

从农场到餐桌

食品卫生检查



食品卫生检查



DGAL
法国食品总局



目录

保证食品卫生安全的措施	4
1. 法国食品安全体系	4
2. 法国食品总局	4
● 对策	5
● 采用什么方法?	5
政府安全监控	6
1. 监督计划和检查计划	6
● 目标	6
● “监督计划”和“检查计划”之间的区别	6
● 计划实例	7
2. 监控机构	7
3. 获取结果：合格率令人十分满意	8
4. 对不合格产品的风险监测	8
5. 打击食品犯罪	8
重要数据	9
1. 食品卫生检查	9
2. 动物卫生检查	9
3. 兽药检查	9
风险评估，研究和观察	10
1. Anses（法国国家食品、环境及劳动安全署）	10
2. EAT（法国食品研究署）	11
3. Oqali（法国食品质量监测署）	11

保证食品卫生安全的措施

1. 法国食品安全体系基于以下原则：

- ▶ 把风险评估和风险管理分开；
- ▶ 单一指挥链；
- ▶ “从农场到餐桌”的综合监控；
- ▶ 运营商承担责任（生产商，加工厂，经销商）；
- ▶ 根据食品卫生方面的科学和技术发展以及社会期望，持续对有关规章进行相应的修订；
- ▶ 建立由公共服务机构负责认证和监控的系统，并在必要时进行制裁；
- ▶ 对食品的鉴别和追踪；
- ▶ 建立国家预警系统和欧洲预警系统，以确保能够对食品卫生进行持续的监测，并在有潜在危险的情况下快速动员；
- ▶ 国家根据适当的监管规章管理公共风险，特别是在紧急情况下的风险。



2. 法国食品总局

法国食品总局（DGAL）对食品卫生安全所作出的对策可用三个关键词来概括：食品，动物，植物。

它确保：

- 食品的安全和质量，
- 动物的健康和舒适，
- 植物的保护和健康。

2010年，法国认证评审委员会（CO-FRAC）参照ISO/CEI 17 020的内容，对法国兽医和植物检疫组织做出了认证，保证了该监管组织的严谨度、组织质量、透明度和现代化。

● 对策：

- 法律约束，
- 确保检查和动物卫生的质量，
- 对紧急卫生问题的管理。

法国食品总局（DGAL）致力于维护法国在欧洲和国际上的立场。它还领导国家粮食政策，并根据地方情况，对其行动计划加以统合。

● 采用什么方法？

作为公共实效部门，法国食品总局（DGAL）汇集了全国各地来自不同领域的5500位工作人员对他们的工作予以协助，这其中包括14000位取得执业资格的兽医，25个家国家级示范实验室，以及百余家地区级专科检验实验室。

法国食品总局（DGAL）通过Anses（Anses是法国国家食品，环境及劳动卫生署）进行定期风险评估，且是监督Anses的对策实施情况的主要负责机构。



政府安全监控

每年，法国食品总局都开展对植物和/或动物和动物饲料污染的来源的监督计划和检查计划（PSPC）。另外，法国食品总局还对食品供应链的每个环节进行监控（审查）。法国食品总局在年终与夏季时亦进行专项检查。

1. 监督计划和检查计划

● 目标

该计划是保证食品安全的关键指标，同时还能提升法国出口农产品和食品的价值。

因此，该计划包括：

- 收集数据，以评估消费者可能遇到的风险；
- 对“敏感”产品保持关注；
- 实施新的方案，以评估卫生状况；
- 评估法国产品质量，以预防危机。

此外，在单一市场和商品自由流通的背景下，该计划确保对所有欧盟成员国实施一致的食品安全管理的要求。为此，在每年三月下旬，各成员国向欧盟委员会提交有关预案。

● “监督计划”和“检查计划”之间的区别

监督计划的主要目标是对消费者面临的风险进行全面评估。它总是在随机抽样的基础上进行的。

检查计划的主要目标是对异常的，不合格的，甚至是有欺诈嫌疑的情况进行调查。它总是在有针对性的抽样，或有嫌疑的问题的基础上进行的。也就是说，它是在事先确定的目标的基础上再进行抽样检查的。

¹ 自规划阶段开始，所有的监督计划和检查计划都是与食品安全（卫生和消费事务）以及进行风险评估（ANSES和InVS）的有关部门相协调。



● 计划实例

平均而言，每年有20多个计划得到落实，特别是：

- ▶ 对食用动物，家禽，兔，野味，养殖鱼类，牛奶，蜂蜜（违禁物质，兽药，某些有机氯化磷）的初级生产中的**化学残留物**的检查的计划；
- ▶ 监督和检查**动物饲料**的计划；
- ▶ 监督牛，猪，家禽等**抗生素耐药性**的计划；
- ▶ 监督和检查**渔业产品**的计划（贝类毒素，残留物，组胺）；
- ▶ 监督和检查**污染物**的计划（二恶英，放射性核素等）；
- ▶ 监督和检查**微生物**的计划，包括大肠杆菌，李斯特菌，沙门氏菌等；
- ▶ 监督和检查**农药**的计划；
- ▶ 在**边境检查站**对动物产品的原产地进行抽查的计划...

