

<<HACCP原理与实施>>

图书基本信息

书名：<<HACCP原理与实施>>

13位ISBN编号：9787501938902

10位ISBN编号：7501938903

出版时间：2003-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：钱和 编

页数：361

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<HACCP原理与实施>>

### 内容概要

食品安全危害及其预防措施；良好生产规范；卫生控制程序和卫生标准操作程序；HACCP的研究与实施、审核；预测微生物学和HACCP；食品安全控制体系的发展历史与前景展望。

## <<HACCP原理与实施>>

### 书籍目录

第一章 概论 第一节 HACCP体系的起源 第二节 HACCP体系的发展 第三节 HACCP体系的常用术语  
第四节 HACCP体系的七项基本原理及其简要解释 第五节 实施HACCP体系的意义第二章 食品安全  
危害及其预防措施 第一节 食品中的生物危害及其预防措施 第二节 食品中的化学危害及其预防措施  
第三节 食品中的物理危害及其预防措施第三章 良好生产规范(GMP) 第一节 概述 第二节 食品工  
厂的设计与设施 第三节 食品加工设备 第四节 生产卫生 第五节 生产管理和质量管理文件第四章 卫  
生控制程序和卫生标准操作程序 第一节 概述 第二节 卫生标准操作程序 第三节 SSOP实施情况的检  
查与记录第五章 HACCP计划的研究与实施 第一节 概述 第二节 HACCP计划的研究步骤 第三节  
HACCP计划的实施第六章 HACCP体系的审核 第一节 审核的基础知识 第二节 HACCP体系审核简介  
第三节 HACCP体系的内部审核 第四节 HACCP体系的认证审核与检查第七章 HACCP体系与其他质  
量管理体系的关系第八章 预测微生物学和HACCP第九章 食品安全控制体系的发展历史与前景展望附  
录 .....

## &lt;&lt;HACCP原理与实施&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘 采用HACCP体系的主要目的是建立一个以预防为主的安全控制体系，最大限度地消除/减少食源性疾病。

因此，这种理性化、系统性强、约束性强、适用性强的管理体系，对政府监督机构、消费者和生产商都有利。

其理由如下：(1)HACCP是一种结构严谨的控制体系，它能够及时识别出所有可能发生的危害(包括生物、化学和物理的危害)，并在科学的基础上建立预防性措施。

例如，它将加工，企业对原料的要求传递给原料供应商，从而确保原料的安全性，减少食品的原始危害。

所以，实施HACCP体系能最大限度地控制食品生产、储存和销售过程中的食品安全问题。

(2)HACCP体系是保证生产安全食品最有效、最经济的方法，因为其目标直接指向生产过程中的有关食品卫生和安全问题的关键部分，因此，能降低质量管理成本，减少终产品的不合格率，提高产品质量，延长产品货架寿命，大大减少由于食品腐败而造成的经济损失，不但降低了生产成本，而且极大地减少了生产和销售不安全食品的风险。

同时，还减少企业和监督机构在人力、物力和财力方面的支出，最终形成经济效益、生产与质量管理等方面的良性循环。

(3)HACCP体系能通过预测潜在的危害以及提出控制措施使新工艺和新设备的设计与制造更加容易和可靠，有利于食品企业的发展与改革。

(4)HACCP体系为食品生产企业和政府监督机构提供了一种最理想的食品安全监测和控制方法，使食品质量管理与监督体系更完善、管理过程更科学。

应用HACCP体系可以弥补传统的质量控制与监督方法的不足。

实践证明，对终产品进行抽样检测以确定产品是否合格的方法往往只能做一些事后补救工作，这种事情发生了才行动的反应型管理方法早已不适应现代化食品生产的需要，更不能确保食品的安全性。

HACCP概念的基本思想是：高质量的产品是生产出来的，而不是检测出来的，所以，应该将“安全”两字设计到产品加工过程中，在食源性疾病发生前就预先行动——监控食品链中CCP，做到防患于未然，这种预防型食品安全控制体系自然为食品生产企业和政府监督机构提供了最经济、最有效的手段。

(5)HACCP已被政府监督机构、媒介和消费者公认为目前最有效的食品安全控制体系，实施该体系等于向公众证明企业是一个将食品安全视为第一的企业，从而增加人们对产品的信心，提高产品在消费者中的置信度，保证食品工业和商业的稳定性。

