

鱼海鲜出口美国如何办理FDA认证

产品名称	鱼海鲜出口美国如何办理FDA认证
公司名称	深圳澳慷检测技术服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道南联社区碧新路2157-1号 301
联系电话	18218140276 18218140276

产品详情

鱼出口美国FDA注册要求：

FDA认证

负责确保美国国内和进口的海产品供应安全、卫生、卫生且贴有诚实的标签。此页面提供对来自 FDA.gov 食品部分的海鲜（包括鱼类和贝类）内容的访问。根据目标受众分组，这些链接包括获取最新的消费者信息和建议、指导文件、法规以及科学和研究内容。

鱼、海鲜出口美国需要做食品FDA注册，才能正常在市场销售，海关会要求提供注册编码，澳慷检测是国内第三方检测机构，专业提供产品美国FDA认证服务！

美国人吃的几乎所有东西——包括全国餐馆菜单上的食物——都经过了两个政府机构之一的审查。食品安全和应用营养中心 (CFR) 隶属于美国卫生部的一个部门食品和药物管理局 (FDA)，负责监管药品、膳食补充剂，并根据政府语言确保：人们在美国吃的食物“安全、卫生、卫生并贴有适当的标签”。

美国食品和药物管理局 (FDA) 对美国的海产品安全负有主要联邦责任，1997 年，FDA 通过了一项法规 (21 CFR Part 123)，要求所有海产品加工商利用食品安全控制的预防系统 HACCP (危害分析关键控制点)。海鲜是美国第一种利用这种基于科学的预防性食品安全控制系统的食品。

现在需要类似的强制性 HACCP 控制系统的其他商品包括肉类、家禽和果汁产品。FDA 的海产品 HACCP 法规要求所有处理海产品从渔船上岸后直到到达零售店或餐馆的岸边企业，以识别可能发生的任何食品安全危害，并在其关键步骤实施控制系统。操作以防止、消除这些危害或将这些危害降低到可接受的水平。

该法规还要求任何向美国出口海产品的外国公司实施相同的 HACCP 控制系统。FDA 为海产品行业提供指导，帮助企业了解每种海产品可能存在哪些食品安全危害以及必须实施的 HACCP 控制类型。此外，FDA 对进口到美国的食物进行监控并对不符合美国标准的产品或外国公司发出进口警报。

FDA 还与各州合作实施国家贝类卫生计划 (NSSP)，以确保在美国销售的双壳类软体动物贝类（蛤、牡蛎和贻贝）的安全。

美国农业部 (USDA) 制定了一项法规，旨在确保大型零售店中提供的海鲜贴上标签，以识别其原产国。该法规称为 COOL（原产国标签）。美国商务部国家海洋和大气管理局的渔业局 (NMFS) 负责管理美国领海内的国家渔业资源，并开展自愿性海产品检验和分级计划。

COVID-19大流行导致美国渔业劳动力短缺，餐厅营业成本上升，这些情况造成了美国海鲜短缺，价格上涨了18.8%，海鲜出口美国需要满足FDA认证才能顺利进入市场！澳慷检测可提供鱼海鲜等产品出口美国FDA认证办理！