

# 《食品监管指南》



**食品安全和合规性**  
依靠高性能称重与检测

**METTLER TOLEDO**



《食品监管指南》

# 目录

第 1 章	食品安全与质量 – 认证趋势	06
第 2 章	符合食品标准法规要求和过程优化的可追溯性	14
第 3 章	通过基于流程的配方管理提高产量	20
第 4 章	食品安全性 – 食品零售行业生鲜产品	26
第 5 章	包装质量控制 – 净含量控制	34
第 6 章	在线自动检重 – 关键技术的功能	40
第 7 章	视觉检测 – 推动质量与过程安全	46
第 8 章	异物检测 – 金属	52
第 9 章	异物检测 – X 射线检测	58
第 10 章	按卫生要求设计的食品行业用秤 – 减少污染并提高利润	64
第 11 章	清洁生产设备的七大考虑因素	70
第 12 章	在法规监管环境下进行高效质量管理	76
第 13 章	满足法定度量衡标准	84
第 14 章	利用合规分析仪器达到指定的食品属性	92
第 15 章	水份测定仪日常性能测试	98
第 16 章	本安型解决方案 – 在防爆区进行精确称重	104

# 准备提高安全性 确保食品高质量

消费者希望获得高质量的安全食品。然而，保持高效的食品质量控制系统以满足所有的食品安全要求和标准具有挑战性。本指南提供 16 个不同方面的专门知识，其中称重和异物控制有助于确保您的产品合规，并获得您的客户所需要的安全性和质量。

食品生产商正面临着如何提供高质量产品并符合国家法律和全球食品安全与质量标准方面的挑战。

除了现有的质量标准（例如 ISO9001、GMP、GMP 或 FDA 的《食品安全现代法案》(FSMA)）外，食品生产商和零售商根据特定食品、GFSI 接受的标准获得认证正在变得越来越重要。

GFSI 是现有食品安全标准的基准，目的是实现认证标准化并取消多项审计工作。

2016 年，以下经过 GFSI 认证的标准被列为全球最常用标准。

- BRC 全球标准
- FSSC 22000
- IFS 国际特定标准
- SQF 标准

本扩展和更新后的《食品安全指南》第二版提供符合全球食品安全和质量标准而不影响生产效率的指南。

该《指南》共涵盖 16 个方面，其中称重设备、异物检测或质量控制解决方案对于符合规定并实现高效至关重要。

本指南确保您的产品到达客户时，正如它们被要求的那样——不多、不少、正确、完整和安全，并且内部和外部均如此。

# 选择您的焦点主题

考虑您感兴趣的领域，并了解这些领域对应的监管标准章节。

主题/章节		BRC	FSSC 22000	IFS	SQF	页
标准	食品安全与质量标准	BRC 全球标准 (版本 7)	FSSC 22000 (版本 3)	国际食品标准 (版本 6)	SQF 标准 模块 2	6
可追溯性	可追溯性/产品识别	3.9 可追溯性 3.11 事件管理、产品退回和产品召回	7.9 可追溯性 系统	4.18 可追溯性 4.2 规格与配方	2.6 产品识别、跟踪、撤回和召回	14
	配方/配料称量					20
确保质量控制	质量数据管理/净含量控制/SQC	6.3 质量 控制	净含量 法规	5.5 数量 检查 (质量控制/灌装量)	2.4.1 食品 法规 2.5.6 产品 采样检测与分析	34
	在线自动称重					40
	视觉检测	3.9 可追溯性 6.2 标签 和包装控制	7.6.4 监控 关键控制点系统 7.9 可追溯性 系统 17 产品信息 / 消费者意识	4.5 产品 包装 4.18 可追溯性 5.5 数量 检查	2.3.2 原材料和包装材料 2.5.6 产品采样检测与分析 2.6.1 产品识别 2.6.2 产品跟踪	46
	食品标签	5.2 产品 标签	17 产品信息 / 消费者意识	4.5 产品 包装	2.6.1 产品 识别	26
异物检测	金属检测	4.10 异物 检测和剔除设备	7.6.4 监控 关键控制点的系统 10.4 物理 污染	4.12 异物、金属和玻璃碎片风险 木材	检测 异物	52
	X 射线检测					58
卫生	符合卫生设计的设备	4.6 设备	8.2 卫生 设计	4.17 设备	车辆衡、设备和器具	64
	清洁	4.11 总务与卫生	8. 设备卫生、清洁与维护	4.10 清洁与消毒	清洁与卫生	70
设备校准	在受法规约束环境下进行质量管理	4.7 维护 6.1 控制操作 6.4 校准和控制测量和监控设备	8.3 控制 监控和测量	5.4 校准 和检测 测量和 监控设备	校准 设备	76
	法定计量					84
	GP 良好规范					92
	快速水份测定					98
安全	在易爆环境中安全	ATEX 指令 / OSHA 法律和规定				104