FSIS 指令	10,010.1 版本 4	2015/8/20

生牛肉产品中产志贺毒素大肠杆菌 (STEC) 的
抽样验证活动

注意：虽然本指令经过重新发布，但此版本中的方法未发生根本性改变机构人员需要阅读第 I 章第 III 节下文对重新发布本指令的原因的有关信息做出了重要变更机构人员将重点关注对其中所反映信息的理解。

在 2015 年 9 月 1 日之前不要执行本指令

第 I 章 — 概述

I. 目的

A. 本指令为检验计划人员 (IPP) 提供了相关说明，用于根据 FSIS 关于产志贺毒素*大肠杆菌* (STEC) 的常规和跟进抽样方案采集和提交样品，以及更新与抽样有关的公共卫生信息系统 (PHIS) 介绍信息 FSIS 对根据常规和跟进抽样方案采集的所有生牛肉产品进行*大肠杆菌* O157:H7 和*沙门氏菌*检测 FSIS 还将对现场屠宰的牛的牛肉生产辅料进行非 O157 STEC 检测 FSIS 已对本指令进行修改，重新调整和简化其中的内容，只包含与 FSIS 抽样有关的说明及与抽样的有关的 PHIS 简介信息。

B. 除了 FSIS 抽样，有关 STEC 验证活动的说明均包含在新指令中，即 FSIS 指令 10,010.2 *生牛肉产品中产志贺毒素大肠杆菌 (STEC) 的验证活动* FSIS 指令 10,010.2，第 III 章第 I 节，为 IPP 提供了如何响应 FSIS 验证测试中阳性结果的说明 FSIS 指令 10,010.3，*生碎牛肉产品和条状碎肉中大肠杆菌 O157:H7 的追踪方法*为执法、调查和分析人员 (EIAO) 和其它 IPP 提供了有关追踪调查的说明，同时提供了在特定情况下召回产品时的新说明以及事件高发期 (HEP) 的有关信息。

C. 负责收集 FSIS 生牛肉样品和更新牛肉生产企业 PHIS 简介的 IPP 将最多有两个小时的固定时间 (01) 来阅读本指令和更新简介信息由于分配给本次发布审查的时间关系，IPP 可以指定他们未以“未执行”状态开始的任何其它计划任务（即蓝色=未打开）IPP 将从理由下拉列表中选择“高优先级任务优先” IPP 将在可用的备注文本框中输入指令 10,010.1。

D. 在本指令的执行日期之前，IPP 将一直遵循 FSIS 指令 10,010.1（第 3 版）的要求。

注意：出于本指令的目的，当指令中提到“生牛肉”时，它包括小牛肉和非即食 (NRTE) 牛肉。

II. 取消

FSIS 指令 10,010.1（第 3 版），生牛肉产品中*大肠杆菌* O157:H7 的验证活动，2010 年 3 月 31 日

FSIS 公告 39-14，常规牛肉生产辅料 (MT60) 和条状碎肉 (MT55) 抽样方案的抽样合格性标准阐述和扩展，2014 年 8 月 13 日

III. 显著变化

A. 本指令为 IPP 提供了有关下列方面的新说明：

1. 根据生产量收集条状碎肉和其它生牛肉成分（即派往产量较高企业的 IPP 将比派往产量较低企业的 IPP 收到更多的样品申请）（参考第 I 章第 IV.C. 和 D. 节及第 II 章第 II 节；

2. 采用随机选择方法选择其它生碎牛肉成分进行抽样（参考第 V 章第 I.A. 节；

3. 通过完成高优先级的特定 PHSI 更新简介任务，确认企业的 PHIS 简介信息准确，以确保企业有资格进行生碎牛肉和生碎牛肉成分抽样（参考第 III 章第 I 节和附件 1；

4. 收集寄送给接收企业的样品，并在采用干预措施的接收企业，而不是在生产企业使用未达到充分杀菌的干预措施进行处理（即少于*沙门氏菌* 5 个数量级减少量）（参考第 IV 章第 IV.F. 节；及

5. 完成有关收集国内和进口生牛肉样品的可选更新培训材料（参考第 V 章第 I.D. 节，第 IX 章第 II.A.节，附件 6）该培训不是必须参加，但 IPP 可选择完成培训。

B. 本指令为下列类型企业中的 IPP 使用 PHIS 简介信息中的额外产品组选项来更新生牛肉产品有关信息提供了说明，以确保 IPP 不会收到错误的抽样任务（参考第 III 章：

1. 只分配和重新包装生碎牛肉产品的企业；

2. 接收外购牛肉生产辅料的企业，这些辅料附带有化验证明书 (COA)，*大肠杆菌* O157:H7（或 STEC 生物体或毒性标志）测试结果呈阴性；或

3. 接收外购不完整初级产品（如粗磨或机械软化产品）并使用整个产品来制作生碎牛肉产品的企业。

C. 指令提供并阐述了有关下列方面的信息：

1. 生牛肉产品抽样合格性（第 II 章，图 1）；

2. 当可以收集冷冻样品（例如，当冷冻是实现 STEC 降低的有效过程并且是危害分析和关键控制点 (HACCP) 计划中的关键控制点）时（参考第 IV 章第 IV.D. 节）；

3. 采集 N60 样品的程序（参考第 V 章第 III 节附件 2）；

4. IPP 在满足具体标准的企业采集生牛肉产品样品程序（参考第 IV 章第 V 节）。

IV. 背景

A. 根据联邦肉类检验法 (21 U.S.C. 601(m)(1)) 的规定，FSIS 考虑了打算用于受到下列 STEC 污染的不完整污染初级产品中的所有不完整生牛肉和完整生牛肉*大肠杆菌*O157:H7、O26、O45、O103、O111、O121 和 O145。

B. FSIS 抽样旨在验证企业的控制措施或食品安全程序是否足以解决 STEC。

C. FSIS 已更改抽样算法，来安排条状碎肉 (MT55) 和其它生碎牛肉成分 (MT54) 的抽样方案因此，FSIS 在 2015 年 9 月 1 日更换了两个项目代码。

1. MT55 将使用新的项目代码 MT65；及

2. MT54 将使用新的项目代码 MT64。

D. FSIS 正在实施这些变更，来反映抽样统计设计中的变化需提供新的项目代码来促进数据分析（如区分收集的结果和根据修改抽样设计测试的结果），以便评估计划的有效性（如抽样方案和采集速度）MT65 和 MT64 抽样工程将从 2015 年 9 月 1 日开始，如联邦公报公告，*牛肉生产辅料中大肠杆菌 O157:H7 基于风险的抽样（80 Fed. Reg. 23761（2015 年 4 月 29 日））所述*由于这些变化，FSIS 不断增加某些企业的抽样任务频率。

E. FSIS 要求企业在等待得出阴性结果之前，保持对已接受 FSIS STEC 检测的生牛肉产品的控制。

第 II 章 — FSIS STEC 抽样的合格性标准

I. 国内抽样

A. IPP 要了解 FSIS 样品，并对监督生产的合格生牛肉产品进行检测，包括随后用于现场零售业务的受检源材料。

B. 屠宰并进一步加工生牛肉产品的企业可采用多个 FSIS STEC 抽样方案这些企业可以生产绞碎产品、牛肉生产辅料、条状碎肉和其它生碎牛肉或牛肉饼成分这些企业可能使用采购的产品来生产条状碎肉或不完整初级产品因此，在同一抽样窗口期间，IPP 可能会接受 MT43、MT60、MT64 和 MT65 的抽样任务。

C. 一些屠宰企业可能会生产牛肉生产辅料和其它生碎牛肉成分，并绞碎该产品或生产其它不完整初级产品在此情况下，在收到带有此列代码的样品申请时，IPP 将根据 MT60 抽样方案对辅料抽样，根据 MT64 抽样方案对其它成分抽样，根据 MT43 抽样方案对生碎牛肉产品抽样。

D. 如果企业使用了某些类型的外购产品来生产条状碎肉 (MT 65) 及使用来自自身屠宰场所的源材料生产牛肉生产辅料，该企业可同时实施 MT65 和 MT60 抽样方案（参考本章图 1）。

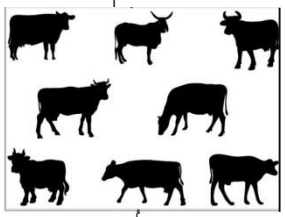
E. 下页中的图 1 对适用于各个常规国内抽样方案（MT6、MT64、MT65 和 MT43）的合格产品进行了基本描述收到常规国内抽样任务后，IPP 将在需要时参考本图。

F. 如图 1 所述，FSIS 对根据常规和跟进抽样方案收集的所有生牛肉产品进行了*大肠杆菌* O157:H7 和*沙门氏菌*检测 FSIS 还对来自现场屠宰牛的牛肉生产辅料进行了非 O157 STEC 检测。

注意：对于同类加工企业采用其企业结构内的单一屠宰企业供应的整只屠体、半只屠体或四分之一屠体所生产出的辅料，将在该同类加工企业接受 MT60 抽样；但是它们不进行非 O157 STEC 检测，因为辅料不是采用现场屠宰的牛制作而成。

图 1：每个常规抽样方案的抽样合格性和每月最大采样频率：MT60、MT64、MT65 和 MT43

牛肉抽样合格性



采用现场屠宰牛肉生产的内部材料

MT60-牛肉生产辅料

大肠杆菌 O157:H7、沙门氏菌和非 O157:H7 STEC 分析

采用现场屠宰的牛（包括小牛）生产的合格产品以及当预期用途不明确时企业打算用于不完整初级产品时的合格产品包括：

1. 生产屠宰企业打算用于不完整生产产品的任何大小的剔骨牛肉器官；

2.生产屠宰企业打算用于不完整生产产品的初步分切产品；

3.两块颈肉（即四分之一屠体中躯体部分和前肘肉分别包装并放入同一个容器中）；及

4.采用二次分切块生产的小块辅料。

注意：对于同类加工企业采用其企业结构内的单一屠宰企业供应的屠体、一半屠体或四分之一屠体所生产出的辅料，将在该同类加工企业接受 MT60 抽样；但是它们不进行非 O157 STEC 分析。

MT64——除辅料之外的生碎牛肉成分

大肠杆菌 O157:H7 和大肠杆菌分析

采用现场屠宰牛肉（包括小牛）生产的合格产品包括：

1. 采用现场屠宰牛肉生产的其它生碎牛肉成分，包括：
   a. 颊肉；
   b. 头肉；
   c. 喉管肉；
   d. 心脏肉；
   e. 来自无进肉类回收系统的肉；
   f. 低温煎炸产品，如部分脱脂碎肉、部分脱脂牛肉脂肪组织和低温煎炸精瘦牛肉；
   g. 处理细致牛肉；

2. 在屠宰企业和非屠宰企业生产的氨化牛肉产品。

外购产品——非现场屠宰的牛肉

MT65——采用非现场屠宰牛肉生产的案板辅料

大肠杆菌 O157:H7 和沙门氏菌分析

案板辅料是采用不是在企业屠宰的牛生产出的产品。合格案板辅料包括：

1.企业用于生产二次辅料和小块辅料以及颈肉、股肉、牛脊肉及不适合根据 MT60 牛肉生产辅料或 MT64 其它生碎牛肉成分抽样方案进行抽样的其它初步分切或二次分切的外购产品，以及再加工商接收并用于生产小块辅料或全部用于生产其它不完整产品的外购产品。

2.采用外购完整、半边或四分之一屠体生产而成的初步分切和二次分切肉，但前提是再加工商打算将初步分切和二次分切肉用于生产不完整生产品（在加工商绞碎的全部初步分切和二次分切肉）。

MT43——绞肉或制作牛肉饼的企业中的生碎牛肉产品

大肠杆菌 O157:H7 和沙门氏菌分析

合格产品包括通过绞碎或加工使用内部或外购源材料制成的牛肉馅来生产的下列产品：

1. 9 CFR 319.15(a)——切碎或绞碎牛肉；
2. 319.15(b)——汉堡包；
3. 319.15(c)——牛肉饼；
4. 不满足绞碎或切碎牛鹉、汉堡包或牛肉饼特征标准，但采用类似方法生产的其它生牛肉产品，如：

a. 采用添加配料或调料的生碎牛肉产品（如含樱桃、馅饼调料的牛肉饼）；
b. 含一种或多种成分的碎牛肉，其中牛肉是主要成分（如添加 1%猪肉的碎牛肉）；
c. 接受热处理但未充分烹煮的非即食 (NRTE) 碎牛肉产品（如标记字符并经过热处理的，但未充分烹煮的牛肉饼，炸鸡排类产品，或经过加热但未充分烹煮的滚面包层牛肉饼）；

每个抽样方案每月最大抽样频率：MT60、MT64、MT65 和 MT43

	合格产品 磅/天						
	大		中	小			极小
	>600000 磅/天	25001-600000 磅/天	50001-250000 磅/天	6001-50000 磅/天	3001-6000 磅/天	1001-3000 磅/天	<1001 磅/天
每家企业在一个月内的采样任务的最大数量	4	4	3	2	2	2	1

G. 下表 1 对每个国内跟进抽样方案（MT44、MT52、MT53 和 MT44T）进行了基本描述如果任何国内抽样方案得到的样品呈阳性，将在企业安排跟进抽样安排这些跟进抽样的目的是确定企业是否有效解决了 STEC 在收到跟进抽样任务时，IPP 将在需要时参考此表。

表 1：FSIS 的国内产品跟进抽样方案	
抽样方案	**描述**
MT44	针对 MT43 或农产品营销局 (AMS) 在联邦企业对生碎牛肉产品的阳性测试结果实施的跟进抽样
MT52	针对 MT43、MT65 或 AMS 碎牛肉阳性结果在供应商处对牛肉生产辅料或初始屠宰供应商供应的其它成分实施的跟进抽样
MT53	针对 MT60、MT65、MT64 或 AMS 辅料检测阳性结构，在生产产品的企业对辅料或其它成分实施的跟进抽样
MT44T	针对 IPP 在联邦认可企业 MT44、MT53 和 MT52 项目外收集的生碎牛肉、辅料或其它成分实施的跟进抽样

II. 常规抽样方案的抽样频率

A. IPP 需注意，FSIS 为每个企业规定了最低抽样频率 FSIS 将对如下企业进行抽样：

1. 每年至少生产三次生碎牛肉产品的企业；及

2. 每年为每种产品至少生产一次条状碎肉、其它生碎牛肉成分或牛肉生产辅料的企业。

B. 如果 IPP 未收到最小数量的抽样任务，他们要首先确定在 PHIS 简介信息中是否有必要的成品信息来生成特定的抽样任务（参考第 III 章）。

1. 如果 PHIS 简介中的信息正确无误，他们将通过 askFSIS 中的“抽样”类别联系风险、创新和管理人员 (RIMS)，申请抽样任务。

2. 如果 IPP 已对 PHIS 简介做出更改，以生成抽样任务，但未在 45 天内收到抽样任务，他们将联系 RIMS。

C. 派往产量较高企业的 IPP 可能比派往产量较低企业的 IPP 收到更多的抽样任务。

D. 图 1 提供了 IPP 每月可根据企业的生产量为每个常规抽样方案接收的最大抽样任务量对最大抽样频率的唯一变更涉及条状碎肉 (MT65) 和其它生碎牛肉成分 (MT64) 抽样方案，变更原因是这些抽样方案发生了设计变更（参考第 I 章第 IV. C 和 D 节和第 II 章第 II 节）。

注意：图 1 中的最大频率仅用于常规抽样方案如果需要针对 FSIS 或 AMS 阳性结果实施跟进抽样，IPP 将以高于图 1 中所列最大抽样频率接受更多抽样任务，并按照要求收集样品（参考第 VII 章第 II. C. 节）。

III. 预期用途和抽样合格性

A. 产品的预期用途是确定 FSIS 是否采集了样品的一个关键因素 FSIS 对预计用于生产不完整初级产品（如绞碎、机械嫩化、针刺和真空腌制的产品）的产品进行抽样，或在预期用途不明确时对产品进行抽样。

B. 对于企业打算用于生产完整或即食产品的产品，或在另一家联邦政府认可的企业接受充分杀菌处理的产品，IPP 将不对产品进行抽样如果产品将在另一家联邦政府认可的企业接受充分杀菌处理，IPP 将确认该企业的危害分析和流程图是否表明产品将用于这些受管制用途之一，以及企业是否制定了控制措施来确保产品按照预期使用如果不是，IPP 进行抽样除烹煮之外，充分杀菌处理的例子还包括高压加工和辐照，但前提是，企业能提供证明文件表明经过处理后，能对*沙门氏菌*实现 5 个数量级减少量降低，并按照关键操作参数应用了处理措施。

C. 如果企业未清楚记录有关生碎牛肉产品、牛肉生产辅料、条状碎肉或其它生碎牛肉成分预期用途的信息，IPP 将认为这些产品将用于生产不完整初级产品此类产品要接受 FSIS 的 STEC 抽样和测试。

D. 如果产品需要抽样，IPP 将对产品进行抽样，即使企业决定改变产品的预期用途（例如，在 FSIS 完整抽样后，对样品代表的所有产品进行烹煮，或将产品送送至另一家企业进行烹煮）在此情况下，IPP 将继续向 FSIS 实验室提交样品进行分析。

E. IPP 将利用图 1 来确定企业生产的产品是否要接受常规 FSIS 抽样和测试，然后按照第 III 章所述执行“更新简介信息 — 生碎牛肉产品”和“更新简介信息 — 其它成分”。

IV. 进口抽样

下表 2 对适用于每个常规进口抽样方案（MT51 和 MT08）的产品提供了基本描述收到进口产品抽样任务时，进口检验人员将按照需要参考此表。

表 2：FSIS 的进口产品抽样方案

抽样方案	描述
MT51	进口牛肉生产辅料和其它成分的抽样方案 对进口牛肉生产辅料中的*大肠杆菌* O157:H7 和非 O157 STEC 进行抽样对其它进口成分中的*大肠杆菌* O157:H7 和*沙门氏菌*进行抽样
MT08	进口生碎牛肉产品的抽样方案分析进口生碎牛肉产品中的*大肠杆菌* O157:H7 和*沙门氏菌*

第 III 章 — PHIS 简介信息责任

I. PHIS 简介信息管理

A. 派往生牛肉产品生产企业的 IPP 在任务列表中寻找任务“更新简介信息 — 生碎牛肉产品”，并在任务日历中安排任务。

B. IPP 确定企业生产的产品是否适合 MT43 生碎牛肉产品抽样（参考第 II 章中的图 1）然后，IPP 审查企业简介信息并按照需要更新，以便企业接受 MT43 抽样（参考表 3 中的 MT43 部分）IPP 将在不晚于本指令发布后的 30 天内完成此任务。

C. 在执行“更新简介信息 — 生碎牛肉产品”任务时，派往下述企业的 IPP：

1. 只负责配送和重新包装生碎牛肉产品的企业；

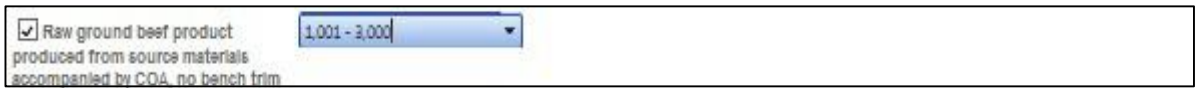
2. 接收外购牛肉生产辅料的企业，且产品附带化验证明书 (COA)，其中*大肠杆菌* O157:H7（或 STEC 生物体或毒性标志）的测试结果为阴性；或

3. 接收外购不完整初级产品（如粗磨或机械嫩化产品）并将整个产品用于生产生碎牛肉产品的企业

将使用第 II 章图 1 和本节中的信息来确定企业生产的产品是否未接受 MT43 和 MT65 抽样，并说到错误的抽样任务这些企业中的 IPP 将酌情删除 PHIS 简介信息中列出的其它生碎牛肉产品，以便企业停止接收错误的抽样任务。

D. IPP 要注意，仅配送和重新包装生碎牛肉产品的企业会收到错误的抽样任务 FSIS 已添加一个额外的任务组“配送生碎牛肉产品”来识别这些企业，以便派往这些企业的 IPP 在按照本节所述更新 PHIS 简介信息后停止接收 MT43 抽样任务。

E. IPP 要注意，如果负责进一步加工的企业接收的外购牛肉生产辅料带 COA 并且*大肠杆菌* O157:H7（或 STEC 生物体或病毒标志）的测试结果为阴性，它们可能收到错误的 MT65 抽样任务 FSIS 已添加一个额外的 PHIS 产品组“采用带 COA 的源材料生产的生碎牛肉产品，无条状碎肉”，用于识别这些企业，以便派往这些企业的 IPP 能够在按照本节所述更新 PHIS 简介信息后停止接收 MT65 条状碎肉抽样任务。



F. IPP 要注意，如果负责进一步加工的企业接收外购不完整初级产品（如粗磨或机械嫩化产品）并将整个产品用于生产生碎牛肉产品，它们可能收到错误的 MT65 抽样任务 FSIS 已增加一个额外的 PHIS 产品组“采用不完整源材料生产的生碎牛肉产品，无条状碎肉”来识别这些企业，以便派往这些企业的 IPP 在按照本节所述更新 PHIS 简介信息后停止接收 MT65 条状碎肉抽样任务。

G. 派往生牛肉产品生产企业的 IPP 将在任务列表中寻找任务“更新简介信息 — 其它成分”，并在任务日历中安排任务 IPP 将确定企业生产的产品是否适用于 MT64 其它生碎牛肉成分抽样（参考第 II 章中的图 1）然后，IPP 将审查企业简介信息并按照需要更新，以便企业接受 MT64 抽样（参考表 3 中的 MT64 部分）IPP 将在不晚于本指令发布后的 60 天内完成此任务。

H. 这些任务只能由每家合格企业一次完成在计划其检验任务时，IPP 将遵循 FSIS PHIS 指令 13,000.1”*公共卫生信息系统 (PHIS) 中的厂内检验任务安排”中的说明由于“更新简介信息 — 生碎牛肉产品”或“更新简介信息 — 其它成分”的原因，IPP 将其未完成的任何非计划任务标记为“未执行”IPP 选择“高优先级任务优先”作为原因代码。*

1. 在多检验员/多班次企业中，检验主任 (IIC) 将确定哪个班次中的哪些检验员负责完整这些任务。
2. 每个班次配备一名 IPP 的多班次企业中，前线主管 (FLS) 将确定由哪些 IPP 负责完成这些任务。
3. 在多班次企业中，未被派往执行任务所在班次的 IPP 将任务标记为“未执行”，并选择理由“任务被分配给另一名检验员”。
4. 如果派遣的 IPP 尚未完成任务，派往只有一个班次的企业的支援 IPP 将在其被派往工厂的第一周完成任务。

I. IPP 将根据产品的预期用途输入企业产生的产品 IPP 将输入与预期用途有关的生产量以及该产品每月的生产天数。

J. IPP 将删除已经标记相同预期用途的同一产品组。

K. 当 IPP 更改企业简介信息时，他们将在周会上与企业管理层分享更改信息如果企业不同意更改信息，IPP 将按照企业管理层能够证实的变更信息更新简介信息（如更加准确的产量信息）。

L. 当企业更改其生产的成品或产品的预期用途时，IPP 将在每月 PHIS 简介信息任务中遵循 FSIS PHIS 指令 5,300.1 *“公共卫生信息系统 (PHIS) 中的企业简介信息管理”*中的说明，来更新 PHIS 简介信息中的成品信息，以便企业收到正确的抽样任务。

M. 如果产品将用于 RTE 产品或只在联邦认可的企业中接受另一种充分杀菌处理，IPP 将遵循 FSIS 指令 13,000.2 *“使用公共卫生信息系统执行正式企业中的抽样任务”* 中的说明，来取消抽样任务（参考第 I 章第 III 节）如果由于按照零售豁免要求加工产品，导致产品未带检验标志，或产品采用按照零售豁免要求屠宰的牛生产而成，IPP 也将取消抽样任务此类产品不可在正式企业中进行进一步加工。

N. 如果 IPP 收到的抽样任务针对的是企业无资格实施的抽样方案，IPP 将注明“所申请的样品/产品从未屠宰/生产”，作为取消任务的理由 IPP 需注意，取消一项任务并注明该理由并不能确保 IPP 不会收到其他抽样任务如果 IPP 收到一项抽样任务，且企业无资格实施抽样，他们将审查企业简介信息，确保信息准确，并做出必要的更改来纠正简介信息中的内容。

O. 表 3 列出了 PHIS 中将产生特定抽样任务的成品组附件 1 提供了成品如何出现在 PHIS 简介信息中的相关详细信息，以便酌情要求企业接受 MT60、MT65、MT64 和 MT43 抽样任务附件 1 说明了如何删除成品（图 2）和添加产品（图 3A-3F）附件 1 包括关于 IPP 如何输入成品的屏幕截图，以便企业收到正确的抽样任务附件 1 还包括有关 IPP 如何输入将用于 RTE 的成品（图 19），以便企业不会收到抽样任务。

表 3 生成特定抽样任务的 PHIS 成品组参考附件 1 查看引用的图纸。

抽样方案	**成品**
牛肉生产辅料 (MT60) **注意：**这些产品采用内部源材料生产而成，除了辅料由同等加工企业生产	牛肉生产辅料（图 4）
	采用不完整牛肉生产的牛肉辅料（图 5）
	采用内部源材料生产的碎牛肉产品（图 6）
	汉堡包/牛肉饼（图 7）
	混合其它内部源材料的碎牛肉（图 8）
	混合其它内部源材料的汉堡包/牛肉饼（图 9）
	其它不完整产品（鲜香肠、肉糕、肉卷和肉丸）（图 10）
	采用内部源材料生产的机械嫩化产品（图 11）
	同等加工企业生产的辅料（图 12）
条状碎肉 (MT65) **注意：**这些产品采用外购源材料制成	条状碎肉（采用不是在企业屠宰的家畜生产的辅料）（图 13）
	条状碎肉（来自不是在企业屠宰的不完整牛肉）（图 14）
	采用不完整牛肉生产的牛肉辅料（图 5）**注意：**IPP 将使用该成品组来识别采用机械嫩化产品生产的条状碎肉
	采用外购源材料生产的碎牛肉产品（图 15）
	混合其它外购源材料的碎牛肉（图 16）
	混合其它外购源材料的汉堡包/牛肉饼（图 17）
	汉堡包/牛肉饼（图 7）
	其它不完整产品（鲜香肠、肉糕、肉卷、肉丸等）（图 10）
	采用外购源材料生产的机械嫩化产品（图 18）
其它生碎牛肉成分 (MT64)	头肉（图 20）
	颊肉（图 21）
	心脏（图 22）

	喉管肉（图 23）
	采用内部源材料生产的碎牛肉产品（图 6）
	氨化牛肉（图 24）
	先进肉类回收 (AMR)（图 25）
	低温煎炸产品 — 纹理细致牛肉 (FTB)（图 26）
	低温煎炸产品 — 部分脱脂牛肉脂肪组织 (PDBFT)（图 27）
	低温煎炸产品 — 部分脱脂剁碎牛肉 (PDCB)（图 28）
生碎牛肉产品(MT43)	汉堡包/牛肉饼（图 7）
	采用内部源材料生产的碎牛肉产品（图 6）
	采用外购源材料生产的碎牛肉产品（图 15）
	混合其它内部源材料的碎牛肉（图 8）
	混合其它外购源材料的碎牛肉（图 16）
	混合其它内部源材料的汉堡包/牛肉饼（图 9）
	混合其它外购源材料的汉堡包/牛肉饼（图 17）

注意：如果符合 PHIS 简介信息中抽样计划标准的所有成品组被标记为“仅用于 RTE”，企业将不接受 PHIS 中的特定抽样任务。

II. 与 PHIS 简介信息有关的监管责任

A. 监管人员要确保通过审查“一轮任务摘要”PHIS 报告来完成“更新简介信息 — 生碎牛肉产品”和“更新简介信息 — 其它成分”。

B. 监管人员将审查 PHIS 企业简介信息监管人员将确保 IPP 按照本章第 I 节所述准确输入了 PHIS 简介信息，以便 PHIS 中能酌情认定企业有资格实施 MT43 和 MT64 抽样。

第 IV 章 — 抽样准备

I. 采集用于 STEC 验证测试的初级产品样品的准备工作

A. IPP 将为企业提供足够的时间来保留抽样批次，但不提供足够的时间来改变工艺为了向企业提供足够的时间来保留抽样批次，IPP 将：

1. 了解企业的生产规范；

2. 如果事先通知足以为企业留出时间去保留抽样批次，则提前一天发出通知如有必要，IPP 也可提前两天发出通知通知企业所需的时间不会妨碍 FSIS 开展代表企业实际生产规范的验证活动的能力如果提前发出通知的时间短于一天，不会对企业造成困难，IPP 可在 FSIS 采集样品进行 STEC 测试之前的一天以内发出通知；

