



# 关于HACCP的哲学随笔

---

张柳

上海浦江出入境检验检疫局

E-mail:zhangliu@shciq.gov.cn

Office Tel. : 86 21 63230830



# 关于HACCP的哲学随笔

---

危害分析和关键控制点—HACCP，是指导食品行业建立安全管理体系的一种科学方法，要用好、用活这个方法，需要我们正确理解HACCP，本文尝试用哲学思想去思考、辨析HACCP，以期达到这个效果，从而避免HACCP应用中的种种误区。



# 关于HACCP的哲学随笔

---

摘要：本文以哲学中矛盾论、相对论、过程论和运动论的观点，对危害分析和关键控制点--HACCP做了深度解析



# 关于HACCP的哲学随笔

---

摘要(续)：从而进一步强调了HACCP的特点，并指出HACCP的应用必须以理论与实际有效结合为指导思想，并持续改善着……



# 关于HACCP的哲学随笔

---

危害分析和关键控制点理论（HACCP），让人类在全球范围内掀起了一场食品企业现代化管理模式vs传统管理方法的挑战和挤压。



# 关于HACCP的哲学随笔

---

这是食品企业安全管理的历史发展轨迹中的新生事物，它符合客观规律，具有强大生命力和远大发展前途。



# 关于HACCP的哲学随笔

---

HACCP作为一门质量管理哲学已深深植根于先进企业的文化内核之中，甚至也成为了某些卓越企业商业模式的芯片，并获得了丰硕的成果。

# 关于HACCP的哲学随笔



HACCP





# 关于HACCP的哲学随笔

**HACCP**<sup>™</sup>  
**CERTIFIED**  
by Quality Assurance Services



# 关于HACCP的哲学随笔

HACCP 理论	哲学思想
针对食品安全危害	矛盾论
以前提计划为建立和实施的基础	矛盾论
动态变化	运动论
全过程管理	整体与部分观
预防性、非零风险	相对论
现代化管理模式，取代传统管理	符合客观规律，强大生命力



# 关于HACCP的哲学随笔

---

一、HACCP是针对食品安全危害的管理体系

食品加工过程控制中的主要矛盾-----  
显著性安全危害。

解决主要矛盾的方法 - - HACCP



# 关于HACCP的哲学随笔

---

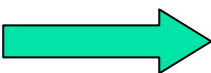
一、HACCP是针对食品安全危害的管理体系

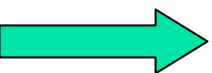
食品加工过程控制中的次要矛盾-----  
非显著性安全危害或非安全性危害

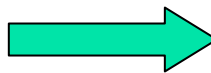
解决次要矛盾的方法——前提计划或其他程序

# 关于HACCP的哲学随笔

二、HACCP以良好操作规范和充分的前提计划为建立、实施的基础

矛盾地位变化  事物性质变化

前提性计划执行不充分  导致食品安全控制中矛盾地位的转变

次要矛盾  主要矛盾，给危害分析和HACCP造成过多的负担。

# 关于HACCP的哲学随笔



Fuente: Fundacion Chile

食品伙伴网<http://www.foodmate.net>



# 关于HACCP的哲学随笔

## 三、HACCP是动态变化的食品安全管理体系

世界上一切事物的存在和发展，都是绝对运动和相对静止的统一：

☒ 动中有静

☒ 静中有动



# 关于HACCP的哲学随笔

---

## 三、HACCP是动态变化的食品安全管理体系(续)

因素变化，HACCP不变：  
脱离实际，主观判断





# 关于HACCP的哲学随笔

---

## 四、HACCP是“从农场到餐桌”的全过程管理措施

食品安全控制链：

从农场到餐桌是整体范围，  
每个环节就是其中的部分



# 关于HACCP的哲学随笔

---

四、HACCP是“从农场到餐桌”的全过程  
管理措施

某种食品是整体范围  
各种原辅料就是其中的部分



# 关于HACCP的哲学随笔

---

## 四、HACCP是“从农场到餐桌”的全过程管理措施（续）

### 整体与部分

- 互为制约
- 性能状态互为影响



# 关于HACCP的哲学随笔

---

## 四、HACCP是“从农场到餐桌”的全过程管理措施（续）

HACCP理论强调全面、系统的危害分析：

- 原辅料引入的危害
- 食品加工各环节可能存在的危害



# 关于HACCP的哲学随笔

---

五、 HACCP是非零风险的、预防性的  
食品安全管理体系

最佳风险管理模式

- 统筹兼顾经济效益
- 可操作性强，
- 控制安全危害核心理念



# 关于HACCP的哲学随笔

---

## 五、HACCP是非零风险的、预防性的 食品安全管理体系

- 零风险与可接受水平
- 绝对与相对



# 关于HACCP的哲学随笔

## 五、HACCP是非零风险的、预防性的食品安全管理体系

零风险充满诱惑但却远无终。

非零风险：实事求是的安全目标：

- 一定的时空范围，相对中的绝对安全
- 超越这时空范围，绝对中的相对安全



# 关于HACCP的哲学随笔

---

六、HACCP是现代化的食品安全管理模式，并取代了传统食品安全控制方法

- 雏形
- 约半个世纪的不断完善
- 广泛采纳

HACCP符合客观规律的，具有强大生命力和远大发展前途。





# 关于HACCP的哲学随笔

---

六、HACCP是现代化的食品安全管理模式，并取代了传统食品安全控制方法  
(续)

传统方法: 产品终端检验

HACCP: 预防性的全程控制

低成本、高效率、检验样本小，克服了传统食品安全控制方法的缺陷，具有无可比拟的优越性。



# 关于HACCP的哲学随笔

---

综而论之，HACCP理论是人类在长期从事食品安全管理的实践过程中，运用了科学的思维方法将感性认识上升到理性认识的产物，是一种方法论。



# 关于HACCP的哲学随笔



世界各国都在大力提倡食品企业推行甚至强制执行HACCP体系，目的就是把HACCP理论知识再回到实践中去，指导实践，并接受实践的检验，使之得以修正和完善，而这正是人类认识HACCP的第二次飞跃。

# 关于HACCP的哲学随笔

只有当企业的HACCP体系定期得到了制定合理性、执行符合性和运用有效性的验证，才能说真正实现了HACCP认识的第二次飞跃！



# 关于HACCP的哲学随笔

敬请指导



# Thanks and Best Wishes

