



卫生局

农产品加工厂李斯特菌分布和控制战略

您工厂里李斯特菌的风险和危险：

- 李斯特菌是一种在寒冷潮湿环境中生长的细菌。
- 李斯特菌可引起食源性疾病，与其他食源性疾病病原体相比致死率较高。
- 李斯特菌在冷藏温度下生长，耐冷冻且耐高盐和酸浓度。
- 李斯特菌在生物膜中繁殖，一旦在工厂中生成，很难被清除。
- 易受李斯特菌污染的食物包括：
 - 即食农产品（切片和整片），包括芽苗菜
 - 沙拉
 - 螃蟹
 - 虾
 - 软乳酪
 - 熟食肉
 - 调味汁
 - 三明治
 - 奶制品
- 李斯特菌可通过鞋、衣服、推车、托盘、叉车进入您的工厂。
- 李斯特菌通常分布在地板、排水沟、食品输送机和装货台。

防止产品污染的控制措施：

- 确保即食加工区和原料（非即时）加工区之间的严格控制，例如：
 - 人员
 - 食品搬运
 - 正气流
 - 设备
 - 清洁程序
- 为食品和非食品接触设备制定书面的《卫生标准操作规程》（SSOP），并正确实施、验证和确认卫生规程。
- 记录《卫生标准操作规程》培训、申请日期、时间和人员情况。

卫生规程

- 特别注意防止交叉污染、食品接触区域和其他难以清洁且可能藏有李斯特菌的工厂区域。例如：
 - 排水沟
 - 冷凝液
 - 传送机
 - 海绵
 - 冷却器
 - 设备
 - 抹布
 - 集水区

- 使用适当的指定工具对食品和非食品接触面进行擦洗，以去除尘土和生物膜。
- 只有在过度冲洗不会污染其他设备和产品的有限情况下，才能使用动力清洗。
- 适当使用洗涤剂 and 消毒剂。
- 进行清洁后检查，并记录程序日期、时间和人员。

工厂内李斯特菌检测：

- 制定科学有效的测试（环境监测）计划，包括食品和非食品接触设备的具体测试地点（1区-4区），包括采集和测试样品的时间和频率。
- 根据联邦规章典集117分节C部分要求应进行环境监测，除非该工厂联邦规章典集117.5分节A的被豁免该项监测或根据美国食品和药品监督局认证可豁免该项监测。
- 如样品检测结果呈阳性，制定整改措施和整改计划。

关于李斯特菌的更多资料：

- 针对工厂人员的李斯特培训有七（7）种语言版本：

<https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>

- 李斯特菌3 C：特性、污染和控制网络研讨会：

https://www.youtube.com/watch?reload=9&time_continue=11&v=I8NSscc-B2o

- 美国食品和药品监督局控制即食食品李斯特菌指南草案-2017-01-10

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-control-listeria-monocytogenes-ready-eat-foods>

- 马里兰州卫生局食品保护办公室-加工食品中李斯特菌预防和食品安全现代化法案规则

<https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>

- 纽约综合食品安全中心：

<https://nyfoodsafety.cals.cornell.edu/>