

运销：工厂以外的安全食品处理

以下的新规定，硬性的HACCP、消除病原体执行标准和检验程序、以及卫生SOP都是设计来减少肉类禽类在离开肉类或禽类屠宰场或加工厂，受有害细菌污染的机率。然而，运销人员、零售商店和餐馆的员工、以及消费者都必须继续维护食品安全、小心地保存、处理和调理肉类和禽类产品。

FSIS正与食品与药物管理局（FDA）合作、要在运输和储存期间采取控制有害细菌生长的标准，并且也与FDA和州政府及地方当局合作来改进零售阶段食品安全的操作。FSIS还与其他政府机关、食品业者及其他种种人员合作，来教育消费者安全的食品处理操作方式。