

# 如何提高出口肉类食品企业HACCP日常管理及官方监管验证工作的有效性

刘星火

潍坊检验检疫局

# 主要内容

- 一、企业管理和官方监管之异同
- 二、企业管理的有效性问题的
- 三、官方监控的有效性问题的

# 一、企业和官方在HACCP管理中的异同

- 共同点：
- 都是要维护HACCP体系的有效运转, 保证生产的产品是安全卫生的。

## ■ 区 别 1 :

- 企业管理是在HACCP基础上的自律→靠企业的自检自控体系去规范约束生产行为。
- 官方监管是他律→按照HACCP原理和卫生法规去对企业进行监控和管理。

- 区别 2 :
- HACCP管理工作中的主体不同
- 1、企业的品管人员：
  - 厂长、副厂长（①养殖②动保③检测④屠宰⑤热加工）、
  - 车间主任、卫检科长、**HACCP**小组监控人员。
- 2、CIQ的监管人员：
  - CIQ的驻厂兽医、官方辅助兽医、认可的检验员。

## 二、如何提高企业在HACCP管理中的有效性问题

- 目前，我国许多企业都制定了包括源头控制体系、卫生控制体系，检测控制体系在内的自检自控体系，有的企业还通过了**ISO9000**甚至**ISO14000**体系认证，**HACCP**认证等，应该说质量控制体系已经很健全了。但在各种检查中仍存在一定问题，以下通过三个方面探讨一下如何提高**HACCP**管理有效性的问题。

## 二、如何提高企业在HACCP管理中的 有效性问题

- （一）初级生产
- （二）卫生控制体系的有效性
- （三）日常管理的重点

# （一）初级生产

- HACCP管理是仅对卫生的，即物理的、化学的、生物的危害的控制，它强调的是预防而不是检测；而肉类企业在初级生产中，HACCP体现出其弱控制的一面，如：疫病、残留等问题都不是加工厂本身能完全控制和解决的。因此在肉类企业中真正实现HACCP管理必须首先加强源头控制。



# 国外现状

- **欧盟：**新法规（852、853、854、882/2004等）自2006年1月1日起实施，要求实行食品供应链（即从农场到餐桌）的综合管理，对食品生产者提出了更多要求，强调初级生产，把初级生产也定为食品，初级生产者是第一责任人。

# 我国现状

- 源头体系建设：把初级生产纳入质量保证体系中——备案养殖场（欧盟称EOS系统——Export Oriented System）。
- 我国大多数企业为“一体化、五统一”模式，绝大多数备案场是自属的，因此是食品安全第一责任人。我们近几年工作重点无论是企业还是官方均为养殖环节。
- 还可以依靠控制组合实现。比如说ISO22000《食品安全管理体系》、GAP等。

# 源头工作

- 把住买药关：所购药物不含违禁成分。
- 控住用药关：严格执行停药期制度。

## （二）卫生控制体系

- 企业卫生控制水平较之以前有了很大的提高，硬件设施和卫生意识和十年前不可同日而语。
- 制定了严密的检测计划：空气、人员手、工器具、刀具、半成品、成品等。

**HACCP是低成本的管理模式**

- HACCP的主旨是靠危害预防控制把风险降到可接受的水平而不是零风险，它的精华是顺向控制，逆向验证。因此，控制预防是主要的，验证是次要的，也就是说力量的分配是不均衡的，是九分控制一分验证。
- 目前，我们的企业在检测的方面投入太大，检测项目也存在盲目性。

# 美国现状

- **企业：**检测大肠杆菌，他们要求有连续13个周的胴体污染检测曲线，不能超过100-1000CFU/ML，分析这段时间以的控制水平。
- **官方：**检测沙门氏菌，同样也有曲线，即51个样品中不能又12个样品检出，平均20%。

- **欧盟：**最近2005年的普查结果为20.3%，2008年要降至2%。
- **我国：**检出阳性就停产、销毁或改做他用。
- 在这方面企业存在困惑。建议对此问题进行科学的调整。

# 企业管理工作重点进行转变

- 加大监控预防，减少检测频率和检测项目，把每一次检测选准目标，目的明确，真正起到监控作用。比如连续对一个工人的手在近半小时时进行检测，连续检1个月（或对使用的工器具、预冷前后的胴体）做成曲线，看污染控制情况等。



