

食品防卫计划

食品防卫安全措施

机构名称：_____

机构地点(城市、州)：_____

FSIS 结构号码：_____

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：_____ 职称：_____

签名：_____ 日期：_____

食品防卫计划

食品防卫安全措施

食品防卫是指实行措施，减少有人蓄意污染食品供应，来杀人或伤人、破坏我们的经济或您的企业的机会。

宗旨：

本志愿计划记录您为保护食品和食品生产流程不受蓄意破坏的措施计划。**审查本计划并签署首页，即导致为您的受FSIS管制的机构制订一项食品防卫计划。**

益处：您有了食品防卫计划，即将为确保更加安全的食品供应作出贡献。您还将保护公众、您的员工的健康及您的生计。一个功能充分的*食品防卫计划也可：

- 降低不安全的产品和经济损失的风险，
- 减少盗窃，
- 减少对更多的食品防卫规范的需求，及
- 减少企业责任。

说明：

1. 审查随附的计划。
2. 签署首页。
3. 每年审查本计划，并在**附件 B**中的表格上记录您采取的措施。

本食品防卫计划分为四个部分：(1)外部安全措施，(2)内部安全措施，(3)个人安全措施，及(4)事件应对安全措施。**附件 A**提供了一家机构可考虑或可能已经实施的各种工具或补充安全措施列单。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、安全计划等。**附件 B**是一份表格，可用于记录您对您的食品防卫计划的年度审查情况。

*构成一份功能充分的食品防卫计划的四项要素：

1. **编写：**审查和签署本文件即达到该要素要求。
2. **实施：**具有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。这可以通过采用简单措施进行，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 B**予以记录。并非所有的安全措施都需要以同样的频度测试。

Food Defense Plan

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。

本计划由 RTI International、行业代表讨论组 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。

外部安全措施

(范例：门锁、照明、监测装货/卸货)

目标： 防止人员擅自出入或未经批准的材料进入设施。

本机构已实施以下至少一项外部安全措施。

1.1 实体安全

- a. 工厂边界无障碍及安全，以防止擅自进入(如安装篱笆、张贴不得侵入标志)
- b. 对入口采取安全措施(如锁及/或警报器已安装并运行)
- c. 定期监测工厂周边是否有可疑活动
- d. 提供外部照明，吓阻擅自活动
- e. 对窗户和通风口等其他出入点采取安全措施
- f. 对厂区外部储存设施采取保护措施，防止设置出入
- g. 其他

1.2 装运/接收安全

- a. 检查进货，确定其是否可能被毁损
- b. 检查进出车辆，防止可疑活动
- c. 制订装卸工作日程表及/或对其进行监测
- d. 控制装货平台出入(例如实行监测或上锁)
- e. 对进货实行安全措施，上锁或密封
- f. 将出货上锁或密封
- g. 其他

1.3 邮件处理安全

- a. 将邮件与食品包括原料和包装食品产品分开处理
- b. 处理邮件的员工了解到可疑邮件的正确处理及美国邮局指南

对每座设施，并非所有建议的措施都是适当或必需的。

c. 其他

内部安全措施

(范例：标志、观察、限制出入)

目标： 在整个生产流程中防止产品受到蓄意污染。

本机构已实施以下至少一项内部安全措施。

2.1 一般性内部安全

- a. 向相关人员报告可疑包裹
- b. 明确识别机构的禁区
- c. 在使用前，检查以前无人照看的材料
- d. 向相关人员报告存货(产品或设备)的意外改变
- e. 实施应急照明
- f. 向应急联络人员(如警方或消防人员)识别、测试并与其审查应急警报器系统
- g. 其他

2.2 屠宰/加工区安全

- a. 限制与活体动物、原料和包装产品的接触
- b. 控制对动物处理区及/或动物尸体冰箱的接触
- c. 限制对流程控制设备如炉灶、搅拌器的接触
- d. 检查原料，确保无毁损
- e. 用记录确保可追踪上道或下道工序或上下道工序
- f. 其他

