



2012年3月2日星期五

公告 814 號—03/12—食品安全預防控制聯盟—美國

在 2011 年 1 月，協會通知各位會員，《食品安全現代化法》成爲法律的目的在於加強在美國生產的和自他國進口的食品的安全性並防止食源性疾病。

協會希望更新目前關於新法執行的最新情況。在 2011 年 12 月，食品藥品監督管理局簽發了下面一則公告。目前，該新法將如何應用於運輸公司，仍尚未清晰。

最新的執行情況見如下鏈結：

www.fda.gov/Food/foodSafety/FSMA/ucm250568.htm

背景

食品藥品監督管理局原定於 2012 年上半年簽發該規定，要求各機構對人類和動物食品採取適當的措施，以避免食源性疾病。美國食品藥品管理局聯合伊利諾斯州食品安全和健康技術研究院（IIT IFSH），創立了食品安全預防控制聯盟（FSPCA），爲防止生產過程中的人類和動物食品污染開發培訓課程和資料。聯盟開發的資料將會使企業，尤其是小型企業和中型企業，更好地履行新的預防控制規定。

聯盟是由食品藥品監督管理局、當地和國家食品保護組織的成員、食品企業和學術界成員組成。向國內食品安全領域認可的領導機構——伊利諾斯州食品安全和健康技術研究院提供一年 1,000,000 美元的資助。

聯盟對企業的支持

在食品安全聯盟下，各機構被要求開發評估食品安全風險的計畫，並確定防止這些風險的預防措施。這些計畫同時也必須包括生產商如何監督預防措施以確保這些措施在發揮作用，並記錄下整個監督過程。生產商還必須開發一套行動計畫應對修正問題。

聯盟將：

- 爲食品企業和管理人員開發標準化風險分析和預防控制培訓以及遠端教育模組；
- 在 IIT IFSH 位於貝德福德的 Moffet 校區設計和發表最新的遠端學習培訓入門；
- 開發“培訓培訓人員”資料和學員教育配置系統；
- 爲中小型食品公司建立技術協助網絡；
- 加強預防控制的產品/產業環節特定的指引工作；
- 爲進一步加強預防性控制措施而獲取知識差距和調研需要；和
- 確認和優先考慮廣泛使用的預防性控制措施的需求和臨界極限。

UK P&I CLUB



LP Bulletin

其他聯盟

食品安全聯盟以 FDA 以及代表學術界、行業和政府的組別之前培養的海產品和新鮮產品聯盟為模型。海產品 HACCP 聯盟于 1994 年創立，而產品安全聯盟則建立於 2010 年。

聯盟會員

來自人類和動物食品學術界、行業和科學組織以及政府部門的代表將會參加食品藥品安全管理局和 IIT IFSH 管理人員籌畫的指導委員會。組織委員會與 2011 年 12 月 20-21 在華盛頓召開的籌畫指導委員會首次會議上選定會員。

資訊來源： George Radu
UK P&I (Americas)
San Francisco, USA
George.radu@thomasmiller.com