



不合格产品的控制

FSKN 13

GFSI的基本要求

- 食品企业必须确保能够找到并控制所有的不合格产品，从而防止误用或送发不合格产品。

课程大纲

- 定义
- 对不合格产品的规定
- 管理和记录

定义

- 不合格产品

- 在过程失控的情况下生产的产品被称作不合格产品，失控的流程必须进行纠正。
- 包括最后一次正常流程合格产品之前所生产的所有产品

对不合格产品的要求

- 除非能够确保以下情况，否则需要采取适当的措施来防止不合格产品流入食品链
 - 需要关注的食品安全危害已经降低到规定的可接受的范围内，
 - 需要关注的食品安全危害在进入食物链之前将会降低到规定的可接受的范围内，或者
 - 尽管出现了不符合要求的情况，然而需要关注的食品安全危害仍然处于规定的可接受的范围内

对不合格产品的规定

- 在进行评估之前，企业必须控制滞留所有批次的不合格产品
- 如果产品在脱离企业控制后被认定是不安全的，企业必须立即通知相关方，并启动产品撤回程序
- 对不安全产品所采取的控制措施、处理措施和相关授权等信息必须记录

ISO 22000:2005 产品评估与产品发放

- 如果符合下述情况之一，受到不合格情况影响的每一批次的产品可认为安全可以发放：
 - 来自监测系统之外的证据显示控制措施已经发挥了作用
 - 有证据显示针对特定产品所采取的各种控制措施的效果符合预计要求
 - 抽样、分析和/或其他核查结果表明受到影响的产品食品安全危害处于规定的可接受的范围内

ISO 22000:2005 不合格产品的处理

- 在对问题产品进行评估之后，如果该批次产品不符合发放规定，必须按照下述措施之一对这些产品进行处理：
 - 重新加工这些产品或者对这些产品进行深加工，以确保消除食品安全危害，或者食品安全危害被降低到规定的可接受范围内
 - 销毁这些产品和/或把这些产品当作垃圾进行处理

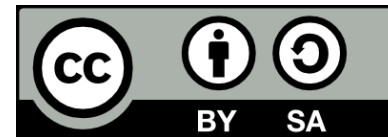
记录

- 纠正措施和不合格情况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的表格：
 - 问题产品的数量、偏差、原因、日期、编号、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