



产品污染控制

FSKN 8

GFSI 的基本要求

- 组织应确保拥有适当的设施和程序来控制产品的物理、化学或生物污染。应进行适当控制，尽量减少杂质污染的发生。

演示文稿大纲

- 产品污染控制的重要性
- 定义
- 法律规定和客户要求
- 防止污染的重要步骤
- 监测

产品污染控制的重要性

- 产品污染控制是防止食品被污染或掺杂有害物质的重要措施，污染食品或掺杂有害物质的食品可能损害或危害消费者健康。
- 食品一旦被污染，可能很难或无法再将食品净化。预防是关键。

定义

- 污染物
 - 可能危害食品安全和适用性的任何生物或化学因素、杂质或其他并非有意添加到食品中的物质。
- 污染
 - 将污染物引入食物或食物环境中出现污染物。

定义

- 危害（国际食品法典）
 - 食品所含的可能会对健康造成不良影响的生物、化学或物理因素，或者食品存在状况。
- 危害（美国食品安全控制体系的规定）
 - 在疏于控制的情况下，可能导致生病或受伤的生物、化学或物理因素。

定义

- 控制措施

- 可用于防止或消除危害食品安全的有害物质或将其降低到可接受水平的任何行动和活动。

法律规定和客户要求

- 参照关于具体污染物限制的国家立法和规章。
- 请注意，并非所有的潜在污染物都是有害物质。事实上，有些规章规定了食品中杂质的允许限度。
 - 例如：美国食品及药物管理局杂质处理标准手册 (<http://www.fda.gov/food/guidancecomplianceregulatoryinformation/guidancedocuments/sanitation/ucm056174.htm>)
- 客户的要求往往更严格，而且在合同中指定。

产品污染控制四个“P”

- 人
- 产品（原材料及包装）
- 厂房
- 害虫

(我们已经在本次研讨会的其他模块讨论了许多这类问题)

污染控制 - 人

- 个人卫生 - 清洁、洗手等
- 个人行为 - 外来异物的控制 (例如珠宝首饰) 和潜在微生物污染物。
- 污染控制最有效的人员管理方法是让他们明白如何正确执行其任务、监督和监测其活动。

污染控制 - 原料

- 进厂的原料可能是污染物和食品危害的重要来源。
- 在考虑原料方面的产品污染控制时，应按如下步骤执行：
 - 原材料规格
 - 原材料检验
 - 拒收不合格批次的产品
 - 走访供应商

污染控制 - 厂房

- 对设施和设备加以设计，尽量减少污染的可能性。
- 玻璃材质的部分必须加以防护。
- 金属和塑料材质的部分应予以防护 - 通过良好的设计、有效的维护保养以及监控措施对物理性危害进行控制

污染控制 - 害虫

- 减少厂房外部和内部吸引和滋生害虫的机会（垃圾，高草，厂房和外部的开口和通道，设施内部的舒适环境等）
- 有效的害虫监测和控制程序。
 - 保持纪录，以便知道什么时候害虫活动更频繁。
 - 害虫活动可以是季节性的。
- 害虫控制装置的适当放置（例如，不要将捕虫器和“灭蝇灯”置于未遮盖产品或食物准备区的上方）。

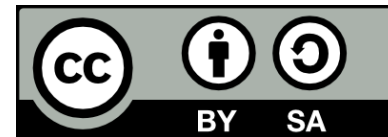
监测

- 原料规格以及收到材料实际存在污染物和有害物质的情况。
- 个人卫生和行为 – 观察员工实际操作。
- 设施和设备设计，预防性保养和维修。
- 害虫控制计划。
- 消费者投诉记录 – 尤其对物理性危害和异物的分析有帮助。

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