



HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), 意思是指“危害分析和关键控制点”，是旨在预防食品污染危害的控制体系。它主要以对食品加工过程中具有潜在危害的关键环节(包括生物性危害, 或是化学或物理性危害)进行监控为基础。

按照法律规定, 所有以下企业都必须具备一个HACCP自我管理体系:

- 生产食品/饮料的初级生产企业
- 从事食品和饮料的准备, 加工, 处理, 以及餐饮业服务的企业
- 对人类食用的食品或饮料进行销售, 运输或储存的企业
(酒吧, 餐馆, 旅馆, 食堂, 农业生产企业, 渔业公司, 饲养企业, 食品店, 超市, 烟草店, 药店, 食品运输公司, 等等)

每个公司, 为了遵循法规因而避免相关机构对其加以处罚或强令关闭, 必须作到以下几点:

设立HACCP
负责人或团
队

编制HACCP
自我管理手
册

人员培训

管理过程的
监控和记录



设立HACCP负责人员或团队

每一公司都务必从自身的员工中或外部合作者中任命一名HACCP负责人员，或者设立一个HACCP负责团队，从而协助他保证所采用的安全卫生监管程序的准确度。

对于简单的酒吧和餐馆而言，该负责全队也可以由一个HACCP负责人和一系列单项环节的工作人员所组成。对于较复杂的餐馆来说，该HACCP团队可具备中间人员或职责。团队结构必须在HACCP管理手册中注明。

设立HACCP负责人员或团队

每一公司都必须编写根据HACCP的宗旨而制订的自我管理手册，该手册可由公司自身或者雇佣外部技术顾问来编写完成。在该手册中，必须填写公司所采用的所有程序和正确的卫生规范，必备记录表的表格，HACCP团队的名单以对其定期的培训，此外还包括解析式地描述所有机械以及工作环境。



人员培训

值得提醒的是，每一公司都有义务对其工作人员进行关于安全措施，HACCP体系以及食品卫生方面的培训。每一名对供人类食用的食品或饮料进行加工处理的工作人员，都必须参加专门的培训课程。如若不然，则其雇佣公司将受到相关卫生局(ASL)的处罚。

管理过程的监控和记录

每一公司都必须对各个环节进行监控，并将定期检察的结果记录在HACCP手册上。如果企业雇主没有进行监控和相关的记录工作，则将受到相关的卫生局(ASL)的处罚。

不要错过将您企业正规化的良机，从今日起，和SFIA一起，您可以简单，有效，快速又省钱地达到目的。不错，我们将为您提供所有您需要的资讯和顾问服务，以帮助你摆脱受处罚或责令关闭的风险。

请为您的企业选择正确的道路，选择SFIA!