

中小食品企业实施HACCP面临的挑战及其应对策略初探

上海出入境检验检疫局 周启明

zhouqm@shciq.gov.cn

序言：

- 1、食源性疾病危害严重
- 2、食源性疾病主要由中小食品企业引发
- 3、中小食品企业应实施HACCP

1、食源性疾病危害严重

- 每年危及10%以上人口，全世界每年发生约40亿例腹泻。
- 不仅仅是公共卫生问题，有时演变成社会生活问题。
- 阜阳奶粉和三聚氰胺等食品事件成为影响经济发展和社会生活的问题

2、食源性疾病主要由中小食品企业引发

- 目前我国有食品生产加工企业40多万家，其中10人以下的小企业、小作坊占70%以上，中小食品企业占食品企业总数的95%以上。
- 流行病学调查表明，许多食源性疾病是由于中小食品企业处理食品不当引起的，而操作不当又是管理落后造成的。

3、中小食品企业应实施HACCP

- 全世界都承认HACCP是控制食源性危害的经济有效手段。中西部地区食品企业和中小食品企业应该建立HACCP体系。
- 虽然相对于大型食品企业来说，中小食品企业在应用HACCP时面临更多挑战，但在政府和行业协会等社会组织的帮助下，中小食品企业完全可以建立基于HACCP的体系。

中小食品企业实施HACCP 面临的挑战

- 1、来自企业内部的挑战
- 2、企业外部环境方面的挑战

1、来自企业内部的挑战

- A、工厂的选址、厂房、车间布局、设施设备等硬件条件不够理想。
- B、车间卫生、环境卫生等方面存在不足。
- C、企业负责人对HACCP认识不够
- D、企业人员素质和技术水平不高
- E、缺少教育培训机会
- F、资金不足
- G、原辅料的来源不稳定。

2、企业外部环境方面的挑战

- A、缺少政府和行业组织扶持
- B、缺少市场需求，包括顾客意识不强
- C、沟通不足

中小食品企业实施HACCP 应对策略

- 1、接受外部援助
- 2、建立基于HACCP的体系

1、接受外部援助

- A、获得政府支持
- 政府参与是成功建立实施HACCP体系的一个重要因素。食品安全事件发生得少，能给政府带来好处，如降低公共卫生支出和提高公众信心。
- 政府可制订推动企业实施HACCP的政策，例如适当财政补贴（专项用于中小食品企业实施HACCP的基金）和组织培训、研讨会等。

1、接受外部援助

● B、获得行业协会等组织的帮助

考虑到中小食品企业的庞大数量，政府完成对它们的帮助工作是十分艰难的，需要依靠中小食品企业协会等社会组织。企业可以从协会获取更直接的建议，分享经验以及相互学习。

- 行业协会主导的行业自律与政府主管的监督相结合，引导企业自律，实施HACCP。

1、接受外部援助

- C、政府/协会的帮助示例1：培训
- 政府/协会提供培训，甚至赞助专家深入企业内部。
- 培训内容：改变行为，而不仅仅是知识。考虑到不同受众、不同企业、不同产品的差异性和多样性，满足具体需求。偏重于实用而非理论。还要涵盖所有的相关卫生知识。
- 培训地点：满足学员的需求。

1、接受外部援助

- C、政府/协会的帮助示例2： HACCP的通用计划
- 1) 适用于流程相似的领域；
- 2) 技术上由权威专家负责。提供一整套标准化程序，包括危害分析、CCP、关键限值、纠偏措施和参考资料，简单解释关键限值如何控制危害，概述确认和验证的方法和频率；
- 3) 根据中小食品企业的需求，灵活运用和特别制定。用简单易懂的语言编写文件；使用简单形式的记录，HACCP体系相关记录也可以并入现有的操作记录并可以使用现有的文件。

1、接受外部援助

- D、改善沟通交流
- 建立有效沟通体系，降低发生误解的可能性。
- 执法官员和检查者应具备相应的素质。虽然政府官员的主要职责是维护法律秩序，但他们对企业也发挥着重要的顾问作用，有助于企业质量管理水平的提高。企业应主动改善沟通交流，获取建议和培训的途径。

