



联合国粮食及
农业组织

世界卫生组织



C

Conference Room Document 78

联合国粮农组织

世界卫生组织

美国会议室文件：标题 2.4 GF02/13

预防及应对有意图的污染

(美利坚合众国编写)

背景

虽然故意污染食品事件仍然罕见，但这类风险，包括生物恐怖主义威胁在内，可能对地方、区域或全球产生影响，因此食品安全部门和食品行业应当予以认真考虑。

虽然卫生和公众服务部下属的食品和药物管理局（HHS/FDA）以及和食品安全检验局（FSIS）在保护美国食品供应方面始终保持高度警惕，但 2001 年 9 月 11 日发生的恐怖主义袭击使人们更加意识到食品污染之可能性。美国在这方面采取了进一步措施，加强了其监管范围内的产品安全，使这方面的活动扩大，能力增强。

阐述

为了确保食品安全，美国加强了旨在降低食源疾病风险、防止恐怖分子打击食品供应链的计划。美国食品监管部门为确保食品安全投入了大量时间、精力和资源，并与其他联邦和州政府部门及民间企业合作。下列措施大大增进了美国的食品安全：

- FSIS 和 HHS/FDA 对高风险国内和进口产品的薄弱环节进行了评估。评估的结论为每一个部门提供了至关重要的信息，有助于制订应对措施（食品屏障），降低从农场至餐桌整个食品供应链中存在的薄弱之处。
- FSIS 正在努力确保其员工受到适当培训，做好处理危机事件的准备。为此，FSIS 制订和颁发了一系列指令，对不同威胁水平所必须采取的具体食品安全措施做出了规定。FSIS 的员工还接受反恐意识培训。

- **FSIS** 加强了进口管制，确保进口产品的安全。它部署了 20 名新的进口监测联络检查员，以加强 **FSIS** 现有港口检查员的力量。
- **FSIS** 和 **HHS/FDA** 加强了测试非传统性微生物、化学和放射性危险物质的实验室能力，并建成了一些 3 级生物安全实验室。
- **FSIS** 颁布了以下各项保安指南：《**FSIS** 肉、禽、蛋类产品运输和分销安全和保安指南》、《**FSIS** 食品加工企业保安指南》和《食品安全与食品保安消费者须知》。这些自愿执行的指南旨在帮助加工或运输肉、禽、蛋产品的设施和分销商，强化其食品安全工作。此等文件载于 **FSIS** 网站，并译入数种语言。
- **HHS/FDA** 发布了下列食品保安指导文件：《食品生产、加工和运输企业：食品保安预防性措施指南》；《进口商与申请者：食品保安预防性措施指南》；《零售食品店和食品服务企业：食品保安预防性措施指南》；《牛奶厂、大量牛奶运输公司、大量牛奶转运站和流质牛奶加工企业：食品保障预防性措施指南》。上述自愿执行的指南旨在帮助企业明确要采取什么样的防范措施才能够尽量降低其管理的食品遭受破坏，或遭到其他恶意和犯罪行为或恐怖打击的风险。这些文件载于 **FDA** 网站。
- **HHS/FDA** 还发布消费者须知，帮助消费者了解在怀疑食品遭到破坏时应当采取的措施。该信息也载于 **FDA** 网站。
- 2002 年通过的《反生物恐怖法》在下面这些方面授予 **HHS/FDA** 更大的权力：登记国内外食品设施，进口食品必须提前通知，在记录管理方面提出新的规定，以及要求行政扣留。**HHS/FDA** 已经颁布了关于行政扣留的最终条例，有关登记和提前通知的临时最终条例，以及关于建立和管理记录的条例草案。关于上述条例的具体信息均载于 www.fda.gov。
- 另外，美国还举行了一系列紧急事件演习，以评估恐怖主义分子攻击食品事件发生时我们的应对能力。其中有些演习是与加拿大和墨西哥联合进行。其他国际合作项目还有：
 - 编写世界卫生组织（**WHO**）的文件，《恐怖主义对食品的威胁：建立和加强预防和应对系统指南》。
 - 签订《降低食品加工薄弱环节的三方协议》（美国、加拿大和墨西哥）。

结束语

由于无意污染和故意污染可以采用许多同样的机制来处理，因此故意污染的预防和应对措施应当纳入现有的国家食品安全和疾病检测及预防项目。就这个问题进行国际交流与合作至关重要。

