



设施和环境

FSKN2

GFSI 的基本要求

- 组织应确保场地和设施得到维护，从而能够生产出安全的产品。

标准

- 地点
- 现场周围环境维护
- 设计和布局
- 制造
- 设施的维护
- 窗户和门
- 照明

地点



- 当地的商业活动不应影响产品的安全 and 质量
 - 尘
 - 烟
 - 气味
 - 挥发性化合物
 - 共用的排水系统
 - 害虫聚集地

场地周围环境维护

- 妥善保存设备，清除垃圾和废物，并把工厂附近的杂草除净。
- 维护好道路、庭院和停车场。
- 提供足够的排水管道。
- 废弃物处理系统不应存在导致污染的隐患。



设计和布局

- 为设备放置和材料储存提供足够的空间，以便进行维护和清洁操作。
- 非常需要有单独指定的进入点。
- 在加工区和重要地点的入口处提供足够数量的洗手装置。
- 应有足够多的随时可供使用的厕所。
- 有足够的供水，且供水来自充足的水源。
- 管道规格合适，设计合理。
- 注意卫生，减少食品、食品可接触到的表面和食品包装材料受到污染的可能性。
 - 有足够的食品安全控制和实际操作。
 - 有效的设计 – 物理分隔，从地点、时间、分区、气流和关闭系统等方面入手，从而分隔开不同的作业区)

室内设计



- 设施应使用合适的材料建造。地板、墙和天花板应易于清洁。
- 固定装置和管道的水滴或冷凝水不应污染食品、食品接触到的表面或食品包装材料。
- 提供充足的通风条件，最大限度地减少不良气味，以防止食品受到污染。
- 提供足够多的屏障或其他防护措施，使食品不受苍蝇、昆虫、鼠类和鸟类的侵害。

室内设计



- 设备应设计成可充分清洗和可维修型的。
- 食品接触表面应是防腐蚀的，并用无毒材料制成。
- 食品接触表面应状态良好、耐用并容易清洗、维护和消毒。
- 食品接触表面的缝隙应紧密粘合或得到维修处理，从而最大限度地减少食品碎渣、灰尘或有机物在其中积存。

设施维修



- 建筑物、固定设备及其他实物设施应在清洁的条件下维修，并得到高质量的修理。
- 应设置防护屏障以防止害虫进入。
- 应定期打扫建筑物和建筑物的各部位。

储存



- 原材料和最终产品应储存在不会受到物理、化学、微生物和过敏原物质侵害的地方，以及食品及其包装不会变质的地方。
- 储存 = 高风险
- 运输装载程序应得到控制。

废弃物



- 废弃物应存放在封闭的容器中，与加工区的任何仓库完全分开。
- 应设有完备的废弃物清除程序。
- 防止鼠类和飞虫等害虫的侵袭。

窗户和门



- 窗户和门是害虫和可能的污染物侵入的薄弱环节处。
- 应在门窗的位置采取防护/屏障保护措施。
- 玻璃窗可能会导致严重污染。
- 应设置关门程序。

照明



- 要在生产全过程中保持足够的照明强度以确保生产操作能正确进行。
- 正确颜色的灯光十分重要，尤其是在检查过程中。
- 考虑储存区内的照明。
- 仔细关注照明维修程序。

监测

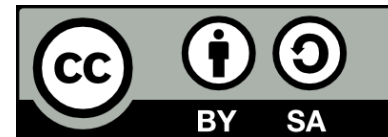


- 定期检查场地和设施是极其重要的工作。
- 应尽早采取纠正行动。
- 把要求的标准告诉你的同事并鼓励反馈意见。

有什么问题？



再次使用许可证



- 使用 “知识共享署名-相同方式 3.0 Unported (CC-BY-SA)” 发放许可证的 © 2009 可口可乐公司和密歇根州立大学。
- 来源: © 2009 密歇根州立大学, 原创在 <http://www.fskntraining.org>, 使用 “知识共享署名-相同方式 3.0 Unported” 发放许可证。
- 如欲查看本许可证, 请访问 <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> 或发信到以下地址:
Creative Commons
559 Nathan Abbott Way,
Stanford, California 94305, USA