

食品加工：RHODE ISLAND 和联邦监管要求指南

应从何处开始？

如果以下任何一项陈述适用于您的加工操作，请参阅相应的链接以获得监管要求指南。如果没有选项符合您的加工操作，请继续“制定操作计划”。

- 如果你是一个农家食品生产商：
 - 请登录“农家食品生产许可证”链接，了解 Rhode Island 相关要求
www.health.ri.gov/applications/FoodFarmHomeManufacturer.pdf
- 如果您在零售厨房/小卖部加工食品，并在与厨房/小卖部相关的零售市场出售：
 - 请参阅《食品法》[216-RICR-50-10-1]，了解适用的 Rhode Island 相关法规
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1>
 - 您将需要食品加工商零售许可证
www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf

制定操作计划

联系 Rhode Island 卫生部 (RIDOH) 食品保护中心，让他们从一开始就参与你的食品加工企业。首先，制定一个操作计划，其中包括有关您计划加工的产品具体详细信息（例如：您的联系信息、您计划生产的产品、计划加工产品的地点、概述生产流程的流程图或步骤列表、计划销售产品的地点等）。此详细计划将促进您的企业与 RIDOH 食品保护中心之间最有效的沟通。注意：如果您计划将产品销售到其他州，则必须解决联邦法律问题。**使用以下问题作为指导，详细说明您的流程。**

1. 您正在生产什么产品？
 - a. 您的配方是什么（即列出成分和数量）？
 - b. 您的加工步骤是什么？
 - i. 包括您的原料从何处购买，以及如何以及在哪里存储。
 - ii. 包括您的包装材料从何处购买，以及如何以及在哪里存储。
 - iii. 包括加工程序概述（即列出每个加工步骤使用的成分和设备）。
 1. 根据 RIDOH 食品保护中心的规定，通过烟熏、干燥、酸化、腌制、发酵、罐装和降氧包装保存的食品可能还有其它安全要求。

- iv. 包括产品如何包装和标记。
 - 1. 您将需要填写并提交一份 [《食品标签审批表》](#)
 - 2. 您需要包括一份产品标签副本。
 - 3. 必须遵守联邦标签要求。欲了解更多信息：
 - a. <https://www.fda.gov/media/81606/download>
 - b. www.fsis.usda.gov/labels
- v. 包括产品存储方式和位置。
 - 1. 您的产品是否耐贮藏？耐贮藏食品不需要时间/温度控制来保障食品安全。有些示例可能是经过热加工后 $A_w < 0.85$ 的食品或 $pH < 4.6$ 的酸化食品。否则， A_w 、 pH 和/或热加工的相互作用必须由工艺主管部门考虑和评估。所有耐贮藏食品都应由工艺主管部门进行评估，以确保食品安全参数正确（有关工艺主管部门的信息，请参阅第9页）。
 - 2. 您的产品是需要温度控制以保障安全的食品吗？
 - a. 如果是，您将如何保持温度控制？

2. 您在哪里加工产品？

- a. 您的加工场所是新建的还是经过翻新的现有场所？**在通过 RIDOH 食品保护中心和城市或城镇的审核与批准之前，切勿开始施工！**
 - i. 对于新建机构，请务必在申请许可前获得相应的批准和许可，具体内容请登录：www.health.ri.gov/food/for/newfoodeestablishments
 - ii. 对于超过场所价值 50% 的新建工程和翻新工程，您必须填写并提交一份 [《建筑申请表》](#)：这是一个场所计划审核表，可点击以下链接获取：www.health.ri.gov/applications/FoodEstablishmentNewConstruction.pdf
- b. 您使用什么场所来加工您的产品？
 - i. 您使用的是孵化器厨房吗？
 - 1. 如果是，您需要向 RIDOH 食品保护中心提供：
 - a. 租赁协议副本。
 - b. 场所名称和地址。
 - ii. 您是否使用共享/小卖部许可的厨房？
 - 1. 如果是，您需要向 RIDOH 食品保护中心提供：
 - a. 一封详细说明操作协议的信件。
 - b. 场所名称和地址。
 - iii. 您是否使用代加工厂？
 - 1. 如果是且他们在本州内，您将需要向 RIDOH 食品保护中心提供场所名称和地址。
 - iv. 您是否使用现有的零售机构进行加工？
 - 1. 如果是，您需要向 RIDOH 食品保护中心提供：
 - a. 场所名称和地址。
 - b. 如果您不是该场所的所有者，则您需要提供一封详细说明操作协议的信件，其中包括操作时间。