3. 根据企业的产品和工艺流程，考虑到企业可能要求在抽样前至少提前两天发出通知在某些情况下，根据此考虑，IPP 可能同意至少提前两天发出通知例如，如果企业生产零售包装产品，并要求检验员在抽样前两天向企业发出通知，以便企业能够调整其生产水平来满足订单要求，但仍应保留抽样批次，然后检验员将调整此请求如果 IPP 对企业要求发出通知的依据存有疑问，他们可以通过 askFSIS 提交自己的问题；

4. 通知企业，其应负责证明确定样品所代表的生产批次（即抽样批次）时采用的依据；及

5. 通知企业，当 FSIS 采集样品用于 STEC 时，其必须保留或保持对抽样批次的控制，直到得到阴性结果为止。

B. IPP 需注意，FSIS 不认可将“充分清理”作为区分一个生产段与另一个生产段的可支持依据。

C. IPP 需注意，可能决定抽样批次的因素或条件包括：

1. 企业用于区分生产段的任何科学、基于统计的 STEC 抽样方案；

2. 生产期间用于控制生牛肉成分之间*大肠杆菌* O157:H7 交叉污染传播的卫生标准操作程序（卫生 SOP）或任何其它前提方案下列操作可能导致生牛肉成分在生产期间出现交叉污染：

    a. 卫生加工程序不当；

    b. 机械和员工手动工具等设备上的产品接触表面不卫生；

    c. 员工卫生不佳；

3. 处理干预措施限制或控制 STEC 污染；及

4. 牛肉生产辅料和生牛肉成分或返工产品从一个生产批次转入另一个生产批次。

D. 如果采用一名供应商供应的同一生产批次的源材料生产出多批生碎牛肉产品，并且部分产品的 STEC 结果为阳性，IPP 需注意，要提供科学依据来证明采用此类源材料在绞肉机上生产的任何生碎牛肉产品为何不应被视为污染产品。

E. 如果 IPP 对企业关于抽样批次的定义或支持存有疑问，他们可通过指挥系统联系执法、调查和分析人员 (EIAO) 来获取帮助。

注意：当 IPP 被派往不熟悉的企业时，他们将要在接洽会议期间与企业讨论抽样事宜作为讨论的一部分，IPP 将确定要在抽样前提前多久向企业发出通知。

II. PHIS 抽样计划

向 IPP 分配 PHIS 中的 STEC 抽样任务时，他们将在抽样窗口中计划抽样任务 IPP 将按照 FSIS 指令 13,000.2 和 PHIS 用户指南中的说明来使用 PHIS 计划和完成抽样任务

III. 订购抽样用品

A. IPP 将遵循 FSIS 指令 13,000.2 中的说明，并在计划抽样日期前至少 72 小时申请 STEC 抽样用品。

注意：FSIS 实验室将不在计划抽样时自动发送抽样用品。

B. IPP 将使用下列 Outlook 邮箱，向西部实验室提交 N60 取样用品包和 N60 抽样额外用品的申请：

FSIS — 抽样用品 — Western 实验室

IV. 常规 STEC 抽样的基本抽样说明

A. IPP 将在抽样前通知企业管理层 IPP 将其抽样的原因告知企业（例如，针对 FSIS 或 AMS 测试中 STEC 阳性结果实施的常规 FSIS 验证测试或跟进抽样）。

B. IPP 将随机选择生产批次来进行抽样在 PHIS 中注明的抽样日期之后，IPP 将在抽样窗口中随机选择一天、一个班次和时间 IPP 从企业运行的所有班次中采集样品，包括随机选择中的周五班次同样，需要在任何特殊班次中提供同等机会进行抽样。

C. 在生产碎牛肉产品、牛肉生产辅料、其它生碎牛肉或牛肉饼成分以及采用外购产品生产辅料或不完整初级产品的企业中，可能在同一抽样窗口期间向 IPP 分配多个抽样任务。

1. IPP 不得从其它 IPP 已经采过样的同一批源材料（牛肉生产辅料、条状碎肉或其它生碎牛肉成分）中采集生碎牛肉样品。

2. 如果企业每天或间歇性产量为 1000 磅或更少，IPP 只需采集一个样品 IPP 将按照 MT60 抽样方案对牛肉生产辅料进行抽样。

注意：如第 III 章所述，IPP 将在 PHIS 中输入产品的产量和每个月的生产天数

D. IPP 将采集新鲜和未冷冻的产品进行 STEC 抽样如果企业在其 HACCP 计划为冷冻建立了关键控制点 (CCP)，并且冷冻可以有效实现 STEC 降低（如螺旋冷冻机），IPP 将只对冷冻产品抽样。

E. 在企业完成一个批次的生产并对将要抽样的产品采取了所有抗菌处理措施之后，IPP 开始抽样。

注意：采用抗菌处理措施（除了实现充分杀菌的处理措施）并不能免除产品的常规抽样要求。

F. 采用 HPP 或辐照方式处理时，其处理方式可以实现充分杀菌或不实现充分杀菌如第 II 章第 III 节所述，如果产品将在联邦认可的企业接受充分杀菌处理，IPP 将确认企业的危害分析和流程图是否表明产品适合该用途，以及企业是否采取了控制措施来确保按照预期用途使用产品如果将产品送到厂外进行干预处理（如 HPP 或辐照），且处理不能实现充分杀菌，IPP 将确认企业的危害分析和流程图是否表明采用了这些干预措施之一来处理产品，企业是否采取了控制措施来确保实施干预，以及企业在采取这些处理措施之前是否尚未完成装货前审查 IPP 将通过审查记录，确认企业保留了充分的文件记录来证明其声明，即产品在厂外接受了干预处理如果是，IPP 将不对产品抽样。

例如：企业收到保证书，证明所有产品都经过干预处理，并记录了为了确认其所有产品都经过干预处理而与接收企业进行的持续沟通。

G. 在采取不能实现充分杀菌的干预措施之后，接收企业的 IPP 将对产品抽样。

H. 即使企业已经对生产批次实施 STEC 测试，IPP 仍将进行抽样。

I. 如果企业打算在完成装货前审查之前测试产品的任何污染 STEC，IPP 在抽样前将不等待企业收到测试结果 IPP 每次收集样品进行 STEC 测试时，需要确认企业是否对抽样批次保留或保持了控制。

J. 如果企业未保留或保持对 FSIS 实施 STEC 测试时所用产品的控制，IPP 将编写一份 NR，因为企业在 FSIS 发现产品无污染物之前装运了产品，同时因为企业在按照 9 CFR 417.5(c). 的要求获得所有相关测试结果后未完成装货前审查在此情况下，IPP 将立即联系地区办公室 (DO)。

V. 生碎牛肉产品 (MT43) 的替代抽样程序

A. 概述

1. 替代抽样程序仅用于生碎牛肉产品 (MT43) 抽样替代抽样程序与本章第 VI 节中所述的分批不同在采集生碎牛肉样品用于 MT43 抽样方案时，IPP 将遵循下列有关这些替代抽样程序的说明，前提是企业满足适用于各个替代抽样程序的具体要求。

2. 替代抽样程序包括：

   a. 绞碎最小批量的产品；及

   b. 在开始生产时对一批产品抽样。

注意：如果出现阳性结果，IPP 需注意，FSIS 考虑了用于生产阳性生碎牛肉产品的所有相同源材料，除非企业有充分的依据区分采用相同源材料的生产批次（即，对成品的源材料进行充分抽样，或根据企业的证明文件将经验证的抗菌干预措施用于源材料或成品）。

B. 绞碎最少的一批产品企业可能要求 FSIS 从代表较小绞肉机中整个批次的最小批量产品中抽样。

1. 在此情况下，IPP 需要确认：

   a. 企业制定了绞碎最小批量产品的书面程序，且该批产品代表了企业在较小离线绞肉机中的生产工艺；

   b. 企业提供了支持文件，其中描述了最小批量产品如何代表企业的生产工艺在确认最小批量代表企业的正常生产工艺时，IPP 要确保文件包括所有类型的适用部分及用于生产较大批次的辅料供应商；及

   c. 最小批量不少于 50 磅。

2. 如果企业满足上文 B. 1 中的标准，IPP 将在按照本章第 I 节和第 IV 节的规定随机选择天、班次和时间并通知企业后，对最小批量产品进行抽样如果公司未满足标准，IPP 将按照第 V 章的规定抽样。

C. 在开始生产时对一批产品抽样 企业可能要求 FSIS 在开始生产时对大量生碎牛肉产品进行抽样。

1. 在此情况下，IPP 将确认企业是否制定了生产计划来规定在特定生产时间使用的特定成分。

2. 如果企业未根据此类计划运行，IPP 将：

   a. 在 PHIS 的任务日历中随机选择一个生产日期和时间；

b. 选择开始操作后的一个生产时间进行抽样如果企业能提供书面记录证明其按照计划在特定的生产时间绞碎了特定的一批产品，IPP 将允许企业在 PHIS 为 IPP 计划抽样任务的当天，在开始操作时绞碎该批产品；及

c. 确认当 FSIS 从用于绞碎的其它源材料中另外抽样时，企业未对绞碎初级产品的源材料进行处理例如，对于企业通常不会用在 FSIS 将要抽样的绞碎产品中的源材料，IPP 将确认企业未对其采取干预处理措施。

3. 如果企业报告称 FSIS 在开始生产时对生碎牛肉产品进行抽样，并且它满足所有这些标准，IPP 将在生产开始时采集样品如果公司未满足标准，IPP 将按照第 V 章的规定抽样。

VI. 生碎牛肉产品 (MT43)、牛肉生产辅料 (MT60)、其它生碎牛肉成分 (MT 64) 和条状碎肉 (MT65) 抽样的替代分批

A. 在 FSIS 抽样当天，企业可能要求将其批量减少至一个组合箱或其它单位（如箱），以便采集生碎牛肉产品、牛肉生产辅料、其它生碎牛肉成分和条状碎肉的样品。

B. 在此情况下，IPP 将确认：

1. 企业在 HACCP 计划中针对 CPP 的 STEC 采取了验证干预措施，并根据该计划生产牛肉生产辅料或其它生碎牛肉成分，或要求其供应商建立一个 CPP，其中对用于生产生碎牛肉产品或条状碎肉的源材料采取了验证干预措施；及

2. 企业对每个生产批次实施 STEC 抽样和测试，并通常会在多个组合箱或其它样品单位中采集生碎牛肉、牛肉生产辅料、其它生碎牛肉成分或条状碎肉的样品。

C. 当 FSIS 对产品抽样时，如果企业满足上文 B 中的标准，并将采用源材料、牛肉生产辅料或其它成分生产的绞碎产品的批量减少至一个组合箱或样品单位，IPP 将从一个组合箱或样品单位中采集样品如果公司未满足标准，IPP 将按照第 V 章的规定抽样。

VII. 收集供应商信息

A. IPP 将在其采集常规生碎牛肉 (MT43) 和条状碎肉样品时以及对这些方案（MT44、MT44T、MT52 或 MT53）实施跟进抽样时收集有关源材料和供应商的信息 FSIS 指令 10,010.3 附件 1”*生碎牛肉产品和条状碎肉*中大肠杆菌 O157:H7 的追踪方法为 IPP 提供了他们在收集生碎牛肉和条状碎肉样品时收集的供应商和源材料信息该信息有助于 FSIS 将原材料追溯至初始屠宰企业 IPP 可以保留空包装中的实际标签企业管理层也可能提供有关源材料的信息对于进口的源材料，IPP 将记录检验证书编号。

B. IPP 将此信息信息记录在访谈备忘录 (MOI) 中（参考 FSIS 指令 5000.1 “*企业食品安全系统验证*”）IPP 将“供应商信息”包含在 MOI 的主题行中 IPP 还将记录企业无法提供的任何信息 IPP 将向企业管理层提供一份 MOI 的副本 MOI 中的信息可供 IPP 或 EIAO 在 FSIS 指令 10,010.3 所述的追逐调查过程中使用。

第 V 章 — 抽样程序

I. 概述

A. 企业可以实施多项抽样方案 IPP 将根据本章的说明，按照各自的抽样编码分别对牛肉成分、牛肉生产辅料和条状碎肉进行抽样当企业生产多种类型的辅料或成分时，IPP 将随机选择牛肉生产辅料、条状碎肉和牛肉成分，并按照各自的抽样编码采集样品在既定的抽样活动中，只要有可能，IPP 将只采集一类辅料或成分这样做的目的是，通过随机选择方式，企业生产的并必须接受抽样的所有合格产品随着时间推移都有可能被选中 IPP 将确保 IPP 按照 MT65 编码采集条状碎肉样品，即使企业已将辅料与现场屠宰的动物肉混合在一起。

B. IPP 将根据企业的分批规范采集一个批次的样品。

C. IPP 在抽样时需使用无菌技术，包括正确的手套佩戴方法。

D. 在线提供国内生牛肉产品 STEC 抽样视频培训参考附件 6 了解如何获得完成选择性培训的机会。

E. 还提供了按照抽样方案包含逐步抽样程序的附件附近 2 提供了 MT60 牛肉生产辅料和 MT65 条状碎肉的抽样程序附件 3 提供了 MT64 其它生碎牛肉成分的抽样程序附件 4 提供了 MT43 生碎牛肉产品的抽样程序。

II. 最终包装

A. IPP 将尽可能采集最终包装中的生碎牛肉产品 IPP 将采集合适数量的包装产品，使用样品达到两磅重。

B. IPP 将采集的产品放在最终包装中，然后与抽样用品一起装入一个较大的未消毒样品袋中 IPP 将产品收集在最终包装内时不使用 Whirl-pak® 样品袋。

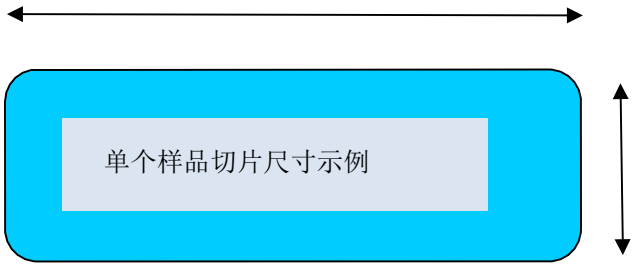
III. 抽样方法

A. N60 抽样是 IPP 在采集牛肉生产辅料和条状碎肉样品时使用的一种抽样方法，但前提是企业生产的牛肉生产辅料和条状碎肉数量足以供使用 N60 方法抽样如果企业生产的牛肉生产辅料和条状碎肉大小足以使用 N60 方法抽样，而辅料尺寸太小，无法使用 N60 方法抽样，派往这些企业的 IPP 将从适用于 N60 程序的产品中抽样如果企业在可能的情况下将两类辅料混合在一起，IPP 将在混合前从适用于 N60 程序的产品中抽样。

注意：如果企业只生产牛肉生产辅料和条状碎肉并且其尺寸太小而无法使用 N60 方法抽样，IPP 将采用无菌抓样方法采集样品（参考本章第 IV 节）。

B. 在采集其它生碎牛肉成分的样品时 (MT64)，IPP 将不使用 N60 方法 IPP 将采用无菌抓样法采集其它生碎牛肉成分的样品（参考本章第 IV 节）。

C. N60 抽样包括从牛肉组织的外表面中采集 60 个样品切片每个样品切片的长度应大约为 3 英寸，宽度约为 1 英寸，厚度约为 1/8 英寸，如下所示必须采集样品切片，因为牛屠体的表面可能因卫生加工程序不当而受到污染 IPP 将只从 60 块辅料的每一块中采集一个样品切片 IPP 不从单块牛肉生产辅料中采集多个样品，除非生产批次包含的辅料不足 60 块从外表面采集薄片可以使抽样表面区域的面积达到最大，从而增加发现病菌的可能性（如存在）。



D. IPP 在采用 N60 程序抽样时将使用 3 个 Whirl-Pak 样品袋 IPP 在两个 Whirl-Pak 样品袋中各装入 30 个样品注意：在切割至正确尺寸时，30 个样品切片应将 Whirl-Pak 样品袋填至填充线在第三个 Whirl-Pak 样品袋中，IPP 将采用抓样法，以无菌方式从同一生产批次中采集辅料样品对于较大的辅料块，IPP 将对辅料块进行切割，使它能够装入 Whirl-Pak 样品袋中，并在样品袋中留出 2-3 英寸的空间。

E. IPP 将根据企业的分批规范随机选择一个生产批次，每个批次获得同等的入选机会，无论产品位置如何。

1. 如果企业的具体生产批次超过五个容器，IPP 将随机选择五个容器来进行抽样，每个容器将获得同等的入选机会；及

2. 如果企业的具体生产批次等于或少于五个容器，IPP 将参考表 4 来确定将从每个容器中采集的样品数量。

表 4：将从每个容器采集的样品数量	
每个特定批次中的容器数量	*将从每个容器*中选择的样品*数量*
5	12 个样品
4	15 个样品
3	20 个样品
2	30 个样品
1	60 个样品

3. 如果企业将其批量减少至一个容器并满足第 IV 章第 VI 节的替代分批要求，IPP 将从该容器采集样品。

F. 部分屠宰企业可能将牛肉生产辅料运送到同一建筑内的另一家屠宰企业，或与屠宰厂一墙之隔的另一家屠宰企业，来对产品进行氨化处理在部分屠宰和生产企业中，将用于氨化产品中的产品可能通过传送带直接运往另一家企业 IPP 将在屠宰企业对牛肉生产辅料进行抽样，如同企业将该产品送往更远的地点。

G. 在嫩化处理之前，如果可以的话，IPP 将使用 N60 方法从用于生产机械嫩化产品的初步分切和二次分切产品中采集样品当用于生产机械嫩化产品的初步分切和二次分切产品来自现场屠宰的牛时，IPP 将根据 MT60 对初步分切和二次分切产品进行抽样当用于生产机械嫩化产品的初步分切和二次分切产品或其它源材料来自外购产品时，IPP 将根据 MT65 对初步分切和二次分切产品或其它源材料进行抽样。

H. 如果企业采用抗菌剂并在封闭空间或柜式系统中对产品进行嫩化处理，派往这些企业的 IPP 将询问企业其是否有能力而且同意临时关闭嫩化处理组件，以便 IPP 能在无菌处理之后和嫩化处理之前安全采集样品如果企业有此能力并同意上述做法，IPP 将在产品接受无菌处理后从空间或柜子中退出时采集样品一旦 IPP 使用 N60 程序采集样品，然后企业便能运行通过嫩化剂处理的其余产品。

I. 如果企业没有能力临时关闭嫩化组件，或不同意这样做，IPP 将根据 N60 程序从机械嫩化产品中采集样品，并在 PHIS 中注明已对机械嫩化产品抽样。

IV. 无菌抓取抽样

A. 在采集其它生碎牛肉成分 (MT64) 样品时，IPP 将通过无菌抓取方式抽样，不使用 N60 抽样方法。

B. 如果最终包装中没有生碎牛肉产品 (MT43) 或包装太大，IPP 将通过无菌抓取方式抽样。

C. 对于无菌抓取抽样，IPP 将采集足量的产品，将三个 Whirl-Pak 样品袋全部装填至填充线对于大型器官，如心脏，IPP 将采集一个、多个或足量的样品，将三个 Whirl-Pak® 样品袋装填至填充线以上，但在抽样时在样品袋顶部至少留出 2-3 英寸空间。

V. PHIS 有关样品材料的问题

A. 对于在 MT60、MT52 和 MT53 抽样方案中采集的牛肉生产辅料的每个样品，IPP 将在公共卫生信息系统 (PHIS) 抽样任务中回答下列问题，以及不是专门针对非 O157 STEC 抽样的任何其它问题 IPP 回答这些问题的答案很重要，因为它们决定着 FSIS 实验室将实施哪些分析（只有当如下<u>所有</u>问题的答案为“是”时，才分析样品的非 O157 STEC。）

B. 下列部分答案选项可以帮助 IPP 选择答案。

1. 抽样批次是否包含只来自现场屠宰牛的牛肉生产辅料？

    a. 是

    b. 否

注意：在同等加工企业根据 MT60 采集辅料样品的 IPP 对该问题只能回答“否”，这样便不用在实验室对样品实施非 O157 STEC 分析。

2. 抽样批次是否只包含牛肉生产辅料，而不包含其它成分？（仅用于 MT52 和 MT53 样品）

    a. 是：如果 IPP 已确认整个抽样批次只包含牛肉生产辅料，不包含任何其它成分或材料，将选择“是”。

    b. 否：如果抽样批次包含除牛肉生产辅料以外的任何数量的材料，IPP 将选择“否”。

C. 如果 IPP 对企业通过更改其分批规范或其它正常操作规范（包括批次组成）来限制 FSIS 测试牛肉生产辅料样品中的相关非 O157 STEC 存在疑问，IPP 可咨询其监管指挥系统来获得进一步指示。

VI. 样品包装和装运

IPP 将只使用实验室提供的装运材料，并参考 FSIS 指令 7335.1“*使用样品密封袋封装样品及其它用途”来获得有关正确使用样品密封袋的完整说明。*

VII. 获取结果

A. IPP 将通过访问实验室信息管理系统 (LIMS)-Direct 获得每个已提交样品的抽样结果实验室将报告 LIMS-Direct 中每个样品的所有污染 STEC （*大肠杆菌* O157:H7 和非 O157 STEC）的分析结果。

注意：*沙门氏菌*的分析结果将持续显示在 LIMS-Direct 的“分析结果：非监管结果”中，并显示为“阳性”或“阴性”。

B. 一旦完成并审查每次分析，LIMS-Direct 中将显示污染 STEC 的“不可接受”的阳性测试结果如果样品表明非 O157 STEC 为阳性，LIMS-Direct 将显示呈阳性的特定非 O157 STEC 血清组 LIMS-Direct 中不显示“可接受”的测试结果，直到完成所有样品分析之后，并且结果符合 FSIS 监管要求。

C. 在收到 STEC 测试结果之后，IPP 将告知保存产品的企业，如果产品 STEC 测试为阴性，其无需继续保留该产品 IPP 需注意，如果只有*沙门氏菌*的结果未出来，企业无需保留产品如果 IPP 在获得*大肠杆菌* O157:H7 结果之前得到*沙门氏菌*的结果，他们将等待企业提供结果，直到收到 STEC 结果为止。

D. 样品遗失：如果 FSIS 实验室遗失了提交用于 STEC 测试的样品，IPP 将通知企业管理层，以便放行产品 IPP 将根据适用的样品遗失原因采取合适的措施 IPP 将审查遗失样品的原因，并对采集、密封和装运样品的方法做出必要调整，以确保实验室不会因为搬运或包装不当而在未来遗失样品。

注意：遗失样品的某些原因（如联邦快递的问题）可能超出 IPP 控制。

第 VI 章 — FSIS 针对 FSIS、其它联邦或州机构 STEC 测试结果采取的措施

I. 阴性测试结果

IPP 立即将阴性测试结果告知企业，以便企业放行产品。

II. 假设阳性测试结果

当 DO 收到 LIMS 生物信息传输和电子邮件系统 (BITES) 的通知，称样品测试结果为假设阳性，DO 将遵循 FSIS 指令中的说明来处理 10,010.3。

III. 已证实阳性测试结果

如果已证实生碎牛肉产品、辅料或用于不完整初级产品的其它成分的测试结果为阳性，则表明抽样批次有污染物 DO 的联系人需立即通知派往该企业的 IPP 和企业管理层 IPP 将遵循 FSIS 指令 10,010.2 第 III 章第 I 节中的说明来处理已证实的阳性结果。

IV. DO 在处理 FSIS 已证实阳性测试结果方面的责任

A. 概述

1. DO 根据 FSIS 阳性结果或 AMS 阳性结果在系统追踪*大肠杆菌* O157:H7 阳性产品供应商 (STEPS) 中输入信息如果另一个联邦或州阳性结果导致召回，DO 将根据这些第三方结果在 STEPS 中输入信息。

2. 如果 DO 在 STEPS 中输入了一个或多个不在其辖区内的企业，STEPS 将自动通知相关 DO 收到通知的 DO 将为其辖区内的企业重复上述步骤，并将任何额外信息添加到 STEPS 中。

3. 只要求 IPP 从生产已证实阳性产品的企业和初始屠宰企业进行跟进抽样（参考第 VII 章）。

B. 针对已证实的 FSIS 阳性样品结果，IPP 将：

1. 访问 STEPS，打开事故的案件文档，并遵循 STEPS 程序；及

2. 要求供货企业的 IPP 执行任务：

a. 如果 IPP 所在企业供应以阳性产品为代表的产品（包括 STEPS 中确定的初始屠宰企业），DO 要求 IPP 根据本章第 V 节和第 VI 节执行规定的 HACCP 和卫生 SOP 验证任务。

b. DO 要求初始屠宰企业的 IPP 执行规定的卫生加工任务。

3. 计划实施以原因为目的的公共卫生风险评估 (PHRE)，并在完成 PHRE 后按照需要采取合适的执行措施，或计划以原因为目的的食品安全评估 (FSA)，如 FSIS 指令 5100.4 "*执法、调查和分析人员 (EIAO) 公共卫生风险评估 (PHRE) 方法*" 所述。

C. 如果需要，DO 将根据 EIAO 或 IPP 的结果采取合适的执行措施（如 NOIE、撤销或暂停检验、重新恢复检验），如 FSIS 指令 5100.3 "*行政实施报告 (AER) 系统*" 所述。

V. IPP 在 FSIS、其它联邦或州机构测试结果为阳性的企业的责任

A. 如果生碎牛肉产品、牛肉辅料或用于不完整初级产品的其它成分出现已证实的阳性结果，则产品批次有污染物。

B. 对于测试结果为阳性的特定生产批次，IPP 将执行规定的 HACCP 验证任务，并按照 FSIS 指令 10,010.2 所述记录不合格之处。

C. 针对 FSIS 或其它联邦或州机构得出的碎牛肉或条状碎肉的假设阳性结果，负责按照 FSIS 指令 10,010.3 所述执行追踪调查的 IPP 将使用他们在追踪调查期间收集的信息来执行规定的 HACCP 验证任务在此情况下，在追踪调查期间可能尚未提前验证的唯一 HACCP 监管要求是纠正措施，所以 IPP 要在规定的 HACCP 验证任务期间确认其余的 HACCP 监管要求（参考 FSIS 指令 10,010.2 第 II 章第 III 节）。

