

HACCP体系在企业中的应用基础 及执行实效

HUSI QA 2005

内容包括



1. 肉类企业应用**HACCP**的困扰
2. 福喜公司的经验分享
3. 世界对肉类企业其它规范要求趋势

(一) 肉类企业在应用HACCP 体系存在的**困扰之一**

HACCP计划重认证，轻实施

- 注重认证的宣传效果
- 把获得认证当目的，而手段
- 通过认证机构的审核成核心任务
- 人走，茶凉（HACCP计划）现象...



(一) 肉类企业在应用HACCP 体系存在的**困扰之二**

HACCP应用重加工企业，轻源头农场

- 动物源的安全是肉类产品加工前提
- 加工型企业普遍实施HACCP管理
- 而动物源的管理，还处于松散状态.
- 动物源的安全保障，
春风还需度玉门关...



(一) 肉类企业在应用HACCP 体系存在的**困扰之三**

管理高层缺乏关注，执行乏力

- HACCP计划的执行情况，经常进入不了高层的管理视线
- 销售形势
- 成本
- 市场回报
- 至于HACCP，我的眼没有你



HUSI QA 2005

(一) 肉类企业在应用HACCP 体系存在的**困扰之四**

组织资源投入不足，实施的瓶颈

- 没有相应的人员配置
- 不购买相应的检验设备
- 没有相应的培训，
- 巧妇难为无米之炊，HACCP成为概念...



HUSI QA 2005

(一) 肉类企业在应用HACCP 体系存在的**困扰之五**

HACCP重制定，轻评审验证

- 计划制定后缺乏评审，验证习惯
- 只顾埋头拉车，不顾抬头看路
- 忙，忙，忙成为理由



(一) 肉类企业在应用HACCP 体系存在的**困扰之六**

GMP/SSOP管理基础不实，HACCP成软脚蟹

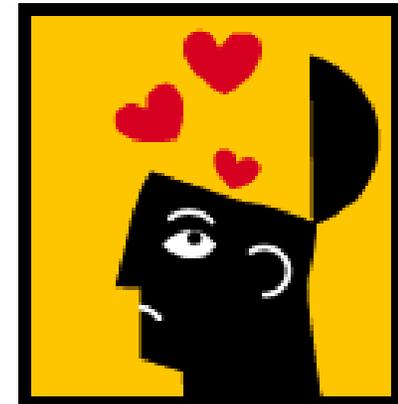
- 员工洗手卫生措施简易
- 没有防虫鼠措施
- 工器具、设施清洗消毒“马虎”
- 基本的卫生管理，常常被“不以为然”...

(一) 肉类企业在应用HACCP 体系存在的**困扰之七**

CCP控制方案的争议，成为有效执行的技术暗礁

- CCP点到底有几个，纠偏到什么程度，作多少记录
- 仁者见仁，智者见智
- 政府机构，审核机构，客户，老板

- 到底该听谁的 ???



HUSI QA 2005

(二) 福喜公司应用HACCP的经验分享

1. 思维心得
2. 好经验分享

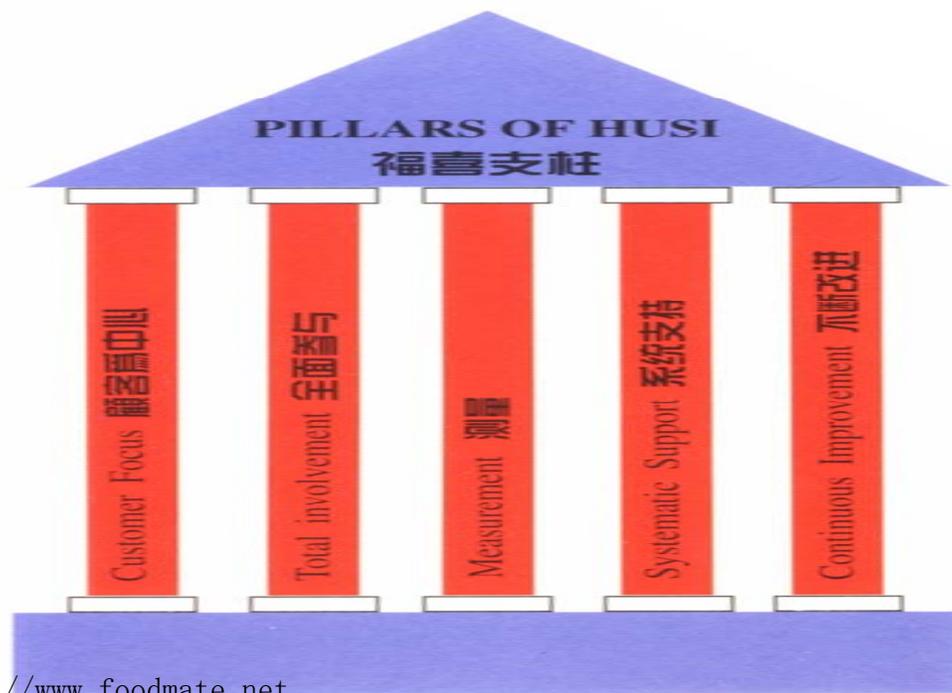


HUSI QA 2005

(二) 福喜公司应用HACCP的经验分享

思维之一：好的企业文化是HACCP实施的沃土

Husi



(二) 福喜公司应用HACCP的经验分享

思维之二：高层的态度——决定命运

- 高层视质量企业的核心竞争力
- 重视5W管理
- 在成本与质量的平衡中，不越雷池
- 带头抽查GMP/SSOP/HACCP执行



HUSI QA 2005

(二) 福喜公司应用HACCP的经验分享

思维之三：质量部——“中场组织核心”

