

# 超市生鲜区建立和实施HACCP体系的可行性分析

李金玉

(武汉软件职业学院, 湖北 武汉 430000)

**摘要:**超市已成为城市家庭采购食品的主要渠道。其所销售食品质量,影响到广大消费者的身体健康和生命安全。HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)是一种针对食品安全的质量管理体系,已被国际权威机构认可为控制由食品引起的疾病、确保食品安全最有效的方法。本文分析了在超市生鲜建立和实施 HACCP 体系的可行性,旨在建议超市生鲜区实施 HACCP 体系,实现科学化管理,以提高超市食品安全卫生质量。

**关键词:**超市; 食品安全; HACCP; 可行性

中图分类号: TS207.7; 文献标识码: A; 文章篇号:1673-9078(2007)06-0089-03

## Feasibility Analysis of Establishment and Application of the HACCP

### System in the Raw-fresh Areas of Supermarkets

LI Jin-yu

(Wuhan Software Vocational College, Wuhan 430000, China)

**Abstract:** Nowadays, supermarkets play important roles in our life as they have become main food purchase channel and the qualities of food sold here greatly affect our health. HACCP system has been accepted as the best way to ensure the food's safety and prevent the illness cause by food. Here, the feasibility of establishment and application of the HACCP system in raw-fresh areas of supermarkets was analyzed to well control the food quality.

**Key words:** supermarket; food safety; HACCP; feasibility

在城市,有70%左右的蔬菜、水产品、肉类、家禽集中在农贸市场销售,但正在加速向超市销售转变。而在包装产品销售方面,超市则远远领先于农贸市场、食品商场等其他渠道。超市作为零售终端,已成为城市家庭采购食品的主要渠道,其所销售食品如果存在安全隐患,就会威胁消费者的身体健康和生命安全,而销售食品种类繁多,特别是超市自制食品,涉及的原辅料、半成品、成品繁多,如果管理不善,有一个环节发生问题,最终可能导致食源性疾患发生。而目前对超市自制食品进行抽样检验控制是反映性的、滞后性的,对其进行的安全质量控制高度依赖于监控生产设施运行与人员操作情况,如果监控方法缺乏科学性,也最终难以避免食源性疾患发生,因为自制熟食是现做现卖和自产自销,即使事后检测发现问题也早已卖出去了,所以事后监管的作用不大。尽管每次被查出问题食品得到撤柜、封存和销毁,但难以从根本上解决问题。由于针对性不足,缺乏对购物

收稿日期: 2007-03-12

作者简介: 李金玉(1964-),女,副教授,主要从事食品化学,食品安全研究

环境和生鲜产品经营等方面的具体规范,许多超市在实际操作时常打“擦边球”,最终导致超市卫生条件参差不齐,食品安全质量下降,添加剂、农药残留等问题也频频出现。而目前国内超市在进行食品采购、加工和销售时,至今尚没有一个针对超市行业食品安全的行业标准。

HACCP体系可将危害分析分解到生产的各个环节,评价其产生危害的可能性和严重性,并制定相应的预防控制方法。HACCP还具有响应时间快,确定失误准的特点,是一种简便、合理、专业性很强的先进食品安全质量控制体系。该体系强调生产者本身的作用而不是依靠对最终产品的检测或政府部门取样分析来确定产品的质量。我国超市生鲜区是通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等手段,向消费者提供食品,根据这一特点及HACCP体系预防性、全过程监控的特点,在超市生鲜区中引进HACCP体系对提高加工食品卫生安全和销售产品品质具有重要的意义。

#### 1 超市生鲜区建立 HACCP 体系的可行性分析

《HACCP体系及其应用准则》规定,在对产品危

害分析、确定关键控制点前,要求对产品进行全面描述。一家超市生鲜区,品种繁多,产品成分、加工方式、包装、保质期、储存条件和销售方式都不尽相同,一般是按产品成分分成六小区:蔬果区、熟食区、鲜肉区(猪牛羊禽)、速冻区(冰冻肉品、面点、冰激淋)、

