

食品零售机构 通过冷冻杀死寄生虫

法规 61-25：食品零售机构



South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

五大风险因素

于食源性疾病爆发中频繁出现：

1. 保存温度不当
2. 未充分烹煮
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生情况较差

第2项和第4项见本表格。

法规 61-25

引文 3-402.11 和 3-402.12

杀死寄生虫

3-402.11

创建和保留记录

3-402.12

公共卫生原因

消费者可能喜欢稍微烹煮、生的、生腌和冷熏鱼肉。

为了确保杀死寄生虫，可以在供应前对鱼肉进行冷冻处理，以代替充分烹煮。

FDA 海鲜安全办公室发现，某些海鲜在未经过正确烹煮或冷冻的情况下可能含有有害的寄生虫。

冷冻处理是规定的公共卫生控制措施之一

某些鱼类天生就存在寄生虫，不一定是因为受到了污染。烹饪鱼肉时，在内部温度达到至少 145°F 且持续 15 秒的情况下，就能够杀死寄生虫。

供应或出售生的、未煮熟的或生腌的“即食”鱼肉时，必须使用杀死寄生虫的加工程序。

菜单上包含生的或未煮熟的鱼肉的菜品示例：

- 橘汁腌鱼
- 生腌三文鱼
- 刺身
- 醉蟹
- 寿司
- 冷熏鱼肉
- 生腌三文鱼
- 未煮熟的烤鱼

鱼肉的冷冻方法

有三种可接受的时间/温度处理方法来杀死寄生虫。

- 在 -4°F 或以下冷冻储存至少 7 天，或
- 在 -31°F 或以下冷冻储存至少 15 小时，或
- 在 -31°F 或以下冻成固体，然后在 -4°F 或以下储存至少 24 小时

什么时候不需要采用冷冻处理作为公共卫生控制措施

杀死寄生虫的程序不适用于：

- 软体贝类
- 鱼卵

- 金枪鱼类：大西洋金枪鱼、蓝鳍金枪鱼、黄鳍金枪鱼以及大眼金枪鱼
- 3-402.11(B)(4) 中规定的水产养殖鱼类
- 扇贝产品仅包括脱壳肉柱

保留记录

- **食品零售机构冷冻保存的鱼肉：**食品零售机构必须在供应或出售鱼肉后 90 天内保留有关鱼肉的冷冻温度和时间记录。在冷冻柜内取放每批鱼肉时，都必须分开保存相关记录。
- **经批准的供应商冷冻的鱼肉：**如供应商出具的书面购买合同或证明函指出鱼肉已根据 3-402.11(A) 的规定时间/温度冻成固体，则可代替冷冻记录。在每个批次的最后一件产品售出后，必须将相关的冷冻记录或书面购买合同至少保留 90 天。
- **人工养殖（水产养殖）鱼类：**对于供应商指出鱼类使用人工饲料进行饲养的声明，食品零售机构必须在供应或出售相关鱼肉后将其保留 90 个日历日。

建议

- 进行冷冻处理以杀死寄生虫时，应使用专用冷冻柜。
- 应使用数据记录设备持续监测温度，并每天进行目视检查，确保时刻遵守冷冻温度规范。

