HACCP的七项原则

HACCP是设计来辨认和防止食品生产中的微生物或其他危险的一种过程控制制度。它包括在问题发生以前的预防性作业及侦测到问题时立时矫正偏差的步骤。这样具有书面记录和核实作业的预防控制制度受到科学机构和国际组织的广泛承认，认为是现有生产安全食品的最有效方法。

在病原体消除和HACCP制度的管理下，USDA 要求所有肉类禽类工厂都要制定并实行HACCP制度。工厂规定要制定HACCP计划来监控和控制生产作业。

HACCP最先于1998年1月26日在最大型的肉类禽类工厂中实行；这些工厂控制了75%的屠宰生产作业。HACCP将在两年期间逐步地进入受管理的工业。极小型的工厂在2000年1月25日以前的最后一个阶段执行这个计划。

HACCP是经过以下的科学与食品安全机构以及国际组织批准的：国家科学院和全国食品微生物标准顾问委员会（NACMCF）、营养要点委员会和国际食品微生物规格委员会。

HACCP制度以NACMCF 所说明的七项原则为基础。这七个原则是：(1) 危险分析 (2) 关键控制点的认定 (3) 关键限制的设定 (4) 监控程序 (5) 矫正动作 (6) 资料记录 (7) 核实程序。

原则一：进行危险分析。

• 工厂判定食品安全的危险，并制定预防措施，以便工厂用来控制这些危险。

原则二：认定关键控制点。

• 关键控制点（CCP）是食品处理过程中可应用控制作业的一个点、步骤或程序，控制的结果可防止、根除或降低食品安全危险到可接受的程度。食品安全危险则是任何可能造成人类消费的食品不安全之生物、化学或物理物质。

原则三：设定每个关键控制点的关键限制。

• 关键限制是关键控制点上必须控制的物理、生物或化学危险之最大或最小值，以便防止、根除或降低危险到可接受的程度。

原则四：制定关键控制点的监控要求。

• 监控活动对确保加工过程在每个关键控制点都受控制十分必要。FSIS 要求把每个监控程序和其实行频率都列在HACCP 计划中。

原则五：设定矫正动作。

• 矫正动作是监控作业表示已设定的关键限制出了偏差时所采取的行动。最终

法令规定工厂的HACCP计划关键限制出了偏差时决定该采取的矫正动作。矫正动作的用意在确保所有产品都不会有害健康、或者在偏差进入市场后成为掺杂质的产品。

原则六：设立资料记录程序。

- HACCP的规定要求所有工厂都要保持某些文件；包括工厂的危险分析和书面的HACCP计划，以及记录关键控制点监控作业、关键限制、核实行动和过程偏差事例的处理等资料。

原则七：设立核实 HACCP计划如预期那样运行的程序。

- 验证作业确保计划有效地实现所设计的要求；也就是说，计划成功地确保安全产品的生产。工厂规定要验证本身的HACCP 计划。FSIS不在事先批准HACCP 计划，但会检查计划是否符合最终法令的情况。

- 核实作业确保HACCP 适当运作，也就是说如预期那样运作。核实的程序可能包括下列的活动：检查 HACCP 计划、CCP 记录、关键限制及微生物的取样和分析。FSIS 要求 HACCP 计划包括工厂员工必须实行的核实作业。FSIS 的检查员也会进行核实作业。所以说，FSIS 和业者都可能采取微生物检验、作为几项核实作业中的一项工作。