



危害分析

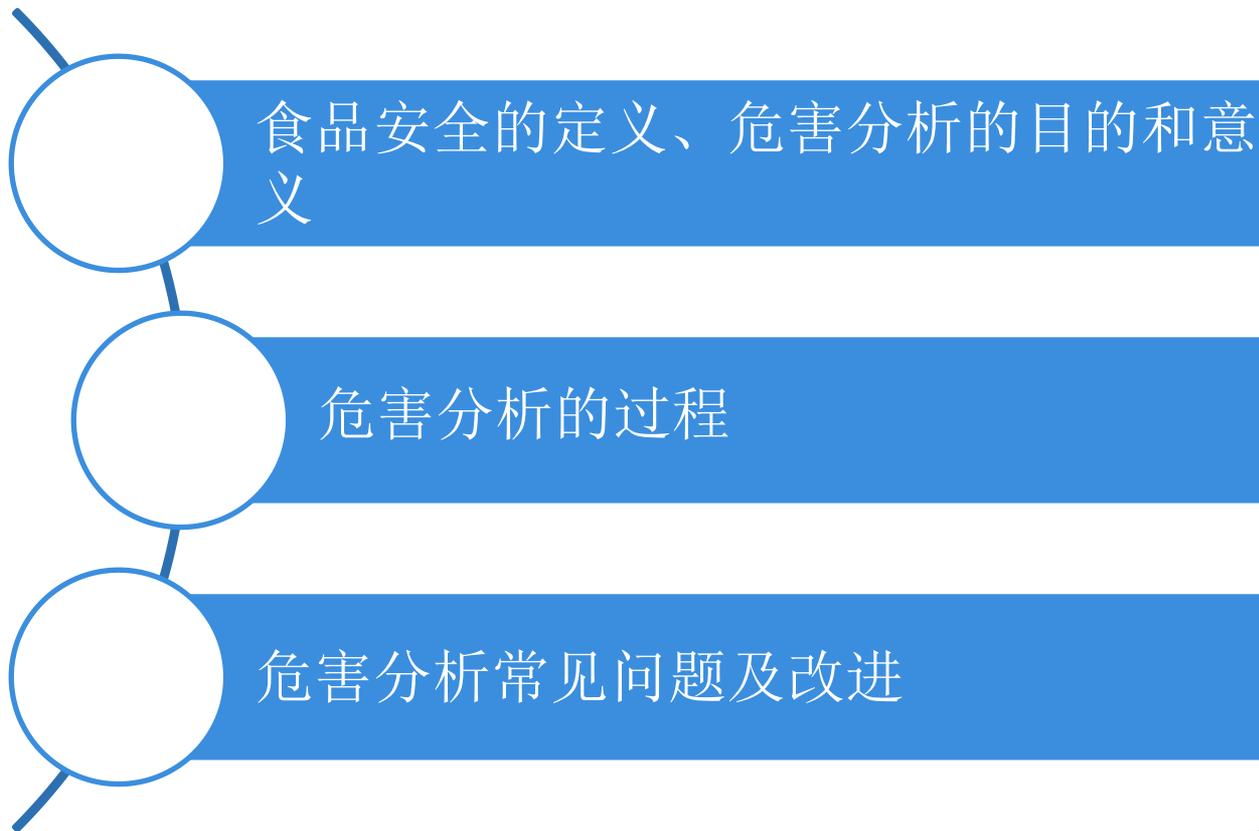
*LRQA China
Mario Xue*



Lloyd's Register
LRQA

*Improving performance,
reducing risk*

Overall picture of This Course



食品安全的定义，危害分析的目的和意义

贵公司生产的食品安全吗？

为什么？

食品安全的定义，危害分析的目的和意义

食品安全： 食品在按照预期用途进行制备和（或）食用时，不会对消费者造成伤害的概念。

注2： 食品安全与食品危害的发生有关，但不包括与人类健康相关的其他方面，如营养不良。

食品安全危害： 食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物的、化学的、物理的因素或食品存在的状况。

