

HACCP 体系在我国食品企业中应用的回顾与展望

顾绍平 (山东出入境检验检疫局)

一、HACCP 体系简介

1. HACCP - “Hazard Analysis Critical Control Points” 英文词的字母缩写, HACCP 是针对食品安全的经济有效的控制体系。HACCP 的目标是确保食品的安全性。

2. 产生与发展的背景: 在当传统的食品成品微生物检验控制不能确保食品安全性的情况下, 一种全面分析食品危害状况以及预防措施的食品安全控制体系——HACCP, 也就应运而生。虽然 HACCP 开始是为控制食品微生物学的安全性而产生的, 目前它已经用于对食品中化学和物理危害的安全控制, 近年来官方和消费者对食品安全性的普遍关注和食源性疾病的持续发生使 HACCP 体系得到广泛应用。近三十多年来, HACCP 已经成为国际社会上普遍认可和接受的用于确保食品安全的体系。

3. HACCP 的产生: 在二十世纪六十年代由美国承担开发宇航食品的 Pillsbury 公司率先开发应用, 目的是保证宇航员在航天飞行中食用的食品必须安全。此后立即被 FDA 和许多食品加工企业所接受, FDA 于 1973 年发布了引入 HACCP 原理的低酸罐头食品加工的 GMP。之后美国食品微生物标准顾问委员会(NACMCF)于 1992 年正式采纳了食品加工生产的 HACCP 原理的七个要素。

美国 HACCP 法规的强制实施: 自 1973 年 FDA 实施“低酸罐头食品法规”以来, 再也没有出现关于肉毒杆菌中毒事件报道; 1997 年美国 FDA 水产品 HACCP 法规生效; 2000 年美国 USDA 禽肉 HACCP 法规生效; 2001 年美国 FDA 发布果蔬汁 HACCP 法规。目前零售、奶业等 HACCP 项目正在试点。

4. 在其他一些国家的发展:

- 1) 在 1993 年发布的欧盟指令 93/43/EEC 已规定了食品工厂要建立以 HACCP 为基础的体系为确保食品安全的要求。1994 年欧盟又发布了 94/356/EC “自我检查” 决议, 要求在欧洲市场上销售的水产品必须是在 91/493/EEC 规定卫生

条件下，应用 HACCP 体系实施安全控制。

- 2) 加拿大的有关部门也分别制订发布了有关 HACCP 的法规或应用指南，卫生部制订的《食品良好制造法规》(Good Manufacturing Regulations for Food) 中包括了应用 HACCP 原理对食品生产实施控制的要求；海洋渔业署也通过实施(质量管理计划)(Quality Management Program- QMP)使加拿大的水产加工业成为世界上第一个受到 HACCP 计划管理的工业；1997 年加拿大农业部也制订了(食品安全强化计划)(FSEP)督促农业食品加工企业中建立和保持 HACCP 体系。
- 3) 澳大利亚检验检疫署(AQIS)建立了有关水产品、乳制品和蛋制品的新的检验体系，称为 FHCS (Food Hazard Control System)。FHCS 体系把官方检验资源集中在可能发生的危害的食品生产过程中，而不是集中在终成品的检验评价上。

5. CAC 的采用：1993 年 FAO/WHO 食品法典委员会 CAC 批准了《HACCP 体系应用准则》，1997 年又颁发了新版法典指南《HACCP 体系及其应用准则》，该指南已被广泛地接受并得到了国际上普遍的采纳。

6. HACCP 的特点

(1) 从企业自控体系的角度来说，HACCP 是预防性的食品安全控制措施，HACCP 不是孤立的，是建筑在现行的食品安全计划的基础上，例如以 GMP 为基础的 SSOP、职工培训、设备维护保养、产品标识、批次管理等计划。每个 HACCP 计划都反映了某种食品加工方法的专一特性，其重点在于预防，设计上在于防止危害进入食品。HACCP 体系作为食品安全控制方法业为全世界所认可，虽然 HACCP 不是零风险体系，HACCP 可用于尽量减少食品安全危害的风险。HACCP 的思想体现了不断地改进提高的要求。