1、接受外部援助

- E、获得顾客支持
- 消费者促进企业改变。在食品链中，食品安全应成为商业交易的重要组成部分，上游供应商最好是实施了HACCP的企业。
- 新闻媒体推动。

1、接受外部援助

- F、获得其他帮助
- 1) 政府等机构创建中小食品企业群，共享资源，分享经验和技术力量。
- 2) 借鉴大型发达企业经验或专家意见，一个大型企业可以帮助其中小型供应商建立各自HACCP计划，或者向同类型的中小食品企业提供技术支持。大型企业可以因此提高其在食品行业内的知名度。
- 3) 利用网上培训课程或培训光盘，获得低成本的有效的HACCP培训或指导。

2、企业建立基于HACCP的体系

- 实施HACCP的效益：
- 增强信心和贸易机会：提高管理水平,从而改善产品质量,增强企业自信心、消费者信心,增加贸易机会。
- 降低费用：产品质量提高,降低产品的潜在返还性;各种资源得到合理利用,提高了生产效率;人员意识和技能提高,人力资源得到优化配置,改善企业文化。
- 突出安全重点：管理者把注意力集中在如何有效控制关键控制点上,提高卫生管理工作的针对性,做到以最少的工作达到最大的收益。

2、企业建立基于HACCP的体系

- A、增强社会责任感
- 企业是产品质量安全的第一责任人。
- 企业要增强自身保障食品安全的社会责任感，加强自律意识，积极主动建立实施HACCP。HACCP等质量管理体系是食品企业能够发展壮大根本。
- 企业应提高员工素质和操作技能，保证培训效果。提高员工福利，保证重要岗位人员的稳定性和连续性。

2、企业建立基于HACCP的体系

- B、增强信心
- 调查显示，无论企业的规模大小或者工作性质是否特殊，只要员工接受了适当的培训，企业拥有必要的设备及可操作的支持材料和信息，HACCP的7个原理就能够被应用到所有加工或配制食品企业。
- 我国的六大类出口食品企业已经建立了HACCP体系。

2、企业建立基于HACCP的体系

- C、采取基于HACCP的方法
- 食品法典的总则允许HACCP体系在符合七项原理的前提下，进行一定程度的变通。“基于HACCP的方法”为觉得传统HACCP方法太难、太耗时或成本太高的中小食品企业提供了另一条出路，这可能是它们建立实施HACCP体系的最佳途径。

2、企业建立基于HACCP的体系

- D、做好前提计划
- HACCP和前提计划之间是密切相关的。在实施HACCP以前，企业必须实施良好卫生操作规范，从而减少实施HACCP的困难。
- 企业在卫生控制等GMP、SSOP方面有欠缺时，HACCP在中小企业的初始目标应是基本的卫生改进，做好HACCP的前提计划。危害分析能够帮助、聚焦于卫生条件等需要改善的、需要优先考虑的区域。

2、企业建立基于HACCP的体系

E、制定HACCP计划1

- 1) 对于工艺较单一且操作流程接近的企业，可根据各自情况，在政府/协会制定的HACCP通用计划的基础上进行调整，从而制定出适合本企业的HACCP计划。

2、企业建立基于HACCP的体系

E、制定HACCP计划2

- 2) 对于工艺复杂的企业，要选择模块化方法把由政府/协会制定的单个的通用计划集合起来：多个过程使用许多不同的HACCP计划。
- 根据各个子过程，从不同的通用计划中选择对应部分，然后集成特定的HACCP计划

● 结论：

- 中小食品企业由于内部条件和外部环境存在不足，容易引发食源性疾疾病，需要实施HACCP。
- 需要树立企业是产品质量第一责任人的意识，树立保障食品安全的社会责任，主动寻求和接受外界帮助，建立并有效运行HACCP。
- 为保障食品安全，政府以及协会等社会组织，应投入一定财力、人力，帮助企业建立HACCP。

鸣谢

- 王京：《如何在新疆中小型及欠发达企业灵活运用HACCP体系》
- 刘雪梅：《中小企业HACCP体系应用存在问题及对策》
- 刘会梅：《HACCP在中小果蔬汁企业中的运用》
- 殷贺峰：《HACCP体系在中小型食品生产企业中应用模式的探讨》
- 范青：《中小食品企业实施HACCP体系中存在的问题及对策》
- 冯基刚：《天津地区中小出口食品企业HACCP应用现状及对策探讨》