D. IPP 将执行规定的卫生 SOP 任务，并确认企业按照 FSIS 指令 5000.1 的要求正确实施了卫生 SOP。

E. 如果来自企业自身屠宰场所的产品出现阳性测试结果，IPP 将按照 FSIS 指令 6410.1"*离线检验计划人员 (IPP) 在任何年龄*的牛的屠宰操作中确认卫生加工和工艺控制程序"。

F. IPP 将按照第 VII 章所述进行跟进抽样。

VI. 供应生产阳性产品所需源材料的企业中 IPP 的责任

A. 派往供应屠宰和再加工企业的 IPP 将：

1. 针对生产测试结果为阳性的产品所使用的特定生产批次的源材料，按照 FSIS 指令 10,010.2 所述执行规定的 HACCP 验证任务；及

2. 针对使用源材料生产测试结果为阳性的产品所需的天数，制定规定的卫生 SOP 任务来审查记录。

B. 派往供货屠宰企业的 IPP 将：

1. 执行规定的牛肉卫生加工任务；及

2. 按照第 VII 所述实施跟进抽样

第 VII 章 — 跟进抽样程序

I. 概述

A. IPP 将针对 FSIS 或农产品营销局 (AMS) 得出的阳性结果，尽快实施跟进抽样，除非企业停止生产任何用于生的不完整产品的生牛肉产品跟进抽样的目的是确定企业的工艺是否能有效处理 STEC。

B. 如果可以，IPP 将从测试结果为阳性的同类产品中实施跟进抽样如果企业未生产要求的产品，IPP 将从企业未生产的牛肉生产辅料中实施跟进抽样。

C. 在可行的情况下，如果企业未生产测试结果为阳性的产品或牛肉生产辅料，IPP 将从其它生碎牛肉成分或条状碎肉中采集跟进样品（如果可以）。

D. IPP 将不等待企业采取纠正措施或确信其纠正措施能有效采集跟进样品。

E. IPP 将持续对跟进抽样任务采集样品，直到完成抽样集具体而言，IPP 要持续采集跟进样品，直到为每个启动的抽样集采集到合适的样品数量（16 或 8 个连续的阴性样品，参考本章第 II.C. 节）。

注意：跟进抽样集的状态可以通过 PHIS 报告确定，并包含在抽样集更新警告中。

F. 数据集成和食品保护办公室 (ODIFP) 已经在 PHIS 中实现自动分配跟进样品针对收到阳性结果的企业中 FSIS 常规抽样方案得出的每个阳性结果，生成跟进抽样集。

1. MT43 或 AMS 抽样方案得出的生碎牛肉阳性结果将导致生成一个 MT44 跟进抽样集，除非企业集屠宰/加工于一体，并供应用于生产阳性绞碎初级产品的源材料在此情况下，PHIS 将生成一个 MT53 跟进抽样集。

2. MT60 或 AMS 抽样中得到的牛肉生产辅料、条状碎肉 (MT65) 或其它碎牛肉或生牛肉饼成分 (MT64) 呈阳性会导致生成一个 MT53 跟进抽样集。

G. 针对 MT43 或 AMS 抽样中生碎牛肉样品呈阳性和条状碎肉 (MT65) 呈阳性，FSIS 还计划在供货屠宰企业实施跟进抽样。

1. 供应商跟进抽样集带有 MT52 项目代码本章第 II 节更加详细地讨论了供应商跟进抽样集。

2. 在有限的情况下，FSIS 将为供货屠宰企业计划一个跟进抽样集，以响应氨化产品中的阳性结果（参考本章第 II.D. 节）。

H. FSIS 还可能在这些跟进抽样项目之外计划跟进抽样集，如响应疾病爆发或召回。

I. 跟进抽样集中的每个阳性结果会引发另一个跟进抽样集 PHIS 为 IPP 自动添加足够的跟进抽样任务，来收集所需数量的连续阴性样品，完成跟进抽样集。

J. IIC 希望在两天内收到阳性样品结果的跟进抽样集如果 IPP 未在此时间范围内收到跟进抽样集，IIC 将通过 askFSIS 中的“抽样”分类联系风险、创新和管理人员 (RIMS)，来申请跟进抽样集。

K. 如果对抽样存有疑问，包括跟进抽样集是否设计了合适的项目编码和编号，以及要采集哪些产品，IPP 将通过 askFSIS 联系 RIMS 在取消跟进抽样任务之前，IPP 还将联系 RIMS 来确定取消跟进抽样任务是否合适。

L. 根据数据库中的信息，通过 PHIS 警告将待抽样的成分告知 IPP。

II. 供应商跟进抽样

A. 如果初始屠宰企业供应不止一类用于阳性碎牛肉或条状碎肉样品的源材料，PHIS 将为每类源材料生成抽样任务。

B. IPP 将按照分配要求在供应商企业采集单个跟进样品或多个跟进样品在仅负责剔骨或制作初步分切或二次分切产品，但不负责屠宰的企业，PHIS 不分配跟进抽样任务，处理氨化牛肉辅料（参考本节 C.4. 和 5），因为供应商跟进抽样针对的是供货屠宰企业。

C. 如果 PHIS 确定初始屠宰企业是唯一的供应商，或任何初始屠宰企业都是在当前生碎牛肉产品或条状碎肉出现阳性结果后的大约 4 个月（或 120 天）内已经确定的供应商，PHIS 将为初始屠宰企业分配 16 个（或针对 AMS 阳性结果分配 8 个任务，或企业每天生产的阳性产品数量少于 1000 磅）MT52 跟进抽样任务确定跟进样品中用于阳性生碎牛肉或条状碎肉产品的各种成分。

1. 如果供应商不是唯一的供应商或 STEPS 中的重复供应商，PHIS 将针对阳性生碎牛肉或条状碎肉产品中使用的每种成分，为供应商分配一个跟进抽样任务。

2. 如果根据 AMS 商品采购方案得出*大肠杆菌* O157:H7 生碎牛肉样品的 AMS 阳性结果，PHIS 将为初始屠宰企业分配八个 MT52 跟进抽样任务针对 AMS 发现呈阳性的绞碎产品，IPP 将采集用于生产这些产品的源材料的跟进样品，直到获得 8 个连续的阴性样品，无论企业规模如何，以响应 AMS 阳性结果。

3. 在集屠宰/加工于一体的企业中，如果除 FSIS 或州机构之外的联邦机构发现绞碎产品呈阳性，结果获得 FSIS 认可，并且企业生产了用于生产绞碎产品的源材料，PHIS 将向集屠宰/加工于一体的企业分配 MT53 抽样任务。

   a. IPP 根据企业规模和阳性生碎牛肉产品中使用的源材料类型，采集 8 个或 16 MT53 个样品。

   b. IPP 将不采集生碎牛肉产品的跟进样品。

注意：生碎牛肉产品的跟进样品将从使用外购源材料的绞肉机中采集（参考本章第 I.F.1. 节）。

4. 当 FSIS 或其它联邦或州机构抽样时，如果氨化低温煎炸 (LTR) 产品用作*大肠杆菌* O157:H7 测试结果为阳性的生碎牛肉产品中的成分，PHIS 将分配 MT53 抽样任务 IPP 将生产氨化 LTR 产品的企业采集氨化剔骨瘦牛肉组织 (BLBT) 的 MT53 样品，即使该企业不是初始屠宰企业。

5. 如果生产氨化 LTR 的企业不是初始供货屠宰企业，PHIS 不要求在生产氨化 LTR 所用源材料的屠宰企业执行 MT52 抽样任务，除非本节 D.3 有规定。

D. 如果氨化 LTR 产品根据 MT53 验证抽样方案测试为阳性：

1. IPP 将从生产氨化低温煎炸产品的企业收集供应商信息。

2. DO 将供货企业输入到 STEPS 中。

3. PHIS 向生产阳性氨化 LTR 产品所用源材料的屠宰企业分配 MT52 抽样任务。

III. 不用于不完整初级产品的完整牛肉成分跟进抽样 (MT52) 的特殊说明

A. 如果将完整产品用作生碎牛肉产品中的成分，或作为条状碎肉进行抽样，且 FSIS 发现其中的*大肠杆菌* O157:H7 测试结果为阳性，IPP 将按照下列条件在初始屠宰企业选择一个屠体（屠体器官除外），用于跟进抽样：

1. 在初始屠宰生产的产品的 HACCP 计划记录和采购规范记录表明，完整产品不用于绞碎或不完整产品，并且企业已告知采购商该产品不用于绞碎；及

2. 企业从屠体中获取完整的产品，获取方式尽量减少与其它产品混合，并且企业将产品与其它产品分开单独包装无任何任何（如将剔骨牛脊肉放在传送带上，然后卸下进行包装，不与其它产品混合）。

B. IPP 将确认上文 A 中的条件得到满足如果 A 中的条件得到满足，IPP 将根据企业的分批规范，在生产前在初始屠宰企业从挂在冷却器中的一个或多个屠体中采集样品。

1. IPP 将不等待，直到企业将屠体分解成初步分切和二次分切产品来采集跟进样品。

2. IPP 将使用 N60 方法从用于生产生碎牛肉产品或条状碎肉的屠体的同一部位表面上采集样品切片。

   a. 如果屠体上的位置未知，IPP 将在下列部位抽样：

      i. 内腿；

      ii. 外腿；

      iii. 肚脐层；

      iv. 胸肉；和

      v. 牛腿肉

   b. 如果屠宰企业指定多个屠体为一批，那么 IPP 将从多个屠体中采集样品，如下所述：

表 5：每个屠体采集的样品数量	
每个特定批次中屠体的数量	**从每个屠体中采集的样品数量**
5 个或更多	**12 个**
4	**15 个**
3	**20 个**
2	**30 个**
1	**60 个**

   c. IPP 将从屠体表面切割下列的薄片切成 2 磅同等质量。

C. 如果上文 A 中的两个条件都得到满足，IPP 将使用 N60 方法对用于生产阳性生碎牛肉或条状碎肉产品的完整成分进行抽样。

D. 如果 B 中采集的 FSIS 样品呈阳性，通常只有抽样的屠体受到影响，因为 STEC 污染通常是点源污染，由移动和处理屠体时搬运操作偶尔引起但是，如果企业未阻止将屠体混合，或未采取充分的控制措施去防止屠体交叉污染，它将无法指定一个屠体批次用于抽样。

1. 企业可能决定销毁受影响的屠体，或用它来生产将通过加工来消灭病菌的产品（如通过烹煮）。

2. 由于企业在屠宰过程中去除了头部和颊肉、喉管肉、心脏或内脏，并与屠体其余部分分开加工，FSIS 将不考虑与阳性 STEC 结果有关的这些部位，除非出现交叉污染、卫生加工不足或防止污染采取的控制措施不足。

第 VIII 章 — 用于全国学校午餐计划 (NSLP) 的生牛肉产品抽样

I. 概述

企业可能生产用于 NSLP 的产品，NSLP 由食品与营养局 (FNS) 负责管理 AMS 负责根据 NSLP 测试产品

II. IPP 验证责任

A. IPP 确认企业通过在生产 NSLP 所需生牛肉产品的企业采集样品，充分解决了污染 STEC 问题

1. 当 IPP 收到在生产 NSLP 所需产品的企业和其它再加工企业的抽样任务时，如果可行，IPP 将优先对非 NSLP 产品抽样如果在抽样窗口期间只有 NSLP 产品可用，IPP 将从 NSLP 产品中采集样品

2. 当企业只生产用于 NSLP 中不完整用途的不完整生牛肉或完整生牛肉时，IPP 将按照要求采集样品在此情况下，IPP 将采集样品，即使企业正在从同一生产批次中采集样品为 NSLP 产品实施 AMS 测试

B. IPP 将审查表 6，并使用其中的信息帮助他们确定何时根据 NSLP 采集样品

表 1：根据 FSIS 常规抽样方案从生产 NSLP 产品的企业采集哪些样品			
在抽样时有哪些产品可用？	方案 1。企业只为 NSLP 生产产品	方案 2。企业为 NSLP 和其它客户生产产品	方案 3。企业只为其它客户生产产品
IPP 应采集哪些产品？	答案 1。采集 NSLP 产品	答案 2。如果可以，为其它客户采集产品，及当其它客户的产品不可用时，采集 NSLP 产品	答案 3。为其它客户采集产品

C. 当根据 NSLP 采集的样品测试为阳性，IPPA 将从 NSLP 产品或其它产品中采集产品进行跟进抽样与 NSLP 产品相比，IPP 将不对其它客户的产品进行优先抽样。

注意：为 NSLP 采集的样品无法替代 FSIS 为跟进抽样采集的样品。

D. 当根据 NSLP 采集的样品测试为阳性时，由于接受 AMS 抽样的产品还经过其它测试，IPP 将采集 8 个跟进样品，即使在高产量企业中。

E. IPP 负责确认针对 FSIS 样品或企业为 AMS 测试采集的样品的阳性结果采取的纠正措施，包括适当处置产品任何一种样品的阳性结果都意味着产品有污染物，IPP 需要遵循有关阳性样品结果的说明。

III. 针对 AMS 已证实阳性测试结果的责任

DO 将遵循本指令第 VI 章中的说明。

第 IX 章 — 进口抽样

I. 进口抽样定义

A. PHIS 根据装运数据（工艺类别、产品类别、产品组）制定分配到 PHIS 中的 STEC 抽样任务 PHIS 为一个检验种类 (TOI) 分配了三个复检水平 (LOR)，分别为正常、加强和强化。

B. 测试 STEC 的进口产品的抽样项目包括：

1. MT08 — 进口生碎牛肉（包括小牛肉）产品中*大肠杆菌* O157:H7 病菌的 TOI 和抽样项目在正常、增加或强化 LOR 下分配。

2. MT51 — 进口生牛肉生产辅料中的*大肠杆菌* O157:H7 和非 O157 STEC 及其它生碎牛肉成分中*大肠杆菌* O157:H7 的 TOI 和抽样项目在正常、增加或强化 LOR 下分配。

C. 根据 MT08 和 MT51 抽样方案收集进行 STEC 分析的进口生牛肉产品还将进行*沙门氏菌分析*。

II. 在进口企业实施的普通生牛肉产品抽样

A. 进口生牛肉产品 STEC 抽样的视频培训资料可在线获取参考附件 6 了解如何获得机会该选择性培训。

B. 附件 5 提供了 MT51 进口冷冻牛肉生产辅料和其它冷冻成分的 N60 抽样程序。

C. 当 PHIS 为一批进口产品分配*大肠杆菌* O157:H7 TOI 进行 STEC 分析时，进口检验人员将：

1. 告知进口企业管理人员采集样品进行*大肠杆菌* O157:H7 测试的原因（正常、增加或强化 LOR），以及是否将还对样品进行非 O157 STEC 分析（抽样批次仅包含牛肉生产辅料）；

2. 遵循相关项目的抽样说明；

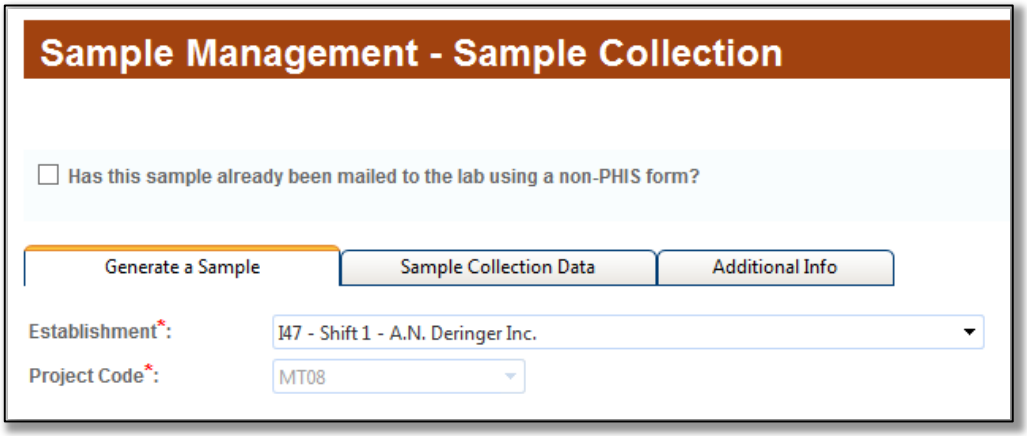
3. 如适用，查询登记进口商 (IOR) 是否将批次保存在官方进口检验机构中或厂外，并受到 IOR 的控制当批次保存在厂外时，进口检验人员将在 PHIS 中的”样品采集 — 抽样管理页面”中的备注栏记录位置

4. 从一个特定生产代码或日期中采集样品。

D. 在 PHIS 中，进口检验人员将：

1. 在实验室 TOI 屏幕中点击样品表框样品管理 — 样品采集页面将出现，“生成一个样品”选项打开。

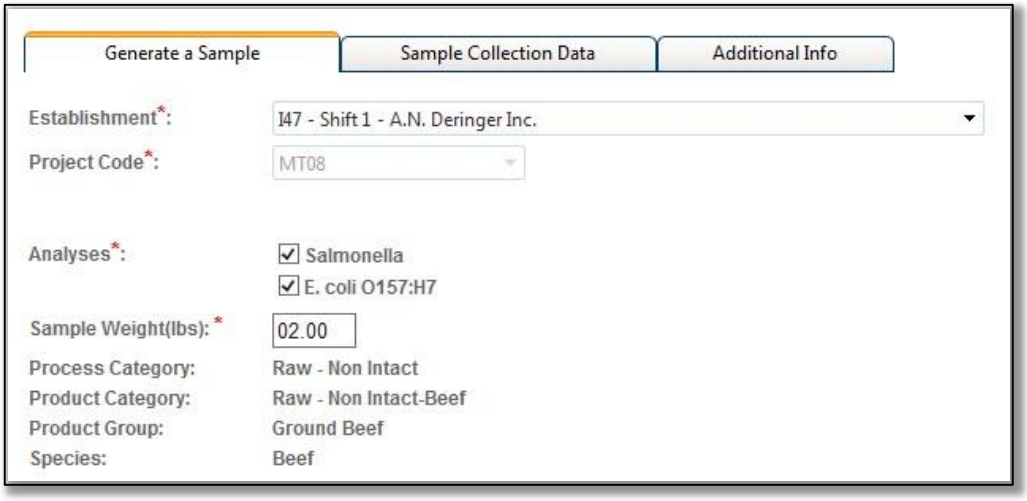
注意：在极少数情况下，由于 PHIS 在 LOR 强化或增加时下降，所以已经在非 PHIS 发布的表中向实验室提交样品，并且进口检验人员将在继续操作前勾选“是否已使用非 PHIS 表格将此样品寄给实验室？”



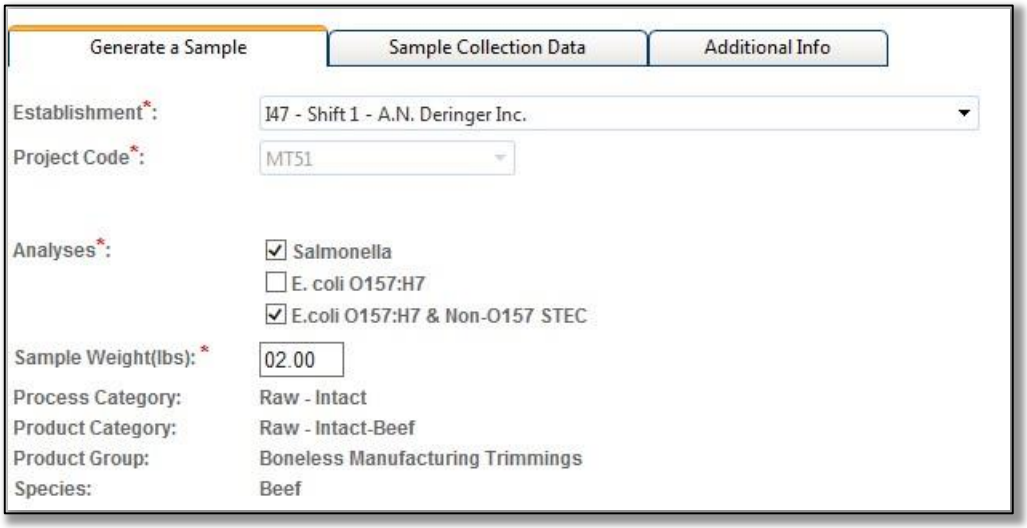
2. 确认屏幕上的信息是否正确如果信息不正确，在继续操作前纠正。

3. 检查为指定 TOI 提供的如下“分析”框：

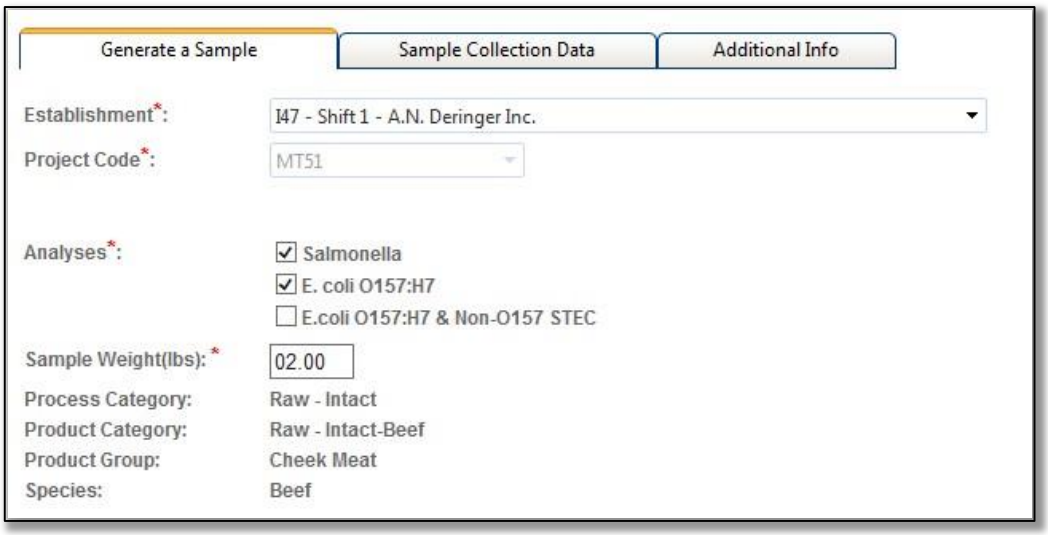
   a. *大肠杆菌* O157:H7 MT08：



b. STEC MT51：（剔骨生产辅料）

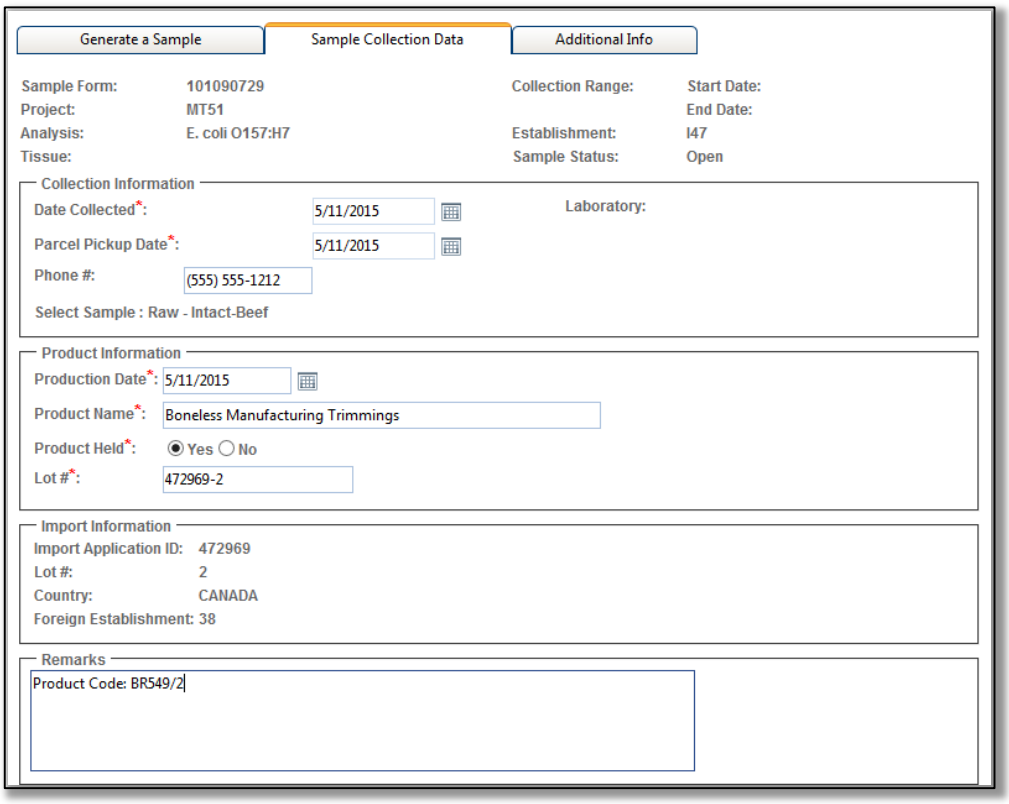


c. *大肠杆菌* O157:H7 MT51：（除了剔骨生产辅料）



4. 输入合适的样品重量，并保存信息。

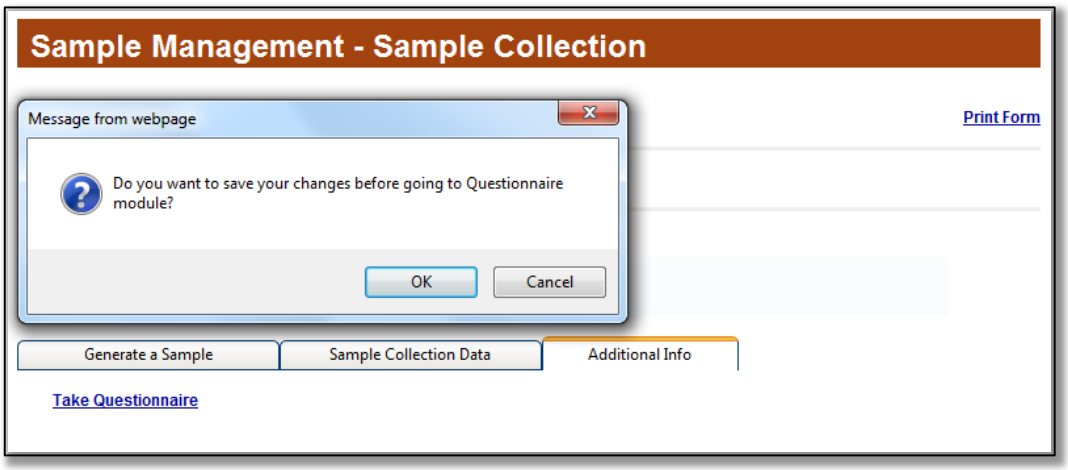
5. 打开“样品采集日期”选项卡后，填写规定栏。



6. 在生产日期栏中，如果产品编码是日历日期，选择该日期如果编码不是日历日期，进口检验人员将在样品采集日期选项的“备注”栏中输入“产品编码：”，后面加上产品编码，并为生产日期栏选择当天的日期。

7. 在备注栏中，输入可能对实验室有帮助的任何额外信息如果将批次保存在厂外直到发布实验室结果，进口检验人员将输入 IOR 标明的批次保存地点的名称和地址选择“保存并继续”。

8. 打开“额外信息”选项卡后，点击“参加问卷调查”，如有提示，保存变更内容。



9. 为了完成并保存调查问卷，遵照屏幕上出现的提示信息。

10. 返回“实验室抽样”页面中的“数据采集”选项卡，然后选择“打印表格”查看在线表格，如果内容准确，打印出表格。

11. 在点击“提交给实验室”之前，输入标题和日期，然后提交给实验室。

E. 进口检验人员将访问实验室信息管理系统 (LIMS-Direct) 来检索实验室结果，并将结果提供给进口企业管理人员，即使企业已收到电子邮件通知。

F. 进口检验人员将访问 PHIS 来确认已将结果发布给 PHIS 中的批次如果未在 48 小时内将结果发布到 PHIS 中，进口检验人员将提交一个“脚印标志”。

G. 如果得知 IOR 控制的批次中的一个实验室样品已遗失，并且 FSIS 实验室将不对样品进行分析，进口检验人员将不执行 PHIS 中的 TOI 进口检验人员将通知官方检验机构，以便 IOR 放行产品。

H. 如果得知 FSIS 控制的批次中的一个实验室样品已遗失，并且 FSIS 实验室将不对样品进行分析，进口检验人员将访问 PHIS 来提交第二个样品进口检验人员将通知官方进口检验机构，以便后者告知 IOR 继续保存该批次产品，直到得到二个样品的结果为止。

I. 针对 FSIS 实验室报告为遗失的样品，进口检验人员将在完成后向主管提交一份填写好的 FSIS 表 9770-3“遗失样品报告和结果”派往发送样品的进口企业的进口检验人员负责填写表格。

J. 如果样品报告为阳性，进口检验人员将拒绝在 PHIS 中输入抽样批次的信息如果抽样批次保存在厂外，进口检验人员将通知进口企业管理人员，要求 IOR 将产品退回官方进口检验机构进行标记和处置例外：如果货物来自加拿大，并根据 FSIS 指令 9900.6，*“进口肉类、家禽和蛋类产品的实验室抽样方案”附件 J 中所述程序退回至加拿大*，则无需将货物退回进行标记和处置。

