

黑心油充斥！民眾要如何「吃」得安心？--從黑心油看 HACCP 系統

最近陸續爆發餿水油、黑心油等食安事件，最讓社會大眾感到驚惶的是，食用油是日常用品，每天都會吃到，如今竟面臨不敢吃的困境。HACCP 系統是一套目前世界上公認為對食品衛生最具成效、且具有預防性之自主式製程管理系統，從原料到產品製造過程中的每個步驟，事前就分析可能產生的危害，然後依危害的機率與後果嚴重



性，訂定重要管制點，以有效預防並控制危害的發生，或者在危害產生時，可立即採取矯正措施去除危害，以達到確保產品安全的目標，提升食品業者的水準。那麼在食安問題層出不窮的現今，我們該如何利用 HACCP 系統建立更完善的食品安全機制呢？

所謂的 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 系統，其實是 HA 加上 CCP 的概念，是危害物質分析和重要管制點的英文縮寫，國內稱為「食品安全管制系統」。最早從 1960 年代由美國太空總署開發，是專門為了提供太空人最安全的食物而制定的系統。臺灣從 2009 年開始，在餐飲業試行 HACCP 先期作業，為輔導性質，由餐飲業者自由參加，鼓勵業者自主管理。在食品之製程，從原料處理開始，經加工，製造，流通，至最終產品供應消費者，評估分析所有流程中各種危害發生之可能性及危險性。以這次油品事件來說，問題出在最前端，就是原料的部分。

成立 HACCP，有五個預備步驟，包括：

1. 成立 HACCP 工作小組；
2. 產品描述；
3. 預期消費對象與使用方式；
4. 建立加工流程圖；
5. 確認加工流程。

至於 HACCP 與傳統品管之差異，則如下表所述：

HACCP 系統	傳統品質管制系統
有系統地分析可能存在之危害	未有效分析可能之危害

用有限資源作有效掌握以管制重點	未能判定出管制重點，浪費有限資源
即時監測管制重點之控制條件，強調事先預防	注重抽樣檢驗半成品與成品，無法及時發現問題與事先控制
減少抽樣檢驗成本	依賴抽樣檢驗以發現危害
為目前世界公認最有效之食品安全管制系統，可作為國際食品互相認證的共通管理基準	未能有效控制食品安全之危害

依據實務操作的時間順序，HACCP 系統具有以下七大原則：

1. **危害分析：**詳列製程中可能發生之危害及可使用之預防方法，例如在這次黑心油事件中，就需要先分析工業用油是否會對人體產生危害。
2. **判定重要管制點：**重要管制係指一個點、步驟或程序，若施予控制，則可預防、去除、或減低食品之危害至可接受程度。
3. **建立管制界線：**係指重要管制點必須符合之標準。
4. **執行管制點監測：**監測是指有計畫的監控管制點是否符合管制界限，並做成控制紀錄備查確認。
5. **建立矯正措施：**監控過程發現不符合管制界限時，應實施改正措施，使重要管制點回復到控制之下。
6. **建立記錄系統：**建立 HACCP 系統實施情形之書面完整正確資料。
7. **HACCP 系統確認：**建立確認步驟以證實 HACCP 系統有效而可行。

而 HACCP 與大家所熟知的 GMP 認證有何不同呢？其差異主要在於 GMP 非正式官方認證，為業者自主管理，只要符合流程即可有 GMP 標章，至於原料的管制必須由政府把關，與由衛生主管機關發證、從源頭到整個食品製造過程均納入管制之 HACCP 相比，GMP 較不嚴謹。但 HACCP 亦非零缺點系統，以食用油為例，政府必須建立安全的架構、建立全新的基準，把油品盡最大的能力去做比對，建立食品科學認證機制，讓所有下游廠商，甚至是消費者，利用 HACCP 不同截點的概念，才能把油品對身體的危害降到最低，保障全民的健康。

書籍延伸閱讀：食品衛生安全與法規 談國雄

臺大醫學院毒理學研究所副教授/毒物學學會秘書長/腎臟科主治醫師 姜至剛