

食品安全檢驗局FSIS供食品生產加工商參考的安全准則

食品安全計劃的管理

- 每個生產加工厂或公司都應該委任食品安全管理小組并任命一名食品安全管理協調員。應當指派小組的每個成員承擔明確的責任。
- 應當本著風險管理的既定原則制定并落實食品安全計劃。此計劃應當包括應付威脅和處理產品被人做手腳案件的程序以及每個生產加工設施的疏散計劃。
- 發生任何產品被人做手腳案件后所采取的補救措施應確保被摻入異物或有可能造成傷害的產品不流入商貿環節。
- 此計劃應包括把摻入異物的產品立即從貿易環節和消費者渠道中收回的內容。此計劃還應當包括有關安全經手和處理受到化學或生物污染的產品的程序。
- 應與有關的分析實驗室建立工作關係，以在調查產品被人做手腳案件過程中得到其協助。
- 此計劃應包括接到食品安全方面的恐嚇或發現產品被人做手腳的跡象后通知執法機構和公共健康部門的詳細程序。
- 此計劃應注明特別為應急人員指定的出入口。
- 此計劃應列有地方政府、州政府和聯邦政府內國土安全事務聯絡人以及公共健康事務負責官員的姓名。此名單應定期更新。
- 食品安全管理小組的成員應接受培訓，熟知此計劃的所有內容。應定期進行演習。此計劃內容應定期檢查更新。
- 食品加工厂負責人應定期進行食品安全檢查，以核查計劃的重要內容。

- 應鼓勵所有雇員一旦發現產品可能被人做手腳或食品安全系統遭到侵入的跡象及時報告。應考慮實施獎勵制度或建立衡量雇員食品安全意識的業績考核標準。
- 有意對產品做手腳的所有事件和恐嚇都應立即予以調查并向地方執法官員、食品安全檢驗局FSIS以及州政府檢查工作的負責人報告。
- 食品安全管理小組應未雨綢繆，與地方政府的國土安全部門和其它執法部門的官員預先建立聯絡。

外部安全

- 厂房邊沿應採取防范措施，禁止閑雜人員進入。應展示“不得擅自進入”的標志。
- 厂房外圍應隨時監控，以發現可疑活動或閑雜人員擅自闖入的跡象。
- 外部照明應保證足夠亮度，以發現異常活動。
- 厂房的所有入口都應當有門衛把守或使用警報器、攝像機或其它符合國家和地方防火安全規範的保安器械。
- 厂房的緊急出口應配備警報器並裝配具有自動反鎖功能、只能從內部開啓的門。
- 對門、窗、天窗、天井、通風管道出口、拖車車廂、火車車廂和散裝物儲藏罐，無時不刻都應採取防范措施(如上鎖、加封、安裝傳感器等)予以保護。
- 危險物的露天儲藏罐和飲用水水源都應予以監控和保護，不讓閑雜人員接觸。
- 保安辦公室應保存工厂人員最新名單，標明其出入厂区有無限制。
- 對出入厂区的人員應有所控制，要求其出示身份證(如附有照片的身份證、在門衛前台或接待前台登記出入時間等)。

- 應檢查出入厂区的車輛(私用車和商用車輛)，看其是否載有異常物品或從事異常活動。
- 為到訪人員設置的停車處應與主要設施保持安全距離。經授權到訪的人員、客人和雇員的車輛均應展示明顯標志(停車牌、貼紙等)。
- 卡車送貨應預先制表備案，貨送到時予以核對。未預先備案的送貨卡車在可能情況下應停于厂区外，待核實發貨方和貨物后再予放行。

厂区安全

厂区一般保安措施

- 厂区禁區應有明顯標志并採取保安措施。
- 通風、供水、供電和煤气系統的中央控制部分應嚴格控制，閑人免進。
- 厂区內的重要和檢控地帶應張貼及時更新的厂区平面圖。
- 通風系統應具備對受到污染的地段或房間立即實行隔離的能力。
- 緊急警報系統應隨時處于運行狀態并定期測試，緊急警報系統的控制器的位置應有明顯標志。
- 厂区實驗室設施應嚴格限制人員的出入。應採取全面及行之有效的保安和處理廢料的措施，特別是對試劑、有害物品和培養的病原活菌的控制。
- 到訪者、客人以及其他非加工厂的雇員(承包商、銷售人員、卡車司机等)如無專人伴陪，則其活動範圍應限制在非產品區。
- 電腦數據系統應以密碼、網絡防火牆和有效及最近的病毒檢測系統加以防護。

