

HACCP 在蜂胶生产中的应用

河南出入境检验检疫局 韩小松

摘要:

本文旨在探讨应用 HACCP 体系,对蜂胶生产的各环节进行危害分析,确定关键控制点,控制生产过程中的危害,为消费者提供安全的食品。

关键词: HACCP 蜂胶 危害分析 关键控制点

HACCP 称为危害分析与关键控制点,近年来,政府及消费者对食品安全性的普遍关注和食品传染病的持续发生使 HACCP 体系得到广泛应用。HACCP 体系是一种控制食品危害,确保食品安全的预防性体系。相对于传统的反应式控制, HACCP 通过监控生产过程中最易发生安全危害的环节,使食品安全控制更加有效。

蜂胶是保健价值极高的天然食品。研究表明,蜂胶中丰富而独特的生物活性物质,对人体有着广泛的医疗、保健作用,现已成为各国研究的热点,并成为倍受推崇的保健品。然而,随着的现代工业的发展,环境污染的严重,蜂胶的质量安全问题也备受人们的关注。

将 HACCP 体系应用于蜂胶生产中,通过对蜂胶生产的危害分析,找出关键控制点,进而采取相应的监控措施和纠偏措施,使所生产的蜂蜜达到预期的质量要求,能有效保证产品安全,防止危害发生,保障消费者的身体健康。HACCP 体系的应用是一个逻辑性强和操作性很强的过程。下面我们就其应用的主要环节进行探讨。

1. 蜂胶生产工艺流程图

酒精验收-酒精贮存
↓
原料蜂胶验收-原料贮存-选料-投料-溶解-
离心分离-复合袋验收-贮存-消毒-
↓
泵取上清液-过滤-真空浓缩-放料冷却-
内包装-烘烤-装箱入库

2. 危害分析

运用 HACCP 原理,结合蜂胶的生产工艺,对生产工序中潜在的危害因素及其危害程度进行分析。分析显示,对蜂胶的质量安全有影响的主要因素分为三类。

2.1 生物性危害,如采集蜂胶、整理蜂胶、蜂胶加工过程等过程中受到污染,造成病原体、微生物的污染。

2.2 化学性危害,如蜜蜂在采蜂胶前,植物主人曾对植物施洒过农药,或者蜂农对蜜蜂施用过抗生素等类蜂药,产生的农药残留、抗生素、化学污染物等。

2.3 物理性危害,蜂胶中本身夹杂的异物及加工过程中引入的杂质等。

通过对蜂胶品质造成影响的因素进行分析并讨论其影响是否显著,确定蜂胶生产

作者简介:韩小松,男,质检总局注册与食品农产品专业委认证认可专家,目前从事进出口食品检验监管及研究。

E-mail: hxs5685772@163.com

过程中的关键控制点，在生产过程中予以重点监控，以确保蜂胶的质量安全。

3. 关键控制点

运用HACCP原理，经过分析查找关键控制点，在蜂胶的生产流程中：原料贮存、选料、离心分离、过滤、浓缩、烘烤、入库等步骤，可以通过SSOP进行有效控制，达到消除安全隐患的目的；而在原料验收、酒精溶解和复合袋内包等步骤中，为了防止可能出现的安全危害，需要对原料、酒精、复合袋的质量安全从源头进行重点监控，在蜂胶深加工之前消除安全隐患。

需要说明的是，本文探讨的仅是工业化大包装蜂胶产品，如果蜂胶成品是可以直接食用的胶囊类型包装方式，还需要对生产胶囊的原料明胶开展全过程的危害分析，以便确定是否存在新的关键控制点。

3.1 原料验收

蜂胶的深加工是在蜂胶原料的基础上完成的，原料的质量好坏直接影响到最终生产的产品质量好坏。因此，在原料验收中要做到：要求供应商提供原料的合格检验报告、质量保证书等有关的证明材料，抽取样品在有资质的实验室检测，按照标准严格控制原料中存在的有毒有害物质等。防止四环素族抗生素超标、农药残留量超标、重金属含量超标等情况出现，保证企业最终产品合格。

3.2 加工过程

在蜂胶加工过程中，酒精和复合袋作为直接接触产品的溶剂和包装材料，其安全性控制必须放在第一位，若其存在质量问题，就会在产品中引入新的生物或化学危害，导致产品不合格。因此，供应商必须提供合格检验报告、质量保证书及官方检测报告等有关证明材料，证件不全的予以拒收。防止引入污染物，保障产品安全质量。

4. 记录和审核措施

这是HACCP应用的重要因素。有效的记录包括蜂胶生产的危害分析记录、关键控制点的监控和纠偏记录、设备运行记录、员工培训记录、产品检验报告等，有效的记录贯穿HACCP的整个运行，对于HACCP计划实施的审核起很大的作用；审核措施是建立在完整的数据信息的收集和分析基础上，一旦发现有不合格就必须对其进行纠偏（正），保证问题得到及时解决。

综上所述，HACCP体系应用于蜂胶生产中能有效保证产品安全，防止危害发生，保障消费者身体健康。企业在建立HACCP体系时必须结合企业的产品特点、生产实际及环境卫生情况，针对本企业的工艺特点，建立适合企业自身的HACCP体系来确保产品安全。

经过几十年的发展，HACCP体系已成为世界公认的一种保障食品安全的最经济、最有效的食品安全管理体系。企业要想在国际市场中占有一席之地，必须运用HACCP来强化食品质量安全管理。所以，生产企必须提高对本企业建立HACCP体系的重要性和必要性认识，积极建立和实施HACCP体系，以此提高企业自身管理水平和产品质量安全水平。

参考文献：

- [1]周蔚平 郑尧隆 李立群 食品安全管理体系 HACCP 及其在蜂产品加工生产中的应用
广东省技术监督蜂产品质量监督检验站
- [2]刘灵奕 HACCP 在蜂产品企业原料控制中的应用
四川出入境检验检疫局食检处
- [3]宫英姿 HACCP 在蚂蚁胶囊保健食品中的应用
沈阳出入境检验检疫局
- [4]景岚 出口保健食品生产企业实施 HACCP 体系存在的问题和建议
天津出入境检验检疫局