

食品防卫计划*

鲑形目鱼类**养殖人员和加工者 食品防卫安全措施

机构(或公司)名称: _____

地点: _____

FSIS 机构编号: _____

我在此签名, 即表示我确认本机构已根据本文件实行措施。

正楷填写姓名: _____ 职衔: _____

签名: _____ 日期: _____

*本计划由行业代表、RTI International、HACCP Consulting Group 及美国农业部食品安全和检查服务处 (Safety and Inspection Service) 联合制订。

**术语“鲑形目鱼类”根据修订《美国联邦肉类检查法》的《2014 年农业法案》定义, 删除了术语“鱼类”, 旨在确保“所有鲑形目鱼类和相关产品”接受 FSIS 管辖和检验。

目录

简介	1
1 食品防卫计划管理.....	3
1.1 一般性计划安全.....	3
1.2 一般性安全培训.....	3
1.3 一般性信息安全.....	4
1.4 调查安全疑虑.....	4
1.5 安全应急联系人.....	5
2 生产农场安全措施.....	6
2.1 生产农场一般性安全.....	6
2.2 生产设施存储安全.....	6
2.3 生产设施装运/接收安全.....	7
2.4 生产设施水/冰安全.....	7
2.5 生产人员安全.....	8
3 加工安全措施.....	9
3.1 加工设施 - 外部安全.....	9
3.2 加工设施 - 内部安全.....	9
3.3 加工安全.....	10
3.4 加工设施 - 存储安全.....	10
3.5 处理设施 - 装运/接收安全.....	11
3.6 加工设施 - 成分/水/冰安全.....	12
3.7 加工设施人员安全.....	12
附件 A	
食品防卫计划审查表.....	A-1

简介

食品防卫计划

鲶形目鱼类食品防卫安全措施：
安全措施：养殖人员和加工者

食品防卫是指采取措施，减少有人蓄意污染食品供应，来危害公共健康、破坏我们的经济或您的企业的机会。

宗旨：

本自愿计划记录您为保护鱼类制品和养殖场及/或食品生产业务不受蓄意破坏的措施。受 *FSIS* 管制的机构填写此模板即导致制订一项食品防卫计划。

益处：有了食品防卫计划，您将为确保更加安全的食品供应作出贡献。您还将保护公众健康、您的员工及您的生计。实施一项食品防卫计划支持《第 9 号国土安全总统令》(Homeland Security Presidential Directive 9) 的目标：*美国农业和食品防卫*。一个功能充分的食品防卫计划也可：

- (1) 提高公众对鱼类食物供应安全的信心；
- (2) 体现采取积极、主动的措施来保护国内鱼类产品的承诺；
- (3) 增加沟通和运营效率；
- (4) 减少盗窃可能；
- (5) 减少对更多的食品防卫规范的需求；
- (6) 降低蓄意行为会导致不安全产品和经济损失的风险；
- (7) 降低保险费率；及
- (8) 降低企业责任的潜在风险。

说明：

1. 在每个章节中，勾选当前已实施或将要实施计划前的方框。无需勾选所有方框。**对每座设施，并非所有建议的措施都是适当或必需的。**
2. 在每个小节下面的大方框中，记录实施的任何其他安全措施。
3. 阅读本食品防卫计划并签署首页。

本食品防卫计划分为三个主要部分：(1) 所有鱼类企业；(2) 鱼类生产者或养殖场，和 (3) 鱼类加工者。生产者和加工者章节具有用于操作中特定区域的子章节。

请仔细阅读整个文档并关注那些涉及您的活动的章节。将本文档中的建议对比应对潜在蓄意污染的当前程序和控制措施，并在适当时考虑向您的流程或计划增加措施。本食品防卫计划可能包含您的机构已实施的许多安全措施。您可能也有其他计划，来促

进实行食品防卫计划，如应急计划、召回计划和安全计划等。可以在提供的方框中引用这些计划。

此文件提供有关您可以考虑或已经实施的工具或其他安全计划的信息。

附加指南在以下网址备案：<http://www.fsis.usda.gov/fooddefense>

***构成一份功能充分的食品防卫计划的四项要素：**

1. **编写：**签署本文件即达到该要素要求。
2. **实施：**机构具有并实施本文件中列述的措施即达到该要素要求。
3. **测试：**定期监测即达到该要素要求。可以通过采用简单措施进行监测，如检查锁闭的门或事先不宣布而检查周边。监测可使用一份表格如**附件 A**予以记录。并非所有的安全措施都需要以同样的频度测试。
4. **审查和保持：**至少每年审查计划，酌情修订计划，并采取适当行动，达到该要素要求。

