微型和小型企业危害分析与关键控制点（HACCP）

法律规定……

必须严格确保人类生命安全及健康

食品行业经营者必须对供应给最终消费者的食品安全性负责。因此，他们必须在危害分析和关键控制点（HACCP） 原则基础上创建、执行和维护食品安全控制程序。（参考食品条例No.852/2004〔4月29日〕第5条相关规定）

是否有灵活性？

HACCP的实施要求必须有足够的灵活性，以应对各类情况，包括微型和小型企业。HACCP体系应用的灵活性适用于食品行业经营者，在明确每个步骤的危害及所有的关键点后仍无法确定的一些因素。通过预防措施（良好卫生规范）来保证食品安全。

HACCP原则的易用

HACCP原则的应用程序并非异常复杂。无论采用什么方法，最重要的是保证安全控制程序能够适用于食品经营的每个环节。

根据食品法典的原则，HACCP的实施原则是根据食品生产流程，识别每个步骤存在的危险性，确定关键控制点（CCP），以消除或减少风险，并通过文件记录等方式实施监控程序（关键限值、监测和纠正措施）。

与食品安全和经济管理局（ASAE）对应的食品标准局（FSA），在“更安全的食品，更好的商业”的原则基础上，制定了应用于微型和小型企业的 HACCP 原则的实施办法。

HACCP的实施办法是通过一系列措施防止或消除生物危害以及化学和物理污染，控制交叉污染、清洁、冷却和蒸煮（4C）这4个方面。

虽然过程是严谨的,但没有必要使用技术术语。食品行业经营者自己通过以下问题的解决方案自行建立食品安全程序：步骤/关键点检查/原因 /如何操作/时间/出现失败如何应对/如何避免意外再次发生？以交叉污染、清洁、冷却和蒸煮等控制点为基础，通过材料记录的方式，有效实施上述程序。

考虑到食品行业经营者必须十分了解他们生产或提供的食品，该实施办法允许对小微企业简化其程序（例如，申请资料），并使经营及管理者了解食品安全规则相关知识（针对经营及管理者进行培训）。

对4C的控制有助于防止与食品安全相关的问题发生，在如下表中你可以找到一些例子，说明关键环节需要控制的内容：

步骤1 关键点	为什么？ （HACCP 中第一和第二条）	如何控制？/何时控制？ （防范措施，HACCP 中第三、第四条）	如果出现意外怎么处理？ （HACCP 第五条）	如何防止出现意外情况？ （HACCP 第五条）	记录 （HACCP 第七条）
原材料接收	如果冷冻食品长时间保存在常温下，他们有可能滋生危险细菌。它可能出现在外包装上（石头，泥土）。	控制标签 - 保质期，适用范围，特殊储存条件等等。 观察（目测 ）食物的新鲜度。 控制食物储存的温度 - 定期记录和检查运输温度- 食品需要低温并立即存储 –保持冷藏。 检查包装情况--运输包装条件和产品包装情况-- 包装不能有破损、胀气现象 – 防止交叉污染。 查看接收区域和运输车辆的卫生状况 –确保卫生。 确认这些程序符合接收各种原材料。	拒绝接收有异常的原料。 如果经常出现原材料异常，更换供应商。 拒绝使用在异常温度环境下保存的食物。 如果食品与有害化学品、碎玻璃或其他有害物质接触，应立即丢弃。	培训-让员工了解这一流程步骤 。 对供应商进行定期评估。	温度记录
冷藏储存	有些食物必须低温保存以防止细菌生长。 例如，甜点等食品，应标注存放在低温环境...ºC 。	检查食物是否放置在低温及受保护的环境—防止交叉污染。 保持设备制冷系统 - 温度记录 -维持冷藏 。 保证制冷设备的清洁 – 确保卫生。 每天重复检查两次以上。	如果制冷设备出现故障时应及时转移到其它设备。 根据食物暴露在未受控制的温度的时间决定是否立即在高温下烹煮或直接丢弃。	审查存储程序。 制冷设备维修。 员工培训。	制冷设备的温度记录
烹饪	生食上的细菌会污染熟食。一些有害细菌会存活。反复使用的煎炸油会产生有害的化学物质，影响健康。	熟食和生食分开处理—避免交叉污染。 确保良好的烹饪 – 如果食物仍带有血和果汁，表明食物仍然是生的，让汤煮至“冒泡” 为止-- 烹饪过程。 检查温度和查看煎炸油的氧化程度（试油），看看油是否变色（深色，泡沫异常）和闻气味（如气味强烈，尽快倒掉） - 烹饪过程。 严格实施以上程序。	如果熟食接触到生食，必需再次高温加热，如不适合再次加热，应直接丢弃。 检查恒温器的温度是否低于180°C。 如果油有异常，拒绝使用。 在有异常的油中炸过的食物应直接丢弃。	重新安排工作计划。 培训员工了解这些流程步骤。 创建核查系统。	记录加热食物情况。 记录煎炸油的温度情况。
配送	不能直接上餐桌的熟食需要保持在高温或冷藏的环境中—防止一些有害细菌滋生。 周边环境中产生的细菌会传染给准备配送的食物。	将熟食放置在热温箱/水的温度需预热至90℃（根据设备的指示确定），确保熟食温度超过65°C – 防止交叉污染。 将食物放置在制冷设备里（温度在0-5℃之间） -保持冷藏。 用适当的工具处理食物- 不能直接用手处理--防止交叉污染/保持卫生。 查看热温箱和制冷设备是否卫生干净—确保卫生。 如需使用保温设备（热、冷），每天至少检查2次保温设备的温度。	当热温箱温度低于90℃时，将温度调至90℃并将水加满。 如食物已在室温下超过30分钟，应立即丢弃。 设备发生故障时及时进行维修。 将食物转移到其它类似设备中。	制冷设备维修。 培训员工了解这些流程步骤。	记录保温箱及制冷设备的温度。