**HACCP体系认证简介**

　　 HACCP认证是危害分析关键控制点的词首字母的缩写。它是人们用来控制食品安全危害的一种通常技术，一个分析工具，也是一种重要的管理体系。它可以与任何操作相结合，能使正在进行的食品安全性项目保持经济有效。在理解HACCP概念之前，可能表面看起来很复杂和教条，但只要经过短时间的培训和训练就可以掌握。
　　 HACCP的意义和重要性
　　 HACCP从生产的角度来说是安全控制系统，它是对产品从投料开始至产成品的全过程进行保证的质量安全系统。使用了HACCP管理系统的最突出的特点是：
　　 1、 可将食品生产对最终产品的检验（即检验是否有不合格产品）转化为控制生产环节中潜在的危害（即预防不合格品），变事后检验为事前控制。
　　 2、 以最少的资源，做最有效的事情。HACCP是决定产品安全性的基础，食品生产者利用HACCP控制产品安全性比利用传统的最终产品检验法要可靠。实际操作时也可作为谨慎预防的一部分。HACCP作为控制食源性疾患最为有效的措施得到了国际和国内的权威认可，并被FDA和世界卫生组织食品法典委员会批准。
　　 使用HACCP的益处：
　　 1、HACCP验证、补充和完善了传统的检验方法；
　　 2、强调对重点加工工序的控制；
　　 3、控制集中在影响产品安全的关键加工点上；
　　 4、强调执法人员和企业之间的交流；
　　 5、安全检验集中在预防性上；
　　 6、不需要大的投资，可使其既简单又有效；
　　 7、制定和实施HACCP计划可随时与国际有关法规接轨。
　　 HACCP是一种控制危害的预防体系，不是反应体系。食品加工者可以使用它来确保提供给消费者的食品更安全。为确保这一点，就要设计HACCP来确定危害。即：HACCP是一种用于保护食品，防止生物、化学、物理危害的管理工具。