K. 如果进口检验人员得知 IOR 尚未持有抽样批次并已将其投入市场，应立即通知其主管。

L. 进口检验人员将根据 FSIS PHIS 指令 9900.8 *“拒绝进入美国 (U.S.)* 的肉类、家禽、蛋类产品和带壳蛋产品”的要求确认对拒绝入境的产品批次进行了标记和处置。

III. 进口牛肉生产辅料和其它成分的抽样方案 (MT51)

A. 在官方进口检验机构根据 MT51 抽样方案抽样的产品可能包含牛肉生产辅料和其它成分（如颊肉、头肉或本指令中所述的其它成分）除牛肉生产辅料外，抽样批次将只接受*大肠杆菌* O157:H7 和*沙门氏菌*测试，而只包含牛肉生产辅料的批次还将根据 PHIS 中“额外信息”选项卡中调查问卷部分的问题答案接受非 O157 STEC 测试。

B. 对于牛肉生产辅料和其它生碎牛肉成分 — 新鲜（未冷冻），进口检验人员将遵照国内检验的所述方法。

C. 为了对冷冻牛肉生产辅料和其它生碎牛肉成分进行抽样，进口检验人员将从批次中选择五个容器容器具有相同的生产代码或日期进口检验人员将按照附件 5 所述，从冷冻牛肉生产辅料和其它生碎牛肉成分中采集 60 个样品。

D. 对于在 MT51 抽样方案中采集的牛肉生产辅料的每个样品，进口检验人员将回答 PHIS 样品采集表中的下列问题进口检验人员的答案很重要，因为它决定着 FSIS 实验室将实施哪些分析只有当下文 E 中的问题的答案为“是”时，才对样品进行非 O157 STEC 分析。

E. 问题：抽样批次是否只包含牛肉生产辅料，而不包含其它成分？

1. 如果进口检验人员确认整个抽样批次只包含牛肉生产辅料，不包含任何其它成分或材料，则选择“是”。

2. 如果抽样批次包含牛肉生产辅料之外的任何材料，进口检验人员将选择“否”。

IV. 获取抽样结果

进口检验人员将进入 LIMS-Direct 获取抽样结果，如同国内抽样要求所述。

V. 根据结果采取的措施

A. 当样品的*大肠杆菌* O157:H7 测试结果为阴性时，抽样批次不进行进一步测试，并且，如果已经保存在 FSIS 中而且所有其它重检标准可接受，进口检验人员将放行产品。

B. 假设阳性

1. 当 LIMS-生物信息传输和电子邮件系统 (BITES) 通知 OFO 进口检验管理人员（总部和主管），样品为假设阳性，主管要将样品的假设阳性状态告知进口检验人员 OFO RMTAS-进口总部人员将遵循 FSIS 指令 10,010.3 中的说明。

2. 进口检验人员将：

   a. 将假设阳性结果告知企业管理层，并向其主管报告批次是否由登记进口商保存以及批次的位置；

b. 为主管提供一份卫生证明及与批次有关的任何其它文件，包括 FSIS 表 9540-1 和可能从 PHIS 中打印的实验室表的复印件；

c. 如果产品批次由 IOR 保存，告知进口企业管理人员，进口检验人员将产品放在 FSIS 中进口检验人员将要求进口企业管理人员联系 IOR，告知其假设阳性结果，以及产品保存在 FISI 中这样一个事实进口检验人员将向其主管报告，产品由 FSIS 持有；

d. 如果产品批次不是由 FSIS 持有，而是仍在进口企业，进口检验人员将保留产品，并要求进口企业管理人员联系 IOR，告知其假设阳性结果及产品被扣留进口检验人员将向主管报告产品被扣留；

e. 如果产品批次由 IOR 持有，并已从官方检验机构运往厂外，则要求进口企业管理人员：

i. 联系 IOR，告知其假设阳性结果；

ii. 通知 IOR，进口检验人员将产品保存在 FSIS，并要求停止进一步移动产品；及

iii. 要求提供产品的厂外存放地点进口检验人员将位置信息报告给主管。

f. 一旦机构实验室报告假设阳性结果，OFO 总部会将涉及的出口国尽快告知检验署官员，以便确定出口国的企业是否有任何其它产品来自在美国确定的假设阳性产品批次。

C. 已证实阳性结果

1. 当任何污染 STEC 出现已证实的阳性结果时，进口检验人员将：

a. 对于最初由 IOR 保存的产品批次，在 PHIS 中输入抽样批次被拒绝入境如果抽样批次保存在厂外，要求进口企业管理人员联系 IOR，告知其阳性结果，并要求尽快将产品批次返回至官方进口检验机构；

b. 对于最初由 FSIS 保存的产品批次，在 PHIS 中输入拒绝入境进口检验人员将遵循 FSIS PHIS 指令 9900.8 中的拒绝入境程序；及

c. 如果将产品批次投入市场，应联系主管，然后由主管联系 RMTAS 发起召回 OFO DM 将根据 FSIS 指令 FSIS 指令 8080.1”*肉类和家禽产品召回*”及下文 D 节的要求遵循召回程序。

2. 一旦实验室报告阳性结果，OFO 进口检验总部人员要将涉及的出口国尽快告知检验署官员，以便确定外国是否有任何其它生产批次来自出口至美国的批次如果在国外发现同一生产商生产的任何批次，且生产代码相同，OFO 将：

a. 如果进口检验人员根据产品重检要求放行产品，OFO 将要求召回产品；及

b. 如果进口检验人员未根据进口重检要求放行产品，OFO 将拒绝产品入境。

3. OFO 进口检验总部将向进口检验人员发出警告，要求在证实阳性结果后，拒绝境外国家提交进行 FSIS 进口重检、且具有相同生产代码的同一产品批次入境，并且在需要时，要求进口人员采取其它措施

D. 如果同一生产代码或日期代表的产品在污染 STEC 测试中呈阳性，并且由 IOR 投入市场，那么：

1. 进口检验人员通过传真 (202) 720-6050 将一份填写好的 FSIS 表 9540-1 和境外卫生证明发送给 OFO 进口检验总部。

2. OFO 进口检验总部将污染 STEC 样品的阳性结果告知原产国的检验机构负责人以及派往阳性产品出口国的农业部海外服务局 (FAS) 代表 OFO 进口检验总部还将通知他们 FSIS 是否会要求 IOR 召回任何已经投入市场的相关产品 OFO 进口检验总部将要求境外国家在生产企业执行 FSA 或等效程序，对来自生产出阳性产品的绞肉工厂或初始屠宰企业的跟进样品进行测试。

例如：从单一批次进口生牛肉产品，但分成两批单独装运，带不同的装运标记 FSIS 只测试其中一批货物，发现结果为阳性，因此拒绝货物入境 FSIS 抽样和放行的产品处于冷藏状态，因此未配送公司希望将该产品运往一家官方机构进行杀菌处理没有制定与当前国内产品有关的任何 HACCP 计划或开展任何装运前审查在本例中，产品只需要获得 FSIS 盖章便能转移，因为没有供货国内企业根据本指令的说明控制产品。

第 X 章 — 数据分析

公共卫生科学办公室的成员将在 FSIS 网站上发布生碎牛肉、辅料和其它生碎牛肉成分的 FSIS STEC 实验室测试结果 ODIFP 内的数据分析和整合人员 (DAIS) 将计算生碎牛肉和牛肉生产辅料中污染 STEC 的估计年发生率 DAIS 的成员还将比较 MT55 和 MT54 抽样任务的抽样速度与 MT65 和 MT64 抽样任务的抽样速度，并确定抽样速度是否因为重新设计了条状碎肉和其它碎牛肉成分抽样方案而有所提高。

第 XI 章 — 问题

通过 askFSIS 或致电 1-800-233-3935，将与本指令有关的问题提交给风险、创新和管理人员提交问题时，使用“提交问题”选项卡，然后在显示的字段中输入下列信息：

主题栏：　　输入**指令 10,010.1**
问题栏：　　尽量详细地输入问题
产品栏：　　从下拉菜单中选择**一般检验政策**
类别栏：　　从下拉菜单选择**大肠杆菌 *O157:H7* 抽样**
政策栏：　　从下拉菜单中选择**仅**国内（美国）

填写完所有字段后，点击**继续**，在下一个页面中点击**完成提交问题**

注意：参考 FSIS 指令 5620.1 "*使用 askFSIS*"，了解有关提交问题的更多信息。

助理署长
政策和方案制定办公室

附件 1 更新 PHIS 企业简介信息，确保有资格进行 MT60 牛肉生产辅料、MT65 条状碎肉、MT43 生碎牛肉产品和 MT64 其它生碎牛肉成分抽样，视具体情况而定

该附件描述了如何删除成品和添加产品（图 3A-3F）同时，附件中还给出了如何在 PHIS 中显示表 6 所列各个成品的企业简介信息（图 4-21），以确保企业获得 PHIS 认可，有资格实施 STEC 抽样方案。

图 2。如何删除企业简介信息产品页中的产品选择垃圾桶图标（黄色箭头）删除产品。

图 3A-3F。如何在企业简介信息产品页中添加新产品组按照图 3A 到 3F 中所示步骤，将新产品组添加到企业简介信息中完成每个页面后，确保点击页面下方的“保存”按钮。

图 3A。在“产品”选项卡中，选择“添加新产品组”（黄色箭头）。

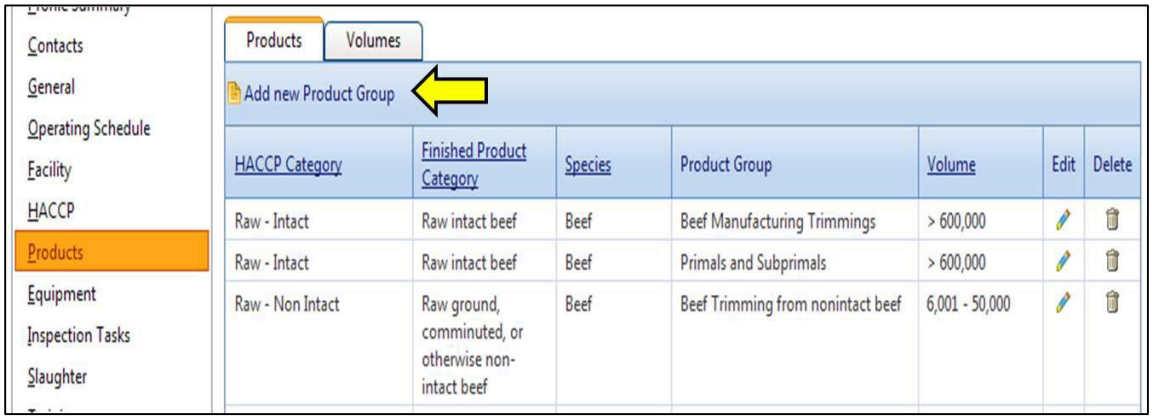


图 3B。在“生产品”选项卡（黄色箭头），输入 HACCP 类别和 HACCP 计划对于成品类别，输入“不完整生牛肉”（红色框）。

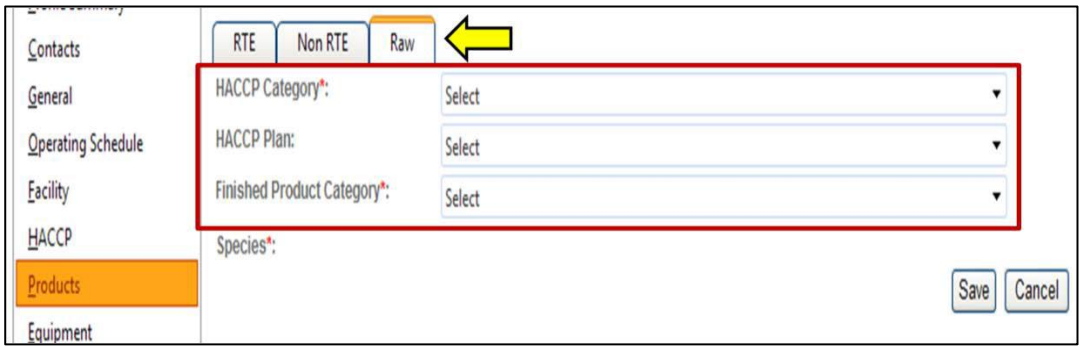


图 3C。完成图 3B 中步骤后，选择合适的产品组在本例中，选择“牛肉生产辅料”（黄色箭头）。

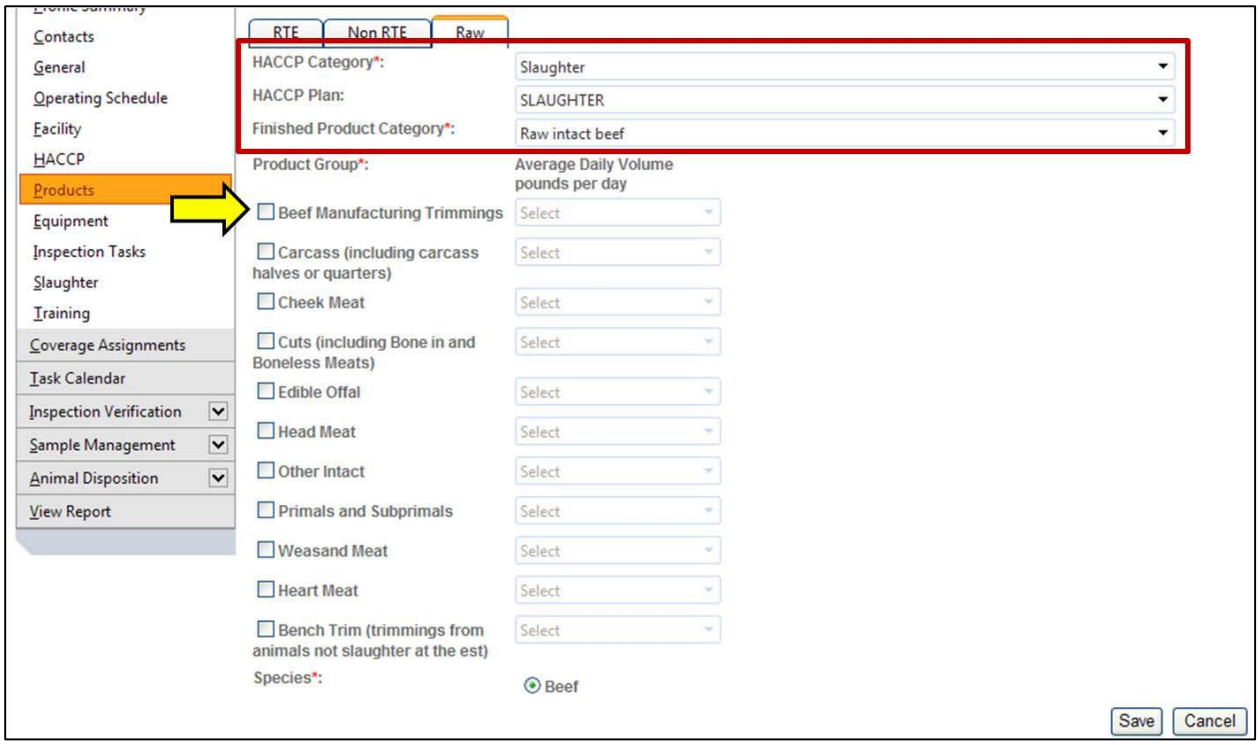


图 3D。对于选择的每个产品组，输入平均日产量（磅/天）（红色框）对于将用于不完整产品（如生碎牛肉、机械嫩化产品、真空翻滚产品）或预期用途不明确时，选择“其它”（黄色箭头）。

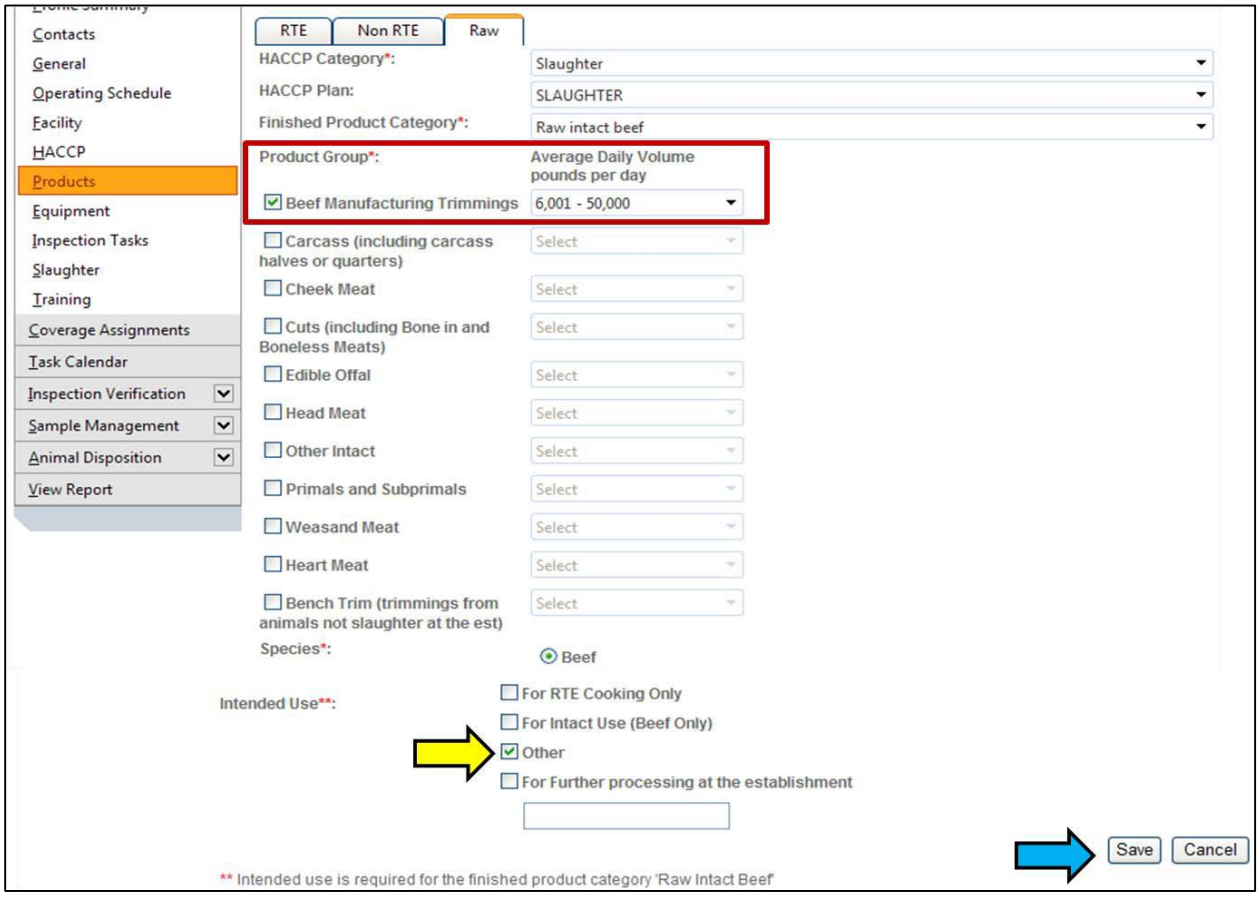


图 3E。在本例中，将产品组牛肉生产辅料（红色框）添加到企业简介信息。

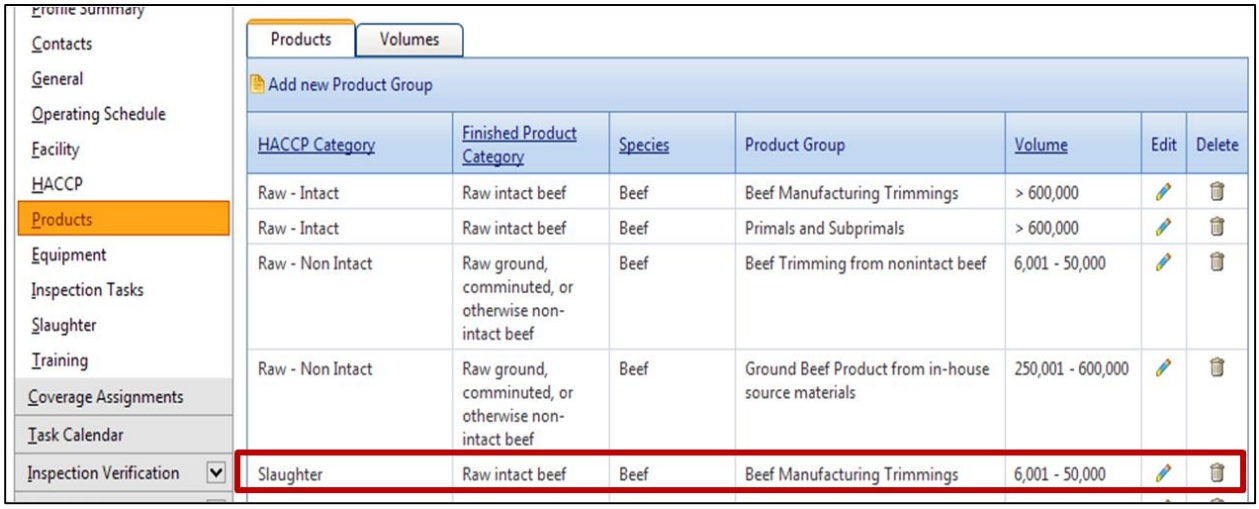


图 3F。选择“产量”选项卡，确认 HACCP 产量正确如果不正确，修改产量。

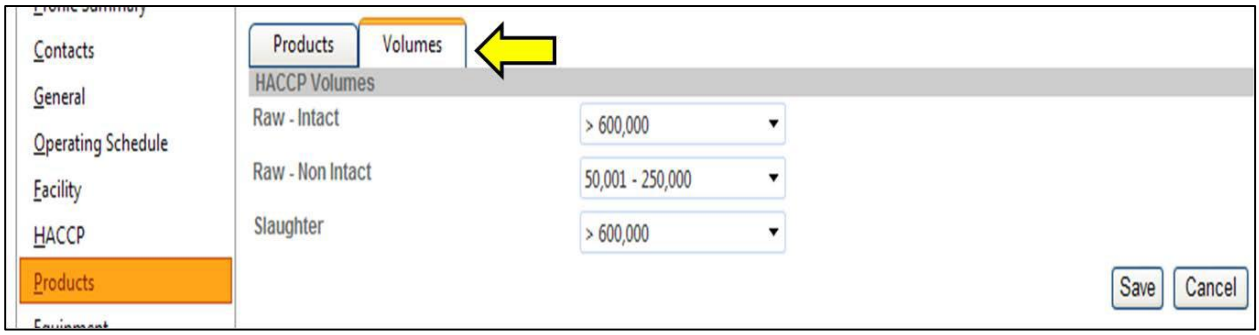


图 4。牛肉生产辅料 (MT60) 在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“屠宰”或“不完整生产品”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，选择“不完整生牛肉”关于预期用途，选择“牛肉生产辅料”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

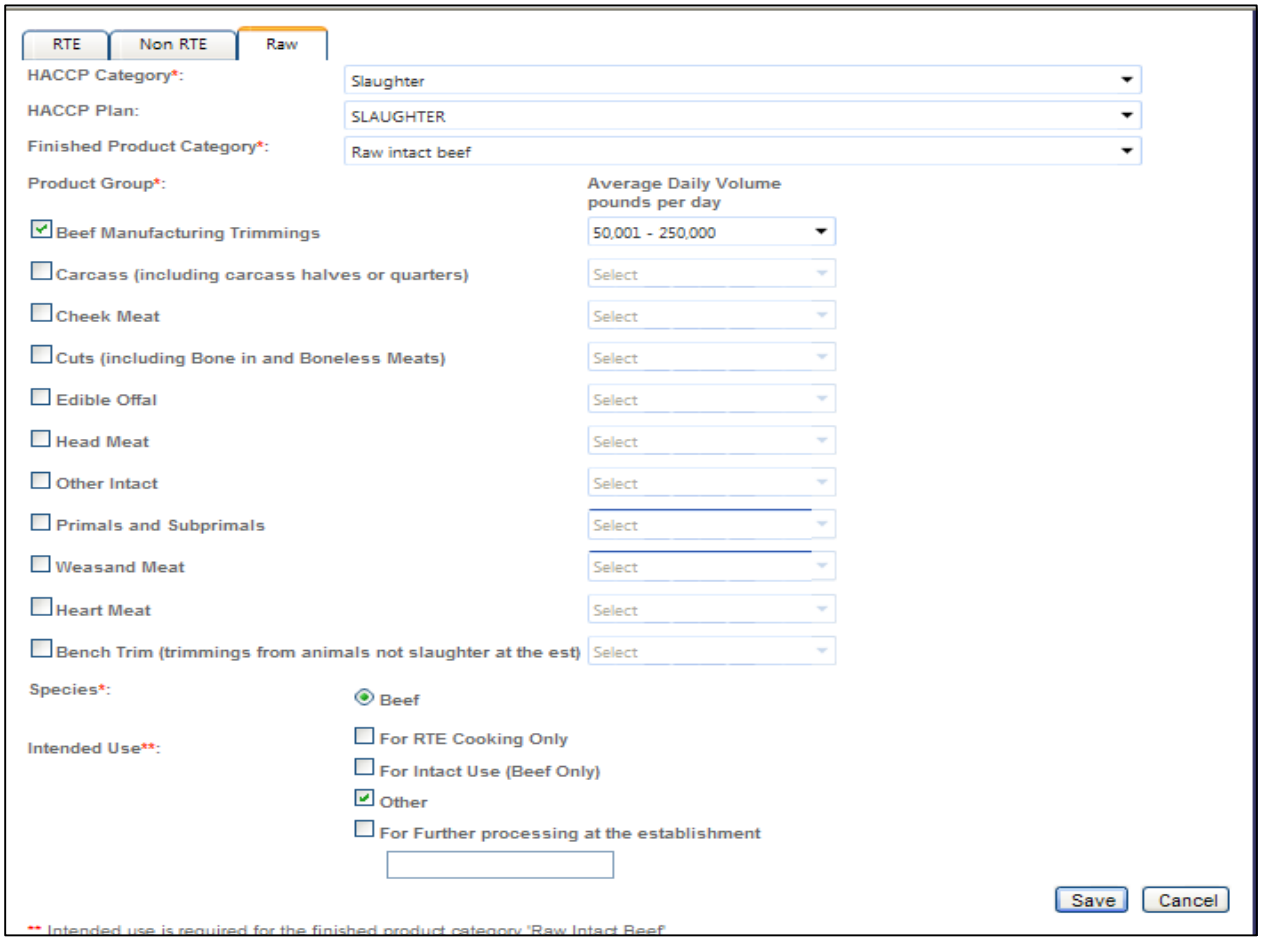


图 5。采用不完整牛肉生产的牛肉辅料（MT60 和 MT65）在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，然后输入企业 HACCP 计划的名称对于成品组，选择“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”关于预期用途，选择“不完整牛肉生产的牛肉辅料”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

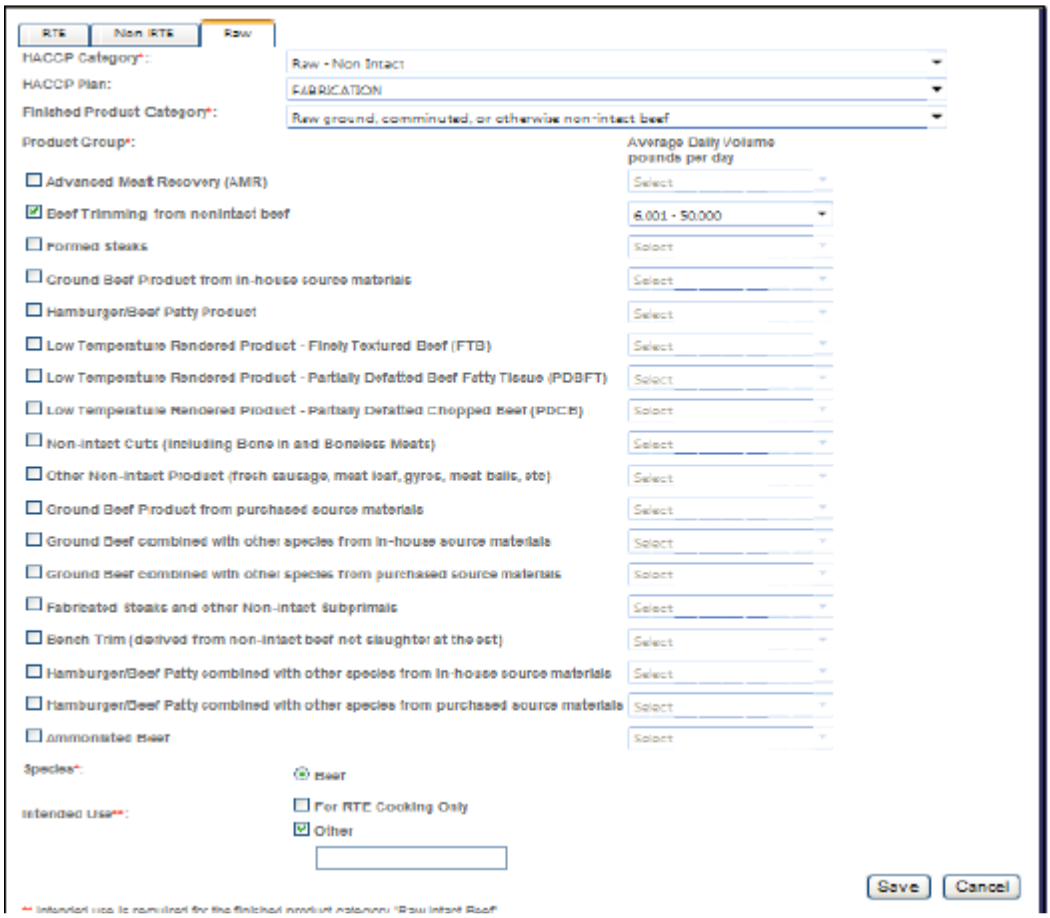


图 6。采用内部源材料生产的碎牛肉产品（MT43、MT60 和 MT64）在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，选择“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”关于产品组，选择“采用内部源材料生产的碎牛肉产品”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

