

超市现制现售熟食类产品 HACCP 计划的建立

■ 刘长虹 郭建学 马立霞 中国检验认证集团上海有限公司

摘要：作者依据近几年对大型超市内现制现售熟食类食品加工、销售柜台的审核实践，结合国家对超市食品流通环节的卫生要求，确定了现制现售熟食类产品加工、销售环节的关键控制点，并制定了相应的 HACCP 计划，可供超市食品安全管理人员建立 HACCP 体系时参考，也可供审核超市食品 HACCP 体系审核员参考。

关键词：大型超市 现制现售 食品安全

在大型超市几乎都有现制现售产品经营柜台，经营者在超市柜台里面现场加工，现场售卖。且以熟制品居多，如烤制的全鸡、煎炸的鸡腿、炒制的面条、米粉及蒸煮的馒头、花卷、包子等。这些食品大多是即食食品，因此其食品安全风险等级较高，在加工制售过程中必须严格按照卫生程序和加工要求作业，使食品安全危害控制在可接受水平，以确保食用者的安全。本文将对超市熟制品加工及销售环节的食品安全危害进行分析，确定关键控制点，制定 HACCP 计划，为超市熟制品的制售环节提供安全控制指南。

1 超市现制现售熟食类产品加工、销售基本流程

原辅料、包材验收——储存——预处理——烹饪——包装——售卖

注：

- a. 原辅料验收主要包括畜禽肉、蛋、蔬菜、植物油、面粉、大米、调味品、包装盒、膜等；
- b. 储存环节主要包括：常温、冷藏、冻藏；
- c. 预处理环节包括原辅料的去皮、去杂、清洗、消毒、切配等环节；
- d. 烹饪环节包括烘培、烤制、煎炸、炒制、蒸煮等加工方式；
- e. 包装环节有散装、预包装；

f. 销售环节包括常温销售、热柜销售、冷藏销售和冷冻销售。

2 超市现制现售熟食类产品加工、销售环节的基本卫生要求

2.1 原辅料验收

超市应配备适用于不同原料存放条件的储存设施，包括冷藏柜和冷冻柜；加工前，作业人员应进行原材料检查，如发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。加工后的食品或半成品应避免污染，和原材料分开存放。

2.2 预处理

各种食品原料在使用前应洗净，肉类食品、蔬果类食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。生、熟食品的加工工具及容器应分开使用，并有明显标志。

2.3 烹调

需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

2.4 面包烘焙和主食厨房

未用完的冷冻面团、点心馅料、半成品点心，应在冷柜内存放，并在规定存放期限内使用。

奶油类、肉类、蛋类原料应低温存放。水分含量较高的点心应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下贮存。

蛋糕胚应在专用冰箱中贮存，贮存温度10℃以下。裱浆和新鲜水果（经清洗消毒）应当天加工、当天使用。

植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在3±2℃，蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕贮存温度不得超过20℃。

2.5 烧烤

烧烤肉类产品时宜避免食品直接接触火焰和食品中油脂滴落到火焰上。

2.6 再加热食品

无适当保存条件（温度低于60℃、高于10℃条件下放置4小时以上的），存放时间超过4小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可供消费者食用。加热时中心温度应高于75℃，未经充分加热的食品不得供消费者食用。

2.7 工具的清洗消毒

用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。不得重复使用一次性用具。

已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

食品加工过程中坚持“随手清洁”。接触食品的工用具、容器使用后应清洗干净，妥善保管；接触及盛装生食品材料和熟食的器具应当有明显标志区分，使用前严格消毒；加工工具要放置在固定场所，不得直接放在熟食上，每小时至少消毒一次。

2.8 销售环节

a. 销售需冷藏的预包装食品可以采用敞开式冷藏柜或冰台，自行简易包装和散装食品，应当采用专用封闭式冷藏柜，冷藏柜温度应当在-2℃～5℃，冷藏柜应配有温度指示装置。

b. 销售需冷冻的预包装食品可以采用敞开式冷冻柜，自行简易包装和散装食品，应当采用专用封闭式冷冻柜，冷冻柜温度应低于-18℃，冷冻柜应配有温度指示装置。

c. 销售自行简易包装和不改刀的散装熟食食品，应当采用专用封闭式热保温柜，保温柜温度应当高于60℃，保温柜应配有温度指示装置。

d. 销售散装熟食卤味的，应当设有专门的操作间，另设有流动水源、预进间。操作间的墙面和地面应当使用便于清洗材料制成，操作间内应当配备空调、紫外线灭菌灯、流动水（净水）装置、冰箱、防蝇防尘设施、清洗消毒设施和温度计等。

e. 操作间每天应当定时进行空气消毒，操作间内温度应当低于25℃。改刀、分装等加工操作应在操作间内进行，非操作间工作人员不得擅自进入操作间，非操作间内使用的工用具、容器，不得放入操作间。

f. 食品销售区的地面、食品接触面、加工用具、容器等要保持清洁，定期进行消毒。由专门人员负责配制有关加工用具、容器和人员的安全消毒液。

超市现制现售食品加工销售人员应经过食品卫生知识的培训，每年要进行食品从业人员健康检查，持有健康证方可上岗。

工作服应干净、清洁。超市食品加工区域应配有员工更衣柜及洗手消毒设施，应有工器具清洗消毒设施。

以上要求应体现在超市的GMP 和SSOP 管理文件中。

3 超市现制现售熟食类产品加工、销售环节 HACCP 计划

超市食品现制现售环节除做好以上具体卫生基础工作外，应对所加工销售的产品进行危害分析，以关键控制点，建立HACCP 计划。

基于危害分析的结果，确定了畜禽肉类验收、蔬菜验收、热加工、热食食品售卖、冷藏食品售卖和产品标签制作作为关键控制点。针对如上关键控制点建立 HACCP 计划，见表 1。

