

第一部分

易腐食品运输和集散过程中的食品安全

食品可能受到多种多样的物理、微生物、化学和辐射污染。由于肉类、禽类和蛋类等易腐食品的含水量、酸硷值和高蛋白含量为细菌生长提供了理想的环境，所以这类产品特别容易遭受微生物污染。鉴于这些特征，必须对此类产品密切监测，防止污染。

可以通过采取预防性措施控制风险来改善食品安全保护，包括保持清洁的环境和良好的加工作业规范以及在食品生产与集散的全过程中建立“风险分析和关键控制点（HACCP）”系统。在加工后和运输前，易腐食品必须冷藏或冷冻，防止腐烂变质和病原体生长。在运输和储存过程中，一定要始终保持适当的冷藏温度，防止“冷藏链”在货板装运、堆放、装运和储存时出现缺口。

概要指南

在美国，大多数食品采用卡车运输。但是，肉类、禽类和蛋类产品在运输中也可能部分采用其它运输方式，并存放于中转仓库或转运处理设施，例如机场、散装码头和铁路线。由于运输和储存是在将食品从农场运至餐桌的整个过程中的重要环节，因此在集散过程中的每一环节都必须采取有效措施，防止非故意污染。

以下概要指南涉及的食物安全措施应由发运人在从食品生产到最后交货的各个环节中采用。此指南所适用范围不包括繁殖、饲养或其它屠宰前的畜牧作业或发运前的蛋鸡饲养场作业。

运输安全计划

□ 发现薄弱环节，制订全面的运输卫生与安全计划。

- 需要运输食品的加工企业和集散企业应当评估与实施自始至终的运输过程中确保卫生与安全的措施。绘制一张从产地至最终目的地的流程图——包括所有运输方式/路线——有助于进行评估。（见附件所列流程图样本）。
- 确定所有可能发生杂质掺入或污染的薄弱环节：
 - 列出潜在危险。
 - 找出控制点之后，对方法、适用频率和必须满足的限定标准作出规定。
 - 确定能否在危险点实施控制，找出最有效的控制点。
 - 确定监测与标准检查的频率以及必要时应采取的纠正与预防措施。
 - 界定控制措施，以便在运输和储存过程中防止产品掺入杂质或遭受污染。
- 作为运输和储存过程中的产品状况补充检查措施，加工企业可与接收企业订立特别协议，对产品进行抽样微生物检查和其它检查。检查结果可与运输前的检查结果进行比较，以确定是否需要调整方法或程序。
- 核实运输承包商（如空运、陆运、海运、铁路运输公司）以及储存设施/仓库是否实施有效的食品安全计划。可考虑在合同中写入具体保安措施，并就措施执行情况进行核查。
- 包括通过工业和消费渠道回收掺入杂质产品的立即回收程序（本条适用于加工企业、运输公司以及批发和零售商）。
- 建立产品追踪系统，包括回收产品、再加工产品和退货产品。

□ 人员培训

- 对负责食品运输、搬运和储存的管理人员和监督人员提供食品卫生和环境卫生培训。经过培训的人员应该能够判断潜在风险，采取适当的预防和纠正措施，确保对防止故意和非故意污染的发生实行有效监测和监督。
- 对运输、搬运和储存各阶段中的人员进行个人卫生、车辆检查程序和运输程序方面的培训，确保食品安全。

食品储存安全系统

□ 设计并保持食品储存和仓储安全系统。

- 设施的所有地方都应便于进入，以进行清洁。
- 设施应充分隔热，并配备良好的温度控制设备。
- 入口加锁或围栏，防止未经授权人员进入。
- 执行有效而系统的计划，以止防环境污染以及昆虫和野兽造成的灾害。

用于运输食品的车辆

□ 设计和制造保护食品的车辆。

- 车辆的设计与制造应便于锁闭和密封，防止货物过热、过冷及虫害。
- 车辆的设计应便于有效检查、清洁、消毒和控制温度。
- 车厢内部表面应装有适合直接接触食品的材料。例如，表面可用不锈钢或食品级环氧树脂镀层。