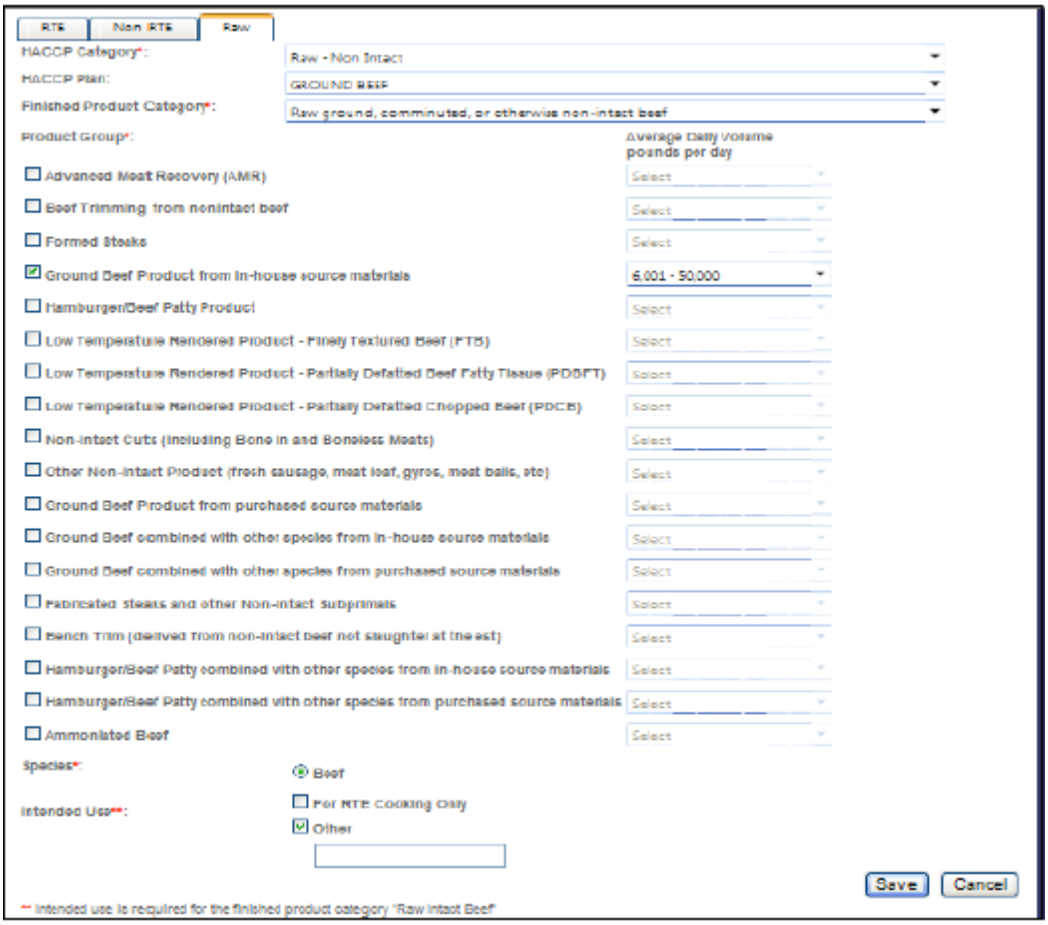


图 7 汉堡包/牛肉饼产品（MT43、MT60 和 MT65）在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，选择”生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”关于预期用途，选择汉堡包/牛肉饼产品，并输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

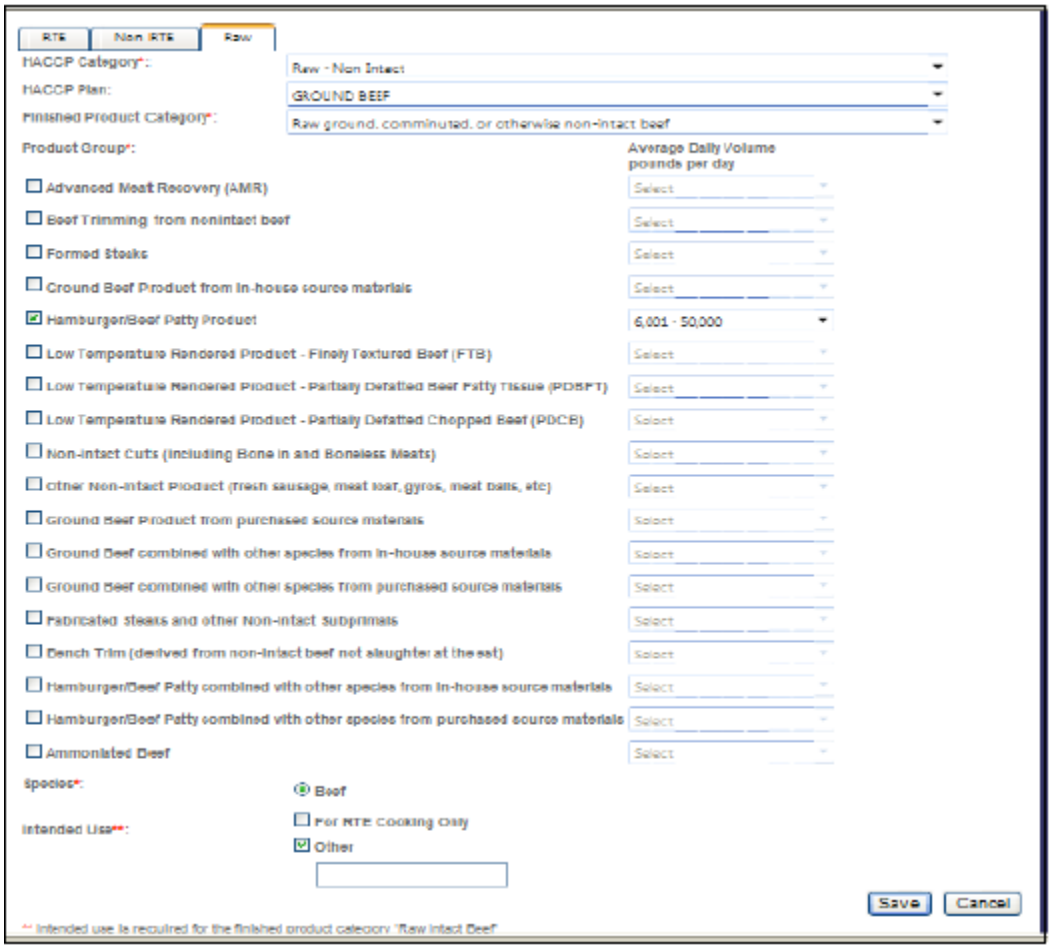


图 8。混合其它内部源材料的碎牛肉（MT43 和 MT60）在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，选择“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”关于预期用途，选择“混合其它内部源材料的碎牛肉”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

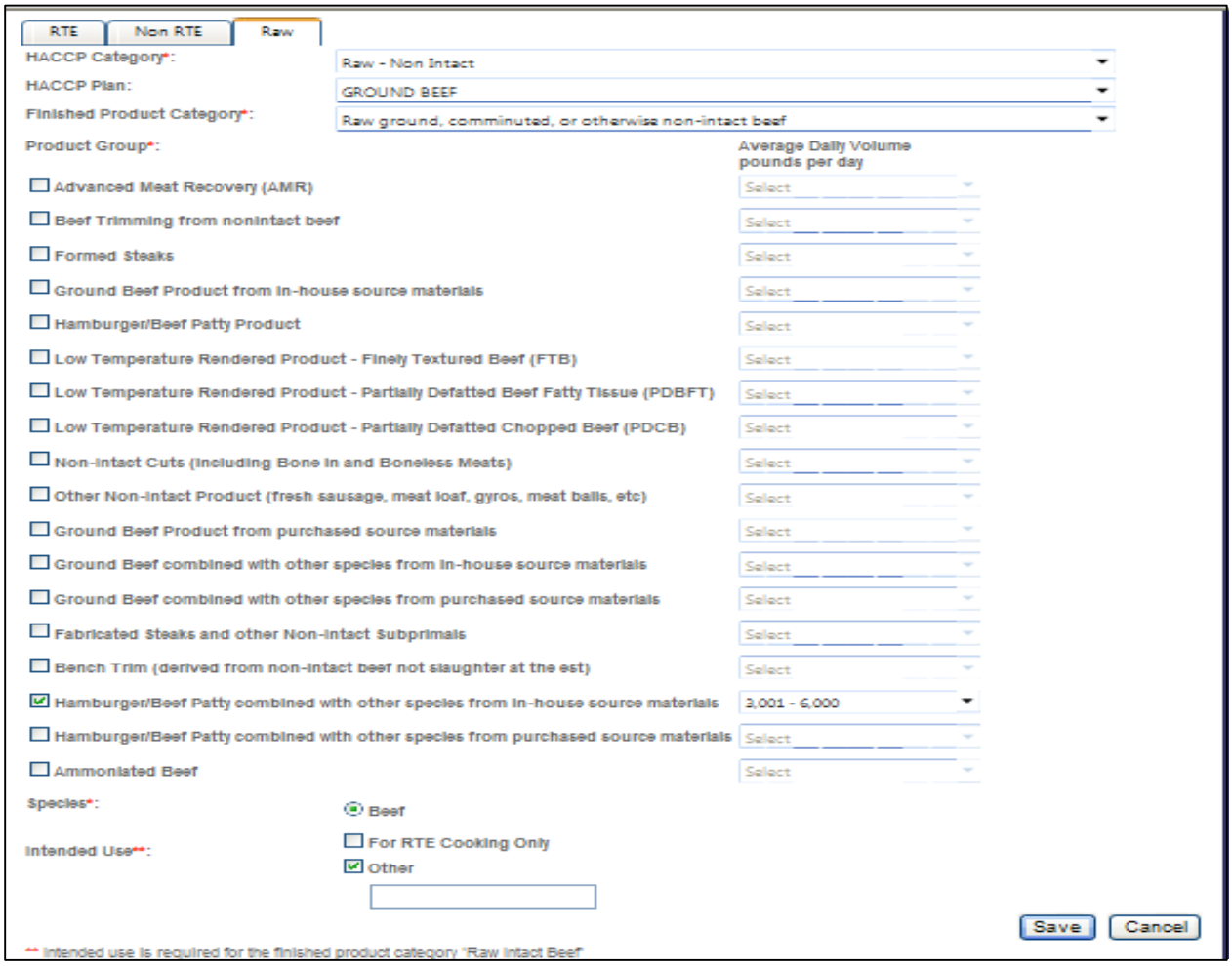


图 9。混合其它内部源材料的汉堡包/牛肉饼（MT43 和 MT60）在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，输入“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”关于预期用途，输入“混合其它内部源材料的汉堡包/牛肉饼”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

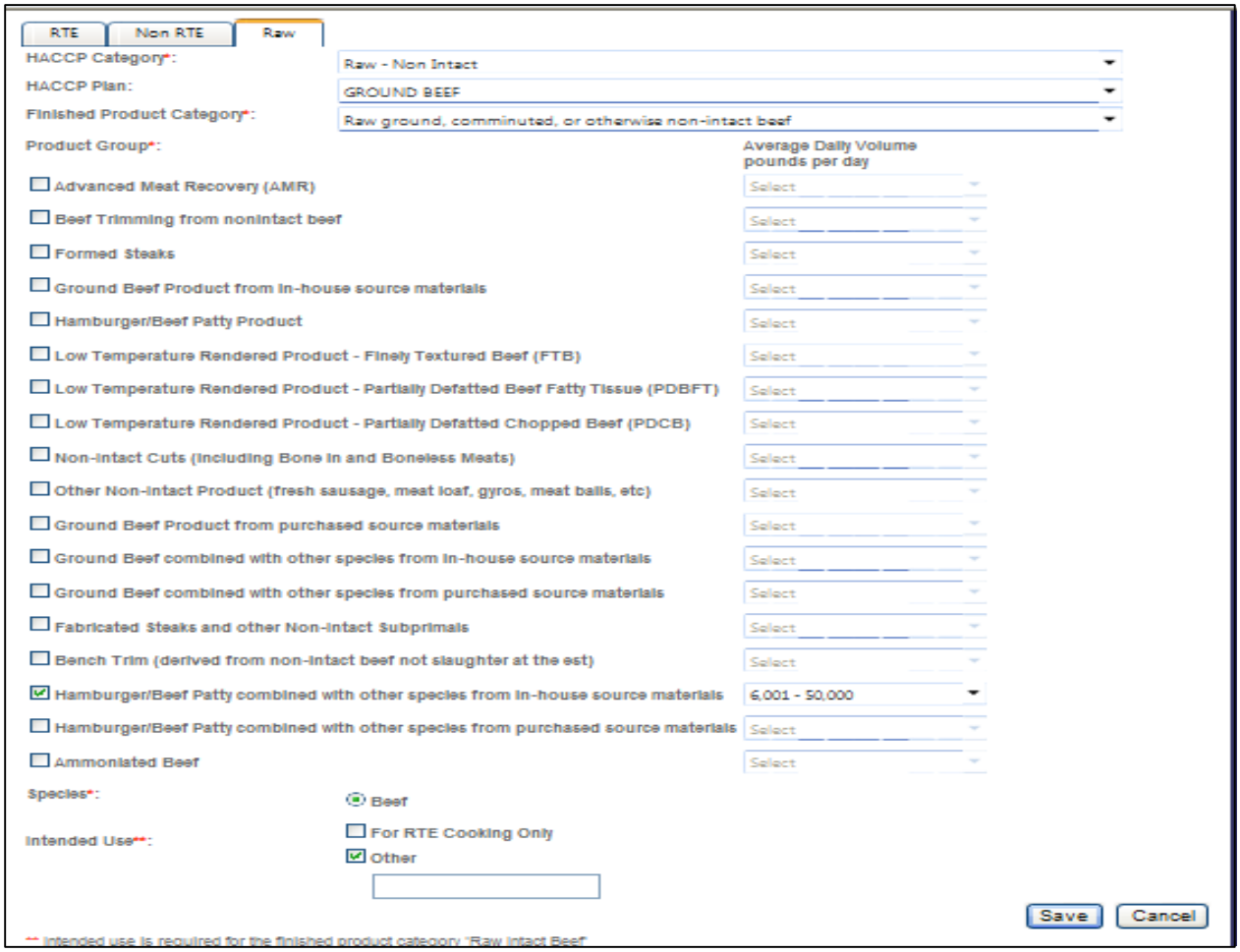


图 10。其它不完整产品（鲜香肠、肉糕、肉卷、肉丸等）（MT60 和 MT65）在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，选择“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”选择产品组“其它不完整产品（鲜香肠、肉糕、肉卷、肉丸等）”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

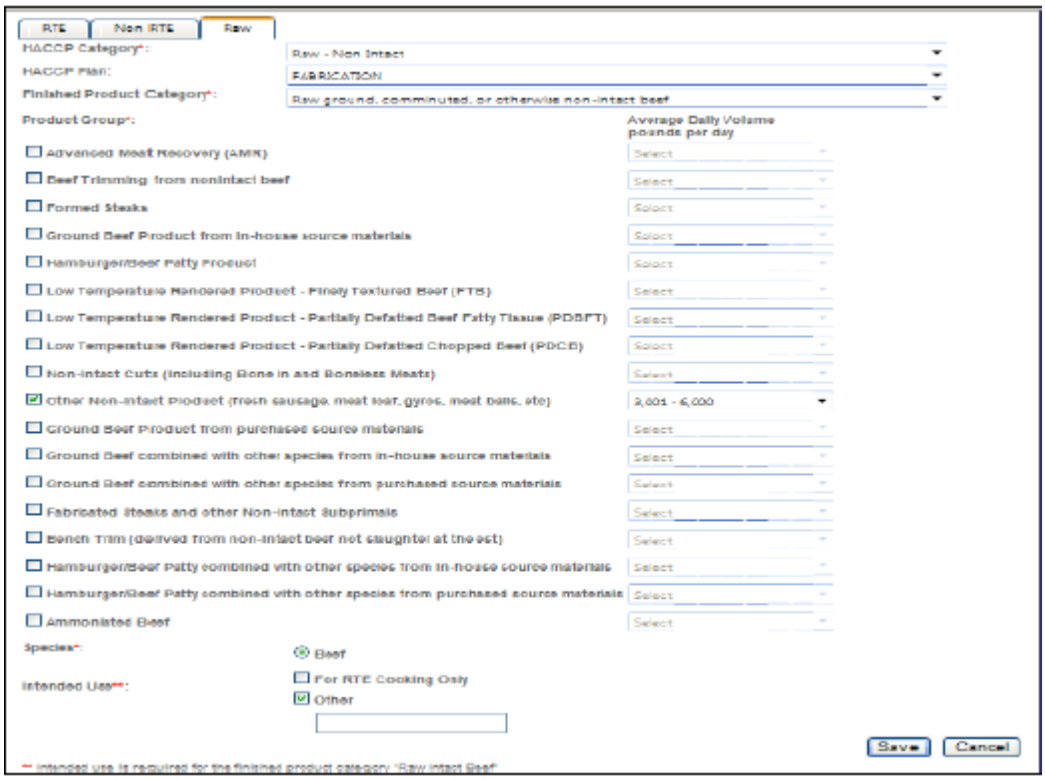


图 11。采用内部源材料生产的机械嫩化产品 (MT60)在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，选择“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”关于产品组，选择“采用内部源材料生产的机械嫩化产品”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

图 **12**。同等加工企业生产的辅料 **(MT60)** 在“生产品”选项卡中，关于 **HACCP** 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 **HACCP** 计划的名称关于成品类别“完整生牛肉”，选择产品组“同等加工企业生产的辅料”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

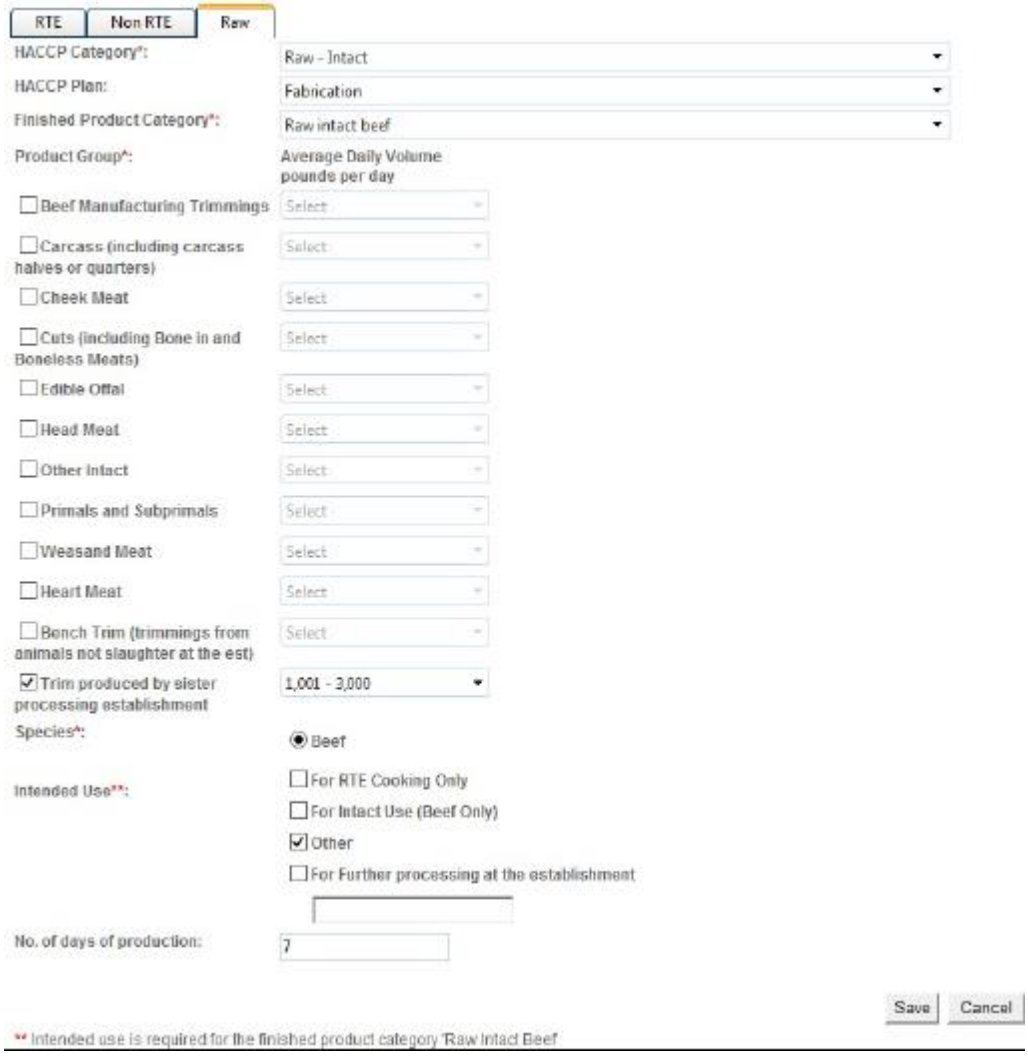


图 13。条状碎肉（采用不是在企业屠宰的动物肉生产的辅料） (MT65) 在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别“完整生牛肉”，选择产品组“条状碎肉（采用不是在企业屠宰的动物肉生产的辅料）”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

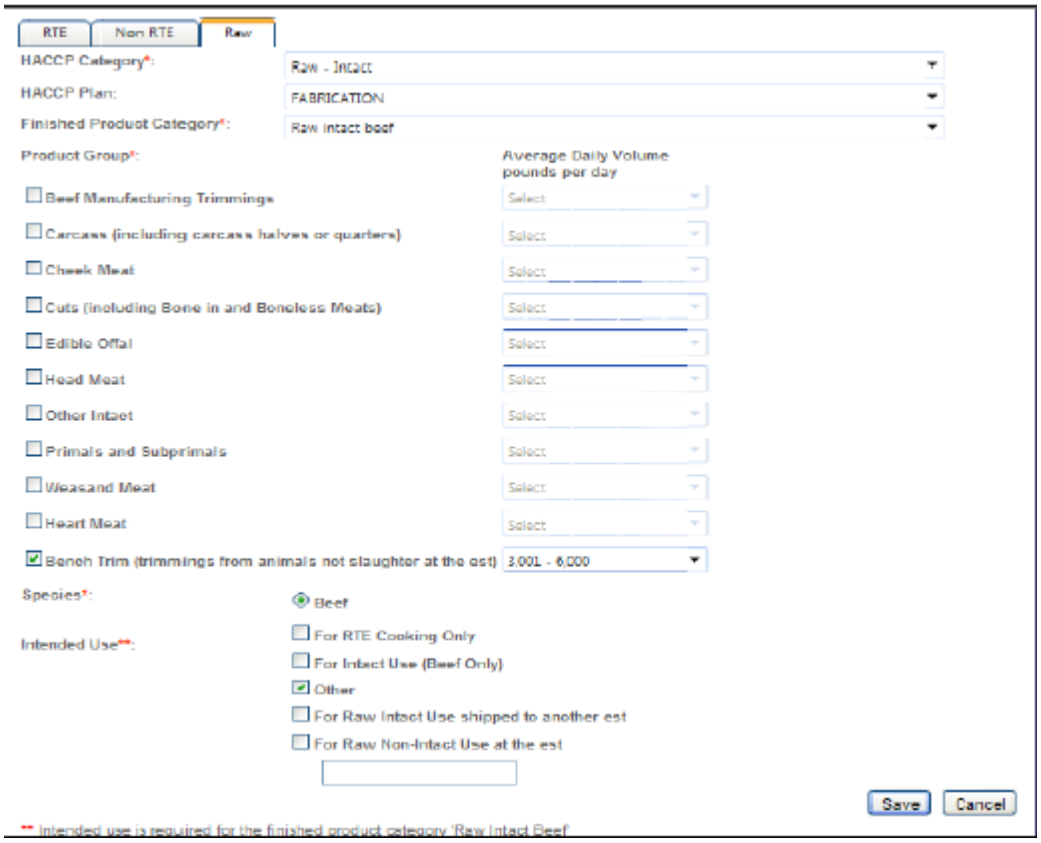


图 14。条状碎肉（采用不是在企业屠宰的不完整牛肉生产而成） (MT65)在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，选择“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”关于产品组，选择“条状碎肉（采用不是在企业屠宰的不完整牛肉生产而成）”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

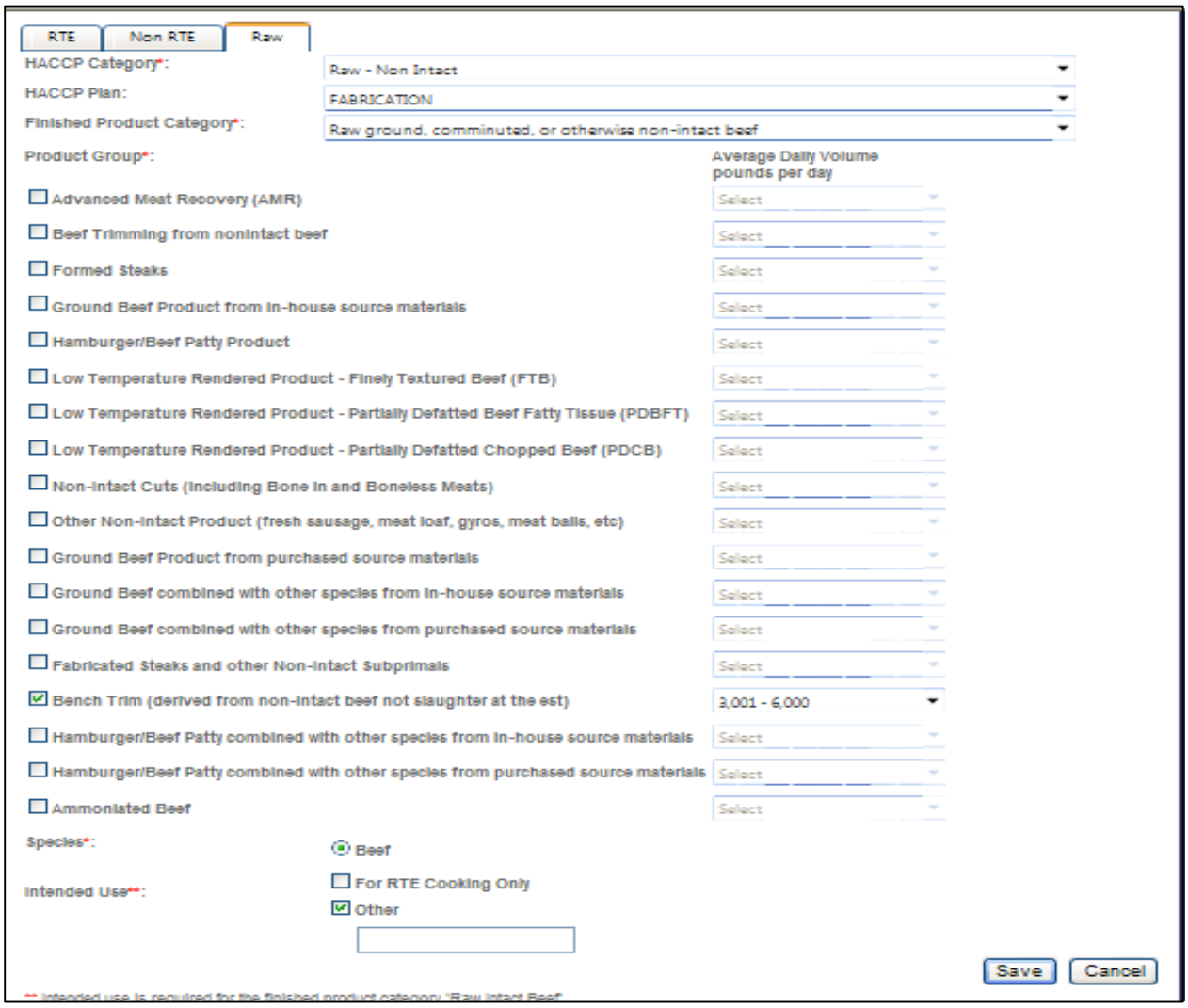


图 15。采用外购源材料生产的碎牛肉产品（MT43 和 MT65） 在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，选择“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”关于产品组，选择“采用外购源材料生产的碎牛肉产品”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途想，选择“其它”。

