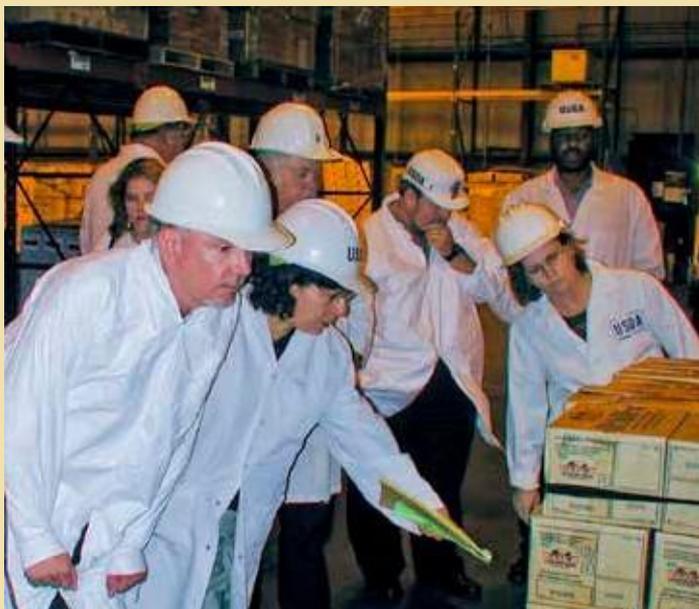




美国农业部

如何制定 肉类和家禽类产品 召回计划



食品安全检验局

2013年5月

小型工厂新闻指导手册系列



*小型工厂新闻*为美国农业部 (USDA) 食品安全检验局 (FSIS) 出版的一份四页的每月简报。其目标读者为受联邦和州检验的，生产肉类、家禽类和加工蛋制品的小型 and 微型企业的所有人和经营者。

*小型工厂新闻*的任务是通过向工厂所有人和经营者提供相关信息使他们能生产安全食品并最终确保其经营成功，来支持 FSIS 加强小型和微型工厂推广的策略实施计划。该简报试图通过采取以下措施来实现此目标：

- ✓ FSIS 新闻通过富有意义且清楚易懂的易读信息通知和教育小型和微型工厂所有人/经营者。
- ✓ 通过“浅显的语言”协助工厂所有人/经营者将 FSIS 规定和法规实施到他们的日程操作规范中。
- ✓ 通过提供将鼓励最高卫生标准、文书合规和成本节约措施的关键提示来培养小型和微型工厂维持营业和生产最安全食品的能力。
- ✓ 通过提供增加工厂和机构双向对话的机制来履行 FSIS 对小型和微型工厂的义务。

*小型工厂新闻*的往期刊物可在 FSIS 的网站 www.fsis.usda.gov 上获取。您还可以拨打小型工厂服务台电话 (877) 374-7435 或向 InfoSource@fsis.usda.gov 发送邮件来预定往期刊物。



目录

召回计划指南

简介	5
召回计划	7
重要联系信息	8
召回团队	8
FSIS 区域办公室	8
确定召回的程序	9
健康危害评估	9
召回范围	10
记录	11
召回通讯	13
召回通知	13
公示	14
退回产品控制和处理	15
召回模拟	15
召回通知、通知函和工作表（范本）	15
召回通知（范本）：可能包含玻璃、塑料等	16
召回通知（范本）：可能的 李斯特菌 污染	17
召回通知（范本）：未声明的过敏原	18
召回通知函（范本）	19
召回工作表	20
召回工作表 — 单核细胞增多性李斯特氏菌 附件	22
召回工作表 — 大肠杆菌 O157:H7 附件	23
召回工作表 — 沙门氏菌属 附件	24



目录 (待续)

肉类和家禽类产品召回计划 (范本)：工作手册

第 I 部分

Fuerschlinger's Better 肉制品公司召回计划	27
简介	28
召回人员识别	28
确定召回是否必需的程序	28
召回范围	29
记录	30
召回的深度	31
召回通讯	31
召回通讯实施	32
召回通讯内容	33
接收人责任	34
公示	34
有效性检查	34
退回产品控制和处理	36
召回模拟	37
召回通讯模板	37
召回通讯模板 #1 致消费者函	38
召回通讯模板 #2 公司新闻稿	39
召回通讯模板 #3 公司新闻稿	40
召回通讯模板 #4 公司新闻稿	41

第 II 部分

工作手册	42
------------	----



简介

召回。 召回是公司为了从市场中移除污染或冒牌肉类和家禽类产品而采取的自主措施。尽管召回某一产品的决定由您公司作出，美国农业部 (USDA) 的公共卫生监管机构食品安全检验局 (FSIS) 会与您协作以确保您已通过验证您召回活动的有效性正确识别并移除市场中的产品。FSIS 还应就产品召回通知公众。

FSIS 将肉类和家禽类产品的召回分为三等级。召回类型取决于其带给消费者的潜在风险。

◇ 等级 I。

食用该产品将很可能会造成严重的不良健康影响或死亡。等级 I 召回的例子包括在即食肉类或家禽类产品中出现病菌，或在生碎牛肉中出现 *大肠杆菌* O157:H7 或非 O157 产志贺毒素 *大肠杆菌* 或非 O157 STEC。

◇ 等级 II。

因食用该产品而造成不良健康影响的可能性较小。等级 II 召回的例子是由于产品中出现非常少量的未申报的过敏原（一般导致温和的人体反应）导致的召回，例如，小麦或大豆，或者肉类或家禽类产品中的小体积、非尖锐异物。

◇ 等级 III。

食用该产品将不会造成不良健康影响。等级 III 召回的例子是出现未申报的成分，例如肉类或家禽类产品中含水过多。

如何制定召回计划



召回可作为 **FSIS** 扣留或没收污染或冒牌产品的替代措施。但是，如果公司未从市场中充分移除召回产品，召回并不妨碍 **FSIS** 采取其它适当措施，例如通过发出公共卫生预警或进行产品扣留或没收来保护公众。

机构还将评估您的召回策略或策略实施是否有效。如果 **FSIS** 发现无效，其将对您或您的收货人采取强制措施。





召回计划

联邦法规第 9 章第 418 部分 (9 CFR 418) 要求生产肉类和家禽类产品的官方机构应制定和维护书面召回计划。§ 418.3 中法规的有效日期分别适用于以下情况：

- ◇ 对于**小型企业**（定义为员工人数大于等于 10 但小于 500 的所有企业），其有效日期为 **2013 年 5 月 8 日**。
- ◇ 对于**微型企业**（员工人数少于 10 或者年销售额低于 250 万美元的所有企业），其有效日期为 **2013 年 5 月 8 日**。

按照这些法规，您的计划必须明确说明您将如何决定是否执行产品召回，并阐述在您决定必须进行召回时公司将遵循的程序。此外，该法规要求您应按要求将您的计划提供给 **FSIS** 检验员进行审查。