水产区(鲜活水产、冰水产、鲜活贝类)、面包区。为达到贯彻HACCP原理精髓的目的,现仅以熟食区为例说明超市生鲜区建HACCP体系的可行性。

### 1.1 熟食类食品产品描述(见表1)

表1 熟食类食品产品描述

大类	小类	产品成分	保质期	储存条件
冷菜	卤煮类	猪肉类、牛羊肉类、禽类、水产类及其它	2 d	常温
	素菜类	蔬菜类、豆制品类	1 d	常温
	灌制类	香肠、火腿	3 mo	常温
	熏烤类	熏烤肉类、熏烤鱼类	2 d	常温
热菜	煮菜类	猪肉类、牛羊肉类、禽类水产类及其它	12 h	70℃保温
	素菜类	素菜类、豆制品类	12 h	70℃保温
	卤菜类	猪肉类、牛羊肉类、禽类及其它	1 d	70℃保温
	烤炸类	猪类、鸡类及其它	12 h	90℃保温
主食	面制品	包点、生面制品、糕团类、饼类	1~2 d	常温
	其它主食	米饭、粉类、寿司	6 h	常温

### 1.2 熟食类食品加工工艺流程图和 CCP 确定

原料采购验收[CCP1]→原料贮存→粗加工→半成品贮存(生料)→精加工→剩余食品(隔夜饭)贮存→烹饪(热处理)[CCP2]→打包[CCP3]→消费者购买

### 1.3 显著性危害及关键控制点(CCP)的确定 见表2。

## 2 超市生鲜区建立和实施 HACCP 体系应注意

### 的几个问题

#### 2.1 建立 HACCP 体系,需要全员的参与。

超市的管理者应深刻理解 HACCP 原理的内涵,明确通过建立和实施 HACCP 体系可以得到哪些益处,知道需要投入哪些资源,还要有精干的 HACCP 骨干力量的推动和落实,更要有全员的充分参与。

#### 2.2 正确认识并处理好 HACCP 与 GMP、SSOP 的关系

良好操作规范(Good Manufacturing Practice, GMP)规定了食品生产和加工企业在厂址选择、生产环境、工厂设计和设施、生产控制、贮存、运输过程中的品质、卫生等管理需达到的基本要求。食品企业必须达到 GMP 所规定的全部要求,否则其生产、加工和销售的食品不得上市销售。卫生标准操作程序(Sanitation Standard Operation Procedure, SSOP)是仪器生产和加工企业为达到 GMP 规定的要求而制定的内部卫生控制文件,比 GMP 具体,但没有强制性。GMP 和 SSOP 是建立 HACCP 体系的先决条件和基

础, HACCP 体系是确保 GMP 贯彻执行及在生产加工过程中避免和消除不良人为因素的有效管理方法。

#### 2.3 对食品链的全过程,全面准确地进行危害识别

在建立 HACCP 体系时,应从整个食品链的范围进行危害识别和分析评价,采取有效的预防措施,以确保最终产品的安全和卫生质量。

#### 2.4 科学合理地确定关键控制点

关键控制点(CCP)是食品生产和加工过程的某一个点、步骤或过程,对其实施有效的控制,能够预防、消除或最大程度地降低一个或几个危害。要准确描绘生产工艺流程图,对每个工艺过程从化学、物理、生物三个方面进行危害分析,不得遗漏。对所识别的危害的显著性进行判定,要有充分的依据,避免主观臆断。

## 参考文献

- [1] 孙桂芳,刘菁.HACCP 在低盐固态发酵酱油生产中的应用[J].食品与机械,1999,74,(6):34-35
- [2] 周建俭.发酵酱油中 HACCP 的应用[J].江苏调味副食品,2002,74:12-13
- [3] 曾庆孝,许喜林.食品生产的危害分析与关键控制点原理与应用[M].广州:华南理工大学出版社,2000
- [4] 李怀林.食品安全控制体系(HACCP)通用教程[M].中国标准出版社,2002
- [5] 杨永华.企业推行食品安全管理体系 HACCP 实用教程[M].中国标准出版社,2003

