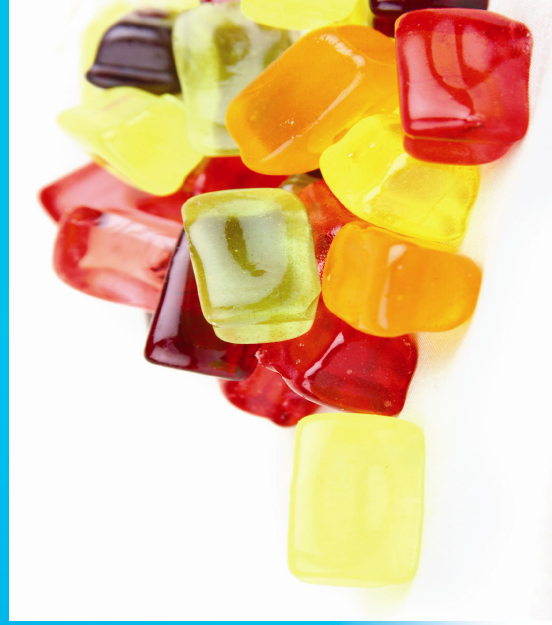


# 食品安全专题

(一)



2008.

**METTLER**  
**TOLEDO**



# 食品安全专题（一）

我们共同的目的，获得安全的食品



# 为了安全的食品

我们为什么需要讨论食品安全？

- 为了减少对终端客户的食品安全威胁，我们需要一起工作。
- 保护品牌的价值。

如何做到这些目标？

- 帮助客户实现
  - 基于\*GFSI \*\*HACCP的标准 (BRC, IFS, SQF 2000)
  - 必要基础程序



**BRC: British retailers**



**SQF 2000: US retailers**



**IFS: EU retailers**

\*GFSI: Global food safety initiative

\*\*HACCP: Hazard analysis critical control points

# 什么是HACCP?

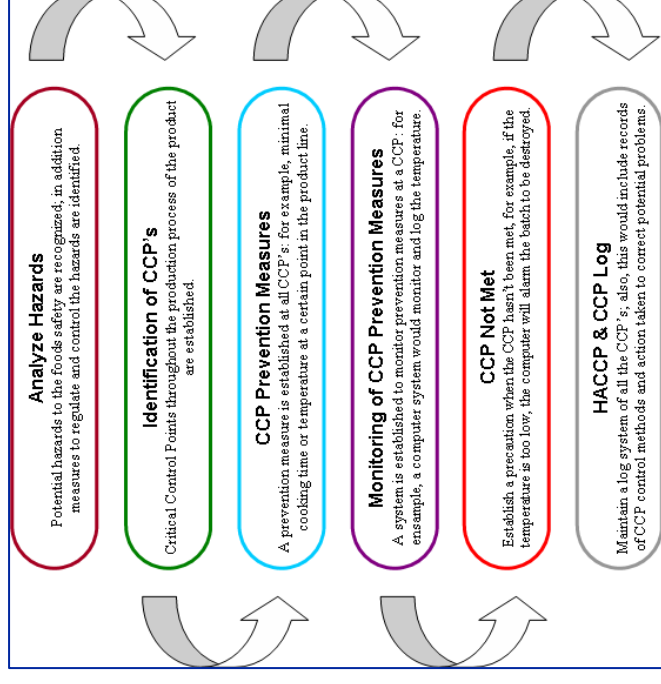
## Hazard Analysis Critical Control Points (CCP\*\*\*)

- 基于“风险”的架构机制，用于确认和控制针对食品安全的危害。HACCP（危害分析和关键控制点）是“Hazard Analysis Critical Control Point”英文词的首字母缩写。HACCP是控制食品安全的经济有效地管理体系。
  - 最初在1960年代由 NASA和Pillsbury公司创建。目的是保证航空旅行中的食品安全。
  - WHO\*和FAO\*\* (CODEX Alimentarius)将其设定为一个全球性的标准。

- 提供一种有逻辑的，简单易懂的办法，来控制食品安全。

## ■ 帮助食品的供应链

- 降低对终端消费者的食品安全威胁
- 保护品牌



HACCP process flow

\* WHO: World Health Organisation

\*\* FAO: Food Agricultural Organisation

\*\*\* CCP: Critical Control Point

# 什么是HACCP?

## 7个HACCP的原则

### ■ 怎样建立、实施和维护一个HACCP的系统?

- 1) 进行危害分析。
- 2) 确定各关键控制点。（找到危害的最佳控制点）
- 3) 制定关键限值。
- 4) 建立一个系统以监测关键控制点的控制情况。
- 5) 在监测结果表明某特定关键控制点失控时，确定应采取的纠正行动。
- 6) 建立认证程序以证实HACCP系统在有效地运行。
- 7) 建立有关以上原则和应用方面各项程序和记录的档案。

### ■ 三种类型的危害:

- 物理: e.g. Metal, glass, stones, jewellery, ID tags ...
- 生物: e.g. Virus, bacterial toxins, parasites (salmonella, coli, ...)
- 化学: e.g. Pesticides, herbicides, colouring, cleaners ...

# 什么是HACCP 必要基础程序?

- 在实施HACCP程序之前
  - 有8个必要基础程序需要完成



“建筑和设备的设计”对卫生的设计是有要求的



# 梅特勒-托利多的PI产品—三个产品系列

自动检重秤



**GARVENS**  
Checkweighing

**HI-SPEED**  
Checkweighing

金属检测机



**SAFE LINE**  
Metal Detection

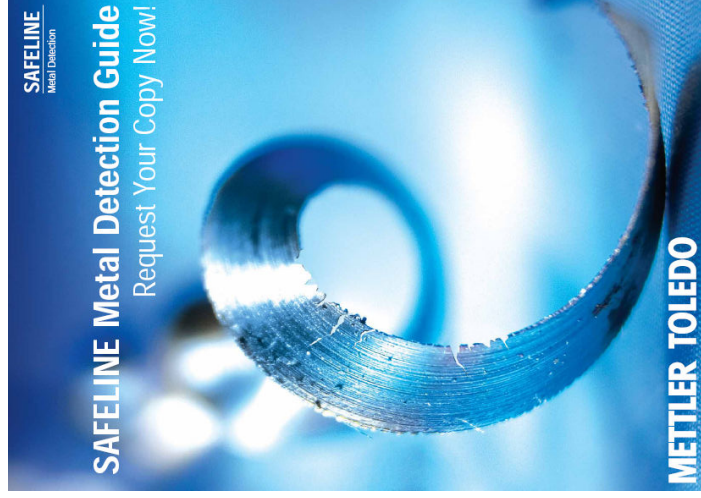
X射线检测机



**SAFE LINE**  
X-Ray Inspection

我们的设备在众多的食品生产企业中被作为“关键控制点”。

# 食品安全专题 (一)



- 我们的目标是一致的
- 降低针对终端客户的食品安全威胁
- 有规范的要求还不够，正确的执行才会带来结果

欢迎登陆 [www.mt.com/mdguide](http://www.mt.com/mdguide)

索取免费专业书籍

《减少金属污染 建立一种有效的机制》

更多信息，请登陆 [www.mt.com/pi](http://www.mt.com/pi) 查询

