

2014年4月25日 星期五

防损公告 965 号——04/14——美国新食品安全法规对食品运输船的影响第二讲——美国

本系列公告第二讲涵括美国食品药品监督管理局（FDA）颁布的关于更改食品运输标准方面的新规定

美国食品药品监督管理局《食品安全现代法案》（“FSMA”）要求出台的美国食品运输安全规则议案旨在通过制定相关规则（例如：食品卫生运输所需的条件、操作、培训和记录规范），以维持人类和动物食品在运输过程中的安全。该规则议案涵括的众多程序和要求目前均未得到托运人、收货人、国际货运公司、卡车司机、铁路和物流公司的遵循。

该规则议案将适用于通过联运提单从海外运输到美国内陆的食品，以及通过铁路和货车从墨西哥、加拿大运输到美国的食品，但不适用于途径美国运至其它国家的食品、或者美国进口的将来用于出口而非在美国消耗或分销的食品。

经初步评估，该新规则议案将增加运输成本、延迟货物运输和/或导致货物被拒绝进入美国。

根据托运人、承运人和收货人的回馈，目前草拟的规则议案将监管没有安全问题前科或证据的食品货物，并将大幅提高食品运输成本，这部分归因于货物索赔的增多，安全食品在运输过程中被判定掺杂货物、对冷藏设备进行不必要的预冷，产生培训成本以及大量记录工作。例如，若托运人和/或承运人未遵守本规则议案要求，且 FDA 因此判定该托运人运往美国的货物“可能”掺杂，则该运输货物在申请进入美国时将会遭到拒绝。

阅毕 120 页规则议案后，现将议案草拟的部分要求和相应评论罗列如下供承运人和其他方参考：

温度管理

规则议案：应托运人和/或收货人的要求，承运人必须**证明其**在整个运输操作中已依照托运人的具体指示维持相应温度条件。

评论：

承运人必须提供从微信息处理机上下载的信息以及事故的日志吗？这种做法有违承运人的索赔政策。

若所记录的温度偏离最佳温度，但完全不接近将导致食品不适宜人类或动物安全食用的温度，这种安全的食品运输是否会被定为掺杂？

若承运人无法证明其依照托运人的指示维持了最佳温度，是否会导致大量货物索赔？在大部分食品运输中，托运人的温度设定要求是为保持食品的最佳质量和状态，而非为维持食品的安全有益，且托运人通常并不指定运输食品的温度上限。

冷藏设备预冷

规则议案：要求承运人依照托运人指示在为运输工具/设备提供辅助制冷机组之前对每个机械制冷的冷藏室和冷储存容器进行预冷。

评论：该规则议案要求对所有冷藏设备进行预冷的做法与一些国际海运公司的设备预冷政策存在直接冲突。当易腐货物在炎热潮湿的环境下装载，潮湿的空气可在集装箱门开启时进入预冷集装箱内部。接着，水汽在预冷集装箱的内表面凝结并“降落”到货物上。明显矛盾的是，该规则议案同时规定，若冷藏设备内部**存在任何**可致食品受污染的水汽**过重迹象**，则该冷藏设备通常被视为不具备食品运输的适宜卫生条件。

设备设计&清洗

规则议案：运输设备的设计及其制造材料必须可充分得以清洗并符合预期用途。与食品接触的运输工具/设备表面涂层若不具有耐腐蚀性或出现剥落或磨损，则会污染食品或使之变得不宜食用，这种**运输工具或设备将不符合预期用途**。

评论：

将设施加工用的碱洗液用于清洗冷藏拖车和集装箱之时，适合在冷藏设备的制造材料使用这种碱洗液吗？过去几年出现过因一些冷藏集装箱的铝合金制作材料发生腐蚀而引起的重大食品损失和索赔。

拖车、有轨车或集装箱和制冷机组“达到什么程度才算清洗干净”？设备需要进行微生物清洗吗？

特定的食品运输工具在使用和设计方面会否受任何规定限制？

对于交叉污染和先前航程运输中所使用的设备等方面，有何限制规定？回程运输限于运输特殊货物吗？

记录和培训

规则议案： 承运人必须制定并实施书面记录程序，用以规范运输工具/设备的清洗、消毒和检查操作、以及运输人员的培训方式。参与运输操作的托运人和承运人应进行的记录，例如关于运输设备清洗、消毒和检查事项的书面记录和培训情况记录应保存 12 个月，且在此期间可供查阅。

评论：坚持培训和保存记录的成本将是多少？

若会员们希望向 FDA 传达任何关注之处，应在 2014 年 5 月 31 日前提交书面意见。

信息来源

Patrick Brecht, 博士
PEB Commodities, Inc.

Bud Rodowick
美国冷王公司

George Radu
Thomas Miller (美国)
美国旧金山
SanFrancisco.ukclub@thomasmiller.com

英国保赔协会防损部门
lossprevention.ukclub@thomasmiller.com