

## 食品安全检查处动物类产品的安全计划

动物类产品的食品安全计划专注于动物的生产、屠宰以及加工作业之间的环节。当食品生产工业中的屠宰加工业者努力要符合食品安全上的特定目标时，他们也可能反过来要求对准备屠宰的动物有妥善的生产操作。动物类产品的食品安全计划的职员包括具有禽类家畜动物医疗及动物科学、传染病学、微生物学和风险评估等方面背景的资深官员。这些人员与生产业者、研究员和其他的当事人合作，以确保用有科学根据的方法来减少潜在的化学、物理和生物性的大众健康风险。在从农场到餐桌的一贯连续作业中，处理活的动物阶段在根据HACCP方法来发展食品安全预防计划方面大有可为。

为了实现这个任务，动物类产品食品安全计划努力作以下的事情：

- 促进研究、示范项目和其他创举以鉴定可以降低化学、物理、生物性风险进入食物链的、主动采用的科学性生产操作和动物生产食品安全计划；
- 加强所有有关人士之间的合作关係及协调作业，以帮助并支持HACCP结构及主动采用的食品安全措施；
- 增进安检处、屠宰工厂和动物生产组织之间的沟通和协调，以确保对工厂接收的动物做出合理的科学性决定。

动物类生产品食品安全计划的两个主要目标是：

1. 支持消除病原体和HACCP制度最终法令的实施；
2. 协调各方努力来辨认出具有减少提交加工的动物/蛋类里面/上头的人类病原体潜力的、能降低成品病原体含量的各项作业。

当屠宰加工厂根据新的强制性食品安全管理法而制定和执行HACCP计划的时候，他们需要有关进厂动物的可靠背景资料。根据HACCP制度，屠宰场必须处理与这些动物的重大化学、物理和生物性危险。HACCP的规定要求工厂在「动物进厂期间和前后、对有理由可能发生的食品安全危险进行危险分析。HACCP的规定对工厂作危险分析时所需要考虑的潜在危险作了描述。这些危险可能来自物理危险、天然毒素、寄生性细菌和有机体、其他微生物污染物质、化学污染物质，包括杀虫剂和药物残留物质、食品添加剂和食品分解所产生的危险。这些规定将对整个食品动物生产连锁线造成影响。

工厂为了确保对违法化学残留物进行适当控制，可能把接收活动物和其残留物存在的状况看成是关键控制点。在防止违法残留物方面，危险分析包括被接收的动物可能遭受过的与饲料添加剂、生产用动物药物和杀虫剂或其他化学物质有关的任何重大残留物危险。业者可以从各个供应商、大众可用资料、历史上的工厂资料和其他种种来源获得实行这部份危险分析所需的资料。

动物供应商需要向工厂提供合理的保证来防止非法残留物。包装者获得的资料越多，工厂就越能减少监控作业和节省检验动物的力量。HACCP计划可以把与供应商签定的具体说明某些残留物控制要求的合约作为依据。屠宰工厂可以选择只向某些供应商购买动物，因为他们已实行了足以提供控制的避免残留物程序，从而使工厂对该来源动物的残留物存在情况信心十足。大多具有固定供应商的比较大型的工厂都已经信任其动物供应商的残留物和质量管制计划，并可能也有这方面的资料。这些工厂可以判定进厂的动物没有重大的残留物危险，也就不需在其HACCP计划中加以处理。

工厂也可以选择对评估为具有违法残留物风险的动物加以回绝或增加检验，或者也可以拒绝向具有供应违背残留物法动物历史的供应商购买动物。

工厂的HACCP计划还可以根据高风险供应商的购买标准来设定。HACCP计划可以将这些动物分类成为特别危险群，并采取某种行动来防止掺杂质的产品。如果在工厂不小心购买了太幼小、太老、不良、有病或垂死动物的时候，这种分类就可能发生。包装者需决定如何来评量及核实供应商的残留物控制作业，并决定需要采取什麼样的厂内核实行动。工厂需要采取的确保产品安全的行动愈多，供应商从该动物身上回收的价值就愈低。

食品动物生产工业组织已经成功地把HACCP的观念结合到他们的质量保证计划的避免残留物的章节中。这些成果都是出于市场要求防止肉类禽类产品违法残留物的压力。动物生产业者成功地实行这些主动性计划的结果是：绝大多数屠宰级别的肉类禽类具违法残留物的机率非常的低。商品团体说生产业者实行主动的质量保证及避免残留物计划后带来许多好处。

一般认为，凡实行商品质量保证计划所建议的工作程序的生产业者都可以向工厂保证其所生产的动物是绝对没有残留物质的。这些计划把安检处兽医中心所推荐的姥  
沙靓<sup>w</sup>结合进去，并强调资料记录、适当使用动物药物、识别用药的动物、教育所有给动物吃药的人员、以及用兽医作医疗决定等事项的重要性。

实行质量保证程序也可增加出口市场的动物产品价值、加强消费者和包装业者的信心、以及改善生产效率。美国的动物生产业者要成功地在一个以HACCP为基础的

市场进行竞争，就必须能够向市场提供一些保证。USDA消除病原法和HACCP法则将刺激全国和国际的市场，让他们思考在动物生产阶段应该提供什麼样的保证。