这些计划是与其他管理卫生风险和风

险评估的有关部门共同协商制定的（Anses——法国国家食品，环境及劳动卫生署，以及InVS——公共卫生研究所）。

根据这些计划，我们每年在法国食品总局（DGAL）的指导下提取60 000件样本，并由DD(CS)PP得到超过100 000个分析。

2. 机构监控

政府监控方案是基于欧洲法规的规定，并在风险评估分析上的基础被定义的。自2009年以来，每个机构的风险程度皆根据4个等级来评分（1为风险最低，4为最高）。我们的考量为：理论、产量、消费者（幼儿）的敏感性和审查记录的风险。

该监控方案目前涉及所有食品企业（包括获得批准的，未获批准的，直接发货的）。我们今后几年（2011年至2015年）的监控逻辑将遵循三个重点：

- ▶ **预防**：在被认为最具有风险的机构里进行检查。
- ▶ **改善**：旨在改善某些产业部门的卫生状况，评估政府监控的有效性。审查数量将根据个别状况而定（例如：运输必须遵守冷链物流的标准）。
- ▶ **抑制**：监控机构对所查企业“出重拳”，尤其是直接发货的企业。我们将根据地方状况在全国企业中选择执行对象并决定审查规模。

为了确保对运营商和专业组织发挥辅导的预防作用，将公布上年度的审查结果。于2011年6月颁行一项卫生教育法令，旨在提高所有机构的总体卫生水平。

3. 获取结果：合格率令人十分满意

监控卫生、兽医学、植物检疫的各部门所完成的重要工作有效地促进了维持国家食品卫生安全的水平。

所有研究的分析结果显示，合格率达到约99.7%。

每年，我们都将每个计划的详细结果发布在食品局的网站上：
www.agriculture.gouv.fr

4. 对不合格产品的风险监测

食品总局（DGAL）的突发公共卫生事务署（MUS）的任务在于得知所有不合格产品的结果。它向各个不同的部门提供技术支持，以评估其报告，实施适当的产品撤回或召回程序，或对卫生安全设备的更换提出建议。

5. 打击食品犯罪

作为有能力对整个法国食品卫生安全进行干预的组织，BNEVP（国家兽医和植物检疫人员的调查组织）着重于打击犯罪组织，并为监控部门提供技术支持，尤其是在食品卫生危机发生时。其职权范围涵盖所有兽医和植物检疫。另外，BNEVP还有行政警察和司法警察的权力，可在特定情况下紧急动员，打击犯罪。

重要数据

为保证食品卫生安全，法国食品总局在2011年开展了成千上万次的实地检查，并考虑了专业人士和运营商所采取的措施。

1. 食品卫生检查

● 88 299次审查(书面或实地检查)，其中包括：

- ▶ 在对39 089家餐厅的审查中，5.67 %被警告，1.55%被关闭（部分或全部），针对1.25 %提交了报告；
- ▶ 在对19 836家商店的审查中，5.37%被警告，1.47 %被关闭（部分或全部），针对2.25 %提交了报告；
- ▶ 扣押货物104吨；

● 作为监督计划和检查计划的一部分：

- ▶ 60 664个样本（二恶英研究，细菌，病毒，抗生素药物等）；

2. 动物卫生检查

对繁殖中或运输中的动物进行149 994次官方监控：

- ▶ 由农业部支持，对牛群进行101 932次健康检查（以教学为目的）；
- ▶ 对23 160只蓄养牲畜进行检查（动物保护，鉴定，动物健康检查）；
- ▶ 进行7 802次环境检查；
- ▶ 对家禽进行17 100个沙门氏菌样本抽样。

由养殖业主发起，对禽畜饲养进行强制性的监控检查：

- ▶ 对养牛业主进行160 547次预防措施检查；
- ▶ 对饲养绵羊和山羊的业主进行51 094次预防措施检查；
- ▶ 对家禽进行168 639次沙门氏菌抽样检查。

3. 兽药检查

- ▶ 对兽医药房进行6 227次检查（对残留物和污染物的监督）。此外，还有一个药物授权上市后的监管体系。



风险评估

1. Anses（法国国家食品、环境及劳动安全署）

法国国家食品、环境及劳动安全署（Anses）于2010年7月1日成立，是由Afssa和Afsset合并而成的。该机构具备独立多元的专业科技知识，在环境，劳工和食品领域中确保人类的卫生安全。它还有助于保证动物的健康和舒适；保证植物的健康；及对食品营养成分的评估。另外该机构还管理兽药的安全。

因此，该卫生署在风险评估的管理和监控上，和食品卫生的各个负责部门中发挥了它的专长。

每年，法国国家食品，环境及劳动安全署（Anses）对有关不法分子提起各种不同的诉讼（2011年81件转介案），如不正常的牡蛎死亡率，戊型肝炎病毒感染或塞纳湾的多氯联苯污染等。





2. EAT（法国食品研究署）

法国食品研究署旨在测量食品中可威胁人类安全的物质，例如农药残留物，环境污染物，新形成的化合物，天然毒素，添加剂，微量元素和矿物质。

该研究定期从法国不同的销售点取得法国人的食品样本，根据法国人的食用习惯加以烹饪，并将这些食品分组成样本，使其均质化，然后测量某些化学物质的含量。此研究可以测量一般人口和各个亚（区域，年龄等）组对于某种化学物质的平均量摄取量。这些数据对更好地评估消费者的健康风险和对风险的管理是至关重要的。这种方法为政府的风险管理提供补充信息。

3. Oqali（法国食品质量检测署）：了解和分析

法国农业，卫生和消费部于2008年2月成立法国食品质量检测署(Oqali)。该监测署负责收集和处理营养数据。它旨在纳入食品监测署，此后者是根据农业和渔业现代化法的明文规定而创建的。

设计和编辑：法国食品总局
页面布局：法国农业食品部的信息通讯代表团
摄影：©照片/法国农业部

2011年12月

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr