

# HACCP 体系在供港冰鲜禽肉加工中的应用及思考

林彦星 刘宵宵 吴江 殷婷婷

摘要：为保障供港冰鲜禽肉质量安全，本文从危害分析、HACCP 计划的制定介绍了 HACCP 体系在供港冰鲜禽肉加工的应用，并对 HACCP 体系在冰鲜禽肉加工应用中存在的问题进行分析，提出相应的对策和建议。

关键词：HACCP 冰鲜禽肉 问题 对策

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) 体系是在对食品生产加工过程进行科学的风险评价和危害分析基础上，通过采取预防措施，以关键控制点 (CCP) 控制潜在危害，最大程度地保证了工业化食品的安全。该体系以其具有的科学性、高效性、可操作性和易验证性，逐渐成为国际食品贸易的通行证。

冰鲜禽肉是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的家禽胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度在 24 小时内降为 0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持 0-4℃ 范围内的生鲜肉，其具有安全系数高、营养价值高、感官舒适性高等特点。据统计，2012 年深圳辖区供港冰鲜鸡日均 33000 只，约占香港市场冰鲜鸡消费量的三成，此外还有部分供港的冰鲜鸽、鹅、鸭。为保障冰鲜禽质优量足供应香港市场，加工企业必须严格执行有效的质量管理体系，其中 HACCP 体系实施情况对冰鲜禽肉质量安全具有重要的作用。下面笔者结合日常监管及 HACCP 验证情况，谈谈 HACCP 体系在供港冰鲜禽肉加工中的应用。

## 1 危害分析

### 1.1 冰鲜禽肉加工工艺流程

建立加工工艺流程图，完整清晰描述从原料接收到产品出库运输的过程：活禽验收→禽体清洗降温→宰杀→放血→热烫→打毛→去小毛、脚皮、趾壳→冲洗→去嗦囊→开膛→掏内脏→清洗→检查→冷却→包装→保鲜→运输。

### 1.2 加工工艺危害分析

肉禽屠宰加工过程中存在的危害包括生物的、化学的、物理的危害。这些危害有可能发生，并且一旦控制不当，就可能给消费者带来不可接受的健康风险。HACCP 体系只把重点放在显著危害 (发生的风险性高、严重性强)，要控制的事显著危害。危害分析是对肉禽加工过程的每个步骤进行分析，先分析是否存在危

害，再判断是否是显著危害，并提出相应的预防措施。

### 1.3 确定关键控制点

关键控制点（CCP）是指食品安全危害能被控制的，能预防、消除或降低到可接受水平的一个点、步骤或过程。确定 CCP 的方法很多，可以用“CCP 判断树”来确定，也可以用危害发生的可能性及严重性来确定。通过对该产品各个环节的危害分析，在整个加工过程中共确定三个 CCP 点：活禽验收、掏内脏、冷却。

## 2 制定 HACCP 计划

确定 CCP 以后，主要工作就确定关键限值、建立监控程序、纠偏程序、监控记录保持程序和验证方式。HACCP 计划见表 1（以供港冰鲜鸡为例）。

## 3 检验检疫机构监管措施

把好源头关才能有效保证供港冰鲜禽肉质量安全，深圳局在日常监管中严查活鸡来源，强化禽流感防控工作，要求每批供宰活鸡必须来自备案养殖场并提供相关供货证明；重点检查加工厂 SSOP、HACCP 体系的实施情况，确保宰前宰后检验检疫、生产过程温度控制及加工卫生情况符合相关要求；同时要求加工厂管理人员增强安全意识、责任意识，不断提高自身的质量管理水平和产品质量自控能力。此外，深圳局认证处结合年审或换证考核工作，对加工厂的 HACCP 体系实施验证提升计划，帮助企业不断改进和完善 HACCP 体系。

## 4 HACCP 体系在冰鲜禽肉加工应用中存在的问题

4.1 企业对 HACCP 缺乏充分的了解。个别企业管理者没有真正认识到实施 HACCP 体系的实际意义，而是为了认证而建立该体系，导致体系文件没有针对性，文件不健全，缺乏企业自身特色和实施的有效性。