FSIS 建议加工蛋制品工厂也应制定和维护召回计划，尽管该法规并未明确要求他们这样做。

FSIS 为帮助生产肉类或家禽类产品的小型 and 微型企业制定召回计划编制了手册和工作手册。以下信息可用于设计和实施有效的召回计划。



重要联系信息

召回团队。您的召回计划应包含将参与产品召回行动的公司所有内部和外部人员的名单。包括他们的作用和职责、电话号码、传真号码和电子邮箱地址。确保为每位人员安排候补人员。

应指定一名成员作为“召回调解员”。该人员可以使用另一职称，设立该职位的目的是安排一名负责召回和召回计划制定的人员。召回调解员将在必要时管理、维护和修改召回计划。

召回调解员将有权了解公司的运营活动，包括采购、加工、质量保证、分销和消费者投诉。应授权召回调解员在开展召回行动中作决定并按照定期的、指定的时间间隔向最高管理层汇报。

FSIS 区域办公室。您的召回计划应包括您当地 FSIS 区域办公室的电话号码。如果您相信，或有理由相信您已将污染或冒牌肉类或家禽类产品运至市场中，您必须在 24 小时内通知您当地的 FSIS 区域办公室。此外，如果您相信您接收到了污染或冒牌产品，您应按照 9 CFR 418.3 的规定通知您当地的 FSIS 区域办公室。





确定召回的程序

健康危害评估。 您的计划必须明确说明如果您的产品为污染或冒牌产品并已流入市场，您用来确定是否执行产品召回的方法。评估与该产品有关的健康风险的性质和程度是确定是否执行产品召回的方法之一。如果您选择评估健康危害，您应考虑以下因素：

- ◇ 食用该产品是否已导致任何疾病或伤害的产生；
- ◇ 会对人群中的各部分群体产生怎样的危害（例如儿童、老年人、免疫受损个体等），重点关注那些处在高风险中的个体；
- ◇ 该健康危害给处于风险中的群体带来的影响有多严重；
- ◇ 该危害发生的可能性；以及
- ◇ 该危害发生时将产生怎样的后果。

以下为制定召回计划时您可能希望考虑的例子：该列表并不包含所有情况，但它将帮助引起您的思考。

- ◇ 未声明的过敏原 — 如果从您工厂运出的包含未声明过敏原的产品已被消费，其将产生什么健康危害？
- ◇ 消费者投诉 — 如果您收到关于从您工厂运出的产品中含有异物（例如玻璃或金属）的消费者投诉，该异物将产生什么健康危害？
- ◇ 加工不足 — 如果您发现部分产品加工不足，这将产生什么健康危害？如果您的工厂生产即食产品和生的产品，两种产品所带来的危害会不同吗？

如何制定召回计划



- ◇ 生的非完整牛肉的（工厂和 FSIS）*大肠杆菌* O157:H7 或非 O157 STEC 检测结果为阳性。
- ◇ 即食产品的（工厂和 FSIS）任何病菌检测结果都为阳性。

召回范围。

您的计划还应概述您将如何确定召回产品的标识和数量。由您负责指定问题开始的事件、解决的时间以及受影响的产品。清洁次数不一定界定召回范围。

FSIS 建议您的计划应使用多种情况来指定您将如何确定受影响产品的数量。这些情况可能包括：受外来物污染的大批产品，使用错误标签或者与其它日期生产的其它批次产品使用相同来源的原材料。

当确定受影响产品的数量时，请考虑以下因素：

- ◇ 您的产品编码；
- ◇ 问题病菌；
- ◇ 加工和包装；
- ◇ 设备；
- ◇ 您实施的危害分析和关键点控制 (HACCP) 监控和验证活动（包括微生物检测）；
- ◇ 卫生标准操作程序 (SSOP) 记录；以及
- ◇ 在相同或基本类似的 HACCP 计划下控制的部分或全部产品是否受到影响。



记录。

记录对向前追踪产品至收货人和追溯产品至潜在供应商至关重要。这些记录包括每次交易的发票、销售票据和货运单据，在这些交易中由肉类或家禽肉制成的产品被与受联邦肉类检验法或家禽类产品检验法限制的公司有联系的工厂采购、销售、运输、接收或处理。此过程还可能涉及 HACCP 系统记录。公司需保留的记录包括：

- ◇ 对所生产产品进行阳性识别所需的记录；
- ◇ 生产记录，包括对追溯产品和产品成分至关重要的成分记录。所有的产品都需要一个产品编码系统；该编码将有利于有效的产品召回。每批次碎牛肉所使用的原材料的记录尤为重要。您和公共卫生机构都需了解问题是否起源于供应商（参阅 9 CFR 320 和 9 CFR 381，子部 Q）；

如何制定召回计划



- ◇ 识别和定位召回产品的分销记录。这些记录至少包括收货人的姓名和地址、运输方法、运输日期以及运送给每位收货人的产品数量。记录收货人为医院、餐厅、分销商、连锁店分店或独立零售商也很有用。

以下为一个实例。当由于受单核细胞增多性李斯特氏菌污染而必须召回生碎牛肉产品时，限制召回范围的一个关键因素是企业是否在批次间清洁绞肉设备。如果不清洁，那么批次间则可能存在微生物污染物。

细心保留的生产记录可通过为企业和机构提供精确识别潜在污染源的方法以及为确定受影响产品提供更高的准确度来服务于重要的公共卫生目的。

对产品追溯有用的记录为：

- ◇ 显示绞肉次数的生产日志或绞肉日志；
- ◇ 原材料配方或混合的日志，包括数量；
- ◇ 供应商批次识别；
- ◇ 成品批次和子批次识别；以及
- ◇ 任何与原材料或成品有关的检测结果。

该记录应表明和追踪使用的绞肉企业的碎牛肉（包括返工）或任何使用的其它原材料属于哪个批次或子批次。该记录还应追踪使用批次的数量。



召回通讯

召回通知。 FSIS 建议您的召回计划应包含对您召回通知内容的概述。请参阅第 16-18 页的召回通知样本。当起草召回通知内容时，考虑以下因素：

- ◇ 简明扼要；
- ◇ 清楚识别产品以及能够进行准确和尽快的产品识别的任何其它相关描述信息，这些信息包括：
 - » 产品/品牌名称；
 - » 产品编码；
 - » 包装/货箱大小；
 - » 包装/货箱日期编码；
 - » 批次号/有效期；以及
 - » 通用产品代码。
- ◇ 如果产品已食用，提供对相关风险的解释；
- ◇ 简要解释召回原因和相关危害；
- ◇ 为如何处理召回产品提供说明；
- ◇ 向收货人公司要求一份官方、书面回复；
- ◇ 向通讯的接收方提供方法以向召回公司报告其是否拥有召回产品，例如允许接收方向召回公司拨打对方付费电话；
- ◇ 该召回通讯不应包含无关授权、宣传材料或任何可能有损该信息内容的其它声明；且
- ◇ 提供您公司的联系信息（以便咨询）。