## （三）日常管理的重点

- HACCP是建立在SSOP之上的，是以此为基础的。尽管SSOP概括了8个方面，但随着形势的变化和国际卫生要求的提高，食品安全已不是SSOP所能涵盖的了，包括新增加的内容，重点应突出以下几个方面：

- 
- **1、动物福利**
  - **2、死禽的处理**
  - **3、空笼和运输车辆的清洗消毒**
  - **4、入预冷池前的粪污、胆污的零污染**
  - **5、工器具的清洗消毒**
  - **6、熟制品车间辅料品投入的控制**
  - **7、熟制品车间温度计的校准**

# 1、动物福利

- 饲养的密度不应太大；
- 每个鸡笼装多少只以不拥挤为宜；
- 不能野蛮装卸，把笼子抛来抛去，要轻拿轻放，养成习惯；
- 不能抽打虐待牲畜，去毛后伤痕累累，惨不忍睹；
- 挂鸡要轻挂，减少鸡只的痛苦感；
- 抓兔子要左手抓脖右手拖臀，抱婴儿状，怀孕兔不得宰杀要有分娩权；

## 2、死禽的处理

- 死禽应有宰前兽医安排专人（训练有素的人）进行收集放于密闭容器内，在无害化处理间专门处理，宰前兽医检验人员在处理这些死禽时要上报驻厂兽医和辅助兽医，以监督这些死禽处理并对其用途做出结论。
- 欧、美评价我官方兽医体系与其不等效的主要原因，即这些主要的检验环节都是由企业付费的检验员来执行的，不是官方的。

### 3、空笼和运输车辆的清洗消毒

- 禽只卸载后的笼子必须用热水清洗，然后用不低于**100PPM**的有效氯进行喷雾消毒，车辆在装笼前必须先进行清洗，然后空车消毒后装笼，上述工作必须由宰前兽医专门监督并出具消毒合格证，大门人员验毕后方可放行车辆。

## 4、入预冷池前的粪污、胆污的零污染

- 按我国《出口肉类屠宰加工企业卫生注册规范》及欧、美的卫生要求，凡进入预冷池前的禽只不能有粪污、胆污，《美国禽产品法规》中叫作“Zero tolerance”。

## 5、工器具的清洗消毒

- 作为屠宰厂和熟制品加工厂的卫生控制，工器具的清洗消毒甚为关键。
- 糊涂观念——“工器具的清洗消毒不用洗涤剂，仅靠82℃热水”。

- 工器具的清洗消毒和手的清洗消毒理念上应该是一致的，都是食品接触面，表面都有大量的油污，不经过充分的洗涤是难以去除细菌污染的，因有一层保护膜，所以，工器具的消毒前必须经充分的洗涤，而去除油污必须用无味洗涤剂。



# 6、熟制品车间辅料品投入的控制

## 辅料品的范畴

- ①料酒、酱油、味咻、油、食醋等含有的防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠、多聚磷酸盐、TBHQ）
- ②着色剂（色素、若丹明B）
- ③漂白剂（SO<sub>2</sub>、KBr）
- ④甜味剂（甜蜜素、糖精钠）
- ⑤蔬菜（防腐剂、农残）

- 日常的监管工作还包括信息的沟通，包括欧盟、美国、日本等其他国家的预警信息以及我们官方监控的日常信息，第一时间传达到各加工企业，以便指导企业HACCP体系的及时更新，调整企业自检自控工作的有效性。

- 同时强调，对每一批辅料进厂都要进行自检和官方检测以确保每批辅料质量的恒定。对于肉中蔬菜要进行控制，蔬菜基地应备案管理，要加强监管和日常检测。

## 7、熟制品车间温度计的校准

- 根据HACCP验证的要求，对蒸柜温度计应该按时计量，不可大意。应当对蒸柜使用时间、自身密闭度、压力表、环境温度计、中心温度计、探头、导线是否老化进行综合分析，要保证蒸制环节在运行良好的环境下工作。问题的发生往往没有任何征兆和预感，就是在平常的松懈和自我感觉良好的状态下悄然发生的。

