

食品安全检查处

背景及概要介绍

食品安全检查处（FSIS），美国农业局的公众健康机关，通过确保肉类和禽类产品的安全、健康并正确地加贴标签来保护消费者。FSIS 管理占消费者食品支出三分之一的肉类和禽类产品，每年零售值为一千二百亿美元。FSIS 管理所有的生牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉和火鸡肉，还管理二十五万种左右不同的加工肉品和禽类产品，包括火腿肉、香肠、汤料、炖料、皮萨和冷冻餐（任何包含2%或以上煮熟禽肉或者3%或以上生肉的产品）。消费者购买的就是这些贴有五十万种不同的，经美国农业局批准的标签的包装产品。

美国製造的肉类和禽类产品在全世界堪称属于最精良的范畴。高度卫生的屠宰过程、大力地确保质量和如实地加贴标签已使消费者对肉类和禽类产品的信心提升到一个很高的水平。业者也正不断地推出新的科技来生产空前未有的更可口、更经济、更营养、更方便的肉类和禽类产品。

1906 年国会通过了第一个肉类检查法案，提出以下的规定：

- 强制检查所有州际间和出口商务上的肉类和肉类食物产品、
- 规定所有动物在死亡前后都作检查。
- 维持基本的卫生要求。
- 依据规定进行加工。
- 适当又如实地加贴标签。
- 维修经过核准的工厂设备。

这几年肉类工业兴隆起来。许多的动物疾病受到了控制或完全根除。牧场和饲养场因而可以饲养出更一致、质量更高的动物。包装业者创造出更快、更清洁的生产方式。更快、更清洁的运销系统也不断出现。只是有一个法律上的漏洞还存在著。肉类检查法案只适用於外销他州、出口或者销售给联邦政府机关的工厂。完全只做州内生意的工厂却被免於检验。随著人口的增加，有些地区的相当大一部份肉是由该州内的包装工厂供应，因此也就免受检查。

1967年通过的肉类检查法案（健康肉品法）是为了要确保美国所有的肉都受到至少同等于联邦政府检查那样的检查。这个法案由联邦政府或州政府的检查系统来执行。1959年运销州际、出口或销售给联邦政府机关的工厂也必须强制执行禽类检查。这个法案在1968年作了修改，把销售州内的工厂也包括在检查范围之内。

根据联邦政府肉类检查法案和禽类产品检查法案，食品安全检查处需检查所有销售于州际和对外商务中的肉类和禽类，包括进口的产品。

检查员在屠宰前后察看动物，用肉眼来察看超过60亿的禽体、找出可能影响安全和质量的可见缺点。食品安全检查处也检查在加工、处理和包装期间的产品，以确保产品安全并如实地加贴了标签。

为了处理特定的问题，检查员可以做检验以发现是否有微生有机病原体以及有害药物和化学残留物存在。安检处则经营著三个现场实验室以提供分析方面的支持。

食品安全检查处为肉类和禽类产品生产的各项活动设立了种种标准。例如，安检处对用于生产和包装肉类禽类产品的食品成分、添加剂和复合物等进行评估，并设定标准。对某些屠宰和加工作业也设定了各种标准，如工厂的卫生和热力加工过程。食品安全检查处发展和改进了对测试肉类禽类产品中微生物和化学杂质以及具传染性和有毒物质的分析程序。安检处也发展了新的检查方法，以便更好地保护大众健康。

安检处通过系统性的特别检查作业来评估计划的有效性。也对微生物、残留物和其他污染事件做出反应，并且在适当时机请公司主动地收回问题产品。

公众可以通过安检处肉类和禽类问题热线（1-800-535-4555）以及消费者教育计划获得如何妥善处理、调制和保存肉类禽类产品的信息，以便将食品导致的病原体生长减到最低程度。

食品疾病是美国公认的重大公众健康问题。虽然与肉类禽类产品有关的疾病的确切资料相当有限，来自各方面的资料已显示每年都有高达七百万宗食品疾病案例是由食品导致的微生病原体造成，死亡事例高达七千宗。其中，几乎五百万件疾病案例以及四千个以上死亡事例可能与肉类禽类产品有关。

食品安全检查处正致力于一套有科学根据的广泛长期策略来增进肉类禽类产品的安全性，以便更好地保护大众健康。食品安全检查处采取的是一套从农场到餐桌的一贯作业方针，逐步在食品生产、加工、运销和经销等连锁作业的每个步骤上增进肉类和禽类的安全性。设计这些步骤时，着重留意的是微生物污染的风险--

国内最重大的食品安全问题。安检处的目的是：通过对微生物病原体设定以大众健康为目标的各种标准、在生产和检查过程中建立以预防在先的原则、以及促进新科技的发展和运用。

除了几项改进工厂的工作以外，安检查处还和食品与药物管理局密切合作以确保食品零售阶段的安全性，并对食品在运输、运销和储存期间的安全处理设定联邦标准。食品安全检查处也将与生产者以及其他合作，以发展和实行在农场和在动物进入屠宰场前可以采取的食品安全措施，从而降低肉类禽类产品遭受有害污染的风险。