v. 您是否使用现有的许可加工场所？

1. 如果是，您需要向 **RIDOH** 食品保护中心提供：

a. 场所名称和地址。

b. 如果您不是该场所的所有者，则您需要提供一封详细说明操作协议的信件，其中包括操作时间。

3. 您的产品销售对象是谁？

a. 产品是否会在州内销售？

b. 产品是否会销往州外？

c. 您的产品会直接销售给消费者吗？

d. 您的产品会出售给批发商吗？

RIDOH 食品保护中心

食品生产销售许可证

<http://health.ri.gov/licenses/detail.php?id=254#>

- **食品加工商和分销商：批发和零售。** 本许可证适用于生产烘焙食品的食品加工商、海产品加工商、肉类/家禽加工商、奶酪和各种食品加工商，以及重新包装产品的加工商。
www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf
 - 食品加工商 - 零售，州内
 - 食品加工商 - 批发，州内
 - 食品加工商 - 批发，州外
 - 食品分销商 - 州内
 - 食品分销商 - 州外
- **食品加工商：苹果酒**
www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorBottlerAppleCider.pdf
- **食品加工商：瓶装商、罐头制造商**
www.health.ri.gov/applications/FoodBottlerCanner.pdf
- **食品加工商：肉类和家禽**
www.health.ri.gov/applications/MeatPoultryProcessor.pdf
- **农场仓库（肉类产品）许可证**允许农民将其动物带到美国农业部的屠宰场，然后带到有许可证的肉类包装厂进行肉类包装和冷冻。
www.health.ri.gov/applications/FarmWarehouseMeatProducts.pdf
- **贝类业务** 托运人、转运人、重新包装商、去壳工/包装工的“经销商许可证”
www.health.ri.gov/applications/ShellfishBusiness.pdf
- **乳品经营许可证：牛奶生产商**
www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProducer.pdf
- **乳品经营许可证：牛奶加工商**
www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProcessorDistributor.pdf
- **餐饮服务流动许可证**允许流动餐车经营者销售食品。
www.health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf

- **零售食品小贩许可证** – 允许产品从批准的来源（许可零售或批发场所）转移，以便直接销售给其他站点的消费者。
www.health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf

商品特定法规

- **预防性控制**
 - 有关人类食品的现行良好生产规范、危害分析和基于风险的预防性控制：
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>
 - **必需**：预防性控制合格人员培训
 - 食品安全预防控制联盟：<https://www.ifsh.iit.edu/fspca/fspca-preventive-controls-human-food>
 - Rhode Island 大学食品安全与教育计划：Nicole Richard, 401-874-2977 或 nicolerichard@uri.edu
 - 东北食品安全促进中心 (NECAFS)：<https://www.uvm.edu/extension/necafs>
- **海产品和贝类**
 - 海产品 HACCP 管理规定 - 鱼类和渔业产品的安全卫生加工和进口程序
<https://federalregister.gov/a/95-30332>
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
 - **必需**：海产品和贝类培训和 HACCP 计划
 - 海产品 HACCP 培训：www.afdo.org/seafoodhaccp
<https://www.fisheries.noaa.gov/national/seafood-commerce-certification/3-日基本-海鲜-哈奇普-车间>
 - 在线培训课程和第 2 部分后续研讨会：
<http://seafoodhaccp.cornell.edu/Intro/index.html>
 - Rhode Island 大学食品安全与教育计划：Nicole Richard, 401-874-2977 或 nicolerichard@uri.edu
 - 贝类经销商
 - 2015 年示范条例
<https://www.fda.gov/media/98328/download>
- **乳品**
 - “A” 级巴氏杀菌牛奶条例 (PMO) - 2015
<https://www.fda.gov/media/99451/download>
- **肉类/家禽**
 - 肉类和家禽 HACCP 管理条例 - 病原菌灭活；危害分析和关键控制点 (HACCP) 系统最终规则
www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/93-016F.pdf
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>