屠宰和加工安全

- 應制定採取措施監控各種設備(攪拌機、攬肉機、禽類冷卻槽等)的運行，以防產品被人做手腳。
 - 應制定措施以在發生產品被蓄意污染案件時確保及時識別、分離和保全所有受到影響的產品。
 - 應制定採取一套行之有效的程序，以確保能夠對所有原材料和制成品進行追溯和跟蹤。
 - 每天收工前都應核實限制使用的配料的實際消耗量，看其是否符合預計消耗量。此工作和登記配料庫存的工作最好交由兩人分頭進行。
 - 對退還加工厂的產品應當首先檢查其是否有被人做過手腳的痕跡，然后再作廢物利用或返工處理。所有返工再次使用的退回產品均應登記備案。
 - 所有調味料和限制使用的配料(包括加工厂制作的預混合物)的包裝材料應予檢查，無異常跡象方可使用。
 - 應為制成品保留精确的庫存記錄，以在發生庫存量無端增多或減少的現象時有稽可查。
 - 廠內生產和存儲區應僅限加工厂雇員和食品安全檢驗局FSIS人員出入。
 - 各加工厂對不同工种的員工應采用一目了然的識別系統(如不同顏色的工作服)。
- 應保留加工厂員工每天或每個班次的最新排班表并做到加工厂各級主管人手一冊。

倉儲安全

- 所有儲藏產品和配料的地段的出入都應予控制。可實行登記制度并保留登記表。
- 應定期對所有倉儲設施(包括臨時用于儲藏的車輛)進行安全檢查并把檢查結果記錄備案。
- 應每天核對有害化學品或其它產品的庫存和記錄，發現不符之處立即調查。
- 有害化學品的存放區或存放房間應与其它厂房分隔并采取保安措施。此外，其建築和通風條件應符合國家或地方建築規程。

貨物收發安全

- 發送出厂的所有物品均應以防作弊、印有號碼的封裝手段加封。封條的號碼應詳列于發貨單上。
- 各厂家應要求所有送抵加工厂的物品均以防作弊、印有號碼的封裝手段加封。封條的號碼應詳列于送貨單上，核對無誤方可入廠。
- 送貨單如有引人懷疑的涂改，則應予以徹底調查。
- 停放在廠區內的所有拖挂車廂不進行裝卸作業時都應上鎖加封。
- 應制定非正常工作時間接收物品的條例，確保非正常工作時間送到的貨物要有事先通知并安排專人核實和驗收貨物。
- 應在卸貨台檢查所有送抵物品的包裝，看其有無被人做手腳的痕跡。

- 應當要求供應商在發送任何貨物前(以電話、電子郵件、傳真)事先通知。這類通知內容應包括有關細節以及送貨司机的姓名。
- 如送到加工厂的牲畜行爲反常或呈現病狀，應立即通知食品安全檢驗局FSIS的值班檢查員。
- 貨物裝卸台應採取保護措施，以避免送抵貨物不經核實驗收或有人未經同意擅自送貨的情況發生。
- 在選擇肉類和非肉類配料、壓縮瓦斯、包裝材料和標簽的供應商時應考慮的主要因素應為其食品安全措施的是否無懈可擊。

供水和供冰安全

- 對水井、飲用水儲存罐和制冰設備應採取保護措施，防止未經授權的人從外面擅自進入。
- 廠內制冰設備和冰塊儲藏設施的出入應予以控制。
- 食品加工區的飲用水和非飲用水的輸送管道應定期檢查，確保未被人做手脚。
- 加工厂應與地方衛生機構作出安排，一旦發生公共水源遭到破壞的情況立即得到通知。

經手郵件的安全措施

- 如可能，處理郵件的工作應在遠離廠內食品生產加工區、單獨的房間或設施內進行。
- 處理郵件的員工應接受訓練，能按照美國郵政總局的準則識別和處理可疑郵件。

人員安全

- 應建立工厂雇員的識別、鑒別系統，能認定所有雇員。
- 應制定程序，對雇員在工作時間和非工作時間出入廠區加以控制。
- 新雇員(季節工，臨時工、長期性工人及合同工)在聘用以前應進行背景調查。
- 應對工厂所有雇員進行安全程序的介紹和培訓。
- 加工厂應制定、實施有關政策，明確規定哪些個人物品可以帶入工厂和生產區、哪些不得帶入工厂和生產區。

#

美國農業部(USDA)明令禁止在任何項目和活動中基于种族、膚色、籍貫、性別、宗教、年齡、殘障、政治信仰、性傾向、婚姻狀態或家庭狀態的歧視行爲。(但并非所有形式的歧視在所有項目中均被禁止。)需要以其它形式(盲文、大字體印刷、錄音磁帶等)了解項目信息的殘障人士，請與美國農業部TARGET中心接洽，其電話號碼是: 202-720-2600 (話頻及聾啞人電信裝置兩用)。

如投訴歧視行爲，請致函美國農業部民權辦公室主任，其地址為: USDA, Director, Office of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 14th and Independence Avenue, SW, Washington, DC20250-9410 或打電話至: 202-720-5964(話頻及聾啞人電信裝置兩用)。美國農業部提供均等機會，聘用人員時實行機會均等原則。

- 如發生生物安全方面的緊急情況，請首先與本地執法機關取得聯繫。
- 如有任何問題或需要澄清本準則的任何內容，請與食品安全檢驗局 FSIS 技術服務中心接洽，其免費電話號碼為: 1-800-233-3935。

- 如本准則的份數不夠，請到本局網頁下載，网址為: www.fsis.usda.gov
HYPERLINK <http://www.fsis.usda.gov>

2002年5月