

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

<h1 style="margin:0;">CHỈ THỊ FSIS</h1>	6440.1	14/04/2011
---	--------	------------

CÁC HOẠT ĐỘNG XÁC MINH VIỆC BƠM KHÍ HỢP VỆ SINH VÀO THÂN THỊT VÀ CÁC BỘ PHẬN VẬT NUÔI

I. MỤC ĐÍCH

Chỉ thị này đưa ra hướng dẫn cho người phụ trách chương trình kiểm định (IPP) liên quan đến cách thực hiện hoạt động xác minh công tác vệ sinh trong các cơ sở sử dụng không khí để bơm vào thân thịt hoặc các bộ phận của thân thịt vật nuôi để hỗ trợ cho, ví dụ như, việc lột da hoặc pha thân thịt.

II. [BẢO LƯU]

III. [BẢO LƯU]

IV. [TÀI LIỆU THAM KHẢO]

Các điều 9 CFR Phần 310.13(a) và 310.13 (b) (2)
Chỉ thị FSIS 5000.1 "Xác minh Hệ thống An toàn Thực phẩm của Cơ sở"
(Chương I, Phần XI "Thiết bị và Đồ dùng")

V. THÔNG TIN CƠ BẢN

A. Để hồi đáp cho đơn kiến nghị gửi đến FSIS, Cơ quan Kiểm dịch và An toàn Thực phẩm (FSIS) đã ban hành trong quy định chính thức, Đăng ký Liên bang (FR) "Cho phép Sử dụng Phương pháp Bơm không khí vào Thân thịt và các Bộ phận" (FR Tập 75, trang 69575). Quy định chính thức này và điều 9 CFR 310.13 được sửa đổi có liên quan có sẵn trên mạng Internet tại

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/2007-0039F.pdf>

B. Quy định chính thức này sửa đổi điều 9 CFR 310.13(a) để quy định rằng các cơ sở giết mổ vật nuôi hoặc chế biến thân thịt và các bộ phận của thân thịt vật nuôi được bơm không khí vào thân thịt hoặc các bộ phận của thân thịt, nếu họ xây dựng, triển khai và duy trì các biện pháp kiểm soát để đảm bảo rằng các quy trình đó không gây ra các điều kiện không hợp vệ sinh hoặc làm tạp nhiễm sản phẩm. Theo quy định chính thức này, tất cả các phương pháp bơm không khí đều được phép, miễn là các cơ sở xây dựng, triển khai và duy trì các biện pháp kiểm soát bằng văn bản để đảm bảo rằng các quy trình này không gây ra các điều kiện không hợp vệ sinh hoặc làm tạp nhiễm sản phẩm khi được áp dụng. Quy định chính thức này yêu cầu các cơ sở phải hợp nhất các biện pháp kiểm soát này vào kế hoạch Phân tích Nguy cơ và Điểm Kiểm soát Tới hạn

(HACCP) hoặc các Quy chuẩn Hoạt động Vệ sinh (SOP Vệ sinh) hoặc chương trình tiên quyết khác của mình.

Quy định được sửa đổi quy định:

Khoản § 310.13 Việc bơm thân thịt hoặc các bộ phận của thân thịt; việc chuyển màng nối hoặc phần mỡ khác.

(a) Các cơ sở giết mổ vật nuôi, đồng thời sơ chế thân thịt và các bộ phận của thân thịt vật nuôi được phép bơm không khí vào thân thịt hoặc các bộ phận của thân thịt nếu họ xây dựng, triển khai và duy trì các biện pháp kiểm soát để đảm bảo rằng quy trình bơm không khí đó không gây ra các điều kiện không hợp vệ sinh hoặc làm tạp nhiễm sản phẩm. Các cơ sở phải hợp nhất các biện pháp kiểm soát này vào các kế hoạch HACCP hoặc SOP Vệ sinh hoặc các chương trình tiên quyết khác của mình.

(b)(1) Cấm chuyển màng nối hoặc phần mỡ khác từ một phần mỡ sang một phần thân thịt nạc.

(2) Cấm bắn khí nén vào hộp sọ của gia súc kết hợp với súng gây mê bắn đạn bu-lông để giữ cho con vật ở nguyên tư thế cho các hoạt động pha lọc.

VI. CÁC HOẠT ĐỘNG XÁC MINH VIỆC BƠM KHÍ HỢP VỆ SINH VÀO THÂN THỊT VÀ CÁC BỘ PHẬN

A. Nếu cơ sở sử dụng không khí để bơm vào thân thịt hoặc các bộ phận của thân thịt, thì IPP phải đánh giá các quy trình của cơ sở và phải xác minh rằng cơ sở có các biện pháp kiểm soát bằng văn bản thích hợp. Sau khi xác định cơ sở đã hợp nhất các biện pháp kiểm soát này vào chương trình nào, IPP phải tuân theo các hướng dẫn trong Chỉ thị FSIS 5000.1, Xác minh Hệ thống An toàn Thực phẩm của Cơ sở.

