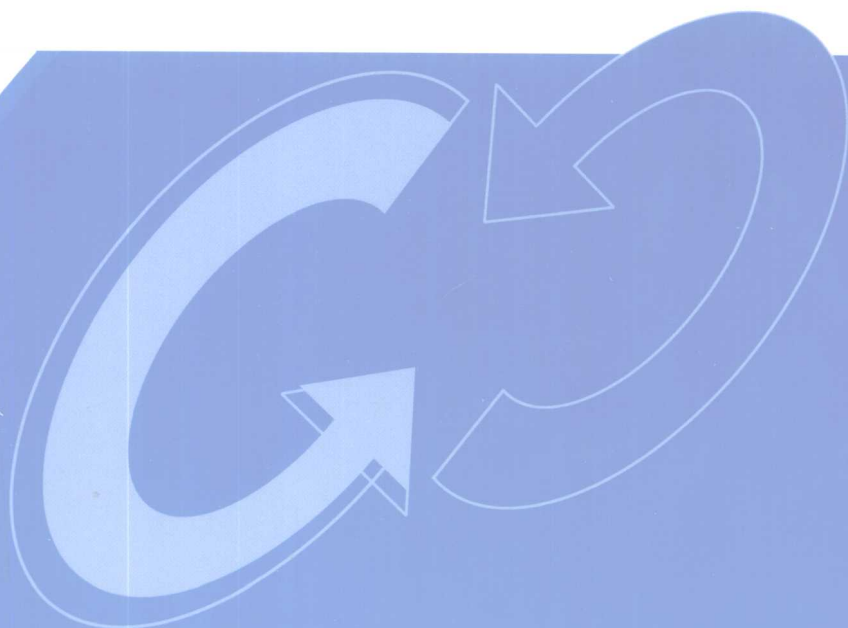


食品安全管理 与产品标准化

刘梅森 何唯平 © 编著



科学出版社
www.sciencep.com

食品安全管理与产品标准化

刘梅森 何唯平 编著

科学出版社

北 京

内 容 简 介

食品安全是关乎国计民生的大事。食品产业的产业链很长,职能部门也多,监管起来难度很大。食品标准化是食品全产业链产业化的基础,也是相关产业产品质量的稳定保障。标准化的执行可以简化食品安全监管,将通常的检查性监管变为预防性的要求。危害分析与关键控制点(HACCP)是国际上通用的食品安全预防性管理体系。虽然我国食品行业除了出口产品外还没有全行业强制实行,但这是发展的必然趋势。

本书从食品安全有效监管的角度分为三篇共八章。首先阐述 HACCP 原理、监督审核以及与其他质量管理体系关系;再介绍我国和西方发达国家的食品安全管理法律法规,以及 HACCP 体系在我国食品领域的应用现状;最后阐述了蔬菜、水果和畜肉等农产品标准化体系建立的一些建议以及良好农业规范(GAP)在国内外的的发展,并阐明 GAP 是我国农产品(食品)安全的根本保证。

全书通俗易懂,给读者展示了一个全新的食品产业链的安全保障机制。适合于食品生产、食品安全相关的科研单位 and 生产企业使用。

图书在版编目(CIP)数据

食品安全管理与产品标准化/刘梅森,何唯平编著. —北京:科学出版社, 2008

ISBN 978-7-03-021585-7

I. 食… II. ①刘…②何… III. ①食品检验-质量管理体系-中国②农产品-质量管理体系-中国 IV. TS207 F326.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 047415 号

责任编辑:李 晓 李 悦 沈晓晶/责任校对:陈丽珠

责任印制:钱玉芬/封面设计:北极光视界

科 学 出 版 社 出 版

北京东黄城根北街 16 号

邮政编码: 100717

<http://www.sciencecp.com>

骏杰印刷厂印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2008 年 7 月第 一 版 开本:B5(720×1000)

2008 年 7 月第一次印刷 印张:16

印数:1—3 000 字数:310 000

定价:45.00 元

(如有印装质量问题,我社负责调换(环伟))