表 2 熟食类食品 HACCP 方案表

关键控制点	显著性危害	关键限值	控制方法	频率	负责人	纠偏行动	记录	审核
原料验收 CCP1	农药残留	按国家标准	验收种植产品(粮食、蔬菜、水果) 时索取检验证明	每批	收货人	拒绝收购	入库记录	复查每天记录
	兽药残留	按国家标准	验收养殖产品(肉类、水产、禽类) 时感官检查, 索取动物检疫证明	每批	收货人	拒绝收购	入库记录	复查每天记录
	食品添加剂与食品辅助剂	按国家标准	按照《食品添加剂使用卫生标准》 的规定采购和使用, 购买 时索取检验证明	每批	收货人	拒绝收购	入库记录	复查每天记录
	化学毒物	按国家标准	采购定型包装食品从市场正当渠道 进货, 索取检验证明	每批	收货人	拒绝收购	入库记录	复查每天记录
	重金属	按国家标准	采购定型包装食品从市场正当渠道 进货, 索取检验证明	每批	收货人	拒绝收购	入库记录	复查每天记录
	天然毒素	按国家标准	捕捞证明的供货商进货或从市场 正当渠道进货	每批	收货人	拒绝收购	入库记录	复查每天记录
	动物疫病	按国家标准	采购肉类、禽类产品时感官检查, 索取动物检疫证明	每批	收货人	拒绝收购	入库记录	复查每天记录
	致病菌	按国家标准	采购定型包装的调味品索取检验 证明	每批	收货人	拒绝收购	入库记录	复查每天记录
烹饪(热处理)CCP2	致病菌	表面温度大于 90 °C 持续 2min	热处理火候 记录放置时间	每批	操作员	重新加工	烹饪记录	每天
打包 CCP3	致病菌	常温放置不超过 12 h	记录放置时间	每批	操作员	重新加工	打包时间记录	每天

#### 4 种最易致癌的用油习惯

“油”的用法是否科学对人体健康至关重要, 如果使用不当, 日积月累甚至可能引发癌症。日前, 我国著名心血管专家洪昭光教授针对人们在饮食生活中对食用油方面容易造成的一些误区提出了很多实用的建议。

误区 1: 高温炒菜。很多人炒菜时喜欢用高温爆炒, 习惯于等到锅里的油冒烟了才炒菜, 这种做法是不科学的。高温油不但会破坏食物的营养成分, 还会产生一些过氧化物和致癌物质。建议先把锅烧热, 再倒油, 这时就可以炒菜了, 不用等到油冒烟。

误区 2: 不吃植物性食用油, 或者不吃动物油。如果没有油, 就会造成体内维生素的缺乏, 以及必需脂肪酸的缺乏, 影响人体的健康。一味强调只吃植物油, 不吃动物油, 也是不行的。在一定的剂量下, 动物油(饱和脂肪酸)对人体是有益的。

误区 3: 长期只吃单一品种的油。现在一般家庭还很难做到炒什么菜用什么油, 但我们建议最好还是几种油交替搭配食用, 或一段时间用一种油, 下一段时间换另一种油, 因为很少有一种油可以解决所有油脂需要的问题。

误区 4: 血脂不正常的人群或体重不正常的人群, 用油没什么不一样。对于血脂不正常的人群或体重不正常的特殊人群来说, 我们更强调的是选择植物油中的高单不饱和脂肪酸。在用油的量上也要有所控制。血脂、体重正常的人总油量应控制在每天不超过 25 g, 多不饱和脂肪酸和单不饱和脂肪酸基本上各占一半。而老年人、血脂异常的人群、肥胖的人群、肥胖相关疾病的人群或者有肥胖家史的人群, 他们每天每人的用油量要更低, 甚至要降到 20 g。