

纠正措施

FSKN 12

GFSI 的基本要求

- 食品企业必须确保能够迅速地实施纠正措施，从而尽可能地防止不合格情况的继续发生。

陈述大纲

- 定义
- 纠正
- 纠正措施
- 管理和记录

定义

- 纠正
 - 为消除不合格产品所采取的措施
- 纠正措施
 - 消除造成不合格产品或其它不符合要求的情况所采取的措施。

纠正

- 对潜在的不安全的产品进行的纠正可以与纠正措施同时进行。
- 纠正包括下述方法：
 - 重新加工
 - 深度加工
 - 消除不合格情况的负面效果（例如：用作其它用途或贴上特殊标签）
- 如果可能的话，纠正方法应该提前做出计划。

纠正措施

- 造成不合格情况的原因可能不止一项，这些必须在纠正措施中表明
- 纠正措施：
 - 包括原因分析
 - 防止不合格产品的再次发生
 - 尽可能地提前做出计划

纠正措施的组成部分

- 纠正并消除不合格产品（偏离情况）的起因，恢复过程控制
- 确定在过程偏差情况下生产出的产品，并决定这些产品的处理方法

如何检测不合格产品？

- 必须有认真计划的监测程序来监测食品安全危害的重要参数
- 监测程序必须具体表明：
 - 监测程序的类型（什么样的监测程序）
 - 监测所采用的程序（如何进行监测）
 - 应用监测程序的频率或最长的时间间隔（何时进行监测）
 - 确定负责实施监测程序的责任人（谁负责监测过程）