(2) 从官方监控角度方面来看，HACCP 的实施克服了传统食品安全控制方法(现场检查 and 终成品测试)的缺陷。当食品管理官方将力量集中于 HACCP 计划制订和执行时，将使食品控制更加有效。HACCP 可使官方检验员在食品生产中将精力集中到加工过程中最易发生安全危害的环节上。传统的现场检查只能反映检查当时的情况，而 HACCP 可以使官员通过审查工厂的监控和纠正记录，了解在工厂发生的所有情况。

(3) 作为企业的自控体系，HACCP 也有局限性。例如 HACCP 对加工中产生的微生物危害控制效果特别好，但对一些化学危害，例如农药、兽药残留等化学物理危害却无能为力。因此，需要企业自控体系、官方监控体系以及官方认可的认证体系相互结合、相互配合才能

保证食品的安全。另一方面，HACCP 体系也不是零风险的体系，HACCP 的实施是用于尽量减少食品安全危害的风险。

二、HACCP 体系在我国出口企业中的应用

从 80 年代开始，原商检系统就开始对 HACCP 的进行学习和研究，并在出口食品工厂中进行 HACCP 的试行工作。1990 年 3 月，原国家商检局组织了称为“出口食品安全工程的研究和应用计划”的研究课题，十种食品，包括水产品、肉类、禽类和低酸性罐头食品被列入计划内，近 250 家工厂志愿参加了这一计划。尤其是 1995 年以来，在促进中国水产品工厂符合 FDA 有关 HACCP 法规的过程中，中国检验检疫部门做了大量的工作也积累了大量经验。

针对美国 FDA 发布实施的“水产品 HACCP 法规”，1995-1996 年期间检验检疫部门分别派员到美国参加美国 AFDO 的“HACCP 基础课程”、“HACCP 教员课程”、“HACCP 微生物危害与控制课程”以及 FDA 内部的“HACCP 验证官员的培训”，并取得了有关资格证书。随后抓紧翻译了“FDA 水产品 HACCP 法规”、美国海产品 HACCP 联盟编写的水产品法规 HACCP 教程、FDA 编写的《水产品危害与控制指南》和《水产品 HACCP 管理官员培训教材》，并开展了大量的系统内外（包括企业）的培训工作，此间由中国检验检疫部门完成的这些工作极大地帮助了检验检疫人员和工厂人员更好、更准确地理解 HACCP 概念，并为检验检疫工作培养出了一支与国际接轨的卫生注册评审员队伍。

水产企业在检验检疫的培训指导下，纷纷按照 FDA 水产品法规的要求建立实施了 HACCP 体系，在法规强制实施之前，有 139 家工厂通过了 CIQ 的官方验证。通过检验检疫部门与 FDA 的交流以及 FDA 多次的实地考察，FDA 对中国水产企业 HACCP 的实施充满信心，这为顺利我国水产品顺利出口美国奠定了坚实的基础。这些工作的完成，显示出中国检验检疫改善了水产品的安全卫生控制体系，加强了我国出口食品控制主管当局同 FDA 的合作关系。不久，FDA 解除了对中国输美对虾的“自动扣留”。此后，中国水产品加工企业对该盟注册工作也顺利突破，在一般水产品加工企业名单中，中国从二类升为一类。

迄今为止，检验检疫部门通过在各地举办不同层次的培训班、编写出版培训教材（包括音像）等方式，对其他食品行业 HACCP 的推行也做了大量的工作。在检验检疫部门的培训和指导下，出口罐头、果蔬汁、肉禽与肉制品、速冻方便食品、速冻蔬菜、罐头食品等加工生产企业也都纷纷建立实施了 HACCP 管理，这些产品的安全质量控制水平上了一个新台阶。同时，检验检疫工作，特别是出口食品企业的卫生注册工作的执法水平与工作方式得到提高

