

技术性贸易措施信息解读

(2015 年第 3 期)

山东检验检疫局法制处

2015

年 8 月 20 日

美国新版禽类产品检验法规解读

一、基本情况

2015 年 4 月，美国农业部食品安全局（FSIS）向我国通报了美国联邦禽类产品检验法规 9CFR381 的修订版本。新版增加了禽类屠宰宰后检验新模式（NPIS），提出控制可见粪污胴体进入预冷和在屠宰和胴体修整过程中控制污染的程序，规定了预冷及污染胴体处理要求，修改了生产过程中验证和微生物检测、标签要求等内容。我国目前已经获得美国禽类产品加工安全管理体系等效性认可，输美禽肉屠宰管理体系等效性验证工作正在开展，美国禽肉法规新变化应引起相关部门和企业特别关注。

二、分析解读

（一）美国禽肉新规修订情况。

美国新法规主要对禽类污染胴体控制和修整、预冷温度和程序、宰后检验增加新模式及标签要求方面进行了修改，具体如下：

1. 在禽类污染胴体控制和修整的法规修订主要涉及“生产加工总体要求（381.65）”、“污染胴体处理”（381.91）、“生产过程的验证要求和微生物检测”（381.94）部分。具体修改内容如下：

（1）新增 381.65 第（f）部分：控制可见粪污的程序。官方

备案的禽类屠宰加工企业必须制定、实施和保持书面程序，确保有可见粪污的胴体不得进入冷却设施。控制程序必须合并到企业的 HACCP 计划、SSOP 或其他前提计划中。

(2) 新增 381.65 第 (g) 部分：在屠宰和胴体修整过程中控制污染的程序。官方备案的禽类屠宰加工企业必须制定、实施和保持书面程序，防止在屠宰和胴体修整过程中胴体和分割的可食用部分被肠道致病菌及粪便污染。控制程序必须合并到 HACCP 计划、SSOP 或前提计划中，至少包括样品抽取和检测内容，具体要求如下：(1) 取样位置：除较小规模的屠宰厂外，屠宰企业必须在预冷前和预冷后分别抽取样品，较小规模的屠宰厂可仅在预冷后取样；(2) 取样频率：鸡每 22,000 只胴体取 1 个样，每周至少 1 次。火鸡、鸭、鹅和雏禽每 3,000 只胴体取 1 个样，每周至少 1 次。

(3) 新增 381.65 第 (h) 部分：记录保持。企业必须保留在实施 (g) 部分规定的程序时产生的记录，记录保留至少一年。

(4) 修改 381.91 (b) 条款，规定对污染的胴体可以在生产线上使用抗菌剂处理，或在线下使用真空清除、清洗和修割等方式处理，线下处理时除修割外，使用其他方式处理后还需使用 20-50ppm 的氯制剂或其他批准的抗菌剂消毒。线下处理程序必须在 HACCP 体系中制定，可以体现在 HACCP 计划中，或 SSOP 中，或前提计划中。

(5) 修改 381.94 部分，在修订后的新法规中该条规定仅适用于平胸鸟(鸵鸟等)，而其他禽类微生物的检测要求适用 381.65(生

产加工总体要求)。新发布的 9CFR381 中取消了所有微生物的判断标准。

2.在对预冷温度和程序方面的修订主要涉及 381.66 部分,修改了(b)和(e)部分并取消了(c) 3)和(4),具体修订如下:

(1)第(b)部分:预冷实施标准(不包括平胸鸟)。新法规在预冷方面取消了具体的时间和温度参数,要求企业针对不在企业直接冷冻或熟制的禽产品必须在 HACCP 体系中制定、实施和保持书面程序确保胴体和分割的其他可食用部分在宰后立即冷却,避免致病菌繁殖。程序中至少包括致病菌繁殖的潜在可能性、影响胴体冷却的情况和冷却过程完成的时间。

(2)第(e)部分:风冷。即风冷前可以使用含有抗菌剂的水对胴体实施消毒处理,但是不能导致产品水份的增加,含有抗菌剂的水可以使胴体温度降低,但是主要的降温措施还是风冷。

3. 新增宰后检验模式(NPIS)。在381.76 部分增加(b) 6)新的宰后检验模式(NPIS)要求。具体内容包括:

(1)检验模式。生产线速度可以调整为每分钟 140 只禽(火鸡为 55 只),检验设置在屠宰线末端,由一名线上检验员逐只检验,一名线下检验员验证检验。对于每批次屠宰禽只,检验员需要对前 300 只检验内脏判断是否患有白血病。

(2)企业新要求。为适应新的宰后检验模式,FSIS(食品安全检验局)新增了宰后检验设施要求(9CFR381.36(f))和企业需遵守的其他要求,主要包括:(a)在线上检验前,由企业人员实施胴

体挑拣和处理，包括修割、污染胴体处理等；(b) 在 HACCP、SSOP 或前提计划中制定程序确保修割后不重返生产线的胴体部位在线下实施官方检验；(c) 制定书面程序防止患有败血症和毒血症的胴体进入预冷池；(d) 企业保留证明产品符合即烹 (Ready to Cook) 禽肉要求的记录；(e) 为了便于线上检验，企业在悬挂胴体时必须确保每个胴体使用一个挂钩同时吊挂两条腿并且后背朝向线上检验员；(f) 必须确保胴体和对应内脏的可追溯性；(g) 在开始屠宰新批次动物前，必须通知主管检验员，便于官方对前 300 只禽检验内脏判断是否患有白血病。

