

家禽类屠宰的现代化检验：修订冷冻要求

合规指引的宗旨是什么？

本合规指引包含了企业如何通过实施之前管理时间和温度规定（从 9 CFR 381.66 中删除的家禽类检验现代化的最终规则）(b) 或通过遵守按照沙门氏菌行动计划 (SIP) FSIS 批准的时间和温度冷冻程序生产可以达到新冷冻要求的可立即烹煮的 (RTC) 家禽类产品。FSIS 认为符合 SIP 的之前规定和程序已经过科学方法验证是“安全港”。企业也可以选择制定他们自己的经过验证的冷冻程序，该程序可有效的控制冷冻级别，并阻止有害微生物和致病菌的繁殖。

背景

在 2014 年 8 月 21 日，FSIS 发布了一条家禽类屠宰检验现代化的最终规定（请参阅家禽类屠宰检验的现代化），<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/00ffa106-f373-437a-9cf3-6417f289bfc2/2011-0012F.pdf?MOD=AJPERES>。该最终规定删除了之前规定的 RTC 家禽类产品的时间和温度参数，并且要求家禽类企业，除了平胸类家禽企业，将冷冻家禽类程序合并到他们的危害分析和关键控制点 (HACCP) 计划或卫生标准操作程序（卫生 SOP）或其他前提方案中。该机构将此合规材料刊登在 FSIS 网站上：<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/compliance-guides-index> 并通过 FSIS 组成更新宣布其有效性。该合规指引清晰地阐述了企业该如何遵守冷冻要求。需要特别注意的是该合规指引代表了 FSIS 当前对该主题的想法，并应该认为当期发布时是有效的。

请求评论

FSIS 正在寻找本指引文档的评论。所有感兴趣的人员可提出有关本文档任何方面的意见，包括但不限于：内容、可读性、实用性和可获得性。为了响应 FSIS 接受的任何评论和根据需要反映对 FSIS 和利益相关者有用的最新信息，FSIS 将会更新该指引。评论期为 60 天。

通过以下任一方法提交评论：

联邦电子决策门户网站：本网站允许直接将简短的评论输入到网页的评论栏中，或添加附件发表更长的评论。登陆 <http://www.regulations.gov> 并按照网站在线说明提交评论。邮件、包括光盘材料和亲手或通过快递递交的物品：发送给记录员，地址为：Docket Clerk, U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, Patriots Plaza 3, 1400 Independence Avenue, SW, Mailstop 3782, Room 8-163A, Washington, DC 20250-3700。

说明：通过信函或电子邮件提交的所有物品必须包含机构名称、食品安全检验局 (FSIS) 和文档标题：冷冻要求的 FSIS 合规指引。收到的评论将接受公共检验并在无改动的评论情况下（包括任何个人信息）刊登到 <http://www.regulations.gov>。

2014 年 10 月 20 日新规定生效

9 CFR 381.66 (b) (1) (i)。每个官方家禽类屠宰企业必须确保在屠宰后立即冷冻所有的家禽类屠体、屠体部位和内脏，以防止任何病菌的生长，除非在该官方企业立即冷藏或烹饪该家禽类产品。

9 CFR 381.66(b) (1) (ii)。之前冷冻的家禽类屠体和主要部分必须保持冷冻，以防止病菌生长，除非在该官方企业立即包装并冷冻该家禽类产品。

9 CFR 381.66(b) (2)。在冷冻产品后，只要该企业仍旧保留该产品，该企业必须防止产品出现任何病菌繁殖。

9 CFR 381.66 (b) (3)。该企业必须为冷冻制定、实施并保留在最低限度上处理防止病菌繁殖的可能性、影响冷冻屠体的条件以及冷冻屠体完成时的书面程序。该企业必须将该程序合并到其 HACCP 计划，或卫生 SOP 或其他前提方案里去。

9 CFR 381.66 (e) 空气冷冻就是主要使用空气冷冻生家禽类屠体和屠体部位。在冷冻过程的开始阶段，使用抗菌剂干预可能会需要水，前提是该措施在冷冻过程中不会导致水或湿度的净增长。初步抗菌剂干预可能导致该产品温度降低，前提是专门由冷气流完成主要降温。

遵守删除的之前管理规定可能符合新的要求

企业可以通过实施家禽类检验现代化的最终规则从 9 CFR 381.66 (b) 中删除的之前管理时间和温度规定以符合新的冷冻要求。以下是企业可以继续实施以符合监管要求的之前管理规定。FSIS 认为此类规定是能够符合新监管要求的“安全港”。根据新的要求规定，选择使用之前规定生产 RTC 家禽类产品的企业必须将此类程序合并到其 HACCP 系统中（HACCP 计划或卫生 SOP 或其他前提方案）。此类程序将阻止病菌生长。根据处理病菌的 HACCP 计划、卫生 SOP 或其他前提方案的任何其他程序规定，他们也将需要继续监控此类操作参数并保留能够证明他们遵守此类程序的文档。

