

真空油炸土豆条 HACCP 方案

编 号：HJ-B-12-2024A

编 制：HACCP 小组

审 核：卢永刚

批 准：梁桂敏

分发号：

受控状态：

2024 年 1 月 3 日发布

2024 年 1 月 3 日实施

修 改 记 录

序号	标题 名称	更改 页码	更改 次数	更改 形式	更改 原因	生效 日期	更改 人

目 录

- 一、 公布令
- 二、 企业背景
- 三、 机构组织图
- 四、 HACCP 小组成员及其职责
- 五、 产品描述
- 六、 加工工艺流程图
- 七、 加工工艺操作规程
- 八、 危害分析工作单
- 九、 HACCP 方案表
- 十、 对 HCPP 体系的验证程序
- 十一、 HACCP 方案确实认
- 十二、 HACCP 方案的验证报告

一、颁 布 令

HACCP 原理作为一种先进的食品卫生平安控制体系已被国际上许多国家采用，为使我公司质量管理与国际接轨，有效的保证食品平安性，使产品能顺利进入国际市场，授权 HACCP 小组在莱阳恒洁食品有限公司实施真空油炸土豆条的 HACCP 方案，各部门密切配合，保证 HACCP 方案的有效实施。

总经理：

年 月 日

二、HACCP 小组成员及其职责

姓 名	文化程度	公司职务	组内职务	负责工程	所受培训情况
梁桂敏	大 专	副总经理	HACCP 小组组长	整个 HACCP 方案体系的运行	烟台 CIQ 培训
卢永刚	大 本	品管厂长	HACCP 小组副组长	GMP、SSOP 实施的监督检查、产品质量、不合格品的控制	烟台 CIQ 培训
臧义刚	中 专	生产厂长	HACCP 小组成员	GMP、SSOP 在生产过程中具体实施	内部培训
徐丽丽	大 专	业务部部长	HACCP 小组成员	客户沟通、客户反响收集及参与产品召回	烟台 CIQ 培训
刘伟杰	中专	设备部长	HACCP 小组成员	设备维护 维修	内部培训
李京果	中专	仓储部长	HACCP 小组成员	产品储存过程的质量控制	内部培训
方文山	初中	油炸锅操作	HACCP 小组成员	油炸锅的现场操作	内部培训
郭亚丽	初中	金探操作	HACCP 小组成员	金探检测机的现场操作	内部培训
任海涛	大 本	化验室主任	HACCP 小组成员	原料农药检测及理化、微生物工程的检验	烟台 CIQ 培训
王宣武	大 本	原料部经理	HACCP 小组成员	蔬菜原料基地管理 原辅料 包装物料采购过程危害分析与控制	烟台 CIQ 培训

HACCP 小组成员职责：

- 1、HACCP 小组成员必须认真学习 HACCP 原理。
- 2、根据产品的实际加工工艺确定工艺流程图及工艺要求。
- 3、根据工艺流程图进行危害分析确定关键控制点并查找科学依据或通过试验确定关键限值，制定 HACCP 方案。
- 4、负责制定 SSOP 和 GMP。
- 5、负责对 HACCP 方案的修订。
- 6、监督 HACCP 方案的实施。
- 7、负责对制定的 HACCP 方案进行验证。
- 8、对实施 HACCP 方案的人员进行培训。

五、真空油炸土豆条产品描述

1 原料

产品名称	
产地	企业合同基地生产的原料, 并在检验检疫局备案。
重要特性 (物理、生物、化学)	原料要求组织新鲜, 具固有风味, 原料品种: 蒙古白 (或依客户要求标准)。农药残留符合进口国规定标准。
生产方式	公司基地生产
交付方式	由种植基地用专用塑料袋盛装, 由卫生清洁的车辆从基地运送至工厂
贮存方式	恒温库储存, 恒温库温度要求 2-10℃
使用前的处理	恒温库保鲜冷藏
接受准则或用途说明	到达控制微生物污染, 化学污染和相关的食品安全危害的要求

2 辅料及添加剂:

产品名称	棕榈油
产地	在检验检疫局备案的合格工厂。
重要特性 (物理、生物、化学)	无气味, 口感好, 40℃淡黄色透明液体, 色泽 (133.4mm 罗维朋比色仪) ≤ Y30R3.0, 水分及挥发物 ≤ 0.05%, AV ≤ 0.2.0, POV ≤ 5.0, 透明度: 50℃澄清、透明, 溶剂残留未检出, 铅 ≤ 0.1mg/kg, 总砷 ≤ 0.1mg/kg, 黄曲霉毒素 B1 ≤ 10 μg/kg, 苯并 (a) 芘 ≤ 10 μg/kg
生产方式	棕榈原油—脱色—脱臭—精炼棕榈油—分提—成品分提棕榈液油
交付方式	由公司用专用金属桶盛装, 由卫生清洁的车辆运送至工厂
贮存方式	常温库储存
使用前的处理	需要时加热溶解
接受准则或用途说明	到达控制微生物污染, 化学污染和相关的食品安全危害的要求

