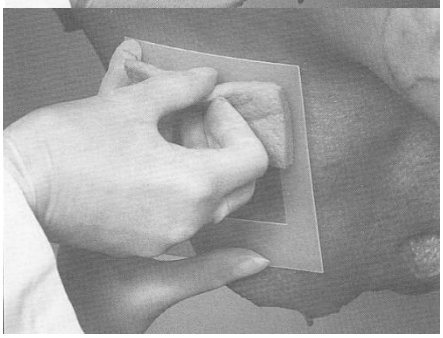


Khi đến cuối của đường lau, nhấc miếng bọt biển lên và xoay cổ tay sao cho bàn tay và miếng bọt biển quay ngược lại so với chiều vừa mới lau. Điều này cho phép chính bề mặt bọt biển vừa lau tiếp xúc với vị trí lấy mẫu.

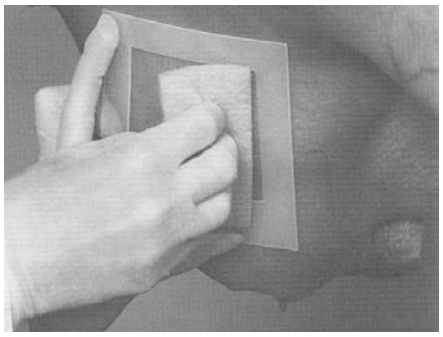
Bây giờ lau miếng bọt biển khắp bề mặt lấy mẫu theo chiều ngược lại.

Lặp lại cho đến khi bề mặt được lau đủ 10 lượt bằng miếng bọt biển (tức là đối với chiều ngang thì lau từ trái sang phải và từ phải sang trái 5 vòng; và đối với chiều dọc thì lau từ trên xuống dưới và từ dưới lên trên 5 vòng).

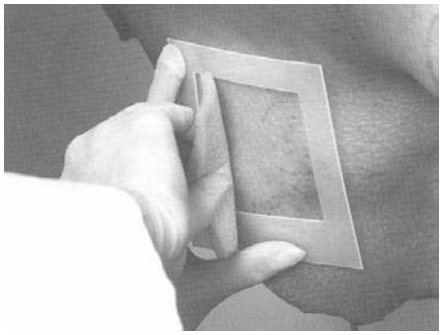




Sau đó chuyển sang chiều khác (ngang hoặc dọc) và làm theo các bước giống hệt bằng cách sử dụng cùng một mặt của miếng bọt biển.



Không chuyển phương pháp thấm hút trong khi đang tiến hành trên cùng một vị trí lấy mẫu. Lưu ý rằng điều cực kỳ quan trọng là phải tiến hành quy trình này và toàn bộ quy trình lấy mẫu một cách thống nhất để đảm bảo thu được các kết quả mẫu hợp lệ.



BẢN ĐÍNH KÈM 4 – CÁCH TRÁNG RỬA THÂN THỊT GÀ TƠ

Bước 1 Vật tư lấy mẫu có trong thùng gửi hàng:

1– Đôi găng tay Vô trùng
1 – Túi nhựa vô trùng lớn 15” x 20”
1– Chai Nước Peptone Đệm (BPW) được làm lạnh trước vô trùng 400 ml
1– Lọ chứa mẫu vô trùng 120 ml có nắp
1 – Túi loại có khóa kéo có thể làm kín dung tích một phần tư gallon (túi chứa phụ)
1 – Bìa nhựa 6” x 12” để kẹp mẫu lấy mẫu đã điền thông tin 1 – Mẫu FSIS 7355-2A/2B, Bộ nhãn niêm phong mẫu Phòng thí nghiệm
3 – Dấu FedEx để tính cước in sẵn (một cho mỗi phòng thí nghiệm của FSIS)
1 – Miếng hút ẩm
1 – Mút chặn trên mỗi thùng gửi hàng
Các miếng ngăn bằng giấy bồi
Các gói gel làm lạnh

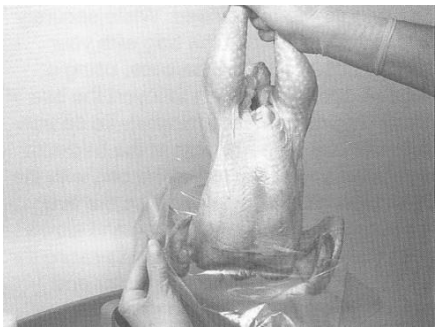
Phải đảm bảo rằng tất cả vật tư lấy mẫu đều có sẵn. Sử dụng một chiếc giỏ xách hoặc hộp chứa nhỏ để mang vật tư đến địa điểm lấy mẫu. Vệ sinh bề mặt làm việc.

Rửa và làm khô tay.

Cẩn thận mở túi vô trùng cỡ lớn ra. Không làm nhiễm bẩn mặt trong của túi. Túi có thể được đặt nằm trên một mặt, được mở ra, trong khi chọn thân thịt gà để lấy mẫu.

Mang đôi găng tay vô trùng như được mô tả trong Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng.

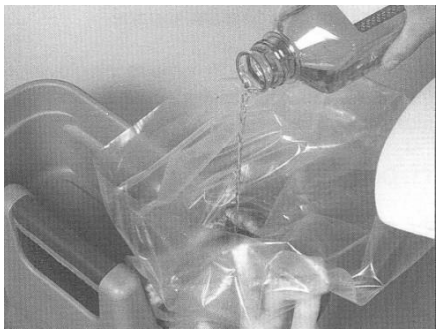
Bước 2 Sử dụng một tay đã mang găng, cầm thân thịt gà đã được chọn lên bằng cách cầm vào chân và để cho toàn bộ chất lỏng còn dư trong thân thịt gà chảy ra hết.



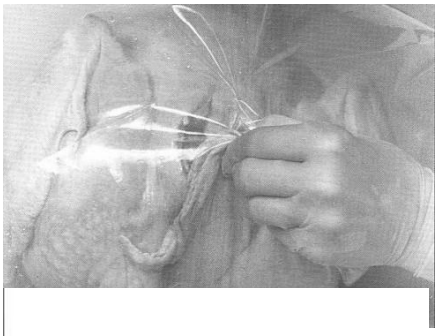
LƯU Ý: Vì các mục đích an toàn, đừng lấy thân thịt gà ra khỏi dàn treo mà hãy lấy sau khi nó rơi ra khỏi dây chuyền.

Sử dụng tay còn lại, nhặt túi lấy mẫu đã mở lên. Đặt con gia cầm vào trong túi lấy mẫu với chân và hậu môn quay về phía miệng túi. Không được chạm vào mặt trong của túi bằng bất kỳ tay nào.

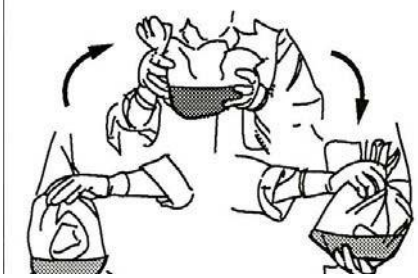
Bước 3 Đặt đáy túi lên một bề mặt phẳng. Giữ miệng túi hơi mở ra, mở nắp chai dung dịch BPW đã được làm lạnh trước và rót toàn bộ dung dịch trong chai vào trong khoang bụng của thân thịt.



Bước 4 Nhặt túi lên bằng cách cầm miệng túi và, thông qua túi, kéo phần da cổ tự do trên thân thịt để trùm nó lên trên xương cổ làm lớp đệm để tránh làm thủng túi.



Bước 5 Đẩy hết không khí trong túi ra bên ngoài, xoắn miệng túi lại và gập phần xoắn xuống. Ép mạnh để túi đóng lại. Trong khi đỡ một cách an toàn thân thịt gia cầm trong túi bằng tay, hãy tráng rửa toàn bộ thân thịt, lắc nhiều lần để lật đi lật lại thân thịt 30 lần (khoảng 1 phút). Để thực hiện thao tác này, hãy giữ thân thịt ở đáy túi bằng một tay còn tay kia giữ chặt miệng túi.



Duy trì việc kẹp chặt con gia cầm, lật nhiều lần tay giữ dưới đáy túi một cách chậm rãi lên trên. Quy trình này sẽ đảm bảo rằng toàn bộ bề mặt của thân thịt, bên trong và bên ngoài, đều được tráng rửa. Khi con gia cầm được tráng rửa, phải nghe thấy tiếng "ụp oạp" của dung dịch.

Bước 6 Trước khi thu thập 100 mL dung dịch tráng rửa, phải lấy con gà một cách vô trùng ra khỏi túi lấy mẫu bằng các bước sau:

1. Đặt túi lên một bề mặt phẳng;
2. Cẩn thận mở túi nhựa có chứa con gia cầm ra sao cho không chạm vào mặt trong của túi hoặc các góc bên trong;
3. Lần xuôi xuống dưới đáy túi quanh thân thịt sao cho có thể cầm chắc được một chân, mà không chạm vào mặt trong của túi nhựa;
4. Trong khi giữ túi bằng một tay, cẩn thận lấy con gia cầm ra khỏi túi bằng tay còn lại; và
5. Đặt con gia cầm trở lại băng chuyền hoặc bàn.

LƯU Ý: Không nhất thiết phải tráng rửa thân thịt bằng nước uống được trước khi trả nó về dây chuyền.

Thu thập 100 mL mẫu nước tráng rửa từ túi lấy mẫu ngay lập tức bằng cách:

1. Tháo nắp khỏi lọ chứa mẫu vô trùng 120 mL rỗng, cẩn thận không làm nhiễm bẩn mặt trong của lọ chứa mẫu hoặc nắp lọ và bằng cách không để cho túi chạm vào các bề mặt bên trong của lọ;
2. Bằng hình chữ "V" được tạo ra bởi góc dưới của túi làm miệng rót, cẩn thận rót dung dịch tráng rửa vào trong lọ đang mở, lấy càng nhiều dung dịch tráng rửa BPW càng tốt, nhưng tối thiểu là 100 mL và
3. Đậy nắp lọ và kiểm tra để chắc chắn rằng nắp được đóng chặt đúng vị trí.

