



# HACCP起源和发展

制作：北京正博和源科技有限公司

主讲：刘士健 博士

电话：**400 008 2003**

网址：[www.foodtest.cn](http://www.foodtest.cn)

# 北京正博和源科技有限公司简介

- 宗旨：致力于为食品企业及实验室提供一站式服务！
- 服务范围：
  - 生产许可技术服务（食品、食品添加剂、食品包装材料）
  - 企业标准备案、产品委托检验
  - 实验用品销售（仪器/试剂耗材）、计量设备检定
  - HACCP/ISO22000/ISO9001等认证技术服务
  - 工厂/实验室/洁净间设计施工
  - 人员培训（检验员实际操作、生产质量管理）
- 电话：400 008 2003
- 网址：[www.zbhy.org](http://www.zbhy.org)    [www.foodtest.cn](http://www.foodtest.cn)

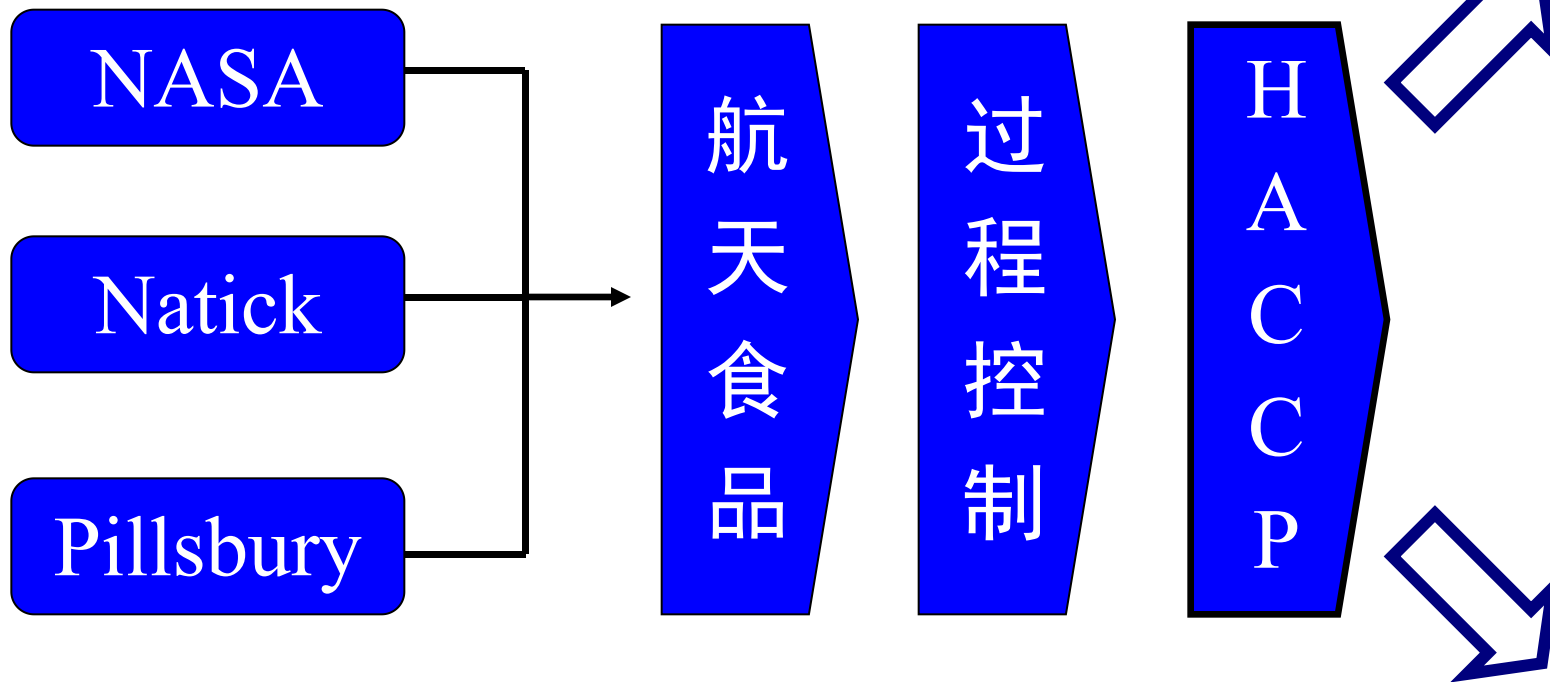


# HACCP管理体系

- 现代意义上的食品安全起源于HACCP。
- HACCP是 Hazard Analysis and Critical Control Point的缩写，即“**危害分析和关键控制点**”，是对可能发生在食品加工过程中的食品安全危害进行识别、评估，进而采取控制的一种**预防性**食品安全控制方法。

