



2012年3月2日星期五

公告 814 号—03/12—食品安全预防控制联盟—美国

在 2011 年 1 月，协会通知各位会员，《食品安全现代化法》成为法律的目的在于加强在美国生产的和自他国进口的食品的安全性并防止食源性疾病。

协会希望更新目前关于新法执行的最新情况。在 2011 年 12 月，食品药品监督管理局签发了下面一则公告。目前，该新法将如何应用于运输公司，仍尚未清晰。

最新的执行情况见如下链接：

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

背景

食品药品监督管理局原定于 2012 年上半年签发该规定，要求各机构对人类和动物食品采取适当的措施，以避免食源性疾病。美国食品药品监督管理局联合伊利诺斯州食品安全和健康技术研究院（IIT IFSH），创立了食品安全预防控制联盟（FSPCA），为防止生产过程中的人类和动物食品污染开发培训课程和资料。联盟开发的资料将会使企业，尤其是小型企业和中型企业，更好地履行新的预防控制规定。

联盟是由食品药品监督管理局、当地和国家食品保护组织的成员、食品企业和学术界成员组成。向国内食品安全领域认可的领导机构——伊利诺斯州食品安全和健康技术研究院提供一年 1,000,000 美元的资助。

联盟对企业的支持

在食品安全联盟下，各机构被要求开发评估食品安全风险的计划，并确定防止这些风险的预防措施。这些计划同时也必须包括生产商如何监督预防措施以确保这些措施在发挥作用，并记录下整个监督过程。生产商还必须开发一套行动计划应对修正问题。

联盟将：

- 为食品企业和管理人员开发标准化风险分析和预防控制培训以及远程教育模块；
- 在 IIT IFSH 位于贝德福德的 Moffet 校区设计和发表最新的远程学习培训入门；
- 开发“培训培训人员”数据和学员教育配置系统；
- 为中小型食品公司建立技术协助网络；
- 加强预防控制的产品/产业环节特定的指引工作；
- 为进一步加强预防性控制措施而获取知识差距和调研需要；和
- 确认和优先考虑广泛使用的预防性控制措施的需求和临界极限。

UK P&I CLUB



LP Bulletin

其它联盟

食品安全联盟以 FDA 以及代表学术界、行业 and 政府的组别之前培养的海产品和新鲜产品联盟为模型。海产品 HACCP 联盟于 1994 年创立，而产品安全联盟则建立于 2010 年。

联盟会员

来自人类和动物食品学术界、行业 and 科学组织以及政府部门的代表将会参加食品药品监督管理局和 IIT IFSH 管理人员筹划的指导委员会。组织委员会与 2011 年 12 月 20-21 在华盛顿召开的筹划指导委员会首次会议上选定会员。

信息来源: George Radu
UK P&I (Americas)
San Francisco, USA
George.radu@thomasmiller.com