Bước 7 Đặt hộp chứa có mẫu và đã được ghi nhãn vào trong một túi loại có khóa kéo, đẩy hết không khí thừa ra ngoài và khóa kín túi lại.

Mẫu đã được thu thập phải được làm lạnh trong vòng năm (5) phút kể từ khi thu thập và được bảo quản lạnh dưới sự kiểm soát của FSIS cho đến khi được gửi đến phòng thí nghiệm.

Lặp lại các bước trên cho mỗi đề nghị lấy mẫu *Salmonella*. Sử dụng một thân thịt khác nhau cho mỗi mẫu.

BẢN ĐÍNH KÈM 5 – CÁCH SỬ DỤNG BỌT BIỂN THẤM HÚT THÂN THỊT GÀ TÂY TƠ

Bước 1 Sẽ có HAI quy trình thấm hút thân thịt trên một mẫu sau khi ướp lạnh với 10 mL dung dịch PBW pha loãng được sử dụng để làm ướt miếng bọt biển cho mẫu *Salmonella* và 25 mL dung dịch BPW pha loãng được sử dụng để làm ướt miếng bọt biển cho mẫu *Campylobacter*. IPP phải thu thập một thân thịt gà tây để lấy mẫu. Phải sử dụng miếng bọt biển đầu tiên để thấm hút phía bên trái của thân thịt cho xét nghiệm *Salmonella,* trong khi phải sử dụng miếng bọt biển thứ hai để thấm hút phía bên phải của thân thịt cho xét nghiệm *Campylobacter.*

Tham khảo thêm Bản đính kèm 3 - Cách sử dụng bọt biển thấm hút thân thịt (Chung).

Vật tư lấy mẫu có trong thùng gửi hàng đối với mỗi lần lấy mẫu gà tây tơ:

3– Đôi găng tay Vô trùng
1- ống dung dịch BPW 10 mL được đánh dấu bằng chữ “S”
1- ống dung dịch BPW 25 mL được đánh dấu bằng chữ “C”
2- miếng bọt biển lấy mẫu vô trùng đựng trong túi Whirl-Pak® được đánh dấu (một miếng được ghi nhãn “C”, một miếng được ghi nhãn “S”)
2- dưỡng chuẩn vô trùng 5” x 10” cm trong túi
2- túi loại có khóa kéo có thể đóng kín dung tích một phần tư gallon (túi chứa phụ) 1- túi nhựa 6” X 12” để đựng mẫu lấy mẫu đã điền thông tin
3- dấu FedEx để tính cước in sẵn (một cho mỗi phòng thí nghiệm của FSIS)
1- Mẫu FSIS 7355-2A/AB (Nhãn niêm phong mẫu Phòng thí nghiệm)
1 - Miếng hút ẩm
1- Mút chặn trên mỗi thùng gửi hàng
Các miếng ngăn bằng giấy bồi
Các gói gel làm lạnh

Phải đảm bảo rằng tất cả vật tư lấy mẫu đều có sẵn. Sử dụng một chiếc giỏ xách hoặc hộp chứa nhỏ để mang vật tư đến địa điểm lấy mẫu. Vệ sinh bề mặt làm việc. Rửa và làm khô tay.

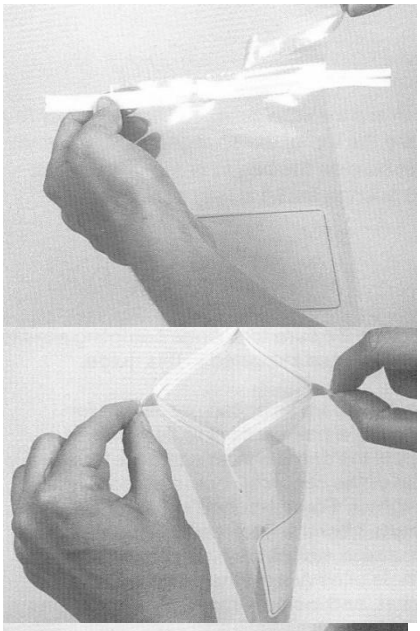
Đặt khăn giấy sạch, miếng hút ẩm kiểu khay, một giá kiểu lưới đã được làm vệ sinh hoặc vật tư tương đương trên bề mặt làm việc đã được vệ sinh. Những dụng cụ này sẽ tránh cho thân thịt gà tây không bị trượt trong quá trình lấy mẫu bằng miếng bọt biển.

Mang đôi găng tay vô trùng như được mô tả trong Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng.

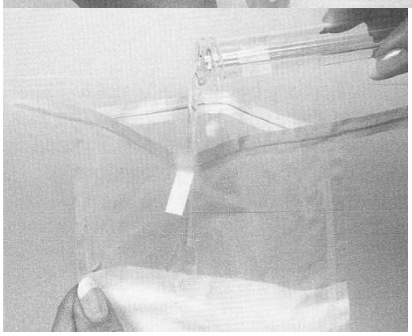
Bước 2 Trong khi đang mang đôi găng tay vô trùng đầu tiên, hãy lấy thân thịt gà tây ra một cách an toàn. Giữ thân thịt gà tây bằng cách cầm vào chân và tránh tiếp xúc với các vùng lưng và đùi, đặt con gà với phần ức hướng xuống dưới trên một bề mặt làm việc sạch được phủ các lớp khăn giấy sạch hoặc miếng hút ẩm để tránh cho thân thịt bị trượt trong khi lấy mẫu bằng bọt biển. Tháo và thải bỏ găng tay. Nếu con gia cầm nặng và cần sự trợ giúp khi nhấc lên, hãy yêu cầu người trợ giúp mang găng tay vô trùng và đảm bảo rằng họ không chạm vào những khu vực lấy mẫu.

LƯU Ý: Vì các mục đích an toàn, không lấy thân thịt gà tây ra khỏi dàn treo mà hãy lấy sau khi nó rơi ra khỏi dây chuyền.

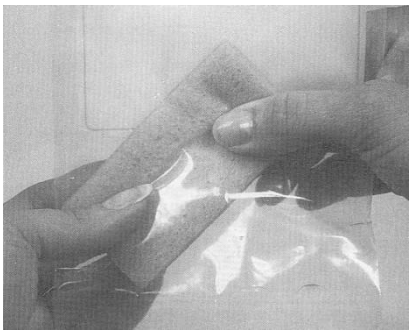
Bước 3 Mở túi đựng bọt biển ra bằng cách xé dải băng được đục lỗ trên miệng túi. Không giật các dây khóa ra khỏi túi. Tách hai tai nhỏ màu trắng ở hai bên của túi để mở miệng túi ra.



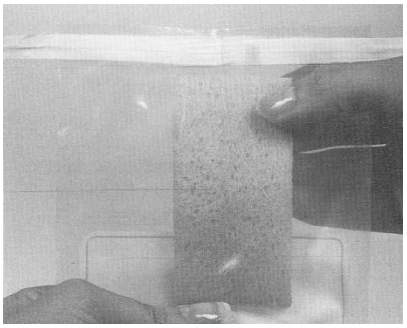
Bước 4 Mở nắp của ống dung dịch BPW vô trùng nhỏ hơn 10 mL đã được làm lạnh trước được đánh dấu bằng chữ "S" được chỉ định để lấy mẫu *Salmonella*, cẩn thận không chạm vào miệng ống. Cẩn thận rót toàn bộ dung dịch bên trong ống BPW vào trong túi đựng bọt biển được đánh dấu bằng chữ "S". Không làm nhiễm bẩn mặt trong của miệng túi Whirl- Pak®. Đặt ống dung dịch BPW đã cạn sang một bên.



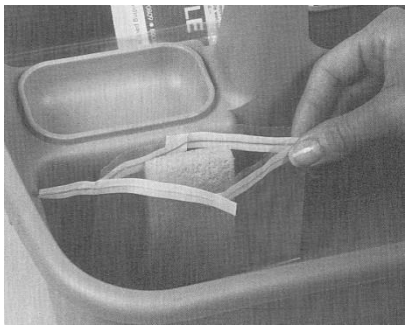
Bước 5 Ép hai dây khóa lại với nhau để đóng miệng của túi đựng bọt biển lại. Sử dụng lực ép của bàn tay lên mặt bên ngoài của túi để cẩn thận bóp nhẹ nhàng miếng bọt biển cho đến khi nó thấm ướt hoàn toàn.



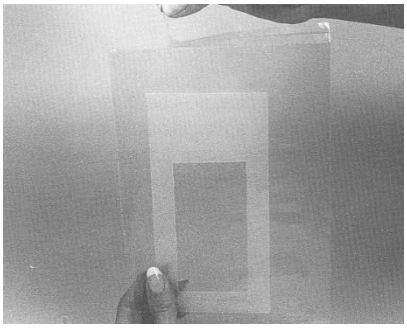
Với túi vẫn được đóng, vắt lượng dung dịch loãng thừa khỏi miếng bọt biển đồng thời đẩy miếng bọt biển đã thấm ướt lên miệng túi.



Bước 6 Mở túi đựng mẫu bọt biển ra, cẩn thận không chạm vào bề mặt bên trong của túi. Dây khóa phải giữ cho túi mở ra. Đặt túi sang một bên, cẩn thận không làm nhiễm bẩn miếng bọt biển và cẩn thận không làm tràn lượng dung dịch BPW còn lại ra ngoài.



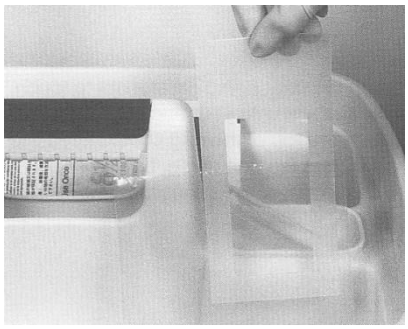
Bước 7 Mở túi dưỡng chuẩn vô trùng ra bằng cách xé dải băng được đục lỗ trên miệng túi. Đặt túi dưỡng chuẩn sang một bên, cẩn thận không làm nhiễm bẩn dưỡng chuẩn.