本食品防护计划创建后，在工厂经理继续审查程序时将继续发挥作用。可以使用附件 A 中提供的工作表审查程序。每次审查计划时，根据需要，考虑实施新的或额外的工具或措施。

食品防卫计划管理

1.1 一般性计划安全

目标：根据需要，实施、保持和更新本计划和其他相关计划。

- 指定个人或团队负责实施、管理和更新食品防卫计划。
- 保持并定期审查一份产品召回计划。
- 培训主要人员了解产品召回/撤回程序。

在下述位置列出、随附或记录可促进实行食品防卫计划的任何其他措施或计划（即安全计划、危机计划和疏散计划）。

1.2 一般性安全培训

目标：与员工沟通计划，并确保其具有安全意识。

- 向包括新雇员在内的所有员工提供安全措施认识培训。
- 定期向员工提供安全措施认识进修培训。
- 培训员工举报可疑活动或观察到的异常现象。

安全培训中使用的任何其他措施列出如下。

1.3 一般性信息安全

目标：确保保护敏感信息。

- 控制与敏感信息，如文件、现场平面图和农场或加工详细信息（例如，流程图、平面图、图纸等）的接触。
- 通过防火墙及/或密码，保护对电脑系统的访问。

用于保护信息安全的其他措施列出如下。

1.4 调查安全疑虑

目标：鼓励在疑虑变为食品防卫事件前采取行动。

- 鼓励举报异常报告。
- 员工接受了培训，能够制止相关活动，以尽量减少潜在的食品防卫事件。
- 对举报的安全违规（如警报、疑似毁损）予以调查
- 实施程序，确保扣留可疑或掺假的产品或可能有害的物质。
- 调查顾客的意见。

用于调查安全疑虑的任何其他措施列出如下。

1.5 安全应急联系人

目标：需要时联络获得援助。

- 随时更新工厂联系人信息。
- 随时更新应急联系人信息(见下文)。

公司及应急联系人列表	电话号码
经理	
当地 FSIS 人员	
FSIS 一线主管	
当地警察/郡治安官	
当地卫生部门	
其他援助(推广机构, 行业协会)	

用于紧急联系安全的任何其他措施或姓名和联系人号码列出如下。

--

生产农场安全措施

2.1 生产农场一般性安全

目标: 防止人员擅自出入或未经批准的材料进入设施。

- 酌情张贴“禁止擅入”标志。
- 指示农场人员监视和报告农场中未经授权的人员。
- 清楚标明仅允许经授权员工进入的任何限制区域。
- 将访客、宾客或其他非员工限制在非敏感区域, 除非有员工陪同, 或符合设施的政策。

用于一般性安全的任何其他措施列出如下。

2.2 生产设施存储安全

目标: 防止存储物品被盗或受污染。

- 限制进入包括进料存储在内的存储区域。
- 保持限制性物质的安全。
- 调查库存的异常变化。
- 培训员工报告潜在毁损。

用于保证存储安全的任何其他措施列出如下。

2.3 生产设施装运/接收安全

目标：保护运输物品不受蓄意污染。

- 密切监视活鱼运输车辆的装卸。
 - 如果由第三方或捕鱼船员进行监视，确保他们已接受食品防卫培训。
- 保持运输活鱼车辆的链状监督记录。
- 鲜活产品的接收由授权人员核实，并检查交货是否有毁损。
- 只能从经联邦检查的饲料厂接收饲料。
- 选择运输公司时考虑安全性。

用于装运/接收的任何其他安全措施列出如下。

2.4 生产设施水/冰安全

目标：防止水或冰被蓄意污染。

- 限制接触水源。
- 指示员工留意可能污染水池的集水区的活动。

用于确保水/冰安全的任何其他措施列出如下。

2.5 生产人员安全

目标：降低生产农场人员蓄意破坏的风险。

- 培训农场员工了解安全程序。
- 指示临时员工和正式员工仅呆在工作所涉区域。
- 定期向员工提供安全措施认识进修培训。
- 培训员工举报可疑活动或观察到的异常现象。

