

章节1-4： 产品信息及消费者意识

产品信息及消费者意识：来自国际食品法典委员会的建议

产品信息的缺失和/或食品卫生知识的匮乏，都是导致食品链在后续阶段出现错误处理方式的原因。这种错误的食品处理方式可能引发疾病，或者导致生产出不适于消费的食品，即使在先前的食品链中已经采取了充分的卫生监控措施。

所有产品都应具有必要的产品信息以确保：

- 为食品链上的下一级接收者提供充分方便的信息，使其能正确、安全地对该产品进行处理、贮藏、加工、准备和陈列；
- 该批次的产品容易鉴定识别以及在必要时召回。

本章主要将围绕以下几个内容展开：

- 批量鉴定及标签
- 产品追踪系统
- 重点追踪事件
- 关键数据需求
- 消费者须知信息

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

学习目标

在完成本章的学习之后，学员将能够：

- 描述食品批量鉴定及食品追踪系统的基本要求，
- 阐述“关键追踪事件”的定义，并能够列举出供应链中的关键追踪事件的案例，
- 定义“关键数据元素”的定义，并能够详细列举出对于每种原料、配料及成品有利的关键信息，以及
- 解释了解消费者信息对于正确处理食品和预防食源性疾病的重要性。

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

批量鉴定及标签

批量鉴定是产品日后被召回的基础条件，也有助于有效的贮存存货周转。每一个食品容器都应有永久性标签，标明其生产制造商及相关批次信息；

所有的产品都需要附带或标明充分的产品信息，以确保该食品产品在食品链的下级接收者能够安全、正确地对该产品进行处理、陈列、贮藏、准备和使用；

预包装好的食品在其标签上应有清楚的说明，以确保在食品链的下级接收者能对该产品安全地进行处理、陈列、贮藏和使用；

如须了解具体操作向导，请参见食品法典委员会制定的《预包装食品标识法典通用标准》。(CODEX STAN 1-1985, Rev. 1(1991))



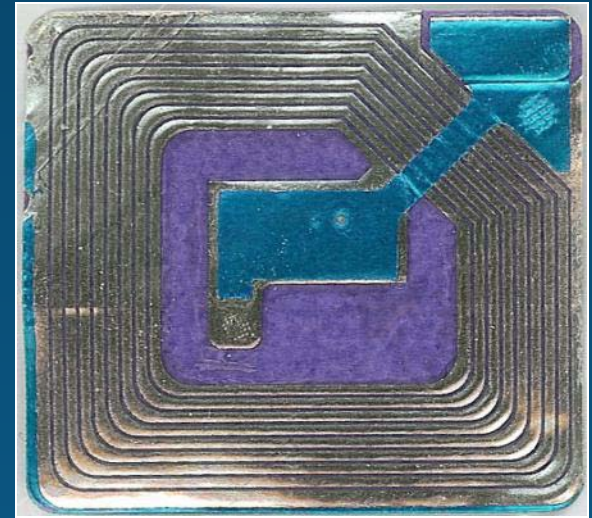
图片来源: Public Domain

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

产品追踪系统

产品追踪及记录保存系统范围包括从相对简单的人工系统（例如：用纸笔进行记录）到复杂的电子系统。系统的复杂程度取决于公司本身的规模，规模越大的公司使用的产品追踪系统通常越复杂，因为他们通常具有更大量的可用资源。尽管以人工记录保存为基础的产品追踪及记录保存系统能够被设计出来并有效实施，但是当共享信息要求数据通信时，电子系统能更便于快速共享食品安全突发事件的信息。