**HACCP认证认可的重要性**

食品是指各种供人类食用或饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品。食品是人类赖以生存的能源，所以食品的质量十分重要，根据我国《食品卫生法》中规定：食品应当无毒、无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色、香、味等感官性状。食品应具有无毒、无害的安全性和促进人体健康成长的营养性。其中食品的安全性是食品必须具备的基本要素。
　　 然而在社会不断进步，科技迅速发展的今天，给食品带来了越来越多的不安全的因素，人类所赖以生存的陆地、海洋、江湖等环境的不断恶化，这些危害既有微生物的、化学、物理的等。发生在世界各地的各种各样的食品安全事故不绝于耳：1987年发生要我国上海由于食用不卫生的毛蚶引起27万人感染甲肝病毒事件；80年代到90年代英国因用动物尸体制作的饲料喂牛引发的疯牛病事件，至少造成104人因食用BSE病牛制成的肉制品而死亡；1999年比利时由于在油罐中混入废机油、动物油和废植物油加热产生了二无恶英，鸡吃后造成的毒鸡案；近期欧洲各国"谈猪色变"的猪瘟；我国近一二年发生的"瘦肉精"学名盐酸克伦特罗，是一种肾上腺激素，人食用含有"瘦肉精"的猪肉后会出现心跳加快、心慌、四肢颤抖、严重的引起癌变等。食品安全问题已成为消费者关注的焦点。
　　 食品在我国对外贸易额中占有很大的比例，因而也促进了我国食品工业的发展。但由于食品安全意识的差别，导致我国农产品及食品的国际贸易受到影响。据美国FDA透露，2000年8月2001年1月，美国共扣留了634批中国进口食品。其原因是：杂质、食品卫生差、农药残留、食品添加剂、色素、标签不清、沙门氏菌、李斯特菌、黄曲霉毒素污染等。近年来，我国出口到美国、日本和欧洲等国家的茶叶、蘑菇、肉类等农产品和食品因出现食品卫生问题，被扣留或退货不仅使我国蒙受巨大的经济损失，而且也使我国食品产品丧失了良好的信誉。我国加入WTO后，食品安全问题是我国食品获得进入国际市场通行证的基础。要真正保证食品的安全，必须在食品生产过程中对原料的选择、加工、包装以及贮存、运输直至销售进行全过程的控制。早期的凭样交货存在很多弊端、发展到随机抽样但克服不了食品的非均匀分布的风险存在、发展到卫生注册属静态控制在一定程度上起到一定控制作用但仍不能保证食品安全性。目前在国际上被广泛采用的是食品安全控制体系：即在良好操作规范（GMP）和卫生标准操作程序（SSOP）的基础上的危害分析和关键控制点（HACCP）体系。 HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）系统最初是为了制造美国太空人所需食品发展而来的。当初在尝试制造这种必须达到高度安全食品接近于"零缺陷"时，发现若采用一般抽样检验最终产品的传统方法无法保证食品的安全性，除非百分之百的检验产品，而此又非实际。于是引发了采用控制过程中每一关键步骤的管理方法，以有效地确保食品的安全卫生。此即HACCP系统问世的缘由。由于HACCP是一个危害预防系统，非事后把关管理，又十分合乎逻辑及科学，并具有经济效益，美国1993年即用于低酸性罐头食品生产，结果大大降低了肉毒杆菌中毒事件。现在许多国家纷纷采取强制实施HACCP或类似的措施对输入国提出要求或达到进口国的入关要求。在国际市场的激烈竞争中质量、安全常常被用作限制其他国家商品进口的一种措施，成为一种新的国际贸易保护主义。HACCP认证即是在国际贸易中对产品安全卫生提出高要求的非关税贸易壁垒的一个技术性贸易壁垒。如美国1997年12月18日对供应美国市场水产品必须强制实行《水产品HACCP法规》，和2001年1月19日供应美国市场的果蔬汁必须实行HACCP管理的规定。很明显，国际间之立法将一步步走向强制实施HACCP系统管理，这已是世界潮流之势。并且从农场到餐桌的整个食品供应链均应采取行动，以预防、减低并根除有害因素。目前在新加坡已有在餐馆实行了HACCP体系认证。 近一世纪来，国际上认证制度的发展经历了三个阶段。由依国家标准建立认证制度，消除国家内部地区间的贸易技术壁垒，保证产品使用安全发展到依据国际惯例和国际标准，建立符合国际认证制度的国家认证体制，以消除世界范围内贸易技术壁垒，促进国际贸易发展。另一方面，认证制度的发展也是在商品生产和交换中发展起来，经历了商品生产者和消费者自发的行为，发展成为由专业认证机构认证和政府的行为规定的多元形式并存的格局。随着这种进程，认证对产品和服务的评价的科学性、公正性的可信性随之被提了出来，相应地要求建立对认证机构的工作以及机构人员的科学性、专业性进行评价、认定并监督管理的认可机构便应运而生，以规范认证行为，保证认证工作质量。世界上较早出现是英国认证机构国家认可委员会（NACCB），它是由英国贸工部授权英国标准学会（BSI）等代表多方利益的单位等共同组成，随后在英国的影响下，欧洲、美国、东南亚、日本及中国也根据需要建立自己的认证机构的认可机构。1992年8月在中国政府有关方面的主管部门外经贸部、国家商检局、国务院机电办公室的批准授权下，国家商检局会同国务院有关主管部门成立了中国出口商品生产企业质量体系工作委员会，英文简称（CCQSEM）。1997年9月经委员会通过更名为"中国国家进出口企业认证机构认可委员会"，英文简称（CNAB）。其职责是对在中国进出口企业从事管理体系认证／评审的机构和评审员的资格按照国际通用的ISO／IEC导则62等标准进行评定认可和监督检查，批准认可评审员培训和培训机构；对中国进出口企业管理体系认证工作统一进行协调、监督、管理、指导和服务；统一协调对外工作；参加国际间相互认可活动，发展与国外有关认可组织的关系。CNAB根据国家出入境检验检疫局的授权分别加入了国际认可论坛（IAF）、太平洋认可合作组织（PAC）及国际评审员与培训认证协会（IATCA），成为这些机构的全权成员。CNAB认可的认证机构向企业颁发的认证证书、经CNAB注册的评审员和经CNAB批准的培训课程将在全球范围内得到承认。 实施食品安全体系（HACCP）认证，达到食品安全认证的国际互认，增强我国食品出口的国际竞争力，是加入WYO后一项基本要求和任务。因此要进一步促进食品安全认证的国际互认，避免或减少国际贸易中的技术性贸易壁垒。

