

		HACCP 计划-含乳饮料	

五、危害分析工作表

加工步骤	确定本步骤中引入的，受控的或增加的潜在危害	潜在的食品安全危害是显著的吗？ (是/否)	对第三栏的判断提出依据	应用什么预防措施来防止显著危害	这步是 CCP 吗？（是/否）
A1 原料验收	白砂糖验收	生物性：致病菌	否	供应商提供的自检报告和委外检验报告均合格	
		化学性：重金属/SO ₂	否	供应商提供的自检报告和委外检验报告均合格；	
		物理性：异物/杂质	否	包装袋外面的灰尘和小杂质可能会污染内容物；通过 SSOP 可以控制	
	主剂验收	生物性：致病菌	否	供应商提供的自检报告和委外检验报告均合格；	
		化学性：重金属（砷/铅/铜）	否	供应商提供的委外检验报告均合格	
		物理性：异物/杂质	否	包装袋外面的灰尘和小杂质可能会污染内容物；通过 SSOP 可以控制	
A2 原料储存	生物性：致病菌	否	严格控制储存时间和储存条件可避免		
	化学性：无	否			
	物理性：异物/杂质	否	通过 SSOP 可以控制		
A3 领料/主剂确认	生物性：致病菌	是	储存超过规定要求及包装袋破损可造成	每袋检查外包装有无破损 杀菌工序可消除	否
	化学性：过量添加剂	是	袋装主剂超重可造成	每袋检查重量是否符合规定要求	是 CCP1
	物理性：异物/杂质	否	通过 SSOP 可以控制		
A4	生物性：致病菌	是	病原体可能污染、生长	杀菌工序可消除	否

核 准		审 核		起 草	HACCP 小组
--------	--	--------	--	--------	----------

		HACCP 计划-含乳饮料	

五、危害分析工作表

调理	化学性：过量添加剂	否	重复操作可能发生		
	物理性：绳线等异物	否	SSOP 和压滤工序可控制		
A5 压滤	生物性：致病菌	否	通过 SSOP 可以控制		
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			
A6 定量	生物性：致病菌	否	通过 SSOP 可以控制		
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			
A7 过滤	生物性：致病菌/霉菌生长	否	连续生产风险低		
	化学性：无	否			
	物理性：异物/杂质	否	通过 SSOP 可以控制		
A8 均质	生物性：致病菌	否	通过 SSOP 可以控制		
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			
A9 UHT 杀菌	生物性：致病菌	是	物料中的致病性微生物会污染产品、影响健康； 杀菌保持时间不够，某些对象菌不会被杀死	控制杀菌时间和温度	是 CCP2
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			
C1 空瓶 验收	生物性：无	否			
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			
C2	生物性：致病菌	否	SSOP 和洗瓶消毒工序可控制		

核 准		审 核		起 草	HACCP 小组
--------	--	--------	--	--------	----------

		HACCP 计划-含乳饮料	

五、危害分析工作表

空瓶 输送	化学性：无	否			
	物理性：无	否			
C3 洗瓶 消毒	生物性：致病菌	否	控制 ClO ₂ 消毒浓度、时间可消除		
	化学性：余氯残留	否	通过余氯浓度检测可控制		
	物理性：无	否			
A10 充填	生物性：致病菌	是	防止瓶内壁尚存的微生物和空气中存在的微生物对产品的影响；	控制热充填中心温度	是 CCP3
	化学性：无	否			
	物理性：异物/杂质	否	SSOP 和灯检工序控制		
D1 盖验收	生物性：无	否			
	化学性：无	否			
	物理性：异物/杂质	否	盖验收工序可控制		
D2 盖储存	生物性：致病菌	否	SSOP 和洗盖消毒工序可控制		
	化学性：无	否			
	物理性：异物/杂质	否	通过 SSOP 控制		
D3 盖杀菌	生物性：致病菌	否	控制 ClO ₂ 消毒浓度、时间可消除		
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			
A11 封盖	生物性：致病菌	是	封盖不良，会被冷却水中的微生物污染，影响品质	控制封盖的扭力	是 CCP4
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			

核 准		审 核		起 草	HACCP 小组
--------	--	--------	--	--------	----------

		HACCP 计划-含乳饮料	

五、危害分析工作表

A12 倒瓶 杀菌	生物性：致病菌	否	内容物温度高 (≥82℃)		
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			
A13 喷码	生物性：无	否			
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			
A14 灯检	生物性：细菌污染	否	发生概率低		
	化学性：无	否			
	物理性：异物/杂质	否	发生概率低，目测可剔除		
A15 冷却	生物性：致病菌、霉菌污染	是	瓶盖瓶口膨胀系数不同，内外压差使冷却水可能渗入瓶内	控制冷却水的含氯量	否
	化学性：余氯残留	否	通过余氯浓度检测可控制		
	物理性：无	否			
E1 标签 验收	生物性：无	否			
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			
E2 标签 储存	生物性：无	否			
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			
A16 套标	生物性：无	否			
	化学性：无	否			
	物理性：无	否			

核 准		审 核		起 草	HACCP 小组
--------	--	--------	--	--------	----------

		HACCP 计划-含乳饮料	

五、危害分析工作表

A17 灯检	生物性: 细菌污染	否	发生概率低, 目测可剔除		
	化学性: 无	否			
	物理性: 无	否			
F1 包材 验收	生物性: 无	否			
	化学性: 无	否			
	物理性: 无	否			
F2 包材 储存	生物性: 无	否			
	化学性: 无	否			
	物理性: 无	否			
A18 包装 入库	生物性: 无	否			
	化学性: 无	否			
	物理性: 无	否			
A19 储存	生物性: 无	否			
	化学性: 无	否			
	物理性: 无	否			

核 准		审 核		起 草	HACCP 小组
--------	--	--------	--	--------	----------