



HACCP培训资料（转训）

汇报人：文小库

2023-12-23



目录

- HACCP基本概念
- HACCP体系建立
- HACCP审核与认证
- HACCP在食品企业中的应用
案例
- HACCP与其他质量管理体系
的整合
- HACCP未来发展趋势与挑战



01

HACCP基本概念





HACCP的定义

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 即危害分析和关键控制点，是一种预防性的食品安全质量保证体系。



HACCP体系强调对食品生产过程的控制，而非仅仅依赖最终产品的检验。



它通过对食品生产过程中可能存在的危害因素进行分析，确定关键控制点，并采取有效的控制措施，确保食品的安全性。





HACCP的历史与发展

1950年代

美国Pillsbury公司为美国太空计划开发食品安全体系，该体系被认为是HACCP的雏形。



1970年代

美国农业部采纳HACCP原则，并在随后的几年中，美国食品药品监督管理局（FDA）开始推广HACCP体系。



1990年代

HACCP体系在全球范围内得到广泛接受和应用，成为国际食品安全标准的基础。



HACCP的应用范围



01

HACCP体系广泛应用于食品加工、餐饮、食品零售等行业，确保食品在生产、加工、储存和销售过程中的安全性。



02

除了食品行业，HACCP体系还可以应用于制药、医疗、化妆品等行业，确保产品的安全性和质量。



02

HACCP体系建立



危害分析

总结词

危害分析是HACCP体系建立的基础，通过对食品生产过程中可能存在的生物、化学和物理危害进行全面评估，为后续的关键控制点确定提供依据。

详细描述

危害分析需要对食品生产的全过程进行审查，包括原料采购、生产加工、储存和运输等环节。通过识别潜在危害，评估其发生的可能性和严重性，为关键控制点的确定提供依据。



关键控制点（CCP）的确定



总结词

关键控制点是HACCP体系的核心，是能够有效控制食品安全危害的关键环节。

详细描述

关键控制点的确定需要基于危害分析的结果，选择能够显著减少或消除危害的关键操作。这些操作应具有可操作性、可验证性和可重复性，以确保食品安全。



关键限值 (CL) 的设定



总结词

关键限值是HACCP体系中用于监控关键控制点是否得到有效控制的指标。

详细描述

关键限值的设定需根据食品生产的特点和危害的性质进行确定，通常包括温度、时间、湿度、pH值等参数。关键限值应具有科学依据，并能够确保食品安全。



监控和纠偏措施

总结词

监控和纠偏措施是HACCP体系中用于确保关键控制点得到有效执行和及时纠正偏差的环节。

详细描述

监控措施包括对关键控制点的实时监测和记录，以及对关键限值的定期检查。纠偏措施则是在发现偏差时采取的行动，包括调整工艺参数、重新培训员工或更换设备等。这些措施应具有可操作性和及时性，以确保食品安全。



03

HACCP审核与认证





HACCP审核流程

准备阶段

明确审核目的、范围和依据，组建审核组，收集并审查受审核方的HACCP体系文件及相关资料。



现场检查

对受审核方的HACCP体系运行情况进行现场检查，包括生产流程、工艺控制、检验记录等。



发现与整改

对现场检查中发现的问题进行记录，并与受审核方沟通确认，提出整改建议和要求。

总结与报告

对审核结果进行总结分析，编写审核报告，向受审核方通报审核结果。



HACCP认证标准

培训与意识

受审核方的HACCP体系必须包括培训计划和培训记录，确保员工了解并遵循HACCP原则。

可追溯性

受审核方的HACCP体系必须具有可追溯性，能够追踪到原料供应商、生产过程和产品流向。

符合性

受审核方的HACCP体系必须符合国家相关法规、标准以及国际食品法典委员会（CAC）的HACCP原则。

完整性

受审核方的HACCP体系必须覆盖所有关键控制点，并具有完整的文件化程序和记录。

有效性

受审核方的HACCP体系必须能够确保食品安全和质量，并经过有效实施和监控。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/245044221313011234>