对每座设施，并非所有建议的措施都是适当或必需的。

2.3 储存安全

- a. 限制储存区的出入
- b. 实行轮换存入(先进先出)
- c. 管制标签及包装材料，以防止盗窃和滥用
- d. 对储存的材料进行定期检查，确保无毁损
- e. 其他

2.4 原料/水/冰安全

- a. 限制与饮用水储存罐及水的重新使用系统的接触。
- b. 检查和限制与运送水或原料的管线的接触
- c. 控制与工厂造冰设备的接触
- d. 控制受限制的原料(如亚硝酸盐)
- e. 请求提供供应商食品安全信息
- f. 其他

2.5 化学品/危险材料控制安全

- a. 化学品/危险材料包括农药、清洁用或实验室材料及清洁剂放在禁区中或以门锁封闭
- b. 对危险材料和化学品保持最新存货信息，并调查差异。
- c. 适当控制和弃置潜在的危險(生物或化学品)垃圾
- d. 其他

2.6 信息安全

- a. 控制与场地计划和加工细节等敏感信息的接触
- b. 通过防火墙及/或密码，保护对电脑系统的访问
- c. 其他

人员安全措施

(范例：检查推荐信、采用访客日志或签名簿或检查身份证)

目标： 确保在任何时候，设施中只有授权人员

本机构已实施以下至少一项人员安全措施。

3.1 员工安全

- a. 在设施中实施一种辨认或识别员工的方法
- b. 对新雇用人员进行背景或推荐信检查¹
- c. 员工可带入或携出设施的物品(如照相机)受到限制
- d. 其他

3.2 非员工安全(范例：访客、承包商、宾客、顾客、卡车司机)

- a. 保持一份进入机构的非员工日志
- b. 在设施中实施一种辨认或识别非员工的方法
- c. 在工厂陪护非员工
- d. 限制非员工，仅允许其进入相关区域
- e. 非员工可带入或携出设施的物品受到限制
- f. 其他

3.3 安全培训

- a. 向新员工提供安全措施认识培训²
- b. 定期向员工提供安全措施认识进修培训
- c. 培训员工举报可疑活动或对不同寻常现象的观察

¹ 您可在网上核实您的新雇用员工的就业资格，网址是 http://www.dhs.gov/files/programs/gc_1185221678150.shtm。电子核实是一种由联邦政府经营的于互联网的系统，免费供雇主使用。

² 您可在网上向员工提供食品防卫认识培训，网址是 <http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/Training/default.htm>

Not all 措施 suggested are appropriate or necessary for every facility.

d. 其他

事件应对安全措施

(范例：参考您的应急计划、安全计划或其他)

目标： 针对产品污染威胁或事件，利用计划中的措施迅速应对

本机构已实施以下至少一项事件应对安全措施。

4.1 调查安全疑虑

- a. 实施程序，确保扣留掺假或可能有害的产品。
- b. 调查顾客的意见
- c. 鼓励举报不同寻常的活动
- d. 向员工提供有关如何应对电话或其他威胁的信息
- e. 员工能够制止相关活动，以尽量减少潜在的食品防卫事件
- f. 对举报的安全违规(如警报、疑似毁损)予以调查
- g. 其他

4.2 应急联系人安全

- a. 随时更新工厂联系人信息
- b. 随时更新应急联系人信息
- c. 其他

4.3 其他计划安全陈述

- a. 保持并定期审查一份产品召回计划
- b. 培训主要人员了解产品召回/撤回程序
- c. 其他

附件 A

各种工具或可能的食品防卫安全措施列单

本附件提供了一家机构可考虑或可能已经实施的各种工具或补充安全措施列单。提供列单的目的是协助机构专门制订计划，以满足其具体需求。

1. 外部安全工具

实体安全

- 确保适当的照明，在夜间和清晨从机构户外。
- 在太平门安装自锁门及/或警报器。
- 为了防止在无人照看时(下班后/周末)有人擅自进入，确保在以下场所采取安装门锁、密封或传感器等安全措施：
 - 户外门及大门
 - 窗户
 - 屋顶开口
 - 通风口
 - 拖车(卡车)车身
 - 油罐车门栓
 - 火车车厢
 - 大件产品储存罐/筒仓
 - 装货港
 - 软管/泵站
- 对储存设施包括临时性储存车辆定期进行安全检查并予以记录。
- 限制在户外对水井/水源的接触。

