

什么是HACCP？

产品名称	什么是HACCP？
公司名称	贯标集团
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	南京市仙林大道10号三宝科技园1号楼B座6层
联系电话	4009992068 13382035157

产品详情

"食品安全重点控制"是一套针对食物制造过程的安全管理系统，英文简称为HACCP。HACCP的起源可追溯至1960年代，最初是为了美国太空发展计划而研发的，控制重点的概念在当时首次被提出并应用于生产安全和零污染的太空食品。自1970年代起，多个规模较大的食物制造商相继把HACCP应用于生产普罗大众的食物。1990年代，世界卫生组织和食品法典委员会等国际机构一致认为HACCP系统是预防食物中出现物理、化学和微生物危害的最有效系统。过去数十年，某些已发展国家已强制要求一些食品的生产过程实施HACCP。目前美国法例规定肉类和家禽、水产和果汁产品制造商须强制实施HACCP，加拿大也规定联邦注册的肉类和家禽加工厂须实施HACCP，而澳洲则要求一些高风险食物业者执行以HACCP为基础的食物安全计划。

HACCP的发展历程
HACCP系统 – 符合成本效益的方法
HACCP系统通过科学和有系统的方法，识别、评估及控制食物制造过程中(由选购、收货、运输、贮存、配制、处理、烹煮以至食用)各种可能产生的危害。HACCP系统把食物安全管制融合在食物制造过程的每个环节中，著重积极预防，而不是单靠对制成品的检测来保证食物安全。因此，HACCP系统在保证食物安全方面极具成本效益，长远可节省不少成本。业界可能因推行HACCP系统的资金问题而却步，其实只要优先在高风险食物的生产过程实施，其馀则逐步分段量力施行，便可分摊成本，循序渐进地完善系统。

HACCP系统的原理
HACCP系统的原理是找出可能产生的具体危害，并订立相应的控制方法，从而确保食物达至安全标准。由生产以至消费者食用整个食物链中，各个环节都可应用HACCP系统。HACCP公认有七项原则：
1.分析危害：找出所有潜在的生物、化学或物理危害，以便拟定控制措施；
2.确定控制重点：确定食物制造过程中可以控制的关键环节，以便采取有效的纠正措施，预防、消除危害或把危害降低到可接受的水平；
3.订定每个控制重点的监控标准：以危害的程度为可接受而不至于影响食物安全为标准；
4.设立控制重点的监察程序：通过观察及量度工作，以及存备准确的纪录来评估控制重点是否受到控制；
5.制定矫正程序：当控制重点的监控结果显示未能达标或失控时，便须立刻采取矫正行动；
6.制定确认程序：采用各种方法、程序、测试、采样及其他评估方式，以确定HACCP系统运作良好；
7.设立纪录系统：作为有效执行HACCP系统的证明。纪录应包括监察及确认工作的结果，以及控制重点出问题时的矫正行动等。
推行HACCP系统对食物业的好处
推行HACCP系统对消费者、食物业和政府三方均有好处。患食源性疾病的风险减低，公众的健康更有保障。食品的品质稳定可增强消费者对产品的信心。HACCP系统可以减少回收和浪费食物，亦可提高进入市场的机会，故省却不少成本，利润得以提高。由

于营运风险降低，法律和保险费用亦随之减少。食物业要推行HACCP系统，推行的人员(厂方人员或借助HACCP认证机构等外界人员)必须对产品有深入的认识和具备有关的专业知识，才能建立一套行之有效的HACCP系统。