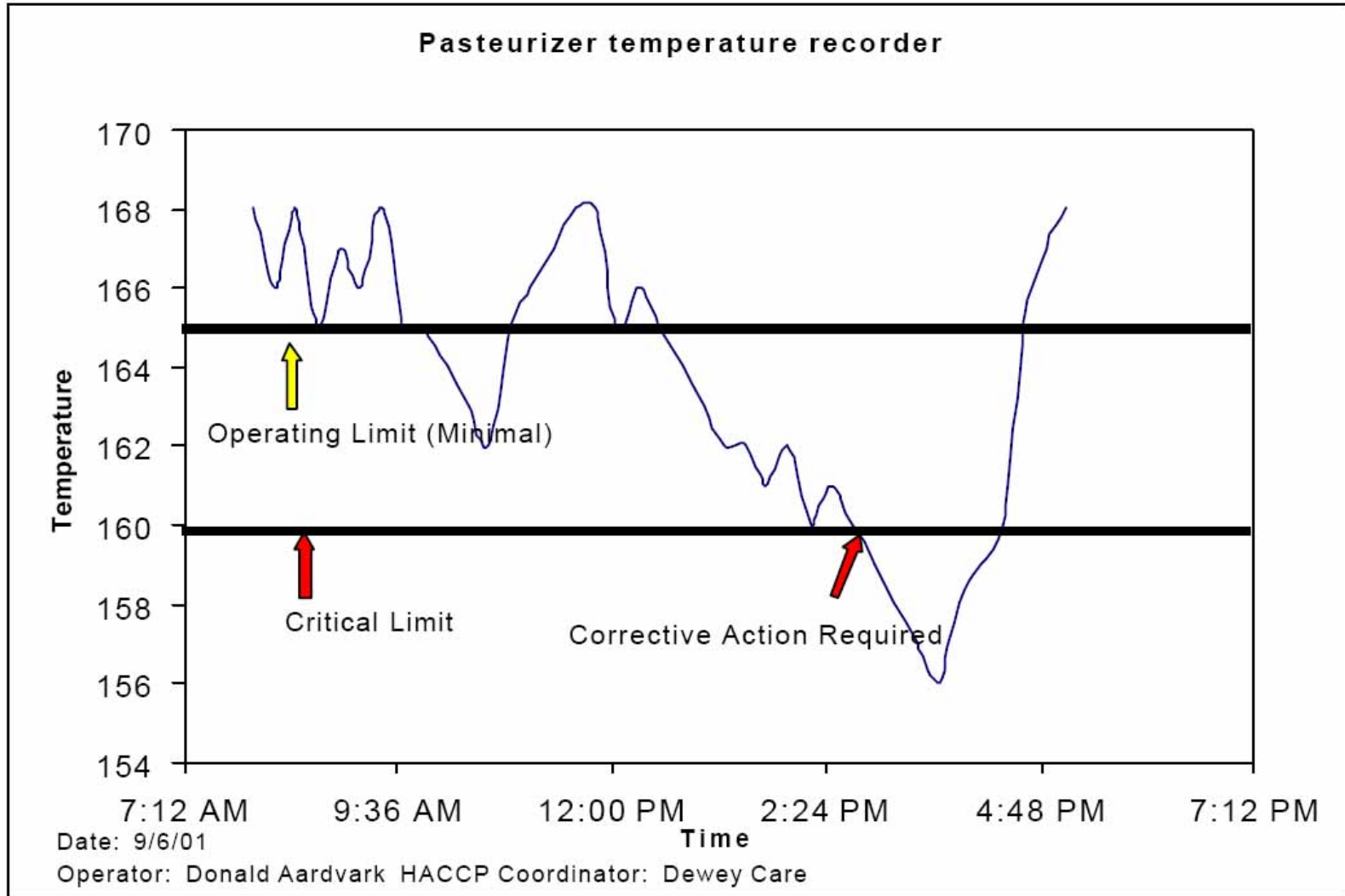
监测和抽样

- 连续检查
 - 自动监测设备、传感器和监视
 - 监测（举例）
 - 温度
 - 时间
 - pH值
 - 湿度
 - 保证生产的所有产品都达到了接受标准

监测和抽样

- 不连续的检查/抽样
 - 用途是：
 - 检测配料（原材料）
 - 发现和解决失去控制的过程
 - 定点检查连续的系统
 - 对产品批次进行统计抽样
 - 监测概率与所取样的产品批次的不合格率有关
 - 不连续检查只提供有限的保障

流程监测举例



ISO 22000:2005的相关要求

- 在不合格产品发生时采取的纠正方法和纠正措施的计划应该尽可能地在食品安全计划中具体说明
- 所采取的措施必须达到下述效果：
 - 找到不合格情况的原因
 - 把相关因素得到控制
 - 避免不合格情况的再次发生

ISO 22000:2005

- 不合格产品的纠正措施和控制：
 - 必须建立和保持一个文档纪录程序，该程序应该包括以下内容：
 - 对受到影响的终端产品进行检定和评估，从而确定是否所采取了适当的处理方法
 - 对所采取的纠正措施的总结回顾

纠正

- 所有的纠正行为必须：
 - 获得相关责任人的批准
 - 对不合格产品的特性、产生的原因和造成的后果等信息进行记录，包括追踪不合格批次的产品所需的各种信息

ISO 22000:2005 纠正措施

- 这些纠正措施包括：
 - 对不合格产品（包括客户投诉）进行回顾和评估
 - 对检测结果中可能反映失控情况的趋势进行回顾和评估
 - 确定不合格的原因
 - 评估采取纠正措施的必要性，从而防止不合格情况的发生
 - 确定和实施所需的纠正措施
 - 记录所采取的纠正措施的结果
 - 对纠正措施进行回顾和评估，确保它们的有效性

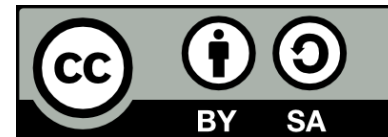
记录

- 纠正措施和不合格产品的记录必须包括下述内容：
 - 真实的产品生产记录
 - 记录下述内容的标准表格：
 - 问题产品的数量、偏差、原因、日期、编号和责任人的姓名等
 - 政府权威部门对问题产品的最终处理所提出的建议
 - 出问题的所有部门的准确记录
 - 处理不合格情况的程序的声明

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