(6)在食品外贸上重视HACCP审核可减少对成品实施繁琐的检验程序。

HACCP已逐渐成为一个全球性食品安全控制体系，在我国实施和推广集科学、简便、实用、有效于一体的HACCP这一先进管理体系，有助于国家和企业将人力、财力和物力用于最需要和最有用之处，因此，利国、利民、利厂，必将对改善我国食品卫生状况、提高食品安全性起积极的推动作用。

(九)大肠埃希氏菌 埃希氏菌属(*Escherichia*)俗称大肠杆菌属。

大肠杆菌(*E. coli*)是埃希氏菌属中的常见细菌，主要存在于人和动物肠道中，随粪便排出，分布于自然界中，是肠道正常菌群，通常不致病，有时还能合成适量维生素，并能抑制分解蛋白质一类细菌的繁殖。

但是，在大肠杆菌中也有致病菌。

当人体抵抗力减弱或摄入大量活的致病性大肠杆菌污染的食品时，往往引起食物中毒。

目前，已经确认有6种大肠杆菌会导致腹泻。

它们分别是内出血型(EHEC)、内毒素型(ETEC)、内侵袭型(EIEC)、内聚集型(EAEC)、内致病型(EPEC)和扩散黏着型大肠杆菌。

所有内出血型菌株都会产生志贺氏毒素1和(或)志贺氏毒素2，这2种毒素又称为毒素Varatoxin1和Varatoxin2。

这类细菌可能是通过噬菌体感染，直接或间接地从志贺氏菌获得产志贺氏毒素的能力(Buchanan

## &lt;&lt;HACCP原理与实施&gt;&gt;

和Doyle, 1997)。

大肠杆菌0157:H7是根据它的O抗原和鞭毛H抗原来命名的,属EHEC,是一种兼性、革兰氏阴性棒杆菌,产生Vero细胞毒素,能导致出血性大肠炎和溶血性尿毒综合症的大流行,从而引起社会各界人士对这种病原菌的高度重视。

早期曾将其视为非致病菌,直到1982年,美国发生了2次出血性大肠炎流行性爆发,科学家从导致食物中毒的汉堡包中分离出大肠杆菌0157:H7,人们才认识到它是人类的一种致病菌。