您的计划还应明确说明将如何发出召回通知。例如，您可以通过电子邮件、电话或传真来发出召回通知。书面通知并标有主标题以表



明通讯的重要性。例如，信函可能标有红色粗体的声明，“紧急食品召回”。如果通过电话进行通讯，您应对通讯内容进行记录并发送跟进函、电子邮件或传真以确保包含所有的协定。

公示。 FSIS 建议您应确认公众是否收到召回通知以及收到方式。通常通过国家或地方新闻媒体或通过公司网站的新闻稿发布召回通知。请确保包括所有潜在媒体的联系信息，例如覆盖地方、州和地区的电视台、广播台和报纸以及全国有线服务。如果不指定实际联系人，则应在召回计划中明确说明当前媒体联系人信息的参考资源。

召回的级别以及产品的分销地将确定您将使用的通知类型。通常，分销级别分为批发、零售、酒店/饭店/机构 (HRI) 和消费者使用。受影响的分销级别越多，就越需要使用不同的通讯方法。

在**批发级别时**，产品配送至仓库或分销中心。这是制造商和零售商之间的分销级别。

该**零售级别**为当向公众销售产品的零售商接收到产品时。

该**HRI 级别**为当酒店、餐厅或机构客户接收到产品时。

最后**消费者水平**为当产品直接销售给消费者时。

除了您采取的公示措施，FSIS 还将为 I 类和 II 类召回发布新闻稿。如果召回产品仅被分销至批发级别（并且您公司能在产品被进一步分销至零售、HRI 或消费者级别之前重新控制产品）并且召回属于 III 类召回，FSIS 将发布一份召回通知报告。召回通知报告将不发送给媒体。



退回产品控制和处理

您的召回计划应指定在进行处理之前将如何控制召回产品。如果将对退回产品进行销毁，应在销毁该产品之前通知 FSIS，在此情况下，见证产品销毁很必要。

召回模拟

测试您召回计划有效性的最佳方法为开展帮助您识别该召回计划中的任何漏洞的召回模拟。例如，您可能会发现某一分销商的关键传真号码或电话号码已改变。模拟召回将使您的召回人员保持警觉并将使每个人都熟悉召回程序。

模拟将确定您公司识别和控制一批受影响产品的快速程度。如果在召回模拟中识别出问题，应对召回计划进行修订和纠正。进行模拟很有必要，如果不进行模拟，您召回计划的有效性将会受到影响，

如果您遵循这些指引，您和您的企业将在召回中有所准备。制定计划，使每位召回人员熟悉计划并执行该计划的程序将让您对召回保持控制。

召回通知和通知函以及工作表（范本）。

在第 16-19 页，您将找到召回通知和通知函（范本）。当您编写召回通知和通知函时，您可使用这些范本作为模板。在第 20-24 页，您将找到召回工作表。您可以在召回期间使用这些工作表来收集相关信息。此外，法规中还附有召回计划工作手册来帮助您制定召回计划。工作手册载于第 25-48 页。

如果您对制定召回计划有任何问题或疑虑或者需要额外资料，请通过拨打小型工厂服务台电话 1-877-FSISHelp (1-877-374-7435) 或者向 InfoSource@fsis.usda.gov 发送电子邮件来联系 FSIS 推广、员工教育和培训办公室。

同时，访问小型和微型工厂网站 www.fsis.usda.gov 来获取有关培训、研讨会的信息和技术信息以满足您的需求。有关其他信息，您可以在 FSIS 网站

www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/8080.1.pdf 中查看 FSIS 指令 8080.1 “肉类和家禽类产品的召回”。

该手册的所有信息都来自 FSIS 指令 8080.1。



召回公告（范本）：可能包含玻璃、塑料等。

[州]公司召回[产品]

产品可能包含[玻璃、塑料等]

[城市]，[日期] — [公司]，[城市，州]，企业正召回大约[数量]磅可能包含[特殊材料]碎片的产品，[公司名称]。

需对以下产品进行召回：

[识别信息：容器类型、重量、“品牌名称和其它标签信息”，企业号码、箱子和/或日期代码]

产品于/自[日期]生产，被分销至[州]的[分销级别，即零售企业、机构等]。

通过[指定如何发现问题]来发现问题。有[# 或没有]消费这些产品而导致伤害的报告。担心消费这些产品会导致伤害的任何人都应联系医生。

对召回存在疑问的消费者可拨打[电话号码]来联系[联系人职位和姓名]。对召回存在疑问的媒体可拨打[电话号码]来联系[联系人职位和姓名]。



如何制定召回计划

召回公告（范本）：李斯特菌

[州]公司召回[产品]

由于可能的李斯特菌污染

[城市]，[日期] — [公司]，[城市，州]，企业正召回大约[数量]磅可能受单核细胞增多性李斯特氏菌污染的产品。

需对以下产品进行召回：

[识别信息：容器类型、重量、“品牌名称和其它标签信息”、企业号码、箱子和/或日期代码]

产品于/自[日期]生产，被分销至[州]的[分销级别，即零售企业、机构等]。

通过[指定如何发现问题]发现了该问题。有[# 或没有]与消费这些产品有关的疾病报告。

食用受单核细胞增多性李斯特氏菌污染的产品能引发李斯特氏菌病，一种不常见但可能致命的疾病。健康人类很少会感染李斯特氏菌病。但是，李斯特氏菌病可导致免疫系统衰弱的人群（例如婴儿、老年人、孕妇以及感染人类免疫缺陷病毒（HIV）或正接受化疗的人）产生严重和有时致命的感染。症状包括高烧、剧烈头痛、颈部僵硬、恶心、意识混乱和抽搐。

对召回存在疑问的消费者可拨打[电话号码]来联系[联系人职位和姓名]。对召回存在疑问的媒体可拨打[电话号码]来联系[联系人职位和姓名]。



召回公告（范本）：未声明过敏原

[州]公司召回[产品]由于未声明过敏原

[城市]，[日期] — [公司]，[城市，州]，企业正由于未声明某一过敏原[指定过敏原]而召回大约[数量]磅的[产品]。

需对以下产品进行召回：

[识别信息：容器类型、重量、“品牌名称和其它标签信息”、企业号码、箱子和/或日期代码]

产品于/自[日期]生产，被分销至[州]的[分销级别，即零售企业、机构等]。

通过[指定如何发现问题]发现了该问题。任何担心会产生过敏反应的人都应联系医生。

对召回存在疑问的消费者可拨打[电话号码]来联系[联系人职位和姓名]。对召回存在疑问的媒体可拨打[电话号码]来联系[联系人职位和姓名]。



如何制定召回计划

召回通知函（范本）

[日期]