# HACCP的起源

WHO认可HACCP是安全食品生产，  
控制食源性疾病最有效方法

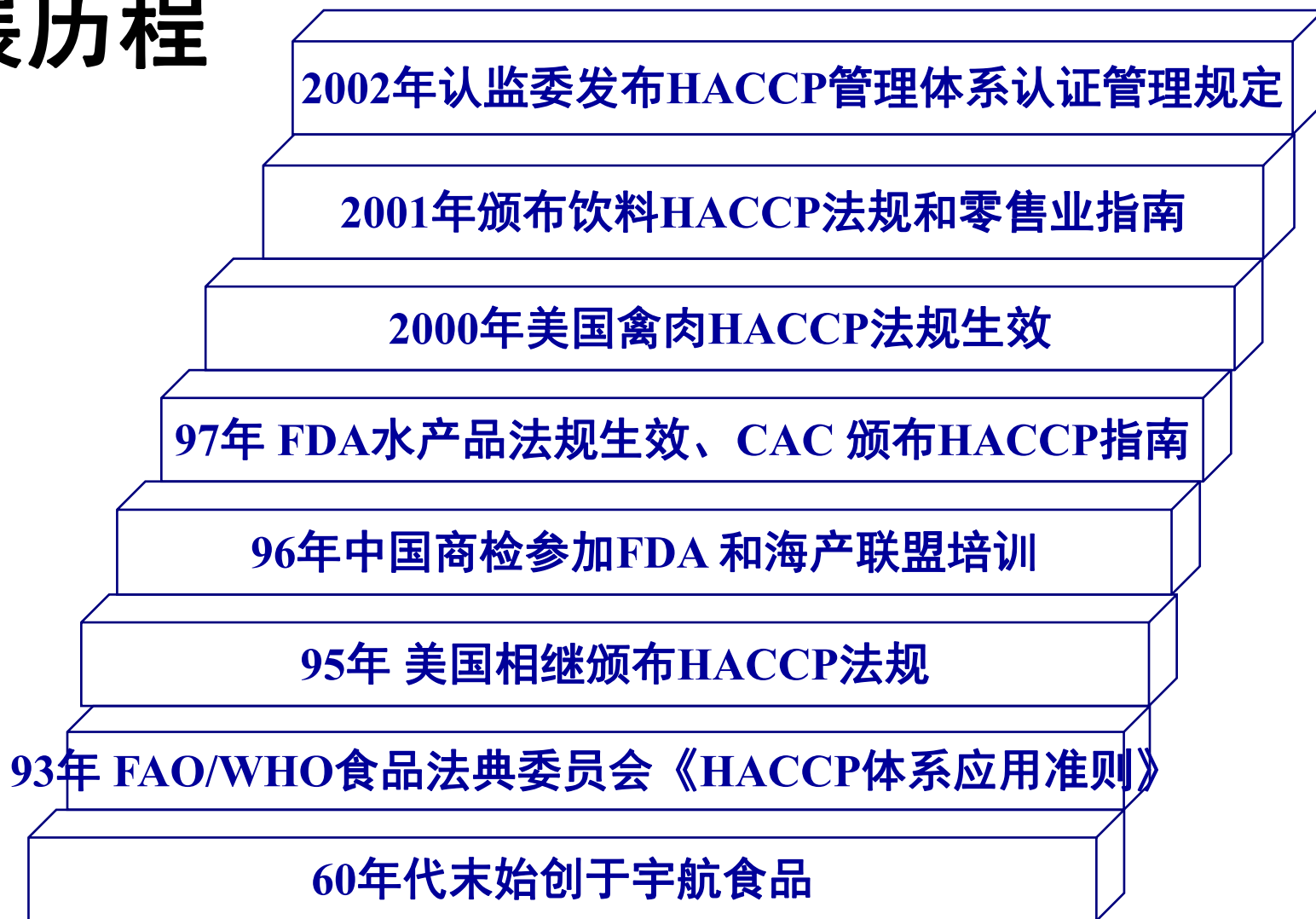


2005年，ISO22000:2005  
《食品安全管理体系——要求》

# HACCP是一个什么样的体系？

- 一个食品安全的**预防系统**
- **并非一个零风险系统**, 而是设法使食品安全危害的风险降到最低限度
- 一个使食品供应链及生产过程免受微生物、化学和其他物理性危害污染的**管理工具**

# HACCP 发展历程



# 国内的发展

2003年开始实施国家十五科技攻关项目

2004年统一认证认可管理

统一管理和强制性实施阶段

2001

美国水产品实施HACCP法规阶段

1997-2000

实践探索阶段（出口食品安全工程的研究和应用计划）

1990-1996

# HACCP体系的六大特点

- 预防性
- 灵活性
- 专业性
- 有效性
- 针对性
- 经济性





# 建立HACCP体系对企业的意义

- 国内外食品安全事件频频发生。

2005~2011年 山东皮革奶

2005年 海鲜产品体内含有“孔雀石绿”

2006年 苏丹红鸭蛋

2008年 河北 三聚氰胺奶粉

2010年 地沟油

# 建立HACCP体系对企业的意义

- 提高食品安全管理水平，提高消费者信任度，提高政府的信任度
- 降低成本
- 解决贸易技术壁垒



欢迎关注食品安全与法规!

北京正博和源科技有限公司

电话： 400 008 2003

网址： [www.zbhy.org](http://www.zbhy.org)      [www.foodtest.cn](http://www.foodtest.cn)