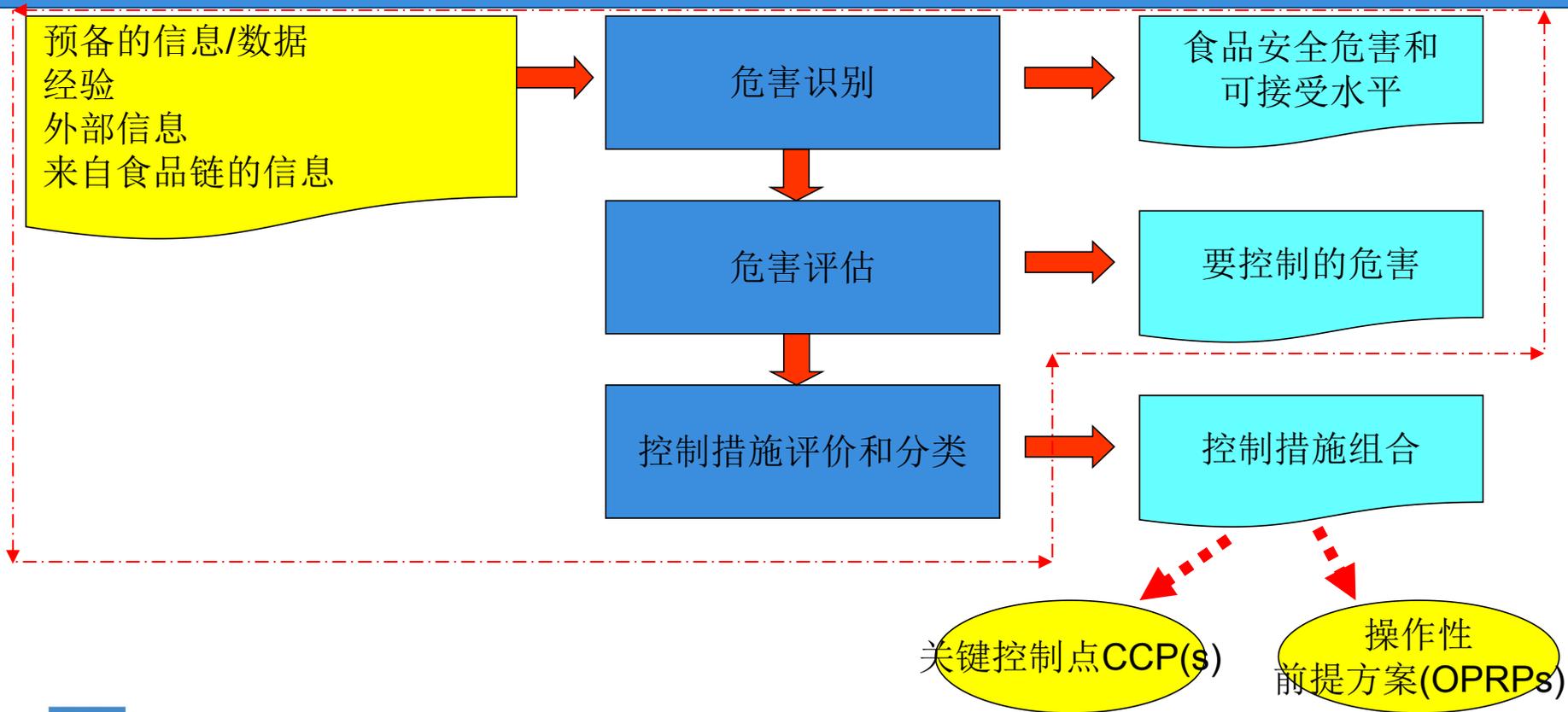
注1，注2（过敏源），注3（危害和风险），注4（饲料产品）

食品安全的定义，危害分析的目的和意义

为什么要进行危害分析？

ISO22000 7.2.3 7.4.1 -----食品安全小组应识别危害分析，以确定需要控制的危害，确定为确保食品安全所要求的控制程度，并确定所要求的控制措施组合。

危害分析过程



危害分析过程-危害识别

讨论:

食品中一根头发是食品安全危害吗?

危害分析过程-危害识别

常见的食品安全危害及分类：

- 物理的
- 生物的
- 化学的
- 过敏源

危害分析过程-危害识别

如何建立您公司自己的食品安全危害信息：

- 来自于食品安全小组成员的经验
- 原料、辅料和与产品接触的材料当中的危害信息
- 成品相关危害信息
- 预期用途及与预期消费者相关的危害信息
- 其他来自用于危害分析的相关信息中的危害信息
- 公司的经验数据
- 外部信息，尽可能包括流行病学和其他历史数据
- 来自食品链中，可能与终产品、中间产品和消费食品的安全相关的食品安全危害信息