序

食品安全管理是一项复杂的系统工程，需要各级政府强化监管、生产经营企业严格自律、广大消费者和媒体的广泛监督。该书介绍了 HACCP 的原理与应用，国内外食品安全管理的模式和经验以及农业标准化体系的建立。对政府监管部门、生产企业、大专院校师生的教学、科研，对推动食品产业和食品经济的健康协调发展，对于普及食品安全知识，增强广大消费者的食品安全意识，提高伪劣食品的鉴别能力和自我保护能力，具有重要指导作用和参考价值。该书理论联系实际，具有较高的学术水平。

该书的内容属于食品安全科学学科领域。食品安全关系到广大人民群众的身心健康和生命安全，关系到经济健康发展和社会稳定，关系到政府的公信力和国家企业的形象。因此，食品安全涉及国家的政治安全、经济安全、社会安全 and 人身安全。随着科学技术与人类文明的飞速发展，食品安全已经引起国内外的广泛关注和各国政府的高度重视，成为舆论关注的焦点和社会议论的热点。党中央国务院高度重视食品安全工作，2007 年 4 月 23 日中共中央政治局第四十一次集体学习的内容专门安排我国农业标准化和食品安全问题，胡锦涛总书记特别强调要以对人民群众高度负责的精神，切实做好农业标准化和食品安全工作。国务院于 2004 年专门下发了关于进一步加强食品安全工作的决定的重要文件，明确了各级政府对食品安全工作负总责，建立食品安全工作责任制和责任追究制，建立健全食品安全的法律法规，修订食品卫生法，起草制定食品安全法，清理修订和完善食品安全标准体系，开展食品安全知识的宣传教育和普及，加强舆论监督和社会监督，建立全社会齐抓共管的安全监督机制。国务院和各级政府从 2003 年开始至今连续三年开展食品放心工程和专线整治。我国的食品安全形势总体上趋于好转，但食品安全事件、事故、食物中毒仍时有发生，假冒伪劣食品在市场上仍时常出现，我国的食品安全形势仍非常严峻。目前，全国已有几十所高校设立了食品质量安全专业，为我国食品行业培养食品安全管理方面的高级专门人才。然而，有关食品安全的专著要比其他方面少得多。

该书的最大特色是运用预防科学的原理与标准化原理，阐述了确保食品安全要坚持抓源头治理，全过程控制的现代理念。重点介绍了通过实施 HACCP 和农业标准化，要从初级农产品食品原料、生产加工、贮运、销售到百姓餐桌等全过程，重点预防与控制食品安全可能存在的潜在危害，最大限度地降低食品安全风险。实施 HACCP 和农业标准化，已成为国内外食品行业的共同追求和核心管理

目标，也是各国政府致力于不断加大对食品安全监管力度的重要方向。HACCP 体系作为科学、简单、实用的预防性食品安全质量控制体系，引起国际上越来越广泛的关注与认可，一些发达国家或地区乃至国际组织相继制定或着手制定与 HACCP 体系管理相关的技术规范或文件，作为对食品企业的强制性管理措施或实施指南。提高我国食品安全保障水平，促进我国食品生产管理和食品安全监控措施与国际接轨，借鉴吸收发达国家在食品安全监控方面的成功经验，对于我国食品工业按 WTO 规定的统一的游戏规则进行运作，提高我国食品的竞争力有重要的现实意义。纵观全书内容，具有鲜明的科学性、系统性、针对性、新颖性、先进性、实用性和方向性，反映了国际上食品安全管理的发展趋势，具有较高的学术水平和实际应用价值，是我国现代食品安全科学领域的又一本重要的参考书。

张守文 教授

哈尔滨商业大学常务副校长

黑龙江省食品药品监督管理局常务副局长

前 言

食品安全是一项关乎民生的大事。随着国内外对食品安全要求的提高，我国政府食品安全意识也越来越强。我国与时俱进地修改或颁布实施相关法律法规，均显示出了食品安全法制力度的加强，尤其是食品安全（quality safety, QS）制度的实施，使食品生产企业的卫生状况好转，提高了食品生产的准入门槛。为了加强食品产业链的监督管理并明确责任，国家将食品产业链各段分开，分别由农业部门负责监管种（养）殖业、质量监督部门负责生产环节、工商部门负责市场流通、卫生行政部门负责餐饮业，而食品药品监督管理部门则协调上述各部门。