**推行HACCP认证的好处**

　　 ·提高食品的安全性
　　 · 增强组织的食品风险意识
　　 · 强化食品及原料的可追溯性
　　 · 增强顾客信心
　　 · 食品符合检验标准
　　 · 符合法律法规要求
　　 · 降低成本

**ISO9000与HACCP的关系**

　　 一般人们认为ISO9000与HACCP是不同的，但实际上两者有许多共同之处，共同点在于：
　　 · 它们均需要全体员工参与
　　 · 两者均结构严谨，重点明确
　　 · 两者的目的均是使消费者(用户)信任和满意
　　 不同点在于：
　　 · HACCP是食品安全控制系统;ISO9000是适用于所有工业整体的质量控制体系
　　 · ISO9000是企业质量保证体系；而HACCP是源于企业内部具体产品的关键控制点的保证体系
　　 对某一产品安全性控制要求的体系，HACCP其原理为危害预防，而非针对最终产品检验。一般被较大型的食品企业采用。
　　 目前国际上推行HACCP的情况：
　　 1993年6月份，欧共体委员会发布的食品卫生新换令中规定"食品行业应明确保证食品安全的关键步骤，并保证按HACCP原则贯彻执行安全操作步骤"。因此，欧洲的所有食品工业均要发展HACCP体系。在美国颁布强制性的水产品HACCP法规，并宣布自1997年12月18日起所有对美出口的水产品企业都必须建立HACCP体系，否则其产品不得进入美国市场。此外，加拿大等国也都相继实行了HACCP体系。在21世纪，HACCP将成为国际食品生产厂家及销售商食品安全管理的重要工具，并将向法律形式发展。
　　 HACCP是用于分析和测定关键控制点的一项专门技术，它不是一个死板的体系，必需根据产品的生产加工及设备等因素相应制定。HACCP是一个动态的、详细的体系，不是一个纸面上的东西。HACCP需要得到其它质量管理措施及卫生规范的支持，如供应商质量保证，统计质量控制及良好实验室操作规范等。这些均与ISO9000原理相连，是ISO9000的延伸和发展，它可使企业向更高层次的全面质量管理方面发展。
　　 目前哪些国家推行HACCP
　　 在美国颁布强制性的水产品HACCP法规并宣布自1997年12月18日起所有对美出口的水产品企业都必需建立HACCP体系，否则其产品不得进入美国市场的情况下，体系HACCP虽然不是一个零风险体系，却是一个食品安全控制的体系，它不是一个独立存在的体系。HACCP必须建立在食品安全项目的基础上才能使它运行。例如：良好操作规范(GMP)、标准的操作规范(SOP)、卫生标准操作规范(SSOP)，由于HACCP建立在许多操作规范上，前期的HACCP在目前也适用于是形成了一个比较完整的质量保证体系。
　　 使加工者知道如何去建立这个体系，如何去控制，检查者通过判断题适当地确定显著的食品安全危害和企业怎样来断控制这些危害来验证HACCP计划。
　　 国际上的使用：食品法典委员会 、欧盟 、加拿大。

