

# 摩迪国际认证有限公司

MOODY INTERNATIONAL CERTIFICATION



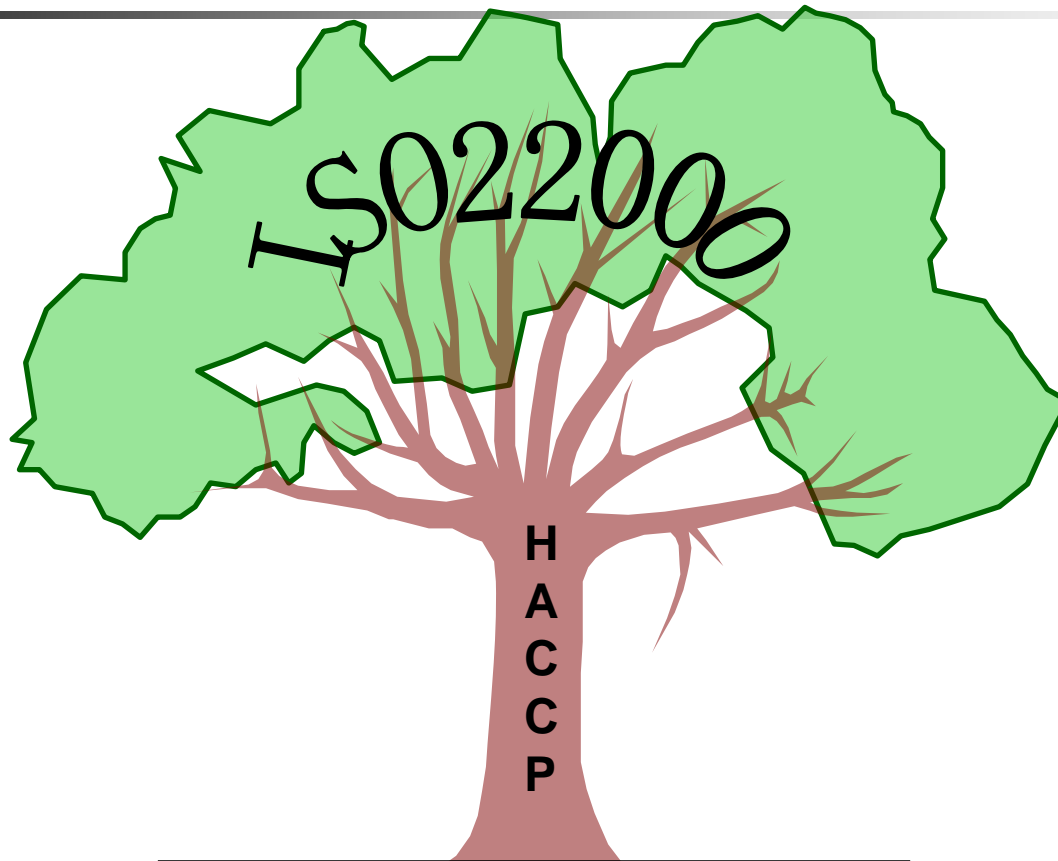
食品安全项目经理 陈本洲

■ ISO 9000/TS 16949/ISO 14000/HACCP

国际质量、环境和食品安全管理体系认证机构

World Wide Management System Assessment & Certification Body

# 危害分析在食品链中应用的思考



危害分析是基础



# 危害定义与食品安全目标



- **食品安全危害/ ISO22000**

——食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理的因素或食品存在状况。

- **风险/ISO/IEC51**——伤害发生的概率与其严重程度组合。

# 食品安全目标—危害/风险可接受水平的确认



品牌定位

控制成本

预期使用/消费对象

相关法律法规要求

# 法律法规要求是最低要求

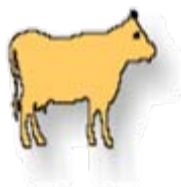
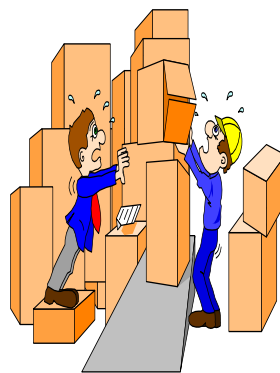
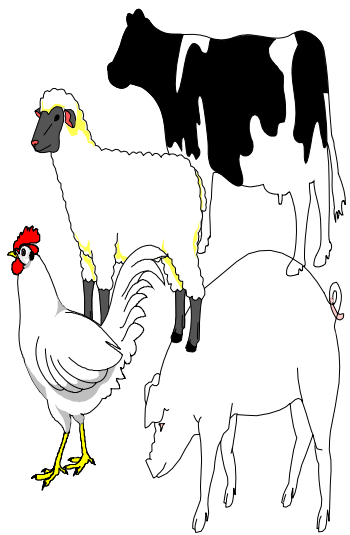
管理体系标准化不是控制结果的统一，更不是形式上的统一。

在满足法律法规要求的前提下，同样产品不同品牌的企业导入HACCP/ISO22000管理，其品牌/产品食品安全危害/风险的可接收水平，会存在差异。



**我们应当理解这种差异存在的客观性和合理性**

# 危害分析在食品链中应用



# 危害分析

危害定义

风险评估

多角度

食品链

持续完善



# 我们对食品危害的认识







## 设计开发/食谱的确定

- 避免或最大限度的限制使用有食品安全危害/风险的原辅料。
- 产品的设计开发/餐饮业食谱确定的原则应是安全 营养 美味，安全是第一。



## 采购

**人员应具备以下的知识和能力：**

- 相关法律法规和产品标准以及相关信息**
- 能够对所购产品实施危害分析**
- 能对相关证明资料进行追溯；**
- 了解验收方法，能对供方实施食品安全管理体系审核。**