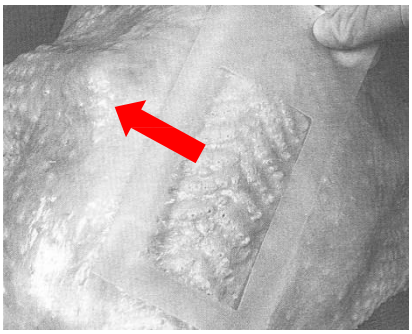
Bước 8 Mang đôi găng tay vô trùng thứ hai vào.

Cẩn thận lấy miếng bọt biển đã thấm ướt ra khỏi túi bằng cách kẹp vào đầu của miếng bọt biển lấy mẫu bằng bàn tay lấy mẫu đã mang găng. Không được chạm vào mặt bên ngoài của túi Whirl-Pak®.

Với bàn tay đã mang găng còn lại, lấy dưỡng chuẩn ra bằng cách cầm mép ngoài, chú ý không làm nhiễm bẩn các mép trong, là các mép định hình khu vực lấy mẫu của dưỡng chuẩn.



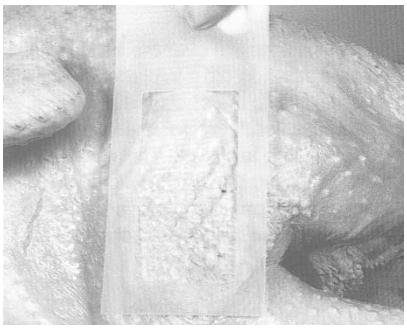
Bước 9 Điều quan trọng là phải thấm hút các khu vực lấy mẫu theo thứ tự từ "ít nhất đến nhiều nhất" về mức độ nhiễm bẩn để tránh lây bẩn lên thân thịt. Phải lưu ý thấm hút những vị trí lấy mẫu theo trình tự đã được chỉ rõ.



Đặt dưỡng chuẩn lên lưng ở khu vực lấy mẫu và giữ nguyên dưỡng chuẩn đúng vị trí ở BÊN TRÁI của cột sống. Sử dụng tay lấy mẫu, lau miếng bọt biển khắp khu vực đã được giới hạn khoảng 10 lần theo chiều dọc và 10 lần theo chiều ngang. Chỉ được sử dụng một mặt của miếng bọt biển.

LƯU Ý: Vị trí đặt thực tế của mỗi dưỡng chuẩn riêng rẽ được sử dụng trong khi sử dụng bọt biển thấm hút sẽ là bên trái hoặc bên phải của

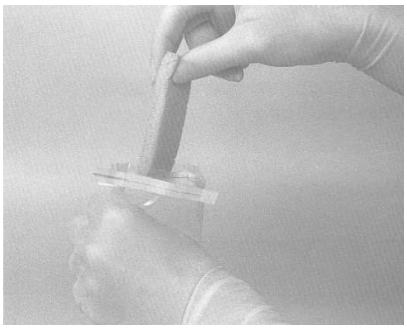
LƯU Ý: Dưỡng chuẩn có thể cần phải được "lăn" từ bên này sang bên kia khi thấm hút vì bề mặt của thân thịt không phải là mặt phẳng. Điều này sẽ đảm bảo rằng toàn bộ phần diện tích lấy mẫu 50 cm^2 được lấy mẫu trong khi thấm hút.

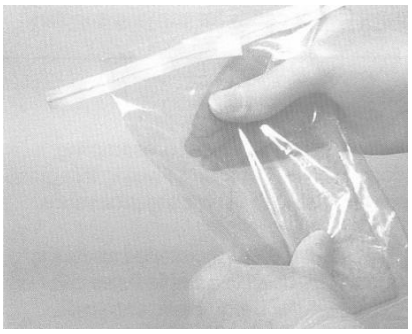


Lặp lại quy trình thấm hút này bằng cách sử dụng chính miếng bọt biển đó nhưng với dưỡng chuẩn đặt ở khu vực lấy mẫu ở đùi BÊN TRÁI. Lật miếng bọt biển lại để mặt chưa được sử dụng của miếng bọt biển tiếp xúc với bề mặt của đùi, lau toàn bộ khu vực được giới hạn bởi dưỡng chuẩn khoảng 10 lượt theo chiều dọc và 10 lượt theo chiều ngang của miếng bọt biển. Đặt dưỡng chuẩn sang một bên để thải bỏ sau.

Bước 10 Cẩn thận đặt lại miếng bọt biển vào trong túi đựng mẫu Whirl-Pak® (được đánh dấu bằng chữ “S”) cùng với mọi lượng dung dịch BPW còn lại mà không để cho miếng bọt biển chạm vào mặt bên ngoài của túi. Đẩy hết không khí thừa ra khỏi túi đựng mẫu và gập miệng túi lại 3 hoặc 4 lần để đóng kín miệng túi. Đóng chặt miệng túi bằng cách gập các kẹp dây kẹp chặt vào túi.

Thải bỏ dưỡng chuẩn.





Bước 11 LẶP LẠI các bước 1- 10 bằng cách sử dụng ống dung dịch BPW vô trùng lớn 25 mL đã được làm lạnh trước còn lại được đánh dấu bằng chữ "C" được chỉ định để lấy mẫu *Campylobacter* và túi đựng miếng bọt biển Whirl- Pak® được đánh dấu bằng chữ “C”. Lau phía BÊN PHẢI của chính thân thịt gà tây đó bằng cách sử dụng đôi găng tay mới và dưỡng chuẩn mới. Khi đã hoàn tất quá trình thấm hút thứ hai và cho miếng bọt biển lấy mẫu vào túi đựng mẫu được đánh dấu tương ứng, hãy trả thân thịt gà tây về điểm đã lấy thân thịt đó ra.

Bước 12 Mỗi miếng bọt biển lấy mẫu đều phải được đóng gói an toàn trong túi đựng mẫu Whirl-Pak® riêng tương ứng của chúng (được đánh dấu trước một cách thích hợp bằng một chữ cái "S" hoặc "C"). Đặt các túi đựng mẫu Whirl-Pak® vào các túi có khóa kéo được ghi nhãn thích hợp. Mẫu đã được thu thập phải được làm lạnh trong vòng năm (5) phút kể từ khi thu thập và được bảo quản lạnh dưới sự kiểm soát của FSIS cho đến khi được gửi đến phòng thí nghiệm.

Lặp lại các bước trên cho mỗi đề nghị lấy mẫu. Sử dụng một thân thịt khác nhau cho mỗi mẫu.

BẢN ĐÍNH KÈM 6 – CÁCH SỬ DỤNG BỌT BIỂN THẤM HÚT THÂN THỊT BÒ

I. MỤC ĐÍCH CỦA BẢN ĐÍNH KÈM NÀY

Nhiệm vụ xác minh *Salmonella* thường quy đối với thân thịt bò (Bò đực tơ/Bò cái tơ và Bò cái/Bò đực) đã bị đình chỉ. Phương pháp này được cung cấp ở đây để sử dụng trong những dự án đặc biệt hoặc trong các trường hợp khác mà trong đó quy trình này có thể là bắt buộc.

II. CHUẨN BỊ ĐỂ LẤY MẪU

A. Chọn thời điểm để tiến hành lấy mẫu. Xác định các thời điểm mà thân thịt được ướp lạnh trong 12 giờ trở lên sẽ có sẵn. Chọn ngẫu nhiên một thời điểm trong khung thời gian đó để tiến hành lấy mẫu.

B. Chọn một địa điểm có khu vực làm lạnh để lấy mẫu từ đó. Chọn một địa điểm an toàn và dễ tiếp cận trong khu vực làm lạnh để lấy mẫu từ nửa thân thịt bò. Địa điểm này có thể nằm tại dây chuyền vận chuyển, dây chuyền phân loại, dàn treo hoặc một địa điểm an toàn, không ồn ào khác trong khu vực làm lạnh.

C. Sử dụng các kỹ thuật vô trùng như được quy định trong Chương II, Phần I.A.2.

1. Rửa và vệ sinh tay.
2. Vệ sinh các bề mặt làm việc (các bề mặt sẽ tiếp xúc với vật tư trong khi chúng đang được tập kết).
3. Tập kết vật tư.
4. Ghi nhãn túi đựng bọt biển.
5. Rửa và vệ sinh tay.
6. Mang vật tư đến địa điểm lấy mẫu.
7. Vệ sinh các bề mặt làm việc (các bề mặt sẽ tiếp xúc với vật tư trong khi lấy mẫu).
8. Đặt sẵn những chiếc khăn thấm hút hoặc giá được làm vệ sinh trên bề mặt làm việc để tránh cho thân thịt khỏi bị trượt.

III. LẤY MẪU (MẪU BỌT BIỂN)

A. Tại thời điểm ngẫu nhiên được chọn, hãy đến địa điểm lấy mẫu. Không chọn thân thịt đang có mặt ở địa điểm được xác định trước. Thay vào đó, hãy đếm lùi hoặc đếm tới thêm 5 đơn vị mẫu và chọn đơn vị thứ sáu để lấy mẫu. (Lý do để đếm lùi hoặc đếm tới 5 nửa thân thịt là để tránh thiên vị trong khi chọn.) Thông thường không nhất thiết phải đợi cơ sở di chuyển qua nhiều nửa thân thịt rồi mới tiếp cận một thân thịt ngẫu nhiên để lấy mẫu.

B. Sử dụng bọt biển thấm hút thân thịt và chuẩn bị mẫu để gửi (theo các kỹ thuật thấm hút bằng bọt biển chung như được quy định trong Bản đính kèm 2 – Cách chuẩn bị bọt biển và dưỡng chuẩn để lấy mẫu; và Bản đính kèm 3 – Cách sử dụng bọt biển thấm hút thân thịt (Chung)):

1. Xác định vị trí thiết bị (luôn lưu ý vấn đề an toàn).
2. Xác định những khu vực trên thân thịt để lấy mẫu (xem Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Bò).
3. Bố trí vật tư.
4. Mở túi đựng bọt biển ra.
5. Rót dung dịch BPW vào trong túi đựng bọt biển.
6. Đóng túi lại và bóp nhẹ nhàng miếng bọt biển.
7. Đẩy miếng bọt biển về phía miệng túi, mở túi ra và đặt sang một bên trên một bề mặt đã được vệ sinh.