[客户公司名称和地址] 收件人：[联系人姓名和职位]

回复：[召回产品类型]

尊敬的先生或女士：

该信函确认我们的电话会谈中[公司名称]由于[指定召回原因]正召回以下产品：

[描述产品，包括名称、品牌、代码、包装大小和类型以及企业号码等]

我方请求您审查您的库存记录，并隔离和保留以上产品。如果您已运输该产品，我方请求您联系您的客户，并要求他们收回产品并将产品返回给您。当您已收回所有产品时，请联系我方。我们将安排将产品运至我方场所。请不要销毁该产品。我们会将退回产品的成本打入您的账户。

我们与美国农业部的食品安全检验局（FSIS）合作开展此行动。FSIS 官员将与您联系以确认您已收到该通知并积极配合此行动。

您及时采取的措施将极大地协助[公司名称]进行此行动。如果您有任何疑问，请随时联系[公司召回协调员]，联系方式为[电话号码]。

感谢您的配合。

谨启，

[公司官方名称]和[职务]

如何制定召回计划



召回工作表

(包括附件、附加页、标签副本和流程图(视需要))

当前日期: _____

企业号码: EST. _____ P. _____

企业名称: _____

地址: _____

公司召回协调员(姓名、职位和电话号码) _____

公司媒体联系人(姓名、职位和电话号码) _____

公司消费者联系人(姓名、职位和电话号码) _____

召回原因: _____

通过以下方式分别识别召回产品:

商标名称						
产品名称						
包装 (类型和大小)						
包装代码 (此日期前服用/保质期)						
包装日期						
货箱代码 (识别)						
总数/箱数						
生产日期						
生产数量 (磅/箱)						
企业持有总数						
分销数量 (磅/箱)						
分销级别 (机构/零售/等)						
分销区域						
出口至 (国家)						
学校午餐 (CN, AMS 合约)	(是)	(否)	(是)	(否)	(是)	(否)
国防部 (DSCP, 军粮供应等)	(是)	(否)	(是)	(否)	(是)	(否)
互联网或目录销售	(是)	(否)	(是)	(否)	(是)	(否)



如何制定召回计划

召回工作表

描述生产/加工操作和/或附上加工流程图： _____

“反复清洁”次数是多少（如适用）？ _____

是否已识别出污染源？ 解释： _____

是否拥有能界定受影响产品数量的数据？（是）（否）解释： _____

在成分的测定和混合报告中是否有任何偏差？（是）（否）解释： _____

企业是否定期使用金属探测器或其它视觉成像设备？（是）（否）解释： _____

在“反复清洁”期间是否在同一生产线上或是否使用部分相同设备生产其它产品？（是）（否）解释： _____

如何制定召回计划



召回工作表 (单核细胞增多性李斯特氏菌附件)

(即食产品)

描述生产/加工操作和/或附上加工流程图: _____

“反复清洁”次数是多少? _____

来自之前生产的贮存产品上是否标有该包装代码? (是) (否)

当贮存产品被运走后是否有完整的生产线清洁程序? (是) (否)

贮存产品的开始贮存日期是多少? _____

在生产贮存产品期间是否存在任何加工偏差? (是) (否)

解释: _____

采取了怎样的纠正措施? _____

在“反复清洁”期间是否在同一生产线上或是否使用部分相同设备生产其它产品? (是) (否) 解释: _____

达到多高的内部烹煮温度? _____

产品是否满足特定的 Aw 或 pH 值要求? (是) (否) 明确说明: _____

企业是否制定有单核细胞增多性李斯特氏菌厂内监控计划? (是) (否)

是否识别出污染源? (是) (否)

解释: _____

是否拥有能界定受影响产品数量的数据? (是) (否) 解释: _____



如何制定召回计划

召回工作表

(大肠杆菌 0157:H7 附件)

描述生产/加工操作和/或附上加工流程图: _____

企业是否进行大肠杆菌 0157:H7 检测? (是) (否) 频率是多少?

加工材料的来源是什么? _____

其它产品是否也由该原材料制成? (是) (否)

解释: _____

该产品中的返工产品或贮存产品是否也用于未来生产中? (是) (否)

如果是, 使用返工产品或贮存产品的日期是哪一天, 该日使用的返工产品或贮存产品是否用于未来生产中?

“反复清洁”次数是多少? _____

在“反复清洁”期间是否在同一生产线上或是否使用部分相同设备

生产其它产品? (是) (否) 解释: _____

该公司是否进行任何微生物学检验? (是) (否) 解释, 包括检验结果:

是否拥有能界定受影响产品数量的数据? (是) (否) _____

在生产受影响产品期间是否存在任何加工偏差? (是) (否)

采取了怎样的纠正措施? _____

如何制定召回计划



召回工作表 (沙门氏菌属附件)

(即食产品)

描述生产/加工操作和/或附上加工流程图: _____

“反复清洁”次数是多少? _____

来自之前生产的贮存产品上是否标有该包装代码? (是) (否)

当贮存产品被运走后是否有完整的生产线清洁程序? (是) (否)

贮存产品的开始贮存日期是哪一天? _____

在生产贮存产品期间是否存在任何加工偏差? (是) (否)

解释: _____

采取了怎样的纠正措施? _____

在“反复清洁”期间是否在同一生产线上或是否使用部分相同设备生产其它产品? (是) (否) 解释: _____

达到多高的内部烹煮温度? _____

产品是否满足特定的 Aw 或 pH 值要求? (是) (否) 明确说明: _____

企业是否有加工后控制措施? (是) (否) 明确说明 (包括记录): _____

该公司是否进行任何微生物学检验? (是) (否) 解释, 包括检验结果: _____

是否拥有能界定受影响产品数量的数据? (是) (否) 解释: _____

肉类和 家禽类

产品召回计划（范本）：
工作手册



美国农业部
食品安全检验局

2013年5月

肉类和家禽产品 召回计划（范本）：工作手册

小型工厂新闻指导手册有关 如何制定肉类和家禽类产品召回计划的增刊

第 3 版 *小型工厂新闻* 的第 2 卷中题目为“如何预防召回”的文章通过虚构一位个体和一家公司——Hermann Q. Fuerschlinger（Fuerschlinger’s Better 肉制品公司所有人）来阐述了召回准备的重要性。现要求公司制定的召回计划可以使公司采取能限制召回范围的准备和应急措施。

为帮助您制定召回计划，*小型工厂新闻* 已编制了分为两部分的增刊“如何制定肉类和家禽类产品召回计划：工作手册”。第 I 部分描述了虚构实体 Fuerschlinger’s Better 肉制品公司以及其召回计划。需要注意的是，该计划所列出的个体姓名都是虚构的，任何地点、名称和个人的类似都纯属巧合。第 II 部分载有您可以用来记录、收集或编写信息和构建计划的工作手册。

