

美国食品防护计划与HACCP

吕青 张明 成十周 杨倩

电话:0532-80887155

邮箱:sck607@sina.com

我们的食品安全吗？！



内容

- 1 美国食品防护计划的背景
- 2 美国食品防护计划涉及的内容
- 3 食品防护计划的建立和实施
- 4 食品防护计划与HACCP的关系

1 美国食品防护计划的背景

食品安全是世界各国政府、食品生产企业和消费者公共关心的问题。

food safety

food security

“911”事件

食品防护计划

2 美国食品防护计划涉及的内容

A | L | E | R | T

ASSURE

LOOK

EMPLOYEES

REPORT

THREAT

2.1 确保 (ASSURE)

了解的供应商

鼓励的供应商执行食品防护措施

要求给车辆/集装箱/铁路车厢上锁和/或贴封

监控采购原料的卸货

2.2 监督 (LOOK)

实施产品处理系统

追踪原料

将产品标签存放在安全场所，并销毁过期
或废弃产品标签

2.2 监督 (LOOK)

限制进入和检查设施

对成品实施追踪

鼓励的仓储运营部门执行食品防护措施

2.3 员工 (EMPLOYEES)

对员工进行背景核查

了解在车间内工作的人员

制定员工身份识别系统

2.3 员工 (EMPLOYEES)

限制员工进入

防止客户进入的设施内的关键区域

2.4 报告 (REPORT)

定期评估安全管理系统的有效性

实施食品防护随机检查

建立和保存记录

评估吸取的教训

2.5 威胁 (THREAT)

- 隔离认为已受到影响的所有产品
- 联系相关执法部门

3 食品防护计划的建立和实施

步骤一：进行食品防护评估

进行评估的区域包括外部安全、内部安全、加工安全、储存安全、运送/接收安全、水/冰的安全、人员安全、邮寄处理安全等

3 食品防护计划的建立和实施

步骤二：制定食品防护计划

制定一些经济有效的预防性的操作计划，将那些易受攻击的可能性降到最小。

3 食品防护计划的建立和实施

- 步骤三：完成食品防护计划

影响计划有效履行的主要因素包括职责分工、人员培训、进行演练、建立联络名单、检查召回计划。

4 食品防护计划与HACCP的关系

- 关注点
- 食品安全体系
- 预防性
- 发展变化

● 请各位专家批评指正
谢谢!