

关于《供人类食用的农产品的种植、采收、包装和贮存标准》解读

产品名称	关于《供人类食用的农产品的种植、采收、包装和贮存标准》解读
公司名称	深圳市红三羊供应链有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区南湖街道东门南路1006号文锦渡口岸综合报关大楼628E
联系电话	0755-25108873 18807550903

产品详情

《供人类食用的农产品的种植、采收、包装和贮存标准》（PSR）是美国为提高食品安全水平而制定的重要法规之一，旨在控制直接食用的初级农产品（主要为蔬菜和水果）中微生物危害。该法规适用于在美国种植和进口的食品和初级农产品，对于出口到美国的农产品生产和供应链管理具有重要影响。

法规适用范围

法规适用于在美种植和进口的食品和初级农产品，包括水果和蔬菜、完好水果和蔬菜的混合物等产品。

一般要求

法规要求采取适当措施降低食用或接触受规制农产品而产生的严重不良健康后果或死亡风险。

员工资质和培训

- 所有从事农产品或食品加工及管理工作的员工每年必须接受至少一次培训。
- 至少有一位主管人员或负责人通过FDA认可的标准化食品安全培训。

健康和卫生

禁止有健康问题（如开放性病变，呕吐、腹泻）的人接触污染农产品和食品接触面。

农业用水

每年一次检查农业用水系统，防止发生将已知或可合理预见的危害传入农产品或食品接触面的情况。

动物源性生物土壤改良剂和人类排泄物

在处理、运送和贮存动物源性生物土壤改良剂时，应确保其不会成为受规制农产品的潜在污染源。

家养动物和野生动物

如果存在放牧牲畜、役用动物或动物入侵污染受规制农产品风险时，须采取合理必要的措施，防止受规制农产品受到危害污染。

种植、采收、包装和贮存活动

必须将受规制的农产品与未被涵盖的农产品分开，采取合理必要的措施来确保受规制农产品不被污染。

设备、器具、建筑和卫生设施

设备和器具要设计合理，并经过充分清洁和适当维护，不能吸引和藏匿有害生物。

芽菜

采取措施防止将危害引入或传给用于生发芽菜的种子或豆子，确保使用该批次种子或豆子生发的芽菜不会进入商业流通。

分析方法

规定了水质检测、李斯特菌或单核细胞增生李斯特菌检测等分析方法。

记录

记录应当包含农场的名称和位置、实际数值和观测结果、受规制农产品的描述等，记录至少保存2年。

海关提示

根据美国《食品安全现代化法》（FSMA），FDA拥有现场检查工厂的权力，重点关注水质、员工培训、加工卫生、冷凝水等问题，并会进行充分验证。

出口到美国的农产品生产企业应严格按照PSR法规要求组织生产，确保产品符合美国食品安全标准，顺利通关。同时，企业应建立健全的记录系统，确保记录的完整性和真实性，以便在FDA官员进行现场检查时能够提供充分的证据支持。通过遵循这些规定，企业可以有效地降低产品受微生物污染的风险，保护消费者健康，同时也有助于提升企业的国际竞争力。