3 包装材料

名称	纸箱
产地	具有国家卫生许可证的生产企业
重要特性 (物理、生物、化学)	色泽正常, 强度适中; 无异味、异物。理化及卫生要求符合相应的标准(SN/T0262-93)
生产方式	有资质的企业生产
交付方式	生产企业送到公司
贮存方式	阴凉、枯燥、符合卫生要求的仓库
使用前预处理	无
接受准则或用途说明	符合相应的国家或行业标准, 进厂检验合格。

4 产品接触材料

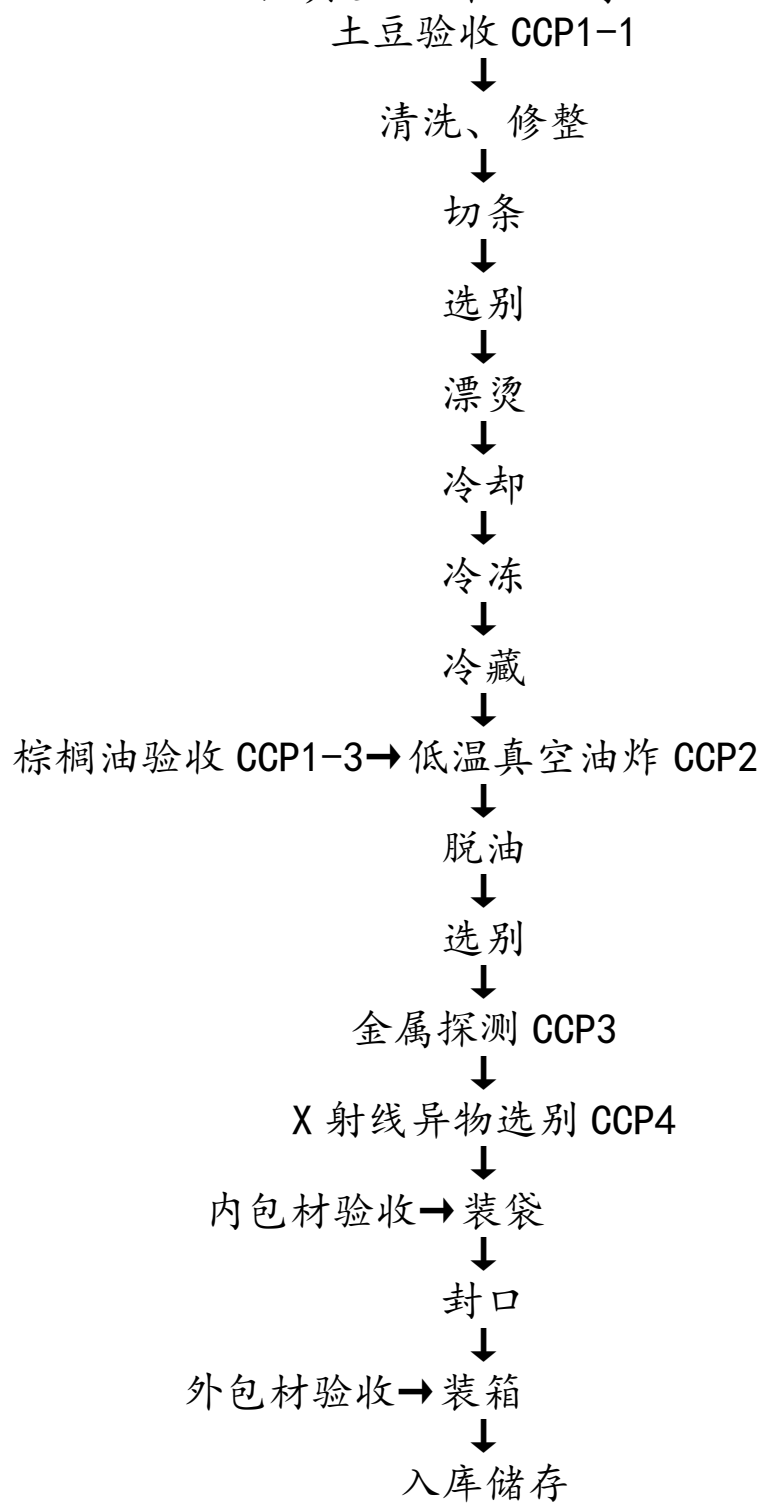
名称	PE 袋
1、产地	具有国家卫生许可证的生产企业
2、重要特性（物理、生物、化学）	PE 材质，无异味、异物；理化及卫生要求符合相应的国家标准。
3、生产方式	由具出口包装登记的企业生产
4、交付方式	生产企业送到公司
5、包装类型	PE 袋
6、贮存方式	阴凉、枯燥、符合卫生要求的仓库
7、使用前处理	检查杂质
8、接受准那么或用途预说明	合格供方提供，符合相应的国家标准，用前检验合格。