8. Mở túi dưỡng chuẩn ra và đặt sang một bên trên một bề mặt đã được vệ sinh.
9. Mang găng tay vô trùng vào (xem Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng).

10. Lấy miếng bọt biển ra.
11. Lấy dưỡng chuẩn ra.
12. Đặt dưỡng chuẩn lên phần lườn (xem Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Bò). Không chạm vào khu vực lấy mẫu.
13. Giữ dưỡng chuẩn bằng tay có mang găng và sử dụng tay còn lại để lau khu vực này bằng miếng bọt biển.
14. Lau 10 lần theo chiều dọc khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu; sau đó lau 10 lần theo chiều ngang khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu.
15. Đặt dưỡng chuẩn lên phần ức (xem Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Bò). Không chạm vào khu vực lấy mẫu.
16. Giữ dưỡng chuẩn bằng tay có mang găng và sử dụng tay còn lại để lau khu vực này bằng miếng bọt biển.
17. Lau 10 lần theo chiều dọc khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu; sau đó lau 10 lần theo chiều ngang khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu.
18. Cẩn thận trèo lên để lấy mẫu phần mông mà không để dưỡng chuẩn hoặc miếng bọt biển chạm vào bất kỳ khu vực nào không cần lấy mẫu.
19. Đặt dưỡng chuẩn lên phần mông (xem Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Bò). Không chạm vào khu vực lấy mẫu.
20. Giữ dưỡng chuẩn bằng tay có mang găng và sử dụng tay còn lại để lau khu vực này bằng miếng bọt biển.
21. Lau 10 lần theo chiều dọc khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu; sau đó lau 10 lần theo chiều ngang khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu.
22. Đặt miếng bọt biển vào trong túi Whirl-Pak® và khóa kín túi lại.
23. Mẫu giờ đây đã hoàn tất. Làm theo hướng dẫn bảo quản và gửi hàng trong Chương VI – Gửi mẫu đã thu thập.

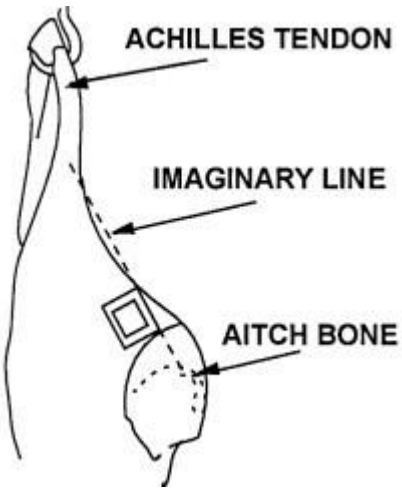
Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Bò

Mông

Xác định phía sau của đốt háng hoặc xương đùi. Vẽ một đường tưởng tượng về phía gân gót. Tại điểm mà ở đó đường này giao với mặt cắt của phần mông là điểm bắt đầu để lấy mẫu trên mông.

Đặt dưỡng chuẩn trên khu vực này của mông.

LƯU Ý: Hình minh họa đã được thay đổi có chủ ý: hình chiếu bên thực tế của thân thịt sẽ không cho thấy xương đùi. Nếu sử dụng hình chiếu giữa thì có thể sẽ không nhìn thấy toàn bộ khu vực lấy mẫu 10cm x 10cm. Do đó, đây là hình chiếu bên với một phần của phần thịt mông được bỏ đi để minh họa vị trí của xương đùi.

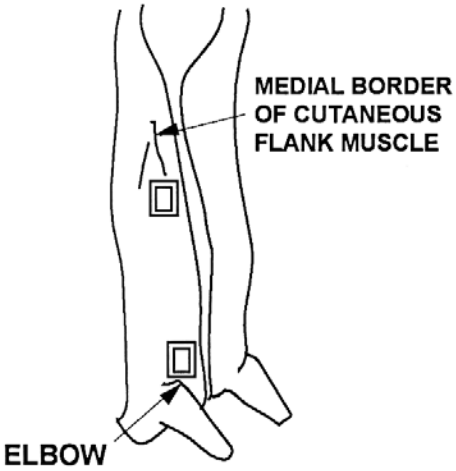


Lườn
Xác định phần cơ nông của lườn (cơ chéo bên ngoài của bụng) và lần theo đường biên giữa của cơ này từ phía trước cho đến điểm cách đường giữa bụng khoảng 3".

Đây sẽ là điểm để đặt dưỡng chuẩn.

Ức
Xác định vị trí khuỷu chân trước của thân thịt. Vẽ một đường thẳng tưởng tượng chạy thẳng qua (từ vị trí ở giữa) về phía đường mổ giữa thân thịt.

Đây sẽ là điểm để đặt dưỡng chuẩn.



IV. KỸ THUẬT LẤY MẪU BẰNG BỌT BIỂN ĐỐI VỚI THÂN THỊT BÒ

Bước 1 Vật tư lấy mẫu có trong thùng gửi hàng:

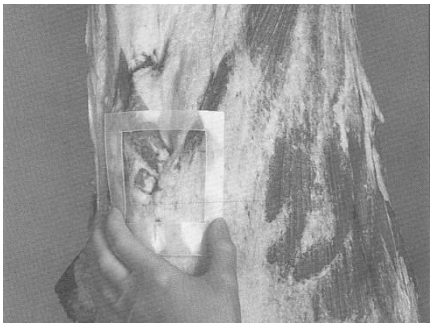
1 - Miếng bọt biển lấy mẫu vô trùng đựng trong túi Whirl-Pak®
1 - Chai Nước Peptone Đệm (BPW) được làm lạnh trước vô trùng 10 ml
1 - Dưỡng vô trùng đựng trong túi 1 – Đôi găng tay Vô trùng
1 – Bìa nhựa 6” x 12” để đựng mẫu lấy mẫu đã điền thông tin
1 – Mẫu FSIS 7355-2A/2B, Bộ nhãn niêm phong mẫu Phòng thí nghiệm
3 – Dấu FedEx để tính cước in sẵn (một cho mỗi phòng thí nghiệm của FSIS)
1 – Miếng hút ẩm
1 – Mút chặn trên mỗi thùng gửi hàng
Các miếng ngăn bằng giấy bồi
Các gói gel làm lạnh

Phải đảm bảo rằng tất cả vật tư lấy mẫu đều có sẵn. Sử dụng một chiếc giỏ xách hoặc hộp chứa nhỏ để mang vật tư đến địa điểm lấy mẫu. Vệ sinh bề mặt làm việc. Rửa và làm khô tay.

Tham khảo thêm Bản đính kèm 3 - Cách sử dụng bọt biển thấm hút thân thịt (Chung).

Mang đôi găng tay vô trùng như được mô tả trong Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng.

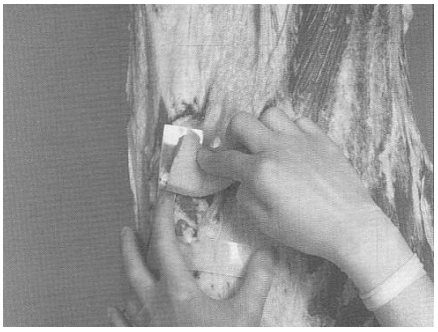
Bước 2 Cẩn thận lấy miếng bọt biển đã thấm ướt ra khỏi túi bằng cách kẹp vào đầu của miếng bọt biển lấy mẫu bằng bàn tay lấy mẫu đã mang găng. Không được chạm vào mặt bên ngoài của túi.



Với bàn tay đã mang găng còn lại, lấy dưỡng chuẩn ra bằng cách cầm mép ngoài, chú ý không làm nhiễm bẩn các mép trong, là các mép định hình các khu vực lấy mẫu của dưỡng chuẩn.

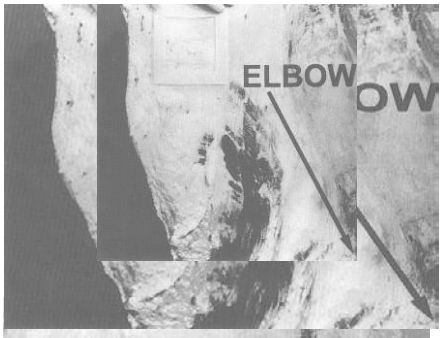
Đặt dưỡng chuẩn lên trên khu vực lấy mẫu ở **lườn** và giữ nguyên. Phải cẩn thận để tay không làm nhiễm bẩn khu vực lấy mẫu đã được giới hạn.

Bước 3 Sử dụng tay lấy mẫu, lau miếng bọt biển khắp khu vực đã được giới hạn (5 cm x 10 cm) khoảng 10 lần theo chiều dọc và 10 lần theo chiều ngang. Chỉ được sử dụng một mặt của miếng bọt biển.



LƯU Ý: dưỡng chuẩn có thể cần phải được "lăn" từ bên này sang bên kia khi thấm hút vì bề mặt của thân thịt không phải là mặt phẳng. Điều này sẽ đảm bảo rằng toàn bộ phần diện tích lấy mẫu 100 cm^2 được lấy mẫu trong khi thấm hút

Bước 4 Lặp lại các bước 2 và 3 đối với vùng **ức**, sử dụng chính bề mặt bọt biển đã sử dụng để lau trên khu vực lấy mẫu ở **lườn**.



Bước 5 Lặp lại các bước 2 và 3 đối với vùng **mông**, lần này bằng cách sử dụng mặt "sạch" của miếng bọt biển (mặt chưa được sử dụng để lau các vùng bụng và ức). Sau khi sử dụng bọt biển thấm hút vùng **mông**, chuyển dưỡng chuẩn trở lại tay lấy mẫu. Cẩn thận không làm nhiễm bẩn miếng bọt biển. Trèo xuống thang trong khi nắm tay vịn bằng tay "trèo". Đặt dưỡng chuẩn sang một bên để thải bỏ sau.

