

Sampling for Microbiology, Chemistry, and Residues
微生物、化学物质和残留物质的取样检验**微生物、化学物质和残留物质的取样检验**

取样和检验是HACCP作业中的主要一部份。FSIS现阶段实行产品微生物有机体、残留物质和化学成分的取样。取样对象包括国内和进口的产品。检查员将在下列情况下取样：

- 根据 PBIS 任务或程序计划的作业
- 根据政策或指导方针经 FSIS 督导员指示的作业
- 有理由怀疑产品不纯或标示错误

FSIS 有三个实验室

- 东区实验室（乔治亚州雅典市）
- 中西部实验室（密苏里州圣路易市）
- 西区实验室（加州阿拉美达市）

当局也有官方认可、有适当分析样本水平的实验室。工厂可以利用这些实验室来实行产品取样以决定其处理方式。例如，工厂因为出现影响经济的产品劣质问题而受严格化的取样监视。每批生产的动物或每班作业就可能需要在出厂前实行取样。工厂会把样本（由FSIS检查员抽样）送到官方认可的实验室。工厂要付分析费用。

FSIS 的三个实验室是不会替工厂来进行这些分析的。

以下是对产品取样及分析状况的例子。这些都是病原体消除法所规定的沙门氏菌属取样以外的额外作业。食品化学添加剂包括：

Sampling for Microbiology, Chemistry, and Residues
微生物、化学物质和残留物质的取样检验

- 调味品和佐料
- 凝结物和食品添加物
- 蛋白质强化剂
- 包装和封装样本
- 防腐剂

对分析的每种产品都有要求需送多少件以作样本、以及如何取样和包装以送交实验室等。因为并非所有的实验室都施行每种样本的分析，有些规定指定作业的实验室。（例如，FSIS 样本只由东区实验室来分析。）

分析作业范围 产品**微生物；类****异化血液单核链菌或沙门氏菌属**

肉乾；煮熟的肉类禽类产品、或煮熟的肉类产品、或煮熟的禽类产品；大小直径的煮熟末状产品；未经腌制的煮熟禽类产品；肉类禽类沙拉和涂抹酱料；煮熟的牛肉；烘烤牛肉或煮熟的腌牛肉；火腿/午餐肉切片（只限猪肉）

种类识别

煮熟的肉类和/或禽类；成品、调配、切末、切剁或切块及调制的煮熟产品

大肠杆菌0157:H7

完全煮熟的肉类馅饼（只限肉类）；生绞的或未状牛肉或小牛肉（由联邦调理的；零售；进口）

Sampling for Microbiology, Chemistry, and Residues
微生物、化学物质和残留物质的取样检验

葡萄球菌、大肠杆菌0157:H7、沙门氏菌属、异化血液单核链菌

乾或半乾的发酵香肠（只限肉类）

沙门氏菌属

蛋白；全蛋或蛋黄；整个打过的蛋；附加蛋黄的全蛋应类产品；乾蛋白

化学类

各种食品化学物质（添加剂） 进口肉类禽类产品

水 午餐肉；肉条等

水性蛋白质比例 乾和半乾的香肠

无油脂蛋白质 腌制的猪肉产品（不含腌薰猪肉或香肠）

最高内部烹煮温度 午餐食物条；肉条等

营馱成分 受营养标示法和教育法管制的产品

残留物质类

指定药物、杀虫剂或其他化学残留物质

蛋类产品（未经佩斯特方式处理的整颗蛋或蛋黄筛过的液体、或整颗经过佩斯特方

Sampling for Microbiology, Chemistry, and Residues
微生物、化学物质和残留物质的取样检验

式处理的乾蛋或蛋黄)；家畜(油脂、肾脏、肝脏、肌肉、眼球、尿液、流质或排泄物等等)；禽类(油脂、肝脏、肾脏、肌肉等等)

抗生素，磺胺 所有肉类和禽类种类

含砷的，Halofuquinone 鸡和火鸡

含砷的 鸡和火鸡(不包括肝饼和涂料)

磺胺 所有肉类(不包括山羊)和禽类

Ivermectin 所有肉类种类

CHC/ COP 所有肉类和禽类种类(带有一些油脂)