

HACCP 在餐饮业的应用

珠海出入境检验检疫局 : 冯四明

2013-5-13 TEL:0756---3219295

关键词 : 餐饮业 应用 HACCP

The restaurant industry to ensure the safety of food, not only people's expectations, but also the focus of concern of governments at all levels. This paper introduces the catering industry in the establishment of good food and beverage operation specification and implementation of standard sanitary operation, Risk analysis, identified the critical control points, the implementation of effective control measures, minimize the food safety risk

摘 要 : 餐饮业如确保食品安全，不但是百姓的期望，也是各级政府关注的焦点。本文介绍了餐饮业在建立良好餐饮操作规范和实施标准卫生操作的基础上，导入风险分析，确认关键控制点，实施有效的控制措施，最大限度降低餐饮业食品安全风险。

一、前言

民以食为天，食以安为先。食品，是人类赖以生存和发展的物质基础，是我们生活中必需品。然而，在如今社会飞速发展的时代，我们面对的食品市场却令人发指：矿物油抛光大米、人造牛肉、染色馒头、地沟油、合成蜂蜜、注水肉、各种残留农药的蔬菜；还有累次曝光的问题奶粉。

接连不断发生的恶性食品安全事故，引发了人们对食品

安全的忧虑，引起各级政府的高度关注。食品安全，不仅严重影响到了人们的身心健康，造成了巨额的财产损失，而且也严重影响到了中国的经济发展、食品的出口、社会稳定等一系列问题。

二、HACC 原理与餐饮业

早在 1965 年，在美国对宇航员食品供应的安全保障研究过程中，产生出 HACCP 理论(Hazard Analysis & Critical Control Point) 危害分析与关键点控制体系。

HACCP 是以危害分析为基础，通过系统性评估来确定特定的具体危害及明确其控制措施，以最大限度减低和消除风险，以保证食品安全性的有效控制系统。它着眼于预防而不是依靠终产品的检验来保证食品的安全，它旨在建立以预防为主，而不是依靠最终产品检验的体系，HACCP 是一个适用于各类食品企业生产企业以及食品餐饮业的简便、易行、合理、有效的控制体系。

自从 2003 年发生“非典”以来，饮食业是受冲击最大的行业之一。许多曾昔日车水马龙的食店酒馆，一时间门可罗雀，面对如此严峻的挑战，餐饮业如何面对呢？今后有类似的“SARS”的冲击，餐饮业、食品服务业又如何面对呢？

应用 HACCP 体系，是最理想的选择！

三、HACCP 体系在餐饮业的应用

(一) 建立良好餐饮操作规范是基础。

从餐饮业项目的选择和品牌的定位开始，建立良好的操作规范的系列要求，从人员卫生的管理、员工洗手消毒与更衣的控制、原料辅料的管理、储存与输送、店面、后厨一般卫生、加工现场卫生控制、加工用水用冰的处理、加工过程管理、餐具、用具、设备设施的卫生控制、传菜卫生控制、不合格品及剩余物的处置、调味品及化学用品、清洁用品的管理、总体卫生评价等十五项卫生控制措施着手，将餐饮过程各工序逐一分析，结合各类不同的餐饮特定，建立有自身特色的管理规程和作业指导书，形成有效的控制体系。

(二) 认真导入 HACCP 体系控制

HACCP 理论的精髓，主体是危害分析、识别与控制！在餐饮过程充分识别各类、各环节、各工序危害产生和危害源后，确定关键点，导入控制线，实施餐饮全过程的系统控制，将风险和危害降到可接受范围。

1. 餐饮流程的识别和简易的 HACCP 体系

典型的餐饮业是项目品种确定：工艺确定---原料(辅料) 的选择---原料 (辅料) 的采购---原料 (辅料) 的验收---原料 (辅料) 的储存---原料 (辅料) 的发放---原料 (辅料) 的初加工---烹调过程控制---出品---店面管理等，故此，一般可将后续不可控的工序，列为 CCP 点，我们可将原料采购、烹调过程确定为 CCP1 和 CCP2。

2. 原 (辅) 料采购的卫生控制和存储

2.1 首先应确认食品原（辅）料经营者持有有效的食品卫生许可证，并感观检查食品卫生质量，禁止采购腐烂变质、酸败、污秽不洁、有异物或其它感官性状异常的食品，或含有毒、有害物质或被有毒、有害物质污染的未经检验或检验不合格的肉类及其制品，也不得采购超过保持期、标签、标识不完整的包装食品。在农贸市场采购的，需有市场管理部门开具收据或相关证明资料，以利于追溯。

2.2 食品原（辅）料采购时，应索取发票等购货凭据，并做好采购记录，便于溯源。向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应索取其经营的食品卫生许可证、检验（检疫）合格证明等。

2.3 入库前应进行验收，符合要求的食品原（辅）料才能入库，同时，实施严格的出入库进行登记管理。

2.4 相对固定地进行食品采购，我们常说“定点采购”，与利于食品安全的稳定性和方便追溯，并与食品原（辅）料生产或经营者签订质量保证责任书，以保证供货质量。

3. 食品贮存卫生要求

3.1 贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、消毒剂等）及个人生活用品。

3.2 食品应当分类、分架、隔墙（30厘米为宜）、离地（不小于20厘米）存放。

3.3 定期检查库存食品，遵循先进先出、易腐先出的原则，新鲜的原料辅料尽快使用，变质和过期食品及时清除。

3.3 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求并保持卫生。

4. 粗加工及切配、烹调卫生要求

4.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的，不得加工和使用。

4.2 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

4.3 易腐食品应尽量缩短在常温下存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

4.4 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放，且应在规定时间内使用。

4.5 加工和烹调其他步骤、顺序，必须严格按工艺或配方进行。

①、避免污染。即避免熟食品受到各种致病菌的污染。如：避免生食品与熟食品接触、经常性洗手、接触直接入口食品应消毒手部、保持食品加工操作场所清洁、避免昆虫和鼠类等动物接触食品。

