

消灭寄生虫常见问题

为什么有必要消灭寄生虫？

所有生物体，包括鱼，都可能有寄生虫。寄生虫是自然发生的，而不是污染。它们在鱼类中很常见，因为水果和蔬菜中有昆虫。在烹饪过程中寄生虫被杀死，因此在彻底煮熟的鱼中不会引起健康问题。

当消费者吃生鱼片，寿司或酸橘汁腌鱼等生的，未煮熟的或轻度腌制的鱼时，寄生虫就成了一个问题。按照“瓦肖县区域卫生局管辖餐饮机构条例”第 050.260 (A) 节的要求，冻结杀死任何可能存在的寄生虫。

哪些生的和未煮熟的鱼要消灭寄生虫？

寄生虫消灭适用于所有生的和未煮熟的鱼，除了第 050.260 节 (B) 中列出的那些（见下文）外。法规将鱼定义为，

“鱼”定义。

- A. “鱼”系指除鸟类或哺乳动物以外的淡水或海产鳍鱼，甲壳类动物和其他形式的水生生物（包括鳄鱼、青蛙、水生乌龟、海蜇、海参、和海胆和此类动物的卵）以及所有软体动物，如果此类动物生命是供人类消费的。
- B. “鱼”包括全部或部分源自鱼类的人类可食用的食品，包括以任何方式加工的鱼类。

第 050.260 节 (B) 中不需要消灭寄生虫的鱼类包括：

- 软体动物贝类；
- 长鳍鲭、黄鳍鲭（黄鳍金枪鱼）、黑鳍金枪鱼，南方黑鳍（蓝鳍金枪鱼，南部）、大目鲭（大眼金枪鱼）或绿翅鲈鱼（蓝鳍金枪鱼，北方）的种类的金枪鱼；或
- 水产养殖的鱼，如鲑鱼，即：
 - 如果在露天水域中饲养，用网箱饲养，或
 - 在陆上作业如池塘或鱼缸中饲养，并且
 - 喂食配方饲料，如颗粒，不含活的对水产养殖的鱼有感染性的寄生虫。

豁免要求免除对那些本身对寄生虫有危害的生鱼或未煮熟的鱼进行消灭寄生虫。

消灭寄生虫的要求是什么？

除了第 050.260 (B) 节中列出的鱼以外，供应生的或部分烹制的鱼必须经过冷冻处理而消灭寄生虫。有三种适宜的时间/温度方法来消灭寄生虫。所有方法都要求在现场保存文件或记录（见问题 4），并根据 Section 50.260 (B) 在餐饮设施检查期间供审查。

三种适宜的时间/温度方法是：

1. 鱼应被冷冻固化，并在 $-4^{\circ}\text{F} \pm 2^{\circ}$ 或以下的温度下在冷库保存至少 168 小时（7 天）。
2. 鱼应在 $-31^{\circ}\text{F} \pm 2^{\circ}$ 或以下的温度冷冻至固态，并在 $-31^{\circ}\text{F} \pm 2^{\circ}$ 或以下保存至少 15 小时。
3. 鱼应在 $-31^{\circ}\text{F} \pm 2^{\circ}$ 或以下的温度冷冻至固态，并在 $-4^{\circ}\text{F} \pm 2^{\circ}$ 或以下保存至少 24 小时。

我需要保留哪些记录？

餐饮设施对寄生虫进行（冷冻）处理的鱼类：根据第 050.265 节的规定，餐饮设施必须在供应或销售之后的 90 天内保存记录鱼类的冷冻温度和时间的记录。食品安全网页提供了三种不同的用于消灭寄生虫的时间/温度记录。

供应商对寄生虫进行（冷冻）处理的鱼类：供应商的关于鱼在第 050.260 (A) 节规定的时间/温度下冷冻固化的书面同意或声明可以替代第 050.265 (B) 节中规定的记录。

养殖场饲养的鱼（未经寄生虫处理）：供应商的说明其根据第 050.260 (B) (3) 节规定进行喂养的声明应在供应或销售该鱼之后在餐饮设施内保留超过 90 天（自然日）。

我在哪里可以获得更多信息？

FDA 的 [“鱼和渔业产品危害和控制指导”](#) 文件第 5 章包含关于消灭寄生虫的详细信息。

FDA 的 [“鱼和渔业产品危害与控制指导”](#) 文件第 3 章包含关于鱼的种类（脊椎动物和无脊椎动物）及其相关危害的表格。

如果您有问题，请联系您的餐饮设施检查员。