BẢN ĐÍNH KÈM 7 – CÁCH SỬ DỤNG BỌT BIỂN THẤM HÚT THÂN THỊT LỢN

I. MỤC ĐÍCH CỦA BẢN ĐÍNH KÈM NÀY

Nhiệm vụ xác minh *Salmonella* thường quy đối với thân thịt lợn (Lợn Thịt) đã bị đình chỉ. Phương pháp này được cung cấp ở đây để sử dụng trong những dự án đặc biệt hoặc trong các trường hợp khác mà trong đó quy trình này có thể là bắt buộc.

II. CHUẨN BỊ ĐỂ LẤY MẪU

A. Chọn thời điểm để tiến hành lấy mẫu. Xác định các thời điểm mà thân thịt được ướp lạnh trong 12 giờ trở lên sẽ có sẵn. Chọn ngẫu nhiên một thời điểm trong khung thời gian đó để tiến hành lấy mẫu.

B. Chọn một địa điểm có khu vực làm lạnh để lấy mẫu từ đó. Chọn một địa điểm an toàn và dễ tiếp cận trong khu vực làm lạnh để lấy mẫu từ một thân thịt lợn. Địa điểm này có thể nằm tại dây chuyền vận chuyển, dây chuyền phân loại, dàn treo hoặc một địa điểm an toàn, không ồn ào khác trong khu vực làm lạnh.

C. Sử dụng các kỹ thuật vô trùng như được quy định trong Chương II, Phần I.A.2.

1. Rửa và vệ sinh tay.
2. Vệ sinh các bề mặt làm việc (các bề mặt sẽ tiếp xúc với vật tư trong khi chúng đang được tập kết).
3. Tập kết vật tư.
4. Ghi nhãn túi đựng bọt biển.
5. Rửa và vệ sinh tay.
6. Mang vật tư đến địa điểm lấy mẫu.
7. Vệ sinh các bề mặt làm việc (các bề mặt sẽ tiếp xúc với vật tư trong khi lấy mẫu).

III. LẤY MẪU (MẪU BỌT BIỂN)

A. Tại thời điểm ngẫu nhiên được chọn, hãy đến địa điểm lấy mẫu. . Không chọn thân thịt đang có mặt ở địa điểm được xác định trước. Thay vào đó, hãy đếm lùi hoặc đếm tới thêm 5 đơn vị mẫu và chọn đơn vị thứ sáu để lấy mẫu. Việc đếm lùi hoặc đếm tới 5 thân thịt sẽ tránh sự thiên vị trong khi chọn. Thông thường không nhất thiết phải đợi cơ sở di chuyển qua nhiều thân thịt rồi mới tiếp cận một thân thịt ngẫu nhiên để lấy mẫu.

Các thân thịt lợn được lột da một phần theo quy trình thường quy có thể được sử dụng.

C. Sử dụng bọt biển thấm hút thân thịt và chuẩn bị mẫu để gửi (theo các kỹ thuật thấm hút bằng bọt biển chung như được quy định trong Bản đính kèm 2 – Cách chuẩn bị bọt biển và dưỡng chuẩn để lấy mẫu; và Bản đính kèm 3 – Cách sử dụng bọt biển thấm hút thân thịt (Chung)):

1. Xác định vị trí thiết bị (luôn lưu ý vấn đề an toàn).
2. Xác định những khu vực trên thân thịt để lấy mẫu (xem Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Lợn).
3. Bố trí vật tư.
4. Mở túi đựng bọt biển ra.
5. Rót dung dịch BPW vào trong túi đựng bọt biển.
6. Đóng túi lại và bóp nhẹ nhàng miếng bọt biển.
7. Đẩy miếng bọt biển về phía miệng túi, mở túi ra và đặt sang một bên trên một bề mặt đã được vệ sinh.

8. Mở túi dưỡng chuẩn ra và đặt sang một bên trên một bề mặt đã được vệ sinh.
9. Mang găng tay vô trùng vào (xem Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng).
10. Lấy miếng bọt biển ra.
11. Lấy dưỡng chuẩn ra.
12. Đặt dưỡng chuẩn lên phần bụng (xem Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Lợn). Không chạm vào khu vực lấy mẫu.
13. Giữ dưỡng chuẩn bằng tay có mang găng và sử dụng tay còn lại để lau khu vực này bằng miếng bọt biển.
14. Lau 10 lần theo chiều dọc khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu; sau đó lau 10 lần theo chiều ngang khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu.
15. Cẩn thận trèo lên để lấy mẫu phần đùi mà không để dưỡng chuẩn hoặc miếng bọt biển chạm vào bất kỳ khu vực nào không cần lấy mẫu.
16. Đặt dưỡng chuẩn lên phần đùi (xem Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Lợn). Không chạm vào khu vực lấy mẫu.
17. Giữ dưỡng chuẩn bằng tay có mang găng và sử dụng tay còn lại để lau khu vực này bằng miếng bọt biển.
18. Lau 10 lần theo chiều dọc khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu; sau đó lau 10 lần theo chiều ngang khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu.
19. Cẩn thận trèo xuống để lấy mẫu phần má mà không để dưỡng chuẩn hoặc miếng bọt biển chạm vào bất kỳ khu vực nào không cần lấy mẫu.
20. Đặt dưỡng chuẩn lên phần má (xem Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Lợn). Không chạm vào khu vực lấy mẫu.
21. Giữ dưỡng chuẩn bằng tay có mang găng và sử dụng tay còn lại để lau khu vực này bằng miếng bọt biển.
22. Lau 10 lần theo chiều dọc khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu; sau đó lau 10 lần theo chiều ngang khắp toàn bộ bề mặt lấy mẫu.
23. Đặt miếng bọt biển vào trong túi Whirl-Pak® và khóa kín túi lại.
24. Mẫu giờ đây đã hoàn tất. Làm theo hướng dẫn bảo quản và gửi hàng trong Chương VI – Gửi mẫu đã thu thập.

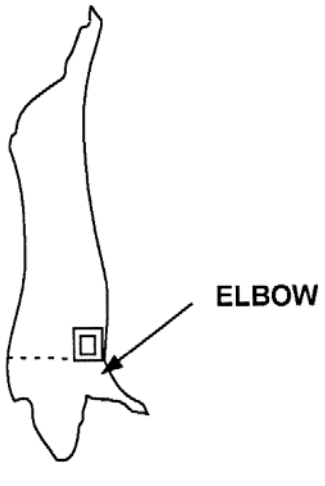
Các Vị trí Lấy mẫu để Xét nghiệm *Salmonella* đối với Thân thịt Lợn

Bụng

Xác định vị trí khuỷu chân trước của thân thịt.
Đặt dưỡng chuẩn trên khu vực này (nách) của bụng.

Má

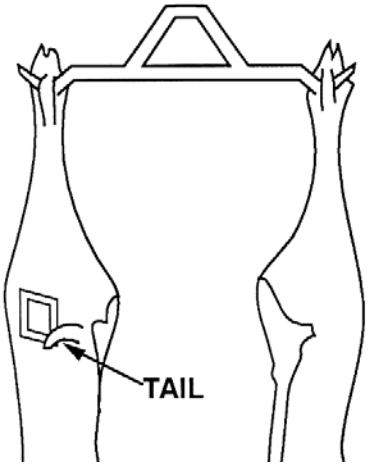
Vẽ một đường tưởng tượng từ đốt sống cổ trên cùng/khớp xoay về phía đường giữa bụng; tất cả phần da bên dưới điểm này sẽ được xem là phần má.



Đùi

Từ vị trí lưng, xác định mặt bên của phần gốc đuôi.

Đặt dưỡng chuẩn trên khu vực này của đùi. Không được tính cả phần gốc đuôi.



IV. KỸ THUẬT LẤY MẪU BẰNG BỌT BIỂN ĐỐI VỚI THÂN THỊT LỢN

Bước 1 Vật liệu:

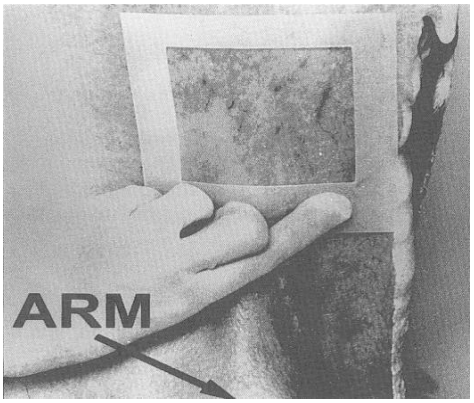
1 - Miếng bọt biển lấy mẫu vô trùng đựng trong túi Whirl-Pak®
1 - Chai Nước Peptone Đệm (BPW) được làm lạnh trước vô trùng 10 ml
1 - Dưỡng chuẩn vô trùng đựng trong túi
1 – Đôi găng tay Vô trùng
1 – Bìa nhựa 6” x 12” để đựng mẫu lấy mẫu đã điền thông tin
1 – Mẫu FSIS 7355-2A/2B, Bộ nhãn niêm phong mẫu Phòng thí nghiệm
3 – Dấu FedEx để tính cước in sẵn (một cho mỗi phòng thí nghiệm của FSIS)
1 – Miếng hút ẩm
1 – Mút chặn trên mỗi thùng gửi hàng
Các miếng ngăn bằng giấy bồi
Các gói gel làm lạnh

Phải đảm bảo rằng tất cả vật tư lấy mẫu đều có sẵn. Sử dụng một chiếc giỏ xách hoặc hộp chứa nhỏ để mang vật tư đến địa điểm lấy mẫu. Vệ sinh bề mặt làm việc. Rửa và làm khô tay.

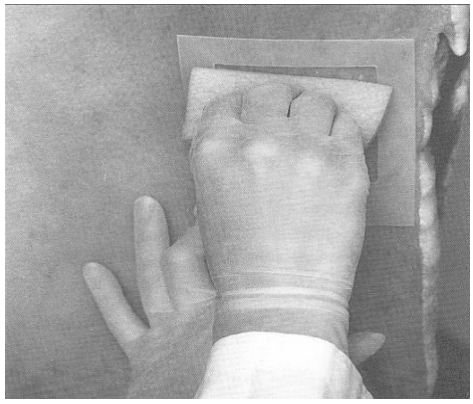
Tham khảo thêm Bản đính kèm 3 - Cách sử dụng bọt biển thấm hút thân thịt (Chung).