值得注意的时任何一项计划都不能适合所有公司的需求。该工作手册仅作为您的业务指导来帮助您开始运营这个重要的食品安全工具。

第 I 部分

Fuerschlinger's Better 肉 制品公司肉类和家禽类产 品召回计划

2012 年 9 月 15 日

批准人：Hermann Q. Fuerschlinger，所有人



简介

Fuerschlinger's Better 肉制品公司和家禽类产品召回计划将由 Fuerschlinger's Better 肉制品公司每年审查并在人员、程序、工艺或其它因素发生变动时进行修订（按照需要）。

召回人员识别（召回委员会）

Sally Fuerschlinger（主召回调解员）

电话：(123) 456-7890，传真：(123) 456-7890，

电子邮箱：Sfuerschlinger@FuerschlingersBetterMeat.com

Ralph Staff（替代召回调解员）

电话：(123) 456-7890，传真：(123) 456-7890，

电子邮箱：Rstaff@FuerschlingersBetterMeat.com

Alexandra Jones（客户代表），

电话：(123) 456-7890，传真：(123) 456-7890，

电子邮箱：AJones@FuerschlingersBetterMeat.com

Jeff Fuerschlinger（公共事务代表），

电话：(123) 456-7890，传真：(123) 456-7890，

电子邮箱：Jfuerschlinger@FuerschlingersBetterMeat.com

Herman Q. Fuerschlinger（所有人），电话：(123) 456-7890

传真：(123) 456-7890，

电子邮箱：Hfuerschlinger@FuerschlingersBetterMeat.com

确定召回是否必需

Fuerschlinger's Better 肉制品公司将收集和分析所有其拥有的与召回产品有关的信息和数据。将考虑以下因素：

- 是否已生产污染或冒牌产品？
- 是否已运输污染或冒牌产品？
- 产品运往何处？
- 产品是否流入市场？
- 消费者能获得产品吗？



召回范围

Fuerschlinger's Better 肉制品公司将评估召回所涉及的产品数量和类型。当问题涉及微生物病菌污染时，该召回应包括在同一危害分析和关键点控制 (HACCP) 计划下在完整的清洁和卫生处理程序间生产的产品。但是，卫生处理不一定能界定所有产品移除行动的范围。例如，对于受 O157:H7 影响的产品，公司将考虑源材料的使用。

如何指定产品移除行动的范围的例子包括：

- 一大批受异物污染的产品；
- 使用错误标签；或者
- 在其它批次的产品上或在其它日期生产的产品上使用相同来源的原材料。

此外，Fuerschlinger's Better 肉制品公司还将考虑以下因素：

- 产品编码；
- 问题病菌；
- 加工和包装；
- 设备；
- 我们的 HACCP 的计划监控和验证活动（包括微生物检测）；
- 我们的卫生标准化操作程序 (SSOP) 记录；以及
- 在相同或基本类似的 HACCP 计划下控制的部分或全部产品是否受到影响。

该计划将明确说明在多种情况和偶然事件中公司将如何确定受影响产品的范围。



记录

公司记录保留在我们位于 123 Brown Rd, Springfield, OH 12345 的办公室中。按照 FSIS 法规 9 CFR 320 和 9 CFR 381.175 的规定，这些记录的保留时间将超过产品的货架寿命和预定使用时间，并包含以下信息：

- 产品的肯定识别；
- 分销记录（例如发票、销售票据、货运单据等）；以及
- 便于追溯产品和产品成分的生产记录。

包括收货人姓名和地址、运输方法和运输日期的所有记录。此外，我们按照 FSIS 指令 10,010.1 的规定保留我们所有碎牛肉供应商的记录（例如供应商名称和批次号，生产日期）。





召回的深度

Fuerschlinger's Better 肉制品公司召回委员会为确定召回级别制订了大量方案。因为这些方案为专有设计，它们被保存在位于 **123 Brown Rd., Springfield, OH 12345** 的办公室。在进行召回时，将按照要求向监管机构提供这些方案。召回级别将取决于危害等级、分销程度以及召回产品分销至哪一级别。召回级别被归类为：

- 批发级别：产品已配送到一个脱离生产公司直接控制的仓库或分销中心。
- 零售级别：零售商接收然后卖给家庭用户的产品。
- HRI 级别：酒店、餐馆和其他机构 (HRI) 客户收到的产品。
- 消费者级别：直接销售给家庭用户的产品。

召回通讯

我们 Fuerschlinger's Better 肉制品公司将我们员工和公众的健康和安全作为我们的最高优先级考虑事项。因此，我们制定了多种通信方法就任何涉及我们公司的产品来通知供应商、收货人和消费者。请参阅第 **38-41** 页的召回通讯模板。

我们所有的通讯都将传达以下信息：

- 如果需要召回该产品；
- 如果应立即停止对任何剩余产品的进一步分析或使用；



- 如果直接收货人应就该召回通知其收到该产品的收货人；
- 有关如何处理该产品的说明；以及
- 我们的联系信息（联系点和电话号码）。

召回通讯实施

Fuerschlinger's Better 肉制品公司将通过以下方法（按照该特殊顺序）尽力联系所有收货人和消费者直到某一联系点收到并了解我们的通讯：

- 电话；
- 电子邮件；和
- 传真。

此外，应通过标有（在信上或信封上）“紧急 — 食品召回”醒目标记的交付函联系所有收货人或消费者。应向在 24 小时内未回应通讯的收货人或消费者发送跟进通讯。



召回通讯内容

应按照以下指引编写所有召回通讯：

- 简明扼要；
- 清楚识别产品以及能够进行准确和尽快的产品识别的任何其它相关描述信息，这些信息包括：
 - 产品/品牌名称；
 - 产品代码；
 - 包装/货箱大小；
 - 包装/货箱日期代码；
 - 批次号/有效期；以及
 - 通用产品代码 (UPC)。
- 描述使用该产品所涉及的危险；
- 简要解释召回原因和相关危害；
- 为应对召回产品采取什么措施提供明确说明；
- 向收货人请求一份官方、书面声明；
- 为收货人（和其它通讯接收人）报告他们是否控制有任何产品提供方法；以及
- 包括我们公司的联系信息和联系点。



收货人责任

收到召回通讯的收货人或消费者应立即执行提供的所有说明，在必要时向他们的收货人或消费者通知该召回。

公示

流入市场的产品的召回类别和范围将决定 **FSIS** 公告的分发。

Fuerschlinger's Better 肉制品公司将确定除了 **FSIS** 发出的召回发布或召回通知报告，公司是否将发布自己的新闻稿以及该新闻稿的发布方式。可在第 **38-41** 页获取公告模板。

