

## 技术课题 食品机械润滑油相关术语汇编

### 食品药品监督管理局 (FDA)

食品药品监督管理局是美国政府的一个部门,主要为食品、化妆品和药品行业制定各项要求,包括与食品意外接触的润滑剂或为食品机械设计的润滑剂。食品药品监督管理局的各项要求和主张是根据润滑油公司的自我认证结果而制定的。食品药品监督管理局对食品添加剂或与食品发生接触的物质进行监管。

### 食品添加剂

预期用途能够通过直接或间接的方式能够变成食品的一种成分,或以其它方式影响任一食品特性的物质就是食品添加剂。

### 直接添加剂

添加至食品中以产生某种功能性效果,或用于加工食品。(《美国联邦法规》第21号标题下的第172-173部分)

### 间接添加剂

用于食品接触应用中,可能会转移到食品中(《美国联邦法规》第21号标题下的第175-178部分)

### 食品药品监督管理局《美国联邦法规 178.3570》

这是一个自我认证流程,其目的是达到食品药品监督管理局针对“与食品存在意外接触可能性”的润滑剂所做的要求。这一自我认证流程并不适用于与食品存在直接接触的润滑剂(例如用于制造面包的脱模油),而是适用于那些有潜在可能泄漏到食品材料内部或表面的润滑剂。产品若要达到合格,应当使用食品药品监督管理局《美国联邦法规》第21号标题下认定的材料进行配制,或使用“GRAS清单”中的材料配制,“GRAS清单”即“公认安全材料清单”。

### 美国农业部 (USDA)

美国农业部是对配制产品和“与食品存在意外接触可能性的产品”做出官方权威认可的原始机构,比照食品药品监督管理局的各项要求对上述产品进行审查。结果显示合格的润滑剂产品将被划入美国农业部H1等级。



但在1998年,美国农业部权威认可大纲被弃用,只要是已经获得了美国农业部H1等级登记的公司,其H1批准流程都要被移交给NSF(国家卫生基金会)。这样,随着移交过程在本世纪最初几年内的完成,有效的H1登记活动开始由NSF(国家卫生基金会)来主持。

### 国家卫生基金会 (NSF)

国家卫生基金会总部位于美国,是一个非营利性的非政府组织,为维护公共卫生和安全提供各种标准制定、产品注册、产品认证和风险管理服务。它对公众和行业的各种需求做出识别,生成并管理一份“专利物质和非食品化合物(其中包括润滑剂)”清单。

## 通过国家卫生基金会H1等级登记的润滑剂

国家卫生基金会H1等级润滑剂在实际操作中属于潜在的“间接食品添加剂”，因为它们有可能因为泄漏、溢出或设备故障等原因与食品发生意外接触。

国家卫生基金会比照食品药品监督管理局以及此前美国农业部审查活动的有关要求对多家润滑剂供货商的数据进行了审查，在此基础上确定了一份经过H1等级登记的润滑剂清单。只要能确认产品所使用的材料符合食品药品监督管理局材料清单/公认安全材料清单的要求，国家卫生基金会就认为该产品经过了H1等级登记。此类产品被录入在线形式的“白皮书”中，放在国家卫生基金会网站上供公众查阅。

## “危害分析和关键控制点”(HACCP)

“危害分析和关键控制点”是由美国国家航空航天局在19世纪60年代开发的，意在协助保护宇航员。它是一套系统的、基于科学的流程系统，能够识别、评价和管理在加工、包装和运输过程中出现的安全危害，有助于对这些危害的控制、预防方法做出识别，从而保证食品生产的安全。它能够对食品安全的诸多方面做出识别，包括非食品物质的污染、细菌控制和风险识别。“危害分析和关键控制点”在全球范围内已经成为了监管者、客户和收货人使用的一套重要工具。

基于稽核和分析，对任何必要的预防性行动都必须做出明确界定，以便对识别出的风险做出预防，或至少将其控制在较低程度。总之，它能够：

- 识别出可能出现食品风险的位置点
- 对食品生产过程中食品污染的潜在风险进行分析
- 明确界定出关键点
- 针对这些关键点明确界定并实施有效的测试和监测程序
- 生产过程发生任何变更之后，对风险分析进行查验

在食品生产过程中以及消费者收到产品之前，如果不能排除润滑剂对食品造成偶发污染的可能性，或者不能彻底防止这种情况的发生，就必须按常规使用通过了NSF H1等级登记的润滑剂。

如果不进行“危害分析和关键控制点”分析，或者未能以正确方式来执行此项分析，制造商就会违反多项食品安全法规和指令的规定。这样，就有可能导致食品安全稽核工作的失败。

[www.mobilindustrial.com](http://www.mobilindustrial.com)

©2010埃克森美孚公司

美孚标志和飞马标识是埃克森美孚公司或其某一附属公司的注册商标。在该文档中，“埃克森美孚”一词仅为方便目的而使用，可能指埃克森美孚公司或其某一附属公司。本资料中的任何表述并无否认当地实体单位的法人独立性之意。

## 犹太洁食

犹太洁食是指符合犹太教饮食戒律的食品。某些品种的动物在允许之列，如牛、羊、禽类和鱼类，但猪肉和贝类则在禁止之列。不含奶类和肉类成分的食品称为中性食品，例如大多数的饮品、所有的水果和未加工的生鲜蔬菜。依据贯穿于一套技术性和宗教性认证流程的配制程序和制造程序，可以认定制造设施和润滑剂是否符合洁食要求。配制物是依据其基本成分进行评定的，制造设施会定期接受稽核，以便对非洁食材料引发污染的风险做出评定。

## 清真洁食

清真洁食在阿拉伯语里的意思是“允许食用的食物”，在英语里它常常用来指依据伊斯兰戒律允许食用的食物。一系列物质都在禁止之列，包括猪肉以及猪的各个身体部位制成的产品、血液以及所有麻醉性物质，包括酒精在内。评定一种润滑剂是否适用于清真洁食的方法与犹太洁食非常类似。润滑油或润滑脂的配料会通过技术性手段进行审查，制造设施的稽核内容则是内部的质量流程和潜在的交叉污染。通常会出具合格证书。

## ISO 22000标准

ISO 22000标准，即食品安全管理体系，将“危害分析和关键控制点”原则、系统管理以及食品供应链中各组织的互动性沟通融为一体。ISO 22000标准针对食品链中的每一个组织提出了食品安全管理方面必不可少的要求，以确保人们最终消耗的产品是安全的。

## 良好制造实践

良好制造实践(GMP)由食品药品监督管理局根据《联邦食品、药品和化妆品法案》的权威规定进行管理。它能够影响到药品、血液和医疗设备的制造商，要求在产品制造过程中采用高质量的模式，以便将污染和混杂控制在较低程度。

本文档并未囊括所有的行业术语。如欲了解更多信息，请查阅本文章自始至终所引用的资料来源：

[www.fda.gov](http://www.fda.gov)

[www.nsf.org](http://www.nsf.org)

[www.usda.gov](http://www.usda.gov)