食品产业链很长，职能部门也很多，所以监管经常出现盲区，接口处更是如此。例如，农贸市场的果蔬、肉类归工商部门监督管理，但实际上这些产品来自农业部门负责的种（养）殖业；市场上流通的包装食品也归工商部门监管，但实际上这些包装食品来自于质量监督部门所管辖的生产厂，一旦产品有质量问题，农业、质检和工商部门则互相推诿，均表示各自所管辖的企业没有问题。

实际上，食品安全除了需要加大行政执法力度外，产业链的各段彼此互相衔接、协商也很重要，应该对整个产业链进行有序和有效管理。农业部门负责的种（养）殖业是源头，必须严格把关，否则生产环节再好，也难以排除原材料带来的食品危害。尤其是当前我国食品企业自行检测水平条件还很不完善，基本只有细菌总数、大肠菌群、水分等理化指标的检测，致病菌、农药残留、添加剂根本没法检测，因此 QS 准入制度和食品生产的危害分析与关键控制点（HACCP）制度均没有很有效的管理办法来实现防止原料中的有害因素进入食品成品。

产品标准化是一项非常有效也非常简单的食品安全管理办法。无论是农产品还是预包装食品，如果均有科学的产品标准来规范种（养）殖业或者生产，那么不仅产品的品质有保障而且稳定，也不会出现因为产地、季节、厂家或者工艺不同而造成差异的情况。产品标准化是大规模产业化的基础，也是简化食品安全监管程序，从而有效保障食品安全的基础。

本书依据上述思路，从食品安全有效监管的角度分为三篇共八章。第一篇是“HACCP 原理”，包括第一至第三章；第二篇是“食品质量安全控制体制的建立需要全面推行 HACCP 体系”，包括第四至第六章；第三篇是“农产品标准体系的建立是 HACCP 对原料监管的内在要求”，包括第七、第八章。本书首先阐述

HACCP 原理、监督审核以及与其他质量管理体系的关系；再对比我国和欧盟、美国、日本等西方发达国家的食品安全管理法规制度以及 HACCP 体系在我国食品领域的应用现状；最后阐述了对蔬菜、水果和畜肉标准化体系建设的一些建议。

在本书的附录中，我们汇编了“良好农业规范（GAP）”的相关内容，希望能给读者带来方便并有所帮助。

刘梅森

2007 年 12 月 20 日

目 录

序 前言

第一篇 HACCP 原理

第一章 HACCP 基本原理	3
第一节 HACCP 起源与发展	3
第二节 HACCP 体系的建立	9
第二章 HACCP 体系审核与认证	21
第一节 HACCP 体系的审核	21
第二节 HACCP 体系的认证	36
第三章 HACCP 体系与其他质量管理体系的关系	44
第一节 HACCP 与 TQM	44
第二节 HACCP 与 ISO	50
第三节 HACCP 与其他食品法规的关系	57
第四节 未来食品安全与质量管理体系	59

第二篇 食品质量安全控制体制的建立 需要全面推行 HACCP 体系

第四章 国际食品安全管理体系的发展	63
第一节 美国的食品安全管理机制	63
第二节 欧盟的食品质量安全控制体制	66
第三节 日本的食品卫生安全控制体制	68
第五章 我国食品质量安全控制体制的发展	72
第一节 我国食品质量安全事故触目惊心	72
第二节 我国食品质量安全控制体制	74
第三节 食品质量安全市场准入制度	78
第四节 我国食品加工行业推行 HACCP 体系势在必行	81

第六章 HACCP 在食品安全领域中应用状况	84
第一节 已经实施的行业	86
第二节 HACCP 是解决技术壁垒的有效措施	89

第三篇 农产品标准体系的建立是 HACCP 对原料监管的内在要求

引言 HACCP 简介	99
第七章 实施 HACCP 需要建立农产品标准体系	101
第一节 国际国内贸易需要改革、建立和完善目前产品标准体系	101
第二节 我国农业标准体系存在的问题	105
第三节 我国农业标准体系的建立	109
第四节 动物源性产品标准体系的建立	111
第五节 水果产品标准体系的建立	115
第六节 蔬菜产品标准体系的建立	120
第八章 良好农业规范是食品安全根本保证	125
第一节 我国农产品认证的现状和体系建设	125
第二节 良好农业规范认证概况	131
主要参考文献	140