②控制温度。即控制适当的温度以保证杀灭食品中的微生物或防止微生物的生长繁殖。如：加热食品应使中心温度

达到70℃以上；贮存熟食品，要及时热藏或者及时冷藏（冷藏时温度应控制在10℃以下）。

③控制时间。即尽量缩短食品存放时间，不给微生物生长繁殖的机会。如：熟食品应尽快推销处理（国际知名品牌“肯德基、麦当劳制作好的产品2小时后作为废品处理”）；食品原料应尽快使用完。

④清洗和消毒。这是防止食品污染的主要措施。对接触食品的所有物品应清洗干净，凡是接触直接入口食品的物品，还应在清洗的基础上进行消毒；一些生吃的蔬菜水果也应进行清洗消毒。

⑤控制加工量。食品的加工量应与加工条件相吻合。食品加工量超过加工场所和设备的承受能力时，难以做到按卫生要求加工，极易造成食品污染，引起食物中毒。

（三）落实 SSOP 要求。

在良好操作规范的基础上实施了 CCP 控制后，完善和推行 SSOP 卫生标准程序。

事实证明，建立、实施和维护一个好的卫生计划，是实施 HACCP 计划的基础和前提，如果没有对食品加工环境的卫生控制，仍将会导致餐饮食品的不安全。为此，在推行卫生标准程序时，注重如下 8 个方面：

①供水设施要完好，一旦损坏后就须修好，管道的设计要防止冷水集聚下滴污染裸露的加工食品，同时注意排清管内积水（在后厨尤为重要）。

②与食品接触的表面（包括设备、手套、工作服）的清洁，特别一提的是：要注重清洁、消毒工作，包括竹木器具，工作服、环境空间等，班前要认真消毒、清洗；班后要及时搞卫生，防止残渣污染。

③防止交叉污染，人流物流尽量不重复串岗、生熟品要分区，重点注意生熟切菜（切肉）板要严格分开；擦碗、碟子的抹布要勤清洗更换。

④加强手的清洁、消毒、厕所设备的维护与卫生保持。许多污染都是由于手的不洁引起，特别是损伤引起多种细菌而导致的污染现象，务必引起饮食业的关注。

⑤要防止食品、食品包装材料和食品所有接触表面被微生物、化学品及物理的污染物沾污，如清洁剂、润滑油、燃料、杀虫剂等。

⑥有毒化学物品的贮存和使用。

编制有毒有害化学物质一览表。所使用的化学用品应有主管部门批准生产、销售、使用说明的证明，主要成分、毒性、使用剂量和注意事项，正确使用。单独的区域贮存，带锁的柜子，防止随便乱拿，设有警告标示。

⑦餐饮业工作人员的健康与卫生控制

食品企业的生产人员（包括检验人员）是直接接触食品的人，其身体健康及卫生状况直接影响食品卫生质量。根据食品卫生管理法规定，凡从事食品生产的人员必须经过体检合格，获有健康证者方能上岗。

⑧虫害的防治：昆虫、鸟鼠等是病源的携带和传播者，虫害的防治对餐饮业至关重要，要制定防治计划，及时清除滋生地，同时采用风幕、水幕纱帘、门帘、暗道、挡鼠板等预防虫害进加工区，要注意采用物理灭虫害法，如粘鼠胶、鼠笼驱鼠器等，不能用灭鼠药，防止鼠类把鼠药带入食品原料中。

（四）建立 HACCP 体系的 CCP 点控制

无论是那类餐饮业，在识别风险、建立良好卫生规范、推行了 SSOP 后，可导入 HACCP 控制要求

① 根据各种食品要求的不同，要分门别类，对食品加工、烹调全过程列出流程图，根据流程进行危害分析，并提出预防措施，对全过程物理的、化学的、生物的危害区别出来。

② 确定关键控制点，选择可控制的点专人负责监控，如原料的进店验收把关，餐具的清洁消毒检查，调味料定期更换的管理等。

③ 建立关键限值，包括消毒水浓度用量、烹调的时间、温度控制等要明确，对关键限值实施动态管理。

- ④ 建立关键点的监控，应建立记录，以便检查和定期分析。
- ⑤ 要实施有效的纠正措施，及时收集顾客反馈的意见，将意见的问题点逐一分析，实施有效的整改措施。
- ⑥ 餐饮业应保持良好的记录，以便查核和统计分析。
- ⑦ 定期实施验证程序，组织相关的卫生检查组，定期实施内部核查，并验证 HACCP 实施的有效性。

例：以原料采购、烹调过程为 CCP 点，形成 HACCP 计划表：

危害	控制措施	关键限值	监 控				纠正纠正措施	职责和权限	验证
			什么	方法	频率	谁			
原料采购	核查供货证明、定期检验	根据不同种类设定。	根据不同种类设定。				退货、降级使用	采购员、部门主管	主管核查供货证明、核对检验记录
烹调过程	时间、温度	根据不同种类设定。	根据不同种类设定。				重新加工或作废处理	厨师、主厨	主厨监管烹调过程，核对时间、温度和添加量等

四、结束语。

食品安全关系百姓的民生大事，为保障广大顾客身心健康，创造一个安全、整洁的就餐环境，从基础抓起，把疾病拒于“口”外，在餐饮业实施 HACCP 体系管理，已到了一个不可不正视的时候了，餐饮业实施 HACCP 体系管理十分必

要且非常有效。我们应掀起全民食品安全意识、实施风险分析防范于未然，使中华民族以矫健的身影，屹立在世界各民族前列。