装运/接收安全

- 密切监视原材料、成品或食品加工中使用的其他材料的运输车辆的装卸。
- 检查油罐车及/或火车车厢，在装载液体产品之前即发现任何固态或液态材料的存在。仅在适当上装货。报告/记录结果。
- 控制装货平台出入，避免未经核实或擅自交货。
- 要求供应商对所有交货发出事先通知。
- 立即调查货运文件中的可疑变更。

- 针对预订的交货清单，核查所有交货。
- 在核实之前，将未预订的交付货物扣留在机构场地之外。
- 如接受下班后交货，要求在交货前发出通知，并由获得授权人士在场，核实和接收交货。
- 检查零担或部分装载货物的内容和情况。
- 要求将未加工产品、原料和成品以防毁损措施密封或标号，记录密封并在进入前核实密封。如果密封破裂或丢失则拒收。
- 在选择运输公司和供应商时考虑其采用的安全措施。
- 在不同地点检查退货，在回收利用或返工之前确定是否有毁损证据。
- 对弃置的退货保持记录。
- 要求司机或送货人员提供身份证件(最好是带照片身份证件)。记录姓名。
- 尽量减少卡车在装货或交货期间未上锁时间。

2. 内部安全工具

一般性内部安全

- 安装和监测安全摄影机。
- 增加机构内的可见度(例如改善照明、开放度、增加监督、增设摄影机)。
- 定期盘点对机构的安全/敏感区域的钥匙。
- 限制对以下各种系统的控制器的访问(方法是锁门/大门或限制与指定员工的接触)：
 - 热风空调(HVAC)
 - 丙烷、天然气、水、电
 - 消毒系统
 - 人工和现场清洁(CIP)系统或其他集中化化学系统

屠宰/加工区安全

- 保持记录，允许高效地从上道或下道工序追踪材料和成品。
- 减少一个企业无人照看的时间。
- 减少与产品容器或加工设备的接触。

对每座设施，并非所有建议的措施都是适当或必需的。

- 在生产区不允许有无必要的个人物品。

储存安全

- 保持对产品和原材料储存区的访问日志。
- 定期检查成品存货，确定现有存货是否有无法解释的增减。
- 对外部设施的接触，仅限由指定员工进行。

原材料/水/冰安全

- 在使用之前检查包裹，确定是否有毁损证据。
- 对产品、原材料和包装储存区的接触，仅限由指定员工进行((如锁门/大门)。
- 水来自市政控制来源
- 检查水管线，确定是否可能毁损(进行目视检查，确定基础设施的完整性及适当连接)
- 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。

化学品/危险材料控制安全措施

- 限制对厂内实验室的出入。
- 实施程序，控制对样品的接收。
- 实施程序，接收、安全地储存和弃置试剂。

信息 安全

- 追踪顾客投诉/意见，确定趋势。
- 按需将食品防卫详细程序保密。
- 按需为当地执法机构包括消防部门准备好机构的最新布局/蓝图。

3. 人员安全工具

- 授权相关员工可出于重大疑虑而停止一种流程。
- 控制员工和非员工在上班时间和非上班时间在机构的出入(使用密码门、接待员值班、刷卡)。
- 将临时员工和非员工限制在工作所涉区域。
- 实施制度，识别承担具体职能、任务或所属部门的人员(如相应颜色的制服或发套)。

- 禁止员工将公司提供的制服或保护性装具从公司场地拿走。
- 为每个班次保持一份最新的班次人员名单。

4. 事件应对工具

- 建立疏散程序并包括在食品防卫计划中。
- 建立程序，应对威胁及实际成品污染事件。
- 与当地、本州和联邦事件应对人员预先建立沟通渠道，确保效率更高的应对。

附件 B

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。

年度审查	进行年度审查的人员 (姓名和职衔)	是否测试食品防卫计划？* (是/否)

*测试可采用简单的措施进行，如检查锁闭的门或不经宣布而检查周边。

注：按需复印本附件，数量不限。