### 三、官方在肉类HACCP管理中提高有效性的问题

在企业自检自控体系包括HACCP体系有效运行的基础上，对企业进行监控、检测，才能真正提高官方在肉类HACCP管理的有效性。

我们通过兽医驻厂，工作重心下移，加强对企业的日常监管，并对企业HACCP进行风险评估验证，改变了原批批检验的工作模式。

## （一）驻厂兽医

检验检疫监管方式转变，工作驻厂。对企业 HACCP 体系进行审核；对企业疫病疫情监控体系、兽药残留监控体系、微生物监控体系进行审核评估；并随机抽取样品进行验证检测。形成风险评估报告。

# 企业安全卫生控制体系风险评估

对监管企业安全卫生质量  
体系的运转情况进行风险评估



风险评估报告

正常

随时放行

不正常

纠偏整顿

# 提高监管工作的有效性

## 驻厂兽医应重点关注的环节

- 1、备案饲养场的日常管理
- 2、宰前检疫
- 3、预冷池前的监管
- 4、工器具及车间卫生控制(ssop)
- 5、熟制品车间辅料控制
- 6、熟制品车间蒸柜的温度表计量
- 7、原料核销和追溯体系
- 8、对企业实验室的监管



# 1、备案饲养场的日常管理

- 一个是疫病；一个是兽药的使用。
- 对备案养殖场的监管的重点除其日常的消毒灭源工作外，最重要的应该是对其用药情况的了解和监督。
- 同时，要结合国内外的预警信息重点关注和检测已被预警的重点项目，做到“因地制宜，联系实际，不搞一刀切”。

## 2、宰前检疫

- 重点是动物福利执行情况。笼子、车辆的消毒，无害化处理。要对上述各环节重点监管，对各项记录进行复核确认，帮助企业管理人员不断培育良好的生产行为和按卫生法规操作的意识。

## 3、预冷池前的监管

- 重点包括：内脏、胴体的检验；零污染的控制；预冷池的温度及胴体的温度控制。

## 4、工器具及车间卫生控制

- (ssop)

## 5、熟制品车间辅料控制

- 掌握分管企业的辅料明细，包括名称、购进时间、生产单位、检测情况等。
- 对企业辅料使用进行动态管理，同时根据国内外预警信息适时监控。
- 因近一段时间以来，禁用及限用添加剂的使用控制，如多聚磷酸盐、若丹明B、山梨酸钾、苯甲酸钠等，必须引起高度警觉。

## 6、熟制品车间蒸柜的温度表计量

- 驻厂兽医每次监管必须对蒸柜的温度表进行亲自计量和验证，现场监控关键限值是否发生偏离，对关键控制点进行验证。

## 7、原料核销和追溯体系的建立

- 驻厂兽医应该也必须对分管企业生产的原料做到心中有数，应要求企业按日上报原料生产报表及原料使用记录，建立有效的追溯体系。
-

## 8、对企业实验室的监管

- 产品检测是对HACCP体系的有力验证。企业实验室数据应准确。但不必面面俱到，应重点监控重要环节并对实验数据进行科学统计分析，拿出精力搞新项目的开发。
- CIQ监管人员应引导企业走数理统计的路子，帮助企业分析前段时间监控工作的有效性和预警趋势，及时采取措施加以纠正，不断改善自控水平。

## （二）辅助兽医

### 工作重点

- 在线检验；
- 监管、指导认可检验员工作；
- 当好驻厂兽医的助手；



# 对认可检验员工作的监管内容

- 1、内脏、胴体检验;
- 2、零污染的控制;
- 3、动物福利的执行;
- 4、查验“三证”;
- 5、笼子、车辆的消毒;
- 6、无害化处理;
- 7、车间卫生控制;

- 辅助兽医的工作不是固定在线不动的，是流动的，是抽查性质的，可以从后道工序往前推看认可检验员工作是否到位，也可顺向监控，以达到监管有效为目的。
- 综上所述，山东兽医工作模式的转变是在HACCP管理的基础上，加强对企业安全卫生体系进行风险评估验证，提高日常监管有效性的典型案例。真正做到了快速核放，服务企业，达到了监管有效的目的。我们通过不断提高企业质量管理水平达到控制出口食品安全卫生质量，有效解决了HACCP理论与实际应用两张皮的脱节现象。

---

# 谢谢