□ 清洗与妥善维护车辆。

- 由于食品运输的车辆、附件和连接件应当保持清洁，不得有灰尘、碎屑及可能污染产品的其它物质或气味。应根据需要进行消毒。清洁作业程序应写成书面文字。
- 运输不同类型的肉类、禽类或蛋类产品时可能需要采用不同的清洁程序。运输的产品类别以及清洁程序应当记录。一般而言，清洗用水的温度应当至少达到华氏 180 度（摄氏 82 度），并应当使用经批准的清洁剂来减少微生物数量和化解任何沾附在车辆内部表面的残余脂肪。
- 货盘、货物固定装置和装货设备应当保持清洁，不得有可能污染食品的物质，并应定期清洗和消毒。
- 手控铲车、传送带和叉车等食品传送设备应当维护良好，保持清洁。
- 运输车辆在不使用时应当采取保安措施，防止被破坏。

□ 使用专用运输车辆。

- 运输车辆、集装箱和传送带应当专门指定并标有“仅限用于食品”的标记，并仅用于运输食品。如有可能，应当仅限于运输某一种产品。这样做可以减少与上一次运送的货物发生交叉污染的危险。

装货前

• 装卸货场所应当妥善设计、清洁、(酌情)消毒和维护，以防发生产品污染。

- 装卸货设施的所有部位都应便于进入，以进行清洁。
- 设施应充分隔热，并配备良好的温度控制设备。
- 执行有效而系统的计划，以防止环境污染以及昆虫和野兽造成的灾害。

• 装货前检查车辆。

- 应对拖车或卡车车身进行隔热处理，车身必须状况良好，不应有孔眼，以防热气、灰尘或其它杂质进入装货区。
- 检查是否有上次运货时留下的残渣。
- 检查是否有清洗和消毒时留下化学品残渣。

- 冷却装置必须状况良好，运转正常。货车驾驶员和工厂人员都应当检查拖车的冷藏装置的功能是否正常。
 - 装货时应当至少提前 1 小时对拖车和卡车进行预冷，排除拖车隔热层、内衬以及空气中的剩余热量。预冷时应当关门，预冷装置设定值不得高于华氏 26 度，（但请注意，标有“鲜货”字样的禽类产品的运输温度必须高于华氏 26 度，通常在华氏 26 度和 32 度之间）。
 - 装货前对拖车进行检查，如果使用通风槽，确保通风槽就位良好，肋状地板没有堵塞，以便保持通风流畅。
 - 检查拖车门和密封装置，确保能够紧闭，无漏气现象。
 - 运输混合货物时——例如冷冻食品和冷藏食品——可能有必要使用可将车厢分隔成不同部分的拖车，以满足不同的温度和其它操作要求。
- **分批堆放产品，以便最大限度地减少装卸货时的暴露风险。**
 - 如果产品有不同的温度要求或送至不同的目的地，分批装卸则格外重要。
 - 码头监工应当记录，所有货物的装货前温度不高于华氏 40 度。在高温天气，货物不得放置在货台上，以防产品温度超过华氏 40 度。
 - 注意：根据联邦条例，运输加工过的禽类产品需带包装，运输温度不得超过华氏 40 度。

装货

- **保护产品，防止产品接触环境中的微生物、灰尘、水分或其它污染物质。**
- **保持“冷藏链”，确保产品在运输各阶段始终保持适当温度。**
 - 易腐食品必须冷藏，不得受外界温度变化影响。从事运输、储存和搬运易腐食品工作的所有人员都有责任保持食品的适当温度，防止冷藏链出现缺口。
 - 为保持冷藏产品的适当温度，应尽量缩短装卸货时间，在适度降温的环境中装卸货，减少产品与储存区地面和墙壁或装货设备的接触面积。
 - 妥善包装的肉类、禽类或灭菌蛋类产品可叠放，但一定要保证空气流通，足以在运输过程中保持产品的适当温度。
 - 装货前，产品应当达到规定的运输温度。装入车厢的货箱与货盘应加以固定，货盘应放置在车厢中心位置，与车仓四周保持距离。
 - 从一家正式工厂运输蛋类产品前往另一家工厂进行巴氏法灭菌处理、二次巴氏灭菌处理或热处理的车辆需要密封。（有关货物必须具备一份证明，证明产品未经巴氏法灭菌或沙门氏菌测试结果为阳性。）
- **使用适当的装货程序与设备。**
 - 在拖车内仓的侧壁和前后壁使用隔板，并且在地板上使用货盘，以便保持良好通风。
 - 尽量缩短装货时间，防止温度变化（上升或下降）影响食品安全或质量。
 - 卡车/拖车从货台开出后立即关门。
- **混合装货或货舱不满时格外小心。**
 - 货舱不满或混合装货增加开门的频率及开门时间，更有可能导致温度变化和受到破坏的风险。
 - 其它影响温度的因素包括装货和卸货时间、沿途停靠次数、从始发地至目的地的总运货时间以及外部温度。
 - 在高温天气，装货或卸货应在晚上或清晨进行，尽量减少产品温度升高的可能。