美国食品工艺学家学会最近的一项调查研究表明，在食品产品追踪系统中，最常见的数据收集方式分别为纸笔记录（文字数字记录）、条形码记录、无线射频识别记录以及电子系统。



图片来源: Midnightcomm / Flickr

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

产品追踪具体要求

执行产品追踪的最低要求，至少要对产品原料和配料的直接上一级来源以及食品成品的直接下一级接收者进行信息的记录搜集。

产品追踪的最优方式是，将批次编号及生产厂家名称直接标注在每一个产品上，并在发货单和提货单上写明具体的批次编号、产品数量及运输地点。



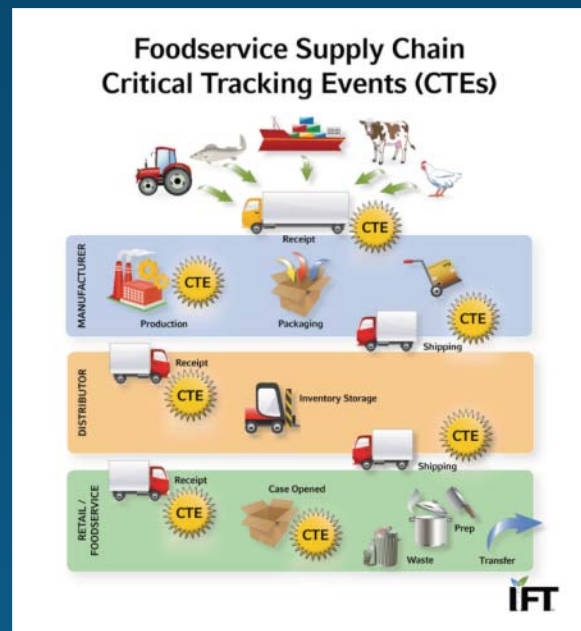
图表来源：美国食品工艺学家学会

关键追踪事件

在整个食品供应链中，有一些关于时间和地点的环节需进行信息采集，以便日后实现产品的完全追踪。这些环节就被称作“关键追踪事件”，下文列举了供应链中可能出现的部分关键追踪事件：

产品的生产/重新包装

- 产生 (生成唯一标识符-产品进入供应链)
- 汇集 (将零散的汇集在一起)
- 分散
- 转换 (重包装或重贴标签)
- 混合
- 产品收据 (发票)
- 产品运输
- 产品终端销售 (零售)
- 产品损耗 (零售及服务)



图表来源：美国食品工艺学家学会；图片使用已经过UFPC/Yum! Brands, Lexington, KY 授权

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

关键信息元素

关键信息元素在整个相关的关键追踪事件中是必须的，
以便于成功地追踪某产品和/或它的配料成分。需要对每个关键追踪事件都进行细致的分析，以确保搜集足够有力的数据以供追踪。在供应链中，追踪产品渠道的能力主要依赖于记录同关键追踪事件相关的关键信息元素。



图片来源: Public Domain

关键信息元素

产品记录系统应该尽可能地遵循一个严格的标准化格式。以下列举了在每一个原料、配料及成品的产品都应该包括的关键信息元素：

- 产品在制造环节经手的最后一个厂家的具体地址（无论该厂家是否产品真正的制造商），条件允许的情况下，还应当附带负责产品该环节交易的经纪人的联系方式；
- 接收到的产品的批次编号；
- 产品的生产或运输数量；
- 产品发往终端的具体地址（包括各个零售商及服务商的地址）；
- 配送到各个接收点的批次编号；
- 产品的接收和/或运输时间（日期/时间）；
- 对产品制造者、加工者、包装者及其他中间运输者，还需要以下信息：
 - 各个批次产品的制造（或完工）日期/时间；
 - 购买者接受产品的时候，供应者应该提供生产该产品使用的所有原、配料，以及这些材料各自的批次信息（不止编码）和这些材料的直接供应商的信息。

消费者须知信息

向消费者提供正确的，且易于理解的食品操作程序信息，对于最小化因错误处理而导致的潜在食源性疾病非常重要。

消费者需要掌握一定的食品卫生相关知识才能够做到：

- 理解产品信息的重要性；
- 如何根据个人情况作出合理的知情选择；
- 通过正确贮藏、处理和使用产品，来防止食品污染以及食物传播型病原体的滋生或存活。

Safe Handling Instructions

This product was prepared from inspected and passed meat and/ or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.



Keep refrigerated or frozen.
Thaw in refrigerator or microwave.



Keep raw meat and poultry separate from other foods.
Wash working surfaces (including cutting boards),
utensils, and hands after touching raw meat or poultry.



Cook thoroughly.



Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers
immediately or discard.

Nutrition Facts

Serving Size 1 cup (228g)
Servings Per Container 2

| Amount Per Serving | | Calories from Fat 110 | |
|--------------------|------------------|-----------------------|-----|
| | | Calories 250 | |
| | | % Daily Value* | |
| Total Fat | 12g | | 18% |
| | Saturated Fat 3g | | 15% |
| | Trans Fat 1.5g | | |
| Cholesterol | 30mg | | 10% |
| Sodium | 470mg | | 20% |
| Total Carbohydrate | 31g | | 10% |
| | Dietary Fiber 0g | | 0% |
| | Sugars 5g | | |
| Protein | 5g | | |
| Vitamin A | | | 4% |
| Vitamin C | | | 2% |
| Calcium | | | 20% |
| Iron | | | 4% |

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.
Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs:

| | Calories: | 2,000 | 2,500 |
|--------------------|-----------|---------|---------|
| Total Fat | Less than | 65g | 80g |
| Sat Fat | Less than | 20g | 25g |
| Cholesterol | Less than | 300mg | 300mg |
| Sodium | Less than | 2,400mg | 2,400mg |
| Total Carbohydrate | | 300g | 375g |
| Dietary Fiber | | 25g | 30g |

图片来源：知识共享

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

版权说明

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。



原模块参见：<http://fscf-ptin.apec.org/>和
<http://www.fskntraining.org>，许可：知识共享署名-相同方式共享
3.0 Unported (CC-BY-SA)。

要查阅该许可的复印件，请访问

<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>

或向知识共享发送信件

559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。