5. 终产品描述

品名：油炸土豆条

方案用途	一般消费者开袋后即食
食用方法	开袋后即食
重要产品特性	农残指标符合进口国标准，细菌总数 $<100000\text{cfu/g}$ 大肠菌群、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌呈阴性
包装类型	PE 袋包装
保质期	12 个月
标签说明	无
运输要求	卫生清洁、防震的运输工具，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混贮、混运

六、真空油炸土豆条加工工艺流程图



确认人：

确认时间：

七. 真空油炸土豆条工艺操作规程

1. 土豆：原料新鲜，来自 CIQ 备案的基地
2. 清洗、修整：洗净泥沙和异物
3. 修整：去掉变色、腐烂等局部
4. 切条：切 $9.2 \times 9.2 \times 40 \sim 90\text{mm}$ 的条
5. 漂烫： 95°C 以上，漂烫时间 1 分 30 秒
6. 冷却：流动水冷却到品温 20°C 以下
7. 冷冻： -30°C ，冻结良好
8. 冷藏： -18°C 以下，冷藏库储存
9. 低温真空油炸：棕榈油来自 CIQ 备案的工厂， $95-90^{\circ}\text{C}$ ，30-60 分，油切 10 分，产品中心温度 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ 。
10. 脱油：325 转脱油 5 分
11. 选别：选别破碎、规格不良、变色等不良品
12. 金属探测： $\text{Fe } \Phi \geq 0.7\text{mm}$ $\text{SuS } \Phi \geq 1.0\text{mm}$ 不得检出
13. X 射线异物选别： $\text{SuS } \Phi \geq 0.7\text{mm}$ ， $\text{SuS } \Phi 0.6 \times 5\text{mm}$ ，玻璃 $\Phi \geq 2\text{mm}$ ，陶瓷 $\Phi \geq 2\text{mm}$ 不得检出
14. 装袋：4.5kg/袋
15. 封口：严密，无漏气
16. 装箱：4kg/袋 $\times 2$ /箱
17. 储存：入库，常温枯燥条件下储存

八、危害分析工作单

公司名称: 莱阳恒洁食品有限公司
销售和贮存方法: 在常温干燥贮存、
公司地址: 莱阳市同心路 056 号。

产品描述: 真空油炸土豆条
运输、销售。

预期用途和消费者: 出口日本, 一般公众开袋后直接食用。

组成加工步骤		确定潜在危害	任何潜在食品平安危害的显著性〔是/否〕	以潜在的危害判断提出依据	对显著危害能否提供什么预防措施	这一步确定是否关键控制点〔是/否〕
1	土豆验收 CCP1-1	生物的: 致病菌污染	是	原料种植过程被致病菌污染	最终通过油炸加热控制	是
		物理的: 沙石类异物或金属屑	是	原料采收过程可能混入沙石类异物或金属屑	最终通过后续的X射线选别机、金属探测机控制	
		化学的: 农药残留超标	是	种植过程中使用违禁农药或可能未在规定时间内停药	查看原料肥培管理证明、农残检测合格证明	
2	清洗	生物的: 致病菌的繁殖、污染	否	连续加工时间短, 致病菌不可能大量繁殖, 通过SSOP控制		否
		物理的: 无				
		化学的: 无				
3	修整	生物的: 致病菌的繁殖、污染	否	连续加工时间短, 致病菌不可能大量繁殖, 通过SSOP控制		否
		物理的: 无				
		化学的: 无				
4	切条	生物的: 致病菌的繁殖、污染	否	连续加工时间短, 致病菌不可能大量繁殖, 通过SSOP控制		否
		物理的: 金属	是	工器具磨损可能混入金属	通过金属探测机控制	
		化学的: 无				
5	漂烫	生物的: 致病菌的繁殖、污染	否	漂烫水温度较高, 致病菌不可能大量繁殖, 通过SSOP控制		否
		物理的: 无				
		化学的: 无				
6	冷却	生物的: 致病菌的繁殖、污染	否	连续加工时间短, 致病菌不可能大量繁殖, 通过SSOP控制		否
		物理的: 无				
		化学的: 无				
7	冷冻	生物的: 致病菌的繁殖、污染	否	速冻温度较低, 致病菌不可能大量繁殖, 通过SSOP控制		否
		物理的: 无				
		化学的: 无				
8	冷藏	生物的: 致病菌的繁殖、污染	否	冷藏温度较低, 致病菌不可能大量繁殖, 通过SSOP控制		否
		物理的: 无				
		化学的: 无				
9	棕榈油验收 CCP1-2	生物的: 致病菌污染	是	棕榈油加工过程被致病菌污染	最终通过油炸加热控制	是
		物理的: 无				
		化学的: 添加剂TBHQ	是	棕榈油可能使用TBHQ	查看厂家平安合格证明	