有效性检查

为评估召回的进展和有效性，**FSIS** 将实施有效性检查以验证所有收货人（在确定的召回级别上）已收到关于此召回的通知并采取了适当措施。

无论召回情况的不同，将通过以下方法（按特定顺序）联系所有收货人，指导我们收到他们的书面确认。

- 电话号码；
- 电子邮件或传真；
- 快递信件；以及
- 亲自到访。



召回计划（范本）：工作手册

Fuerschlinger's Better 肉制品公司将考虑以下关于召回效果检查程序的信息：

- 该召回涉及的产品的数量是多少？
- 我们的客户/零售商如何识别该产品（例如批次标记）？
- 我们将产品运输到多少个地点，以及这些地点位于何处？
- 我们如何与收到该产品的收货人就产品移除措施进行沟通？
 - 我们是否记录了此次联系？
 - 我们是否要求或者收到他们的书面承认书？
- 何人对产品采取了何种措施？
- 如果产品被销毁，该销毁是否被见证并记录？
 - **FSIS** 检验计划人员是否在场？
- 是否有相应的书面记录：
 - 问题是何时被辨识出来的？
 - 是何时通知客户的？
 - 我们何时收到通知说产品已经保留或不再在客户的控制范围内？
- 我们是否能够将大多数（或全部）产品计算在内？



退回产品的控制和处理

Fuerschlinger's Better 肉制品公司将说明将如何处理召回的产品以及将如何根据处置对召回的产品进行控制。应该在处理措施出来之前通知 FSIS，处理措施可能包括销毁退回的产品或对退回的产品重新贴标签。如果产品被销毁，它将被认为是不能被人类和动物食用的。所要标识都不能用于交易。





召回模拟

Fuerschlinger's Better 肉制品公司将进行一年两次的模拟演习来评估我们的召回计划。模拟的召回将涉及，在不事先通知演习中涉及人员的情况下，至少选择一个已经分销进入商业流通的产品批次。

将说出一个召回产品的假设原因以及涉及召回计划的激活。模拟将继续进行，至少直到所做出的沟通已达到公司的组织极限（在演习开始之前将规定好相应的联系人以及如何确定计划等完整详细信息）。

此外，召回模拟演习将包括这样的情境，召回的产品已经从公司的最初客户那里运送给了收货人的一个或多个客户。

Fuerschlinger's Better 肉制品公司将保管一份召回模拟文件，记录所有经模拟的召回演习的详细情形和结果。其中包括以下信息：

- （测试批次的）客户名称、地址和电话号码；
- 生产记录；
- 库存；以及
- 测试批次的分销情况。

如果在召回模拟演习中确定存在问题，则我们的召回计划（以及程序）将作出必要的修订。

当人员、程序、流程和其它因素发生变更时，将对 Fuerschlinger's Better 肉制品公司召回计划进行一年两次的审查并按需要进行修订。

召回通讯模版

在实际的召回和模拟演习中，公司将使用在第 38-41 页中附上的召回通讯模版制定致客户函和与召回产品有关的新闻稿。



召回通讯模版 #1

致客户函

日期

客户公司名称和地址

收件人：联系人姓名和职位

回复：召回产品类型

尊敬的先生或女士：

该信函旨在确认我们在电话会谈中的内容，Fuerschlinger's Better 肉制品公司将召回以下产品，原因是指出召回原因：

描述产品，包括名称、品牌、编码、包装大小和类型以及企业号码等。

我方请求您审查您的库存记录，并隔离和保留以上产品。如果您装运过任何此商品，我们要求您与您的消费者联系，并要求他们取回该产品并寄回给您。当您已收回所有产品时，请联系我方。我们将安排将产品运至我方场所。请不要销毁该产品。我们会将退回产品的成本打入您的账户。

我们与美国农业部的食品安全检验局 (FSIS) 合作开展此项行动。FSIS 官员将与您联系以确认您已收到该通知并积极配合此行动。

您的积极应对将对 Fuerschlinger's Better 肉制品公司的此次召回工作有很大的帮助。如果您有任何问题，请随时拨打 (123) 456-7890 联系 Sally Fuerschlinger。

感谢您的配合。

谨启，

企业所有人 Hermann Q. Fuerschlinger



召回通讯模板 #2

公司新闻稿

由于存在**李斯特菌**污染可能性 **Fuerschlinger's Better** 肉制品公司召回 [产品]

[城市]、[日期] — 俄亥俄州斯普林菲尔德的一家企业 **Fuerschlinger's Better** 肉制品公司正在召回约 [数量] 磅 [产品]，这些产品可能受到[李斯特菌]污染。

下列产品需要召回：

- [识别信息：容器类型、重量、“品牌名和其他标签信息”、公司号码、案例和/或日期代码]

产品的生产日期为 [日期]，分销至 [州] 的 [分销级别，即零售店、事业单位等]。

问题是通过 [指明如何发现问题的] 发现的。已有 [# 个或无] 与消费这些产品有关的疾病报告。

消费受单核细胞增多性李斯特氏菌污染的食品能够引起利斯特氏菌病，利斯特氏菌病是一种不常见但是可能致命的疾病。健康的人极少感染利斯特氏菌病。但是，利斯特氏菌病能够造成流产和死胎，以及在衰弱的免疫系统（比如婴儿、老人、带有艾滋病 (HIV) 感染的人员或者那些正在经历化疗的人员）中，还能够引起严重的有时是致命的感染。感染能够扩大到神经系统，导致高热、严重头痛、脖子僵硬、恶心、紊乱和惊厥。

消费者如对召回有任何问题可以拨打 (123) 456-7890 联系 **Fuerschlinger's Better** 肉制品公司消费者代表 Alexandra Jones。媒体如对召回有任何问题可以拨打 (123) 456-7890 联系 **Fuerschlinger's Better** 肉制品公司公共事务代表 Jeff Fuerschlinger。



召回通讯模版 #3

公司新闻稿

由于未申报的过敏原 **Fuerschlinger's Better** 肉制品公司
召回 [产品]

[城市]、[日期] — 俄亥俄州斯普林菲尔德的一家企业
Fuerschlinger's Better 肉制品公司由于未申报的过敏原 [指明过敏原] 正在召回约 [数量] 磅 [产品]。

下列产品需要召回：

- [识别信息：容器类型、重量、“品牌名和其他标签信息”、公司号码、案例和/或日期代码]

产品的生产日期为 [日期]，分销至 [州] 的 [分销级别，即零企业、事业单位等]。

问题是通过 [指明如何发现问题的] 发现的。担心过敏反应的人应与医生联系。

对召回有疑问的消费者可联系 **Fuerschlinger's Better** 肉制品公司消费者代表 **Alexandra Jones**，联系方式为 (123) 456-7890。对召回有疑问的媒体可联系 **Fuerschlinger's Better** 肉制品公司的公共事务代表 **Jeff Fuerschlinger**，联系方式为 (123) 456-7890。



召回通讯模版 #4

公司新闻稿

Fuerschlinger's Better 肉制品公司召回可能含有 [玻璃、 塑胶等] 的 [产品]

