国内外HACCP体系及其应用现状

赵箭　张萍萍　中食恒信(北京)质量认证中心有限公司

HACCP是“Hazard Analysis and Critical Control Point”英文的字母缩写，意为“危害分析和关键控制点”。它是一种科学、高效、简便、合理而又专业性很强的食品安全管理体系。HACCP是一种控制食品安全危害的预防性体系，但不是一种零风险体系，而是用来使食品安全危害的风险降低到最小或可接受的水平。HACCP被用于确定食品原料和加工过程中可能存在的危害，建立控制程序并有效监督这些控制措施。危害可能是有害的微生物、寄生虫，也可能是化学的、物理的污染。实施HACCP的目的是对食品生产、加工进行最佳管理，确保提供给消费者更加安全的食品，以保护公众健康。食品加工企业不但可以用它来确保加工出更加安全的食品，而且还可以用它来提高消费者对食品加工企业的信心。

一、国外HACCP体系及其应用现状

联合国粮农组织（FAO）在1994年起草的《水产品质量》文件中规定，应将HACCP作为水产品企业进行卫生管理的主要要求，并使用HACCP原理对企业进行评估。粮农组织于2000年7月份在“欧盟区域食品安全和质量部长级圆桌会议”上提出了6项主要要求，其中提出支持从“农场到餐桌“的食品安全政策，这项政策要求生产者对食品生产的全程及产品的安全应负有责任；还要推进GMP，GHP和质量保证体系的应用，HACCP是保证食品安全的首要管理系统。

1993年，FAO/WHO食品法典委员会CAC批准了《HACCP体系应用准则》。1997年又颁布了新版法典指南《HACCP体系及其应用准则》，作为《食品法典-食品卫生基础文件》三个文件之一，已被广泛地接受并得到了国际上普遍的采纳。该文件是按食品由最初生产到最终消费的食品链，说明每个环节的关键卫生控制措施，并尽可能地推荐使用以HACCP为基础的方法，根据HACCP体系及基应用准则的要求，加强食品的安全性。在提高食品安全性的同时，实施HACCP体系也能带来其他明显的好处。此外，HACCP体系的应用有助于管理机构实施检查，并通过提高食品安全的可信度促进国际贸易。

ISO/TC34（ISO食品标准化技术委员会）于2000年制订ISO/WG22000《食品安全管理体系要求》，该标准整合了HACCP体系的原理和食品法典委员会（CAC）制定的实施步骤，并与前提方案有机结合，在终产品交付至食品链下一环节时，必须应用前提方案将已确定的食品安全危害控制和降低到可接受水平。

美国的肉品贸易技术措施基础是实施HACCP制度。为充分实施HACCP原理，建立了两个国家技术法规和产品认证制度。一是美国食品药物管理局（FDA）制定了《GMP（良好生产规范）110法则》(part110)。二是美国农业部（FSIS）的禽肉法规《SSOP（卫生标准操作规范)》(part416)和《HACCP（危害分析和关键控制点体系)》(part417)，该法规要求禽肉品屠宰及加工厂在1998年1月至2000年1月，依照规模大小先后实施HACCP制度，同时美国农业部发布了一个最终条例，即“减少病原菌”HACCP体系。该体系优化了原有的肉类和禽类产品检查体系，具体颁布了肉类和禽类产品加工厂的危害分析与关键控制点。至此美国是世界上唯一将HACCP体系全面、系统地引入到低酸性罐头食品、水产品、肉、禽和果蔬菜汁加工的法规体系中并规定强制执行的国家

二、国内HACCP体系及其应用现状

1988年，HACCP的概念开始进入我国，我国卫生部于80年代后期，开展了对HACCP的宣传培训工作，并与九十年代由卫生部食品卫生监督检验所先后对乳品、酱油、益生菌类保健食品、凉果等企业进行了试点研究。国家商检局也于1991

© 1994-2011 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.net

年开始对出口食品安全工程进行研究，制定了冻猪肉、冻鸡肉等8 种出口食品的HACCP。目前我国食品企业的HACCP 管理在国内部分大型企业中已经开展，并逐步向中小型企业推广。