4.2 管理人员缺乏对 HACCP 体系的系统培训。部分在实际工作中按 HACCP 体系要求贯彻执行主动性不强，其原因是为了节约成本，减少了教育培训的费用，管理人员和员工 HACCP 知识培训不到位，不能很好地理解和执行 HACCP 体系的要求。

4.3 人力资源缺乏，HCCP 小组人员流动性大。由于冰鲜禽肉加工厂是初级加工厂，简而言之就是屠宰场，其管理人员和员工的教育程度相对较低，流动性也较大，导致 HACCP 小组成员经常发生变化，这就无法有效保证企业持续符合

HACCP 体系要求，所制定的各类文件也不能有效的实施。

4.4 监控措施不到位。如监控频率为“每 30 分钟检查 5 只”，监控记录中只按 30 分钟检查并作记录，而未考虑刚开工时最初 5 只及收工前的最后 5 只，达不到全程监控的目的。

## 5 对策与建议

5.1 提高企业的法律责任意识。增强企业保障食品安全的社会责任感，加强法律法规和相关专业知识的学习，强化自律和自我监督，不断完善质量管理体系，提升质量管理水平，依法生产经营。

5.2 冰鲜禽肉加工企业应加大对管理人员和普通员工的培训力度，特别是加强对 HACCP 小组及 CCP 监控人员的培训。企业管理层和全体员工都要充分了解建立和实施 HACCP 体系的重要性和必要性，并制定相应的 HACCP 体系培训及考核计划，确保企业质量管理体系有效运行。

5.3 提高检验检疫机构工作人员对企业质量管理体系的监管水平。检验检疫一线人员素质高低，将很大程度影响企业管理体系的持续改进；专业不对口，也将导致监管过程难以发现问题，这些都会制约企业向良性循环的发展。因此，我们必须合理安排监管人员，同时加强 HACCP 原则与食品安全管理体系的培训，考核合格方可从事相关检验检疫监管工作。

第一作者简介：林彦星，男，龙岗检验检疫局，兽医师，硕士研究生学历。

通讯地址：深圳市龙岗区中心城清林中路 33 号检验检疫大楼 403

E-mail: 36863618@qq.com

联系电话：0755-89989798，13751148283

表 1 冰鲜鸡 HACCP 计划表

CCP 点	显著危害	关键限值	监控				纠偏措施	记录	验证方式
			监控对象	监控频率	监控方法	监控人员			
活鸡验收 CCP1	药物残留 及疫病	1.来自 CIQ 备案养殖场 且提供经 CIQ 确认的 供货证明 2.无传染 病临床症状	1.《出口动 物源性（食 用）原料供 货证明》 2.活鸡	每批	1.审查供货 证明 2.临床感官 检查活鸡是 否正常	备案兽医	1.拒收来自非 CIQ 备案场的或 无有效供货证明的活鸡原料 2.拒收有传染病症状的活鸡	1.供货 证明 2.活鸡 原料验 收记录 表	1.厂长每日审核 原料验收记录表 2.每年对养殖场 进行合格供应商 评估 3.通过自检自控 计划定期对成品 送样检测药残
掏内脏 CCP2	粪便污染 及疫病	1.无刺破内 脏和内脏残 留 2.内脏无传 染病症状	鸡屠体和 内脏	每 30 分钟 检查 5 只	在生产线上 随机检查 5 只鸡屠体及 其内脏，目 视检测	备案兽医	1.发现有刺破内脏的作剔除处 理 2.屠体有内脏残的，扣留产品， 不合格的屠体重新返工再处 理，将残留内脏去除 3.发现内脏有病变的，将屠体 及内脏放入专用容器，连续检 查 10 只未出现类似情况方可 继续加工	内脏检 查监控 记录表	厂长每日审核监 控记录是否及时、 真实及纠偏措施 是否得当
冷却 CCP3	微生物繁 殖	屠体在一个 小时内中心 温度降到低 于 8℃	预冷后鸡 屠体中心 温度	每 30 分钟 抽查 5 只	用探针式温 度计插入鸡 胸肉中测量	质检员	1.调整预冷间的温度和生产线 传送带的转速 2.高于 8℃的鸡屠体重新预冷 3.鸡屠体中心温度低于 8℃方 可进行包装	预冷温 度监控 记录表	1.每天开工前对 温度计进行校正 2.厂长每日审核 监控记录是否及 时完整以及纠偏 措施是否得当