**企业如何获得HACCP认证**

　　 第三方认证机构的HACCP认证，不仅可以为企业食品安全控制水平提供有力佐 证，而且将促进企业HACCP体系的持续改善，尤其将有效提高顾客对企业食品安全 控制的信任水平。在国际食品贸易中，越来越多的进口国官方或客户要求供方企业建立HACCP体系并提供相关认证证书，否则产品将不被接受。HACCP体系认证通常分为四个阶段，即企业申请阶段、认证审核阶段、证书保持阶段、复审换证阶段。
　　 企业申请阶段首先，企业申请HACCP认证必须注意选择经国家认可的、具备资格和资深专业背景的第三方认证机构，这样才能确保认证的权威性及证书效力，确保认证结果与产品消费国官方验证体系相衔接。
　　 食品企业在提交认证申请前，应与认证机构进行全面有效的信息沟通。HACCP不是空中楼阁，它要求食品企业应首先具备一定的基础，这些基础包括：良好生产作业规范（GMP）、良好卫生操作（GHP）或标准卫生操作程序（SSOP）以及完善的设备维护保养计划、员工教育培训计划等， 企业应该已经按照现有中国法律法规的相关规定，如原国家出入境检验检疫局于1994年发布的“出口食 品厂库卫生要求”或国家标准“食品企业通用卫生规范”（GB14881－94）等建立了食品卫生控制基础，企业应该已经具备在卫生环境下对食品进行加工的生产条件。申请认证的企业应就审核依据，特别是认证所涉及产品的安全卫生标准及产品消费对象、消费国家和地区等达成一致。
　　 认证机构将对申请方提供的认证申请书、文件资料、双方约定的审核依据等内容进行评估。认证机构将根据自身专业资源及CNAB授权的审核业务范围决定受理企业的申请，并与申请方签署认证合同。 在认证机构受理企业申请后，申请企业应提交与HACCP体系相关的程序文件和资料，例如： 危害分析、HACCP计划表、确定HCCP点的科学依据、厂区平面图、生产工艺流程图、车间布局图等。申请企业还应声明已充分运行了HACCP体系。 认证机构对企业提供和传授的所有资料和信息负有保密责任。认证费将根据企业规模、认证 产品的品种、工艺、安全风 险及审核所需人天数，按照CNAB制定的标准计费。
　　 认证审核阶段认证机构受理申请后将确定审核小组，并按照拟定的审核计划对申请方的HACCP体系进行初访和审核，鉴于HACCP体系审核的技术深度， 审核小组通常会包括熟悉审核产品生产的专业审核员， 专业审核员是那些具有特定食品生产加工方面背景并从事以HACCP为基础的食品安全体系认证的审核员。必要时审核小组还会聘请技术专家对审核过程提供技术指导。申请方聘请的食品安全顾问可以作为观察员参加审核过程。
　　 HACCP体系的审核过程通常分为两个阶段， 第一阶段是进行文件审核， 包括SSOP计划、GMP程序、员工培训计划、设备保养计划、HAC CP计划等。这一阶段的评审一般需要在申请方的现场进行，以便审核组收集更多的必要信息。审核组根据收集的信息资料将进行独立的危害分析， 在此基础上同申请方达成关键控制点（CCP）判定眼光的一致。审核小组将听取申请方有关信息的反馈，并与申请方就第二阶段的审核细节达成一致。第二阶段审核必须在审核方的现场进行。审核组将主要评价HACCP体系、 GMP或SSOP的适宜性、符合性、有效性。其中会对CCP的监控、纠正措施、验证、监控人员的培训教育，以及在新的危害产生时体系是否能自觉地进行危害分析并有效控制等方面给予特别的注意。
　　 现场审核结束，审核小组将根据审核情况向申请方提交不符合项报告，申请方应在规定时间内采取有效纠正措施，并经审核小组验证后关闭不符合项，同时，审核小组将最终审核结果提交认证机构作出认证决定，认证机构将向申请人颁发认证证书。
　　 证书保持阶段鉴于HACCP是一个安全控制体系，因此其认证证书有效期通常最多为一年，获证企业应在证书有效期内保证HACCP体系的持续运行，同时必须接受认证机构至少每半年一次的监督审核。如果获证供方在证书有效期内对其以HACCP为基础的食品安全体系进行了重大更改，应通知认证机构，认证机构将视情况增加监督认证频次或安排复审。
　　 复审换证阶段认证机构将在获证企业HACCP证书有效期结束前安排体系的复审，通过复审认证机构将向获证企业换发新的认证证书。
　　 此外，根据法规及顾客的要求，在证书有效期内，获证方还可能接受官方及顾客对HACCP体系的验证。

