

# HACCP 质量控制体系在盐渍菜生产中的应用

仲国立 程红凯 张全宝 范亚飞 怀晓  
(保定出入境检验检疫局 河北保定 071051)

**摘要:**HACCP 质量控制体系在盐渍菜生产中的应用,其内容包括:生产危害分析、确定关键控制点、制定 HACCP 控制表、进行 HACCP 系统档案记录及评估等。生产危险包括生物危害物、化学危害物、物理危害物;关键控制点有原料质量、盐渍、原料挑选、设备的清洗、产品清洗、规格挑选、包装等;HACCP 控制表内容为关键控制点(ccP)、显著危害、关键控制限度、监控措施、纠偏措施等项目;HACCP 系统的档案记录包括原料的验收、盐渍、清洗、挑选、包装等关键工序记录。

**关键词:**HACCP;质量控制体系;盐渍菜;应用

Application of HACCP Quality Control System in the Production of salted vegetables

**Abstract:**The application of HACCP (hazard analysis critical control Point) quality control system in the Production of salted vegetables covered the following fields: Production hazard analysis, key control points determination, HACCP control tablet formulation, records and assessment of HACCP system files etc. Production hazard included biological hazard, chemical hazard, and physical hazard. Key control points included raw materials quality, equipment cleaning, etc. HACCP control tablet covered critical control points (CCP), evident hazard, critical control limit, monitoring measures, and error correction measures etc. HACCP system file records included key production procedures records such as raw materials acceptance inspection, cleaning and grinding of raw materials, fermentation, bottle filling and clarification etc.

**Key words:** HACCP; quality control system; salted vegetables; application

HACCP 是英文 Hazard Analysis and Critical Control Point 的首字母缩写,意即危害分析和关键控制点,是一套通过对整个食品链,包括原辅材料的生产、加工、流通、乃至消费的每一环节中的物理性、化学性和生物性危害进行分析、控制以及控制效果验证的完整系统。HACCP 强调的是最终危害人的药物、化学物的残留和微生物污染,侧重于加工过程,是一种预防性控制体系。盐渍菜是新鲜蔬菜通过盐渍利用食盐的防腐作用来延长蔬菜的保存时间,在盐渍过程中经过微生物发酵后又赋予了其特殊风味的一种蔬菜制品,其质量受原料和各种操作条件的影响很大,应用 HACCP 质量体系管理、监控盐渍菜的生产过程,可有效保证产品的质量安全。

## 1 盐渍菜的生产工艺流程

原料验收、盐渍、规格挑选、机械清洗、机器切断、挑选、机械清洗、金属探测、包装、入库

## 2 盐渍菜生产危害分析

食品中的危害是指从原料到成品中的每个生产环节所发生的生物、化学和物理作用,对消费者健康的危害。盐渍菜从原料到产品的生产过程,其危害包括生物危害物、化学危害物、物理危害物。生物危害物是指对生产有害的细菌和害虫;化学危害物是指原料含有残留化肥、农药以及生产过程中使用过量的洗涤剂、消毒剂滞留在成品中;物理危害物包括原料和产品中混有泥沙、石块、树叶、金属等杂物。

## 3 关键控制点 (CCP) 的确定

危险性分析后即可确定关键点(CCP), CCP 必须确定要结合危害分析放在能有效消除或控制危险因素的环节上。根据 HACCP 基本原理及盐渍菜生产危害分析,其关键控制点为原料质量、盐渍、原料挑选、设备的清洗、产品清洗、规格挑选、包装等,

#### 4 控制方法和控制参数的设定

针对每个点采取相应的控制方法和参数,这里应注意,有时控制方法与生产工艺是同时发生的,如挑选过程实际上是规格与异物的共同处理过程,这时就应有主次之分,在盐渍菜生产中为不致使规格凌乱,此点只能确定为 CCP<sub>2</sub>。控制工艺参数除需设定操作参数外,还应注明操作的环境参数等。包括检测方法、检测频率,以确定 CCP 的执行效果。对 CCP 的操作和实施结果及时建档保存,HACCP 体系之所以称之为体系,其建档备查用数据说话是体现科学性的一个表现。在监控和建档的基础上,对某些 CCP 及操作方法进行及时的修正,使系统更加完善。在修正过程中应分析偏离原因,有必要的話,结合工艺进行调整,同时修正也应建档。

#### 5 HACCP 体系记录及评估

HACCP 体系的档案记录包括原料质量、盐渍、原料挑选、设备的清洗、产品清洗、规格挑选、包装等关键工序的记录;CCP 出现失控时的内容、场所、时间、原因及处理方法记录;车间设备器具消毒清洁的频率、过程、所用时间和当事人,蚊、蝇、虫、鼠的防治,生产工人的卫生状况等一般卫生管理记录。HACCP 记录至少保留 3 年,许多档案可通过磁盘保存,由资料室统一保管。为确保 HACCP 系统正常运转,CCP 处于控制之内,要定期对 HACCP 系统进行评估。评估内容包括:每小时由车间检验员负责 CCP 的抽查验证并做记录;每两小时由品控部抽取成品样做理化及微生物检验;设备容器消毒后每班要进行设备表面微生物量检验;每周品控部要检查 HACCP 文件记录;每 3 个月要对设备上的仪表校正 1 次;每 3 个月由 HACCP 小组对 HACCP 系统的档案记录进行回顾以确认系统处于正常运转中,并写出审查报告。若一段时间反复出现类似的失控事故,HACCP 小组需要重新审查制订的关键控制限度和监控措施是否恰当,并责成相关部门予以修正。

#### 6 小结

将 HACCP 质量控制体系应用到盐渍菜的生产过程中,可以有效地保证盐渍菜的品质和安全性。HACCP 也是一个发展的体系,具有高度的灵活性和技术性,例如时刻警惕新的可能危害,新工艺、新技术的应用也可能使关键控制点或其监控方式发生变化,所以需要发展的眼光来看待它,保证 HACCP 在生产中有效持续进行,提高产品质量和企业效益。

#### 参考文献

- [1]Hazard Analysis and Critical Control Point(HACCP)
- [2]食品生产卫生规范与质量保证.中国标准出版社
- [3]曹斌.食品质量管理.北京:中国环境科学出版社, 2006.
- [4]徐建英.HACCP 的原理程序以及应用和发展.食品与发酵工业, 1996, (5):77 — 79.

仲国立 男 工作单位：保定出入境检验检疫局 职务：植检科科长

学位：硕士研究生 专业：农药学

通讯地址：河北保定朝阳北大街 788 号保定检验检疫局 071051

电话：18632266138

E-mail:glzhong83@163.com