Mang đôi găng tay vô trùng như được mô tả trong Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng.

Bước 2 Đặt dưỡng chuẩn lên trên khu vực lấy mẫu ở **bụng** và giữ nguyên. Phải cẩn thận để tay không làm nhiễm bẩn khu vực lấy mẫu đã được giới hạn.



Bước 3 Sử dụng tay lấy mẫu, lau miếng bọt biển khắp khu vực đã được giới hạn (5 cm x 10 cm) khoảng 10 lần theo chiều dọc và 10 lần theo chiều ngang. Chỉ được sử dụng một mặt của miếng bọt biển.



LƯU Ý: Dưỡng chuẩn có thể cần phải được "lăn" từ bên này sang bên kia khi thấm hút vì bề mặt của thân thịt không phải là mặt phẳng. Điều này sẽ đảm bảo rằng toàn bộ phần diện tích lấy mẫu 100 cm^2 được lấy mẫu trong khi thấm hút.

Sau khi sử dụng bọt biển thấm hút trên vùng **bụng**, chuyển dưỡng chuẩn sang tay lấy mẫu. Phải cẩn thận không làm nhiễm bẩn các mép trong của khu vực lấy mẫu của dưỡng chuẩn. Trèo lên thang hoặc bệ, giữ chắc tay vịn bằng tay không sử dụng để lấy mẫu. Găng tay này bây giờ đã bị nhiễm bẩn và phải được coi là như vậy để không thao tác trên bất kỳ bề mặt vô trùng nào bằng tay này.

Bước 4 Sau khi leo lên đến độ cao tiện lợi và an toàn để lấy mẫu **đùi**, hãy chuyển dưỡng trở lại tay "trèo", chú ý không làm nhiễm bẩn các mép trong của khu vực lấy mẫu của dưỡng hoặc tay lấy mẫu.

Lặp lại các bước 2 và 3 đối với vùng **đùi**, sử dụng chính bề mặt bọt biển đã sử dụng để lau trên vùng bụng.

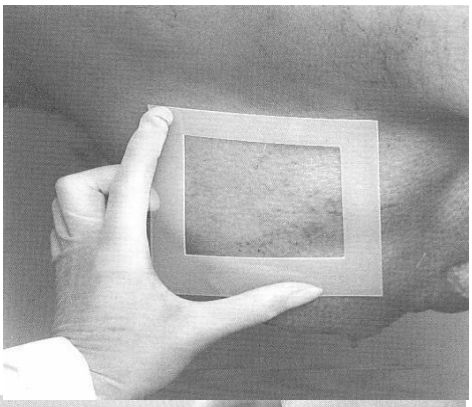
Sau khi sử dụng bọt biển thấm hút trên vùng **đùi**, cẩn thận chuyển dưỡng chuẩn trở lại tay cầm bọt biển (tay lấy mẫu). Không làm nhiễm bẩn các mép trong của khu vực lấy mẫu của dưỡng chuẩn. Cẩn thận không làm nhiễm bẩn miếng bọt biển.

Trèo xuống thang trong khi nắm tay vịn bằng tay "trèo".

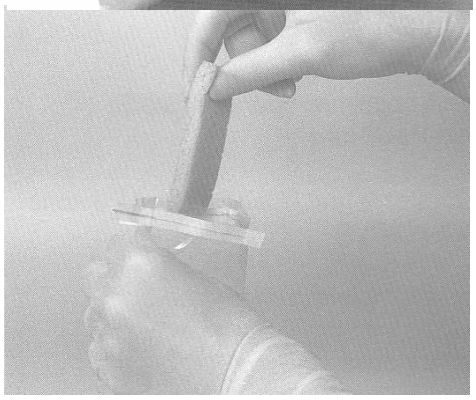
Bước 5 Chuyển dưỡng từ tay lấy mẫu trở lại tay kia, chú ý không làm nhiễm bẩn các mép trong của dưỡng chuẩn.

Lặp lại các bước 2 và 3 đối với vùng **má**, lần này sử dụng mặt "sạch" của miếng bọt biển (mặt chưa được sử dụng để lau các vùng bụng và đùi).

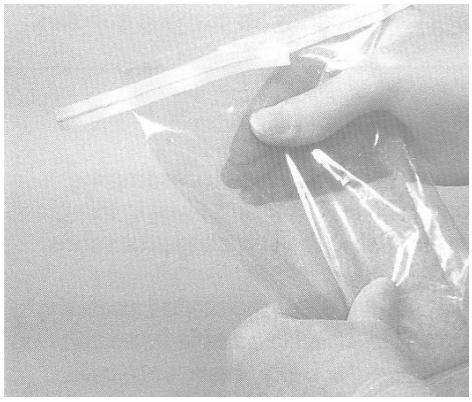
Đặt dưỡng chuẩn sang một bên để thải bỏ sau.



Bước 6 Đặt miếng bọt biển vào trong túi đựng mẫu. Cẩn thận không để cho miếng bọt biển chạm vào mặt bên ngoài của túi.



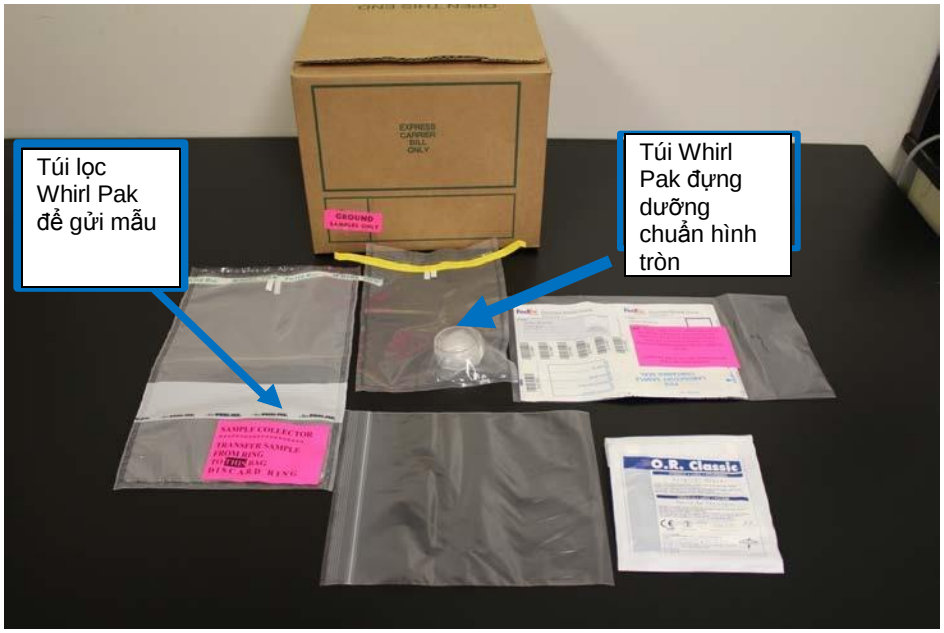
Bước 7 Đẩy hết không khí thừa ra khỏi túi đựng mẫu và gập miệng của túi lại 3 hoặc 4 lần để đóng kín túi lại.



Bước 8 Không cho mẫu vào hai túi. Thải bỏ dưỡng chuẩn. Mẫu đã được thu thập phải được làm lạnh trong vòng năm (5) phút kể từ khi thu thập và được bảo quản lạnh dưới sự kiểm soát của FSIS cho đến khi được gửi đến phòng thí nghiệm. Lặp lại các bước trên cho mỗi đề nghị lấy mẫu Salmonella. Sử dụng một thân thịt khác nhau cho mỗi mẫu.

BẢN ĐÍNH KÈM 8 – CÁCH LẤY MẪU SẢN PHẨM XAY (THỊT BÒ, THỊT GÀ HOẶC THỊT GÀ TÂY) (HC01)

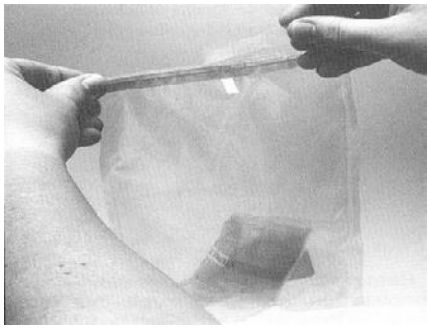
Bước 1 Phải đảm bảo rằng tất cả vật tư lấy mẫu đều có sẵn. Sử dụng một chiếc giỏ xách hoặc hộp chứa nhỏ để mang vật tư đến địa điểm lấy mẫu. Vệ sinh bề mặt làm việc. Rửa và làm khô tay.



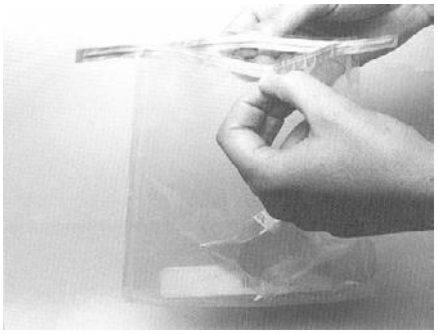
Vật liệu lấy mẫu có trong thùng gửi hàng:

1 - Túi Whirl-Pak® Vô trùng đựng dưỡng chuẩn hình tròn bằng nhựa cứng, trong suốt, vô trùng được bọc trong một bao gói nhựa vô trùng được đóng kín.
1 – Túi lọc Whirlpak® (được dán nhãn màu hồng)
1 – Đôi găng tay Vô trùng
1 – Bìa nhựa 6” x 12” để đựng mẫu lấy mẫu đã điền thông tin
1 – Mẫu FSIS 7355-2A/2B, Bộ nhãn niêm phong mẫu Phòng thí nghiệm
3 – Dấu FedEx để tính cước in sẵn (một cho mỗi phòng thí nghiệm của FSIS)
1 – Miếng hút ẩm
1 – Mút chặn trên mỗi thùng gửi hàng
Các miếng ngăn bằng giấy bồi
Các gói gel làm lạnh

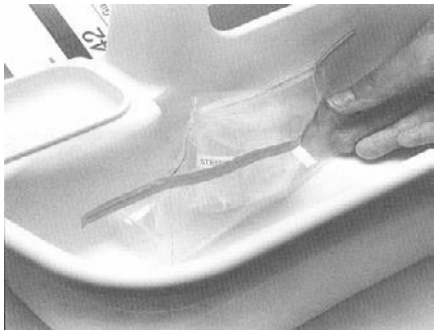
Bước 2 Mở túi Whirl-Pak® đựng dưỡng chuẩn hình tròn ra bằng cách cầm một góc gần dây khóa (thường có màu trắng hoặc vàng). Xé dải băng trong suốt đã được đục lỗ sẵn ở miệng túi. Không giật hoặc xé các dây khóa.