和改进。

三、在推行和实施 HACCP 体系中的一些问题

1、目前还有相当一些人对 HACCP 体系的概念、原理和应用框架还缺乏正确的理解，导致一些错误的观点和做法，为以后 HACCP 在我国的发展带来很不利的影响。

主要体现在以下几点认识方面，应该明确：

- ✓ HACCP 不是一个孤立的体系，它建筑在企业传统的食品卫生管理基础上，不是空中楼阁。如果企业卫生很差，首先要建立实施良好卫生操作程序加以改善。
- ✓ HACCP 是预防性的食品安全控制体系，要对所有潜在的生物的、物理的、化学的危害进行分析，确定预防措施，重在预防危害发生。
- ✓ HACCP 要根据不同的食品加工过程来确定，要反映出某一种食品从原料到成品、从加工场所到加工设施、从加工人员到消费方式等各方面的特性，具体问题具体分析，实事求是。
- ✓ HACCP 强调的是关键点控制，在对所有潜在的生物的、物理的、化学的危害进行分析的基础上，要确定那些显著危害，找出关键控制点，在食品生产中将精力集中到加工过程中最易发生安全危害的环节上，重点加以控制。这里存在一个资源合理配置的问题，要集中力量解决关键问题，不能面面俱到。都是关键点，等于没有关键点。
- ✓ HACCP 是一个基于科学分析建立的体系，需要强有力的技术支持。当然可以寻求外援，也可以利用他人科学研究的成果，但企业根据自己的实际情况所做的实验数据、分析结果等尤为重要。
- ✓ HACCP 并不是一个零风险的体系，只是可以尽量减少食品安全危害的风险。因此企业需配合检验、卫生管理等手段来控制食品安全。
- ✓ HACCP 不是一个僵硬的、一成不变的、一劳永逸的教条和框框，而是与实际密切相关的发展变化的体系，企业生产中任何实际因素的变化都可能导致其自己的 HACCP 体系的更改，而那种不顾企业实际情况，照搬他人模式或一类企业、一类产品搞一种通用的 HACCP 体系的做法则更行不通。
- ✓ HACCP 不是一个时髦的摆设，企业在制定了 HACCP 计划后，要积极推行认

真实施，不断对其有效性进行验证，在实践中加以完善和提高。只要企业持之以恒地采用 HACCP 进行食品安全控制，实践——认识——再实践——再认识，企业的安全卫生管理水平一定会有长足的进步。

✓ 取得 HACCP 认证的企业未必就搞好了 HACCP。目前，HACCP 认证并不是强制规定。

- 2、另外，目前认证机构只考虑自身的经济效益，误导企业、“交钱发证”的现象时有发生，为 HACCP 及其认证咨询工作的在中国的健康发展蒙上了一层阴影。
- 3、企业自控体系以外的其他食品控制体系还没有建立或还很不完善，例如官方的有毒有害物质残留监控体系、动物防疫体系等。

四、下一步工作的方向

2. 深入落实“食品生产企业“危害分析与关键控制点”(HACCP)管理体系认证管理规定”，规范食品生产企业“危害分析与关键控制点”(以下简称 HACCP)管理体系的建立、实施、验证以及 HACCP 的咨询与认证工作。
3. 加强对 HACCP 有关的技术支持方面的研究投入，逐步制订针对各类食品我国自己的“危害分析与控制指南”。只有深入地踏踏实实地做好基础技术工作，才能保证 HACCP 的实施的科学性、有效性和可靠性。
4. 加强国际交流与合作，让我们的工作成果走出国门，同时也让国外 HACCP 研究与应用的新成果、新动向能为我所用，使我国的 HACCP 推行工作始终走在国际前列。
5. 从政府角度，应该组织开展对企业实施 HACCP 效果的评价，从宏观上把握方向，并为政策的制订与实施提供依据。