附 录

良好农业规范	141
引言	143
第 1 部分：术语	144
第 2 部分：农场基础控制点与符合性规范	149
第 3 部分：作物基础控制点与符合性规范	160
第 4 部分：大田作物控制点与符合性规范	173
第 5 部分：水果和蔬菜控制点与符合性规范	177
第 6 部分：畜禽基础控制点与符合性规范	181
第 7 部分：牛羊基础控制点与符合性规范	193
第 8 部分：奶牛控制点与符合性规范	201
第 9 部分：生猪控制点与符合性规范	210
第 10 部分：家禽控制点与符合性规范	222
第 11 部分：畜禽公路运输控制点与符合性规范	240

第一篇 HACCP 原理

第一章 HACCP 基本原理

第一节 HACCP 起源与发展

一、HACCP 的概念

危害分析与关键控制点(hazard analysis critical control point, HACCP)是一个预防性体系,是动态的可变化的体系。它是一项国际认可的技术体系,主要以预防食品安全问题为基础,是防止食品引起疾病的有效方法。生产商可以通过此体系来界定在食品生产过程中的监控点,通过控制来预防“危机”产生,从而减低甚至防止各类食品污染(包括微生物、化学和物理三方面),是目前国际上应用最广泛的监控食品安全的有效防范体系。

HACCP 比传统的检验方法更为有效。因为 HACCP 是预防性的,可以将各种可能发生的危害在生产各个工序中进行防止甚至消除,其检验的对象是工艺设计和生产控制,目的是确保食品生产的工艺合格,保证没有来自生物、化学和物理的危害;而传统的检验是事后的检查,是对终产品的检验,没有预防性。

二、HACCP 的起源

HACCP 是在全球质量体系建立的大环境下提出并建立的。20 世纪 40 年代,美国国家航空航天局(NASA)和美军 NATICK 实验室在为美国太空计划准备食品时,要求为太空计划提供的食品是毫无微生物污染的,即接近 100%的食品安全。在接受该项任务时,Pillsbury 公司认识到依靠过去的质量保证体系不足以达到如此高的要求,因为当时主要采用的是基于成品检测的产品质量体系,只是检测成品的合格率,而难以预防成品中的危害。20 世纪 50 年代兴起的质量管理,如全面质量管理(total quality control, TQC)和质量保证(quality assurance, QA)为 HACCP 概念的提出和发展奠定了基础。在 Howard Bauman 博士的领导下,Pillsbury 公司成功地应用危害分析(hazard analysis, HA)程序,建立了控制微生物危害的关键控制点(critical control point, CCP),从而提出了 HACCP 的概念和基本原理,该体系最终应用于太空食品计划安全,并成为 Pillsbury 公司所实施的食品安全保障体系。1971 年,该体系在美国食品保护全国会议上被提出,从而为世人所知。

HACCP 体系的提出受到美国食品和药品监督管理局(FDA)的重视,1973 年, FDA 将 HACCP 原理用于低酸罐头食品的安全控制,从而成为第一个基于

HACCP 原理的食品安全法规, 形成了 HACCP 最初的三个原理: 危害评估; 关键点确定; 关键点控制程序的建立。

三、HACCP 在国外的发展

(一) 国际组织

1988 年, 世界卫生组织 (WHO) 在工作提纲中指出, 世界各国应在食品卫生教育和培训工作中加强对 HACCP 的宣传和培训; 同年建议, 为了防止李斯特杆菌的污染, 各国应在食品企业广泛推行应用 HACCP 体系。

1991 年和 1993 年, WHO 和国际食品微生物标准委员会联合发行了如何实施应用 HACCP 的技术手册。

1994 年, 联合国粮农组织 (FAO) 在起草的《水产品质量保证》文件中规定, 应将 HACCP 作为水产品企业进行卫生管理的主要要求, 并使用 HACCP 原理对企业进行食品安全控制, 同时提出 HACCP 可以与国际标准化组织 (ISO) 质量管理体系兼容。

1993 年 7 月, 在食品法典委员会 (CAC) 第 20 届会议上, 食品卫生专业法典委员会 (CCFH) 提出并批准了《HACCP 应用准则》, 1997 年又颁布了新版的法典指南《HACCP 体系及其应用准则》, 作为《食品法典——食品卫生基础文件》中的 3 个文件之一, 被世界各国广泛地接受并得到普遍应用, 并被收入食品法典 1B 卷。

