

卫生标准操作程序

背景及概要介绍

良好的卫生是联邦肉类禽类检查法令的基本要求，对于防止肉类禽类产品的污染是极为必要的。然而，不良的卫生操作，如设施和设备清洁不当，是有些肉类禽类工厂中最常见的缺点。FSIS最近通过在1000个联邦政府检查的肉类禽类工厂所作的突击检查，发现卫生方面的缺点比其它方面的缺点更多更严重。

肉类禽类工厂里不卫生的操作与产品受细菌病原体污染的可能性有著直接又实质性的联系。根据传统，有些联邦政府检查的肉类禽类工厂极为依赖检查员来指出每日的缺点。

病原体消除和HACCP的最终法令对卫生标准操作程序（SSOP）的要求就是FSIS有关使检查计划现代化、和减少肉类禽类产品中病原体事例的策略的一部份。联邦政府检查的肉类禽类工厂必须制定书面的卫生SSOP来显示每天如何达到基本卫生要求的方法。新的法案并未增加新的卫生要求，而只是要设定一套程序来确保较好地达到现有联邦卫生要求。

SSOP包括如下的活动：工厂在作业前后实行防止产品直接污染和掺杂劣质的卫生程序。每个工厂必需负责辨认及处理卫生方面的缺点。肉类禽类工厂需记录并保存完整卫生程序、矫正和预防性行动等的每日记录，让USDA的检查员随时可以检查并核实。检查员将核实工厂是否符合SSOP。如果工厂没有遵循SSOP，FSIS就会采取适当的行动来禁止在不卫生的状况下生产产品。