

本文中心：HACCP 系统是在食物制造过程中，用来确定、评估及控制各种危害的系统性科学方法。原理是找出可能产生的潜在危害，从而订立相应的控制措施，以确保所生产的食物达至安全标准。由原材料至消费者的整个食物链中(即：选购、收货、运输、贮存、配制、烹煮和食用)，每个环节均须小心进行及监察。HACCP 系统如使用得当，有助确保食物安全生产。

各个环节都可应用 HACCP 系统。HACCP 系统的七项原则为：

原则 1 进行危害分析以找出潜在危害和拟定控制措施

针对在原材料及其他配料、环境、加工过程或食物中找出的危害来收集和评估有关数据，以及导致这些危害存在的条件，以判断这些危害是否属于重大危害，并考虑拟定任何措施来控制已识别的危害。

原则 2 确定控制重点

控制重点是可予以监控的必要步骤，可以防止或消除食物安全危害，或把危害减低至可接受的程度。常见的控制重点包括烹煮、冷存和热存食物。

原则 3 订定每个控制重点的认可监控标准

监控标准用以界定食物可接受及不能接受的情况，须经科学验证，以证明在实施得当的情况下能够把危害控制在可接受的程度。常用的监控标准包括时间、温度、湿度、水分活性、酸碱值及感观指标，例如外观及质感。

原则 4 设立每个控制重点的监察系统

监察是已拟定的观察或量度工作，以评估控制重点是否受到控制，并储备准确的纪录，以供日后确认之用。量度温度是其中一些例子。

原则 5 制定纠正程序

纠正行动是在控制重点的监控结果显示未能达标而失控时所采取的具体行动，在问题会影响食物安全之前便应加以纠正。

原则 6 验证 HACCP 计划和制定确认程序

HACCP 计划在实施前应加以验证。进行检视以确保该计划的所有元素能够控制与食物业相关的重大危害。验证可包括查阅科学文献、使用数学模型、进行验证研究或采用权威机构制定的指引。

确认工作包括定期及当出现变化时采用各种方法、程序、测试及其他评估方式，配合监察，以确定食物制造过程是遵照 HACCP 系统进行。

原则 7 设立存盘及纪录系统

存妥妥善的 HACCP 纪录，是实施该系统非常重要的一环。程序(例如危害分析、确定控制重点及订定监控标准) 应作书面纪录。

[按此](#)了解更多有关 HACCP 系统的信息。

食物安全计划

世界各地许多食物制造公司已采用 HACCP 系统。然而，因为餐饮业提供的食品种类繁多及没有制造食物的标准方法，要餐饮业采用传统的 HACCP 系统是有困难的。不过，餐饮业仍可采用 HACCP 系统的原则来拟订一个适合他们的食物安全计划。食物安全计划应包括危害分析，以便能更广泛实施控制措施。基本工作包括：清洁及消毒、个人卫生、防治虫鼠、废物管理、人员培训及顾客投诉的处理等。

[按此](#)了解更多有关食物安全计划的信息。