FSIS 认为属于安全港内容的之前规定：

- A. 所有在官方企业屠宰并取出内脏的家禽类产品，必须在加工后立即冷冻，以确保在 4 小时冷冻加工中将重量不超过 4 磅的家禽类屠体和主要屠体部位的内部温度降到 40 ° F，或重量 4-8 磅的需要 6 小时冷冻加工；超过 8 磅的需要 8 小时冷冻加工，除非在官方企业立即冷冻或烹饪此家禽类产品。一旦冷冻，必须在 40 ° F 或更低的温度下储存需要包装和运输的家禽类产品。
- B. 在进一步加工和包装操作中，该家禽类屠体的内部温度可能上升到 55 ° F，前提是在包装后立即将该家禽类产品冷冻至 40 ° F 或放入冷冻库。若该企业保存包装过的任何家禽类产品需超过 24 小时，应将该产品放置在温度 36 ° F 或更低温度的房间内保存。此类时间和温度确保在包裹离开该企业之前不会出现细菌生长。
- C. 只有饮用水生产的冰才可以用于冰和水冷冻，除了用于冷冻的水和冰按照 9 CFR 416.2(g) 规定重新使用。家禽类屠体的主要部位（根据 9 CFR 381.170(b) (22) 规定）可能使用水和冰冷冻。必须按照卫生的方式处理并储存冰。
- D. 必须按照 9 CFR 381.94 和企业的 HACCP 计划规定的生家禽类产品病菌灭活执行标准操作家禽类冷冻设备。

- E. 预先冷冻的家禽类屠体和主要部位必须持续地储存在 40° F 或更低的温度下，直到从桶或箱中取出以立即包装。此类产品可能在冷冻至 40° F 或更低温度之前从桶或箱中取出，以便在官方企业冷冻或冷却。此类产品在冷冻至 40° F 或更低温度之前，不得进行包装。除非，在包装完整后立即在官方企业进行冷冻。
- F. 应从不可食用的内脏部分取出后 2 小时内将内脏冷冻至 40° F 或更低温度，除了与从其中取出内脏一起冷冻的屠体，应按照以上 A 和 B 段中相同冷冻屠体的时间和温度冷冻该内脏。冷冻家禽类屠体的任何可接受方式均可冷冻内脏。
- G. 家禽类产品清洗、冷冻和排水操作和必须在包装时最少吸水和保水的程序。该企业必须提供天平、砝码、识别工具和其他必要的用品进行水测试。
- H. 在空气冷冻即烹煮家禽类产品中，屠体的内部温度应在 16 小时内降低到 40° F 或更低温度。

沙门氏菌行动计划 (SIP) 豁免声明授权的替代冷冻程序

根据现代化家禽类屠宰最终规则规定，企业不需要放弃 9 CFR 381.66 的管理要求，而使用替代方法冷冻家禽。SIP 豁免授权不受冷冻时间和温度规定的企业可使用替代冷冻程序以符合新的监管要求。FSIS 认为 SIP 豁免声明批准的替代程序经过验证可有效地预防病菌的生长。

选择使用 SIP 授权的替代操作参数的生产 RTC 家禽类产品的企业必须将此类经过科学验证的程序合并到他们的 HACCP 系统中（HACCP 计划或卫生 SOP 或其他前提方案）。他们同时也需要继续检测这些操作参数。

以下是经过 SIP 批准的由企业实施的一般替代程序的例子。因为此类替代程序已经过 SIP 计划验证，任何可能选择使用 SIP 授权的替代操作参数的生产 RTC 家禽类产品的企业必须将此类经过科学验证的程序合并到他们的 HACCP 系统中（HACCP 计划或卫生 SOP 或其他前提方案）。此类程序将预防病菌生长并不需要进一步的科学验证。然而，对于 HACCP 计划、卫生 SOP 或其他前提方案中预防病菌生长的任何程序，企业需要记录他们已在该企业中按照预期目的实施此类已验证程序。

- 加工后立即冷冻雏鸡屠体，以便在冷却装置入口处，在 6 小时内将其内在温度降低到 44° F 或更低温度的替代方案。按照这些替代程序，在进一步加工期间，内部温度上升到最高 55° F，前提是在包装后立即制冷该家禽类产品使内部温度迅速降低至 44° F 或更低温度，且直到运输前一直保持该温度。按照这些程序，放置在包装中的家禽类产品超过 24 小时后，可能需要放置在一个温度 40° F 或更低温度的空间内，且包装好的从企业运输的家禽类产品在保存和运输时，应保持 44° F 或更低的内部温度。
- 在关键控制点 (CCP) 中作为关键限值 (CL) 的时间和温度，在加工后立即冷冻雏鸡屠体，以使内部温度在 16 小时内降低到 45° F 或更低温度。按照这些替代程序，冷冻后，在进一步加工期间，内部温度上升到最高 60° F，前提是在包装后立即制冷该家禽类产品使内部温度迅速降低至 45° F 或更低，且直到运输前一直保持该温度。按照这些程序，放置在包装中的家禽类产品超过 24 小时后，可能需要放置在一个 36° F 或更低温度的空间内。
- 保持之前冷冻雏鸡屠体和主要部位，以使在从桶和箱里取出进行立即包装之前，内部温度是 44° F 或更低温度。在冷冻至 44° F 或更低温度之前从桶或箱里取出此类产品，以在官方企业进行冷冻或冷却。按照此类替代方案，直到冷冻至 44° F 或更低温度之前不包装此类产品，在官方企业里完成包装后立即进行冷藏除外。
- 从不可食用的内脏中取出内脏、主要部位、爪子和其余部位后，要在 4 小时内冷冻至 44° F 或更低温度的程序。