B. Ngoài ra, IPP còn phải xác minh rằng cơ sở triển khai các biện pháp thích hợp để ngăn chặn sự hình thành các điều kiện không hợp vệ sinh. IPP phải trực tiếp quan sát việc sử dụng phương pháp bơm không khí, đánh giá các hồ sơ của cơ sở và tìm câu trả lời cho những câu hỏi như:

1. Cơ sở có đảm bảo rằng không khí được lọc để ngăn chặn sự nhiễm bẩn của thân thịt hoặc các bộ phận do các tác nhân gây nhiễm bẩn như dầu, nước, rỉ sét hoặc sự lây nhiễm vi khuẩn không, ví dụ: bằng việc sử dụng hệ thống lọc có cấu tạo bao gồm tối thiểu hai giai đoạn lọc: một giai đoạn lọc sơ bộ tại hoặc gần điểm sử dụng và bao gồm một phin lọc huyền phù hoặc kết hợp, có khả năng lọc đến kích thước tối đa 0,75 micron, để loại bỏ dầu và nước và giai đoạn lọc thứ hai tại hoặc gần điểm đầu đầu kim bơm vào đường ống dẫn khí, lọc được kích thước tối đa 0,3 micron không?
2. Cơ sở có đảm bảo rằng kim bơm không khí được sử dụng để bơm thân thịt hoặc các bộ phận đều được làm vệ sinh giữa mỗi thân thịt, ví dụ: bằng cách làm sạch và vệ sinh bằng nước 180°F hoặc một hóa chất vệ sinh được chấp nhận không?
3. Cơ sở có tuân theo các quy trình được quy định để xác minh các điều kiện hợp vệ sinh có hiệu quả không? Một ví dụ về một quy trình như vậy là nếu một cơ sở xét nghiệm để tìm sự nhiễm bẩn trên thân thịt hoặc các bộ phận hay xét nghiệm

không khí, ghi lại các kết quả và đảm bảo các kết quả xét nghiệm chứng tỏ rằng quy trình là tuân thủ so với các tiêu chí ngưỡng được xác lập trước.

4. Cơ sở có áp dụng các biện pháp khắc phục khi bị phát hiện có sự nhiễm bẩn do sử dụng thiết bị bơm không khí trên thân thịt hoặc các bộ phận không?

C. Để xác định sự không tuân thủ, IPP phải xác minh việc triển khai các quy trình của cơ sở bằng cách làm theo các phương pháp xác minh trong Chỉ thị FSIS 5000.1 và ghi vào hồ sơ, đồng thời viện dẫn quy định CFR 310.13 đối với bất kỳ trường hợp không tuân thủ nào quan sát thấy theo hướng dẫn trong Chỉ thị FSIS 5000.1, Chương IV, Chế tài.

VII. PHÂN TÍCH DỮ LIỆU

Định kỳ một năm hai lần, Nhóm Phân tích và Tổng hợp Dữ liệu thuộc Văn phòng Tổng hợp Dữ liệu và Bảo vệ Thực phẩm phải đánh giá các dữ liệu trên hệ thống PBIS hoặc Hệ thống Thông tin Sức khỏe Cộng đồng về các hoạt động kiểm định để phát hiện các xu hướng không tuân thủ tiềm ẩn về thiết bị. Ngoài ra, bản phân tích còn phải bao gồm các quy trình Tiêu chuẩn Thực hiện Vệ sinh; nhận diện các xu hướng không tuân thủ tiềm ẩn theo hoạt động, cụ thể là đối với sự tuân thủ điều 9 CFR 310.13(a) và 416.3; và bao gồm phần đánh giá sự không tuân thủ có tính lặp đi lặp lại trong các nhà máy riêng biệt để đánh giá tính hiệu quả của các biện pháp khắc phục. Các kết quả từ những phân tích này phải được chia sẻ với Văn phòng Tác nghiệp Hiện trường và Văn phòng Phát triển Chính sách và Chương trình; Ban Phụ trách Rủi ro, Cải tiến và Quản lý để xác định liệu những gì phát hiện có gợi ý về những cải tiến có thể áp dụng trong các quy trình xác minh thiết bị hoặc hướng dẫn cho IPP hay không.

VIII. HÀNH ĐỘNG BỔ SUNG

Nếu có quan ngại về sự không tuân thủ, như liên quan đến việc liệu hệ thống có đang được sử dụng một cách thích hợp và hiệu quả hay không và liệu các biện pháp thực hành hợp vệ sinh có đang được giám sát phù hợp với các quy trình được quy định hay không, thì IPP phải trao đổi những quan ngại của mình với người giám sát của họ.

Gửi các câu hỏi liên quan đến chỉ thị này cho Ban Phát triển Chính sách (PDD) theo số 1- 800-233-3935 hoặc gửi câu hỏi của mình thông qua ask FSIS tại <http://askfsis.custhelp.com>.



Trợ lý Chánh Văn phòng
Văn phòng Phát triển Chính sách và Chương trình