- **必需:** 培训和 HACCP 计划
 - 肉类和家禽 HACCP 培训计划
 - 康涅狄格大学: http://cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Home_Page/Courses_and_Workshops/HACCP_Training_37_560232764.pdf
 - 缅因大学: <http://umaine.edu/food-health/food-safety/>
 - 宾夕法尼亚州立大学: <http://extension.psu.edu/food/safety/courses/hazard-analysis-critical-control-point-haccp-for-meat-and-poultry-processors>
 - 国际 HACCP 联盟: www.haccpalliance.org/sub/index.html
 - 康涅狄格大学 - 农业、卫生与自然资源学院, Indu Upadhyaya; 860-871-0776; indu.upadhyaya@uconn.edu
- 流动加工设备根据情况获得许可。要求包括:
 - 经批准的水源
 - 食品加工商许可证
www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf
 - 您是否使用共享/小卖部许可的厨房? 如果是, 您需要向 RIDOH 食品保护中心提供:
 - 一封详细说明操作协议的信件。
 - 场所名称和地址。
 - 零售食品小贩许可证或餐饮服务流动许可证
 - <https://health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf>
 - <https://health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf>
- **果汁**
 - 果汁 HACCP 管理规定 - 果汁的安全卫生加工和进口程序
<https://federalregister.gov/a/01-1291>
 - 如果批发销售, 果汁必须根据 HACCP 计划进行加工, 其中包括参加果汁 HACCP 培训。
 - 如果直接销售给消费者, 则建议按照规定实施果汁 HACCP 计划和巴氏杀菌, 以确保安全。如果不是, 则要求提供关于病原体风险的消费者忠告。
 - **必需:** 培训和 HACCP 计划
 - 康奈尔大学果汁 HACCP 培训计划
<https://foodscience.cals.cornell.edu/extension/fruits-vegetables-cider-juice/juice-haccp-certification-course>
 - 佛罗里达大学果汁 HACCP 培训计划
www.crec.ifas.ufl.edu/extension/workshops/registration.shtml
- **有些食品保存工艺可能有州加工要求。** 示例包括通过烟熏、干燥、酸化、腌制、发酵、罐装和其他降氧包装保存的食品。
 - 与食品保护办公室交谈。这些产品可能需要工艺主管部门进行工艺审查和批准。

其他食品安全考虑事项:

- 您是否有“清洁和卫生”协议?
请参阅下面的资源列表 – GMP 和卫生; 食品法
- 你知道什么是食品过敏原以及如何防止交叉接触吗?
请参阅下面的资源列表 – 食品过敏原; GMP 和卫生; 食品法
- 您是否有召回计划 (例如, 在召回时保留一份客户和供应商名单)?
请参阅下面的资源列表 – 召回和回溯
- 你有足够的保险吗?
请参阅下面的资源列表 - 食品企业家保险

来源:

良好生产规范 (GMP) 和卫生

- 有关生产包装或存放人类食品的现行良好生产规范的规章制度 [216-RICR-50-10-4]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- 食品加工和食品保存卫生计划的基本要素
<https://edis.ifas.ufl.edu/pdffiles/FS/FS07700.pdf>
- 食品加工和保存作业设备清洁和消毒的基本要素
<https://edis.ifas.ufl.edu/fs077>

食品法

- 食品法 [216-RICR-50-10-1]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1>

食品标签

- 21 CFR 101- 食品标签
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101>
- FDA 食品标签指南:
<https://www.fda.gov/media/81606/download>
- USDA FSIS 标签指南:
www.fsis.usda.gov/labels

肉类和家禽

- 有关肉类和家禽 HACCP 的 USDA FSIS 合规指南索引
<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/guidelines>
- 专门针对小型和非常小型工厂所有者/经营者的信息
www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/haccp/small-and-very-small-plant-outreach
- UCONN 肉类和家禽 HACCP 资源列表
http://www.cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Food_Processing_landing_page/Processing_Meat_/Poultry/HACCP.php

果汁

- FDA 果汁 HACCP 资源 www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006803.htm

海产品

- 《鱼类和渔业产品危害和控制指南》 - 2011 年 4 月第 4 修订版：
<https://www.fda.gov/media/80637/download>
- 有关鱼类和渔业产品加工、储存和运输的最低标准的规章制度 [216-RICR-50-10-4]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- RIDOH 食品保护中心贝类计划
https://health.ri.gov/programs/detail.php?pgm_id=164

食品过敏原

- 食品过敏研究和资源计划 - 有效过敏原控制计划的组成部分：食品加工商框架
<https://farrp.unl.edu/allergencontrolfi>
- 食品过敏研究与教育 – 食品生产商资源
<https://www.foodallergy.org/resources/food-manufacturers>
- Rhode Island 餐馆食品过敏意识
<http://webserver.rilin.state.ri.us/publiclaws12/law12408.htm>

召回和回溯

- FDA 行业指南：产品召回，包括清除和纠正 <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/product-recalls-including-removals-and-corrections>
- 制定召回计划（北卡罗莱纳州立大学）
http://fbns.ncsu.edu/extension_program/publications.html#acidifiedfoods

产品监控

- 选择和使用食品 pH 计 <http://pods.dasnr.okstate.edu/docushare/dsweb/Get/Document-988/FAPC-117web.pdf>