HACCP审核时间标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 组织总数 | 初次审核（审核员时间） | 监督审核（审核员时间） | 再次认证审核(审核员时间) |
| 审核策划和撰写报告 | 第一阶段现场审核 | 第二阶段现场审核 | 总人天数 | 审核策划和撰写报告 | 现场审核 | 总人天数 | 审核策划和撰写报告 | 现场审核 | 总人天数 |
| 1-10 | 1 | 1 | 2 | 4 | 0.5 | 1 | 1.5 | 1 | 2 | 3 |
| 11-25 | 1 | 1 | 3 | 5 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 |
| 26-45 | 1 | 1 | 4 | 6 | 1 | 1.5 | 2.5 | 1 | 3 | 4 |
| 46-65 | 1 | 1.5 | 4.5 | 7 | 1 | 2 | 3 | 1 | 3.5 | 4.5 |
| 66-85 | 1 | 1.5 | 5.5 | 8 | 1 | 2 | 3 | 1 | 4.5 | 5.5 |
| 86-125 | 1.5 | 2 | 6.5 | 10 | 1 | 2.5 | 3.5 | 1 | 5.5 | 6.5 |
| 126-175 | 1.5 | 2 | 7.5 | 11 | 1 | 3 | 4 | 1 | 6.5 | 7.5 |
| 176-275 | 1.5 | 2 | 8.5 | 12 | 1 | 3 | 4 | 1 | 7 | 8 |
| 276-425 | 1.5 | 2.5 | 9 | 13 | 1 | 3.5 | 4.5 | 1.5 | 7.5 | 9 |
| 426-625 | 2 | 3 | 10 | 15 | 1.5 | 4 | 5.5 | 1.5 | 8.5 | 10 |
| 626-875 | 2 | 3 | 11 | 16 | 1.5 | 4 | 5.5 | 1.5 | 9 | 10.5 |
| 876-1175 | 2 | 3 | 12 | 17 | 1.5 | 5 | 6.5 | 1.5 | 10 | 11.5 |
| 1176-1550 | 2 | 4 | 13 | 19 | 1.5 | 5 | 6.5 | 1.5 | 11 | 12.5 |
| 1551-2025 | 2.5 | 4 | 13.5 | 20 | 1.5 | 6 | 7.5 | 2 | 12 | 14.0 |
| 2026-2675 | 2.5 | 5 | 14.5 | 22 | 1.5 | 6 | 7.5 | 2 | 13 | 15 |
| 2676-3450 | 2.5 | 5 | 15.5 | 23 | 2 | 7 | 9 | 2 | 14 | 16 |
| 3451-4350 | 2.5 | 5 | 16.5 | 24 | 2 | 7 | 9 | 2 | 15 | 17 |
| 4351-5450 | 2.5 | 5 | 17.5 | 25 | 2 | 8 | 10 | 2 | 16 | 18 |
| 5451-6800 | 3 | 6 | 18 | 27 | 2 | 9 | 10 | 2.5 | 17 | 19.5 |
| 6801-8500 | 3 | 6 | 19 | 28 | 2 | 10 | 12 | 2.5 | 18 | 20.5 |
| 8501-10700 | 3 | 6 | 20 | 29 | 2 | 11 | 13 | 2.5 | 19 | 21.5 |
| >10700 | 依次类推 | 　 | 　 | 初评人天1/3 | 　 | 　 | 初评人天2/3 | 　 | 　 | 　 |