海底捞门店 · HACCP 食安控制速查表

找 CCP | 设限值 | 监控 | 纠偏 | 验证 | 记录

HACCP 是把食安底线变成动作

找出关键控制点（CCP），给每个点设：关键限值 + 监控 + 纠偏 + 验证 + 记录。

关键限值 ≠ 操作限值：关键限值是红线，操作限值更严，留安全余量。

例：冷藏关键限值 ≤8℃；操作限值 ≤5℃。

七个要点

步骤	要做什么	门店例子
1 危害分析	生物/化学/物理	致病菌、清洁剂、金属/硬塑料/玻璃
2 确定 CCP	能预防/消除/降低显著危害的点	收货、冷藏、小吃出品、异物检查、洗消
3 关键限值	可测量的红线	0–8℃、≥75℃、成品无异物
4 监控	谁/何时/怎么做/记录	每批测温、每餐次异物检查
5 纠偏	产品处理 + 原因 + 防再发	超温拒收、隔离、重洗
6 验证	校准/复核/ATP/审核	每周校准温度计、每月审记录
7 记录	简单、可签字、可追溯	收货/温度/异物/洗消记录

怎么判断是不是 CCP

问题	如果答案是“是”
这一步有显著危害吗?	继续判断
这一步能预防/消除/降低到可接受吗?	继续判断
后面还有步骤能控制吗?	没有 → 这一步就是 CCP

四件事别写空

环节	要写清楚	反例
监控	谁、什么时候、用什么、记录在哪	“定期检查”
纠偏	产品怎么处理、谁决定、怎么防再发	“注意一下”
验证	校准、记录复核、ATP、内审	“应该没问题”
记录	批次、时间、数值、签字	只写“正常”

典型 CCP · 日常节奏 · 常见坑

CCP 不要设太多；门店通常 3–6 个关键点。

典型 CCP 表

工序	危害	关键限值	监控	纠偏	验证
生鲜收货	生物	冷藏 0–8℃，冻品 ≤–18℃	每批测温	超温拒收	每周校准/查记录
冷藏储存	生物	0–8℃	每 2 小时/自动	转移/维修/评估废弃	每日曲线复核
小吃出品	生物	中心 ≥75℃	每批测温	回锅或废弃	每日首份测温
异物检查	物理	成品无异物；刀具/砧板/钢丝球/包装完整	开餐前/每餐次目视+手检	隔离/复检/追溯	每日抽查记录
餐具洗消	生物	温度/时间按 SOP	每批次	重洗/隔离	每周 ATP

日常节奏

频率	动作
每天	CCP 检查（收货/冷藏/小吃/异物/洗消）；异常当场纠偏并记录
每周	复核记录、温度计校准、缺口整改
每月/每季	验证（ATP/内审）、HACCP 计划复核、培训

常见坑

坑	怎么避免
把操作限值当关键限值	关键限值写红线；操作限值另设更严值
有监控没纠偏	写清产品处理、责任人、防再发
有记录没验证	校准、复核、ATP、内审至少做一项
CCP 设十几个	只保留 3–6 个真正关键点
文件抄模板	按门店流程/设备/人员改，能执行

和 PFMEA / 5Why / PDCA 的关系

PFMEA 全面排风险；HACCP 盯住食安 CCP。

CCP 偏差 → 先纠偏（隔离/重洗/废弃），再用 5Why 追根因。

根因需要改流程 → PDCA 验证，A 阶段写回 HACCP 计划和 SOP。

App 路径

HACCP → 添加行或载入火锅标准模板 → 选类别/是否 CCP → 填限值/监控/纠偏/验证/记录。

CCP 行会高亮；资料缺口会提示；质量报告汇总 CCP 数量。