运输途中

- **制订程序，在运输途中定期检查货物。**
 - 检查是否发生加温介质或冷却液泄漏导致污染食品的情况。

- 至少每 4 小时一次监测冷藏装置的温度和功能。如果装置发生故障，在产品温度上升前必须由经授权冷藏工进行修理。
- 检查温度控制装置是否失灵。
- 使用时间温度记录仪、温度指示器或综合性装置（如有）监测货物状况，每 4 小时检查一次装置状况。

□ **制订程序，在临时储存时保护产品安全。**

- 使用货运日志记录到达和储存过程中的产品状况。
- 确保储存期间温度适当。

卸货

□ **认真检查到货。**

- 在运输途中的任何站点接收货物前，都必须进行检查和分类。
- 制订与落实措施，在目的地接收货物时检查和记录产品状况与包装。事先与发运人约定，检查时间温度记录仪、温度指示器或综合性装置，通过测试确定在产品包装和运输后是否有细菌滋生。
- 制定安全装卸和处理污染产品的措施。确定单独处置污染产品的地点和方法。
- 就无法接受或与货单不符的包装与产品以及对货运文件做出的无法接受的改动制订政策与程序。制订监测计划和记录保存系统，记录采取的步骤。
- 不要接受已知或怀疑掺有杂质的产品。

□ **立即将货物从货台移至仓库，尽量减少受热和接触污染物质的可能。**

#

第二部分

易腐食品运输和集散保安事项

2001年9月11日的悲惨事件彻底改变了我们的世界。这次事件表明任何事情都有可能发生，那些想方设法伤害我们的人很有可能对美国的食品供应进行破坏。自从恐怖分子对美国发动攻击以来，联邦和州政府都把保安——包括食品保安——作为首要任务。

在食品加工、运输、储存和零售过程中确保食品安全是保护公众健康的重要任务。我们现在必须考虑到所有可能的威胁，审查各种风险，采取措施防止对食品供应的故意破坏。

概要指南

食品可能遭受各种途径的故意污染，包括物理、化学、生物和辐射。每一个人都有责任确保食品安全、良好、不含杂质。负责运输和送货的人员应当采取一切保安措施，确保食品安全通过整个供应链。

制订有效的保安计划有多重益处，例如：

- ◆ 保护公共健康和资产；
- ◆ 增强公众和顾客信心，包括增强贸易伙伴的信心；
- ◆ 使产品增值；
- ◆ 阻止盗窃与破坏；
- ◆ 提高生产和集散效率；
- ◆ 在整条供应链中对产品加强控制；以及
- ◆ 可能减少保险费用和运费。

以下指南提供了一个保安措施清单，供加工厂、运输公司和储存设施用作参考，最大限度地减少在食品运送过程的每一阶段中发生破坏或其它犯罪的可能性。

保安计划

评估薄弱环节

- 建立一个食品保护管理小组，指定一名负责人，检查规定的措施是否实施和有效。
- 制订全面的运输保安计划。使用公认的威胁/风险/弱点模型——例如运作风险管理（ORM）和设施风险系统评估（SAFR）——评估薄弱环节。从始发地至最终目的地——包括所有运输站点/路线——的流程图有助于进行评估。（见附件所列流程图样本。）
- 在保安计划中，列出运输和集散过程中可能发生故意掺入杂质或造成污染的所有薄弱环节：
 - 列出可能发生的生物、化学和物理风险。
 - 确定能否在危险点实施控制，找出最有效的控制点。
 - 找出控制点之后，对方法、频率和标准作出规定。
 - 确定监测与检查的层面和频率以及应当采取的纠正与防范措施。

制订和实施程序

- 在每一个环节实施已确定的安全措施，确保从始发地至每一目的地的过程中对产品进行保护。
- 计划应包含在运输和集散过程中随时识别和追踪产品的系统，例如使用与具体货运和文件相应的防破坏封条。

