中国检科院食品风险管理与应用研究所
Food Risk Management and Application Institute of CAIQ

# 我国HACCP应用研究展望

国家食品安全危害分析与关键
控制点应用研究中心

2011年11月27日

罗祎

# 主 要 内 容

1 HACCP研究及应用现状

2 国家HACCP应用研究中心研究目标

3 目前正在开展的研究应用项目

# HACCP研究及应用现状

HACCP是Hazard Analysis and Critical Control Point的缩写，称为“危害分析与关键控制点”。它是一个保证食品安全的预防性管理体系，也是目前国际上公认为最有效地食品安全质量保证体系。其强调的是在生产过程中通过预防将可能发生的食品安全危害降低到最低限度，而不是靠事后检验来保证产品的安全性。HACCP具有以下特点：

# HACCP研究及应用现状

HACCP自20世纪五十年代末创立至今，已在世界各国得到了广泛的应用和发展。FAO和WHO在80年代后期大力推荐。目前HACCP推广应用较好的国家有：加拿大、泰国、越南、印度、澳大利亚、新西兰、冰岛、丹麦、巴西等国，这些国家大部分是强制性推行采用HACCP。

在我国，HACCP引入到应用至今，其已经广泛被应用于控制食品原料安全性、食品生产、食品与原料流通过程、餐饮等方面。2009年颁布的《食品安全法》法明确规定“国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平”。这一规定，表明HACCP在食品安全控制及管理过程中将被作为一项长期的手段得以更深层次的 应用。

# HACCP研究及应用的不足

- 企业对HACCP投入研究的精力和财力不足
- 对产品安全危害的基础研究投入匮乏
- 我国对HACCP的研究较国外的科研相对落后
- HACCP研究成果转化慢，效果不明显
- HACCP推进的保障措施效果与预期有所差距

# 国家食品安全危害分析与关键控制点应用研究中心

**国家食品安全危害分析与关键控制点应用研究中心于2006年经中编办批准成立，挂靠在中国检验检疫科学研究院。**

## 主要职责

- 开展HACCP基础理论、应用技术、政策法规、标准规范的系统研究；
- 解决HACCP体系建立、实施、验证、审核和监督管理中遇到的各类技术性、政策性和方向性问题；
- 促进HACCP的普遍认知和广泛应用，为保证政府HACCP验证监管和企业HACCP应用的科学性、有效性和规范性提供技术支持和保障；
- 为突破或建立国际贸易中与HACCP相关的技术性贸易壁垒、扩大中国在HACCP领域的国际影响提供和实施相关技术措施。