## 采购

**一般采用一种或多种方法控制组合：**

- **对供方食品安全管理体系进行审核；**
- **对采购的产品进行检验和验收；**
- **追溯产品以及相关证明；**
- **评估供应商以及品牌信誉。**



## 贮存

**先进先出 (FIFO) 是贮存的管理原则。应考虑贮存物的特性、包装防护情况、贮存环境条件等，实施的预防措施可能是：**

- a ) **改善包装防护**———— **密封/遮光；**
- b ) **贮存环境条件**———— **温度/湿度；**
- c ) **贮存期限控制**———— **少进快出。**



## 加工生产（略）

### 产品说明/标识

- **产品的预期使用条件**
- **含有过敏源物质的标识**
- **添加剂尤其是官方限量使用的添加剂**



管理体系的目的：

提高企业自身实现目标的效率和效果！

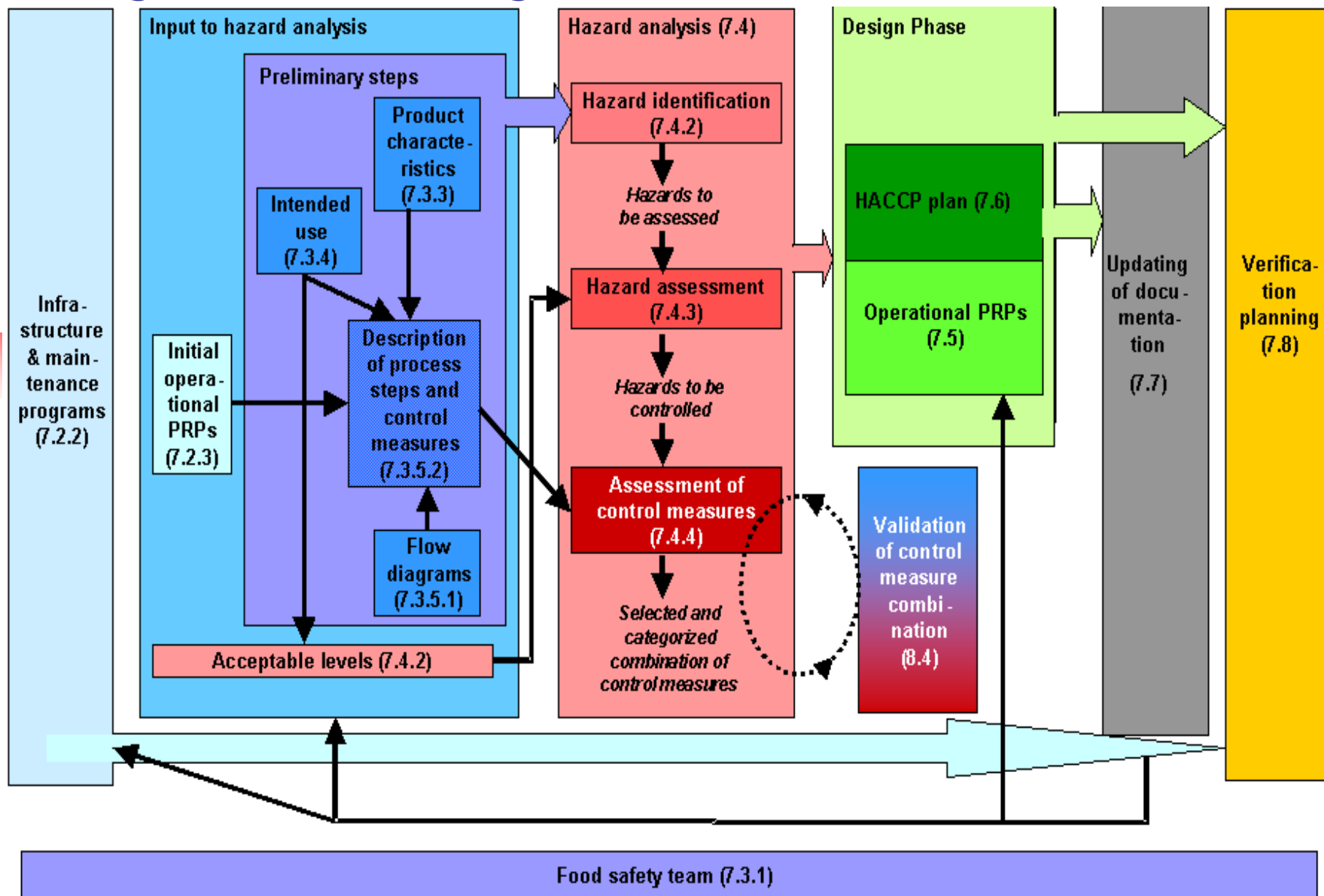




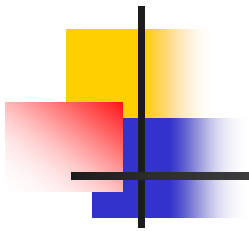
## 盲目导入ISO22000标准弊端

- HACCP基础工作不够扎实，
- 大搞形式主义，
- 食品安全管理的效率与效果低下，
- 企业额外的管理成本增加，
- 影响企业对ISO22000标准的认同，

# Figure A.2-Planning of safe foods









# 摩迪国际认证有限公司

MOODY INTERNATIONAL CERTIFICATION



陈本洲

食品安全项目经理

Tel; 0411-82808918

Fax;0411-82807320

E-mail; [haccp@moody.com.cn](mailto:haccp@moody.com.cn)