[城市]、[日期]— 俄亥俄州斯普林菲尔德的一家企业

Fuerschlinger's Better 肉制品公司正在召回约 [数量] 磅 [产品]，这些产品可能含有 [指明物质] 碎片。

下列产品需要召回：

- [识别信息：容器类型、重量、“品牌名和其他标签信息”、公司号码、案例和/或日期代码]

产品的生产日期为 [日期]，分销至 [州] 的 [分销级别，即零售店、事业单位等]。

问题是通过 [指明如何发现问题的] 被发现的。已有 [# 个或无] 因消费这些产品引起的受伤报告。担心因为消费了这些产品而受到伤害的任何人员应该联系医师。

消费者如对召回有任何问题可以拨打 (123) 456-7890 联系 Fuerschlinger's Better 肉制品公司消费者代表 Alexandra Jones。媒体如对召回有任何问题可以拨打 (123) 456-7890 联系 Fuerschlinger's Better 肉制品公司公共事务代表 Jeff Fuerschlinger。



第 II 部分

工作手册

召回计划

企业名称： _____

企业地址： _____

FSIS 企业号码： _____

日期： _____



召回计划（范本）：工作手册

召回协调员（负责在该企业协调召回工作的人员）：

姓名： _____

电话： _____

传真： _____

电子邮箱： _____

召回团队/联系人

姓名	联系信息（公司、地址、电话号码、传真号码、电子邮件地址）	任务（在工厂内、供应商、分销商、客户、区域办公室处）



确定召回的程序

健康危害评估

- 在工厂的产品中是否有未申报的过敏原？

是 否

如果是，描述详情。 _____

- 产品是否未经充分加工？

是 否

如果是，描述详情。 _____

- 产品的病菌测试是否呈阳性？

是 否

如果是，描述详情。 _____

- 是否有由产品引起的疾病或受伤报告？

是 否

如果是，描述详情。 _____



召回计划（范本）：工作手册

- 工厂如何收到产品有问题的消息？

- 危害有多严重？

- 对于产品中的危害，是否有些群体的人面临更高的风险？

- 其它详情：



记录

哪些记录系统将会用来管理和跟踪召回？

- 产品识别信息、产品编码、产品批次
- 分销记录
- 收货人记录

其它与记录有关的详细信息：

在此计划中以附件的形式附上用于此次召回的所有记录的副本。

召回深度

勾选召回包括的所有等级。

- 批发（仓库、贮藏所）
- 零售
- 酒店、餐饮和公共机构
- 消费者
- 其它（描述） _____



召回公告（请查看指导手册中的召回公告样本。）

在此计划中以附件的形式附上一份召回公告的副本。

召回公告跟踪

向以下公司和个人发出了召回公告。（包括所有记录，比如传真接收成功证据、电子邮件回复副本）

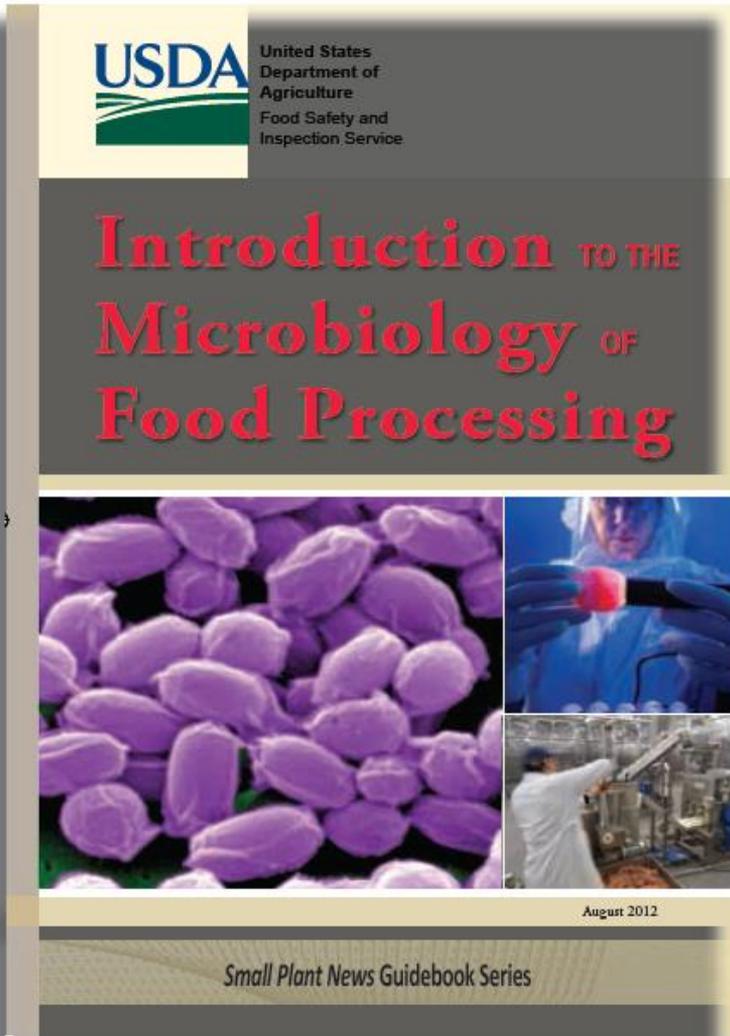
公告发送至 (公司名称/个人 姓名)	公告发送使用 的方法	公告发送 日期	指明从公司/个人处 收到回复的回复 接收日期	是否遵守了公 告中的指令?
	电话 传真 电子邮件 其它			是 否



