

中餐业HACCP体系建立 关键问题之探讨

王喜春

北京大陆航星质量认证中心

报告提纲

- 前 言
- 我国中餐业的特点与现状
- 我国中餐业建立HACCP体系的关键问题与对策

一、前言

建立HACCP体系的目标，是保证从农田到餐桌的食品安全。餐饮业位于食品链的最末端，即餐桌，所有食品最终都要摆到餐桌上来食用，所有食品安全问题最终也都将通过餐桌表现出来，餐饮业是保证食品安全的最后一关，这就决定了餐饮业建立HACCP体系的重要性。

一、前言

我国中餐业的特点与现状，又决定了我国中餐业建立HACCP体系，实现保证食品安全的目的，有若干关键问题需要加以研究和解决。

二、我国中餐业的特点与现状

- 菜品丰富，使用原料众多；
- 零点单炒为主，加工方式千差万别，凭手艺和经验控制；
- 从业人员流动性大，文化水平低，食品安全意识淡薄；
- 设备设施较简陋。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 原料控制问题

原料控制是食品安全的重要环节，是HACCP体系前提方案中的重要内容。

中餐业所用原料众多，所有能吃的、要用的，样样俱全，达成百上千种之多，这就给原料控制带来相当大的难度。

三、我国中餐业建立HACCP体系的难点与对策

➤ 原料控制问题

在所用原料当中，从食品安全危害控制的角度上来看，大致可以分为三类：

一类是国家已经纳入QS管理的食品，可以说，只要从通过QS的供方处采购，食品安全应该是有保障的；

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 原料控制问题

再一类是能够实现规范化生产的产品，这些产品的生产者有较健全的管理体系，按标准生产，出厂有检验，国家能够实施有效监管。因此，这些原料也基本没有问题。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 原料控制问题

难度比较大的是除上述之外的原料，主要包括蔬菜、水果、干货、散装调料和调味品、水产品等，这些原料基本上是由农贸市场采购的散装初级原料。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 原料控制问题

这些初级原料中比较典型的是蔬菜和水产品。蔬菜、水产品等初级原料中食品安全危害预防的有效途径是初级生产的规范化和科学化，而规范化和科学化的前提是生产的规模化、集约化。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 原料控制问题

目前，我国农业生产还基本处于千家万户分散经营的方式进行，生产过程管理缺乏规范化和科学化。再加上在采购环节，也以农贸市场采购为主，而国家对农贸市场食品安全的有效监管是比较困难的。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 原料控制问题

在生产环节不规范、流通环节监管困难的环境下，对初级原料食品安全控制的重任就落到了餐饮企业的肩上。餐饮企业可谓责任大、难度大、负担大。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 原料控制问题

对策：定向采购、供方控制；

关键：源头控制，即农业生产的规范化和科学化。实施GAP是源头控制的有效措施。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 熟制加工过程控制问题

对食品加工，通常将热加工过程纳入 HACCP计划，作为关键控制点进行控制。同样是作为关键控制点的热加工过程，在食品厂，通常采用控制加热的温度、时间、压力等量化办法进行控制，在快餐或配餐企业，基本也可以做得到，原因就在于生产的批量化。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 熟制加工过程控制问题

但是，在中餐业就难以做到，这是由中餐的特点决定的：以零点单炒为主，凭手艺和经验控制，难以批量化。在中餐的烹调过程如果也采用控制时间、温度、压力的办法是不可想象的。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 熟制加工过程控制问题

在建立HACCP计划时，将熟制加工环节食品安全控制方式转化为对操作人员技能的控制，使操作人员掌握不同食品的安全危害及其控制方法，并定期验证，是一种可行有效的办法。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 食品安全意识问题

从业人员文化水平低，人员流动性大，食品安全意识淡薄，缺少食品安全基本知识，是中餐业存在的普遍问题。餐饮业发生的许多食品安全事故，是由于从业人员缺少必要的食品安全知识和意识造成的。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 食品安全意识问题

因此，全员食品安全意识教育是HACCP体系建立时应解决的关键问题。餐饮企业应建立员工安全意识教育机制，对新员工在岗前进行必要的食品安全知识培训和食品安全意识教育，并定期对在岗员工进行强化教育。

三、我国中餐业建立 HACCP体系的难点与对策

➤ 设备设施问题

硬件是保证食品安全的必要条件，餐饮业的设备设施和环境应满足《餐饮业食品卫生管理办法》《餐饮业和集体用餐陪送单位卫生规范》等适用法规和标准要求。

三、我国中餐业建立HACCP体系的难点与对策

➤ 设备设施问题

但是，目前我国餐饮企业设备设施能够满足适用法规和标准要求很少，包括有些较有名气的大型餐饮企业也不例外。

企业应按HACCP标准和适用法规与标准要求进行基础设施改造。

综 述

我国中餐业建立HACCP体系，关键是要解决好初级原料控制、熟制加工环节控制方式、从业人员食品安全基本知识和意识、设备设施改造等问题。在这些问题中，初级原料控制问题的根本解决，还需我国农业生产整体水平的进一步提升和大环境的进一步改善。



谢谢大家！

北京大陆航星质量认证中心

地 址：北京市海淀区玉泉路甲12号

邮 编：100039

电 话：010-88268721

传 真：010-88260693

E-mail: haccp@hxqc.cn

网 址: <http://www.hxqc.cn>