八、危害分析工作单

公司名称: 莱阳恒洁食品有限公司
销售和贮存方法: 在常温干燥贮存、
公司地址: 莱阳市同心路 056 号。

产品描述: 真空油炸土豆条
运输、销售。

预期用途和消费者: 出口日本, 一般公众开袋后直接食用。

组成加工步骤		确定潜在危害	任何潜在食品平安危害的显著性〔是/否〕	以潜在的危害判断提出依据	对显著危害能否提供什么预防措施	这一步确定是否关键控制点〔是/否〕
10	低温真空油炸 CCP2	生物的: 致病菌的残存	是	油炸时间温度控制不当, 会使致病菌杀灭不完全	适当的油炸温度时间, 致病菌不可能残存	是
		物理的: 无				
		化学的: 酸价、过氧化值	是	油炸过程会使棕榈油酸价、过氧化值超标	定时抽样检测, 挽油, 酸价、过氧化值不超标	
11	脱油	生物的: 致病菌污染	否	连续加工时间短, 致病菌不可能大量繁殖, 通过 SSOP 控制		否
		物理的: 无				
		化学的: 无				
12	选别	生物的: 致病菌污染	是	连续加工时间短, 致病菌不可能大量繁殖, 通过 SSOP 控制		否
		物理的: 无				
		化学的: 无				
13	金属探测 CCP3	生物的: 无				是
		物理的: 金属碎片	是	前面工序可能混入金属屑	通过金属探测器控制	
		化学的: 无				
14	X 射线异物选别 CCP4	生物的: 无				是
		物理的: 硬物	是	前面工序可能混入硬物	通过 X 射线异物选别机控制	
		化学的: 无				
15	包装材料验收	生物的: 致病菌污染	否	从 CIQ 注册并经合格评定的厂家购入, 通过 SSOP 控制		否
		物理的: 无				
		化学的: 化学污染		从 CIQ 注册并经合格评定的厂家购入		
16	装袋计量	生物的: 致病菌污染	否	通过 SSOP 控制		否
		物理的: 无				
		化学的: 无				
17	封口	生物的: 致病菌污染		通过 SSOP 控制		否
		物理的: 无				
		化学的: 无				
18	装箱	生物的: 无				否
		物理的: 无				
		化学的: 无				
19	入库储存	生物的: 无				否
		物理的: 无				
		化学的: 无				

九、HACCP 方案表

公司名称：莱阳恒洁食品有限公司 产品描述：真空油炸土豆条

销售和贮存方法：常温枯燥贮存、运输、销售。

公司地址：莱阳市同心路 56 号。

关键控制点 (CCP)	显著危害	对每种预防措施的关键限值	监 控				纠偏行动	记录	验证
			什么	怎样	频率	谁			
土豆验收 CCP1-1	农残	每批均有栽培管理证明及供应商提供的农残检测合格证明	栽培管理者提供的原料栽培管理记录及农残检测报告；	查看	每批	品管员	超出关键限值的农产品拒收	农残检测报告/原料验收记录/纠偏记录	复查每批农残检测报告；复查每批原料验收记录
棕榈油验收 CCP1-2	添加剂 TBHQ	每批均有供应商提供的出厂检验合格证明	查看合格证明	查看	每批	品管员	超出关键限值的农产品拒收	辅料验收记录/供应商检测报告	复查每批验收记录；复查供应商检测报告
低温油炸 CCP2	致病菌	温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ 时间 $\geq 30'$ ，产品最终中心温度 $\geq 85^{\circ}\text{C}$	温度时间	温度计/秒表测试	每锅	操作员	该锅产品单独存放，重新油炸或评估后处理。	油炸监控记录/纠偏纪录	复查油炸监控记录；对每个班次的产品取样进行微生物化验

预期用途和消费者：一般公众开袋后直接食用。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/087030045100006060>