- 核实运输承包商（如空运、陆运、海运、铁路运输公司），以及储存设施/仓库执行有效的食品安全计划。可考虑在合同中写入具体保安措施，并就措施执行情况进行核查。
- 计划应包括通过工业和消费渠道回收掺有杂质产品的立即回收程序。
- 建立产品追踪系统，包括回收产品、再加工产品和退货产品。
- 针对食品受破坏的威胁及实际破坏活动制定应对程序。
- 制订一项撤离计划。
- 建立安全处理与处置污染产品的程序。明确规定隔离可疑产品的地点和方法。
- 制订并采取措施，在目的地接收货物时检查和记录产品状况与包装。
- 就无法接受或与货单不符的包装与产品以及对货运文件作出的无法接受的改动制订政策与程序。制订监测计划和记录保存系统，记录采取的步骤。
- 制订政策与程序，对铁路员工、卡车司机等类人员进入设施作出规定，并监视这些人员在设施内的活动。
- 食品保安计划应当存放于安全地点，仅分发至“需要知情”的人员。

紧急情况处理

- 定期更新当地、州和联邦紧急救助部门联系名单，包括当地国土安全部联络人以及当地公共卫生官员。
- 制订在发生意外事件时通知有关当局的程序。
- 在计划中指明可供紧急救助人员使用的所有入口和出口。
- 制订新闻发布策略，包括指定发言人、起草新闻发布稿或请记者与行业协会或公司总部联系。

培训与测试

- 就计划的所有内容对每一位小组成员进行培训。
- 定期进行演练，测试与检查计划的有效性。持续评估计划中的政策与程序。食品保护管理小组组长应当协调这些活动。

审查与教育员工

- 尽可能对所有应征员工进行审查，包括背景审查和犯罪记录审查，审查内容根据职位确定，另需向推荐人核查（包括合同工、临时工、保管人员、季节工和保安人员）。如具体情况不允许这样做，则应当对此类人员保持监督，对其进入设施的敏感场所作进一步限制。
- 考虑参加移民局（INS）的背景审查试点项目（#1-888-464-4218）。
- 所有员工都必须接受培训，了解如何预防、发现、应对威胁或恐怖主义行动，以便有能力识别威胁并采取必要的措施应对。
- 提高保安意识，增强保安程序的重要性。
- 对从事运输、搬运和储存食品的人员应进行程序培训，确保食品安全（例如对货台和保安人员进行关于货物进出文件要求的培训）。
- 对有关人员提供接收邮件、货物和设备的保安程序培训。邮件处理人员经过培训应能根据美国邮政总局指南发现和可疑邮件。
- 确保员工了解紧急情况应对程序和联系信息。
- 鼓励员工报告任何可疑的活动，例如破坏食品或打入食品保安系统的痕迹。建立一个关于此类报告及应对措施追踪系统。

设施保安

出入

- 保持一个有效的员工身份证系统。所有进入设施的来访者都必须出示身份证明，在设施内期间必须有人陪同。
- 在员工离职时收回公司颁发的身份证、钥匙，更换锁密码。
- 确保员工佩戴明确标明其身份的标志（如彩色帽子或围裙、身份卡）。
- 限制某些带入设施的个人物品，特别要禁止携带枪支或其它武器。

- 对设施出入口、运输卡车、拖车或集装箱以及更衣室和所有储存场所的出入采取保安措施和限制措施。用警报器、摄像机、锁和围栏或其它适当措施防止未经授权人员出入。
- 所有来访者在设施内部时都必须有人陪同。制订在限制出入场所对未经授权人员执行的程序。
- 限制对送货、储存、以及食品原料和化学品储存场所的出入，防止未经授权人士接触食品。
- 限制对计算机数据系统的存取。采用防火墙、防病毒系统和密码进行保护，并定期更换。
- 限制人员接近室外的储水罐、水源、制冰机和传送水管。
- 限制人员接近暖气、通风和空调（HVAC）、电、煤气和蒸汽系统的中央控制装置，防止经由通风系统的污染。