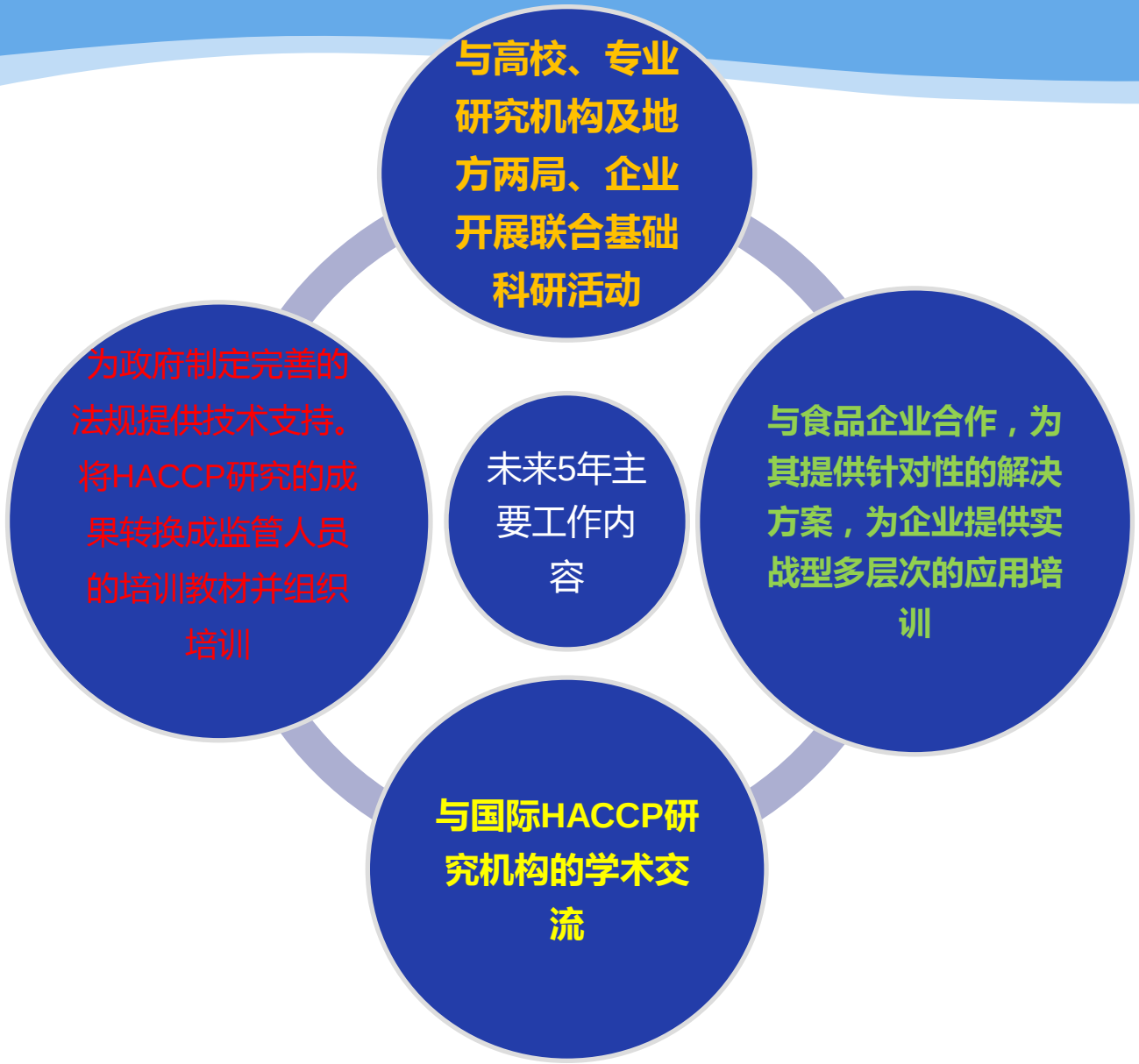
## 秘书处

- 本中心秘书处设在食品风险管理与应用研究所。

## 荣誉专家

- 聘请来自认证行业和进出口检验检疫系统的13位专家，担任HACCP中心的荣誉研究员。

# “十二五”期间HACCP应用研究中心主要工作内容



# 目前正在开展的研究项目

- 与法国食品安全署（ANSES)签订合作备忘录
- 食品机械润滑油的使用现状分析及其危害控制研究
- 乳制品生产环节安全控制及评定准则研究
- 我国水产品安全危害控制指南建立研究