Bước 3 Tách hai tai nhỏ màu trắng ở hai bên của túi để mở miệng túi ra.

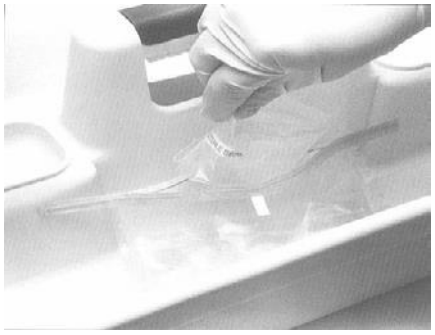


Bước 4 Trong khi chỉ chạm tay vào mặt bên ngoài của túi, đẩy vòng lấy mẫu được bọc trong bao gói nhựa vô trùng về phía miệng túi. Gấp đáy túi lại để giữ cho vòng lấy mẫu nằm ở miệng túi và đặt túi thẳng đứng trên một bề mặt vô trùng. Cẩn thận không làm nhiễm bẩn vòng lấy mẫu hoặc mặt trong của túi.



Bước 5 Mang đôi găng tay vô trùng vào như được mô tả trong Bản đính kèm 1 – Cách mang găng tay vô trùng.

Lấy dưỡng chuẩn hình tròn được bọc trong bao gói nhựa vô trùng ra khỏi túi. Cẩn thận để không chạm vào mặt bên ngoài của túi hoặc bất kỳ bề mặt không vô trùng nào khác

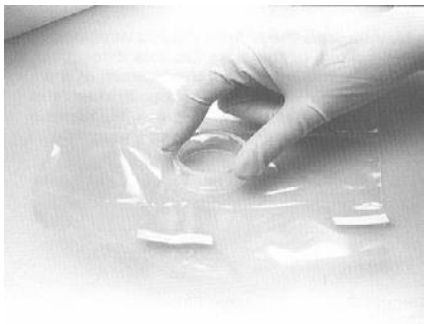


Bước 6 Mở túi lọc Whirl-Pak® ra bằng cách cầm ở góc gần dây khóa. Xé dải băng trong suốt đã được đục lỗ sẵn ở miệng túi. Không giật hoặc xé các dây khóa. Tách hai tai nhỏ màu trắng ở hai bên của túi để mở miệng túi ra.

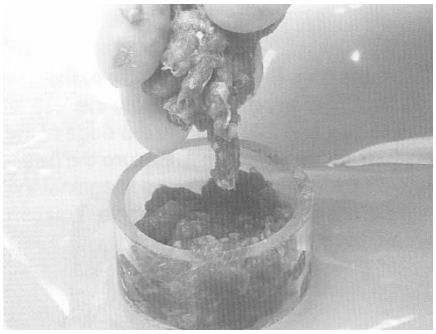
Mặt trong của túi vô trùng nên phải cẩn thận không chạm vào mặt trong. Đặt túi thẳng đứng trong hộp chứa.

Bước 7 Mở băng dán vô trùng ra và mở bao gói chứa dưỡng chuẩn hình tròn bằng nhựa vô trùng ra.

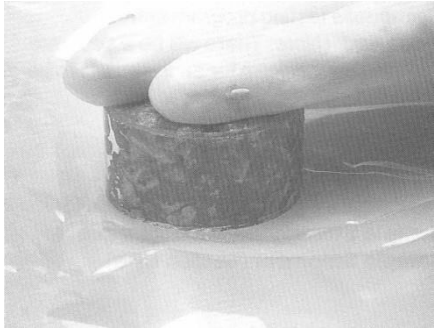
Đặt tấm nhựa lên một mặt phẳng làm việc đã được vệ sinh. Đặt vòng tròn bằng nhựa cứng vô trùng vào giữa tấm nhựa.



Bước 8 Lấy đủ lượng sản phẩm thịt xay sống để lấp đầy vòng lấy mẫu vô trùng. Chọn những phần sản phẩm khác nhau để đảm bảo rằng mẫu đại diện cho cả lô sản phẩm. Không chạm vào bất kỳ bề mặt nào trừ vòng lấy mẫu và sản phẩm xay sống được chọn để lấy mẫu.

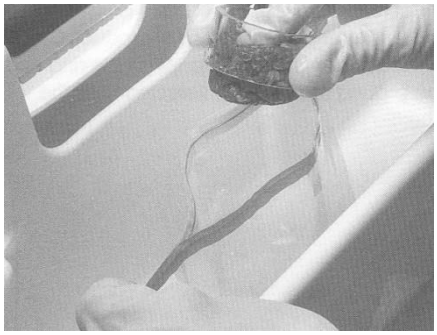


Bước 9 Nhét mẫu vào vòng lấy mẫu. Thực hiện thao tác này một cách chắc tay để loại bỏ sự hình thành bất kỳ túi khí nào. Lấp đầy đến miệng vòng lấy mẫu. Điều có ý nghĩa quyết định là vòng lấy mẫu phải được lấp đầy theo cách này để đảm bảo rằng một mẫu 25g sẽ được thu thập một cách đồng đều.



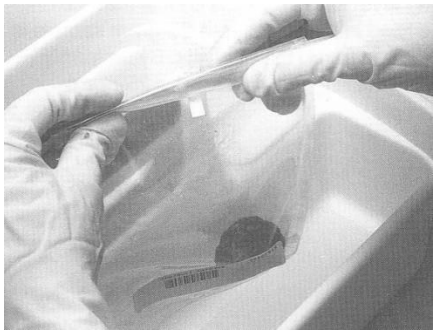
Bước 10 Nhấc vòng lấy mẫu đã được lấp đầy mẫu ra khỏi tấm nhựa.
Giữ vòng lấy mẫu phía trên miệng của túi lọc Whirl-Pak® vô trùng đã mở. Đẩy mẫu ra khỏi vòng vào trong túi. Không được để cho mẫu chạm vào bất kỳ thứ gì ngoài mặt trong của túi.

LƯU Ý: không cho mẫu vào trong túi Whirl Pak đựng dưỡng chuẩn hình tròn. Chỉ sử dụng túi lọc Whirl Pak (túi được dán nhãn màu hồng)



Bước 11 Nhấc túi lên. Lắc để mẫu lắng xuống đáy túi. Đẩy hết không khí thừa ra khỏi túi đựng mẫu và gập miệng túi lại 3 hoặc 4 lần để đóng kín túi lại. Đóng chặt túi bằng cách gập các kẹp dây kẹp chặt vào túi.

Không cho mẫu vào hai túi. Thải bỏ vòng lấy mẫu và tấm nhựa. Mẫu đã được thu thập phải được làm lạnh trong vòng năm (5) phút kể từ khi thu thập và được bảo quản lạnh dưới sự kiểm soát của FSIS cho đến khi được gửi đến phòng thí nghiệm.



Lặp lại các bước trên cho mỗi đề nghị lấy mẫu.

BẢN ĐÍNH KÈM 9 – MẪU THƯ THÔNG BÁO KẾT THÚC BỘ MẪU

Đây là ví dụ về thư thông báo EOS với dữ liệu mang tính hư cấu để minh họa cho các phần và mạch trình bày của thư. Tùy thuộc vào các kết quả mà thư sẽ có thông tin khác hoặc không cần một số thông tin:

Cơ sở 99999 P

Nông trại Ánh Dương

Thành phố Ánh Dương, FL 00000

Kính gửi Cơ sở 99999 P:

Thư này được gửi đến quý vị để cung cấp cho quý vị kiểu huyết thanh *Salmonella* và các kết quả của bộ mẫu *Campylobacter* đã thu thập[1] cũng như thông báo cho quý vị về vị trí xếp loại của cơ sở quý vị liên quan đến chương trình và chiến lược xét nghiệm *Salmonella* và *Campylobacter* căn cứ vào rủi ro này. Cơ quan Kiểm dịch và An toàn Thực phẩm (FSIS) đưa ra chương trình và chiến lược xét nghiệm xác minh *Salmonella* và *Campylobacter* của mình dựa việc kết hợp các yếu tố bao gồm biện pháp kiểm soát tiến trình tổng thể của cơ sở, các kết quả về các dạng thù hình *Salmonella* riêng biệt (kiểu huyết thanh, đồ hình điện di xung điện trường (PFGE) và hồ sơ theo dõi mức độ nhạy cảm với kháng sinh). FSIS tập trung một cách có chủ ý nhiều hơn vào các cơ sở có tỷ lệ các kết quả xét nghiệm *Salmonella* hoặc *Campylobacter* dương tính cao hơn, mà trọng tâm là các kiểu huyết thanh *Salmonella* thường có liên quan đến bệnh ở người, cũng như các dạng thù hình *Salmonella* khác và các mô thức kháng kháng sinh của *Salmonella* có thể ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng cần quan tâm. Quý vị đã được cung cấp các kết quả mẫu riêng biệt khi các kết quả này có sẵn.

