

食品零售企业： HACCP计划指南

第61-25项规定：食品零售企业



www.scdhec.gov/food

第61-25项规定

引用 1-201.10(B)(51)、
3-502.11、3-502.12、
8-201.13、8-201.14

1-201.10(B)(51)：HACCP计划的定义

3-502.11：食品会变异的特殊工艺

3-502.12：食品无变异的真空包装

8-201.13：何时需要HACCP计划

8-201.14：HACCP计划的内容

食品药品监督管理局(FDA)指南和资源

FDA 已在 [FDA 2013版食品法](#) 为所有寻求发展HACCP计划的人士提供了指南(附录 4 & 6)。

[HACCP零售和食品服务](#) 包含了有关HACCP指南和食品加工标准的附加信息。

欲了解更多信息

联系 DHEC:

» 803-896-0640

» foodvariances@dhec.sc.gov

危害分析和关键控制点(HACCP)体系是一项旨在减少食品安全危害的风险的计划。HACCP体系确定了食品从其进入储存设备到食用这段时间内潜在性生物、化学和物理危害。危害分析依据成分、原料和工艺，确定关键控制点。然后，确定、落实和监控控制措施，确保成品保持安全。

哪些企业需要HACCP计划？

以下零售食品企业：

1. 采用烟熏、腌制、食品添加剂（例如：醋）或发酵等方法保鲜食品或处理食品，而不属于[根据时间/温度控制安全\(TCS\)的食品](#)。
2. 采用真空包装、真空低温烹饪或速冻烹调或其他方法加工 TCS 食品。
3. 发芽的种子或豆类。
4. 定制加工专供个人食用而非出售或零售食品企业供应的肉类。
5. 加工和包装果汁。
6. 向高度易感人群供应无包装的果汁。

对流程和产品进行描述后，发展HACCP计划的步骤如下：

1. 进行食品安全危害分析
2. 确定关键的控制点(CCPs)。
3. 为控制措施建立关键界限。
4. 为控制点建立监控程序。
5. 制定纠正的措施。
6. 建立验证程序，以验证控制措施是否有效。
7. 建立记录保留系统。

HACCP非常重要，因为它能确定食品生产中某些特定的潜在性危害；它有利于员工科学地优先处理那些危害，以及控制那些与食品相关的风险。