

消滅寄生蟲常見問題



注意:本檔所有資訊的鏈結為英文。

1. 為何需要消滅寄生蟲？

所有生物體，包括魚類，都會產生寄生蟲。寄生蟲很常見，但無污染。魚類中的寄生蟲就像蔬菜水果中的害蟲一樣常見。烹飪過程可將寄生蟲殺死，因此烹飪魚類食物時無需擔心寄生蟲帶來的健康問題。

但生吃魚類，或使用未煮熟的或經過簡單醃制的魚類食物時需注意寄生蟲問題，例如生魚片，壽司或醃魚。根據 2010 規則要求，冷凍可以殺死寄生蟲。

2. 哪類生魚、未煮熟的魚類需要消滅寄生蟲？

所有生魚和未煮熟的魚類都需要消滅寄生蟲，除規則 3-402.11B 注明的外（見下方）。2010 規則規定如下魚類：

“(A) (1-202) 如果將以下動物用於食材：淡水或海水長鬚鯨，甲殼動物和其他水生動物，除了鳥類和哺乳動物，包括但不限於短吻鱷，青蛙，甲魚，海蜇，海參，海膽，魚卵，軟體動物。(B) 魚類，包括全部或部分取自魚類且用於人類食用，還包括經過任何方法加工的魚類。

無需消滅寄生蟲的魚類(3-402.11B)：

- 軟體動物名稱(1-202).
- 長鱗金槍魚種類，黃鱗金槍魚（黃金槍魚），鮪魚，南方黑鮪（藍鱗金槍魚，南方），大目鮪（大眼金槍魚）或綠翅金槍魚（綠鱗金槍魚，北方）。
- 用配料餵養的魚類。（例如，蛹），需要證明。

需要棄權聲明，可免於消滅生魚或為煮熟的魚類的寄生蟲。請訪問棄權請求網頁獲取更多資訊。

3. 消滅寄生蟲的要求是什麼？

除了規則 3-402.11B 所列魚類，所提供的生魚或為煮熟的魚類需冷凍處理，消滅寄生蟲。消滅寄生蟲的適宜時間/溫度有三種(3-402.11A)。所有處理方法都需要證明或需將記錄保存在網址上，以便在檢查餐廳的時候查看(3-402.12A)。

三種適宜的時間/溫度：

1. 在冰箱冷藏、保存固體魚類的溫度為 $-4^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ 或以下，不得少於 168 小時（7 天）。
2. 將魚類在 $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ 或以下溫度的條件下冷藏至固體，並在 $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ 或以下溫度的條件下存放 15 小時以上。

消滅寄生蟲常見問題



3. 將魚類在 $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ 或以下溫度的條件下冷藏至固體，並在 $-4^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ 或以下溫度的條件下存放 24 小時以上。
4. 需要保存哪些記錄？

餐廳需要處理魚類的寄生蟲：根據 3-402，傳送或銷售該魚類超過 90 天的，餐廳所提交的魚類 冷藏溫度的記錄證明和時間需予以保留。

供應商處理魚類中的寄生蟲（冷凍）：供應商需出具書面說明，聲明將魚類冷凍至固體的時間/溫度符合 3-402.11 的要求，該聲明可代替 3-402.12B 所要求的記錄表。

5. **餵養魚類（未對寄生蟲進行處理）：**供應商需出具聲明，說明魚類按照 3-402.11 (B)規定進行餵養，根據 3-402.12C，餐廳供應或銷售的魚類需保存超過 90 天（自然日）。
6. 哪里可以獲取更多資訊？

FDA 的“魚類與漁業產品威脅和控制指導”檔包括關於第五章寄生蟲的詳情。

FDA 的“魚類與漁業產品威脅和控制指導”檔包括所有魚類產品的表格（脊椎和無脊椎），及第三章中的相關威脅。

如有其他問題，請聯繫餐廳監督員。

Chinese