Kiểm soát Tiến trình

Với việc hoàn thành bộ mẫu xác minh *Salmonella* và *Campylobacter* đối với thân thịt Gà Tơ ngày 23/09/2011, Cơ sở 99999 P đã cho kết quả xét nghiệm xác minh bằng hoặc dưới một nửa số kết quả dương tính có thể chấp nhận được với *Salmonella* và bằng hoặc dưới số kết quả dương tính có thể chấp nhận được với *Campylobacter* đối với nhóm sản phẩm này. Những kết quả này là chỉ báo cho thấy cơ sở đã duy trì kiểm soát tiến trình ổn định đối với tỷ lệ nhiễm *Salmonella* trong giai đoạn lấy mẫu. Kết hợp với các kết quả từ bộ mẫu trước đó, những kết quả này đưa Cơ sở 99999 P vào nhóm cơ sở Loại 1. Ngoài ra, các kết quả này còn cho thấy cơ sở đã đạt Tiêu chuẩn Thực hiện về Campylobacter đối với bộ mẫu cuối cùng và nhóm sản phẩm này. Quý vị có thể truy cập vào nhiều hướng dẫn tuân thủ trên trang web của FSIS[2] và tham khảo thông tin chi tiết liên quan đến việc kiểm soát *Salmonella* và *Campylobacter*. Cũng có thể xem bản giải thích chi tiết hơn về các công đoạn kiểm soát tiến trình liên quan đến *Salmonella* trên trang web của FSIS[3].

Tóm tắt Kết quả từ Hai Bộ Mẫu Gần nhất:

Nhóm sản phẩm	Tiêu chuẩn Thực hiện*	Ngày hoàn thành bộ mẫu	Số lượng mẫu	Số lượng mẫu	Số lượng mẫu	Hiện trạng Salmonella

[1] Thời gian trễ giữa việc báo cáo các kết quả riêng biệt và bức thư này là do thời gian cần thiết để hoàn thành tất cả các quy trình phòng thí nghiệm và quy trình báo cáo. Thông tin dựa trên đồ hình PFGE và mô thức nhạy cảm với kháng sinh sẽ được cung cấp trong một thư riêng khi có sẵn để cung cấp.
[2] http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&_Policies/Compliance_Guides_Index/index.asp#Salmonella
[3] Các Hàm số Biểu diễn Thuật toán Lên lịch Lấy mẫu Salmonella

	Số mẫu được lấy	Số kết quả dương tính với *Salmonella tối đa* được phép	Số kết quả dương tính với Campylo-bacter tối đa được phép		được phân tích	dương tính với *Salmonella*	dương tính với *Campylo-bacter*	hạng mục kiểm soát tiến trình
Gà Tơ	51	5	8	23/09/2011	51	1	2	Loại 1
		12	Không áp dụng	05/06/2009	51	5	Không áp dụng	

*Tiêu chuẩn Thực hiện Mới có hiệu lực từ ngày 01/07/2011

Đánh giá các Thể phân lập theo Kiểu huyết thanh đặt trọng tâm vào Sức khỏe Cộng đồng

FSIS đã đánh giá kiểu huyết thanh[4] của các thể phân lập *Salmonella* từ bộ mẫu xác minh gần nhất được dẫn chiếu trên đây và đang cung cấp thông tin đặt trọng tâm vào sức khỏe cộng đồng liên quan đến các thể phân lập mới được phát hiện này. Kiểu huyết thanh, thông tin nhận diện đồ hình PFGE và xây dựng hồ sơ về độ nhạy cảm với kháng sinh[5] của các thể phân lập vi khuẩn cung cấp thêm đặc điểm đặc thù để phân biệt các thể phân lập của *Salmonella* từ các mẫu thực phẩm và môi trường và từ các mẫu của người. Thông tin này có thể được sử dụng để tập trung tốt hơn các nỗ lực trong công tác an toàn thực phẩm để bảo vệ sức khỏe cộng đồng. Các kiểu huyết thanh đã thu thập được cung cấp trong thư này là để hỗ trợ cho cơ sở trong nỗ lực nhận diện các biện pháp can thiệp (ví dụ: các biện pháp can thiệp trước thu hoạch) có thể sử dụng để giải quyết các kiểu huyết thanh này. Thông tin dựa trên đồ hình PFGE và mô thức nhạy cảm với kháng sinh sẽ được cung cấp trong một thư riêng ngay khi có sẵn để cung cấp.

Các Kết quả về Kiểu huyết thanh Salmonella đối với Bộ Mẫu Gần Nhất:

Mã số Mẫu	Ngày Thu thập	Kiểu huyết thanh	Kiểu huyết thanh thường có liên quan đến bệnh ở người[6]
00000000	03/08/2011	VIÊM RUỘT	Có***

*** Đã có một mẫu có một kiểu huyết thanh thường có liên quan đến bệnh ở người trong bộ mẫu này, đây là một con số trung bình đối với nhóm sản phẩm này[7].

Kiểu huyết thanh thường có liên quan đến bệnh ở người: Các thể phân lập *Salmonella* này có một kiểu huyết thanh thường có liên quan đến bệnh ở người. Có thể tìm thấy danh sách kiểu huyết thanh thường có liên quan đến bệnh ở người trên trang Web của CDC tại:

[4] Các kiểu huyết thanh của các mẫu dương tính do Phòng thí nghiệm Dịch vụ Thú y Quốc gia của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA) cung cấp.
[5] Các biểu đồ PFGE và biểu đồ nhạy cảm với kháng sinh của các mẫu dương tính được cung cấp bởi Cơ quan Nghiên cứu Nông nghiệp
[6] Dựa trên danh sách được công bố gần nhất của CDC về 20 kiểu huyết thanh Salmonella được báo cáo thường xuyên nhất có nguồn gốc từ con người (http://www.cdc.gov/ncezid/dfwed/PDFs/salmonella-annual-report-2011-508c.pdf). FSIs sẽ thông báo cho các cơ sở thông qua thư này nếu các kiểu huyết thanh theo cách thức khác cần được quan tâm hơn nữa, như được xác định thông qua việc phân tích kỹ hơn dữ liệu sẵn có
[7] Dựa trên sự phân bố của các kiểu huyết thanh thường có liên quan đến bệnh ở người trong nhóm sản phẩm này được phát hiện trong xét nghiệm xác minh của FSIS trong hai năm theo lịch vừa qua, trong đó các kết quả dưới vị trí thứ 25 bằng với mức "thấp", các kết quả trên vị trí thứ 75 bằng với mức "cao" và tất cả các kết quả khác bằng với mức "trung bình".

http://www.cdc.gov/ncezid/dfwed/PDFs/salmonella-annual-report-2011-508c.pdf

Các thể phân lập có kiểu huyết thanh không được bao gồm trong danh sách này có kiểu huyết thanh mà thường là ít có liên quan hơn đến bệnh ở người. Vui lòng lưu ý rằng tất cả các kiểu huyết thanh *Salmonella* đều được xem là có khả năng gây bệnh ở người.

Thảo luận về các Kết quả Thu thập được của Bộ mẫu

Các kết quả liên quan đến hoạt động của quý vị sau đây được cung cấp để quý vị sử dụng khi đánh giá hoạt động của mình:

Các kết quả xác minh này là chỉ báo rằng cơ sở của quý vị đã duy trì sự kiểm soát tiến trình ổn định đối với tỷ lệ nhiễm chủng *Salmonella* trong giai đoạn lấy mẫu và đã đạt Tiêu chuẩn Thực hiện về *Campylobacter*. Ngoài ra, có một thể phân lập *Salmonella* có kiểu huyết thanh thường có liên quan đến bệnh ở người, là con số trung bình đối với nhóm sản phẩm này. Trong trường hợp các tìm kiếm theo dõi bổ sung làm thay đổi các kết quả về kiểu huyết thanh của cơ sở, thì thư sửa đổi sẽ được gửi cho cơ sở.

FSIS sẽ sử dụng biện pháp kiểm soát tiến trình và kiểu huyết thanh *Salmonella* cũng như các kết quả của bộ mẫu *Campylobacter* để xác định chắc chắn hơn việc xét nghiệm *Salmonella* và *Campylobacter*. Dựa vào các kiểu huyết thanh *Salmonella* thường có liên quan đến bệnh ở người hiện có, Cơ sở 99999 P có khả năng sẽ được lên lịch một bộ mẫu khác sớm hơn so với cơ sở không có các kết quả kiểu huyết thanh riêng biệt mà cơ sở của quý vị có.

FSIS kỳ vọng các cơ sở sẽ xem xét các kết quả xét nghiệm này trong quá trình ra quyết định của mình khi đánh giá tính hiệu quả của hệ thống an toàn thực phẩm tổng thể của cơ sở. Cơ sở có thể hoàn thành điều này bằng cách nhận diện và triển khai các chiến lược trước thu hoạch hoặc sau thu hoạch có liên quan. Có thể xem thêm thông tin về các chiến lược như vậy trong các Hướng dẫn Tuân thủ của FSIS về việc kiểm soát *Salmonella* và *Campylobacter* mà quý vị có thể truy cập vào trên trang web của FSIS[8].

Vui lòng lưu ý rằng cơ sở không xem xét một cách thỏa đáng thông tin được cung cấp trong quá trình ra quyết định khi đánh giá tính hiệu quả của hệ thống an toàn thực phẩm tổng thể của mình có thể được xác định là có hệ thống an toàn thực phẩm không hiệu quả. Ngoài ra, nếu FSIS xác định rằng sản phẩm mà cơ sở sản xuất có liên quan đến bệnh ở người do có sự hiện diện của *Salmonella* trong sản phẩm đó, thì FSIS có thể coi sản phẩm đó là bị tạp nhiễm và áp dụng biện pháp pháp quy thích hợp.

Vui lòng gửi thắc mắc thông qua askFSIS (http://askfsis.custhelp.com).

Trân trọng,

[DM]

Văn phòng Tác nghiệp Hiện trường

cc: Kiểm định viên Thường trực (bằng bản sao điện tử)
Người giám sát Chính (bằng bản sao điện tử)
Washington, DC FSIS Trụ sở Chính Phòng Nhân sự (bằng bản sao điện tử)

[8] 8 http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&_Policies/Compliance_Guides_Index/index.asp#Salmonella