为全面提高食品加工和餐饮制作的安全控制水平，为食品加工企业和餐饮制作企业提供建立HACCP 体系的指导，为认可、认证（验证）机构提供实施HACCP 体系认可、认证规范，为政府部门提供对食品和餐饮加工、制作安全控制管理的宏观政策为目的，最终实现为“从农田到餐桌”食品链全过程上的重要环节——食品加工和餐饮业制作的安全性、为中国消费者的生命和健康提供安全保障，由科技部、国家质检总局和国家认监委于2004 年初启动了“十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术”之“食品企业和餐饮业HACCP 体系的建立和实施”的课题研究。

通过本课题的研究，建立HACCP 原理在我国食品和餐饮企业应用和推广的规范化体系，包括：食品企业、餐饮业建立和实施HACCP 体系的基础模式、通用指南、六大类主要食品（罐头类、水产品类、肉及肉制品、速冻蔬菜、果蔬汁和含肉或水产品的速冻方便食品）危害及其控制指南、六大类主要食品HACCP 体系建立和实施指南以及示范模式；我国从官方执法机构、国家认可机构、认证机构到食品企业、餐饮业自身所实施的HACCP 评价体系；国家和政府部门对HACCP 体系建立和实施的宏观政策框架的建立等。

预计截至到2005 年底，根据课题研究成果“食品企业和餐饮业基础模式、通用指南、六大类主要食品（罐头类、水产品类、肉及肉制品、速冻蔬菜、果蔬汁和含肉或水产品的速冻方便食品）危害及其控制指南和六大类主要食品（罐头类、水产品类、肉及肉制品、速冻蔬菜、果蔬汁和含肉或水产品的速冻方便食品）企业HACCP 体系建立和实施专项指南”指导20-30 家示范企业建立HACCP 体系，并通过认证。根据课题研究成果“认证制度”和“认可制度”的有关要求建立5 个从事HACCP 认证的试点认证机构，根据课题研究成果“认可制度”的要求对试点机构的认证能力进行认可，并作为认证模式对其它认证机构进行培训推广。在100 家食品或餐饮企业推广建立HACCP 体系并根据课题研究成果“HACCP 体系通用评价准则和专项评价准则”对企业进行评价，最终通过HACCP 体系认证。

将食品企业和餐饮业建立HACCP 体系基础模式及建立和实施通用指南、主要食品危害及控制指南以及主要食品企业HACCP 体系建立和实施专项指南、HACCP 体系通用评价准则、HACCP 体系专项评价准则、HACCP 认可准则等转化为国家标准基础或标准化技术性指导文件基础。

通过本课题的研究，建立我国食品企业和餐饮业应用推广HACCP 原理的规范化体系，在整体上实现中国食品加工和餐饮制作安全控制指导体系的完整性、系统性和规范性，促进中国食品加工和餐饮业制作安全控制的规范化和有序化，提高我国食品加工和餐饮制作的安全水平，保护消费者的合法利益，增强我国食品在国际市场的竞争力。

中食恒信（北京）质量认证中心有限公司简介

中食恒信（北京）质量认证中心有限公司隶属于商务部，是经国家认证认可监督管理委员会批准、授权和中国认证机构国家认可委员会（CNAB）认可的从事HACCP 认证的七家机构之一，也是全国唯一获准从事屠宰加工和肉制品加工HACCP 认证的第三方权威认证机构。中心同时还具有安全食品认证和绿色市场认证资质。在中心成立的两年时间内为国内肉禽蛋类50 强企业中近半数企业如：双汇集团、得利斯集团、上食集团、湖南唐人神集团、草原兴发集团等提供了HACCP 认证或安全食品认证服务。

通讯地址：北京市崇文区广渠门北里乙73 号

邮编：100062

电话：(010) 67127637、67129957、51356198

传真：(010) 67129473

E-MAIL：NQMP@163.COM

© 1994-2011 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net