1997 年 6 月, 在荷兰召开了由美国、日本、英国、澳大利亚、欧盟等 18 个国家和组织参加的“肉和禽肉检查国际会议”。大会决议指出, 作为世界食品卫生主流, 在食品加工控制中, 应当采用 HACCP 体系。今后对食品卫生, 需要“从农田到餐桌”全面加以考虑, 并要有相应的卫生管理程序。

1998 年 6 月, 在挪威召开的第 23 次水产品换届法典委员会 (CCFFP) 会议上, 讨论了《水产品操作规程建议草案》, 该法典草案列出了新鲜鱼、冻鱼、软体贝类、咸鱼、烟熏鱼、水产罐头和养殖水产品的 HACCP 模式, 根据 WTO 的协议, 食品法典委员会制定的法典规范或准则将被视为各国食品是否符合卫生、安全要求的尺度。

目前联合国卫生法典委员会已将 HACCP 概念认可为世界范围的准则。

(二) 美国

美国是最早应用 HACCP 原理并在食品加工过程中强制实施的国家。

在 20 世纪 70 至 80 年代初期, HACCP 的三个原理在低酸罐头之外的其他领域也得到了一定程度的应用。1985 年, 美国国家科学院 (National Academy

of Science) 微生物标准委员会发表了著名的“食品及食品组分微生物标准作用的评价”(An Evaluation of the Role of Microbiological Criteria for Food and Food Ingredients) 的“绿皮书”, 认为传统的成品微生物标准是被动反应, 在预防食品微生物危害上存在着严重缺陷, 并正式向政府推荐 HACCP 体系。该报告在 HACCP 体系的发展上具有里程碑的意义, 因此美国于 1987 年成立了国家食品微生物标准咨询委员会 (National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Food, NACMCF), 决定将 HACCP 体系作为保障食品安全的基本体系, 而微生物标准可用于验证体系的关键点上。随后, 该委员会成立了一个工作组起草 HACCP 指南。NACMCF 于 1989 年发表了“危害分析和关键控制体系”(hazard analysis and critical system), 并随后将其重新命名为“食品生产的 HACCP 原理”(HACCP principles for food production), 提出了 HACCP 的七个原理, 建立了现代 HACCP 的基本体系。

NACMCF 1989 年版的 HACCP 指南, 对美国食品工业和联邦政府产生了广泛的影响, 使 HACCP 体系成为真正的可替代传统成品检验方法的食品安全保障体系, 使“事后”检测成为“事前”预防, 通过找出食品生产过程中潜在的危害, 有计划地对其进行预防和控制。

1992 年, NACMCF 重新对 1989 版的 HACCP 指南进行了修订, 并使其成为随后制定专项领域 HACCP 指南的基础。使 HACCP 的七个原理成为国际通用的 HACCP 的基础:

- (1) 评估食品在种植、收获、原料和组分、加工、生产、分销、上市及使用等各环节中的危害和风险;
- (2) 确定控制危害的 CCP;
- (3) 建立各 CCP 的关键限值 (CL);
- (4) 建立监测 CCP 的程序;
- (5) 建立当监测到 CCP 偏离 CL 时须采取的措施;
- (6) 建立验证 HACCP 体系正常运行的程序;
- (7) 建立有效的 HACCP 计划的记录保持体系。

HACCP 在美国成功得到应用和发展, 特别是 FDA 在 1995 年将其应用于美国国内加工和进口鱼类制品的管理 (21CFR123); 1996 年, 美国农业部 (USDA) 将其用于肉及禽加工的管理 (21CFR304, 417), 明确要求生产企业必须建立并实施 HACCP 体系, 该要求对国际食品加工产生了深远的影响。

1997 年 6 月, 联合国食品法典委员会 (FAO/CAC) 以 NACMCF 1992 版的 HACCP 指南为基础, 公布了“HACCP 体系及其应用指南”(Hazard Analysis and Critical Control Point System and Guidelines for Its Application)。CAC 指南的发布, 使 HACCP 真正成为国际性的食品生产管理体系和标准。