发货/收货

- 货台应采取保安措施，防止未经授权的发货与接货。
- 所有送货时间必须事先安排，卡车司机送货时应出示身份证明。
- 发运文件应包含产品信息、运输公司名称、驾驶员信息和封条号码。
- 应要求发运单位对货物加防破坏封条，将封条编号，并在货物进入设施之前核查货运文件中所列的封条号码。
- 考虑编制一个发货和收货程序核查表（这有助于发现异常情况）。
- 如果发现送货文件作了可疑的改动，应当彻底调查。在调查过程中应将货物另行存放。
- 对送货卡车、拖车或集装箱采取适当保安措施：
 - 在仓库装货时应随手关门。
 - 在装货完毕后确保运货卡车、拖车和集装箱安全。
 - 在不使用时、用餐时和夜间将运货卡车、拖车和集装箱上锁。
- 在所有装有货物的集装箱上加封条，并保存一份封条日志，建立一个在整个集散过程中核查封条号码与状况的系统。
- 在中转仓库的临时储存设施应确保保安程序的实施。

设施

- 为人员和卡车指定有限制的具体入口和出口。
- 对所有入口和出口、通风口、窗户、室外冷藏和储存设施、拖车车厢以及散装货物储罐采取保安措施。
- 确保设施内部和外部有充足的照明。
- 如果可行，来访者停车场应远离主要设施。员工和来访者的车辆应当明确标志（如停车指示牌、标签等）。这样可以识别授权进入设施的卡车、拖车或集装箱，阻止爆炸企图。
- 危险的化学品储存区或库房应采取保安措施，远离食品的加工和储存场所。另外，此类储存设施应按照国家 and 地方的施工条例建造，确保通风安全。
- 处理外来邮件的场所应远离食品加工、储存或制作场所。
- 在所有供水设备上安装回流装置。

监测操作

员工

- 保持每日值班表，以便查对在/应在设施中工作的人员，并证实他们在应在的位置。
- 对所有员工进行适当监督，包括食品操作人员、清洁维护人员和计算机支持人员。
- 注意观察员工是否有反常行为（如反常的下班后久留、提前上班、对设施拍照或把公司文件从设施中带走）。

发货/收货

- 仅限从有了解而且声誉良好的供应商处采购食品配料、食品和包装材料。如有可能，要求对方提供保证书。
- 要求供应商对所有送货提前通知（电话、电子邮件或传真），通知应明确包括驾驶员姓名和封条号码等货运详情。

- 要求使用锁闭或密封的卡车、拖车或集装箱送货。保持收货核查日志。核对送货卡车的封条号码、状况和货单。记录封条号码以及卡车或拖车号码。
- 对于未事先安排的送货，在核查运输公司和货物期间，令其停在设施外。如果未知名的运输公司仅使用手提电话联系或者知名公司使用无人所知的电话/传真号码或电子邮件地址，则不要执行收货或发货。
- 只有业主单位的主管或其他代理人有权开封，并在送货日志上签名。如果因为同一次送货涉及多处站点或因为政府官员需要检查而在送货前需要开封，则应建立一个保证产品安全的系统。
- 对送达的产品、配料、包装材料、标签和退回的产品进行卸货监督。
- 在整个送货链中每一站都应当对上一站的封条进行核查。
- 检查收到的产品及包装箱是否有破坏或掺入杂质的痕迹：
 - 制订对运进的产品进行抽样检查或其它有效检查的计划；
 - 仓库负责人应当在提货单上注明关于产品、包装、标签和封条的任何问题；
 - 不要接受已知或怀疑掺入杂质的产品；以及
 - 检查食品是否有异常气味或迹象。
- 加工企业最好与收货单位达成协议，对产品进行抽样微生物检查或其它检查。
 - 要求制定在发运前先进行内部监测的计划。
 - 检查结果应当与发运前结果进行比较，以确定是否需要调整运输方法或程序。
 - 建立整套指挥系统，妥善管理检验抽样。
 - 抽样应标出明确标记并存放于有保安措施的场所。
- 确保离开设施的所有卡车都已加封。
- 保持封条使用日志。

储存/用水

- 保持准确的食物和化学品库存记录，以便发现无法解释的涨货或短货现象。记录应包括货物来源和发运日期等信息。
- 对储存设施（包括临时储存卡车、拖车或集装箱）、卡车、拖车、集装箱和轮船定期随机检查。记录并保留检查结果。指定专人负责检查，建立记录保管系统。
- 每天清点危险化学品或其它产品库存，发现差错应立即调查。
- 定期测试水和冰，确保使用安全。
- 定期检查设施内部和外部的储水和运水系统，以便发现破坏痕迹或异常情况。

