

2014年4月25日 星期五

## 防損公告 965 號——04/14——美國新食品安全法規對食品運輸船的影響第二講——美國

本系列公告第二講涵括美國食品藥品監督管理局（FDA）頒佈的關於更改食品運輸標準方面的新規定

美國食品藥品監督管理局《食品安全現代法案》（“FSMA”）要求出臺的美國食品運輸安全規則議案旨在通過制定相關規則（例如：食品衛生運輸所需的條件、操作、培訓和記錄規範），以維持人類和動物食品在運輸過程中的安全。該規則議案涵括的眾多程序和要求目前均未得到托運人、收貨人、國際貨運公司、卡車司機、鐵路和物流公司的遵循。

該規則議案將適用於通過聯運提單從海外運輸到美國內陸的食品，以及通過鐵路和貨車從墨西哥、加拿大運輸到美國的食品，但不適用於途徑美國運至其他國家的食品、或者美國進口的將來用於出口而非在美國消耗或分銷的食品。

經初步評估，該新規則議案將增加運輸成本、延遲貨物運輸和/或導致貨物被拒絕進入美國。

根據托運人、承運人和收貨人的回饋，目前草擬的規則議案將監管沒有安全問題前科或證據的食品貨物，並將大幅提高食品運輸成本，這部分歸因於貨物索賠的增多，安全食品在運輸過程中被判定摻雜貨物、對冷藏設備進行不必要的預冷，產生培訓成本以及大量記錄工作。例如，若托運人和/或承運人未遵守本規則議案要求，且 FDA 因此判定該托運人運往美國的貨物“可能”摻雜，則該運輸貨物在申請進入美國時將會遭到拒絕。

閱畢 120 頁規則議案後，現將議案草擬的部分要求和相應評論羅列如下供承運人和其他方參考：

### 溫度管理

**規則議案：**應托運人和/或收貨人的要求，承運人必須**證明其在整個運輸操作中已依照托運人的具體指示維持相應溫度條件。**

評論：

承運人必須提供從微資訊處理機上下載的資訊以及事故的日誌嗎？這種做法有違承運人的索賠政策。

若所記錄的溫度偏離最佳溫度，但完全不接近將導致食品不適宜人類或動物安全食用的溫度，這種安全的食品運輸是否會被定為摻雜？

若承運人無法證明其依照托運人的指示維持了最佳溫度，是否會導致大量貨物索賠？在大部分食品運輸中，托運人的溫度設定要求是為保持食品的最佳品質和狀態，而非為維持食品的安全有益，且托運人通常並不指定運輸食品的溫度上限。

### **冷藏設備預冷**

**規則議案：**要求承運人依照托運人指示在為運輸工具/設備提供輔助製冷機組之前對每個機械製冷的冷藏室和冷儲存容器進行預冷。

評論：該規則議案要求對所有冷藏設備進行預冷的做法與一些國際海運公司的設備預冷政策存在直接衝突。當易腐貨物在炎熱潮濕的環境下裝載，潮濕的空氣可在集裝箱門開啓時進入預冷集裝箱內部。接著，水汽在預冷集裝箱的內表面凝結並“降落”到貨物上。明顯矛盾的是，該規則議案同時規定，若冷藏設備內部**存在任何**可致食品受污染的水汽過重跡象，則該冷藏設備通常被視為不具備食品運輸的適宜衛生條件。

### **設備設計&清洗**

**規則議案：**運輸設備的設計及其製造材料必須可充分得以清洗並符合預期用途。與食品接觸的運輸工具/設備表面塗層若不具有耐腐性或出現剝落或磨損，則會污染食品或使之變得不宜食用，這種**運輸工具或設備將不符合預期用途。**

評論：

將設施加工用的堿洗液用於清洗冷藏拖車和集裝箱之時，適合在冷藏設備的製造材料使用這種堿洗液嗎？過去幾年出現過因一些冷藏集裝箱的鋁合金製作材料發生腐蝕而引起的重大食品損失和索賠。

拖車、有軌車或集裝箱和製冷機組“達到什麼程度才算清洗乾淨”？設備需要進行微生物清洗嗎？

特定的食品運輸工具在使用和設計方面會否受任何規定限制？

對於交叉污染和先前航程運輸中所使用的設備等方面，有何限制規定？回程運輸限於運輸特殊貨物嗎？

## **記錄和培訓**

規則議案：承運人必須制定並實施書面記錄程序，用以規範運輸工具/設備的清洗、消毒和檢查操作、以及運輸人員的培訓方式。參與運輸操作的托運人和承運人應進行的記錄，例如關於運輸設備清洗、消毒和檢查事項的書面記錄和培訓情況記錄應保存 12 個月，且在此期間可供查閱。

評論：堅持培訓和保存記錄的成本將是多少？

若會員們希望向 FDA 傳達任何關注之處，應在 2014 年 5 月 31 日前**提交書面意見**。

## **資訊來源**

Patrick Brecht，博士  
PEB Commodities, Inc.

Bud Rodowick  
美國冷王公司

George Radu  
Thomas Miller（美國）  
美國三藩市  
[SanFrancisco.ukclub@thomasmiller.com](mailto:SanFrancisco.ukclub@thomasmiller.com)

英國保賠協會防損部門  
[lossprevention.ukclub@thomasmiller.com](mailto:lossprevention.ukclub@thomasmiller.com)