在 FAO/CAC 等国际组织的大力倡导下,许多国家的食品企业和销售部门都普遍采用了 HACCP 体系。

(三) 欧盟

1993 年,欧盟通过了关于食品生产应用 HACCP 体系的决定,并于 1995 年 12 月起对各类进出口食品统一执行这一体系。

欧盟委员会的前身欧共体委员会于 1994 年 5 月 20 日,应用欧共体理事会 91/493/EEC (《水产品生产和投放市场的卫生条款》)指令,颁布了一系列法规:对水产品加工企业实施做自我检查的 94/365/EEC 法规;欧盟内部肉和肉制品贸易卫生问题的 92/5/EEC 法规;市场中粗乳、加热乳、原料乳和乳制品的 92/46/EEC 法规。这些法规要求食品卫生企业按照 HACCP 原则要求的操作步骤进行生产以保证食品卫生安全。

1993 年 6 月颁布的 EU93/43/EEC 法规(食品卫生条例),在 HACCP 原则基础上,要求经营操作者确定他们行动的关键步骤,以确保食品安全程序得到确定、执行、维持和回顾,进一步发展了 HACCP 体系。

(四) 俄罗斯

2001 年 2 月 23 日,俄罗斯国家标准委员会发布了《质量体系:以 HACCP 原则为基础的食品质量管理一般要求》的国家标准,同时实施 HACCP 自愿性认证体系。

(五) 加拿大

1993 年,加拿大政府也推出一项食品安全促进计划(food safety enhancement program, FSEP),农业部要求在所有食品生产过程中推行 HACCP 原理,由各食品加工企业负责制订自己的 HACCP 计划,农业部根据 HACCP 计划具体执行情况的评估结果,帮助企业按照 FSEP 的要求实施 HACCP 计划。

加拿大海洋渔业署(DFO)对水产品企业颁布了《质量管理纲要》(QMP)。它以 HACCP 原理为基础,规定食品生产企业建立关键控制点及其控制的质量管理的最低要求,并由 DFO 负责实施和进行符合性验证。这使加拿大水产品行业成为世界上受到 HACCP 计划管理的加工业。

1997 年,加拿大农业和农业食品检验局制定了食品安全促进计划(FSEP),该计划提出了 11 种食品 HACCP 一般模式,包括肉类、加工的水果和素菜、蛋和蛋制品、低酸罐头等。

2001 年,加拿大食品检疫局(CFIA)通知全国凡接受联邦检查的肉禽类加工企业应该开始执行 HACCP 检查制度。

目前加拿大已经开发出 4 类 26 个通用模式, 包括肉和禽产品 16 个, 鸡蛋 1 个, 素菜、水果、蜂蜜及枫树加工产品 5 个, 奶类 4 个, 极大方便了各企业 HACCP 体系的开发。

(六) 澳大利亚和新西兰

1984 年, 澳大利亚工业界迅速接纳了 HACCP 体系, 并在乳制品工业中大力发展 HACCP 体系。与此同时, Qantas 航空公司为保证航空食品安全也在发展 HACCP 计划。澳大利亚检疫局 (AQIS) 在所有的出口食品部门实施 HACCP 质量安全管理系统。到 20 世纪 90 年代中期, 许多以 HACCP 为基础的管理体系在澳大利亚得到广泛应用。澳大利亚检验检疫署正在建立有关水产品、乳制品和蛋制品的新的检疫体系, 该体系要求食品企业对生产的各种食品有书面的 HACCP 计划, 该计划一旦被检验检疫署批准就成为政府执法部门实施检验的基础文件。

新西兰农业部食品法规机构 (MAFRA) 于 1997 年 3 月向食品加工企业提供了以 HACCP 为基础的生产和检疫体系, 认为实施 HACCP 体系减少了畜禽胴体污染的可检测指标, 并提高了加工和检验效率。

为了使澳大利亚和新西兰的食品安全生产标准化, 澳大利亚和新西兰食品机构 1994 年颁布了《食品工业的食品卫生导则开展框架》, 主要内容是食品企业如何实施 HACCP 体系, 目的是指导食品企业根据不同食品行业特点形成详尽的 HACCP 计划。该机构认为, 未来的食品管理体系应当是一个以风险分析为基础的预防性体系, 在食品安全方面企业应当承担更多的责任。为此, 他们制定的全国统一的食物安全计划 (FSP) 的依据就是 HACCP 管理体系。

