

Role of the Inspector under HACCP and Who Works for FSIS
食品安全检查处和HACCP检查人员的任务**食品安全检查处和HACCP 检查人员的任务**

食品安全检查处现有的规定要求和检查程序使安检处得以担负起确保肉类禽类产品安全、健康、正确贴标签的任务。在6200个屠宰和加工厂裡中有超过7,400位安检处检查员，以确保生病的动物和禽鸟进不了食品供应线，而工厂也符合卫生和其他要求。检查员还监控肉类禽类的供应是否有有害程度的化学残留物。

虽然现有的计划可以成功地从食品供应线上去除有病的动物并强制执行卫生及其他标准，但是它距离保护大众健康的目标还有一道关键性的鸿沟。现有的屠宰检查系统大部是靠感官功能上的方法，这在1906年第一个主要肉类检查法案通过时还算恰当。那时候，动物疾病是主要的关心问题；微生有机病原体和药物残留物等看不见的危险还没有成为大众健康当局及管理单位的主要关心问题。从那个时候起，检查计划随著肉类禽类生产上的改变而不断地变化，如处理屠宰厂化学残留物的问题、顾及加工产品中细菌的问题、以及增进检查作业的有效性。然而，现有的计划并不能充分地消除生肉生禽类中存在的微生有机病原体。也没能把系统性、预防性的过程控制结合于生产过程当中，使所有的肉类禽类产品以尽可能地安全。最终法令的实行就有助于矫正这鸿沟。

病原体消除法、危险分析与关键控制点（HACCP）制度、最终法令等使业者及食品安全检查处检查人员在确保大众获得符合适当卫生及安全标准而非不纯或误贴标记的肉类禽类食品的任务方面起了深远的变化。这个新的管理系统代表著管理哲学上的一个改变，从而也改变了安检处员工作业的重点、任务和优先考虑的因素--

Role of the Inspector under HACCP and Who Works for FSIS
食品安全检查处和 HACCP 检查人员的任务

特别是第一线的员工及督导人员。它更清楚地阐明和划分了食品生产业者及管理当局的任务。

传统上，有些工厂依赖检查人员在日常生产中指出缺失，再由公司采取行动矫正食品安全问题。这个原因，加上规定方面的指令性，常常模糊了业者和管理当局之间的界限。最终法令明确规定受管理的工厂有责任製造不掺杂质或贴误标示的产品並达到执行标准。

在新的制度下，工厂负有清楚明确的防止食品安全危险的责任。安检处建筑在其沙门氏菌属检验上的强制执行策略，体现了一种运用统一客观制度的方法以公平而合乎常理的方式进行管理。安检处将继续监控并调整其强制执行计划和活动，以便在确保食品安全的同时、也表现出上述原则。许多传统检查计划中实现的行动，包括畜体逐一地检查，不仅出于大众对政府的一些最基本的期望，也还是法律所要求。这些活动将持续进行。

在HACCP制度下，检查员的任务根据最终法令所包括的执行进度而有所改变。从1998年1月26日起，大型工厂（有500个或更多员工）必须实行HACCP。小型工厂（有10个或更多员工但少于500个）必须在1999年1月25日以前实行HACCP，而极小型的工厂（员工10个以下或者年销售额少于2百50万美元）必须在2,000年1月25日前达到要求。在所有的工厂都根据病原体消除法和HACCP法令操作之前，检查员根据不同的工厂来进行传统的或以HACCP为准的检查。

在新的制度下，食品安全检查处的检查职员行使以下的监督责任：

Role of the Inspector under HACCP and Who Works for FSIS
食品安全检查处和 HACCP 检查人员的任务

判定基本符合/不符合规定的情况。检查员要判定工厂初步的卫生标准操作程序（SSOP）、HACCP计划及大肠杆菌的检验是否恰当，以确保其符合规定要求。如果需要，检查员需判定任何修正作业是否恰当。

判定其他符合/不符合规定的情况。检查员要不断地判定工厂是否：(a)执行其 HACCP 和 SSOP 计划及大肠杆菌的检验，并符合消除沙门氏菌属病原体的执行标准(b)符合规定所要求的经济地对的掺杂物、健全性、残留物质、出口、海关免验/零售、设施和设备、排水、水源以及害虫和齧齿类动物等的控制。

准备不符合规定情况的报告书。检查员要记录不符合规定要求的各种情况。采取强制执行行动。检查员要在工厂不符合设定的规定要求时采取适当的行动。安检处会检查现行有关逐一畜体检查的作业来决定应该作什麼变化以增进效果并且更有效地利用检查力量。这个检查工作将确保检查员的任务与新的HACCP 对屠宰过程的要求、食品安全检查处的核实策略、HACCP 对过程控制所作的改进、以及新的执行标准等都一致起来。