

# 食品零售企业： 冷冻防止被寄生虫破坏

第 61-25 项 规定：食品零售企业



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## 五个关键的危险因

反复在食品传染疾病爆发时被检测确认：

1. 储存温度不适当
2. 烹饪不充分
3. 备受污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生差

单张针对说明第四条。

## 第 61-25 项规定

用 3-402.11 & 3-402.12

**3-402.11** – 生虫破坏

**3-402.12** – 记录创建和保留

## 共健康的原因

消费者可能喜欢吃轻炒、生鱼、生拌、冷烟熏的鱼肉。

为确保防止被寄生虫破坏，可能会在上桌前把鱼肉进行冷冻，这种方法取代了适当地烹饪。

DA 海鲜食品安全部门已经研究发现，如果未进行适当的烹饪或冷冻，部分海鲜可能含有具有危害性的寄生虫。

作为一项公共卫生控制措施，何时需要进行冷冻？

当鱼肉未充分烹饪就保存供“即食”时，例如：

- » 酸橘汁腌鱼
- » 醉蟹
- » 生鱼片
- » 冷烟熏鱼
- » 寿司
- » 未熟透的鱼

以上列举的产品需要根据 **3-401.11(A)**进行冷冻

- » 在 -4°F 下冷冻保存7天，或
- » 在 -31°F 下冷冻凝固并在 -4°F 下保存24小时
- » 在 -31°F 下冷冻保存15 小时，或

作为一项公共卫生控制措施，何时不需要冷冻？

- » 软体贝类
- » 养殖鱼，参照3-402.11(B)(4)
- » 鱼蛋
- » 闭壳肌组成的扇贝产品
- » 金枪鱼：大西洋蓝鳍金枪鱼、黄鳍金枪鱼、大眼金枪鱼

记录保存：

- » 对于需要冷冻防止被寄生虫破坏的所有品种，冷冻的温度和事件必须记录下来。当每一批鱼存入和取出冷冻柜，这些记录数据都必须单独记录保留。
- » 如果鱼肉由指定的供应商进行冷冻，需要跟供应商书面签订采购协议或关于保留冻结记录的证明。
- » 冷冻记录或书面的采购协议必须在每批产品售罄后保存至少90天。

建议：

- » 冷冻防止寄生虫破坏的操作应在专用的冷冻柜进行。
- » 应使用数据记录仪对温度持续进行监控，每天查看以确保始终符合冷冻温度的要求。