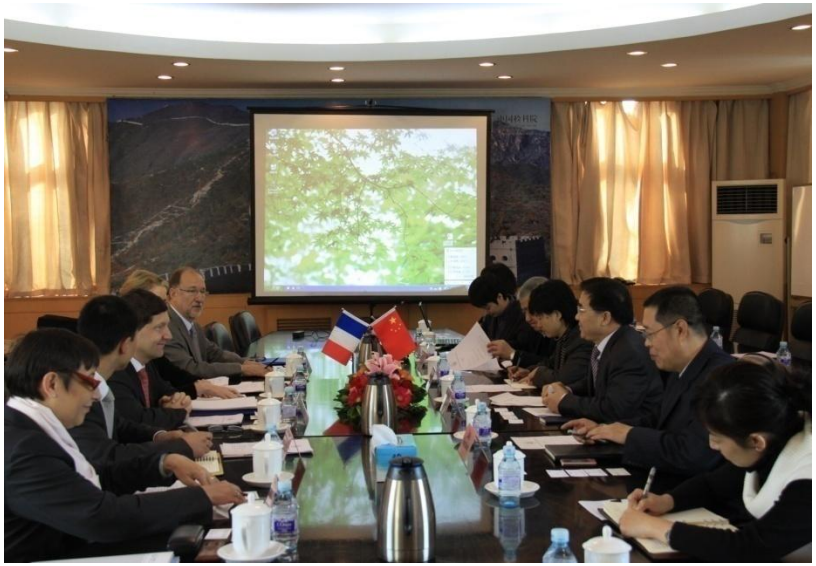
# 目前正在开展的项目（一）

## ➢与法国食品安全署（ANSES)签订合作备忘录

•2010年11月，法国食品安全署来访；

•2011年4月，回访法国食品安全署；

•2011年5月——2011年11月，双方合作备忘录签订筹备



# 目前正在开展的项目（二）

## ➢乳制品生产环节安全控制及评定准则研究

**项目目的和意义：**

项目旨在制定婴儿及较大婴儿幼儿配方食品生产环节的技术性安全控制项目及其评定准则，提高我国婴儿及较大婴儿幼儿配方食品企业在生产过程中安全风险的控制水平。

对所研究乳制品生产环节的全过程充分识别所有的显著性危害以及潜在危害，并制定相应的安全控制措施及其评定准则成为在婴儿及较大婴儿幼儿配方食品生产环节保证其安全的必要充分条件。

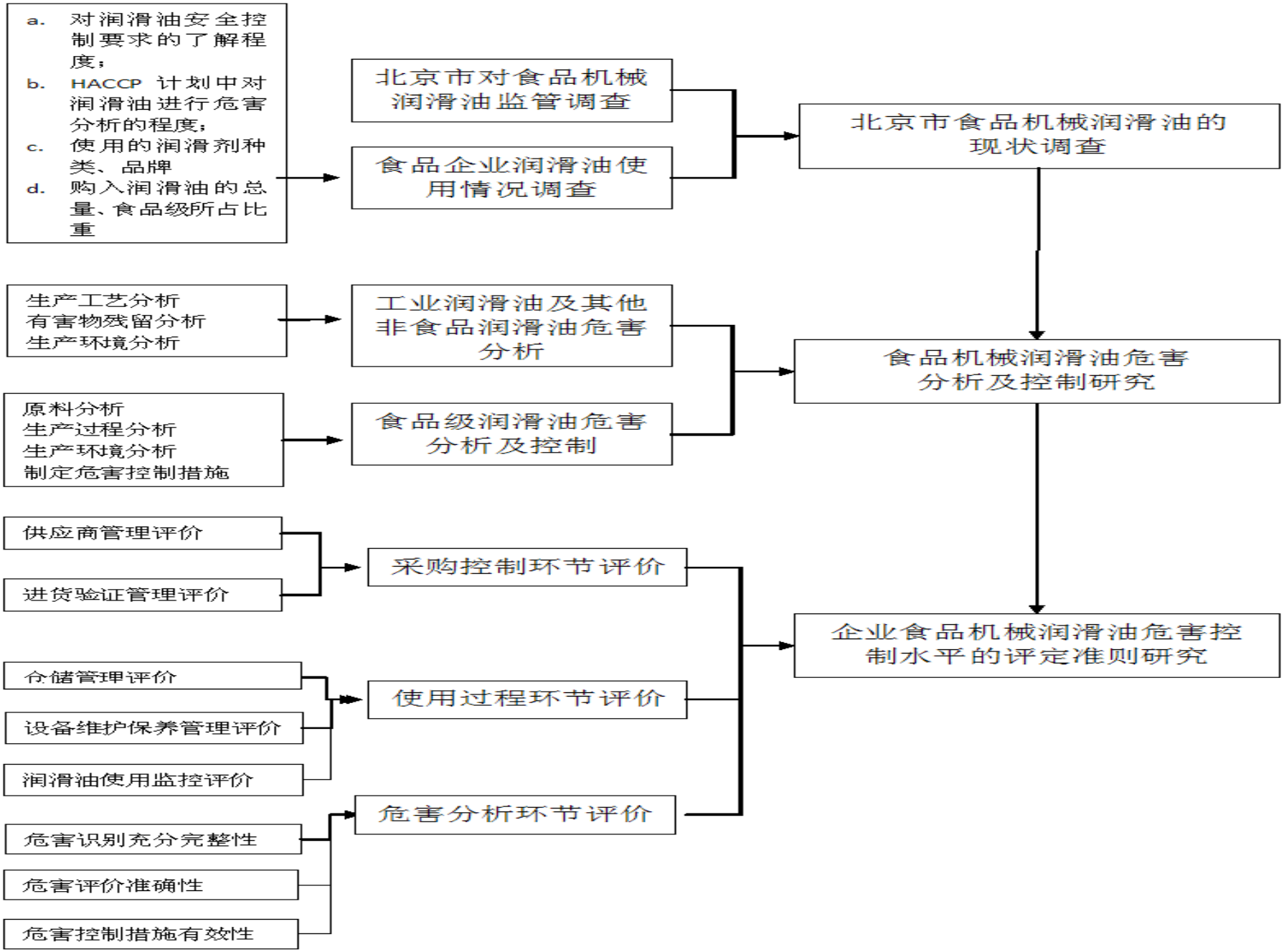
此项目的实施将对乳制品生产企业保证生产环节安全控制，以及政府部门对食品企业的监管起到很重要的示范作用。