食品加工

- **酸性和酸化食品**
 - 酸化和低酸罐头食品商业加工商指南 <https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/acidified-low-acid-canned-foods-guidance-documents-regulatory-information>
 - 水果果冻：企业家食品加工系列（内布拉斯加大学林肯分校）
<https://food.unl.edu/canning-jams-and-jellies>
 - 配制调味料、酱汁和卤汁（北卡罗莱纳州立大学）
<https://content.ces.ncsu.edu/acidified-foods-formulating-dressings-sauces-and-marinades>
 - 加工酸性和酸化食品
https://aggie-horticulture.tamu.edu/food-technology/files/2012/03/ncsu-edu_foodscience_extension_program_documents_acid_acidified_foods.pdf
- **食品安全**
 - 制定酸化食品 HACCP 计划的考虑事项
http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/acidified_haccp_considerations.pdf
 - 热力杀菌工艺规程
https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entrepreneurus_scheduled_processes.pdf

- 冷藏食品
 - 冷藏食品：一些加工规则 https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entrepreneurs_refrigerated_food_rules.pdf
 - 延长冷藏食品的保质期 http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/foodsafety_extended_shelflife.pdf
- 食品企业家保险 <http://extension.psu.edu/food/entrepreneurs/starting-a-business/insurance>
- 预防性控制 - 有关人类食品的现行良好生产规范、危害分析和基于风险的预防性控制 <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>
- 东北食品安全促进中心 (NECAFS): <https://www.uvm.edu/extension/necafs>

工艺主管部门

- **什么是工艺主管部门？**
根据 FDA 的要求，用于保存的工艺规程（包括烟熏、腌制、酸化、发酵、盐水浸泡和任何其他用以消除时间/温度控制（使耐贮藏）需求的方法）必须由合格的”工艺主管部门”确定。合格的工艺主管部门是指通过适当的培训和经验，对密封容器中食品的热加工要求具有专业知识，能够使用进行此类测定的设施，并由机构指定履行特定职能的人员或组织。工艺主管部门必须验证工艺、产品安全和 HACCP 计划的充分性。
- **您何时需要工艺主管部门？**
如果您生产的食品在经过特殊工艺后耐贮藏（见上文），则需要工艺主管部门进行工艺和产品审查并批准。
- **谁是工艺主管部门？**

使用 AFDO

食品加工部门目录可以找到工艺主管部门：<https://www.afdo.org/directories/fpa/>

纽约州食品创业中心东北食品创业中心

电话：315-787-2273

电子邮件：necfe@nysaes.cornell.edu

纽约州食品企业中心康奈尔大学/

NYSAES 食品研究实验室

630 W. North Street Geneva,

NY 14456

缅因大学试验工厂

电话：207-581-3139

电子邮件：pilotplant@maine.edu

www.foodsciencehumannutrition.umaine.edu/food-technology/process-and-product-reviews

食品测试实验室：
罗德岛州/马萨诸塞州/康涅狄格州

罗德岛州

食品和饮料顾问 (FABCO)

Dimitri Kazantzis 博士

电话：401-463-5784 产品开发和计算机生成营养表。

马萨诸塞州

高级食品测试实验室：

31-B Foodmart Rd.

Boston, MA 02118

电话： 617-269-6424

传真： 617-268-1635

分析测试实验室

345 Trapelo Rd.

Belmont, MA

电话： 617-484-7400

海洋生物实验室

16 East Main Street

Gloucester, MA

电话： 978-281-0222

传真： 978-283-6296

食品研究实验室

130 Newmarket Square #3

Boston, MA

电话： 617-442-3322

G 和 L 实验室

246 Arlington Street

Quincey, MA 02170

电话： 617-328-3663

克鲁格食品实验室

21 Alpha Rd. #D

Chelmsford, MA 01824

电话： 978-256-1220

传真： 978-256-1222

拉普克实验室

70 Shawmut Road #6
Canton, MA 02021
电话: 781-401-9999

Microbac

100 Barber Ave.
Worcester, MA 01606
电话: 508-595-0010

UL (原舒斯特食品实验室)

85 John Road
Canton MA 02021
电话: 781-821-2200
传真: 781-821-9266

威利特实验室公司

295 Silver St.
Agawam, MA 01001
电话: 413.789.2206
传真: 413.789.2208

康涅狄格州

安联食品安全实验室

1055 Farmington Ave.
Farmington CT 06032
电话: 860-269-7248

威利特实验室公司

608 Thompsonville Rd.
Suffield, CT 06078
电话: 860-668-4330

东北实验室

129 Mill Street
Berlin CT 06037
电话: 860-828-9787 或 800-826-0105
800-654-1230 (康涅狄格州以外)
传真: 860-829-1050

KB 分析有限责任公司

249 Boston Post Road
East Lyme CT 06333
电话: 860-739-4080