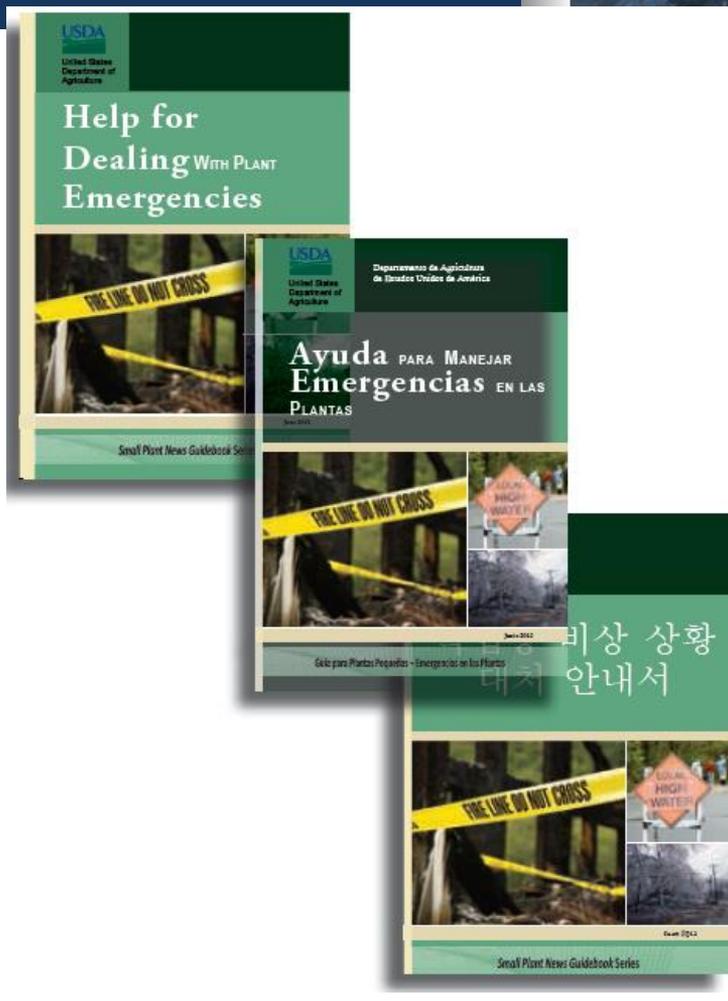
记录和处理退回的产品

退回产品的公司	产品描述 (批次、状况)	退回产品的接收日期	产品的接收人	产品处理	是否联系了 FSIS?

上一次召回模拟日期：



想要访问“食品加工微生物指导手册”的简介，请转至
<http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Small Plant News/index.asp>。



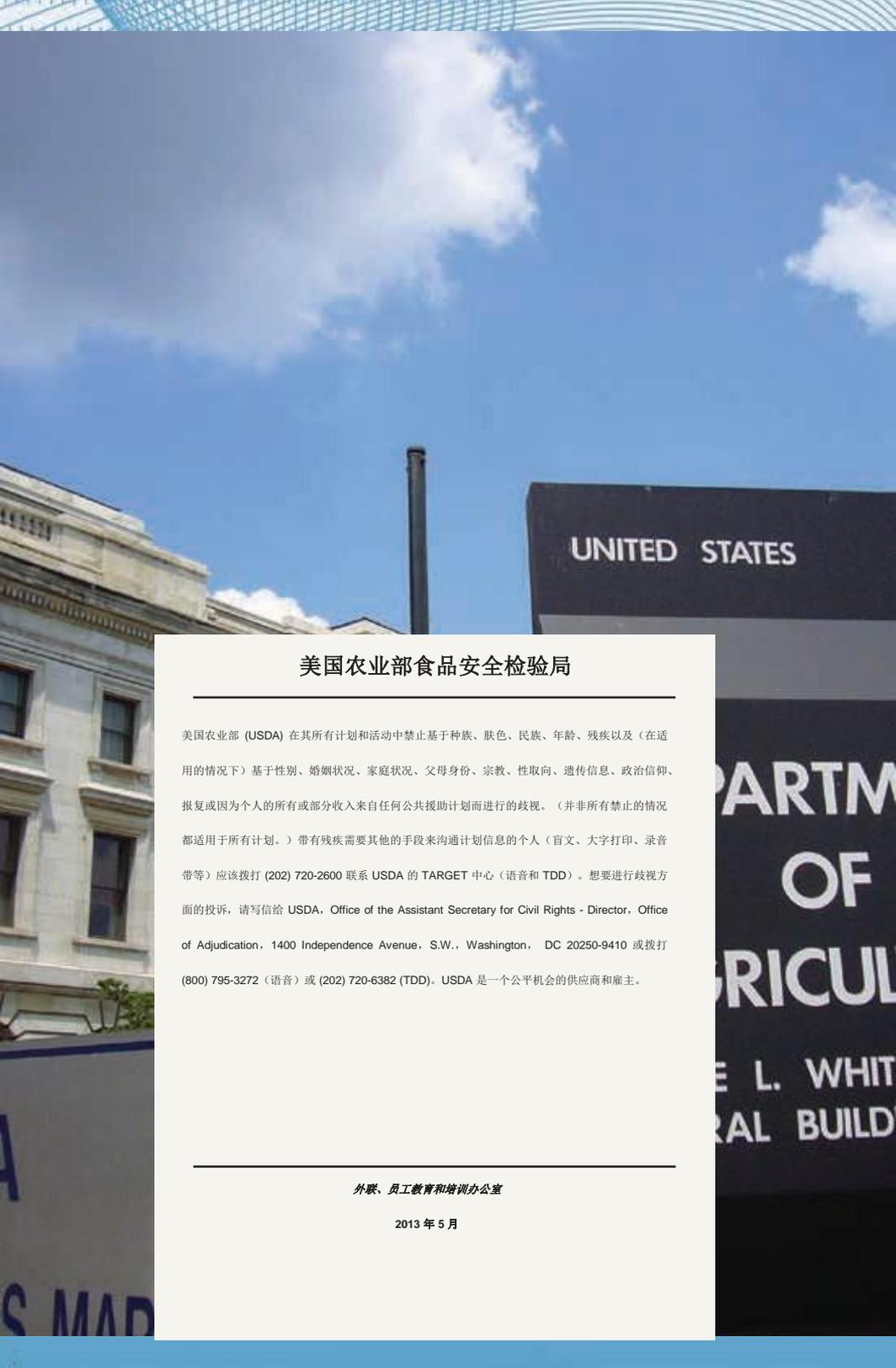
想要访问英文、韩文和西班牙文的“工厂紧急处理帮助指导手册”，请转至 <http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Small Plant News/index.asp>。



小型工厂服务台
面向小型和微型工厂的帮助

**拨打免费电话 1-877-FSISHelp
(1-877-374-7435)。**

与肉类、家禽和加工蛋制品法规有关的事项，来自外联和合作伙伴办公室的知识渊博的 USDA-FSIS 专家于上午 8:00 至下午 4:00（东部标准时间）可向您提供个人帮助。或者是通过电子邮件将问题发送到 InfoSource@fsis.usda.gov。



美国农业部食品安全检验局

美国农业部 (USDA) 在其所有计划和活动中禁止基于种族、肤色、民族、年龄、残疾以及（在适用的情况下）基于性别、婚姻状况、家庭状况、父母身份、宗教、性取向、遗传信息、政治信仰、报复或因为个人的所有或部分收入来自任何公共援助计划而进行的歧视。（并非所有禁止的情况都适用于所有计划。）带有残疾需要其他的手段来沟通计划信息的个人（盲文、大字打印、录音带等）应该拨打 (202) 720-2600 联系 USDA 的 TARGET 中心（语音和 TDD）。想要进行歧视方面的投诉，请写信给 USDA, Office of the Assistant Secretary for Civil Rights - Director, Office of Adjudication, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, DC 20250-9410 或拨打 (800) 795-3272（语音）或 (202) 720-6382 (TDD)。USDA 是一个公平机会的供应商和雇主。

外联、员工教育和培训办公室

2013 年 5 月