危害分析过程-危害识别

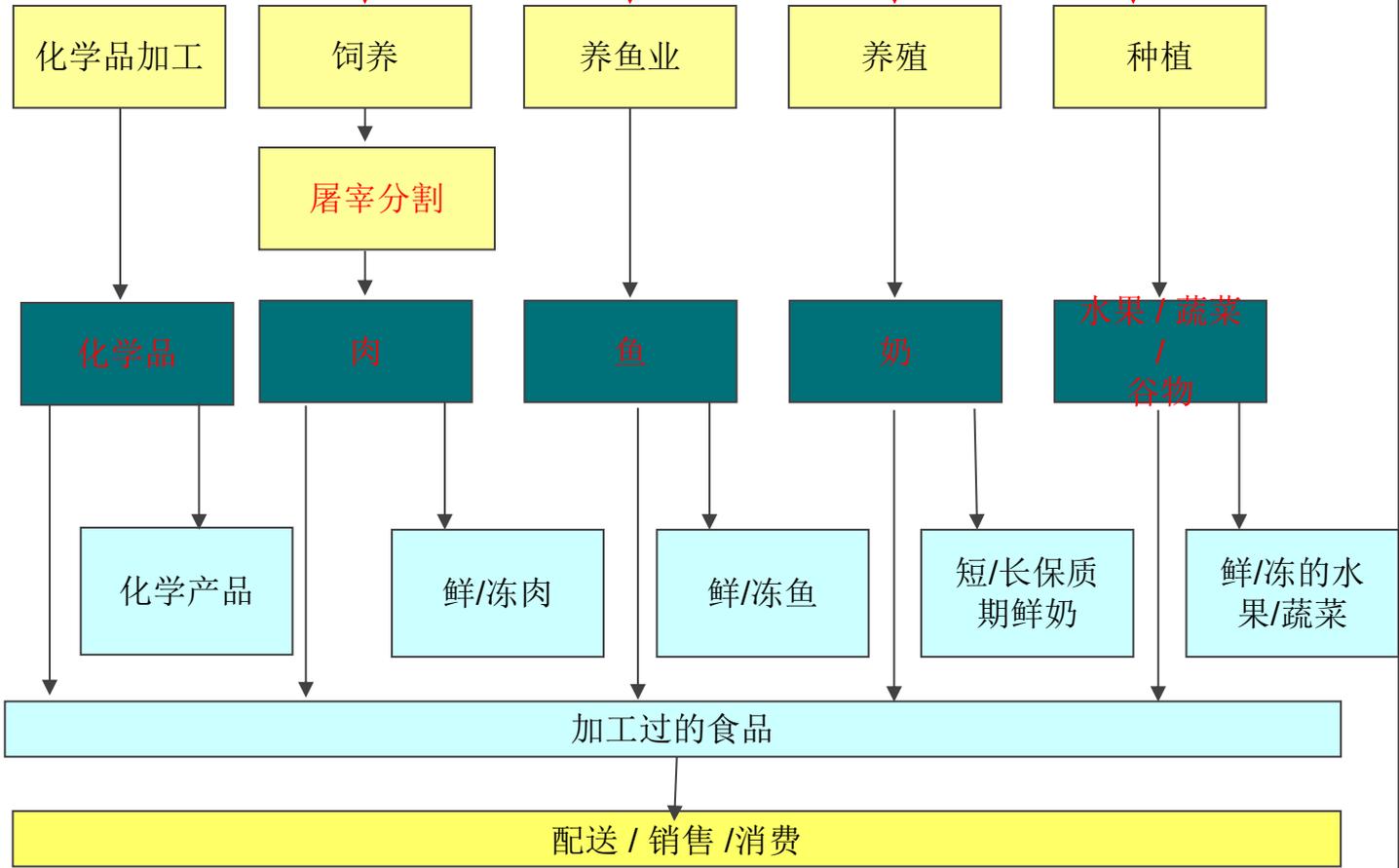
在识别危害时应考虑：

- 特定操作的前后步骤
- 生产设备、设施和（或）服务或周边环境
- 在食品链中的前后关联

食品链

农药
化肥
动物饲料

包装
设施
设备
服务
运输/贮藏



reducing risk

危害分析过程-危害识别

危害可接受水平：

- 应尽可能确定每一种识别出的危害在终产品当中的可接受水平
- 可接受水平的依据：法律法规、顾客要求、预期用途及其他相关数据

危害分析过程-危害识别

如何建立您公司自己的食品安全危害信息：

保持更新， 需要时进行更新！

危害分析过程-危害评估的目的

危害评估的目的是确定消除危害或将危害降至可接受水平是否是为安全食品生产所必需，以及是否需要将危害控制到规定的可接受水平。

危害分析过程-危害评估的方法

危害评价：

- 可能性
- 严重性
- 易感人群
- 定性的评估
- 与产品具体相关的微生物的残留或增殖
- 来自毒素、化学的以及物理危害的交叉污染
- 过敏源的交叉污染
- 其他

危害分析过程-危害评估之风险矩阵

发生的可能性	危害的严重性			
		高	中	低
	高	显著	显著	非显著
	中	显著	显著	非显著
低	非显著	非显著	非显著	

危害分析过程-危害评估之风险矩阵

发生的可能性	危害的严重性			
		高	中	低
	高	显著	显著	非显著
	中	显著	显著	非显著
低	非显著	非显著	非显著	

危害分析过程-危害评估的输出

- 危害分析工作单--需要控制的危害清单，或者“显著危害”清单
- 某危害分析报告（如植物性原料中农药残留调查分析报告、公司金属元素图谱分析表等）

危害分析过程-危害评估的输出

需要控制的危害清单，或者“显著危害”清单

危害分析过程常见的问题及改进

危害描述的错误：

- 菌落总数
- 致病菌
- 清洁消毒剂的残留
- 金属异物

危害分析过程常见的问题及改进

危害分析时可能性的依据：

- 公司内的依据：历史数据，包括来料验收的结果分析、使用过程中食品安全事故分析、公司食品安全投诉数据分析、成品分析数据等。
- 外部依据

危害分析过程常见的问题及改进

危害严重性的等级问题：

思考：针对某种特殊的食品安全危害，其严重性会不会变化？

如何改进？

Open discussion

