

本文中心：HACCP 系統是在食物製造過程中，用來確定、評估及控制各種危害的系統性科學方法。原理是找出可能產生的潛在危害，從而訂立相應的控制措施，以確保所生產的食物達至安全標準。由原材料至消費者的整個食物鏈中(即：選購、收貨、運輸、貯存、配製、烹煮和食用)，每個環節均須小心進行及監察。HACCP 系統如使用得當，有助確保食物安全生產。

各個環節都可應用 HACCP 系統。HACCP 系統的七項原則為：

原則1 進行危害分析以找出潛在危害和擬定控制措施

針對在原材料及其他配料、環境、加工過程或食物中找出的危害來收集和評估有關資料，以及導致這些危害存在的條件，以判斷這些危害是否屬於重大危害，並考慮擬定任何措施來控制已識別的危害。

原則2 確定控制重點

控制重點是可予以監控的必要步驟，可以防止或消除食物安全危害，或把危害減低至可接受的程度。常見的控制重點包括烹煮、冷存和熱存食物。

原則3 訂定每個控制重點的認可監控標準

監控標準用以界定食物可接受及不能接受的情況，須經科學驗證，以證明在實施得當的情況下能夠把危害控制在可接受的程度。常用的監控標準包括時間、溫度、濕度、水分活性、酸鹼值及感觀指標，例如外觀及質感。

原則4 設立每個控制重點的監察系統

監察是已擬定的觀察或量度工作，以評估控制重點是否受到控制，並存備準確的紀錄，以供日後確認之用。量度溫度是其中一些例子。

原則5 制定矯正程序

矯正行動是在控制重點的監控結果顯示未能達標而失控時所採取的具體行動，在問題會影響食物安全之前便應加以糾正。

原則6 驗證 HACCP 計劃和制定確認程序

HACCP 計劃在實施前應加以驗證。進行檢視以確保該計劃的所有元素能夠控制與食物業相關的重大危害。驗證可包括查閱科學文獻、使用數學模型、進行驗證研究或採用權威機構制定的指引。

確認工作包括定期及當出現變化時採用各種方法、程序、測試及其他評估方式，配合監察，以確定食物製造過程是遵照 HACCP 系統進行。

原則7 設立存檔及紀錄系統

存備妥善的 HACCP 紀錄，是實施該系統非常重要的一環。程序(例如危害分析、確定控制重點及訂定監控標準) 應作書面紀錄。

[按此](#)了解更多有關 HACCP 系統的資訊。

食物安全計劃

世界各地許多食物製造公司已採用 HACCP 系統。然而，因為餐飲業提供的食品種類繁多及沒有製造食物的標準方法，要餐飲業採用傳統的 HACCP 系統是有困難的。不過，餐飲業仍可採用 HACCP 系統的原則來擬訂一個適合他們的食物安全計劃。食物安全計劃應包括危害分析，以便能更廣泛實施控制措施。基本工作包括：清潔及消毒、個人衛生、防治蟲鼠、廢物管理、人員培訓及顧客投訴的處理等。

[按此](#)了解更多有關食物安全計劃的資訊。