



法规 61-25

引文 引文 1-201.10(B)(50)、
3-502.11、3-502.12、8-201.13
以及 8-201.14

HACCP 计划

1-201.10(B)(50) 的定义

需要变通的特殊工艺 3-502.11

无变通的真空包装 3-502.12

在需要 HACCP 计划时 8-201.13

HACCP 计划内容 8-201.14

FDA 指导和资源

任何人在根据 FDA 2017 食品法典 (附件 4 和 6) 的规定来制定 HACCP 计划时, FDA 都会乐于为其提供指导。

如需详细了解如何提交特殊工艺计划 请通过以下电话联系 SCDA:

803-896-0640

retailfood@scda.sc.gov

特殊工艺是一系列程序,其中要求特定的食品安全控制措施来应对更高的潜在健康风险。这些程序通常需要专门的设备、配料或技术。

特殊工艺书面计划有助于运用适当的安全控制措施来安全制备食品。

有哪些特殊工艺

- 真空密封时间/温度控制方法,用于确保食品安全 (TCS) 真空包装 (ROP) 食品:
 - » **储存生食或奶酪。**
 - » **真空低温烹饪** (生食经过煮制后,进行真空密封包装)。
 - » **预煮速冻** (将食品煮制后,趁热进行真空密封包装,然后待冷却后进行储存)。
 - » **制成罐装或瓶装产品。**
 - » **其他特殊工艺包装方法。**
- 腌制和熏制。
- 酸化 (例如在寿司米中加入醋)、腌制或发酵都是保存食物的方法,或让食物变为非 TCS 食物。
- 发芽种子或豆子。
- 为个人客户定制加工肉类,例如鹿肉。注释:根据法律规定,禁止向公众出售或供应此类产品。
- 加工和包装果汁。
- 向高危人群供应未经包装的果汁。

危害分析关键控制点 (HACCP) 计划是一种分步方法,用于识别、评估和控制整个生产过程中的潜在食品安全危害 (生物、化学和物理)。该食品安全计划必须贯穿食品接收流程和最终的制备流程。

根据计划的特殊工艺程序,可能需要制定 HACCP 计划。制定 HACCP 计划的步骤包括:

1. 进行食品安全危害分析。
2. 确定关键控制点 (CCP)。
3. 制定控制措施的控制限度。
4. 明确控制点的监控程序。
5. 制定纠正措施。
6. 建立核实控制措施有效性的程序。
7. 建立记录保存系统。

变通是由相关部门发布的书面文件,其中指出该部门允许修改或取消一项或多项法规要求,前提是该部门认为修改或取消相关要求不会危害或损害健康。