应对措施

- 提高警惕，向有关部门报告可疑活动（例如未曾预约的维修、送货或可疑的来访者）。
- 加工企业、运输公司以及批发和零售商应确保产品能够追踪和回收。
- 必须事先制订程序，以便在发现产品可能危及公众健康时能迅速彻底地回收，将所有的相关食品从市场中清除。
- 保存详细的生产记录，包括包装批号或编码以及成品的储存或使用地点。
- 向前追踪——发运单位（包括接受联邦检查的肉类、禽类和蛋类加工企业）和运输公司应建立系统，以便能迅速有效地确定货物运送至批发商和零售商的位置。
- 向后追踪——从接受联邦检查的肉类、禽类和蛋类加工企业接收货物的批发商、零售商、运输公司和其它单位应能迅速有效地查明产品来源。
- 迅速有力地调查威胁或举报的可疑活动。
- 如果发生有关食品安全的紧急事件，首先与当地执法部门联系。

关于具体运输方式的进一步指南

每年世界上大约有 2005 亿公吨的食品跨国运输，60%采用海运，35%采用陆运，5%采用空运。在美国国内，大多数食品采用陆运（卡车和铁路）。从事食品运输的每一位人士必须理解自己在确保将食品安全运达目的地或受托人方面所发挥的作用和承担的责任。鉴于该运输系统涉及多式联运，在保护食品时必须采取多层次的方法。

关于所有运输方式的概要指南

确保承包发运人和受托人制订安全措施，能够保证产品安全和可追踪性，核实合同中规定的安全措施得到落实。保安措施应当包括：

- ◆ 设施/终端站周边地带安全；
- ◆ 对货运公司、卡车公司和板车运输公司的所有员工进行背景审查；
- ◆ 对所有员工实施有效的身份证系统。（建议参加运输保安局协调的“运输工人身份卡”（TWIC）项目）；
- ◆ 举行保安培训，让所有员工参加提高保安意识的培训，了解如何预防、发现和报告可疑活动；
- ◆ 建立追踪产品、卡车、拖车或集装箱/船只移动方位的系统（例如全球定位系统）；
- ◆ 保持记录系统，记录每一运输环节的经手人，这有助于追踪产品；
- ◆ 使用科学系统（例如 X 光扫描仪）检测集装箱是否遭受破坏，是否有放射性、生物和化学物质；
- ◆ 制订处理可疑产品的政策程序；以及
- ◆ 确保对货场中的所有集装箱始终采取保安措施。

航空

虽然与其它运输方式相比，食品空运量较小，但在使用空运时采取安全和保安措施仍然十分重要。

- 检查所有进入机场的卡车。
- 载运食品的卡车应当带有封条日志，对封条应进行检查，同时核对封条号码。
- 对抵达机场的集装箱进行检查后方可允许其进入。
- 如果发现对集装箱进行可疑或不符合规定的保养，立即向机场保安部门报告。
- 妥善设计内部和外部包装，以便产品受到破坏后顾客能发现并立即通知货主。在发运时提供产品说明和联系信息。

卡车

在美国，每天有大约两千一百万辆卡车运送产品。保证集装箱安全是一项十分艰巨的任务，因为有很多受到破坏的机会。

- 制订与实施驾驶员程序，在驾驶员停车用餐、给车辆加油和修理时确保卡车、拖车或集装箱安全。
- 设计和制造运输卡车、拖车或集装箱时应当便于上锁和密封，并便于进行有效的检查。
- 检查拖车门和封条，确保拖车能够加封。
- 空拖车随时上锁。
- 在运输过程中定时检查货物，确保没有受到损坏（例如利用在称重站过称的机会检查货物状况）。
- 加工企业、集散商和运输公司应当制订紧急情况应对计划，以便应对故障或犯罪活动。此类计划应当规定必要时如何通知联邦、州和地方政府有关部门。
- 驾驶员应当接受在行车过程中保持警惕性的培训（例如不要让人搭便车，在停车时不要向别人讲述装载的货物，注意周围环境，在无人看管时将卡车、拖车或集装箱上锁，避免进入照明条件不好的场所）。
- 防止未经授权者接触送货卡车、拖车或集装箱。要求驾驶员在途中——包括休息、用餐、过夜时——对卡车、拖车或集装箱采取保安措施。
- 驾驶员应当向有关部门报告异常情况，例如有人跟踪。
- 制订处理冷藏柜或拖车的锁被人打开时的应对程序。
- 对卡车采取追踪措施，以便对试图盗窃或劫持货物者产生威慑作用。确保妥善管理旅程时间日志，并为卡车提供通讯和追踪设备。
- 要求驾驶员对执行安全措施负责，防止在其控制下发生食品污染。

