

# 餐饮企业实施 HACCP 体系的问题和对策

席群波

(杭州万泰认证有限公司)

**摘要:** 餐饮业近年来发展形势迅猛,餐饮业经营业态和规模也呈现出多样化。不同加工配送类型的食品安全管控各有特点,但食品安全管理形势不容乐观。餐饮企业实施 HACCP 体系面对着一系列的问题,如何应对,可从政策支持、企业自身等方面着手,通过切实有效实施 HACCP 体系保障食品安全。

**关键词:** HACCP 体系 餐饮企业 问题 对策

## 1、餐饮业发展趋势

我国的餐饮业在过去的十多年里发生了巨大的变化,仅在10年前的2002年,我国餐饮业营业额已达到了3752亿元,占社会消费品零售总额的11%,人均年消费300元左右,网点300多万家,从业人员1000万人。而在10年后的今天,我国餐饮消费额正以每年15%以上的速度递增,发展潜力巨大。<sup>[1]</sup>

从经营者的业态和规模来看,餐饮业主要分为餐馆、快餐店、小吃店、饮品店、食堂等五大类。但如今的餐饮业,已不局限于中式正餐、快餐或传统餐饮小店,餐饮品种兼容并蓄,餐饮供应模式多种多样。从发展模式来看,餐饮企业已经十分注重品牌的塑造和企业规模的扩大,经营模式的多元化发展和加快国际化进程。

虽然我国餐饮服务业呈现出迅猛发展的势态,但“小、散、乱”的特征依然明显,当食品安全已经成为人们生活中普遍担心的问题,地沟油,毒大米,毒奶粉,假猪耳,频繁的食品安全问题层出不穷时,中国中小型餐饮企业由于基础薄弱,管理水平普遍不高,安全意识、风险意识、诚信意识、责任意识还不完全适应餐饮产业发展和人民群众对食品安全的要求;而对于大型餐饮企业而言,随着连锁门店和菜品种类的增多,对食品安全及质量监控方面的能力也受到诟病。

目前已经有部分食品安全和风险意识高的餐饮企业,已经通过实施HACCP认证或FSMS认证,以期通过提高企业自身的管理水平来保障食品安全,增强消费者的信心。

## 2、不同的餐饮供应模式实施 HACCP 体系的异同点

HACCP既“危害分析与关键控制点”,是确保食品安全的预防性质量保证体系,它是运用食品加工、微生物学、质量控制和危害评价等有关原理和方法,对

食品原料、加工一直到最终使用产品等过程实际存在和潜在性的危害进行分析判定，找出与最终产品质量相关的关键控制环节，并采取相应控制手段，使食品的危险性减少到最低限度，从而达到最终产品有较高安全性的目的。<sup>[2]</sup>

我国餐饮业根据加工配送类型可归为五类，即生食、热加工后即时食用、热加工后放冷食用、热加工后保温食用、热加工后放冷，再加执食用，不同加工配送类型其存在的危害、关键控制环节以及企业基础条件的不同，应采取的控制措施都会有差异。

餐饮业不同加工配送类型的加工工艺和存在的危害及控制措施分析：

### **1、生食：**

生食的餐饮产品例如水果沙拉、水果拼盘之类的菜品，其工艺主要有原料接收、存储、粗加工、食用几个工序，因为其不经过烹调的过程，原料中和加工过程中的微生物污染无法通过后续工序去除或降低至可接受水平，因此危害控制的重点在于加强原料品质的管控和加工过程的交叉污染控制，安全的产品可通过购买合格原料、执行清洗程序、保持加工人员及工器具清洁等措施来实现。

### **2、热加工后即时食用，**

现点现做的菜品基本都属于热加工后即时食用类，其工序主要有原料接收、存储、粗加工、加热烹调、食用等；原料化学污染；因经过烹调的过程，成品微生物污染能在此过程中得到控制，因此一般来说此类产品的关键环节在于控制原料和烹调过程，也就是通过购买合格原料、加热食品到能杀灭微生物的时间和温度；此类产品如果净菜是提前预备的，因热厨的环境温度相对较高，就需要同时关注粗加工工序和加热烹调工序之间的时间间隔问题，应根据食材的性质不同，规定不同的备料时间和储存环境。