(七) 日本等其他国家

1993 年, 日本厚生省对典型的 20 多种特定食品 HACCP 体系进行了研究, 提出了食品 HACCP 模式, 并发表了《食用鸡加工厂 HACCP 卫生管理指南》, 同年, 日本政府对水产品提出 HACCP 体系实施方案。

1998 年 5 月, 厚生省和农林水产省发布了《食品之制造过程高度化管理相关临时措施法》, 目的是确保食品卫生安全质量, 健全食品加工过程的各项措施。同年 7 月, 制定了《食品制造过程高度化管理的基本方针》, 对实施 HACCP 管理体系进行了详尽的阐述。目前, 日本已对 27 种食品 HACCP 管理体系进行了研究, 到 2000 年 6 月, 已有包括乳和乳制品、禽肉制品、鱼肉制品等 524 家企业通过了 HACCP 认证。

泰国等国家都相继颁布有关法令, 要求在食品企业中实施 HACCP 体系。目前 HACCP 体系已成为世界公认的能有效保证食品安全的体系, 其概念不但被美

国 FDA 以及其他联邦机构承认, 而且还被世界食品贸易中的权威机构——食品法典委员会所采纳。

四、HACCP 在中国的发展

20 世纪 80 年代, HACCP 开始进入中国。按照《中华人民共和国进出口商品检验法》、《中华人民共和国出口食品卫生管理办法》和《中华人民共和国进出口商品检验法实施条例》的规定, 由原中华人民共和国国家商品检验局及其下属各省、市、自治区的商品检验局负责出口食品的安全。

1988 年, 中国检验检疫部门就注意到国际食品微生物标准委员会对 HACCP 体系基本原理所做的详细叙述。

1990 年, 原国家进出口商品检验局(简称商检局)科学技术委员会食品专业技术委员会开始对 HACCP 的应用进行研究, 制订了“在出口食品生产中建立 HACCP 质量管理体系”的导则以及一些应用于食品加工企业的 HACCP 体系的具体实施方案, 并在全国范围内进行广泛讨论。同时还实施了一项“出口食品安全工程的研究和应用”计划, 该计划包括 10 种食品, 水产品、肉类、禽类和低酸性罐头食品也在其内, 约 250 家食品企业志愿者参加了该计划。通过该计划, 多数食品加工企业接受了 HACCP 的概念。

1997 年 10 月, 原国家商检局对水产加工企业实施 HACCP 体系的情况进行了检查, 考查各企业制定的 HACCP 和 SSOP 是否符合美国海产品 HACCP 法规要求, 有 180 家企业申请了检查, 其中, 139 家通过检查, 获得中国检验检疫部门批准。为了加强中国出口食品控制主管当局与 FDA 的合作, 这些企业名单已经于 1997 年 12 月 16 日报给美国 FDA。现在 HACCP 体系已经成为中国商检食品安全控制的基本政策。我国卫生部食品卫生监督检验所等单位对 HACCP 在乳品、熟肉及饮料等食品中的应用进行了研究, 但是与国外相比, 我国在 HACCP 体系的实施和应用方面所进行的工作还不够深入, 除有些海产品出口企业实施了 HACCP 以外, 大多数食品加工企业对 HACCP 体系的原理和应用还缺乏足够的重视, 这种状况不利于我国对外贸易的发展。因此, 1998 年初, 国务院办公厅印发了《中国营养改善行动计划》, 明文规定: 完善各类食品生产卫生规范的制定工作并在主要食品生产企业全面推行。建立健全食品生产经营企业的质量控制与管理体系, 在各类食品生产、经营过程中逐步推广使用 HACCP 系统分析方法。这一政策的实施, 有效地推动了 HACCP 在食品行业的应用, 使我国的食物安全控制体系与国际接轨, 增强了在国际贸易中的竞争力。现在有 80% 的出口食品企业建立了 HACCP 体系。为了提高我国食品安全与卫生状况, 实现从农田到餐桌的全程质量安全管理, 在我国农业、畜牧业、食品加工业、食品服务业等相关部门全面实施 HACCP 体系势在必行。