目前,还不能确定这种病原菌是如何从大肠杆菌突变而来的,有些科学家认为它得到了能导致人体出现同样病症的志贺氏菌的某些基因。

Zhao等人(1995b)发现,在接受检测的奶牛和批式饲养家畜中,大肠杆菌O157:H7呈阳性的几率分别是3.2%和1.6%。

鹿也是这种病原菌的一种来源,这种微生物能在鹿和牛之间进行传播,能随粪便一起排出,具有短暂性和季节性(Kudva等, 1995)。

大肠杆菌0157:H7似乎可在8-45℃生长。

在pH5.5-7.5,其生长速率相近,但在比较酸性的环境中,其生长速率很快下降。

Buchanan和Dagi(1994)曾报道,大肠杆菌0157:H7生长的最低pH为4.0-4.5。

实验结果表明,这种病原菌在酸性食品(如香肠和苹果酒)中,存活时间长达几周。

如在冷冻温度下贮藏,那么,这种病原菌在这些食品中的存活时间将更长(Zhao等, 1995a)。

容易引发致病性大肠杆菌病的典型食物是生鲜或烧煮不彻底的牛肉、未加工的牛乳以及一系列酸性食品,如蛋黄酱、发酵香肠、果酒、苹果汁。

由于这种病原菌具有较强的耐酸性,其引发食源性疾病爆发流行所需要的感染剂量很低(2000个细胞或更少)。

导致致病性大肠杆菌食物中毒的原因同沙门氏菌,其预防和控制措施亦与沙门氏菌基本相同。

对肉制品而言,建立一项从牲畜屠宰到肉制品加工过程的检测和预防措施对于控制这种微生物的生长繁殖来说是非常重要的。

将牛肉制品加热到70℃,并保证有充足的热处理时间以杀死这种病原菌是一个绝对关键控制点。

实施严格的卫生管理程序能有效减少由这种病原菌造成的食源性疾病大流行。

总之,要预防生物危害应达到三个基本要求:(1)破坏、消除或减少生物危害;(2)防止再次污染;(3)抑制有害微生物的生长和毒素的产生。

为达到这3项基本要求,可采取一些预防措施。

例如:在加热等过程中破坏和消除微生物。

当微生物被消除后,应采取措施防止再次污染。

最后,如生物危害不能从食品中彻底消除,则应抑制微生物生长和毒素产生。

借助于食品固有的特性,如pH、水分活度或通过添加盐和其他防腐剂来抑制微生物生长。

食品的包装条件和储存温度也可用于抑制微生物生长。

5. 鱼肉毒素(CFR) 由于某些种类的热带和亚热带鱼类食用有毒藻类,能对人类产生毒性。

与引起CFR最相关的藻类品种是Gambierdiscus toxicus,其他海藻有时也与之相关。

至少有4种已知毒素可以在鱼类肠道、头部或中枢神经系统富集,西加毒素(Ciguatoxin)是主要毒素。

鱼肉毒素通过食人含毒的有鳍鱼而进入人体。

在美国最东南部海区、夏威夷和热带海域,佛罗里达南部、巴哈马群岛和加勒比海海域以及澳大利亚海域生活着的不少鱼类都有可能带有鱼肉毒素。

鱼类毒化是散发性的,即并非同品种、同海域捕捞的鱼都带有相同的毒性。

通过生物链的作用,草食和食鱼性的鱼类都能带有毒素。

大的鱼类比小的鱼类食用更大量的毒素,因而更具有毒性。

鱼肉毒素引起的症状为:腹泻、腹痛、恶心、呕吐、皮肤过敏、头晕、肌肉缺乏协调性、忽冷忽热、肌肉疼痛,有些症状可在6个月内反复发作,个别有死亡报道。

目前,世界各国尚未建立起与贝类相似的水域分类系统来控制有鳍鱼类的鱼肉毒素。

但有些国家或有关管理部门颁发了一些指导性指南,警告渔民哪些礁区鱼类有毒。

## &lt;&lt;HACCP原理与实施&gt;&gt;

6.藻类毒素的控制措施 由于海洋生物毒素、鱼以及甲壳类之间的反应随其种属，甚至亚群的变化而变化，再加上甲壳类的商业收获区和水产业设施经常会受到意外的毒素泛滥的影响，因此，很难采取预防措施。

最近，世界上许多地区发生的毒性甲壳类事件都说明：政府部门、甲壳类的收获者、生产者和销售者必须对毒性海藻泛滥保持警惕，以保护人类健康。

必须对甲壳类收获地区进行持续监控与检查，如果必要，要采取临时关闭措施。

一旦甲壳类被毒素污染，要使其将毒素释放出来可能会需要相当长的一段时间。

由毒性海藻而导致的甲壳类中毒和解毒的速率随物种而变，释放毒素的速率也随着季节而变。

低水温明显会阻止毒素的释放，但是，目前对温度影响毒素吸收和释放的机理还不清楚。

不论怎样，应尽量避免甲壳类中藻类毒素的吸收和保留，某些属甲壳类可长期保留毒性（保留时间 > 3 年）。

如果要在一个会有毒性海藻泛滥的地区选择某个种属的甲壳类进行养殖，应事先考虑毒素积累和保留速率之间的差别。

为了解除麻痹性贝类毒素，人们尝试了很多办法，最简单的方法就是将甲壳类迁移到没有毒性有机物的海域中。

虽然这种办法对甲壳类的许多属都是一种令人满意的方法，但是解毒的速率随甲壳类种属的不同而有很大程度的变化，而且很多种甲壳类保留毒性的时间较长。

此外，迁移大量的甲壳类需要高强度的体力，且花费较大。

垂直放置蚌类在解除PSP中毒方面具有一些积极的效果，但是研究者指出，垂直放置蚌类的培养基受到高剂量PSP的限制（加拿大东部）。

因此，科学家已经开始研究消除贝类毒素（特别是PSP）的其他一些物理和化学解毒方法，这些方法包括：温度、渗透压、电击处理、降低pH、用氯处理和臭氧处理等。

但是，目前还没有发现任何一种真正有效的方法，在虚拟体系中发明大规模的有效且可行的解毒方法还不是一件现实的事。

.....

