

廊坊京盛食品有限公司

版本号: A/1

编号: LFJS-HACCP-2022

1	2	3	4	5	6
加工工序	确定在本步骤被引入、控制或增加的潜在危害	潜在的危害是否显著? (是/否)	对第3栏的判定依据	应用什么预防措施来控制(防止、消除或降低到可接受水平)显著危害?	该步骤是否是关键控制点? (是/否)
原辅料 (香辛料)采购及验收	生物危害: 无				
	化学危害: 农药残留、重金属铅等	是	在种植过程中引入	向合格供方采购并要求提供农药残留检查报告	是 OPRP1-1
	物理危害: 砂石等异物	否			
原辅料 (调味品)采购及验收	生物危害: 致病菌超标	否	调味品生产企业经 SC 审查通过, 并定期进行核验。		
	化学危害: 重金属砷, 铅等	是	原料及生产加工中带入	1. 在合格供方内采购, 每年收集合格供方的产品型式检验报告 2. 收集每批次的产品检验报告	是 OPRP1-2
	物理危害: 无				
包材采购及验收	生物危害: 致病菌	否			
	化学危害: 重金属砷, 铅, 迁移物质等	是	原料及加工过程中引入	1. 在合格供方内采购, 每年收集合格供方的产品型式检验报告 2. 收集每批次的产品检验报告	是 OPRP1-3
	物理危害: 无				
预处理 (清洗浸泡粉碎)	生物危害: 致病菌超标	否	通过前提方案进行控制	后续有微波灭菌过程	
	化学危害: 无				
	物理危害: 无				
配料	生物危害: 环境杂菌污染				
	化学危害: 无				
	物理危害: 无				
油炸	生物危害: 无				
	化学危害: 致癌物超标	是	通过油炸温度和控制时间的控制	通过 CCP 点控制温度和时间	CCP1
	物理危害: 无				
搅拌	生物危害: 环境杂菌污染	否	通过前提方案进行控制	后续有微波灭菌过程	
	化学危害: 无				
	物理危害: 无				
内包材杀菌消毒	生物危害: 致病菌污染	是	内包材中致病菌超标	通过臭氧进行杀菌	是 OPRP2
	化学危害: 无				