

HACCP 与 ISO22000 的关系与区别

摘要 HACCP 作为一个系统化的方法，是现代世界确保食品安全的基础，其作用是防止食品生产过程（包括制造、储运和销售）中食品有害物质的产生。HACCP 不是依赖对最终产品的检测来确保食品的安全，而是将食品安全建立在对加工过程的控制上，以防止食品产品中的可知危害或将其减少到一个可接受的程度。由于贸易的国际化 and 全球化，基于 HACCP 原理，开发一个国际标准也成为各国食品行业的强烈需求。ISO22000 是基于 CAC 法典委员会在《食品卫生通则》附件中《危害分析及关键控制点 HACCP）体系及实施指南》为原理的食品安全管理体系标准。该标准也将使目前存在过多的食品安全管理体系认证统一到一一个标准之下。

关键词 HACCP ISO22000 体系 区别

HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）表示危害分析的临界控制点，是世界性的食品质量控制管理的有效办法。其原理 1999 年经国际食品法典委员会（CAC）确定，HACCP 体系由以下 7 个原理组成：1、进行危害分析并确定控制措施；2、确定关键控制点（CCPs）；3、建立 CCP 的关键限值；4、建立 CCP 的监控系统；5、建立纠偏措施，以便当监控表明某个特定 CCP 失控时采用；6、建立验证程序，以确认 HACCP 体系运行的有效性；7、建立有关上述原理及其在应用中的所有程序和记录的文件系统。

一、HACCP 的作用和缺陷

HACCP 是对可能发生在食品加工环节中的危害进行评估，进而采取控制的一种预防性的食品安全控制体系。有别于传统的质量控制方法；HACCP 是对原料、各生产工序中影响产品安全的各种因素进行分析，确定加工过程中的关键环节，建立并完善监控程序和监控标准，采取有效的纠正措施，将危害预防、消除或降低到消费者可接受水平，以确保食品加工者能为消费者提供更安全的食品。

HACCP 确保食品在消费的生产、加工、制造、准备和食用等过程中的安全，在危害识别、评价和控制方面是一种科学、合理和系统的方法。但不代表健康方面一种不可接受的威胁。识别食品生产过程中可能发生的环节并采取适当的控制措施防止危害的发生。通过对加工过程的每一步进行监视和控制，从而降低危害发生的概率。

在生产管理实践中，HACCP 原理也存在着一些不足和缺陷。即强调在管理中进行事前危害分析，引入数据和对关键过程进行监控的同时，忽视了它应置身于一个完善的、系统的和严密的管理体系中才能更好地发挥作用。

二、ISO22000 与 HACCP 的关系

国际标准化组织（ISO）于 2005 年 9 月发布了 ISO 22000: 2005《Food safety management system—Requirements for any organizations in the food chain》，我国以等同采用的方式制定了国家标准 GB/T 22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》（以下简称“GB/T 22000”），并于 2006 年 3 月发布，2006 年 7 月开始实施。

国家认证认可监督管理委员会于 2005 年 1 月发布并要求试行的 HACCP-EC-01《食品安全管理体系 要求》（以下简称“HACCP-EC-01”），是等同采用 ISO/DIS 22000《Food safety management system—Requirements for

organizations throughout the food chain》研究编制的。HACCP-EC-01 在 GB/T 22000 发布之前作为我国食品安全管理体系（FSMS）认证的依据，发挥了统一认证准则的积极作用。

以 HACCP 原理为基础而制订的 ISO22000 食品安全管理体系标准正是为了弥补以上的不足，在广泛吸收了 ISO9001 质量管理体系的基本原则和过程方法的基础上而产生的，它是对 HACCP 原理的丰富和完善。所以可以说 ISO22000 是 HACCP 原理在食品安全管理问题上由原理向体系标准的升级，更有利于企业在食品安全上进行管理。