## &lt;&lt;HACCP原理与实施&gt;&gt;

## 媒体关注与评论

序言食品安全问题是一个全球性问题，一个涉及政治稳定、经济繁荣、人类健康与种族繁衍等方面的重要问题。

进入21世纪后，人类在自身发展过程中对全球生态环境以及食物链的不良影响，通过一系列食品安全事件暴露出来。

食源性疾病在世界各国的爆发与流行不断发生；化学药物(农药、抗生素和生长促进素等)对食品安全的影响逐渐突出；经动物及其制品传染给人的“人畜共患病”(例如疯牛病)更使人胆战心惊。

各种导致食品安全性问题的因素随着食品加工规模化发展，以及食品贸易全球化进程而影响、涉及世界各国。

我国近几年来食品安全问题突显严重，受到食品业、科技界和消费者的高度关注。

21世纪的食品安全问题已不再是传统食品安全管理体系所能解决得了的，必须采用更加科学、系统和完整的体系对整个食物链进行管理，以预防和控制食品安全问题。

其中在加工过程中，必须采用全程质量控制技术和原理来进行控制，危害分析关键控制点(HACCP)体系是目前认为最有效和可靠的控制体系。

HACCP概念从提出到发展与应用已有四十多年的历史。

目前，HACCP体系已成为世界公认的能有效保证食品安全的控制体系，得到食品法典委员会(CAC)的推荐与采纳和世界各国的认可。

美国、英国、德国、新西兰、荷兰、澳大利亚、日本等国都相继颁布有关法规，要求食品企业实施HACCP体系。

我国在食品行业中推行HACCP体系的工作还刚刚开始，食品行业 and 食品企业对HACCP体系的有关知识还不甚了解，更谈不上正确的应用和实施了。

我们迫切需要对HACCP体系的深入和全面的了解与掌握。

《HACCP原理与实施》的出版，对HACCP体系的普及和应用具有十分重要的意义。

该书主编钱和博士自1997年开始从事危害分析关键控制点(HACCP)体系以及食品质量管理与品质控制方面的研究工作。

她在出国留学期间广泛收集、整理了国外有关资料。

回国后，根据国内食品安全和品质控制发展的需要，进一步深入进行这方面的研究与教学工作。

相继为本科生、研究生和外国硕博留学生开设了《GMP、SSOP、HACCP》、《现代食品质量控制体系》和《HACCP：Principles and Applications》等课程。

2001年，翻译出版了《食品卫生原理》。

2002年受江南大学(原无锡轻工业大学)委派与荷兰皇家VLAG研究生院、荷兰瓦赫宁根大学、雀巢总公司合作组织、举办了国际食品安全知识(HACCP)高级培训班。

本书对HACCP体系研究与实施过程进行了相当系统的阐述，特别是在食品安全危害、良好生产规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)、HACCP计划的研究与实施过程以及HACCP体系的审核等方面都有详尽的论述，全面反映了食品法典委员会向世界各国推荐的《HACCP体系及其应用准则》的核心内容。

本书结构严谨，逻辑性强，内容丰富，通俗易懂，具有理论与实践相结合，指导性与实用性强的特点。

此外，本书还充分论述了HACCP与其它质量管理体系(ISO9000, TQM)互为依托的关系，详细介绍了预测微生物学在HACCP体系中的应用，讨论了目前HACCP体系存在的问题与应用前景。

总之，该书系统介绍了HACCP研究与实施过程中所需的各种知识和信息，非常值得各类食品加工企业中从事质量管理、品质控制的人员和食品卫生与监督机构、HACCP认证和咨询机构中的有关人员仔细阅读。

同时，该书也可作为各高等院校食品科学与工程类专业学生的教学用书，以及食品卫生培训、食品质量控制与管理培训、HACCP培训等方面的参考书或教材。

对业外人士而言，该书也是一本了解HACCP体系，系统掌握HACCP知识的实用教材。

<<HACCP原理与实施>>

感谢编者为我国开展HACCP体系、全面保障食品质量和食品安全所做的努力。

中轻食品工业管理中心 副主任

中国食品科学技术学会 副

理事长

2002年11月



<<HACCP原理与实施>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>