# 目前正在开展的项目（三）

## ➢食品机械润滑油的使用现状调查及其危害控制研究

润滑剂污染食品是一个不容忽视的问题，但实际上又常常被忽视。企业往往孤立地看待润滑问题，认为润滑的目的只是保证设备正常运转，忽视或者没有认识到润滑可能对食品安全潜在的危害。

食品机械润滑油所带来的食品安全危害在食品加工中是必然存在的，只不过危害发生的时间是不确定的。对食品机械润滑油进行危害分析，并针对所存在的危害制定控制进行研究是必要的。


a. 对润滑油安全控制要求的了解程度；
b. HACCP 计划中对润滑油进行危害分析的程度；
c. 使用的润滑剂种类、品牌
d. 购入润滑油的总量、食品级所占比重
北京市对食品机械润滑油监管调查
食品企业润滑油使用情况调查
北京市食品机械润滑油的现状调查
生产工艺分析
有害物残留分析
生产环境分析
工业润滑油及其他非食品润滑油危害分析
食品机械润滑油危害分析及控制研究
原料分析
生产过程分析
生产环境分析
制定危害控制措施
食品级润滑油危害分析及控制
供应商管理评价
进货验证管理评价
采购控制环节评价
企业食品机械润滑油危害控制水平的评定准则研究
仓储管理评价
设备维护保养管理评价
润滑油使用监控评价
使用过程环节评价
危害分析环节评价
危害识别充分完整性
危害评价准确性
危害控制措施有效性

# 目前正在开展的项目（四）

## ➢我国水产品安全危害控制指南建立研究

➢为国内水产品生产供应链环节中的捕捞者或养殖者、生产加工者及销售者建立实施食品安全管理体系提供技术支撑服务；

➢为认证认可机构对水产品组织的食品安全管理体系评定提供准则，为监管机构对水产品组织实施监管提供执法依据；

➢为我国水产品进口提供技术标准和法律法规依据或参考。

- 我国水产品安全危害控制指南建立研究
  - 一、研究意义
    - 1.为国内水产品生产供应链环节中的捕捞者或养殖者、生产加工者及销售者建立实施食品安全管理体系提供技术支撑服务；
    - 2.为认证认可机构对水产品组织的食品安全管理体系评定提供准则，为监管机构对水产品组织实施监管提供执法依据；
    - 3.为“十二五期间”我国水产品进口提供技术标准和法律法规依据或参考。
  - 二、研究内容
    - 1.我国水产品生产产品种类、加工方式及原料种类、来源调研分析
    - 2.水产品供应链中潜在危害识别研究
      - 物理危害
      - 化学危害
      - 生物危害
        - （1）与我国水产品品种有关的潜在危害研究
        - （2）来自水产品捕获区域内的潜在危害研究
        - （3）来自水产品养殖环节的潜在危害研究
        - （4）水产品生产加工环节潜在危害研究（要考虑加工方式、生产操作及生产环境因素）
        - （5）水产品运输销售环节潜在危害研究
    - 3.水产品供应链中潜在危害的控制研究
      - 危害分析
        - （1）显著危害
          - （1）A 确定关键控制点
            - (1)AB ALOP确定及限值选取依据验证研究
              - （1）ABC 控制措施制定研究
                - (1)ABCD 控制措施有效性验证研究
        - （2）潜在危害
          - (2)A 限量指标确定研究及选取依据验证研究
            - (2)AB 预防措施制定研究
              - (2)ABC 预防措施有效性验证研究
        - （3）安全危害
          - (3)A 限量指标确定研究及选取依据验证研究
            - (3)AB 防范措施制定研究
              - (4)ABC 防范措施有效性验证研究
    - 4.水产品供应链潜在危害控制有效性研究
    - 5.水产品供应链危害溯源系统研究
    - 6.水产品安全防护机制研究
    - 7.水产品生产加工环节质量安全管控系统的研究开发及示范应用

联系方式：
办公电话：010-64918853
邮箱：luoyi@caiq.org.cn

# Thank You！