### **3、热加工后放冷食用**

凉拌类产品基本都要经过原料接收、存储、粗加工、加热烹调、常温或冷藏放置、食用等环节；因此需要控制的主要危害包括原料化学污染、成品的微生物污染，就重点关注原料环节和放置或冷藏环节；就在合格原料购买和保持存放环境清洁、存放的时间和温度多下工夫。

### **4、热加工后保温食用**

集体用餐配送单位大部份菜品菜品都采用原料接收、存储、粗加工、加热烹调、保温放置、食用供应餐应成品。应其供应量大，涉及的人员广，一直是食品安全监管的重点。因此对此类加工和配送方式的HACCP体系的应用研究也较和

和较深入。在原料采购环节的化学污染、生物污染的控制，加热烹调过程的温度和时间控制，以及保温环节的环境控制一直是此类产品的关键。

#### **5、热加工后放冷，再加热食用，**

航空餐饮供应配送基本采用原料接收、存储、粗加工、加热烹调、冷藏放置、再加热、食用的工艺，在原料的化学危害和生物危害控制、冷藏与加热过程的环境与温度、以及时间都应成为关注要点。<sup>[3]</sup>

### **3、餐饮企业实施 HACCP 体系的问题和对策**

#### **3.1 餐饮业实施HACCP体系面对的问题**

##### **3.1.1 成本上升，利润下降，投入不足**

实施HACCP体系，必须有一定的软、硬件基础。HACCP体系是一种建立在良好操作规范（GMP）和卫生操作规程（SSOP）基础之上的控制危害的预防性体系。普遍认为，企业只有达到了基本的GMP 和 SSOP，并具备一定的技术、资金力量才有可能建立并实施HACCP体系。

当企业不具备适当的基础卫生设施时，就必须投入大量资金用于基础卫生设施的改造，以达到实施 HACCP 的必备条件。而在餐饮业在面对食材价格上升、人工成本大幅增加、水电煤气价格提高、利润严重下滑的情况下，对企业基础卫生设施的投入和改造动力不足，阻碍了餐饮企业实施HACCP 体系的欲望。

##### **3.1.2 人力资源缺乏**

实施 HACCP 体系，人员是关键，对人员的专业素质要求较高。对餐饮企业来说的所有者即是企业管理者，而且他可能身兼数职，既是管理人员，又是技术人员，还是采购人员，没有专门负责食品安全和质量管理的人员。管理者和员工的教育背景专业性比较差，缺少受过较高教育或培训的人员，技术人员没有得到充分的培训，影响其进行有效的风险评估和危害分析。对于部分有条件招收专业人员和管理人员的少数企业来说，由于人才资源匮乏，或是发展前景或是薪酬方面不够理想，工作一段时后专业人员往往会选择离职。这就不能保证企业持续按照HACCP 认证标准进行食品生产和食品安全管理，所制定的各类文件不能有效地贯彻和实施，致使 HACCP 系统成为空中楼阁。或者因为人员能力不足，导致在建立 HACCP 体系过程中抄袭同行业企业，无视体系企业特点，起不到实施 HACCP 的作用，建立体系所需的人力、物力和财力投入造成实质性浪费。

##### **3.1.3 原料食品安全隐患大**

HACCP 体系不是一个孤立的体系，能否进行有效的控制，不仅取决于餐饮

企业内部的管理，还涉及到原料来源既包括农副产品，也包括经过加工的食品；目前农副产品质量参差不齐，农兽药残留、重金属残留事件频发，加工的食品问题也不少见，导致危害控制措施的效果受到极大影响。<sup>[4]</sup>

## **3.2 对策和展望**

### **3.2.1 政策支持引导，加强监管督促**

加强宣传，提高餐饮企业实施HACCP体系的意识，针对当前企业在 HACCP 体系认知上的不足和误区，政府相关职能部门方面应加大HACCP 体系的相关知识宣传，通过定期召开食品安全培训会、通报会宣贯食品安全及食品安全管理等方面的知识，以及通过发布相关宣传资料、建立资源数据库等方式，方便企业查找和学习相关知识，帮助企业进一步提高对HACCP 体系的认知。