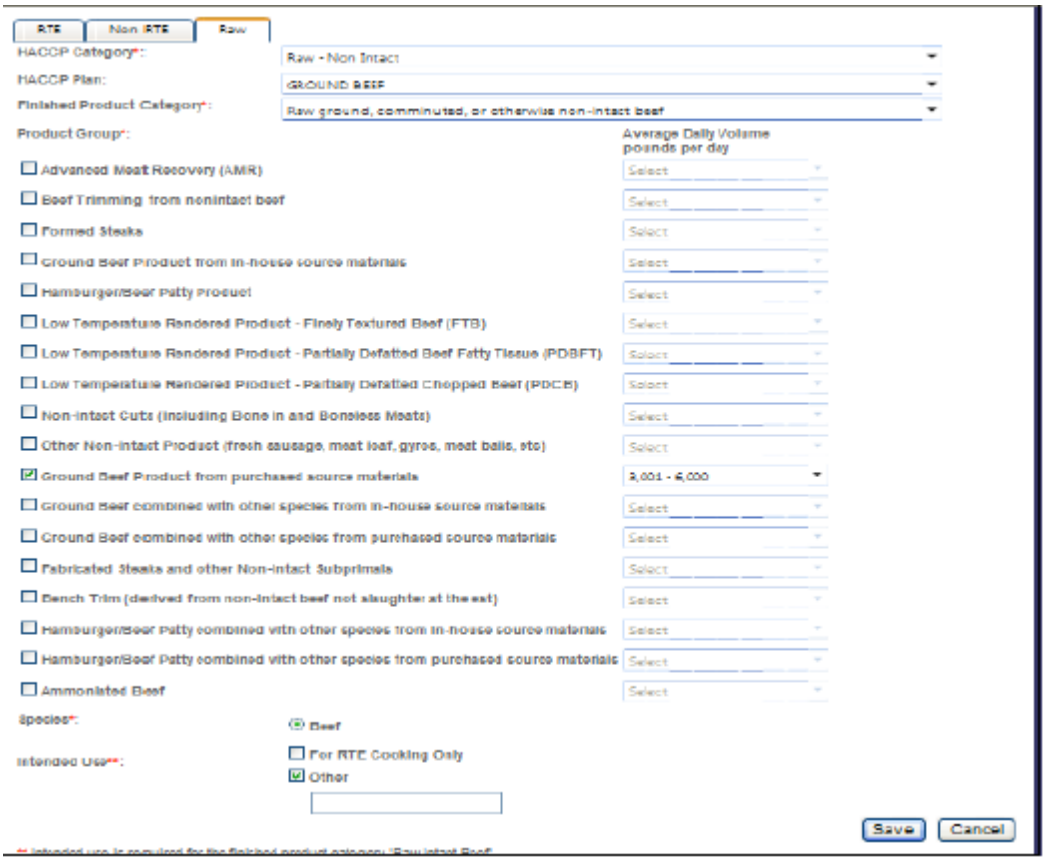


图 16。混合其它外购源材料的碎牛肉（MT43 和 MT65）在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，选择“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”关于产品组，选择“混合其它外购源材料的碎牛肉”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途想，选择“其它”。

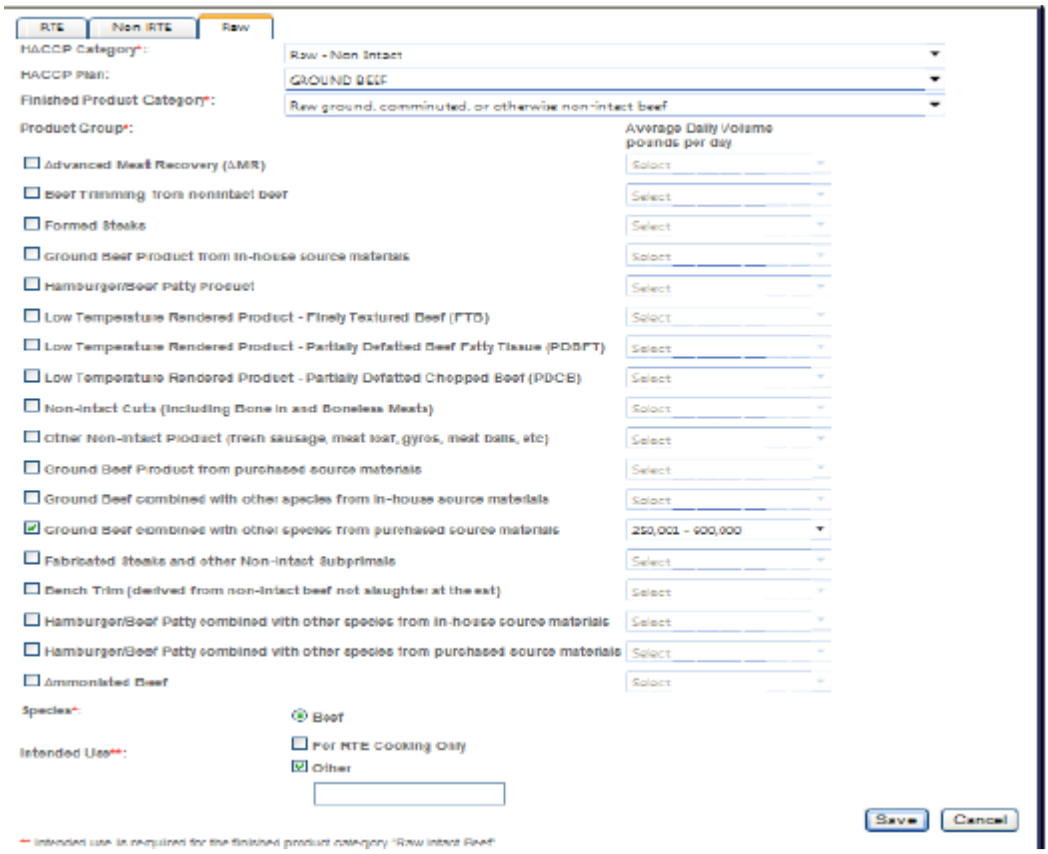


图 17。混合其它外购源材料的汉堡包/牛肉饼（MT43 和 MT65）在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，选择“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”关于产品组，选择“混合其它外购源材料的汉堡包/牛肉饼”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

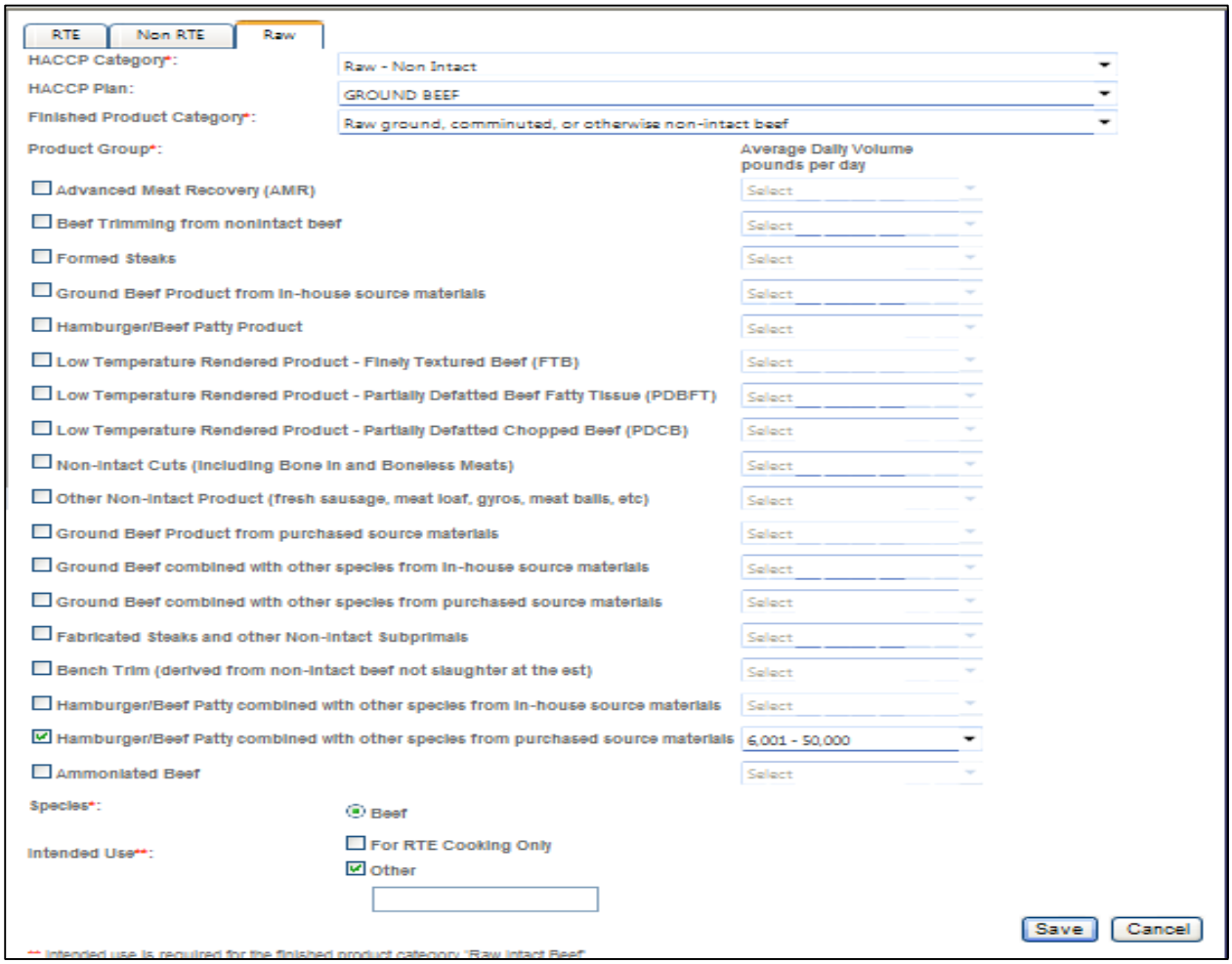


图 18。采用外购源材料生产的机械嫩化产品 (MT65)在“生产品”选项卡中，关于 HACCP 类别，选择“生的 — 不完整”，并输入企业 HACCP 计划的名称关于成品类别，选择“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”关于产品组，选择“采用外购源材料生产的机械嫩化产品”输入平均日产量和每月生产产品的天数关于预期用途，选择“其它”。

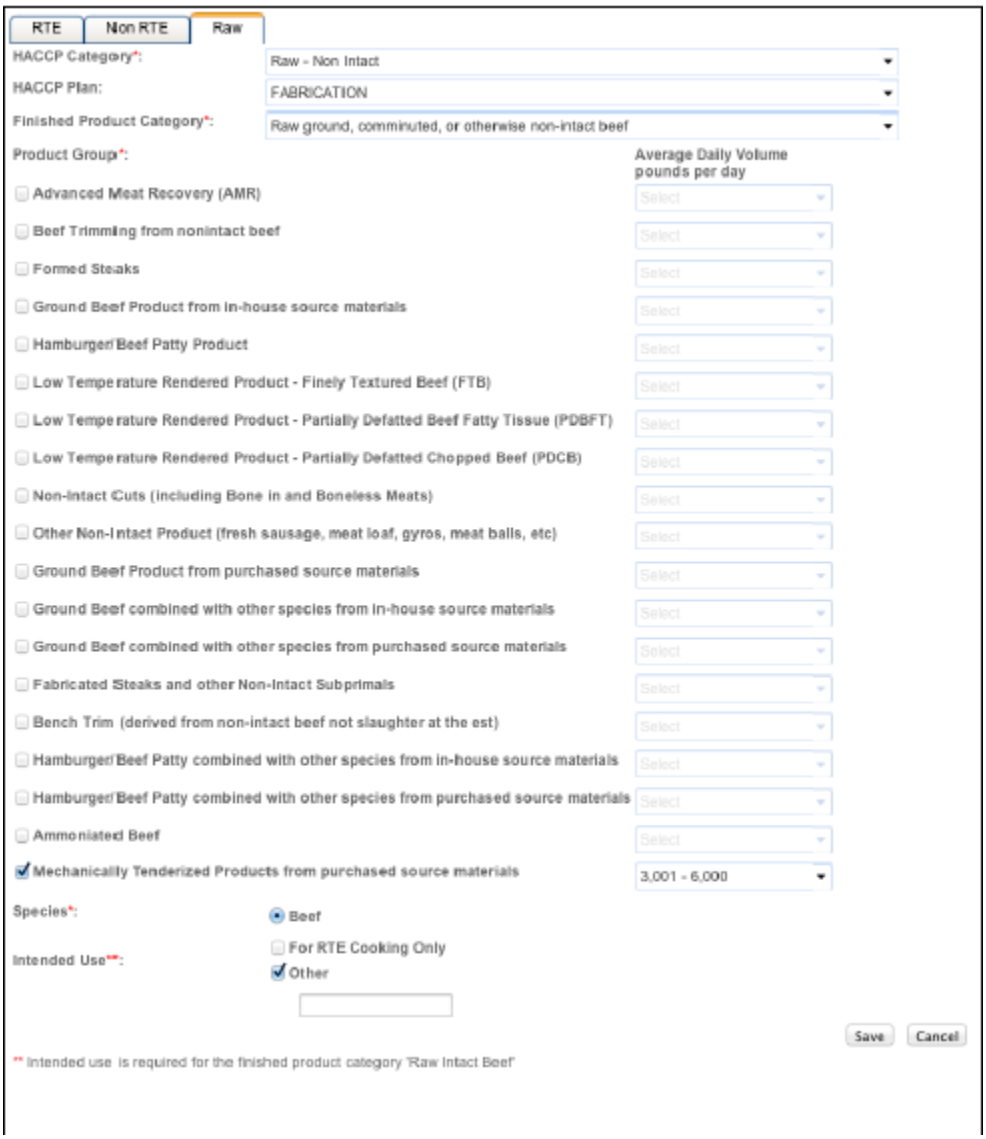


图 19。用于另一家联邦认可企业中即食 (RTE) 产品的产品 PHIS 简介信息示例不选择任何其它预期用途。**注意：**如果所有成品组符合 PHIS 简介信息中的抽样计划标准并标记为“只用于 RTE”，企业将不接受特定抽样任务。

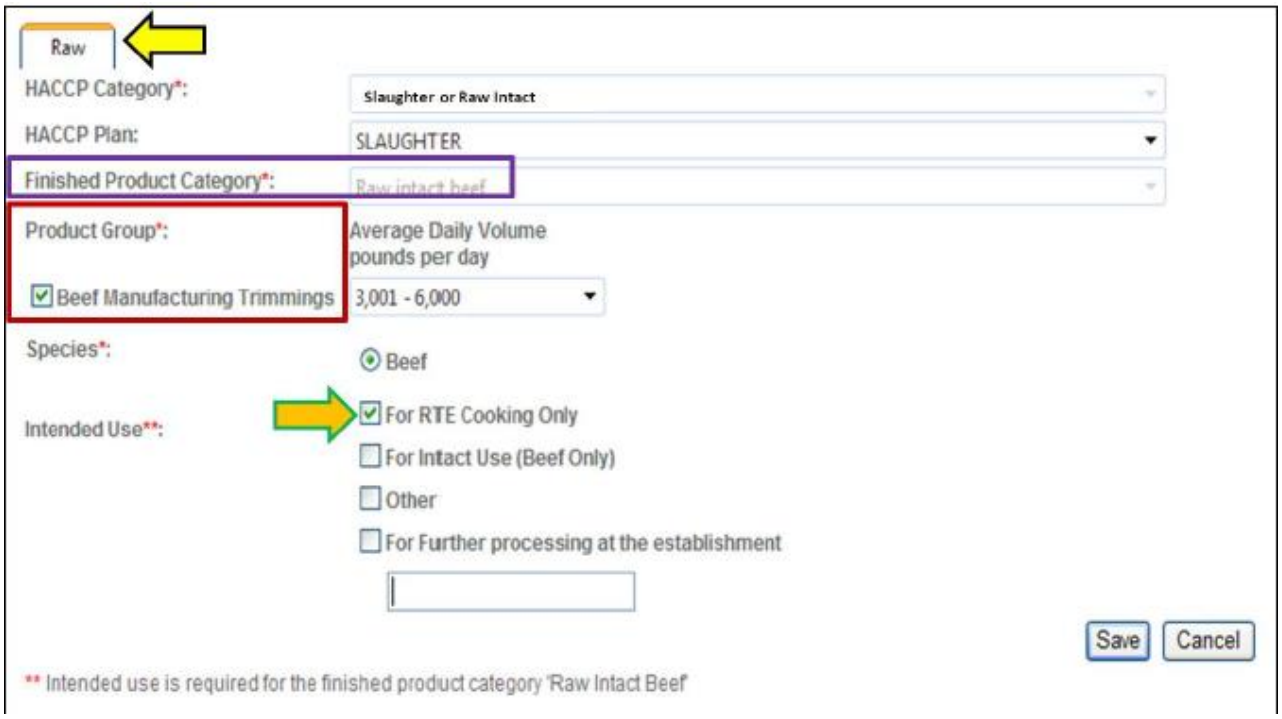


图 **20**。头肉 **(MT64)**在“生产品”选项卡下方，选择“屠宰”或“完整生产品”**HACCP** 类别选择企业 **HACCP** 计划的名称选择成品类别“完整生牛肉”选择产品组“头肉”输入平均日产量和每月生产产品的天数在预期用途下方选择“其它”。

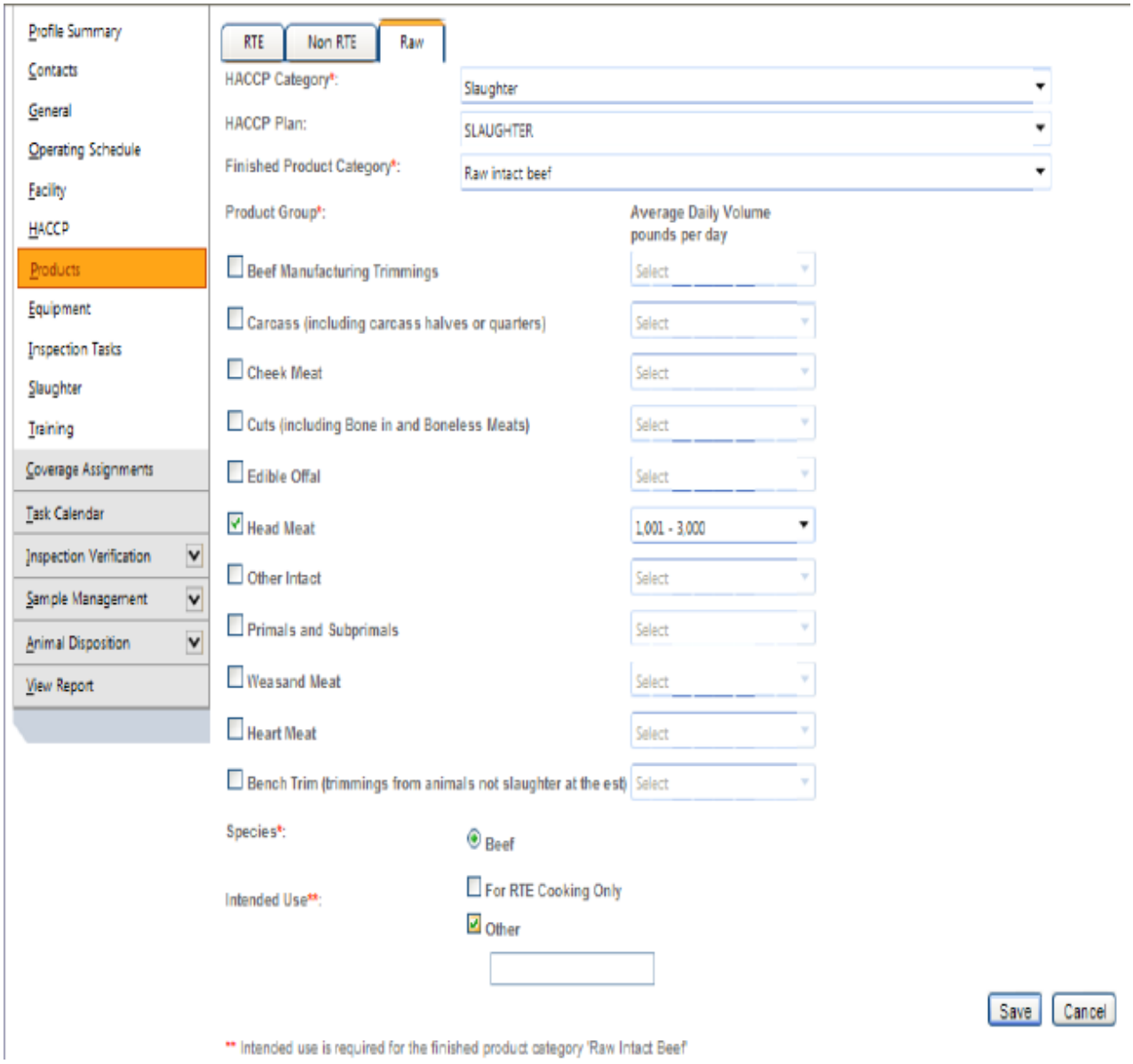


图 21。颊肉 (MT64)在“生产品”选项卡下方，选择“屠宰”或“完整生产品”HACCP 类别选择企业 HACCP 计划的名称选择成品类别“完整生牛肉”选择产品组“颊肉”输入平均日产量和每月生产产品的天数在预期用途下方选择“其它”。

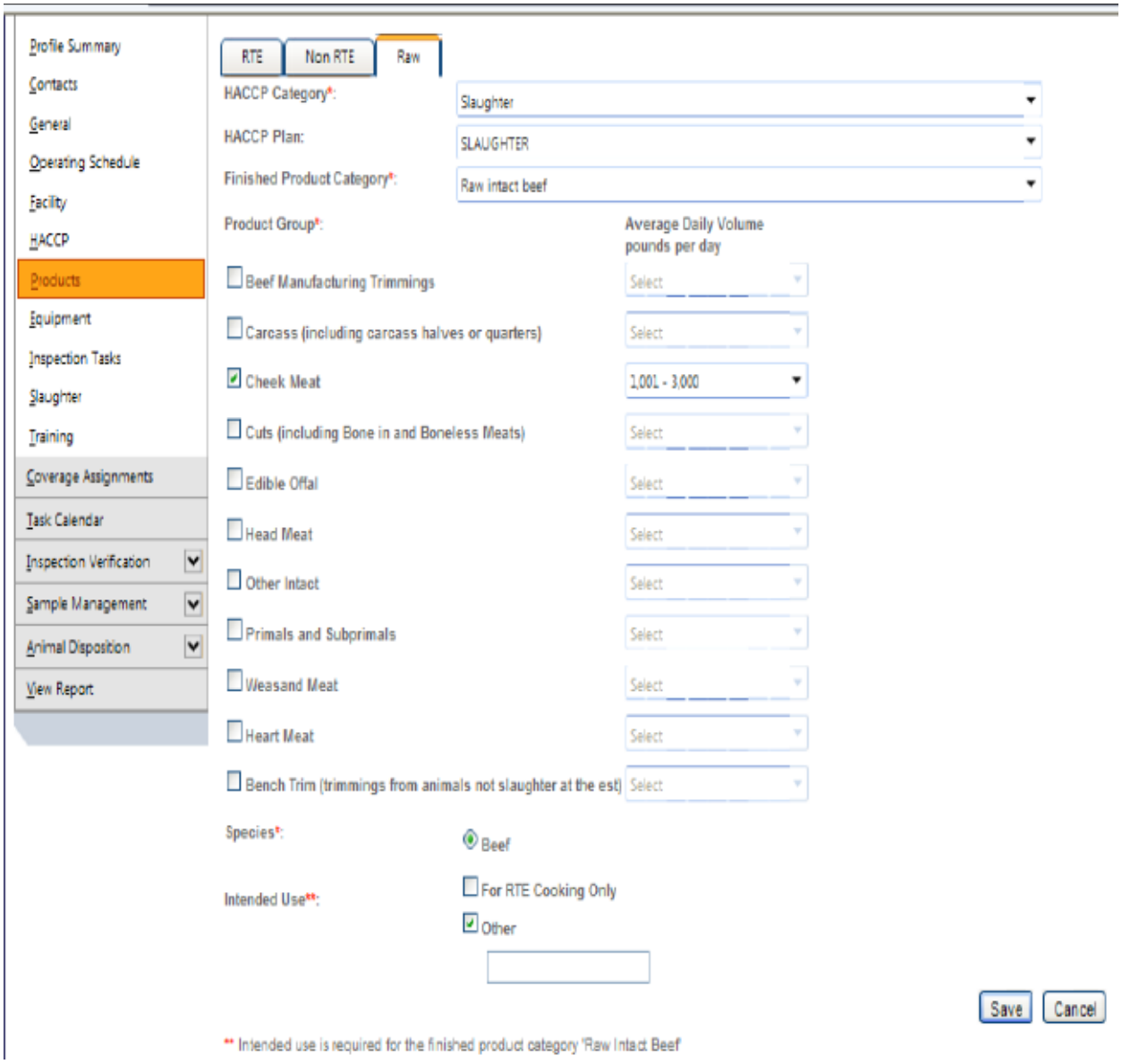


图 22。心脏 (MT64)在“生产品”选项卡下方，选择“屠宰”或“完整生产品”HACCP 类别选择企业 HACCP 计划的名称选择成品类别“完整生牛肉”选择产品组“心脏”输入平均日产量和每月生产产品的天数在预期用途下方选择“其它”