(3) 新增企业提交职业健康状况证明的要求。新法规增加了 Subpart H 条款 381.45，条款要求实施 NPIS 新宰后检验模式的企业必须每年向当地 FSIS 安全委员会提交证明，证明企业制定了监控和记录企业员工职业健康状况的程序。

4. 关于“标签要求”。在 381.129 (错误的或误导的标签或包装) 增加了 (b) 6) (v)，规定如果按照 381.66 (e) 的要求实施风冷的即烹 (Ready-to-cook) 鸡，可以在标签中声明“风冷”。

(二)我国输美禽肉制品合规现状。

自 2005 年以来，美国农业部先后对我国进行了近 10 次考察，2006 年考察后美方向我国开放了部分原料非中国产的熟制禽肉市场，2010 年美方又以我国禽肉检验监管体系与美方不等效为理由，采取了变相封关措施，直到 2013 年美国通过问题整改情况的验证性检查，最终正式确认“中国禽类产品加工（熟制）安全管理体系

与美国禽类产品加工安全管理体系具有等效性”。由此可见，美国等效性评估过程法规条款多，要求高，周期长，取得最终认可的结果来之不易。但是，美国一直未认可我国禽肉屠宰安全管理体系，以我国宰后检验模式与美国不符为由，禁止企业使用我国国内屠宰的禽只作为熟制加工原料。

目前我国出口禽肉屠宰官方控制体系主要由检验检疫部门和畜牧部门承担相应工作，其中，检验检疫部门承担禽肉屠宰加工全过程监管，主要负责企业 HACCP 计划验证、企业卫生管理监督、产品监测、标签检查等工作；畜牧部门承担宰前宰后检验工作，主要负责宰前宰后禽类的健康检查，及时发现病变并按照兽医卫生要求正确处理。由于历史沿革形成的实际做法，与美国最新法规要求相比，现阶段我国出口禽肉屠宰兽医卫生管理体系尚存在以下问题：

一是宰前宰后检验工作多由企业人员承担，达不到美方在线检验由官方检验员负责的法规要求；二是法律法规内容不翔实，我国的规定多为原则，而美方法律法规规定详尽、具体、可操作性强，这就导致了一线执行不统一；三是对企业实施 HACCP 体系的要求，我国虽然也强制要求出口禽肉加工企业实施该体系，但对企业具体实施要求仅遵循 CAC《HACCP 体系及其应用准则》泛泛的要求，没有针对禽肉屠宰加工提出具体的控制要求；四是在微生物监控方面，我国的官方监控注重的是对成品的检测而不是过程的监控，与美国注重过程控制和整体保证产品的安全卫生的要求有差异。

三、对策建议

随着我国与美国禽肉屠宰体系等效认可工作的推进，我国正在逐步通过制定输美工作手册等方式达到与美国等效的要求，及时识别美国禽肉新规并拟定等效性措施尤为重要。

（一）建议检验检疫部门：一是加强美方新规的转化应用。一方面针对美方法规新变化，结合国内实际，及时修订输美禽肉检验检疫监管手册，将美方法规转化为国内要求，落实到宰后检验、HACCP 计划的建立和验证、企业微生物取样等工作中；另一方面通过迎接美国官方检查等方式，与美方在法规转化过程中采取的等效措施及遇到的问题进行沟通与交流，不断提升工作措施的合规性。二是加强对企业的指导。我国肉类屠宰加工企业近几年发展势头迅猛，但在食品安全管理体系建设方面起步较晚，在卫生理念的落实和 HACCP 体系文件制定等工作中尚需引导。三是加强与畜牧部门的合作。将美方法规变化及时转发给畜牧部门，由畜牧部门研究宰后检验方式的变化和配套要求，美方此次宰后检验增加了新的模式，新模式下企业生产线速度可以提高到 140 只/分钟，而且使用的官方检验人员也可以由 3 人减少到 1 人，极大地提高了生产效率，但美方法规对宰后检验设施、检验人员操作要求、企业的预处理等方面添加了详细的配套要求，如何能够等效性应用美方新模式尚须研究。四是加强管理规范等文件的完善。“他山之石，可以攻玉”，一方面取消部分强制指标，如此次美国法规的一个变化，是官方不再强制要求预冷时间和预冷温度，而将其转化为要求企业在充分的风险分析上自行采取措施，充分体现了企业产品质量第一责任人的控

制理念，而我国目前不少法规或标准中仍旧强制规定预冷温度达到4℃的要求；另一方面发挥官方在食品卫生控制工作中的引导地位，不断丰富对企业的管理要求，如借助 HACCP 这个食品安全风险管理的工具，官方确定确保食品安全的总体目标，由企业通过风险分析找出自身的风险点加以控制，提出具体可行的措施，从而提高我国肉类法规的详尽程度和可操作性。

（二）建议计划输美禽肉屠宰企业：一是完善 HACCP 体系文件，美方此次法规变化内容多次提到控制可见粪污、企业取样、预冷实施标准、宰后检验预处理等过程需要制定、实施和保持书面的控制程序并合并到 HACCP 计划、SSOP 或前提计划中，建议企业对自身体系文件进行回顾，按照美方最新要求进行修订；二是完善宰后检验模式。美方新模式的实施，需要企业改造配套宰后检验设施，增加卫生控制程序，培训宰后分拣人员实施胴体挑拣和处理，输美禽肉企业应积极研究，及时与畜牧部门联系，积极采取措施达到美方新的宰后检验系统设施要求，尽快达到新模式要求并积极向美方申报；三是加强与美国相关企业的沟通，了解美国企业在应对新规过程中采取的解决方法，借鉴对方成功经验，结合自身实际情况开展合规工作。（聊城局 王晓文 济宁局 杨林）