- 质量部人员能力建设是公司的关注点
- 设置专门的GMP/HACCP质量管理人员
- 解决问题的组织者

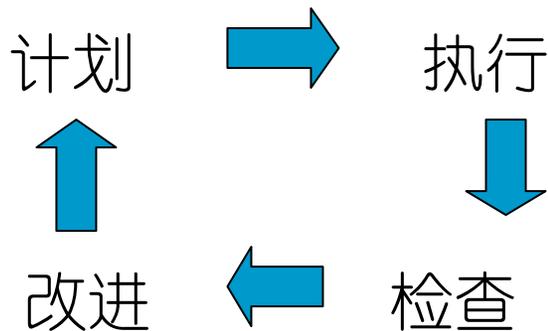


HUSI QA 2005

(二) 福喜公司应用HACCP的经验分享



思维之四： HACCP是管理不是技术



HUSI QA 2005

(二) 福喜公司应用HACCP的经验分享

- 经验之一：重视质量培训
 - 年度工厂质量培训计划
 - 每年送1-2质量人员到香港麦当劳亚太总部接受系统的质量培训
 - 每年针对 基层质量人员安排 HACCP内审员外训



HUSI QA 2005

(二) 福喜公司应用HACCP的 经验分享

经验之二： 组建有效的GMP/HACCP 管理小组及执行监督小组

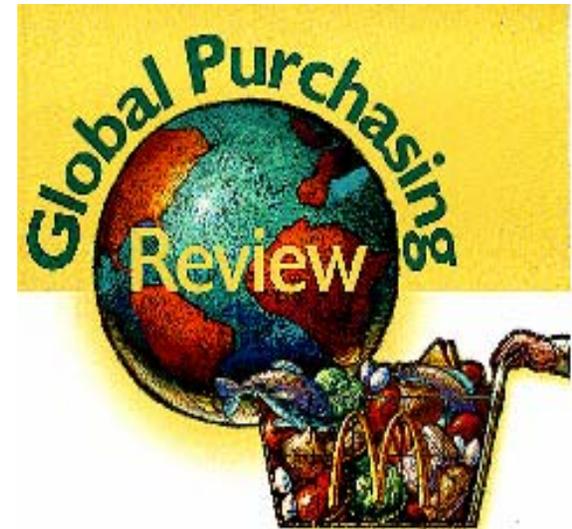


HUSI QA 2005

(二) 福喜公司应用HACCP的经验分享

经验之三 落实定期的GMP/HACCP审核

- 内部审核
- 外部顾客麦当劳年度审核
- 认证机构的定期审核



(二) 福喜公司应用HACCP的经验分享

经验之五：重视原料供应商管理，体现80/20法则

- 原料供应商的资质（GMP/HACCP）审核
- 到货原料的打分卡程序
- 原料订购与质量挂钩的程序
- 供应商的质量改进沟通



(二) 福喜公司应用HACCP的经验分享

经验之六：开放胸怀，加强交流

- 把外来的各次检查、审核、批评，当作改进的机会
- 学习同行，取长补短



(二) 福喜公司应用HACCP的 经验分享

经验之七：积极主动沟通，解决执行难题



HUSI QA 2005

(二) 福喜公司应用HACCP的经验分享

经验之八：建立安全缺陷SCORECARD 衡量HACCP实施成效

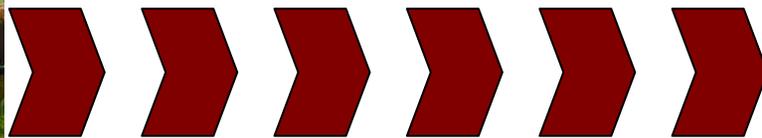
- 原料的接收检验缺陷分为安全类及品质类，运用趋势图管理
- 对顾客的安全投诉，运用趋势图管理



(二) 世界对肉类企业的其它规范要求趋势

趋势之一：饲养农场的安全管理

- 疫病
- 药残
- 特定危害性物质 (SRM) 控制



(二) 世界对肉类企业的其它规范

要求趋势

趋势之二：动物福利

动物福利是指如何合理、人道地利用动物。
动物福利涉及的范围包括动物从饲养到屠宰的全过程。

动物福利概念的**五大自由**：

充足取食的自由

免受疾病的自由

充足睡眠的自由

免受虐待的自由

宰时免受痛苦的自由



(二) 世界对肉类企业的其它规范 要求趋势

趋势之三：疯牛病防火墙



IUSI QA 2005



(二) 世界对肉类企业的其它规范 要求趋势

趋势之四： 动物源追踪记录

建立动物从出生到分割成产品的追踪制度



谢谢 Thank You !