在实施HACCP 过程中，已经有些地方政府效防欧美国家，给予企业一定的技术、财政支持，为企业供政策性融资、给予适当补贴或在税收政策方面提供倾斜政策等政策。还可以根据企业内部资源缺乏的特点，重点针对中小型餐饮企业中的食品安全管理人員和一线操作人員进行扶助性培训，降低企业实施成本，增加企业实施 HACCP 体系的意愿。

企业建立HACCP 体系后，体系的实用性和有效性如何，如何切实把体系建设和企业食品安全管理紧密结合起来，不仅需要政府相关部分加强监管，也需要第三方机构进行有效监督。目前第三方认证机构在如何进行企业认证后的监督已经有一套较为完整的机制，政府部门对HACCP体系建设后的有效性也越来越重视。可以借鉴已经试点区域的监管部门和第三方机构联合核查企业体系建立有效的经验，加强对已经取得认证的餐饮企业体系建立效果的验证。<sup>[5]</sup>

### **3.2.2 企业加强自身建设**

企业如果没有良好社会责任和职业道德发展是不会长久的。餐饮企业要加强法律法规及有关政策的学习，根据国家食品安全管制的推进情况，积极制定符合自身发展要求的食品安全管制时间表，逐步积累经验，从而走上实施 HACCP 体系的轨道。

HACCP 遵循“PDCA”的管理原则，与 ISO9000 质量管理体系类似，也采用“过程方法”进行管理，促进组织通过工艺来减少浪费和降低产品成本。企业不应只考虑认证证书带来的商业利益，或仅把认证当作一种宣传手段，而应切实有效的实行HACCP 体系，从而通过认证达到降低成本、提升企业形象从而达到提高企业效益的目的。

在人力资源方面，企业管理者应建立绩效管理体系和人才储备体系，制定相应的 HACCP 体系的培训计划，开展质量教育并考核。同时珍惜并积极参与政府相关部门提供的相关培训，加强与第三方认证机构和监管部门的交流沟通，培养能够进行风险评估和危害分析的专业技术人员和管理人员，保证企业有足够的人力资源能持续按照HACCP认证标准进行食品生产和食品安全管理。

在企业实施HACCP体系时，要充分考虑加工配送类型和加工工艺特点进行风险评估、危害分析的控制措施的选择，在实用和有效上下功夫，从工作策划、知识培训到现场分析，从文件编写到实际操作，从内部审核到管理评审，每项程序和制度都应该和企业的实际操作紧密结合，真正起到规范生产，确保产品安全的效果。

### 3.2.3 展望

在我国餐饮企业众多，食品安全存在诸多隐患，企业应建立科学合理的 HACCP 计划，以保证 HACCP 体系在菜品加过程中有效地运行，加强HACCP体系在餐饮服务食品安全保障中的应用，有效地保障了餐饮服务食品安全，防止食源性疾病的发生，树立了良好企业形象，不仅企业自身达到预期的目的和经济效益。也能对促进经济、人和社会的和谐发展起到积极地推动作用。

### 参考文献：

- [1] 中国烹饪协会. 2012年上半年餐饮行业形势分析[J]. 商业前沿. 2012, 9 (22-23) .
- [2]GB/T 27341-2009.
- [3] 卫生部. 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范[Z]. 卫监督发[2005] 260号, 2005.
- [4]刘先德,段启甲,余锐萍.我国目前HACCP应用存在的问题和对策[J].食品科学, 2007, 28(5).
- [5]许喜林等. 食品生产的危害分析与关键控制点 (HACCP) 原理与应用 [M] .广州: 华南理工大学出版社, 2001.

### 作者简介：

席群波，女，杭州万泰认证有限公司，项目工程师，硕士学位，主要研究茶叶、餐饮、食品安全等方向。通讯地址：深圳市福田区益田路南方国际广场B栋603。邮箱：szwitxqb@126.com. 联系电话：13424419348