用于确保人员安全的任何其他措施列出如下。

加工安全措施

3.1 加工设施 - 外部安全

目标: 防止人员擅自出入或未经批准的材料进入设施。

- 确保工厂地面安全, 以防止擅自进入(如安装篱笆、张贴“禁止擅入”标志)。
- 张贴“禁止擅入”标志。
- 提供外部照明, 吓阻擅自活动
- 采取安全措施, 控制人员和车辆进入工厂和/或停车场。
- 安装摄像头, 监控交通/安全。

用于确保外部安全的任何其他措施列出如下。

3.2 加工设施 - 内部安全

目标: 保护建筑物和系统免受蓄意破坏。

- 安装和测试应急照明和报警系统。
- 清楚标示紧急报警系统的控制装置的位置。
- 清楚标明限制区域。
- 定期检查敏感或安全区域的钥匙保管。
- 仅允许授权员工进入工厂内实验室。
- 限制对以下系统控制装置的接触:
 - 供暖、通风、空调
 - 水
 - 气(丙烷或天然气)
 - 电
 - 消毒或化学输送系统

用于确保室内安全的任何其他措施列出如下。

3.3 加工安全

目标：保护产品在整个生产过程免受蓄意污染。

- 尽可能限制对产品、生产和鱼存放桶的接触。
- 在使用之前，检查容器或包装是否有毁损迹象。
- 保持返工使用记录。
- 部署确保可追溯性的系统。

用于确保加工区域安全的任何其他措施列出如下。

3.4 加工设施 – 存储安全

目标：防止存储物品被盗或受污染。

- 监控存储区域的出入，包括内部存储、外部现场和低温干燥存储区域。
- 定期检查成品存货是否有无法解释的增减。
- 对内部和外部存储的接触，包括饲料存储和潜在危险材料的存储（即，农药、化学品），仅限由指定员工进行。

用于确保存储安全的任何其他措施列出如下。

3.5 处理设施 – 装运/接收安全

目标：保护运输物品不受蓄意污染。

- 卸货拖车和油罐车在工厂内未进行装卸时，保持上锁或有人看管。
- 入货上锁或密封以确保安全，并检查是否有潜在毁损。
- 密切监视原材料、活鱼、加工中使用材料或成品的运输车辆的装卸。
- 监视进出车辆是否有可疑活动或毁损证据。
- 外运货物使用防撬锁，或记录密封和封条号码（如使用）。
- 退回的货物在验收或使用前，在一个单独的指定区域进行检查。
- 保留退回货物的记录。

用于装运/接收的任何其他安全措施列出如下。

3.6 加工设施 – 成分/水/冰安全

目标：防止水或冰被蓄意污染。

- 通过锁门/安装大门，仅限指定员工接触水源。
- 限制接触制冰设备。
- 限制接触饮用水储水罐和循环用水系统。
- 检查水管线，确定是否可能毁损（例如目视检查，确定基础设施的物理完整性及连接）。
- 与当地卫生官员作出安排，确保如果公共供水受破坏而无法饮用则向机构立即发出通知。
- 控制受限成分。
- 索取供应商食品安全/安全信息。

用于确保成分/水/冰安全的任何其他措施列出如下。

3.7 加工设施人员安全

目标：确保只有授权人员在给定的时间在设施中。

- 识别设施中员工到位的方法。
- 在现场时，非员工应有人护送，并被限制在相应区域。
- 对新雇员开展背景或征信调查。
- 限制员工和非员将某些物品带入设施（例如，私人物品、相机）或拿走。
- 培训所有设施员工了解食品防卫和安全意识及程序，作为其岗位培训、入职培训和年度进修培训的一部分。

请列出用于确保人员安全的任何其他措施。

附件 A

食品防卫计划审查表

填写本表格，记录对本食品防卫计划的监控、测试或审查情况。并非在每次填写本表格时都必须或需要审查所有措施。应每年审查食品防卫计划的所有部分。

监控、测试和审查的方案或措施	方案或措施是否仍然存在？ 是/否	根据需 要更改？ 是/否	描述计划的更改	预计 完成日期	实际 完成日期

审查日期：_____ 进行审查的人员：_____