海运

港口规模巨大，可从水陆两路进入，地处大都会地区，货运繁忙，所以容易发生破坏活动。美国大约有80%的进口产品通过美国各海港进入，但美国海关仅仅对很少一部分集装箱进行现场检查，其余仅采用电子筛选方法检查。

- 检查进入港口的所有卡车。载运食品的卡车应当密封，驾驶员应当携带密封日志，封条应当查验。
- 拆封时必须要有港口人员在场，以便查验封条号码和状况。
- 发现可疑或不符合规定的集装箱保养活动应当立即报告港口保安部门。
- 监督开启舱口。
- 从远洋货轮上卸货时，应查看封条是否有破坏痕迹。建立记录系统。
- 对拆封作记录（例如政府官员拆封检查）。
- 海运公司代理人应当向进口商和海关经纪人提供轮船卸货记录以及在卸货和运输途中进行检查。
- 制订在检查过程中下载冷藏柜电子信息的政策与程序。（这将有助于发现异常状况）。
- 建立报告系统，如果卸货时发现可疑情况或破坏痕迹，应利用该系统报告。
- 港口设施在用餐时间和夜间应当上锁。
- 卡车/拖车离开货台后应立即关闭库门。

*进口商和出口商可考虑参加与海运有关的政府项目，例如：

- ◆ 海关贸易伙伴反恐项目（C-TPAT）
- ◆ 安全商务项目
- ◆ 集装箱保安项目
- ◆ 海运公司协议

铁路

铁路运输是商品运输系统中一个不可分割的部分，因此，有必要认识到未加保护的集装箱很容易遭受破坏，并应当采取措施防止该薄弱环节出现问题。

- 使用专用有盖车厢载运食品。
- 如果装有货物的集装箱需要在铁路货场停放，无论时间长短，都必须采取保安措施，以防破坏。
- 在车辆停站时对罐车上的锁/封条进行检查。
- 存放于铁路货场的空集装箱应当随时上锁。
- 在车辆进入货场后和机车驾驶员离开之前检查货运文件。
- 在货物抵达后和出发前检查封条。

#

-
- 如果您对本指南有疑问或需要澄清某些内容，请洽 FSIS 技术服务中心，电话号码是 1-800-233-3935。
 - 入希望获得更多份数的指南，请访问：<http://www.fsis.usda.gov>；或致电 202-720-9113。
 - 欲了解腐食品运输安全与保安的进一步信息，请查阅下列网站：
 - *美国农业部农产品行销服务局：<http://www.ams.usda.gov/tmd/tmdsea.htm>
 - *交通安全局：www.tsa.dot.gov
 - *食品药品监督管理局：<http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/secguid.html>
 - *联邦航空局：<http://www.faa.gov>
 - *美国邮政总局：<http://www.usps.com/cpim/ftp/pubs/pub166/welcome.htm>
 - *美国海关：<http://www.uscustoms.treas.gov>
 - *美国铁路协会：<http://www.aar.org>
 - *美国卡车运输协会：<http://www.trucking.org>
 - *全美货物保安理事会：<http://cargosecurity.com/ncsc>

*世界卫生组织: <http://www.who.int/fsf>

*可搜索政府网站, 寻找可用于强化企业保安计划的资金来源 (例如拨款或贷款)。

美国农业部 (USDA) 在其所有项目和活动中禁止基于种族、肤色、原国籍、性别、宗教、年龄、残障状况、政治信仰、性取向、婚姻或家庭状况的歧视。(上述禁止歧视的基础未必适用于所有项目。) 需要以其它方式 (盲文、大字体版本、录音带等) 提供计划信息的残障人士请洽农业部 TARGET 中心, 号码是 202-720-2600 (语音和 TDD)。

欲投诉歧视案例, 请写信至 USDA, Director, Office of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 14th and Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410; 或致电 202-720-5964 (语音和 TDD)。美国农业部是机会均等服务机构和雇主。

2003 年__月

附件

商业食品运输流程图举例