(1) CCP	(2) 显著危害	(3) CCP 关键限值	监 控				(8) 纠偏行动	(9) 记录	(10) 验证
			(4) 对象	(5) 方法	(6) 频率	(7) 人员			
畜禽肉类 验收 CCP1	生物性：致病 菌、寄生虫 (疫病) 化学性：瘦肉 精(猪肉、牛 肉)、抗生素 (禽类)	畜禽肉类具有合格 检疫证明/猪肉、 牛肉不使用瘦肉 精申明/猪肉不 得检出瘦肉精/ 禽肉抗生素符合 GB16869	合格检疫证明 /猪肉、牛肉不 使用瘦肉精声 明/猪肉、牛肉 瘦肉精检测报 告/禽肉抗生素 检测报告	查看检疫证明、 不含瘦肉精声 明/猪肉、牛肉 瘦肉精检测报 告/禽肉抗生素 检测报告	每批次	验收 人员	没有合格检疫证/没有 猪肉、牛肉未使用瘦肉 精申明/猪肉、牛肉瘦肉 精检测不合格/禽肉抗 生素检测报告不合格的 拒收	进货验 收记录	每周审核进货验收 记录 每季度对含猪肉、 牛肉类成品委托抽 检瘦肉精/对禽肉 抗生素委托检测抗 生素
蔬菜验收 CCP2	化学性：使用 农药造成残 留超标	酶抑制率≤50%	农残报告	向供应商索取 农药残留检测 报告	每批次	验收 人员	没有农残检测报告或农 残超标拒收	进货验 收记录	每周审核验收记录 每周抽检酶抑制率
烹饪(蒸、 煎、炒、烤、 煮、炸) CCP3	生物性：致病 菌残留	整禽类等大块产 品，加工后中心 温度 >75℃； 其他小块类产 品，加工后中心 温度>70℃	产品中心温度	用插入式温度 计插入产品中 心检测中心温 度	每锅(蒸、 炒、煮)； 首锅，中 途每30分 (煎、炸、 蒸饭)	现场操作 人员	中心温度达不到延长加 热时间， 对无法返工的问题产品 进行评审处理	烹饪产 品中心 温度检 测记录	主管每日抽查加热 后产品中心温度 每周审核记录 每月 1 次校正温度 表
热食食品 售卖 CCP4	生物性：致病 菌繁殖	热柜温度应当高 于 60℃，储存时 间不得超过当日	热柜温度、 产品储存时间	查看热柜温度、 隔日产品是否 清理完毕	每小时 每天	售卖人员	当温度低于 60℃时，应 立即升温，储存时间超 过当日的产品按报废处 理。	热柜温 度检查 记录	每周审核热柜温度 检查记录 每月 1 次校正温度 表
冷藏熟食 售卖 CCP5	生物性：致病 菌繁殖	冷柜温度应当控 制在-2℃~5℃， 储存时间不得超 过当日	冷柜温度、 产品储存时间	查看冷柜温度、 隔日产品是否 清理完毕	每小时 每天	售卖人员	当冷柜温度超出-2℃~ 5℃时，应立即调整，储 存时间超过当日的产品 按报废处理。	冷柜温 度检查 记录	每周审核冷柜温度 检查记录 每月 1 次校正温度 表
操作间熟 食售卖	生物性：致病 菌繁殖	储存时间不得超 过 4h；	产品储存时间	参看产品制作 时间记录	每小时	售卖人员	当储存时间超出 4h，应 立即再加热，使中心温	产品制 作时间	主管每日抽查产品 制作时间
CCP6		再加热后储存时 间不得超过当日					度达到 75℃以上，同时 保证自第一次制作完毕 开始计时，保质期为当 日；超过保质期的产品 按报废处理。	记录	每周审核记录
产品标签 制作 CCP7	化学性：过敏 物质	在产品标签的配 料标准注明过敏 物质	产品标签	打印标签时目 视检查	每个产品	售卖人员	发现产品配料表中有漏 打的过敏物质时，重新 打印。	产品标 签检查 记录	每日主管抽查标签 内容。

表 1 HACCP 计划

超市食品现制现售环节除做好以上具体卫生基础工作外，应对所加工销售的产品进行危害分析，以关

键控制点，建立HACCP 计划。

基于危害分析的结果，确定了畜禽肉类验收、蔬菜验收、热加工、热食食品售卖、冷藏食品售卖和产
品标签制作为关键控制点。针对如上关键控制点建立HACCP 计划，见表1。

4 超市现制现售熟食类产品货架期检查和过期产品的报损处理

销售主管每天应检查现制现售熟食类产品标签标注的保质期，对于过期产品应立即下架，放置在报损
产品存放处，并登记报损产品明细，申请报损处理。严禁更改、更换标签，销售已过保质期的产品。

5 结语

超市现制现售熟食类产品加工、销售环节由于场地小、品种多，产品货架期短，制作、销售过程过程易发
生食品安全问题，因此，建立 HACCP 体系对于防止食品安全问题的发生，保障消费者健康是十分必要
的，同时也能降低超市食品安全风险和经营风险。而要建立一个有效的 HACCP 体系，首先要根据超市现
场制售食品的特点，建立、实施、验证和保持一个好的前提计划，并在必要时更新或改进，以持续满足
HACCP 体系所需的卫生条件。然后在此基础上再进行危害分析，建立、实施、验证和保持一个有效的
HACCP 计划，并在必要时予以更新和持续改进。