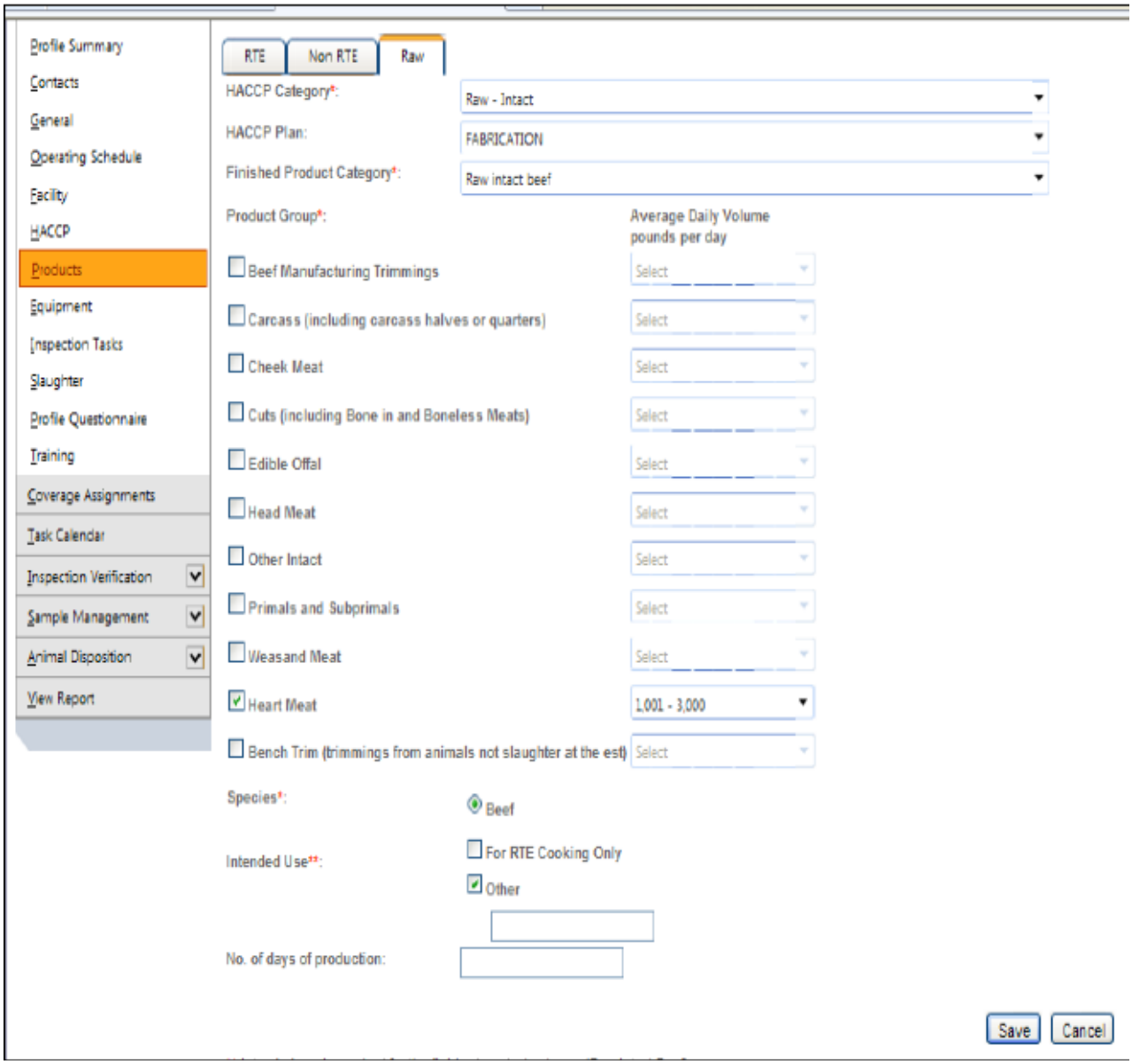


图 23。喉管肉 (MT64)在“生产品”选项卡下方，选择“屠宰”或“完整生产品”HACCP 类别选择企业 HACCP 计划的名称选择成品类别“完整生牛肉”选择产品组“喉管肉”输入平均日产量和每月生产产品的天数在预期用途下方选择“其它”。

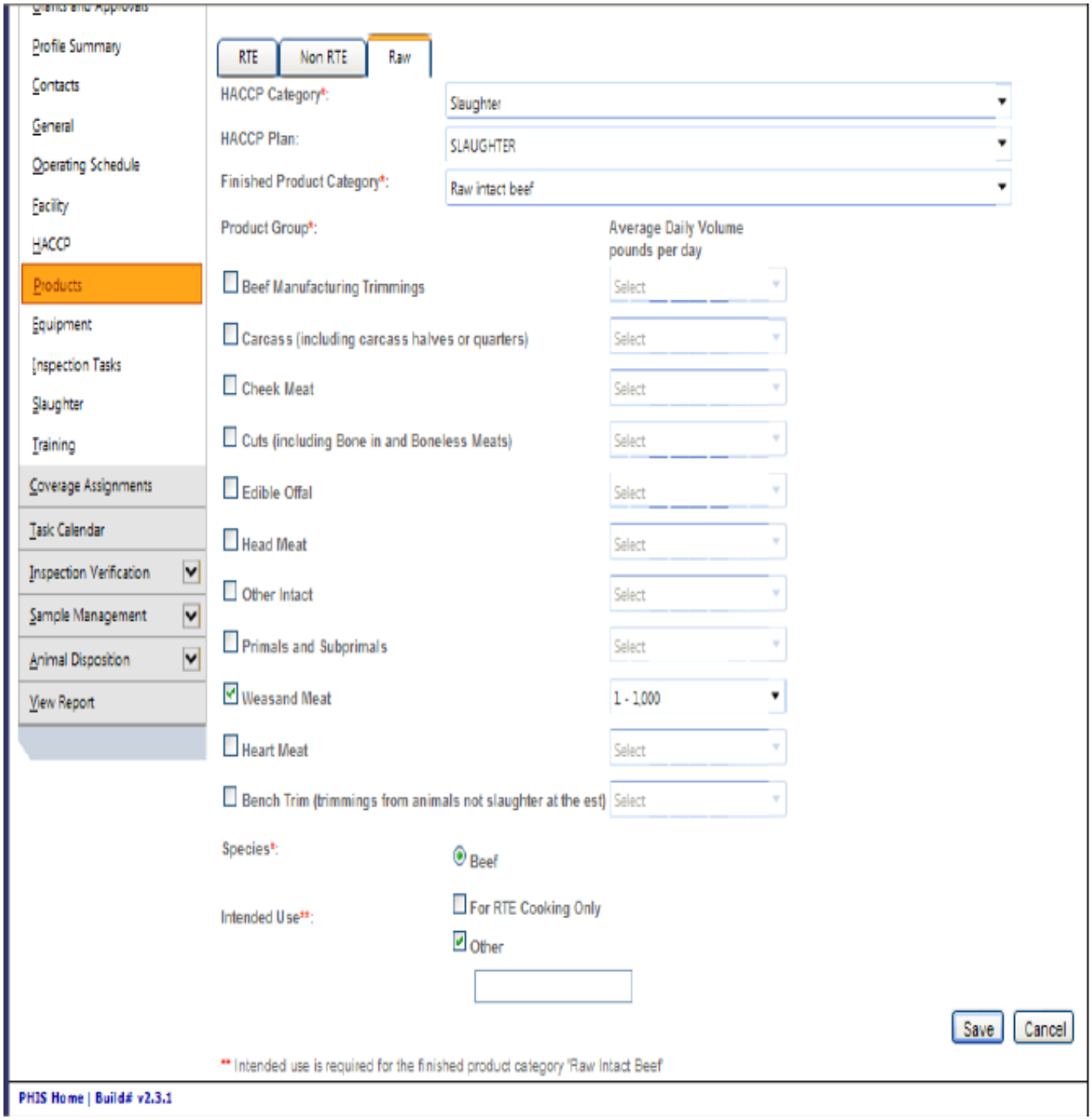


图 24。氨化牛肉(MT64)在“生产品”选项卡下方，选择“生的 — 不完整”HACCP 类别 选择企业 HACCP 计划的名称 选择产品类别 生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉 选择产品组 氨化牛肉 输入平均日产量和每月生产产品的天数在预期用途下方选择“其它”。

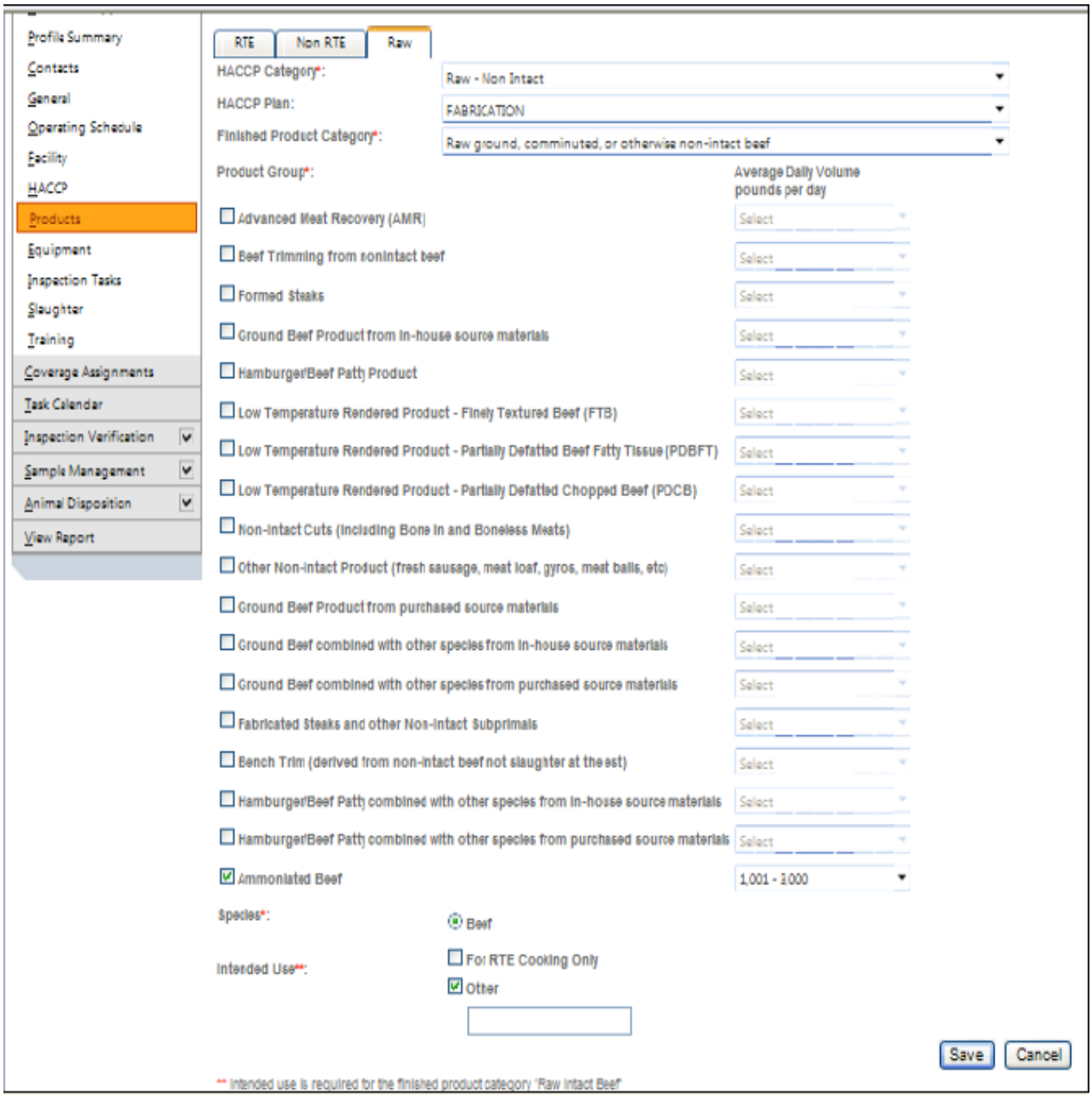


图 25。先进肉类回收 (AMR) (MT64) 在“生产品”下方，选择“生的 — 不完整”HACCP 类别 选择企业 HACCP 计划的名称 选择成品类别 生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”选择产品组 先进肉类回收 (AMR) 输入平均日产量和每月生产产品的天数在预期用途下方选择“其它”。

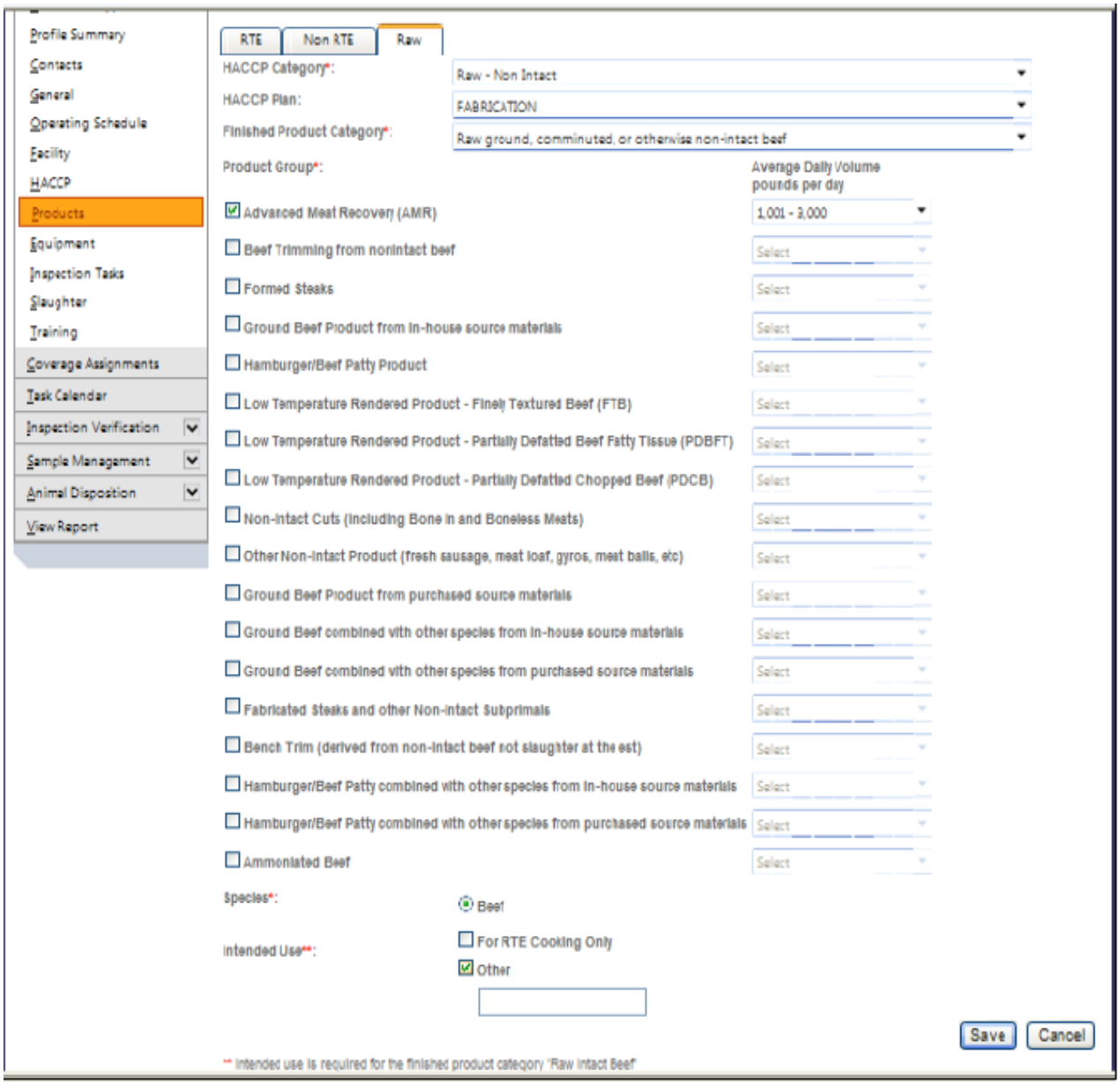


图 26 。低温煎炸产品 — 纹理细致牛肉 (FTB) (MT64) 在“生产品”选项卡下方，选择“生的 — 不完整”HACCP 类别选择企业 HACCP 计划的名称选择成品类别“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”选择产品组“低温煎炸产品 — 纹理细致牛肉 (FTB)”输入平均日产量和每月生产产品的天数 在于其用途下方选择“其它”。

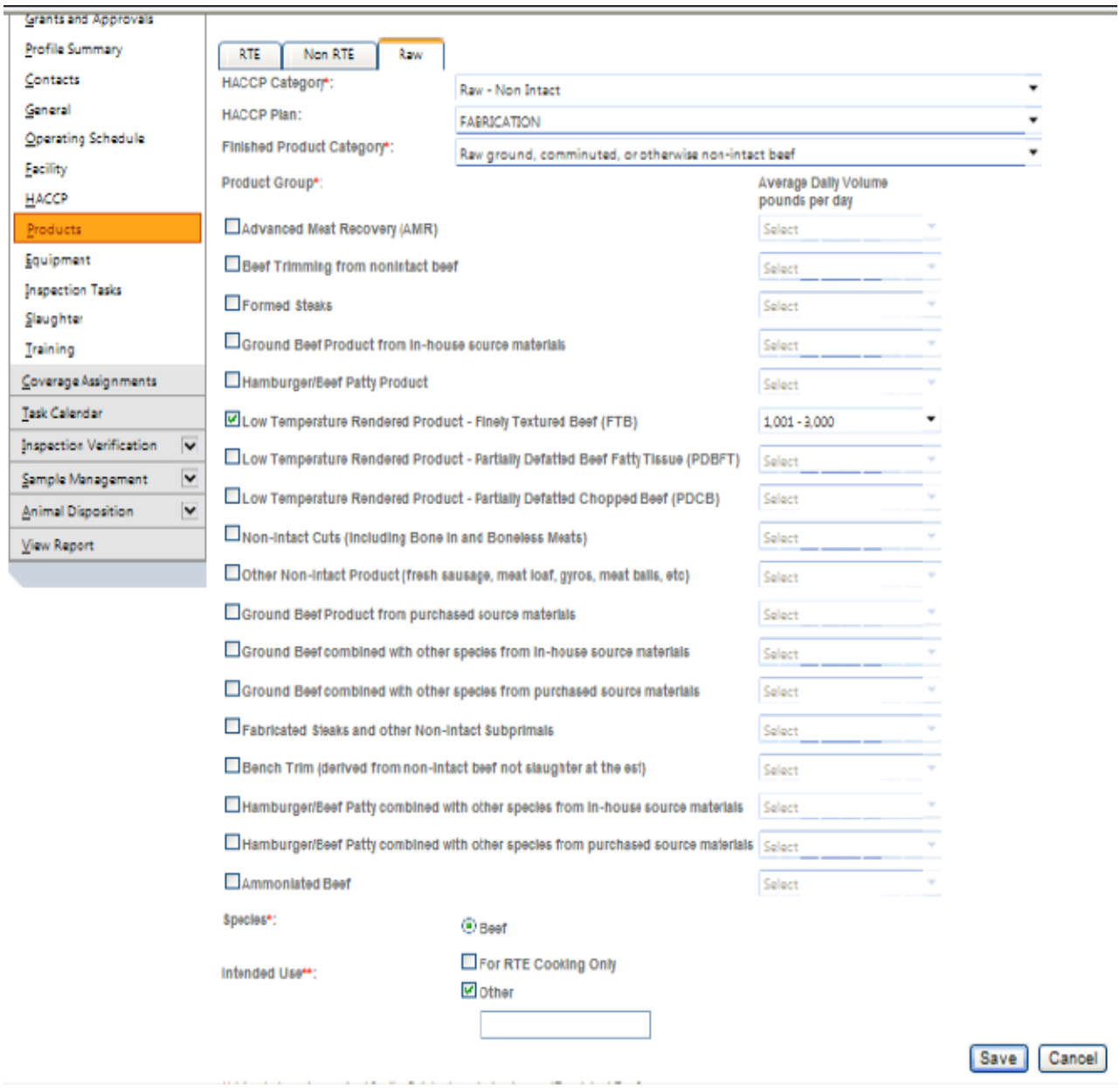


图 27。低温煎炸产品 — 部分脱脂牛肉脂肪组织 (PDBFT) (MT64) 在“生产品”选项卡下方，选择“生的 — 不完整”HACCP 类别 选择企业 HACCP 计划的名称 选择成品类别“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”选择产品组“低温煎炸产品 — 部分脱脂牛肉脂肪组织 (PDBFT)”输入平均日产量和每月生产产品的天数 在预期用途下方选择“其它”。

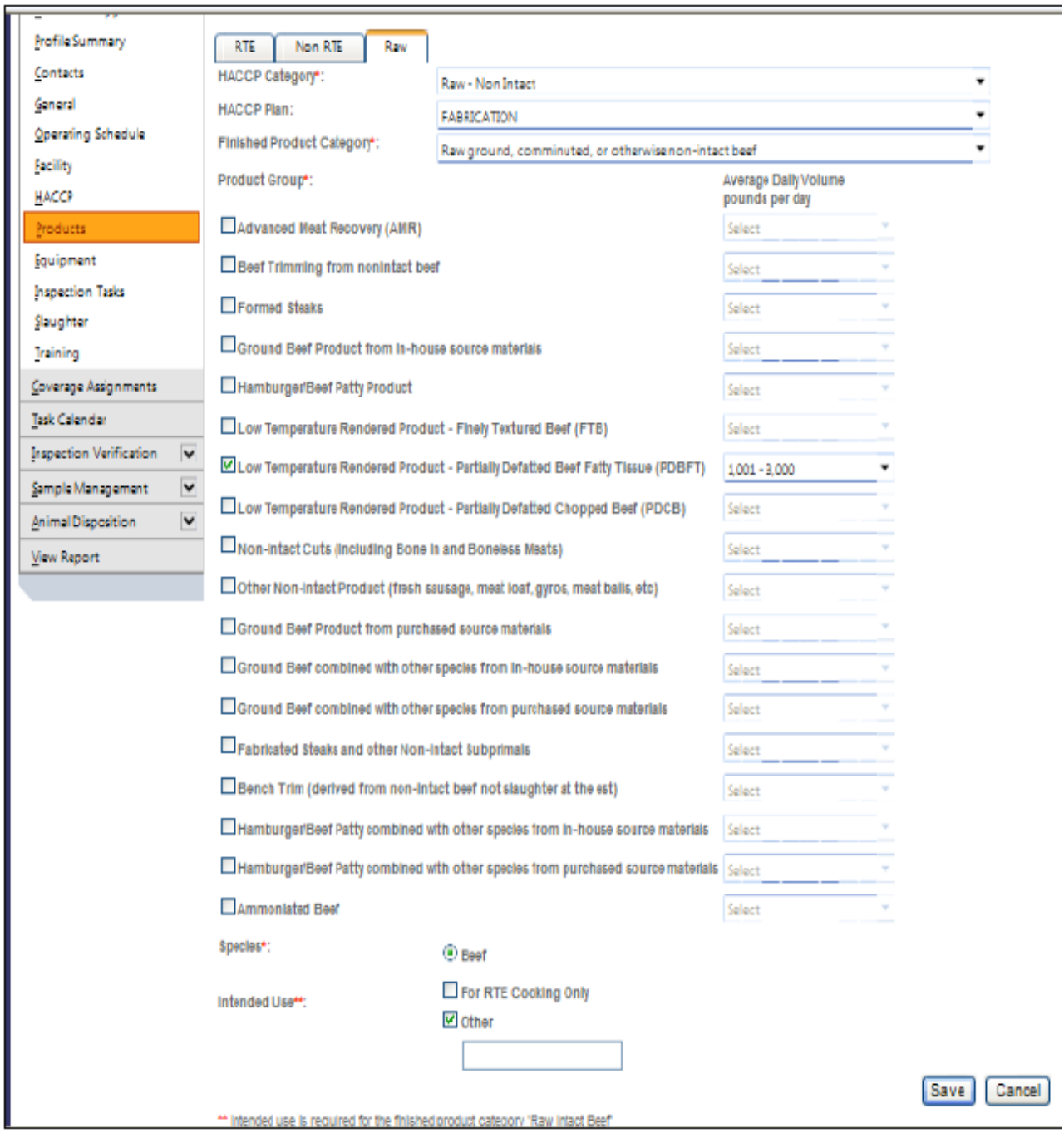
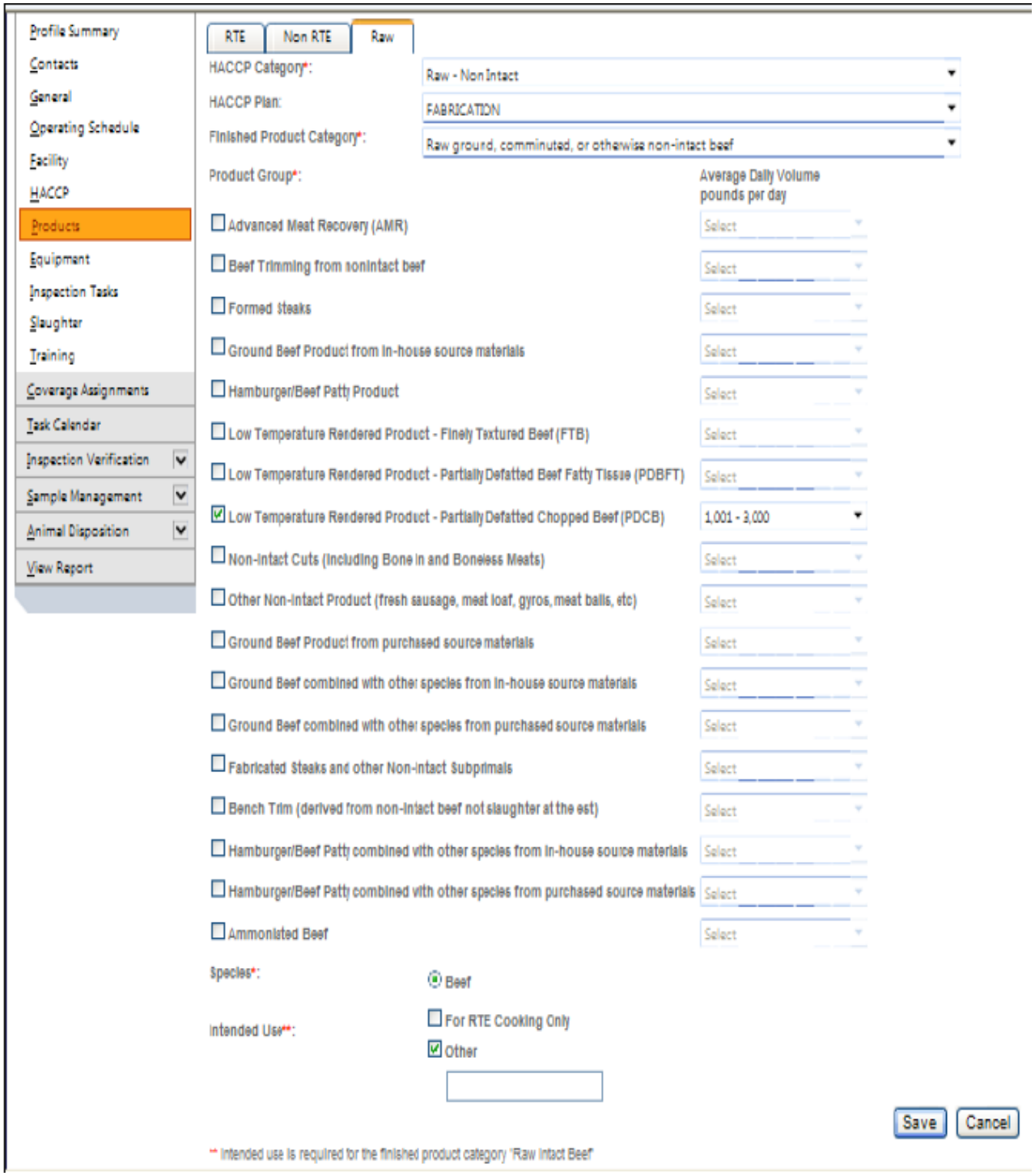


图 28。低温煎炸产品 — 部分脱脂碎牛肉 (PDCB) (MT64) 在“生产品”选项卡下方，选择”生的 — 不完整”HACCP 类别 选择企业的 HACCP 计划的名称 选择成品类别“生碎牛肉、切碎牛肉或其它不完整牛肉”选择产品组 低温煎炸产品 — 部分脱脂碎牛肉 (PDCB) 输入平均日产量和每月生产产品的天数 在预期用途下方选择“其它”。



附件 2 使用 N60 方法和抓样法采集牛肉生产辅料 (MT60) / 条状碎肉 (MT65) 样品

使用 N60 方法采集样品：遵循步骤 3-14 中所述步骤。

使用抓样法采集样品：遵循步骤 4-7 和步骤 15 中的说明。

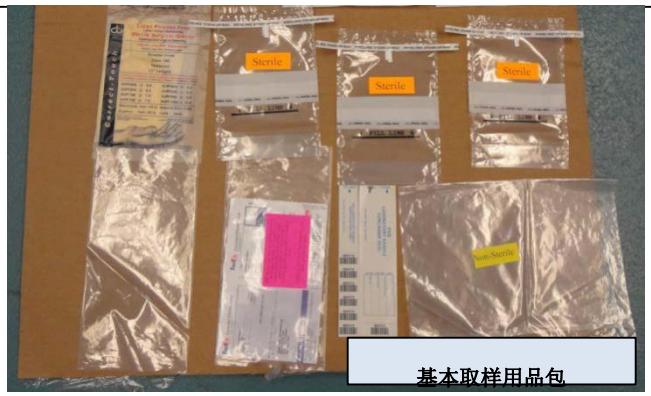
基本取样用品包
3 — 无菌填充线封闭 Whirl-Pak® 样品袋
1 — 13x18”拉链锁袋，标记“未消毒”
1 — 一双无菌手套
3 — 联邦快递计费邮票：（EL、MWL、WL）
1 — FSIS 表格 7355-2A/AB（样品密封套）
1 — 6”x 12”塑料套管
1 — 装运容器
1 — 凝胶冷却剂包装
1 — 纸板分离器
1 — 吸水垫
1 — 泡沫基

