

美国水产品HACCP最新进展

吕青

• 山东检验检疫局

• 2012年10月

A stylized silhouette of a mountain range in shades of brown and tan, positioned at the bottom of the slide against a blue gradient background.

美国水产品HACCP相关法规和指南

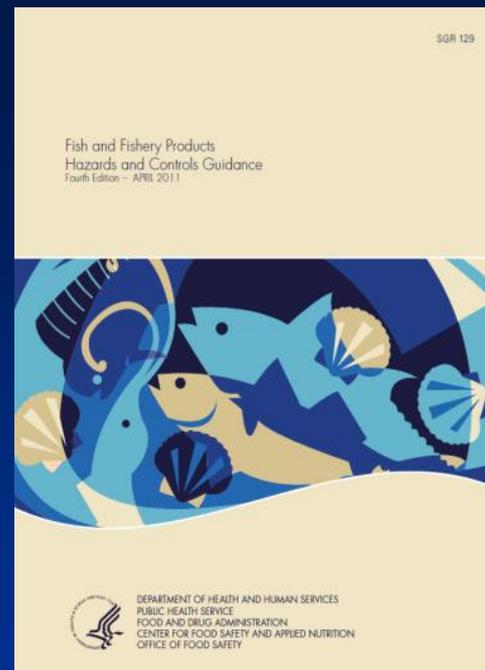
- 21CFR110 现行良好操作规范
- 21CFR123 水产法规
- • 2011年1月颁布的美国《FDA食品安全现代化法》（简称FSMA）
- • 2010年发布第五版《水产品HACCP培训教程》
- • 2011年4月发布《水产品HACCP指南》第四版

《FDA食品安全现代化法》

要求所有食品生产、加工、包装企业，建立危害分析和基于风险的预防体系，还要防止掺杂和标识错误的情况发生。

注：至少每3年再进行1次危害分析；若企业生产经营发生可能导致新危害存在或加重已识别危害的严重性的重大调整时，需要重新进行危害分析。

2011年4月颁布的 第四版



2001年6月颁布的第三版



美国水产品HACCP的最新进展

- 一、前提计划
 - 食品防护和生物安全要求（DHS）
 - 过敏原标识

美国水产品HACCP的最新进展

三、危害分析工作单

XYZ 水产公司——鲜鲷鱼鱼片					
危害分析工作单					
公司名称: XYZ 水产公司			产品描述: 鲜鲷鱼鱼片		
公司地址: XX, 快乐滩, 沿海巷 238 号			储存和销售方法: 冰鲜储存和销售		
预期用途和消费者: 加热供一般大众食用					
(1) 加工步骤	(2) 列出与产品品种和加工有关的所有潜在的生物的、化学的和物理的食品安全隐患	(3) 本步骤潜在的食品安全隐患是否显著(引入、增加或消除的)? (是/否)	(4) 第(3)栏的判断依据	(5) 采取什么控制措施来防止、消除或降低这一显著危害?	(6) 这步是关键控制点吗? (是/否)
接收新鲜鱼片	组胺	是	运输过程时间/温度控制不当会导致组胺的形成	用覆盖冰的容器运输鲷鱼鱼片 (适当加冰)	
	食品过敏原	是	鱼是食品过敏原	在称重/包装/贴标签步骤对鱼片用商品名进行标识 (适当标识)	
	金属杂质	否	本步骤不可能发生		

美国水产品HACCP的最新进展

四、校正和校准

- 校准包括通过测量或和两个已知标准进行对比来确定某一设备读数正确或和已校正设备相反。
- 校正是看在某个点上设备读数是否真实和准确。

美国水产品HACCP的最新进展

- 五、过敏原
- 2004年8月美国FDA颁布了《2004年食品过敏原标识和消费者保护法规》
- 前提计划
- HACCP



美国水产品HACCP的最新进展

- 六、空气包装和减氧包装
- 肉毒梭状芽孢杆菌



美国水产品HACCP的最新进展

- 七、其他关注点
- 1. 温度测量技术的应用
- TTI
- 温度计或温度记录装置的传感器置于模拟产品特征的液体



美国水产品HACCP的最新进展

- 2. 组胺的控制
- 3. 保持软体贝类原料特性的加工工艺
- 4. 亚硫酸盐的使用



思考

- 1. 关注食品安全
- 2. 教育培训
- 3. 持续改进

谢谢

THANKS

