

未来国内的航空食品在技术方面将获得更好的提升

航空食品产品在近年来的国内市场上备受关注和认可，各种健康的航空食品产品也逐渐成为了人们出行中的重要选择，那么航空食品产品的安全性又如何呢，一盒热食、一份果盘、一个面包、一份甜点，看似简单的食品，关乎每个乘客的身体健康和人身安全。为了保障航空旅客和机组人员身体健康，保证飞行安全，为航空食品插上安全的翅膀-HACCP 和 ISO22000 是必要的。

什么是 HACCP? HACCP 的全称是 HazardAnalysisCriticalControlPoint, 即危害分析关键控制点。它是一个以预防食品安全为基础的食品安全生产、质量控制的保证体系，由食品的危害分析 (HA, Hazard Analysis) 和关键控制点 (CCPs, Critical control Points) 两部分组成，被国际权威机构认可为控制由食品引起的疾病最有效的方法，被世界上越来越多的国家认为是确保食品安全的有效措施。

而 ISO2200 与 HACCP 相比，突出了体系管理理念，将组织、资源、过程和程序融合到体系之中，使体系结构与 ISO9001 标准结构完全一致，强调标准既可单独使用，也可以和 ISO9001 质量管理体系标准整合使用，充分考虑了两者兼容性。ISO22000 标准适用范围为食品链中所有类型的组织，比原有的 HACCP 体系范围要广。

航空食品服务分公司已顺利的通过了 HACCP 管理体系的认证，今年即将通过 ISO2200 食品安全管理体系，将为本公司所配的航空食品增添了一对安全的翅膀。航空食品服务分公司为旅客及机组人员在飞行途中提供用餐的需要，在保证食用及饮用品有适当的营养价值之外，着重考虑的是质量安全问题。航空食品生产是一个比较复杂的过程：包括食材的采购验收，原材料的储存加工，餐食的制作，综合装配，过度冷藏，运送装机，机上送餐服务等工艺流程，在这复杂的过程中，根据实际情况结合 HACCP 管理体系对本公司所配的航空食品进行了危害分析：食源性危害表现为物理、化学及生物性危害，物理性危害通过良好的操作规范等加以控制；化学物品的使用和贮存也建立了相应的规章制度并得以实施；所以最重要的问题就是航空食品加工过程的生物危害鉴定和控制。同时也确定了三个关键控制点：第一：原材料的采购；第二：果蔬消毒；第三：热食的中心温度的控制；并结合 ISO22000 食品安全管理体系制定了前提方案、特别是基础的卫生控制、设备维护方案等前提方案建立和实施，重点对员工卫生操作、原料接收、贮存和处理过程；冷荤食品制作、烹煮过程；配备过程；运送装机等过程进行探讨性危害分析。提出 ISO2200 体系建立必须包含严格的卫生控制的基础条件，在保证个人卫生和健康要求的基础上，应用 HACCP 原理，实施运作过程的设施、设备和用具的卫生控制，加工和服务的过程控制等操作性前提方案和 HACCP 计划。要求食品安全性能没有任何问题，具有零风险是比较困难的。但食品安全危害是能够被控制、预防、消除和降低到可接受水平的。

在航空食品生产过程中，控制潜在危害的先期觉察决定了 HACCP 和 ISO22000 的重要性。将 HACCP 和 ISO2200 理论体系应用到航空食品生产中，通过对航空食品关键控制点的控制，将危害因素消除在生产过程中，保证了航空食品的安全和卫生，抓住影响航空食品质量的主要环节进行控制和监督，可以降低食品生产过程中的危害，节省用于控制措施的资源，从而提高航空食品安全性和可靠性。航空食品引入 HACCP 和 ISO2200 管理体系，有利于更好的向消费者提供餐食的安全保证，有利于与国际管理水平接轨，有利于促进航空食品安全卫生监督工作的发展和完善。

岁月沧桑过，桥边草木新，明天，航空食品将随着飞机一起迎接新的太阳，相信有了 HACCP 和 ISO22000 这对无形的翅膀，航空食品将会飞得更高更远。