N60 取样用品包* （由西部实验室按要求提供）
1 — 容器
1 — 剔骨刀
1 — 挂钩
1 — 大号防切割网眼手套：（按照需求提供小号、中号和超大号）
1 — 夹子
1 — USDA 蓝色 N60 样品切片模板（1 in. (W) x 3 in. (L) 和 1/8 in.）

***** 取样用品包还包括基本取样用品包中列举的用品

额外用品按要求向西部实验室提供）
- 钢铁
- 无菌帘
- 弯剔骨刀
- 钳子
- 表面消毒器

注意：基本取样用品和 N60 取样用品包中列出的各个项目按照需要提供。



基本取样用品包

N60 取样用品包

其它用品

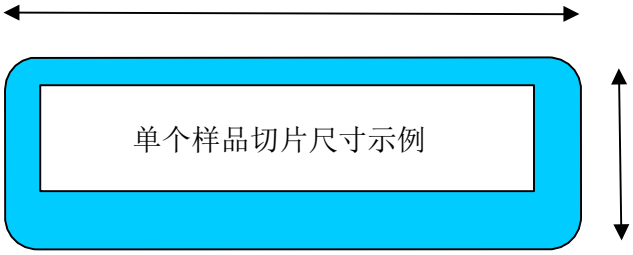
收到取样用品后： 1. 核实是否收到采集样品需要的所有用品。 2. 从装运容器中拆除凝胶冷却剂包装，并将其放入冰箱至少 24 小时后才能用于抽样预先冷却装运容器。	
在采样当日： 1. 在生产区附近找到一个合适的工作站来放置设备。 2. 清洁工作站和容器并消毒，然后让它们风干。 如果您将要抽样的区域附近没有可消毒表面，使用无菌塑料帘为消毒后的抽样设备创造一个工作面。 3. 对刀具、钢铁和挂钩消毒让它们风干。 **注意：**与企业使用相同的消毒溶液，使用时遵循标签说明如果企业只使用热水，那么只用热水对抽样设备消毒如果企业未采用任何消毒方法，使用 FSIS 西部实验室提供的消毒溶液。	
4. 洗手并擦干。 5. 打开无菌 Whirl-Pak® 样品袋打开样品袋时，先从顶部拆除开口条，握住两个白色的小标签，然后拉开不要触碰样品袋的内表面。 6. 将 Whirl-Pak® 样品袋靠近您将要抽样的区域放置样品袋底部装有角撑板，装入产品后，它会直立起来。 7. 将网眼手套戴在不握刀的手上，然后戴上无菌手套。	

8. 以无菌方式从一个产品批次中采集辅料样品使用已消毒的挂钩将一块肉放在容器上方并固定。

对于较大辅料，您可能希望使用弯剔骨刀和短剔骨钩，而不是标准挂钩和剔骨刀。

从屠体的原始外表面采集样品。

9. 使用 N60 方法 N60 方法涉及从牛肉组织外表面采集的 60 个薄切片每个样品切片约为 3 英寸长，1 英寸宽和 1/8 英寸厚必须采集样品切片，因为牛屠体的表面可能因卫生加工程序不当而受到污染为了更便于切肉，可按照两个平行的切块在肉的表面划线这些切块应相距 1 英寸，长度为 3-4 英寸这样有助于更容易将样品切片切至合适的尺寸。



10. 从表面上切下一块大约 1 英寸宽、3 英寸长和 1/8 英寸厚的切片记住，要从外表面组织上采集薄切片只从 60 块辅料中的每一块采集一个样品切片不要从单块辅料中采集多个样品切片，除非生产批次包含的辅料样品不足 60 块。

注意：采集的切片必须薄，并尽可能多的提交外表面样品注意确保样品包含一些肉，因为如果整个样品都是脂肪，脂肪可能影响样品分析。

11. 将所有切片放入无菌 Whirl-Pak® 样品袋中继续此过程，直到一个 Whirl-Pak 样品袋中装满 30 个切片。

12. 重复步骤 9 到 11，直到在两个 Whirl-Pak® 样品袋中各装入 30 块切片。

注意：在切割至正确尺寸时，30 个样品切片应将 Whirl-Pak 样品袋填至填充线。

拍照证明每个 N60 样品的尺寸正确，然后与模板比较

13. 在第三个无菌 Whirl-Pak® 样品袋中，采用抓样法以无菌方式从同一生产批次中采集辅料样品不需要计算样品数量，也不需要将样品切割成特定尺寸尽可能多地采集外表面样品。

对于较大的辅料块，如颈肉，对它们进行切割，使其能够装入样品袋中，但要确保在样品袋顶部留出至少 2-3 英寸的空间，并在封闭前尽量排出样品袋中的空气。

14. 一旦完整样品采集，仔细排出 [2] 样品袋中的空气，牢固折叠样品袋顶部至少四次，然后折叠侧边，将褶皱固定到位不要绑紧末端。	
15. 如果可用的条状碎肉太小而无法实施 N60 采样，以无菌方式抓取样品，并将全部三个 Whirl-Pak® 样品袋填至填充线尽可能多地采集外表面样品。 16. 按照步骤 14 中的说明封闭和固定 Whirl-Pak® 样品袋。	

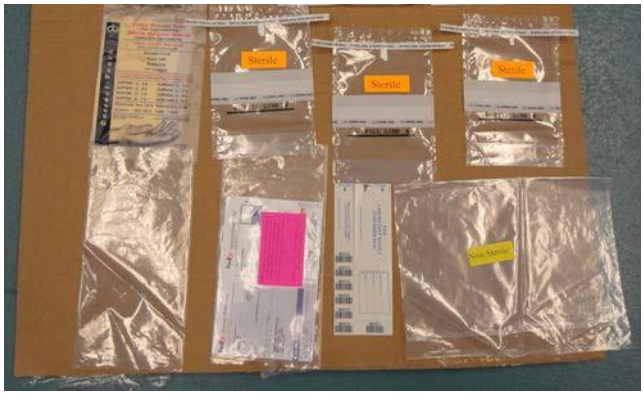
附件 3 其它生碎牛肉成分 (MT64) 常规采样

注意：其它生碎牛肉成分包括颊肉；头肉；喉管肉；心脏；来自先进肉类回收 (AMR) 系统的产品；低温煎炸产品，如部分脱脂碎牛肉、部分脱脂牛肉脂肪组织；及低温煎炸精瘦纹理细致牛肉。

取样用品包

3 — 无菌填充线密封 Whirl-Pak® 样品袋
1 — 13x18”拉链锁袋，标记“未消毒”
1 — 一双无菌手套
3 — 联邦快递计费邮票：（EL、MWL、WL）
1 — FSIS 表格 7355-2A/AB（样品密封套）
1 — 6”x 12”塑料套管

1 — 装运容器
1 — 凝胶冷却剂
1 — 纸板分离器
1 — 吸水垫
1 — 泡沫基



收到取样用品后：

1. 核实是否收到采集样品需要的所有用品。

2. 从装运容器中拆除凝胶冷却剂包装，并将其放入冰箱至少 24 小时后才能用于抽样预先冷却装运容器。

在抽样当日：

1. 在生产区附近找到一个合适的工作站来放置设备。

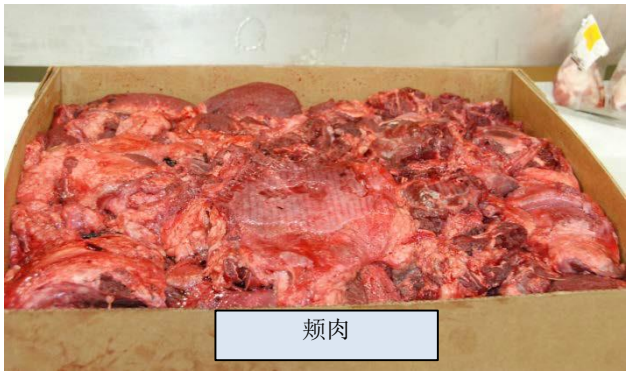
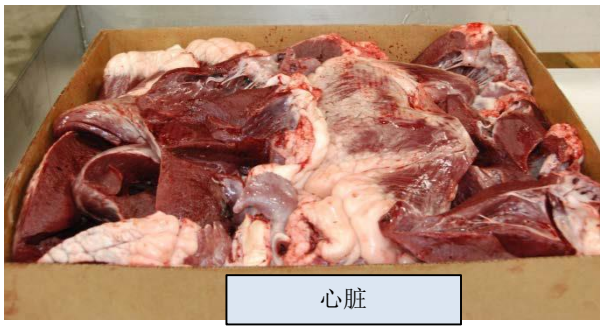
2. 清洁工作站和容器并消毒，然后让它们风干。

   如果您将要抽样的区域附近没有可消毒表面，使用无菌塑料帘为消毒后的抽样设备创造一个工作面。

3. 洗手并擦干。

4. 打开无菌 Whirl-Pak® 样品袋打开样品袋时，先从顶部拆除开口条，握住两个白色的小标签，然后拉开不要触碰样品袋的内表面。

5. 将 Whirl-Pak® 样品袋靠近您将要抽样的区域放置样品袋底部装有角撑板，装入产品后，它会直立起来。

6. 将网眼手套戴在不握刀的手上，然后戴上无菌手套。 **注意：**如果采集样品时不需要切割牛肉成分以便于将其放入样品袋中，那么在戴手套之前无需戴上网眼手套。	
7. 随机选择一个企业生产的成分类型在可能的情况下，不要在一种样品中包含多种成分类型。 8. 对除辅料之外的生碎牛肉成分抽样时，您可能需要将这些成分（如牛头肉、颊肉、喉管肉或心脏）切成较小块，以便装入 Whirl-Pak® 样品袋中您无需使用 N60 抽样方法采集其它成分样品。 a. 对于较大的成分，如心脏，采集一个、多个或足够的样品，将全部三个 Whirl-Pak® 样品袋填装至填充线以上，但要在样品袋顶部留出至少 2-3 英寸的空间。 b. 对较小成分（如 AMR 产品或低温煎炸产品）抽样时，以无菌方式抓取样品，并将全部三个 Whirl-Pak® 样品袋填装至填充线。	 颊肉  心脏 喉管肉

9. 尽量排出样品袋中的空气，将袋子顶部至少折叠四次不要过度填充样品袋折叠侧边，将褶皱固定到位不要绑紧末端。	

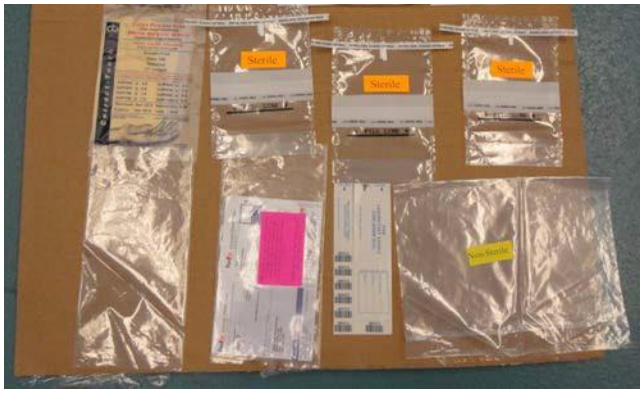
附件 4 通过抓样法对最终包装中的生碎牛肉产品 (MT43) 实施常规采样

在可能的情况下，IPP 将对最终包装中生碎牛肉产品进行采样。

如果最终包装中无产品或包装太大，IPP 将按照步骤 3-9 所述，以无菌方式抓取样品。

生碎牛肉抽样用品

3 — 无菌填充线封闭 Whirl-Pak® 样品袋
1 — 13x18”拉链锁袋，标记“未消毒”
1 — 一双无菌手套
3 — 联邦快递计费邮票：（EL、MWL、WL）
1 — FSIS 表格 7355-2A/AB（样品密封套）
1 — 6”x 12”塑料套管
1 — 装运容器
1 — 凝胶冷却剂包装
1 — 纸板分离器
1 — 吸水垫
1 — 泡沫基



收到取样用品后：

1. 核实是否收到采集样品需要的所有用品。

2. 从装运容器中拆除凝胶冷却剂包装，并将其放入冰箱至少 24 小时后才能用于抽样预先冷却装运容器。

在抽样当日：

1. 在生产区附近找到一个合适的工作站来放置设备。

2. 清洁工作站和容器并消毒，然后让它们风干如果您将要抽样的区域附近没有可消毒表面，使用无菌塑料帘为消毒后的抽样设备创造一个工作面。

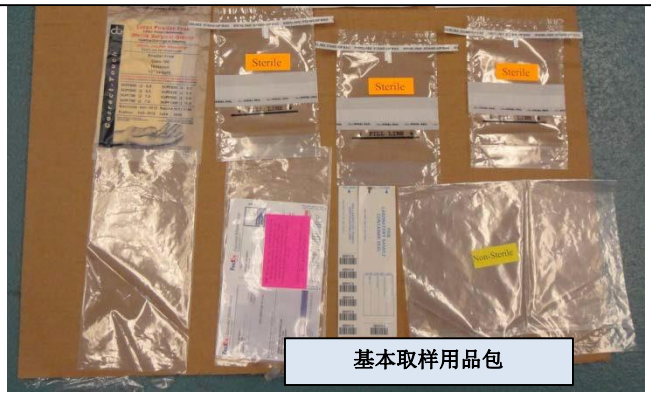
A. 采集最终包装中的生碎牛肉样品	
1. 在采集最终包装中的碎牛肉时，要采集适当数量的已包装产品，使样品达到两磅重。 例如，如果将生碎牛肉装在 1 磅中重的火箭式包装中，那么要采集两个 1 磅中的火箭式包装。	
2. 将采集的产品装入最终包装内，然后与取样用品一起装入较大的无菌样品袋中不要使用 Whirl-pak® 样品袋。	
B. 生碎牛肉抓样	
注意：如果最终包装中没有产品或包装太大，使用此方法采集生碎牛肉产品样品。 3. 洗手并擦干。 4. 打开无菌 Whirl-Pak® 样品袋打开样品袋时，先从顶部拆除开口条，握住两个白色的小标签，然后拉开不要触碰样品袋的内表面。 5. 将 Whirl-Pak® 样品袋靠近您将要抽样的区域放置样品袋底部装有角撑板，装入产品后，它会直立起来。	

6. 戴上无菌手套。 7. 以无菌方式采集生碎牛肉抓样。	
8. 采集足够的生碎牛肉样品，将全部三个 Whirl-Pak® 样品袋填装至填充线不要过度填装样品袋。	
9. 一旦完整样品采集，仔细排出每个 Whirl-Pak® 样品袋中的空气，牢固折叠样品袋顶部至少三次，然后折叠侧边，将褶皱固定到位不要绑紧末端。	

附件 5 使用 N60 方法对进口冷冻牛肉生产辅料和其它冷冻成分采样 (MT51)

基本取样用品包

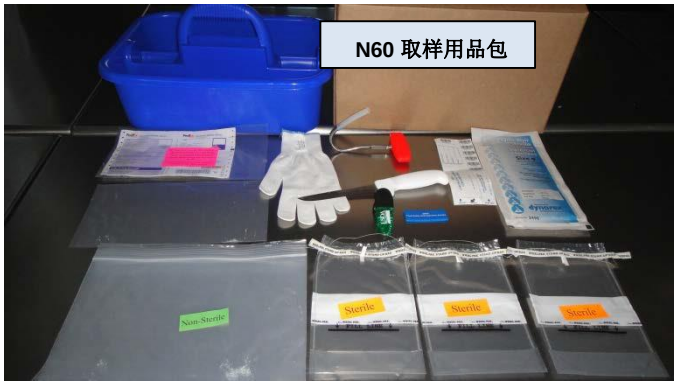
3 — 无菌填充线封闭 Whirl-Pak® 样品袋
1 — 13x18”拉链锁袋，标记“未消毒”
1 — 一双无菌手套
3 — 联邦快递计费邮票：（EL、MWL、WL）
1 — FSIS 表格 7355-2A/AB（样品密封套）
1 — 6”x 12”塑料套管
1 — 装运容器
1 — 凝胶冷却剂包装
1 — 纸板分离器
1 — 吸水垫
1 — 泡沫基



基本取样用品包

N60 取样用品包*（按照西部实验室的需要提供）

1 — 容器
1 — 剔骨刀
1 — 挂钩
1 — 大号防切割网眼手套：（按照需求提供小号、中号和超大号）
1 — 夹子
1 — USDA 蓝色 N60 样品切片模板（1 in. (W) x 3 in. (L) 和 1/8 in.）



N60 取样用品包

* 取样用品包还包括基本取样用品包中列举的用品

额外用品（按照要求向西部实验室提供）

- 钢铁
- 无菌帘
- 弯剔骨刀
- 钳子
- 表面消毒器

其它用品

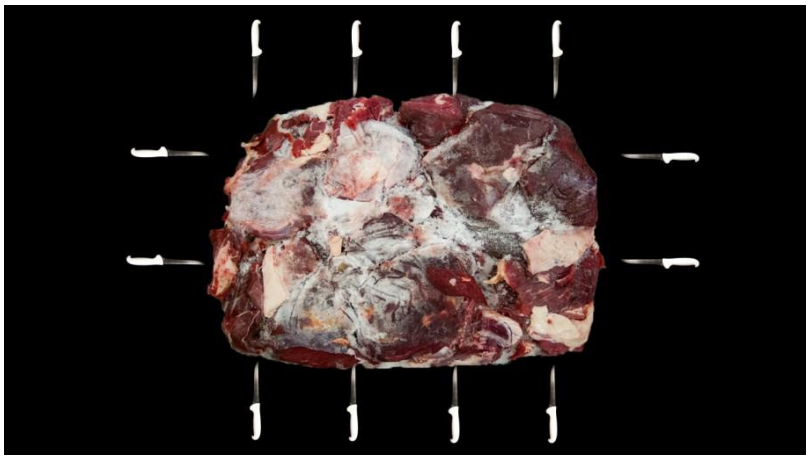
注意：基本取样用品和 N60 取样用品包中列出的各个项目按照需要提供。

收到取样用品后： 1. 核实是否收到采集样品需要的所有用品。 2. 从装运容器中拆除凝胶冷却剂包装，并将其放入冰箱至少 24 小时后才能用于抽样预先冷却装运容器。	
在抽样当日： 1. 在生产区附近找到一个合适的工作站来放置设备。 2. 清洁工作站和容器并消毒，然后让它们风干。 如果您将要抽样的区域附近没有可消毒表面，使用无菌塑料帘为消毒后的抽样设备创造一个工作面。 3. 对刀具、钢铁和挂钩消毒让它们风干。 **注意：**与企业使用相同的消毒溶液，使用时遵循标签说明如果企业只使用热水，那么只用热水对抽样设备消毒如果企业未采用任何消毒方法，使用 FSIS 西部实验室提供的消毒溶液。	

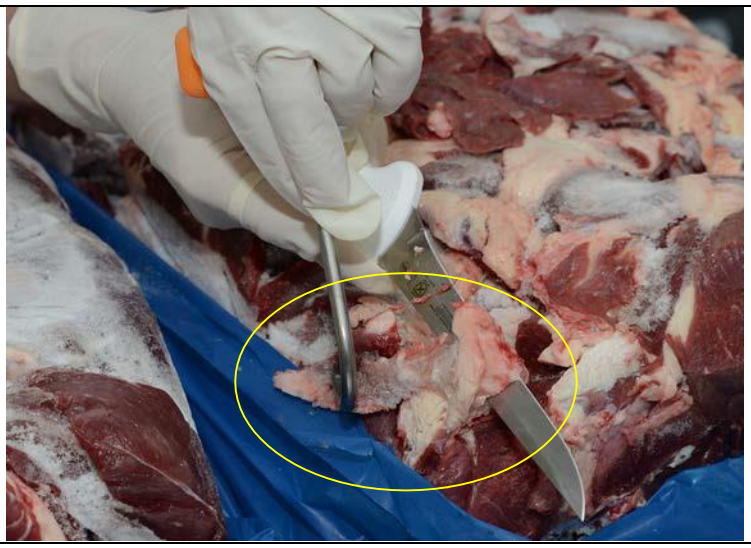
4. 选择同一批次中冷冻产品容器的数量选择的容器应全部具有相同的生产代码或日期如果可行，随机选择五 (5) 个容器进行抽样。 经冷冻产品的容器带到采样区域。	
5. 从容器中取出产品的冷冻块，然后将其放入指定用于采样的区域中。 如果无法从容器（如装满冷冻产品的组合箱）中取出冷冻块，那么应用车运输容器，将冷冻块表面露在外面。	

6. 洗手并擦干。	
7. 打开无菌 Whirl-Pak® 样品袋打开样品袋时，先从顶部拆除开口条，握住两个白色的小标签，然后拉开不要触碰样品袋的内表面。 8. 将 Whirl-Pak® 样品袋靠近您将要抽样的区域放置样品袋底部装有角撑板，装入产品后，它会直立起来。 9. 将网眼手套戴在不握刀的手上，然后戴上无菌手套。	
10. 使用消毒后的挂钩和刀具采集样品从表面切下大约 1 英寸宽、3-4 英寸长和 1/8 英寸厚的薄片。 记住，主要是从外表面组织上采集薄切片。 **注意：**采集的切片必须薄，并尽可能多的提交外表面样品注意确保样品包含肉，因为如果整个样品都是脂肪，脂肪可能影响样品分析。	

<table>
<tr>
<td></td>
<td> </td>
</tr>
<tr>
<td>11. 根据每个特定批次中可用的容器数量，从每个冷冻块中采集合适数量的样品。

在五个容器中的每个容器中，从均匀分布在冷冻块周围的 12 处采集样品尽量从表面区域采集样品图中显示了如何在整个冷冻块表面的每个 30 度位置处采集样品。</td>
<td>
<table>
<tr><th>每个特定批次中的容器</th><th>将从每个容器中采集的样品</th></tr>
<tr><td>5</td><td>12</td></tr>
<tr><td>4</td><td>15</td></tr>
<tr><td>3</td><td>20</td></tr>
<tr><td>2</td><td>30</td></tr>
<tr><td>1</td><td>60</td></tr>
</table>

</td>
</tr>
<tr>
<td>12. 切片要很薄，并确保样品包含一些肉，而不是全部为脂肪组织。

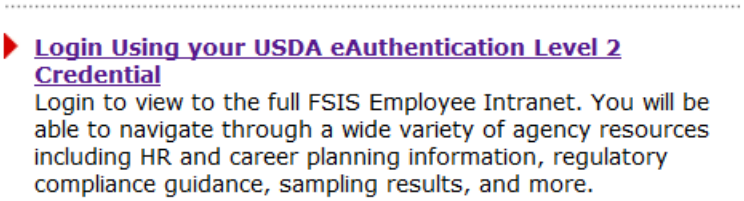
注意：脂肪可能影响样品分析。</td>
<td></td>
</tr>
</table>

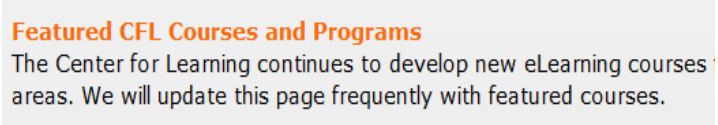
	
	拍照证明每个 **N60** 样品的尺寸正确，然后与模板比较
13. 将所有切片放入无菌 Whirl-Pak® 样品袋中继续此过程，直到一个 Whirl-Pak 样品袋中装满 30 个切片。 14. 重复步骤 10-13，直到在两个 Whirl-Pak® 样品袋中各装入 30 个样品切片。 **注意：**在切割至正确尺寸时，30 个样品切片应将 Whirl-Pak 样品袋填至填充线。	

15. 在第三个 Whirl-Pak® 样品袋中，以无菌方式从同一生产批次中采集辅料样品无需将样品切成特定尺寸尽可能多地采集外表面样品。 对于较大的辅料块，如颈肉，对它们进行切割，使其能够装入样品袋中，但要确保在样品袋顶部留出至少 2-3 英寸的空间，并在封闭前尽量排出样品袋中的空气。	
16. 一旦完整样品采集，仔细排出样品袋中的空气，牢固折叠样品袋顶部至少四次，然后折叠侧边，将褶皱固定到位不要绑紧末端。	

附件 6 如何获取可选视频培训课程：*国内生牛肉产品的 STEC 抽样和进口生牛肉产品的 STEC 抽样*

合格分数：70%
CFL 将最终分数上传至 AgLearn
无限重考

1	登录 Inside FSIS • 进入 InsideFSIS 网站 http://inside.fsis.usda.gov • 点击*使用您的 USDA 电子认证 2 级证书登录*  • 阅读安全警告页面后，输入您的用户 ID 和密码记住，密码有大小写之分，必须与创建的密码保持一致。 • 最后，点击用户 ID、密码和*登录*按钮。

2	查找课程 • 打开一个新页面 *INSIDE FSIS* 主页。 • 向下滚动页面，直到找到*员工服务*，然后点击*培训*链接。 • 向下滚动页面，查找***特色 CFL 课程和项目***（链接位于页面下方附近。）  • **国内生牛肉产品 STEC 抽样视频**培训 • **进口生牛肉产品 STEC 抽样视频**培训

3	完成课程 • 观看视频，并在需要时重新播放课程如果您感到自己已经可以参加测验，退出屏幕。 • 点击***国内生牛肉产品 STEC 抽样或进口生牛肉产品 STEC 抽样测验***，然后开始测验祝您好运！

观看视频之前，您需要关闭弹出窗口拦截器点击工具 > 弹出窗口拦截器 > 关闭弹出窗口拦截器 > 是

4	附加说明 • 点击“提交”之前，确保已经您的答案保存在文档中。 • 然后，打开您的 Outlook，将您的答案文档附在邮件中发送至 FSISAgLearn@fsis.usda.gov。 • 添加主题和信息，然后点击发送。 • 重新激活弹出窗口拦截器点击工具 > 弹出窗口拦截器 > 打开弹出窗口拦截器 > 是。

5	打印结业证书 通过测验并且 AgLearn 记录您的结果后，您可以打印结业证书。 • 进入 AgLearn，网址 www.aglearn.usda.gov • 点击登录按钮 • 阅读安全警告页面后，输入您的用户 ID 和密码记住，密码有大小写之分，必须与创建的密码保持一致。

5

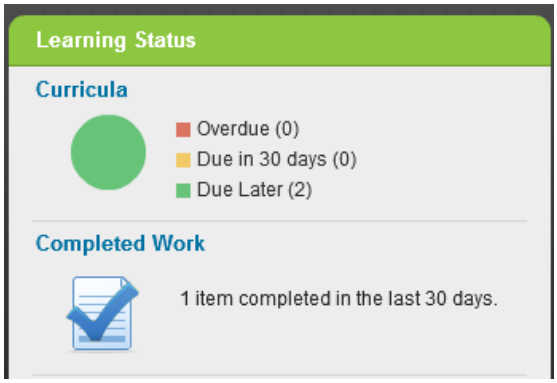
打印结业证书（续）

通过测验并且 AgLearn 记录您的结果后，您可以打印结业证书。

- 进入 AgLearn，网址 www.aglearn.usda.gov
- 点击*登录*按钮

- 阅读安全警告页面后，输入您的用户 ID 和密码记住，密码有大小写之分，必须与创建的密码保持一致。

- 然后，点击用户 ID 和密码*登录*按钮。
- 屏幕上打开一个新页面，查找*学习状态*栏，然后点击*已完成课程*图标。



5	打印结业证书（续） • 屏幕上打开一个新页面，*名称为已完成课程。* • 在此页面中，您会发现一个简单的表格，您可以将鼠标悬停在名为*国内生牛肉产品 STEC 抽样或进口生牛肉产品 STEC 抽样*的课程上方。 • 然后，屏幕上会出现一个小框，用鼠标点击*打印证书*按钮。 • 打印证书并保存记录。