ISO 22000 采用了 ISO 9000 标准体系结构，在食品危害风险识别、确认以及系统管理方面，参照了食品法典委员会颁布的《食品卫生通则》中有关 HACCP 体系和应用指南部分。ISO 22000 的使用范围覆盖了食品链全过程，即原辅料种植、养殖、初级加工、生产制造、运输，一直到消费者使用，其中也包括餐饮。

ISO22000 的目的是让食物链中的各类组织执行食品安全管理体系，确保组织将其终产品交付到食品链下一段时，已通过控制将其中确定的危害消除和降低到可接受水平。ISO22000 适用于食品链内的各类组织，从原辅料生产者、初级生产者、到食品制造者、运输和仓储经营者，直至零售分包商和餐饮经营者，以及与其关联的组织，如设备、包装材料、添加剂和辅料的生产者。

ISO22000 标准为食品企业提供了一个系统化的食品安全管理体系框架。ISO22000 标准在整合了 HACCP（危害分析和关键控制点）原理和国际食品法典委员会（CAC）制定的 HACCP 实施步骤的基础上，明确提出了建立前提方案（即 GMP）的要求。

ISO22000《食品安全管理体系要求》是一个自愿采用的国际标准。该标准为全球食品安全管理体系提供了一个统一参照，同时，标准的实施可以让生产企业避免因不同国家的不同要求而产生尴尬。

三、ISO22000 与 HACCP 的区别

1、体系不同

ISO22000 是一个关于食品安全管理体系的国际标准，它可以指导食品链中的各类组织，按照最基本的管理要素要求建立以 HACCP 为原理的食品安全管理体系。ISO22000 标准可以用于组织自我完善和日常管理规范检查的第一方内审。ISO22000 也可以用于作为组织对其供应商第三方审核的标准依据，当然也可以用于第三方商业认证。

HACCP 是由 CAC（食品法典委员会，隶属 FAO 和 WHO）于 1997 年，在更新《食品卫生通则》CAC/RCP1-1996, Rev.的附录时将《危害分析和关键控制点 (HACCP)体系及其应用准则》作为建立食品安全管理体系的原则。

2、适用范围不同

从范围来说，22000 适用于各个行业，HACCP 适用食品及其相关行业。ISO22000 内容涵盖食品各行业，可以与企业的各种制度、各种保证食品安全的措施管理体系（SSOP、GMP系列、HACCP等）整和；还有，HACCP 主要针对食品生产企业，针对的是生产链的全部过程的卫生安全（对消费者的生命安全负责），22000 也包括卫生安全，不过它更具体化了，整合了 HACCP 和 ISO9001: 2000 的部分内容，而且它除了能提高企业产品的安全保证以外，还能提高企业的管理能力。

3、ISO22000 标准强调了“确认”和“验证”的重要性

“确认”是获取证据以证实由 HACCP 计划和操作性前提方案安排的控制措

施有效。ISO22000 标准在多处明示和隐含了“确认”要求或理念。“验证”是通过提供客观证据对规定要求已得到满足的认定。目的是证实体系和控制措施的有效性。ISO22000 标准要求对前提方案、操作性前提方案、HACCP 计划及控制措施组合、潜在不安全产品处置、应急准备和响应、撤回等都要进行验证。

4、ISO22000 标准建立可追溯性系统和对不安全产品实施撤回机制

ISO22000 标准提出了对不安全产品采取撤回要求，充分体现了现代食品安全的管理理念。要求组织建立从原料供方到直接分销商的可追溯性系统，确保交付后的不安全终产品，利用可追溯性系统，能够及时、完全地撤回，尽可能降低和消除不安全产品对消费者的伤害。

参考文献

- 1、《HACCP 和 ISO22000 的区别》中国食品科技网
- 2、《HACCP 与 ISO22000 标准的比较》宏儒管理科技网

作者：朱丽娟 性别：女

工作单位：深圳出入境检验检疫局坪山新区办事处 职务：科员

学位：大学本科

通信地址：深圳坪山丹梓大道 1 号海关大楼 2 楼

E-mail: 243049730@qq.com 联系电话：15013890256